

わかしお便り

Vol.
103Wakashio Dayori
2026.10.23

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



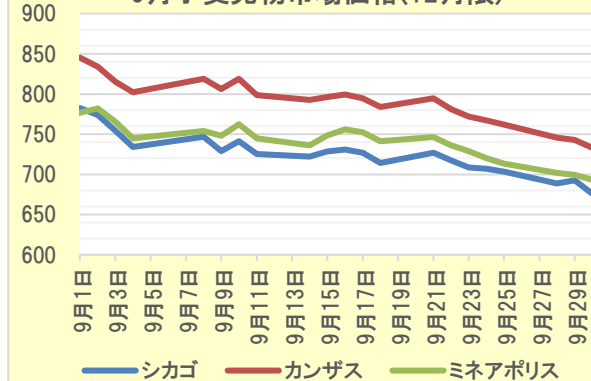
黒海情勢引き続き不透明感が残るも 潤沢な世界需給が意識され下落基調

9/1～9/30のシカゴ穀物相場(12月限)は¢673～795/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

9月のシカゴ相場は、世界的に潤沢な小麦需給が意識され、上値の重い展開となりました。月初は黒海沿岸地域における地政学リスクへの警戒感から高値圏で推移したものの、その後は主要輸出国の良好な生産見通しが相場の重石となりました。

黒海沿岸では、ロシア・ウクライナ間の戦争が引き続き物流面での不安材料となっています。USDA(米国農務省)は戦争による黒海地域の物流停滞を踏まえ、ロシア・ウクライナ両国の小麦輸出見通しを下方修正しました。特に世界最大の小麦輸出国であるロシアからの輸出停滞は世界需給への影響も大きく、輸送ルートが混乱が深刻化した場合にはシカゴ相場を押し上げる可能性があります。一方で、こうした供給懸念がありながらも相場が上昇しなかった背景には、世界全体では十分な供給量が見込まれていることがあります。

9月小麦先物市場価格(12月限)



9月のUSDA需給報告では、豪州・カナダ・ウクライナでの生産量がそれぞれ上方修正されました。これにより世界小麦供給量は前月から350万トン増加し、期末在庫にも300万トン増となっています。黒海からの輸出に不透明感が残る一方、他の主要産地で良好な生産が見込まれていることから、世界的な供給余力が相場の上値を抑える構図となっています。今後は引き続き黒海沿岸からの輸出動向が相場の変動要因となる一方、他主要輸出国の生産状況や世界の期末在庫にも注目が集まりそうです。



お芋のブームは続くよ どこまでも

朝晩の冷え込みが少しずつ深まり、温かい食べ物が恋しくなる季節を迎えました。そんな時期になると、多くの人が思い浮かべるのが焼き芋ではないでしょうか。昔ながらの冬の定番として親しまれてきた焼き芋ですが、近年は単なる季節商品を超え、一つの市場カテゴリーとして存在感を高めています。

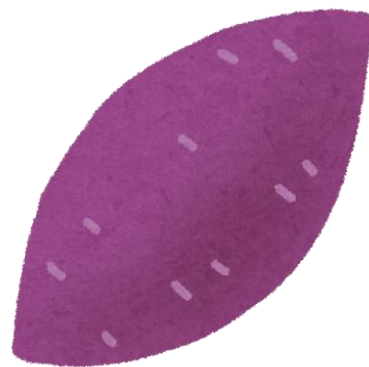
近年のサツマイモ市場を特徴づけているのは、「年間商品化」の流れです。以前は秋から冬にかけて需要が集中していましたが、現在ではコンビニエンスストアやスーパーマーケットを中心に通年販売が一般化しています。冷やし焼き芋やスイートポテトなどの商品開発が進み、気温の高い時期でも購入される食品へと変化しました。メーカー各社もこの流れを後押ししています。菓子パンや洋菓子だけでなく、和菓子の分野でもサツマイモを活用した商品が増加傾向にあります。クロワッサンや蒸しケーキ、最中、どら焼きなど幅広いカテゴリーに採用されており、「季節限定フレーバー」としても高い集客効果を発揮しています。

また、国内市場の盛り上がりと並行して、海外での需要拡大も注目されています。特にアジア圏では、日本産サツマイモの品質や甘さが評価されるケースが増えています。日本式の焼き芋販売を取り入れる小売店も登場し、現地消費者の間で認知度が向上しています。興味深いのは、海外市場では日本国内とは異なる価値が見出されている点です。例えば都市部では、小ぶりなサイズのサツマイモが人気を集める傾向があります。持ち運びやすく食べ切りやすいことから、一人暮らし世帯やオフィスワーカーのニーズに合致しているためです。日本国内では規格外扱いとなるサイズであっても、海外では十分な商品価値を持つケースがあります。

