

わかしお便り

Vol. 97

Wakashio Dayori
2026.4.23

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

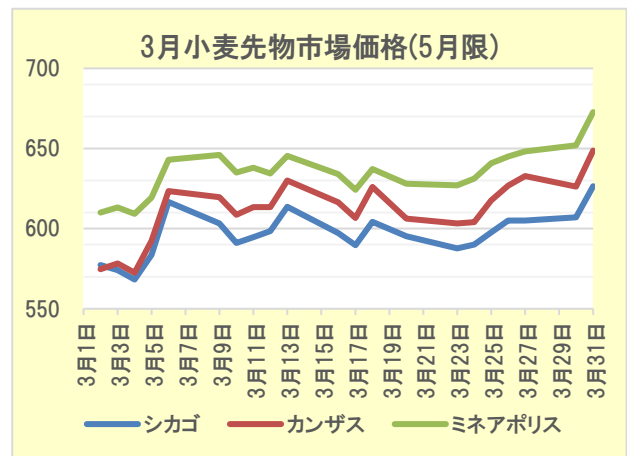


中東情勢以降 相場は一段上昇 引き続き米国乾燥が相場の下支えに

3/1~3/31のシカゴ穀物相場(5月限)は¢ 564~620/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

3月のシカゴ相場は2月下旬以降の中東情勢緊迫化を受けて急騰する原油価格につられ、大きく上昇する局面からのスタートとなりました。重油供給体制への懸念が続いており、昨年は低位安定が続いていた相場状況は完全に一段水準を上げるかたちとなりました。また、地政学的リスクとは別に米国産地での天候についても強材料が揃いはじめています。年明けより続いていた米国南部平原地帯の乾燥が長期化しており、気温もかなり高くなっていることから作柄への懸念が高まってきています。

加えて3月末に発表された米国作付調査の中で、減少傾向が続いていた作付面積が昨年よりさらに3%減少し、統計開始以来の最低水準まで数字が落ち込んだことで相場も大きく反応しました。とはいえ、世界期末在庫は概ね過去5年平均並みの水準と予想されており、足元在庫は潤沢であることが認識され4月に入ってから再び580セント台を推移しています。



産地状況としては前述の通り高温乾燥傾向が続いていますが、4月上旬に降雨が観測されたことから一部地域では干ばつ率が改善しています。しかしながら作柄指標となるGE(Good/Excellent)率は昨年同時期を13%下回る34%と低い水準となっており、心配が残ります。日本向け冬小麦産地の干ばつ率は南部平原より比較的低い傾向にあるものの、冬小麦全体としての状況は芳しくなく、今後も天候要素がシカゴ相場価格へ波及する可能性は高そうです。

市場トレンド

情報

小麦粉が主役の最新パン&菓子トレンド

2026年も早いもので4月になり、初夏の陽気を感じる季節になりました。今回は注目される「パンの最新トレンド」を皆様にご紹介したいと思います。

近年のパン・菓子市場では、「小麦粉の使い方」そのものがトレンドを形づくっています。ベーカリーの店頭でまず目を引くのは、クロワッサンを軸にした進化系商品です。クッキー生地を重ねて焼き上げたクルッキーや、押し焼きでキャラメリゼしたクルンジは、層の軽さとザクツとした歯切れが同居する新食感として若い世代を中心に広がっています。バイカラークロワッサンや具材を包み込んだ惣菜系クロワッサンも増え、フォームと食感の両立が人気を支えています。

一方、パンの基本に立ち返る流れも加速しています。高加水や「生食感」をうたう食パンは、耳までしっかりと口当たりで日常の定番となり、トーストせずにそのまま味わう楽しみ方が浸透しました。湯種製法や長時間発酵によって引き出される小麦本来の甘みや香りは、素材への関心が高まる今の消費者ニーズと重なっています。全粒粉や国産小麦を使ったパンも、健康志向だけでなく「風味を楽しむ食事パン」として選ばれる存在になっています。

菓子の分野では、生ドーナツの広がりが象徴的です。ふんわりと軽い生地に、ホイップクリームやカスタードをたっぷり詰めたドーナツは、見た目の満足感と口溶けの良さで行列を生みました。スコーンやフィナンシェも進化を遂げ、焼きたてを提供する“生スコーン”や、発酵バターを前面に押し出したフィナンシェが、ちょっとした自分へのご褒美や手土産として支持を集めています。

さらに、海外発のトレンドも小麦粉市場に新しい刺激を与えています。クロワッサンとクッキーを組み合わせたハイブリッド菓子、じゃがいもそっくりの見た目をしたカムジャパン、中東の素材を取り入れたドバイチョコレートなど、異文化の要素を小麦粉製品に落とし込む動きが目立ちます。こうした商品は、SNSでの拡散力も高く、「断面」「食感」「素材感」が購買の決め手となっています。

