

わかしお便り

Vol. 96

Wakashio Dayori
2026.3.17

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



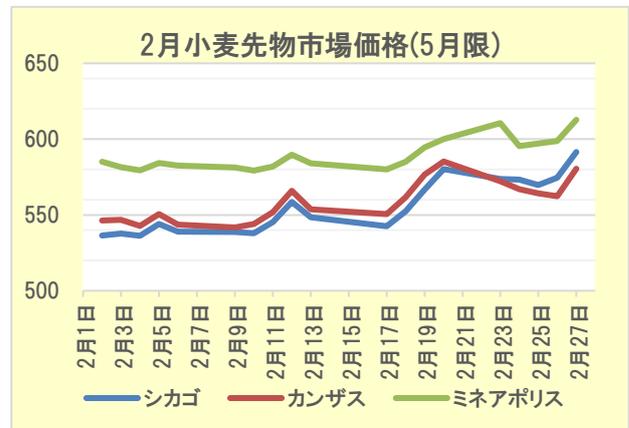
中東情勢緊迫化により6ドル台へ 米国産地の乾燥が引き続き下支え

2/1～2/28のシカゴ穀物相場(5月限)は¢ 531～597/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

2月のシカゴ相場は、前半は上値が重く横ばいの推移が続きましたが、中旬から下旬にかけて急上昇し3月にかけて高い水準で推移することとなりました。

2月から3月初めのシカゴ相場において最も大きな上昇要因となったのは中東におけるイラン紛争の激化です。2月下旬よりホルムズ海峡での地政学的リスクの高まりにより相場は一段水準を上げ上昇基調となっていました。3月初めに原油価格が瞬間的に1バレル119ドルを超える水準まで急騰すると、肥料代や輸送費といった農業生産コストの上昇懸念が広まり、価格が急伸しました。

また、エネルギー価格の上昇懸念がバイオ燃料の需要を喚起したことも穀物相場全体の押し上げ要因となりました。さらに、3月上旬にはホルムズ海峡を航行する船舶への攻撃が確認されたことでより物流停滞への警戒感が高まり、およそ一年ぶりに6ドル台の終値を付けているところです。



一方産地状況としては懸念されていた乾燥傾向が悪化しており、作柄への不安が相場の下支えとなっています。

日本向け硬質小麦産地にあたる北部プレーンズ地帯の乾燥状況は比較的度が低いということですが、休眠明けの土壌水分については不安が残る状況です。日本向け軟質小麦の主産地である西海岸については降雨こそ多くはないものの、湿気を含んだ空気の流れにより定期的な降雨が予想されており、土壌水分は比較的安定しているようです。

市場トレンド

情報

まるでピザのよう？モチモチ食感クレープ

寒い日と暖かい日が入り混じる3月となりましたが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。

3月に入り暖かな日が増えてきたことで、自然と外に出る機会も増えてきています。冬の間はどうしても室内で過ごす時間が長くなりがちですが、気温が上がってくると不思議と外の空気を感じたくなるものです。

ここ最近では新たな「食」のヒントや発見を求めて街を歩くことが増え、普段は気づかなかったお店や、新しくオープンした店舗、あるいは人気店の賑わいなど、さまざまな発見があります。そうした場所を訪れることで、新しい味やアイデアに触れることができるのも、外出する楽しみの一つだと感じています。

そんなある日、ひととき長い行列ができているお店が目に入りました。平日の昼間にもかかわらず多くの人が並んでいたお店はクレープ屋さんでした。

昨年からは新たなクレープ専門店が続々オープンし、第三次クレープブームと呼ばれる現象が起きています。キッチンカーでの販売も多く見かけるようになり、趣向を凝らした特徴あるクレープが登場しています。

クレープといえば、甘いクリームやフルーツがたっぷり入ったスイーツのイメージを思い浮かべる方も多いかもしれませんが、そのお店で提供されていたのは、非常にユニークなクレープでした。店内で提供されるそのクレープは、見た目がまるで「ピザ」のような形をしており、周囲の生地はやや厚めに焼かれていて、中央に向かうにつれて薄く広がって見た目はまさにピザそのもの。思わず「これはクレープなのか、それともピザなのか」と考えてしまうほど印象的でした。

実際に食べてみると、その食感もとても面白く、外側はカリッと香ばしく焼き上げられている一方で、中央部分のはもちりとした柔らかさがあり、まさに「外カリッ、中モチッ」といった絶妙なバランスでした。シンプルでありながらも工夫が感じられる一品で、行列ができる理由も納得できる味わいでした。

