



4

月号 April 2023



桜の開花が今年は少し早く始まりましたね。
東京では3月14日に開花宣言がされました。

一般的には開花から一週間から10日で満開、満開から散り始めまで1週間。散り始めから散りつくすまで凡そ一週間と
われています。天候条件にもよりますが、3週間~4週間が桜を楽しめる期間ということになります。4月に入り、
あと10日間くらいは桜の花も持ちそうですね。

3月から4月にかけては、新しい出会いや別れ、そして成長や変化が起こるタイミング。今年は比較的長い期間桜が咲いて
くれていて、文字通り桜が花を添えてくれているように思います。

またこの季節は日本人だけでなく、桜を愛でに海外からも多くの方が観光で来日します。特に近頃は外国人観光客が急増し
ているように思います。桜の持つ影響力は本当にすごいと思うとともに、いよいよコロナ禍からの出口が見えてきたなとい
う実感があります。

インフレやエネルギー問題、国際情勢もすごいスピードで変化をしています。私も新たな気持ちや考え方で、変化し続ける
今後を生き抜いていかないと改めて思います。前向きに気持ちを新たにしようと思わせてくれるのもまた、春と桜の効果
なのかもしれません。

4月に入り玉葱の状況も少し変化が出てきます。スーパーの店頭では3月中旬頃から新玉葱の陳列が本格化しました。現在
流通している23年産の新玉葱は九州産地が主体ですが、3月出荷の玉葱は生育初期に干ばつ・低温に当たった影響で、生
育遅れと若干の小玉となっていました。今後出荷されてくる商品については、各産地順調な生育となっているため、品質面・
数量ともに良い状態で仕上がってくると予想しています。

当社契約産地の佐賀県唐津産玉葱についても生育は順調です。3月23日に弊社中村が産地訪問し、今期の圃場生育状況の
確認にお伺いさせて頂いています。唐津での品種構成は極早生20%、早生30%、中晩生品種50%と5月以降に出荷さ
れてくる品種を主体にして頂いています。これから1か月間の天候が品質に大きく影響しますので産地様と情報共有しなが
ら今期も皆さまにより良い品質で商品をお届けできるように進めて参ります。



輸入品については、中国産玉葱が3月末から新物産地の雲南省に切り替わっています。雲南省も天候状況が良かったので比較的豊作傾向で品位も良好です。作付面積も昨年より増えていることから、価格面は落ち着いてきました。これまで高値で推移してきているので4月～5月は若干下げて推移するという予測です。山東省産がスタートする6月頃までは安定すると予想しています。

ニュージーランド産については既報の通り、今期日本への輸入は少ない状況です。加熱用途玉葱については今期選択肢が少なく、北海道産が主となるかと思えます。当社におきましてもしっかりと対応できるように産地連携を進めます。

当社では今後、各契約産地様へのご挨拶と圃場訪問による生育状況のヒヤリングを進めて参ります。

玉葱を中心とした野菜の供給において、商品品質や供給量、その他情報含めて皆さまのお役に立てるように努めて参ります。

チェリーブロッサムピンクからライムグリーンの子育てに。4月も皆さまが益々HAPPYでありますように。

今月も宜しくお願い致します。

4月の玉葱を使ったおすすめ料理

玉葱とじゃがいものガレット

玉ねぎのしゃきとした食感がプレーンなガレットとまた違った味わいが楽しめます。

夕飯の前菜、朝食、お弁当のおかずなどにいかがでしょうか。



♪ポイント
玉ねぎのみでは形成しにくいのでじゃがいもを加えやすいです。
ピザ用チーズではなく、スライスチーズを使用することで、冷めても美味しくいただけます。

<材料> 2人前

- ・玉葱 中 1個
- ・じゃがいも 1個
- ・片栗粉 大さじ 2
- ・スライスチーズ 2枚
- ・塩、胡椒、バジル、パセリ 適量
- ・バター 8g 程

<作り方>

- 1) 玉ねぎを薄切りに、じゃがいも千切りにする
- 2) 1をボウルに入れ片栗粉大2、塩胡椒少々、バジル適量、スライスチーズ1枚をちぎって加え、ざっくり混ぜ合わせる。
- 3) フライパンにバター4gを溶かし2を流し入れ丸く形を整える。
- 4) 弱火で表面を軽く押しながら10分ほどじっくり焼く。
この時、残りのスライスチーズ1枚を生地の隙間にちぎり入れる。
- 5) 焼き目がついてきたところで裏面にひっくり返す。
- 6) 残りのバター4gを分けて生地の周りに溶かし入れ引き継ぎ弱火で5分程焼く。
- 7) お皿にスライドさせ、盛り付けパセリをふりかけたら完成。



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。