

わかしお便り

Vol.
102Wakashio Dayori
2026.9.25

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



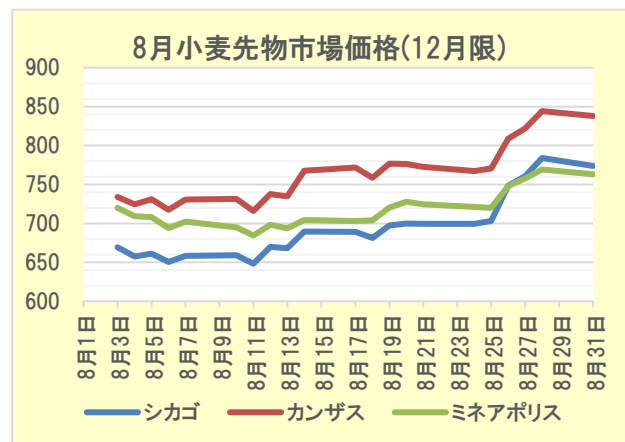
黒海情勢緊迫化により相場急上昇 3年ぶりの高値 一時は8ドルに迫る

8/1～8/31のシカゴ穀物相場(12月限)は¢645～790/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

8月のシカゴ相場は、黒海沿岸地域における地政学リスクの再燃に伴い、物流網と供給力への懸念から急上昇しました。一時は8ドルに迫るほどの高値をつけ、約3年ぶりの高水準となりました。

黒海沿岸では7月に引き続き緊迫した状況が続いており、穀物インフラや船舶への攻撃リスクが高まっています。特に黒海を経由する輸出ルートにおける出荷遅延や戦時保険料の高騰が懸念されたことも上昇要因となりました。9月に入ってからロシア・ウクライナ間の和平への期待により下落していますが、今後も不確定要素として警戒感を強めていく必要がありそうです。

欧州に目を移すと、夏季に主要産地を猛暑と降雨不足が襲ったことで単収の低下や品質低下が意識され、代替需要が北米市場へ向いたという見方もあるようです。近年の欧州の天候は非常に不安定であり、米国産小麦への影響も大きなものとなってきています。



一方相場の下げ要素としては産地での収穫状況と黒海情勢沈静化に関する情報が挙げられます。収穫に関しては冬小麦は収穫完了、春小麦の収穫は順調に進んだことが相場の上値を抑えました。黒海情勢についてはウクライナからの代替陸送ルートの活用案の提示があったことで、急騰の中でも過度な買いを抑える要素となりました。

今後は春小麦の収穫結果と黒海沿岸の輸出ペース、そして次クロープに向けた冬小麦の作付け動向が市場の関心事となりそうです。



メキシコ料理の日本市場での広がり

近年、メキシカン料理は世界的な人気の高まりを背景に、日本市場でも注目を集めています。

メキシコは北アメリカに位置する国で、スペイン語が広く使われており、豊かな歴史と文化を有しています。メキシカン料理は、トルティーヤ(とうもろこしや小麦で作る薄焼きの生地)をはじめ、豆、アボカド、トマト、唐辛子などを多く使用することが特徴です。

そして日本国内においては、メキシカン料理に関連するキーワードの検索頻度に増加がみられます。2026年3月の検索頻度は前年同月比で、「タコス」が約2倍、「トルティーヤ」が約1.6倍、「ワカモレ」が約2倍に増加したと報告されています。これらの検索動向からは、メキシカン料理に対する関心の高まりがうかがえます。実際に、国内のメキシコ料理店・タコス店の店舗数も増加傾向にあります。2026年4月時点の店舗数は1469店舗となり、前年同期比で13.7%増加しました。

このような広がり背景には、さまざまな要因が考えられます。メキシカン料理には野菜や豆類を豊富に使用するメニューも多くみられることから、昨今の食に対する健康志向との親和性が高いと考えられています。また、具材や辛さを自由にカスタマイズできる点や、色鮮やかでSNS映えするビジュアルも魅力の一つです。最近では、タコスを使用したアレンジレシピ「ビッグマックタコス」がSNS上で話題となるなど、若年層を中心に新たな楽しみ方も広がっています。

そのほかに和食材を取り入れた創作タコスなど、日本独自のアレンジも広がっており、メキシカン料理は単なるエスニック料理ではなく、新しい食文化として定着しつつあります。

東京では今年、メキシコ料理を提供する7店舗がセジョ・エメ認証を受け、本格的なメキシコ料理を提供している認定を受けました。10年ほど前はメキシカン不毛の地と言われた東京で、今では複数の店が認定を受けるまでに広がりを見せています。

