



皆さんの6月に対するイメージはどのようなものでしょうか？

私はカエルと紫色のアジサイが頭に浮かびました（笑）

やはり一番に梅雨が思い浮かべられます。

しかしふと梅雨って何だろうと思いました。

6月号 June 2023

梅雨は春から夏に季節が変わる途中で、北からの冷たい空気と南からの温かい空気が日本付近でぶつかり、冷たい空気が温かい空気の下に潜り込むことで温かい空気が上昇し、冷えて雨が降る。そのぶつかり合う場所が梅雨前線。梅雨前線がせめぎ合って温かい空気が冷たい空気に押し勝つと梅雨前線が消えて梅雨が明けて夏になる。確かそんな感じだったかと思えます (;^\_^A 簡単に言うと6月～7月の、雨が多く日照が少なくなる凡そ1カ月強の期間が梅雨ということですね。

2023年6月1日現在、沖縄県が5月18日頃に梅雨入りしています。28日に東海地方が梅雨入りして、関東はまだ梅雨入りが宣言されていない状況です。これまでの傾向からは平年より1週間ほど早い梅雨入りとなっています。関東では平年が6月7日となっています。今の感じで行くとそろそろ梅雨入りとなりそうです。

玉葱に携わっていると6月から7月にかけての北海道の天候も大いに気になります。

北海道は梅雨がないというように言われています。それは7月下旬頃になると温かい空気の方が強くなり、梅雨前線が東北地方で消えてしまうからです。ですが蝦夷梅雨という言い方があります。蝦夷梅雨には定義はないそうですが、北海道でも雨が続くタイミングがあり、その時に蝦夷梅雨という言い方をします。5月末から6月にかけて10日～15日くらい雨が続き期間があります。これはオホーツク海高気圧の影響によるものです。オホーツク海側と太平洋側で小雨や雨が続き、それを蝦夷梅雨とよんだりします。また、7月下旬ころも最近は雨が続きことがあります。これは本州にかかっていた梅雨前線が、通常は東北地方で消えてしまうのが消えずに北上して北海道までいってしまうパターンです。この場合は本州同様に梅雨前線が消えるまで北海道でも天気がかげずくようになります。過去にはあまりなかったことなのでしょうが、最近は気候が今までとは変わってきているのだと思います。

5月16日 岡山契約産地にて



この時期、北海道産玉葱の生育ステージは肥大期にあたり、一番重要なシーズンとなってきます。一昨年の大凶作は6月15日以降、収穫となる8月上旬まで全く雨が降らなかったために起こりました。逆に雨が多すぎて日照が少なすぎても肥大が進まなかったり、腐りやすい玉葱になったりと、6月～7月の北海道の天候状況が今期の北海道産玉葱の作柄に大きく影響します。今年は細目に北海道産地様と情報共有をして生育を確認していきます。

5月下旬から6月にかけて弊社でも玉葱産地の切り替えとなりました。



北海道産から府県産に切り替えを実施させて頂いています。今期府県の各産地とも生育は順調に推移してサイズも大きいものが多いようです。国内の環境が安定していることもあり、海外産も落ち着いた動向です。6月下旬までは各産地順調に収穫出荷がされていくと思います。7月以降は貯蔵タイプ並びに東北産地の出荷がスタートとなります。

各産地今年は良い環境で生育していますので美味しい玉葱が出荷されると思います。昨年は玉葱が高騰し、食べて頂く機会も減っていたと思います。今年は量も潤沢に出回りそうですので沢山の方に思う存分玉葱を食べて頂けるとと思います。マルト便でも毎月料理研究家の長尾さんが美味しくって簡単な玉葱レシピを提供してくれています。是非マルト便をご覧の皆様も美味しい玉葱料理にチャレンジしてみてくださいね！

梅雨はじめじめして嫌なイメージを持つ方も多いかと思いますが、しかし梅雨がもたらしてくれる恩恵も沢山あります。梅雨があるから水不足にならないし、農作物も順調に育ちます。梅雨の時期をポジティブに考えられるといいなと思います。今月も宜しく願います。

## 6月の玉葱を使ったおすすめ料理

# ぶた釜 玉葱うどん

玉ネギのシャキシャキ感としっかりと塩をきかせた豚バラが卵と相まってシンプルながらも満足のいく一杯です。土曜日のお昼などに作られてみてはいかがでしょうか。

### <材料> 2人前

- ・新玉葱 1/2 個
- ・豚バラ切り落とし 150g 程
- ・卵 (卵黄のみ) 2 個
- ・うどん 2 玉
- ・油 小さじ 1
- ・塩 小さじ 1/2
- ・胡椒 適量
- ・だし醤油 小さじ 2
- ・チューブの生姜、ネギ、適量

### <作り方>

- 1) 新玉葱 1/2 個を 3~4 mm にくし切りにする。
- 2) 鍋にたっぷりの湯を沸かしておく。
- 3) フライパンに油を引き先に新玉葱を軽く炒めた後に、豚バラ肉を加え塩胡椒を降り火が通るまで更に炒め、少し冷ましておく。
- 4) 2) で沸騰させた湯にうどん 2 玉を投入し 3 分程茹でる。  
\*うどんによって茹で時間が多少変わってきますが、うどんの周りが膨張して少し太くなった状態を目安に茹でてください。
- 5) 茹で上がった鍋から少しづつ箸で器に移し入れて盛り付ける。だし醤油小さじ 1 を回しかけておく。
- 6) 3) を盛り付けたうどんにこんもりのせ、真ん中を少しくぼませ卵黄をおとす。
- 7) お好みで生姜、ネギを散らしたら完成。卵黄をつぶし、混ぜ合わせて食べてください。



### ♪ポイント

新玉ネギの食感を活かす為にあまり炒めすぎない事。

うどんは鍋から直接移し入れ、あえて水でしめたりしない事で適度な水分と膨張した暖かいうどんがだし醤油や具材と絡みやすくなります。



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。