

# わかしお便り

Vol.  
100Wakashio Dayori  
2026.7.27

CONTENTS 【原料小麦情報】 【市場トレンド情報】 【雑感】

## 100号記念のごあいさつ

このたび、本誌は記念すべき100号を迎えることとなりました。この節目を迎えることができましたのは、日頃よりご愛読いただいている皆さまをはじめ、本誌の発行にご理解とご協力をいただいている多くの関係者の皆さまのお力添えの賜物です。心より感謝申し上げます。

本誌は、小麦粉関連の情報提供を目的として歩みを重ねてまいりました。その歩みの中で、多くのご意見や温かいお言葉をいただき、それらが誌面づくりの大きな励みとなっております。社会や事業環境が大きく変化する中、私たちを取り巻く環境も日々変わり続けています。そのような時代だからこそ、本誌が皆さまにとって有益な情報をお届けし、新たな気づきや交流のきっかけとなる存在であり続けたいと考えております。

100号はひとつの通過点に過ぎません。これからも皆さまとの対話を大切にしながら、より親しみやすく、より価値ある誌面づくりに努めてまいります。今後とも変わらぬご支援、ご愛顧を賜りますようお願い申し上げますとともに、皆さまのますますのご発展とご健勝を心よりお祈り申し上げます。

### 原料 小麦 情報

#### 米国冬小麦の収穫圧により下落傾向 高温乾燥による作柄低下懸念

6/1～6/30のシカゴ穀物相場(9月限)は¢574～632/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

6月のシカゴ相場は、減産予測や産地の高温乾燥により乱高下した5月から一転し、比較的落ち着いた動きで6ドル前後を推移しました。上値を重くした大きな要因として米国産冬小麦の収穫が6月に入り本格化したことが挙げられます。6月下旬時点での収穫進捗率は過去5年平均上回るペースとなっており、収穫圧が相場の上昇をある程度抑えるかたちとなりました。

しかしながら、この順調な収穫進捗が低作柄を示唆するものとして、大きな相場の下落に繋がらなかったという見方もできます。急激な高温により正常な生育段階を踏まずに収穫期を迎える、所謂「枯れ熟れ」の状態になっていることも推測されます。

実際、7月6日の収穫進捗報告を見ても、好調な収穫率に対して、作柄指標となるG/E(Good/Excellent)率は26%と昨年同時期より20%近く低い数値になっており、作柄の心配が残ります。7月に入ってから米国产春小麦産地でも乾燥予報が出始め、生育期を迎える春小麦の作柄低下懸念により相場は上昇傾向となっています。また、欧州の熱波により欧州産小麦の生産高見通しが下方修正されたこともあり、世界期末在庫の低下が予想され、相場は7月中旬時点で680セント前後を推移しています。

引き続き産地の天候状況をウォッチし、作柄への影響と相場の変動を注視していきたいと思えます。



## 節約×満足で進化する食品市場

現在の食品市場は、物価高の長期化を背景に、消費者の購買行動が大きく変化しております。特に原材料費や物流費、包装資材費の上昇により、食品の値上げが続く中、消費者は単に安い商品を選ぶのではなく、「価格に見合う価値があるか」をより慎重に見極めるようになってきました。そのため、今の市場では「節約」と「満足感」を両立できる商品が支持されやすい傾向にあります。

具体的には外食を控える代わりに家庭で専門店の味を楽しめる冷凍パスタ、冷凍餃子、ワンプレート型の冷凍弁当、カレーや麺類の冷凍食品などが注目されています。これらは調理時間を短縮できるだけでなく、洗い物を減らせる、食材を余らせにくいといった点でも、タイムパフォーマンス(タイパ)の観点から忙しい家庭や単身世帯に受け入れられています。また、生鮮野菜の価格変動が大きい中で、冷凍ブロッコリー、冷凍ほうれん草、冷凍ミックスベジタブルなどの冷凍野菜も日常使いしやすい食材として存在感を高めており、また必要な分だけ使えるため、手軽さと同時に時短にもつながる点が評価されています。