今後も日本市場におけるメキシカン料理の動向に目が離せません。



当社製品情報

イチオシ製品のご紹介 国内産パン用小麦粉 “花象 春乙女(はるおとめ)”

今回ご紹介する「花象 春乙女」は、発売開始から13年を迎える、国産小麦100%のパン用粉です。たんばく含量が多く、グルテンの質もしっかりしているため、一般的な強力1等粉と比較して吸水性が高く、安定した製パン性を発揮します。従来の国内産小麦パンには「硬くてパサパサした食感で美味しくない」というイメージもありましたが、花象 春乙女を使用することで、しっとりやわらかく、アメリカやカナダ産小麦にも負けないパンに仕上げるすることができます。

花象 春乙女は、食パン・菓子パン・ハード系まで幅広く使用できる小麦粉です。リッチな配合の食パンでも生地がしっかりまとまり、作業性に優れています。また、吸水性が高いため、多加水生地や全粒粉とのブレンドにも適しており、しっとり・もちもちとした食感を長く持続させることができます。



例えば、チョコレートを使用したパンはパサつきやすい傾向があります。春乙女をご使用いただくことで、チョコレート由来のパサつきを抑え、しっとりとした食感のパンに仕上げるすることができます。また、しっかりとしたグルテンを含む特長を活かし、冷凍生地にもご使用いただけます。冷凍生地のベーグルに使用すると、もちもちとした食感に仕上げるすることができます。



【参考値:タンパク12.4%、灰分0.44%】

花象 春乙女は10kg袋でご用意しています。女性の方でも扱いやすく、計量もしやすいサイズですので、国産小麦パンの品質向上に、ぜひお試しください。



秋分を過ぎ、ようやく秋の訪れを感じる季節となりました。皆様におかれましては、ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。実りの恵みが豊かになるこの時期は、食への関心も高まる季節です。実りの秋を迎え、店頭にはさまざまな旬の食材が並び始めています。食卓を彩る食材が豊富になるこの時期は、食の楽しみを改めて感じられる季節でもあります。
皆様にとって実り多い秋となりますことを、心よりお祈り申し上げます。

今年の秋は何の秋？

9月になり暦上でも気象庁での定義でも秋に入りましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。地球温暖化の影響もあり、日本では春夏秋冬の夏と秋の間に訳のわからない高温が続く、謎の新しい季節が誕生し、四季から五季になりつつあるように感じます。そのため、まだまだ暑い日は続いており、気候だけでは秋と実感出来ていないのではないのでしょうか。しかし、先日スーパーに行った際に既に秋の味覚である秋刀魚が並んでいるのを見かけました。季節の食材を見ると、「もう秋になるのだな」と感じる今日この頃でございます。

ということで今回は「秋」に関することをお話したいと思えます。これからの季節秋は〇〇の秋と言われることが多々あります。食欲の秋、スポーツの秋、読書の秋…と上げていくとキリがありません。では、なぜ〇〇の秋と言われることが多いのでしょうか。やはり、夏のように暑すぎず、冬のように寒すぎず、何をするにも丁度良い季節だからなのでしょう。私調べによると、この考えは半分正解で半分不正解のようです。

ご存知の方もいらっしゃるかもしれませんが、「〇〇の秋」は、それぞれ由来が異なるようです。例えば「スポーツの秋」は、暑すぎず寒すぎない秋がスポーツをするのに適した季節であることが由来の一つとされています。また、1964年に開催された東京オリンピックの開会式が、10月10日だったことも「スポーツの秋」と呼ばれるようになった理由の一つとされています。

では食欲の秋の由来はどういったもののでしょうか。秋は田畑の収穫のピークを迎える時期で、サツマイモやサトイモなどの野菜だけでなく、リンゴやブドウなどの果物も旬を迎えます。……とはいえ、製粉メーカーからすると小麦が実る時期である初夏には「麦秋」という言葉があります。「麦秋」あるのであれば我々としては「食欲の初夏」と言わなければならないのではないかなという謎の使命感に駆られるところですが、それはさておき。

ここまで「〇〇の秋」の由来を取りとめもなくお話してきましたが、皆様はこの秋どのようにお過ごしになる予定でしょうか。私はスポーツの秋の由来にもあるように過ごしやすい季節になってくるので、自宅でエアコンをつけずに生活もできる日も増えてくると思います。そこで、休みの日は自宅でまったりとお菓子を食べながら、韓国ドラマでも見て時間を過ごそうと思います。つまり、私の今秋は〇〇の秋で表すとすれば外出もせず、エアコンなどの電気も極力使わないということで「節約の秋」ということになるのでしょうか。

皆様もぜひ自分なりの「〇〇の秋」を見つけて、この短い秋を楽しんでみてはいかがでしょうか。

(R・F)



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。