流行の中心には、常に小麦粉の存在があります。配合や挽き方、加水率、焼成条件のわずかな違いが、驚き、感動、共感につながる時代です。パンや菓子は、単なる主食やおやつを超え、食文化のトレンドを表現するメディアへと進化しています。私たち製粉業は、その最前線で、新しいおいしさを支え続け、感動を生むきっかけを担っていると感じている今日この頃です。

(Y.H)



当社製品情報

イチオシ製品のご紹介 麺用粉:「花象 麺の誉」

「花象 麺の誉」は、千葉製粉創立70周年を記念して誕生した、当社こだわりの麺用粉です。北海道産小麦100%ならではの香りと甘みが広がる豊かな風味に、しなやかでもっちりとした食感を両立させました。発売以来約10年、麺づくりに欠かせない「コシ」「のど越し」「歯切れ」のバランスを追求し、配合や挽き方を重ねて磨き上げています。国産小麦の“素材感”が注目される今、うどんからつけ麺まで、幅広いメニューで“つるっと・もちもち”の食感づくりにお役立ていただけます。

うどんでは、つるっと滑らかな口当たりと程よい弾力が特長で、温・冷どちらでも、もちもち感とつるみのある「日本人好み」の食感が続きます。さらに、手打ちうどんにも使いやすく、狙った食感に合わせて仕上げやすい点も魅力です。つけ麺では濃厚なつけ汁に負けないよう太麺にすることが多い一方、一般的な小麦粉では硬くなりがちですが、「麺の誉」を使用することで、硬さを和らげ、つるっと食べやすい食感に整えることができます。

近年、冷凍餃子の無人販売などが広がり、家庭で手軽に“焼きたて”を楽しむ需要が高まっています。冷凍餃子は厚めの皮を使用することが多く、一般的な小麦粉では硬くなりがちですが、「麺の誉」を使用することで硬さを抑え、もちっとした食感に仕上げやすくなります。

定番メニューの品質向上はもちろん、新商品の試作やリニューアル時の「食感の底上げ」、国産小麦訴求による差別化にも、ぜひ「花象 麺の誉」をご活用ください。

「花象 麺の誉」を、どうぞよろしくお願いいたします。



暖かな春の日差しが感じられる季節となりましたが、いかがお過ごしでしょうか。
四月に入り、新しいスタートの季節となりました。私どもも新たな気持ちで、皆様に喜んでいただけるよう努めてまいります。
季節の変わり目で体調を崩しやすい時期でもございますので、どうぞ自愛ください。今後とも、末永くお付き合いを賜りますよう、お願い申し上げます。

迫り来る夏の気配

4月に入り暖かくなってまいりました。皆様いかがお過ごしでしょうか。大の汗っかきである私は、毎年この時期になると「一年中このくらいの気候だったら良いのになあ」と強く感じています。そんな願いも虚しく、首都圏では11日の時点で早くも夏日を記録しており、夏という季節の定義を変える必要があるのではないかと首を傾げながらひたすら汗を拭く日となりました。

そんな中、気象庁が最高気温40℃を超える日のことを「酷暑日」と定義したとのニュースが話題になっていました。これはすなわち今年40℃を超える地域が多いことを意味しているのではないかと、いまから夏を向かえるのが憂鬱になっています。

実はこの「酷暑日」、新名称を募るアンケートには47万件を超える回答があったようで、世間の関心も非常に強いことが窺えます。その他に挙がっていた候補には「烈暑日」や「超猛暑日」など聞くだけで汗が流れそうな言葉に加え、「サウナ日」や「沸騰日」などユーモアを混ぜ込んだ回答もあったようです。個人的には「自宅待機日」という回答が一番世間に対して効果がありそうだなと感じました。

少しだけ真面目な話をしますと、この「酷暑日」という言葉の定義を決めるだけでは特に意味はないのではないかと考えていて、「酷暑日だから在宅ワーク推奨」だとか「酷暑日だから体育の授業は中止」といった判断基準を作る動きに繋がれば良いなと思います。(35℃以上の猛暑日でも十分暑いので同じことが言えますが)

近年は春も秋も極端に短くなっており、心地よい天気も束の間、気づけば夏が目前に迫ってくることでしょう。ゴールデンウィークも目の前ですので今のうちに行楽を楽しみ、来る酷暑日に備えて体力をつけていきたいと思います。

(M.M)



 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。
皆様に末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。