

わかしお便り

Vol.
101Wakashio Dayori
2026.8.24

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



冬小麦収穫圧から一転、欧州熱波と黒海沿岸の地政学リスクで相場上昇

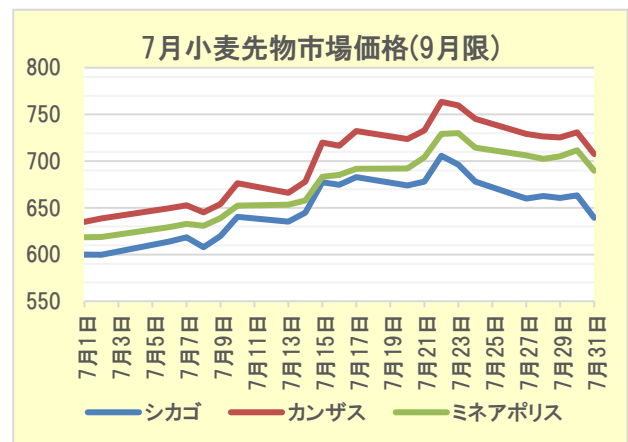
7/1～7/31のシカゴ穀物相場(9月限)は¢597～708/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

7月のシカゴ相場は、6月までの収穫圧力による軟調な展開から一転し、ヨーロッパでの深刻な干ばつ状況や黒海沿岸地域の地政学リスクを背景に、月の前半から中旬にかけて急騰する展開となりました。

ヨーロッパにおいては熱波により全域で干ばつが進んでおり、米国農務省が公表した8月の生産量予測では前月比で約180万トンの生産量減が見込まれ、シカゴ相場価格の下支えとなりました。

また、黒海沿岸地域は引き続き不穏な状況となっており、ロシアによるウクライナ港湾設備の攻撃に伴い両国への船舶の配船を停止する商船もあり、物流への懸念が相場を押し上げる要因となりました。

米国産冬小麦は概ね収穫が完了しており、進捗は過去5年平均並みのペースで進んだとのこと。品質面では春から続く高温乾燥が登熟期終盤まで及んだことで、実の充実不足が心配されます。



一方冬小麦は8月上旬時点で30%程度収穫が完了しており、過去5年平均を上回るペースで進捗しています。品質については7月から続く乾燥が懸念され作柄が若干低下したものの、作柄指標となるG/E(Good/Excellent)率は52%とこちらも過去平均を上回っています。

8月に入ってから春小麦の収穫圧により相場は一段下落しており、6ドル台後半で推移しています。しかしながら下落基調に転じたと言えるほどではなく、引き続き天候状況に注視が必要な状況となります。



新しい食卓スタイル “一汁三菜ボウル”

近年、健康志向の高まりやライフスタイルの変化を背景に、「一汁三菜ボウル」が注目を集めています。

一汁三菜とは日本の伝統的な食事スタイルで、ご飯(主食)に汁物1品と、3つのおかず(主菜1品、副菜2品)を組み合わせた献立を指し、栄養バランスが整いやすいために古くから理想的な食事の形として親しまれてきました。一汁三菜ボウルは、一汁三菜を1つの器に盛り付けて手軽に楽しめるよう工夫された新しいスタイルの食事です。

一汁三菜ボウルの最大の魅力は、忙しい毎日でも栄養バランスの取れた食事を取り入れやすい点にあります。ご飯をベースに、肉や魚・大豆製品などのたんぱく質を含む主菜・野菜や、海藻・きのこ類を使った副菜を彩りよく盛り付けることで、一皿でも満足感のある食事が完成します。汁物は別に用意する場合がありますが、具沢山のスープやみそ汁を組み合わせれば、より一汁三菜の考え方に近い食事となります。

また、一つの器に盛り付けることで、準備や後片付けの負担を軽減できる点も人気の理由です。共働き世帯や一人暮らしの方を中心に、短時間で食事を用意したいというニーズは年々高まっています。一汁三菜ボウルは、作り置きしたおかずや冷蔵庫にある食材を組み合わせやすく、無理なく続けられる食事スタイルとして支持されています。

その他にも見た目の美しさも魅力の一つであり、赤や緑、黄色など彩り豊かな食材を盛り付けることで食欲を引き立てるだけでなく、写真映えすることからSNSでも話題となっています。季節の野菜を取り入れたり、雑穀ご飯や玄米を使用したりすることで、健康的でおしゃれな印象を演出できることも人気を後押ししています。

さらに、一汁三菜ボウルは自由なアレンジができる点も魅力です。和食を基本としながらも、鶏肉のグリルやローストビーフ、発酵食品を取り入れるなど、好みや目的に合わせて幅広く楽しむことができます。栄養バランスを意識しながら自分らしい一皿を作れることが、多くの人に受け入れられている理由と言えるでしょう。

