



2月号 February 2023

国内玉葱の流通動向と 今後についての展望

北海道玉葱が安定して入荷しています。

21年北海道産玉葱の大凶作時の仕入業務、加工業務を思い出すと、本当に加工において仕入原料が安定することがありがたいと感じています。

サイズも安定してL大中心で入荷がされており、品質面も良好です。産地の皆様、心より感謝申し上げます。今期当社計画としては北海道産玉葱を5月頃まで使用予定としています。

先日、23年産北海道全道共計玉葱の事前契約（単年）の要望取りまとめがありました。今期22年産玉葱は全道共計玉葱の加工契約方式が変更となった一年目の年となります。今期北海道産玉葱の作柄は例年に比べても豊作傾向と言える年となっています。全道反収も6t/反を超え、北海道産玉葱の流通量としては例年通りとなっています。何度もマルト便でもお伝えしましたが、例年と異なるのが輸入玉葱の状況です。世界的なインフレ傾向と、新型コロナウイルスからの出口戦略で、各国需要が旺盛になってきています。輸入玉葱の環境としては、コスト高と需要高によって日本に入りづらくなっている状況があります。この傾向はしばらく継続する見込みです。

輸入玉葱が入りづらい環境の中、今期北海道系統取扱い量として、生食39.8万トン、加工16.36万t、輸出1万tの出回りとなっています。輸入玉葱の高値が続いていることもあり、加工業務を中心に国産玉葱の引き合いは強い状況が続いています。後続となる府県産玉葱の作付け数量は若干増加傾向と聞いていますが、作柄及び本格的に出荷が始まる4月中旬頃までは北海道産が主体となり、需要の方が強い傾向で推移するように予測しています。

冒頭に記載した通り、23年産の事前単年契約の締め切りが1月27日にありました。事前単年契約について、22年産の出荷はありませんでした。事前複数年契約の数量が優先された結果となります。23年産は複数年契約の2年目となり、次回複数年契約の要望取りまとめは25年産となります。作柄次第ではありますが、23年産・24年産においても今期と同様の可能性があり、単年契約及び一般契約の出回りについては確保が難しくなる可能性があると考えています。

定時・定性・定量を求められる加工業務用野菜のサプライヤーとして、今一度原点に返り、産地様と連携を取りながら、お客様のお役に立てるように進めて参ります。今回ご提出いただきました事前単年契約数量の確定は3月末を予定しております。府県産新玉葱は3月頃、府県産加工契約玉葱の情報は4月ごろにリリースさせていただきます。マルト便でも産地状況随時お伝えして参りますのでご参考にして頂けますと幸いです。

JFS-A 規格 更新監査

例年 2 月にマルト商事は、食品安全規格である JFS 規格の更新監査を受けています。

本年も 2 月 2 日に三芳工場、所沢アップセンターと 2 工場で監査実施となります。

玉葱の皮剥き加工業者（青果物の一次加工専門業者）としては未だに取得している企業は弊社だけとのこと。理由としては単純で、剥き玉葱という商品が、「食品」ではなく「青果物」の分類になるためです。認証取得には時間もコストもかかりますし、そもそも食品ではないので食品安全の認証取得をする必要はありません。

マルト商事は「関わる人 HAPPY に」という理念の元、私たちが製造する剥き玉葱が、使用して頂いているお客様、ひいては最終的に食べて頂いているお客様にとってご安心頂ける商品として流通させたいという想いをもっています。

更新監査を経て、より一層レベルアップを図り、従業員全員が食品安全の取組に努めて参ります。

2 月の玉葱を使ったおすすめ料理

玉葱酢醤油で頂くあっさり鍋

お正月に緩めてしまった体に優しいあっさりしたお鍋です。

酢と玉ねぎによる腸内環境の改善により免疫力が増したりダイエット効果にも繋がります。

<材料> 2~3 人前

- ・豚薄切り肉（しゃぶしゃぶ用）300g 程
- ・ほうれん草 1 束
- ・にんにく 1 かけ
- ・玉葱 1 個
- ・醤油 大さじ 2 と 1/2 *玉ねぎ酢醤油
- ・酢 大さじ 1
- ・花がとお 適量
- ・水 2 カップ
- ・酒 1 カップ

<作り方>

- 1) ほうれん草を 3 等分程の長さに切る。
- 2) 玉ねぎを薄くスライスし水にさらしておく。
- 3) 2 を手でしぼり水気を取りボウルへ移す。
- 4) 花がとお、醤油、酢を加えてザックリ混ぜ合わせる。
- 5) 土鍋に水 2 カップ、酒 1 カップ、にんにくを入れ中火で煮立ったらほうれん草適量を入れ、豚肉 2~3 枚を 1 枚ずつひろげて加える。
- 6) 煮えたらお皿に取り分け、玉ねぎ醤油を乗せてさらにごま油、一味をふりかけていただく。



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。



♪ポイント

にんにくは包丁の腹で押しつぶしてから入れると繊維が潰れて風味が増します。

