



5 月号 May 2023

4月29日からスタートしたゴールデンウィーク。5月1日と2日をお休みにすると9連休となります。海外旅行や行楽地への旅行、コロナの影響で控えられていた各種イベントが今年は本格的に再開されています。海外からの入国についても大幅に緩和され、ワクチンの接種証明提出についても現在は必要なくなりました。旅行代理店のJTBの推計によるとGW期間中(4月25日～5月5日)の国内旅行者数は前年比153.1%増の2450万人。この人数はコロナ前と同水準になるそうです。また、これまで自粛されてきたゴールデンウィーク期間中の各種イベントについても今年はコロナ前とほぼ同様に楽しむことができるようになってきているようです。ゴールデンウィーク前になりますが、久しぶりに新宿の街に出ると、コロナ前より多いくらいの人出で、外国人も多く、街も大いに賑わっていました。新型コロナウィルスの感染法上の分類も5月8日に2類から5類に引き下げられます。制度上もいよいよ脱コロナとなります。人に動きが出れば、経済も活性化します。当社事業においてもこれまで需要に制限がかかっていた業務関係が復調してきてくれることを大いに期待したいです。一方、あまり報道されなくはなりましたが、現在の新型コロナウィルス感染者数は未だに全国で1万人を超えている状況です。まだまだ感染が収束したわけではありません。自分の身を自分で守るようにこれからも変わらず、そして忘れずに対策はしていく必要があると思います。

弊社取扱い国産玉葱は産地端境期に入ります。5月に入り北海道産の入荷が最終盤となってきました。佐賀県産を中心に府県産地の玉葱流通が増えてくると市場中心に北海道産から府県産に移行します。現在市場流通はほぼ府県産に切り替わっている状況です。価格についてはGW前で北海道産が110～120円/kg、新物の府県産が120～150円/kgでの推移となっています。昨年のGW期間中は玉葱相場が異常高騰し、500円/kgとなったことを思い出しました。本当に事業継続が困難になるほどの玉葱環境で二度と経験したくないと心から思います。

今シーズンは府県産も比較的順調に出荷されています。平年より若干高値での推移となっているようです。連休明けから各府県産地は本格出荷となってきます。昨年のような展開はないかと思いますが、アフターコロナになり、インバウンドを中心とした業務需要がどの程度復調するのか。一方、電力を中心としたあらゆる商品の価格上昇に伴う需要減がどこまであるのか、などなど不確定要素が多々あり今期は需要動向予測が困難であると思います。

海外産の玉葱に目を向けると、中国産玉葱価格が下がると予測していましたが、3月下旬から4月にかけての雲南省産は堅調に推移しました。要因としては、ヨーロッパが干ばつのため不作だったことと、3月からのNZからのヨーロッパ向け玉葱が激減したことにより、中国からの仕入に切り替わったことで、中国産玉葱の需要が想定より多くなり、価格維持されたとみられています。ヨーロッパ、アジア、オセアニアと玉葱で世界はつながっているのだと改めて実感します。

6月からは山東省産が主力となります。現在のところ生育は順調に推移しています。面積も平年並みに作付けされているとことで、このままいけば平年並みの価格推移となる見込みです。

当社におきましては、国産玉葱は5月一杯を北海道産、6月以降、岡山・富山・宮城と産地推移をさせていく予定です。府県産地においては、ここからの1カ月の天候が非常に大切となります。順調に推移してくれることを祈るばかりです。また、23年産の北海道玉葱についても順調に定植を終えたとの情報です。平年より雪解けが早かったこともあり、今期は例年よりも各産地早く定植作業を終了しています。こちらも現段階では苗の状況含め順調に推移しています。5月は玉葱の端境期です。国産、輸入ともに良い品質の商品を安定供給できますよう努めて参ります。



弊社では国産赤玉葱の契約も行っていきます。彩り野菜としてこれからの季節に活躍します！是非お問い合わせください！



5月の玉葱を使ったおすすめ料理 新玉葱のマリネ

簡単に出来る常備材を使った新玉葱のマリネです。冷蔵庫で4~5日もつのももちろんそのままマリネとして頂いたり、お味噌汁に入れたり、生姜などを加えて生姜焼きにしてみたり何にでもアレンジ出来ます。

<材料>

- ・新玉葱 中2個
- ・A (だし醤油 大さじ3、酢 大さじ1)
- ・かつおパック 1袋 (2.5g)
- ・保存容器 容量900ml程

<作り方>

- 1) 玉葱を2~3ミリに揃切りにする。
- 2) Aを保存容器に流し入れる。
- 3) カットした玉ねぎをとかつおぶしを投入し混ぜ合わせる。
- 4) 一晩冷蔵庫で寝かせる。



♪ポイント

マリネ液に入っている酢が玉ねぎの辛味を感じにくくさせる働きがあるのでマイルドになり美味しくいただけます。



今回はピザ用チーズを乗せて玉葱トーストにしてみました。玉葱の食感と甘み和風テイストが相まってとても美味しいので是非試してみてください。



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。