このように、従来のクレープには捉われない、新たなクレープが誕生しています。ガレットや甘くない総菜系クレープ、「映え」を意識した目立つ外観等、SNSでの広がりを意識した商品を多く見られます。

定番クレープからの進化が著しいこのスイーツに、皆さんも注目してみたいはいかがでしょうか。



当社製品情報

イチオシ製品のご紹介 “エクラエル・グランクインテット”

3月に入り、暦の上では春とはいえ、外に出るとまだ冷たい空気が残り、冬と春の間を行き来するような日が続いていますね。日差しは少しずつ明るくなってきましたが、朝晩は冷え込み、温かい飲み物や食事が恋しくなります。そんな季節には、噛むほどに小麦の風味が広がるカンパーニュがぴったりです。

外は香ばしく、中はしっとりとした生地は、軽くトーストするだけで心までほっと温めてくれます。スープやシチューと合わせたり、バターやはちみつを添えたりと、シンプルながらも奥深い味わいを楽しめるのも魅力ですね。

一方で、気温が上がり始めるこの時期は、重たくなりすぎない食べ方や、春らしい素材との組み合わせも意識したくなるどころです。

そこで今回はエクラエルとグランクインテットの2種類の小麦粉を使用した製品を紹介いたします。

「エクラエル」は国内産小麦を使用した本格的なフランスパン用粉です。歯切れのよいクラストが特徴です。

また、「グランクインテット」は国産小麦粉と香ばしい4種類の穀粉を配合した、独自の風味と味を生み出すブレンド小麦粉です。深い香りとおコクを持つ製品に仕上げることができます。

このエクラエルを70%、グランクインテットを30%使用してカンパーニュを作っていただくと、穀物由来の香ばしい香りと、エクラエルの特徴である歯切れがマッチして、軽い口当たりの香高いハード系のパンになります。ぜひ、春野菜と合わせてお召し上がりください。



(使用銘柄)

■エクラエル

【標準値】 灰分:0.41% 粗蛋白:9.6%

■グランクインテット

【標準値】 灰分:0.66% 粗蛋白:11.8%

三月も半ばとなり、日ごとに春の気配が感じられるようになりましたが、いかがお過ごしでしょうか。今の時期は別れと始まりが重なる季節でもあり、どこか心が引き締まるような、同時に新しい気持ちにもなります。

これから春本番を迎えますが、寒暖差もありますので、どうぞ無理なさらずお身体を大切にお過ごしください。春の訪れとともに、穏やかな日々が続きますように。

春の楽しみ

少しずつ暖かくなってきて、ようやく冬物の厚手のコートを片付けようかな、なんて考える日が増えてきました。三月は卒業や進学、新生活に向けた準備などで何かと心忙しい時期ですが、今年の春は、いつもとは少し違うワクワクとした空気が流れている気がします。

というのも、いよいよ野球のWBC(ワールド・ベースボール・クラシック)が開幕します。先月の冬のオリンピックも盛り上がりましたが、その熱気がそのまま野球に引き継がれるような、楽しみな一か月になりそうです。海外で活躍する日本人選手をはじめ、世界中からスター選手が集まる大会ですし、日本代表がどんな試合を見せてくれるのか、今から気になっている方も多いのではないのでしょうか。

ただ、今回ちょっと話題になっているのがその「観戦スタイル」です。これまでは「テレビをつければ流れている」のが当たり前でしたが、今大会は某動画配信サービスでの独占配信。これからは自分で配信サイトを開いて、スマホやタブレット好きな場所で応援するスタイルへ。なんだか時代の大きな変化を、こんなところでも実感してしまいます。最初は「どうやって見るの?」と戸惑うかもしれませんが、移動中や家事の合間にチラッとチェックできるのも、今の時代らしい楽しみ方かもしれません。

この先もサッカーのワールドカップが控えていたり、2026年は一年を通して大きなスポーツの話題が尽きそうにありません。家族や友人と「昨日の試合見た?」なんて会話をするのも、春の楽しみの一つになりそうです。

新しい年度を前に、気持ちが急ぐことも多い季節。バタバタと過ぎていく毎日だからこそ、たまには画面の中の真剣勝負をのんびり眺めながら、ちょっと一休みしてみるのはいかがでしょうか。一生懸命に挑む誰かの姿は、知らず知らずのうちに私たちに元気を与えてくれます。春の穏やかな風を感じながら、心豊かで楽しい一か月を過ごしていきたいものですね。

(R.K)

