



マルト便
MARUTO INFORMATION

お客様の笑顔のために ... チャレンジ!



maruto-shoji.co.jp

ホームページにバックナンバー掲載中



12月号 November 2022

「感恩報謝 2022」

2021年の北海道産玉葱の作柄は、夏場の干ばつの影響で過去例のない凶作となりました。国内玉葱流通量の50%以上を占める北海道産玉葱凶作のインパクトは想像を超えるものでした。世界的なコロナ禍の中、2月末からはウクライナとロシアの戦争が勃発、エネルギー不足、食糧不足も加速し、世界経済にも大きな影響を与えています。未だ落ち着く気配がありません。そしてあらゆる物の物価上昇が始まっています。

過去を振り返ると国内玉葱の凶作があった際は中国やアメリカ、ニュージーランドといった海外産タマネギが入荷することで、多少の単価変動はあるにしても需要と供給がある程度は釣り合う形となっていました。昨年9月から今年にかけては玉葱を取り巻く常識が覆った年であったように思います。

様々な外的要因から玉葱は輸入品の入荷がない中で極端に流通量が減少しました。結果、異常な高値での相場取引が長期で継続しました。今年5月のGW頃には東京市場で通常1ケース2000円前後の玉葱が10,000円にまで高騰し、報道でも玉葱が高くて困るというインタビューをよく見たように思います。スーパーでは1個100円～150円で玉葱が販売されていました。その状況を見て、玉葱は日本の食卓にはなくてはならない野菜の一つなのだと再認識しました。カレーに牛丼、野菜炒め・・・ets. 玉葱は、ご家庭、外食、加工食品、日本のあらゆる食のシーンで登場する重要な野菜なのだと改めて実感しました。玉葱を主力商品として取扱いさせて頂いている当社としては、その責任を改めて実感するとともに、多くの方に食べて頂けるありがたみを感じた一年であったように思います。

2022年北海道産玉葱は8月から出荷となりました。今期の作柄は、長雨の影響や局地的な降雹の影響がありましたが、基調としては全道で平年～豊作型ということになりました。12月1日段階で、収穫量としてはこれまでの予測収量からは若干減少となる見込みです。また、青果向け含めて年内の出荷進捗も計画より進んでいるようです。昨年のような極端な流通量減少は今期ありませんが、加工業務用を中心に国内需要は強い状況で推移すると見ています。年明けは今期作柄から北海道産玉葱品質は安定して推移します。価格面は、加工業務用で玉葱需要が強いことが見込まれ、府県産が出てくる4月下旬ころまで相場は強い状況で推移すると予測します。オランダ産玉葱、NZ産玉葱といった輸入玉葱、また中国産剥き玉葱の動きも連動していくと思いますので価格動向を注視して皆さまと情報共有をしていくように致します。

< 裏面に続く >

マルト商事に出荷して頂いている多くの関係者の皆様、当社の商品をお取り扱い頂いている多くのお客様、物流や機械保守や資材など当社業務に関わる全ての皆様。2022 年も大変お世話になり、ありがとうございました。心からお礼申し上げます。

玉葱と野菜を通じて、関わる皆さまと当社が持続的にHAPPYになれる仕組みづくりを今後もぶれずに行っていきたいと強く思っています。

玉葱を中心としたお野菜を通じて関わって頂ける全ての皆さまのお役に立てるよう、従業員一同努めて参ります。またマルト便でも、玉葱を中心とした野菜の仕入業務に必要とする情報をお届けできるように一層励んで参ります。

2023 年が皆様にとって素晴らしい一年になりますよう祈念致します。

「関わる人をHAPPYに」株式会社マルト商事 従業員一同

12月の玉葱を使ったおすすめ料理

玉葱とセロリのマリネ



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。

「玉ねぎのシャキッとした食感とセロリの香味、レモンの爽やかな風味がひきたつマリネです。サッパリしているので食卓の前菜や多めに作ってホームパーティの箸休めなどにいかがでしょうか。」

♪ポイント

マリネ液を作る際に最後にレモン汁を加えると香りがたちます。

<材料>2~3人前

- ・玉葱 1/2 個
- ・セロリ 1 束 (茎の部分)
- ・生姜 1/4 個
- ・レモン 1/4 個

・A マリネ液

- 砂糖 大さじ 4
- オリーブ油 大さじ 4
- ワインビネガー 大さじ 4
- 砂糖 大さじ 1
- 塩 小さじ 1/2
- おろしニンニク 1 かけ分
- 黒胡椒 少々
- ディル 適量
- レモン汁 1/4 個分

<作り方>

- 1) 材料 A を混ぜ合わせマリネ液を作っておく。
- 2) 玉葱を薄くスライス、軽く水にさらし水分を軽く絞っておく。
- 3) 生姜を千切りにする。
- 4) レモンは薄く銀杏切りにする。
- 5) セロリは葉と切り分け芯の部分のみ使います。
芯の部分を斜め薄切りにする
(切り分けた葉の部分はスープなどにお使いください)
- 6) 全ての材料をマリネ液に入れ混ぜ合わせる。
冷蔵庫で 5 分程寝かせ味をなじませたら出来上がり。