

わかしお便り

Vol. 95

Wakashio Dayori
2026.3.2

CONTENTS 原料小麦情報……シカゴ市況、麦価・粉価動向など
市場トレンド情報……‘ちばふん’目線で最近の食品市場をご案内
当社製品情報……イチオシ製品のご紹介
雑感



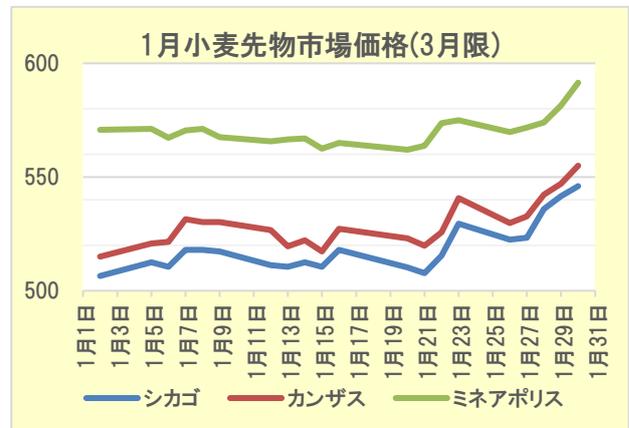
在庫潤沢観測で上値重い展開 米国の記録的寒波により相場上昇

1/1~1/31のシカゴ穀物相場(3月限)は¢ 501~548/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

1月のシカゴ相場は、月初から下旬にかけて横ばいでの推移が続きましたが、月末には記録的寒波により急上昇する展開となりました。

年始のシカゴ相場は年末に下げた分を戻すように緩やかな上昇基調でのスタートとなりました。その後は12日にUSDA(米国農務省)が発表した需給報告の中で、米国及び世界の生産見通しが上方修正されると、潤沢な在庫が再認識され上値が重い展開となりました。強材料としては米国産小麦の輸出が好調であることや、黒海沿岸からの輸出に関する不透明感などが下支えとなりましたが下落するほどとはならず、下旬にかけて横ばいの展開が続きました。

月の後半になると米国平原地帯を襲った記録的な寒波により、降雪が不十分な地域での冬枯れ懸念が浮上しました。相場は一気に押し上げられ、31日には546セントの終値をつけ、約2カ月ぶりとなる540セン



ト台となりました。

産地の状況としては西海岸地域では前述の寒波により低温が続いた一方、平原地域においては2月に入ってから高温が続いており、地域間で天候の差が大きくなっています。いずれにしても降水量は少なく、土壌水分も低い水準となっています。この先は各地で降雨が予想されていますが、土壌水分が十分に回復するレベルではなく、干ばつリスクが続く見込みとなります。

市場トレンド

情報

寒い季節に食べたいもの

1月も終わり、例年通り世間は大寒波に包まれております。私も風邪をひかないように暖かい服装を心がけておりますが、仕事をするとうどうしても体温が上がるのかワイシャツ一枚に腕まくりで外に出てしまうことが多々あります。寒暖差を甘く見ず、仕事にまい進して参ります。

「寒い季節は温かい食べ物が食べたくなる。」毎年そんな感覚になってはコンビニで肉まんや揚げ物を買って店の外で食べる。そんな人生を数十年歩んでおりますが、今年のトレンドはどうやらただ買った商品(製品)を食べるだけではとどまらないそうです。

買った商品を「完成させる」のが最近のトレンドになっています。

最近、外で見かける若者の大行列を辿っていくと大体「麻辣湯(マーラータン)」のお店でした。インターネットで調べてみると麻辣湯はお客さん一人ひとりの好み・完成に合う変幻自在さが売りとなっています。

具材・麺・スープ・辛さの度合いなどを提示された選択肢の中からカスタマイズして自分好みの「オーダーメイド品」を創り上げることができます。また、もう一つの強みとして「健康志向」のキーワードがあります。

たとえば低カロリーで満足感が高い春雨の麺をチョイスすることができたり、自分の欲しい効能を引き出す薬膳スタイルのスープが大人気です。

ほかには自宅で味付けができるように淡白な味設計にしてあるもの、家庭にある備え付けの調味料をかけてレンジで温める冷凍食品、さまざまな割材を使うことを想定した飲料、昔は私も大好きでしたが、最近では再ブームになっているようです。

自分でテイストを選んで仕上げる「体験型」の食文化が2026年度を盛り上げそうです。

昨今、消費者の行動心理として「モノ消費からコト消費へ」というワードをよく目にします。製品を買うだけの「モノ消費」から時間・体験を買う「コト消費」への移り変わりを指します。

