



# 今期 10 月以降の 北海道産玉葱品質は 良好の見込み

10 月号 October 2022

2022.9.14 撮影

収穫前の玉葱（北もみじ 2000）圃場

## 『玉葱世界情勢 22 年秋』

今年は玉葱を取り巻く環境が平年と大きく違ってきます。

世界的にもこれまでに無いような状況になっているように見えます。

国内の北海道産の作柄については既報の通り、平年作よりは上の作柄でほぼ確定であると思います。ところが本年の市況を見ていくと、比較的高値での推移となっている状況です。その一つの要因が海外の玉葱情勢であると考えられます。



まずは 10 月～翌 3 月の期間で例年輸入されるアメリカの玉葱について。

作柄は干ばつ傾向ではあるものの平年～豊作型とのことです。しかし、今期は非常に高値でのオファーとなっています。昨年もそうでしたが、輸送コストが大幅に上昇している上に、輸送のコンテナスペース不足も継続しています。また、アメリカ国内の需要が旺盛で、米、国内向けに注力しているように見えます。日本においては対ドルが大幅に円安に振れていることもあり、アメリカ産輸入玉葱は今期米国内での相場が崩れない限り、価格面では強気での推移が予想されます。

少し話が横道にそれますが、台湾は例年北海道玉葱を輸入しています。コロナが緩和されてきたこともあってか需要が旺盛な状況のようです。アメリカからも玉葱が輸入されていますが、今期は先述の通り、アメリカ産玉葱が非常に高値になっていることもあり、思った数量の買付ができていないようです。その不足分の補充先として、北海道産の引き合いが非常に強い状況です。弊社にも、ホームページを見てと、台湾の野菜加工事業社様から直接メールでお問い合わせが来ていました。メールの内容は北海道産の玉葱を販売してほしいというものでした。中国からの玉葱の売り込み等は度々あるのですが、海外から玉葱を売って欲しいというお問い合わせは初めてのことです。それ程台湾では玉葱が不足しているのであると予測されます。

ヨーロッパでは玉葱生産が多い国としてスペインとオランダがあげられます。この 2 カ国がヨーロッパ全土への輸出をある程度担っているそうです。また、スペイン・オランダはアフリカ方面への輸出も多いそうですが、両国とも今期の玉葱は大干ばつの影響で 20% 以上の生産量減となっているようです。

< 裏面に続く >

昨年は北海道産玉葱の凶作、ニュージーランド産玉葱の入荷減、中国産玉葱の入荷減などもあり、オランダ産玉葱がスポット的に日本に入っていました。ヨーロッパの作柄が良くないながらも、アメリカ産玉葱の高値が続くようであれば赤玉葱を中心に今年もオランダ産玉葱の入荷がある可能性があります。

最後に日本への輸出が多い中国の状況。中国産玉葱は現在甘粛省産が主体です。降雨や干ばつがあり天候不安定でしたが、作柄としては平年作というところのようです。ですが、中国産玉葱も例年より高い価格で推移しています。要因としては、中国国内のコロナ政策に伴う製造コスト高、また円安の影響もあるようです。また、今年は韓国で玉葱が不作になっており、政府間取引により中国から数万トンの玉葱が買付されています。このように日本以外の国からの引き合いも強いようで、日本向け出荷への価格面で影響がありそうです。

このように世界の玉葱状況を紐解き、更にアメリカを中心とした世界的なインフレ傾向の視点で玉葱を見ると、今年が予測できるのではないのでしょうか。

円安の状況下、海外からの輸入については当面高値が続きます。海外からの玉葱輸入が減少すると、国内産玉葱相場は堅調に推移します。円安の環境ですから輸出としても最高の環境です。先述の通り、海外でも台湾を中心に玉葱の需要は強い状況です。国内の青果向け玉葱の動きと、輸出入の動向がカギになります。

上記の通り現状からは国内の玉葱流通は、北海道豊作傾向ではありますが、加工業務用途を中心に玉葱原料は不足気味で推移している状況で、輸入が抑え気味で推移すれば、需要が供給を上回る傾向が暫く続くと思います。

昨年のように、玉葱が大きく不足するということはないかと思いますが、当社としてはまず安定供給のための原料玉葱確保を第一に進めて参ります。今年の北海道産時期も昨期に続き難しい状況ではありますが、皆さまに喜んで頂けるような商品供給ができるよう最大限努めて参ります。

## 新企画

### 玉葱を使ったおすすめ料理



料理研究家 長尾涼子

「家族がよろこぶごちそう」をコンセプトにレシピ開発。子育て経験を活かした、誰もが作りやすく栄養バランスのよいレシピを得意とする。

「玉葱がメインの料理とは？」と聞かれると、なかなかすぐに答えられる料理が浮かびにくいかもしれません。でも考えてみると、代表的な美味しい料理には玉葱が使われていることがとても多い気がします。カレーやハンバーグ、酢豚など、まだまだいろいろあります。もちろん我が家でも何かと玉葱の出番が多く、年中常備しています。

また玉葱は体にも良く、消化液の分泌を促し新陳代謝を盛んにする働きや、血液をサラサラにし高血圧や糖尿病などに高い効果が有ったり、ビタミン B1 の吸収を促す働きもあるなど良いことづくしです。

そんな万能な野菜である玉葱の美味しさを引き立て、身近な食材を使い誰でも簡単に作れるそんなレシピを提案出来ればと思っています。

### 10月の玉葱を使ったおすすめ料理 料理研究家 長尾涼子

#### 玉葱たっぷり牛丼

市販パックで玉葱を煮出す事により、玉葱の甘味が溶けだし簡単に美味しい出汁が仕上がります。

玉葱を繊維に沿って少し厚めに切る事でシャキシャキとした食感に。

##### <材料>2人前

- ・玉葱 1と1/2個
- ・牛肉 300g(切り落とし)
- ・市販のうどん出汁パック 1/2袋(約150g)
- ・A 醤油 大さじ1と1/2  
みりん 小さじ1  
酒 小さじ1  
酒 小さじ1(肉ほぐし用)

##### <作り方>

- 1) 玉葱を5ミリ幅ほどの薄切りにする。
- 2) 牛肉をパックに並べ、酒小さじ1をまわしかけほぐしておく。
- 3) 鍋にうどん出汁と玉葱を入れ蓋をして強めの中火で5分煮る。
- 4) 玉葱がしんなりしたところで火を止め牛肉をしゃぶしゃぶしながら投入する。
- 5) Aをまわし入れ蓋をして更に3分煮る。
- 6) 火を止め玉ねぎが崩れない様に中身をひっくり返し蓋をして3分蒸らす。