一汁三菜ボウルは健康的でありながら手軽に実践できることから、今後も幅広い世代に親しまれ、毎日の食卓を豊かにする選択肢の一つとして、さらに注目を集めていくことが期待されています。

(A・T)

当社製品情報

イチオシ製品のご紹介 “スポンジミックスGM”

8月も終わりに近づいてきましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。連日暑さが続いている中、夏休みやお盆、帰省、旅行など夏の楽しい思い出ができたのではないのでしょうか。まだまだ暑い日が続きますが、どうぞ体調に気を付けてお過ごしください。

今回は「スポンジミックスGM」をご紹介します。スポンジミックスGMは国産小麦粉を使用したミックス粉で、パウンドケーキやマフィン、マドレーヌなどに幅広くご使用いただけます。非常にしっとりとした食感が特長で、パサつきにくく、最後までおいしく召し上がっていただけます。

また近年は、夏の暑さが長引くこともあり、冷凍スイーツや冷やしてもおいしいスイーツへの注目が高まっています。そこで、スポンジミックスGMの活用例として「スフレパンケーキ」をご紹介します。

卵や気泡油脂を使用し、ホイッパーで空気を抱き込むことで、生地にしめ細かな気泡を形成します。さらに、その生地を湯せん焼き（天板に水やお湯を入れて蒸し焼きにする方法）することで、ふんわりしっとりとした食感に仕上げることができます。

常温でもおいしく召し上がれますが、冷蔵庫で2時間ほど冷やすことで、ひんやりとした食感をお楽しみいただけます。さらに、軽く温めることで、ふんわりとした食感や香りが際立ち、また違ったおいしさをご堪能いただけます。

生地にチーズフィリングや各種香料を練り込むことで、さまざまな味わいをお楽しみいただけます。ぜひお気に入りのフレーバーを見つけてみてください。



先日の千葉県での豪雨により、生活や業務に影響を受けられた皆さまに、心よりお見舞い申し上げます。日常が当たり前ではないことを改めて実感するとともに、人と人との支え合いの大切さを感じています。一日も早く安心して過ごせる日々が戻ることを願うとともに、私たちもそれぞれの立場でできる支援や配慮を心掛けていきたいと思ひます。

被害を受けられた皆さまの安全と早期の復旧、復興をお祈り申し上げます。

マイペースな半ひのかたち

この度の「令和8年8月千葉豪雨」につきまして、被災された皆様に心からお見舞い申し上げますとともに、一日も早い復旧・復興と、平穩な日常が取り戻されることをお祈り申し上げます。

当社の本社及び工場は「千葉製粉」との名前の通り千葉県千葉市に位置しており、当社も豪雨の影響を少なからず受けてはありますが、当社製品の製造を脅かす影響はございませんでしたのでご安心いただければと存じます。温かいメッセージを頂戴した皆様におかれましてはこの場をお借りして御礼申し上げます。

私の家族の被災状況に話を移しますと、長女(9)はスイミングスクールのスクールバスが道路の冠水により通常15分の道のりを5時間かけて帰宅、次女(1)はお風呂を楽しんでいる中で初めての停電に遭遇し泣きつかれた後は早めに就寝いたしました。一方、時間になっても帰らない長女の安否を心配し慌てふためく私達夫婦を尻目に、マイペースな長男(5)は某有名ゲームキャラクターがふんだんに散りばめられた問題集を2週間ぶりにおもむろに開き、ひらがな/カタカナ/足し算/引き算の勉強を一心不乱に進めておりました。

翌日、そんな長男から「『ク』『ワ』『7』の違いがわからない。」との質問を受けた自称しっかり者の長女が「前後の字がひらがなのカタカナなのか見れば、7じゃないってわかるよ！」と答えると、今一つ腑に落ちない様子の長男は「じゃあ『ク』と『ワ』は？」と切り返します。困り顔の長女が顔を上げて助けを求めてきたので私も参戦しましたが、今日現在も納得していないようで文字の習得はまだまだ先の話になりそうです。

話は変わりますが、先日システム会社の方とお話しをする機会をいただき、我々の業務におけるAI-OCRの導入検討を行っておりました。最新のAI-OCRでは印刷された文字はもちろん、手書きの文字を読み込むことも可能で、人の目には及ばない部分はまだあるものの精度は日々向上しているそうです。雑談の中で、我が家での「『ク』『ワ』『7』」問題の話をしたところ、どうやらAI-OCRも前後や周囲の情報から文字列の種類を見極め、繰り返し学習することでより精確な認識をするようになっているとのことで、どうやら長女の説明は最新のAIも行っている学習方法だったようです。

日々加速するAIの進歩ほどのスピード感とはいかないかもしれませんが、それぞれのペースで成長を続ける3人を見守りたいと思ひます。

(J・H)



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、引き続き宜しくお祈り申し上げます。