麻辣湯の例にもあるように「体験型」の消費方式が一般に認知されつつあり、スーパー・コンビニで並ぶ商品も最後は自分の手で仕上げる「完成手前」の商品がブレイクするかもしれません。

今年は午年ですが「うまい」食べ物への探求心はどのようなトレンドをもたらすのか、非常に楽しみです。



当社製品情報

イーストドーナツミックス100

節分も過ぎ、暦の上では春を迎えたとはいえ、まだまだ冷たい風が頬を刺すような日が続いています。朝の凍るような空気に肩をすくめつつも、少しずつ伸びてきた日差しに、ほんのり季節の変わり目を感じる頃ですね。温かい飲み物が手放せないこの時期は、心もほっとほどけるような甘いものが、いつも以上に恋しくなります。ゆっくり室内で過ごす時間が増える今だからこそ、ふんわりと優しい食感のおやつが人気を集めています。

そんなふんわりと優しい触感のお菓子里にぴったりなのが、今回ご紹介する「イーストドーナツミックス100」です。

昨年から続く“生”スイーツブームの影響で、生ドーナツをはじめ柔らかさを重視した商品は依然として高い注目を集めています。このミックスはそうした流れとも相性抜群。吸油が少なく、歯切れのよい軽やかな食感が特長で、シンプルな味わいながら老化が遅く、時間が経っても美味しさが長持ちします。定番のイーストドーナツはもちろん、いま話題の“生ドーナツ風”アレンジにも対応できる汎用性の高さが魅力です。

寒さの中にも春の兆しを感じ始める2月は、次シーズンに向けた商品づくりを検討する絶好のタイミング。ほんのり心がほぐれるような優しい甘さを演出する「イーストドーナツミックス100」を取り入れて、これからの売り場づくりに役立ててみてはいかがでしょうか。ご興味のある方は、ぜひお気軽にお問い合わせください。



雑感

寒さの中にも少しずつ春の兆しを感じられる頃となりました。三寒四温の言葉どおり、日差しにやわらかさが増し、梅の香りが心を和ませます。朝夕は冷え込みますので、どうぞご自愛のうえ、穏やかな早春の日々をお過ごしください。

本格的な春の訪れが待ち遠しい今日この頃ですが、季節の変わり目で体調を崩しやすい時期でもあります。皆さまのご健康とご多幸を心よりお祈り申し上げます。

いつものお正月

お正月は三が日のどこかで毎年、子どもと凧揚げをする。地元の神社に初詣に行った後、大きな公園や河川敷に向かい凧を上げる。我が家の正月はいつかそれで始まるようになった。

今、小学5年生になる息子がまだ小さい頃買った鷺の形をした凧を今も変わらず使っている。空に上げるとその凧は本当に鷺が飛んでいるように見える。天気は毎年だいたい良く、風は決まって微風だ。凧揚げには物足りない風だが、糸を子どもに持たせ、私は5メートルほど離れた所で凧を持つ。わずかにでも風が吹くその時を静かに待ち、空気の流れを読み、微かな風を感じた瞬間私はそっとその手を離す。

「よし！上がった！」

そして、ゆっくり糸を伸ばしていく。最後まで糸を伸ばせれば成功だ。凧が空高く上がり糸を握っているときの風に引っ張られるその感覚が好きだ。昔は自分が糸をもって、子どもは周りを走り回っていたが、今では子どもが糸を持ち、凧の扱いは私より上手い。

今年も無事に凧揚げイベントが終わった。今の凧は5年使っているため途中で糸が絡まったりしているし、全体的にボロくなってきている。また来年も使えるが、いつか息子と一緒に凧揚げをしなくなる日が来るだろう。それはこの凧が壊れたときなのか、もしくはある年を境に自然にやらなくなるものなのか。それでも、一緒に凧揚げをしていた感覚だけはどこかに残っていてほしい。鷺の凧が晴れた空に上がるのを見上げて、糸が風に引っ張られる感覚、そして、親父がいつもいたこと。思い出というほどはっきりした形でなくていい。「正月ってああいう感じだったなあ」とボヤっとした記憶が残っていれば十分だ。

(A. Y)



 千葉製粉株式会社

製粉・ミックス事業本部

Tel:043-241-0116 Fax:043-241-0611 E-mail:seifun-mix@chiba-seifun.co.jp

【重要】本レポートは、あくまで小麦粉関連の情報提供を目的に作成されたものです。信頼できると思われる公開情報に基づき作成されておりますが、その情報の正確性・完全性を保証するものではありません。読者の皆様におかれましては上記ご留意の上、ご賢覧ください幸いです。皆様に未永くご愛読いただけるよう執筆者一同精進いたしますので、引き続き宜しくお願い申し上げます。