消費者の嗜好にも変化が見られます。かつて主流だったホクホクとした食感に加え、近年はしっとり感や濃厚な甘みを特徴とする品種への人気が高まっています。加熱することでスイーツのような甘さを楽しめることから、若年層を中心に支持を広げています。さらに、健康志向の高まりも市場拡大の追い風となっています。サツマイモは食物繊維を含む食品として知られており、自然な甘みを楽しめる点が評価されています。海外では植物由来の食生活を意識する人々や、ヘルシー志向の消費者からも関心を集めており、新たな食材としてのポジションを確立しつつあります。

こうした動きを見ると、サツマイモ市場は単なる流行ではなく、食文化の変化やライフスタイルの多様化を背景に成長していることがわかります。伝統的な焼き芋から加工食品、さらには海外市場まで広がり続けるお芋ビジネス。今後は新たな品種開発や商品化が進むことで、さらに多様な楽しみ方が生まれていくかもしれません。

お芋ブームは、もはや一過性の人気ではなく、継続的な成長市場として次のステージへ向かっており、今後も目が離せません！！



当社製品情報

つけ麺用粉「花象 千羽龍」

近年のつけ麺シーンでは、スープの旨味だけでなく、「麺そのものの美味しさや存在感」がこれまで以上に問われるようになっていきます。小麦本来の豊かな風味と、圧倒的な躍動感を両立させるために開発されたのが、つけ麺専用粉「花象 千羽龍(はなぞう せんばりゅう)」です。

本商品の最大のこだわりは、独自の比率で施されたブレンド技術にあります。うどん用中力小麦がもたらす「しなやかで心地よいモチモチ感」と、中華麺用準強力粉が持つ「力強くしっかりとした粘弾性(コシ)」を見事に融合させました。茹で上がった麺を冷水で締めた際には、噛んだ瞬間に口いっぱいに広がる芳醇な小麦の香りと、心地よい噛み応えのある力強い食感を実現します。



また、冷たいつけ麺だけでなく、熱々のタレやラー油などを絡めて楽しむ「油そば」や「まぜそば」といった汁なしジャンルにおいても真価を発揮します。熱の影響を受けても麺がダレにくく、最後までしっかりとしたモチモチ感と粘弾性をキープすることができます。

さらに、小麦本来の豊かな香りがしっかりと立ち上がるため、濃厚な豚骨魚介スープやジャンクでパンチの効いたタレに合わせても、麺の風味が埋もれることはありません。抜群の「タレ・スープ乗り」を発揮し、淡麗系から濃厚系、そして汁なしまで、幅広いメニューに対応可能な万能さを誇ります。

お店のこだわりを際立たせる「勝負麺」として、ぜひ「花象 千羽龍」をご活用ください。



秋も深まり、朝夕には肌寒さを感じる季節となりました。木々の葉も少しずつ色づき、澄んだ空や心地よい風に、季節の移ろいを感じる今日この頃です。皆様にはお変わりなくお過ごしのことと存じます。日中は過ごしやすい日もございますが、朝晩との寒暖差が大きく、体調を崩しやすい時季でもあります。これから日に日に寒さが増してまいりますので、どうぞお身体を大切に、健やかに過ごしてください。

最近の台風で感じたこと

10月を迎え、少しずつ秋らしい気候になるかと思っていましたが、今年は台風や大雨のニュースを目にする機会が多く、例年以上に天候を意識する秋となりました。

直近の台風は千葉県内でも記録的な大雨となり、浸水や土砂崩れ、道路や鉄道への被害が発生しました。普段利用している道や、よく知っている地域の映像を見ると、自然災害は決して遠い場所の出来事ではないと改めて感じます。台風が近づくと、雨や風だけでなく、電車の運休、道路の通行止め、停電など、毎日の生活にもさまざまな影響が出ます。ニュースで進路を確認していても、予報が変わるたびに「今回は大丈夫だろうか」と考えてしまいます。

以前は台風が来ると聞いても、傘や雨戸のことを気にする程度でしたが、最近は災害への備えまで考えるようになりました。そこで、自宅にある懐中電灯や乾電池、飲料水、非常食などを改めて確認してみました。すると、電池が切れていたり、非常食の期限が近づいていたり、用意してあるだけで安心し、長い間そのままにしていた物もありました。また、避難場所は知っていても、そこまでの道が大雨の際にも安全なのか、までは考えていませんでした。実際に必要となる場面を想像して準備することの大切さを感じました。

こうしたことは、仕事にも通じるところがあるように思います。何も起きていないときには後回しにしがちな点検や確認も、いざというときには大きな差になります。設備の異常がないか、必要な物が決められた場所にあるか、連絡方法が共有されているかなど、普段から確認しておくことで、急な出来事にも落ち着いて対応しやすくなります。「何かあってから考える」のではなく、「何かあるかもしれない」と考えて準備しておく。日頃の確認を大切にしたいと、改めて感じました。

台風そのものを防ぐことはできませんが、事前の準備によって被害や不安を少しでも減らすことはできます。今回の台風で被害を受けた地域の一日も早い復旧を願うとともに、私自身も防災用品や避難経路を定期的に見直し、備えを一時的なものにしないようにしたいと思います。皆様もこの機会に、ご家庭や職場の備えを改めて確認してみたいはいかがでしょうか。

(M・R)



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。