健康志向の面では、腸活や免疫力への関心を背景に、ヨーグルト、納豆、味噌、甘酒、キムチ、麹調味料などの発酵食品が注目されています。さらに、たんぱく質を手軽に摂取できる高たんぱくヨーグルト、サラダチキン、プロテインバー、豆腐や大豆ミートを使った商品や、食物繊維を意識したもち麦・雑穀入り食品、低糖質パンや減塩惣菜など、健康を意識しながら日常に取り入れやすい商品も増えています。

加えて、近年は「我慢する健康」ではなく、「楽しみながら整える健康」への関心も高まっています。例えば、米粉を使ったスイーツ、植物性ミルクを使った飲料、糖質を抑えたデザート、野菜を多く使った麻辣湯やスープメニューなどは、満足感を得ながら罪恶感を抑えられる商品として支持されています。個食化やライフスタイルの多様化も、食品市場を動かす大きな要素となっています。また少量パックの惣菜、ハーフサイズのサラダ、一人前の鍋つゆ、小容量のスイーツなど、「少しだけ食べたい」「自分の好みに合わせたい」というニーズに応えた製品も人気です。

今後の食品市場では、価格の安さだけでなく健康、時短、保存性、安心感といった複数の価値を備えた商品がより求められるのかもしれません。





## 熱中症対策で暑い夏を乗り切ろう

こんにちは。7月に入り日差しが強まる中、皆様いかがお過ごしでしょうか。私は以前、熱中症になったことがあるため、今回は熱中症の対策について書かせていただきます。

近年の夏は猛暑ではなく酷暑といわれるほどの暑さです。そのため熱中症のリスクが急速に高まっています。熱中症は日中の屋外だけでなく、室内のデスクワークや、夜間の睡眠時にも多く発生するため注意が必要です。のどの渇きを感じた時点ですでに脱水が始まっているとも言われています。作業中も1時間に1回など、時間を決めて水分を取りましょう。体内の水分量が少なくなると、体の機能や意識の低下に繋がります。また、外出時や大量に汗をかいた時は、スポーツドリンクなどで塩分補給を行ってください。コーヒーなどは逆効果になるため注意が必要です。

また、室内ではエアコンなどを使用し、室温を28度以下を目安に保つことが望ましいとされています。室温を下げすぎると外気温との差が大きくなり、部屋に出入りする際に体の負担になってしまうそうです。これはあくまで目安ですので、ご自身の体調に合わせて室温を調整してください。

続いて、食事による熱中症対策についてご紹介します。その一つが、朝食をしっかりと食べることです。特にカリウム、タンパク質、ミネラル、ビタミン、クエン酸を取ると熱中症の予防に良いと言われています。旬の食材はその時期の体に不足しがちな栄養素を補ってくれます。今の時期で言いますとスイカやトマト、キュウリなどが上げられます。また、夏バテの防止にはクエン酸を含む梅干しが良いとされており、その理由は酸味で食欲が増すためです。タンパク質とミネラルを同時に摂取できる、大豆製品もおすすめです。

生活習慣の中での対策としては、十分な睡眠をとることが熱中症予防に繋がります。寝不足が続くと自律神経が乱れ、うまく熱を逃がすことができなくなります。また、体の仕組みとして、熟睡するためには体温を下げる必要があるといわれています。近年の夏は熱帯夜が多いため、一晩中エアコンをつけておくことも推奨されています。この時、湿度が高いと暑さが残るため、湿度は60%以下を保つと最適だそうです。

これから8月、9月とまだ夏の暑さが続きます。めまいや立ちくらみ、頭痛、強いだるさなどの異変を感じたら、すぐに涼しい場所へ移動し、首元や脇の下を冷やして水分を補給してください。一人ひとりが意識を高め、お互いの健康に配慮しながら、この暑さを元気に乗り切っていきましょう。



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。信頼できるとされる 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、ご覧くだされば幸いです。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、引き続き宜しく願い申し上げます。