



2023 年の上半期が終わりましたね。早い!!

6 月 29 日にヤフーが 2023 年上半期の検索急上昇ランキングを発表しました。

この半年で多くの方が興味をもったことランキングです。皆さんは何が頭に浮かびましたでしょうか。

第 3 位は・・・「大谷翔平」、第 2 位は・・・WBC、第 1 位は・・・。気になりますね。ランキングのトップ 10 には WBC 関連が 3 つも入っていました。皆さんが大きな関心を寄せていたことがわかります。そして検索ランキング上半期総合第 1 位は・・・チャット GPT でした。CHATGPT とは OPEN AI という会社が 2022 年 11 月に公開した人口知能チャットボットです。簡単に言うと文章を作る AI です。あっという間に広がった気がします。なんと 2 カ月で 1 億人が登録したそうです。私も話題になり始めたころに試しに入れてみました。質問に対して文章で答えてくれるのですがこれが本当に面白い。「玉葱を剥く機械を開発したいのだけど、どのような方法が考えられるか・・・」などという質問を沢山してみました。なかには???な回答も出てくるのですが、そんなやり方があるんだ・・・みたいな知らない情報も回答してくれて非常に興味深かったです。世界中の情報にアクセスして学習し、そのデータをもとに様々な受け答えをしてくれるわけですから本当にすごい。まだその片鱗に触れただけではありますが様々な用途性を感じました。日本の行政でも CHATGPT が導入され、資料作成や文章作成に活用され始めているとのこと。先日ラジオを聞いていると CHATGPT で生成した番組原稿を放送しているというラジオプログラムがありました。つまり放送作家さんのお仕事が CHATGPT に取られてしまっているということです。これから先、このように AI に置き換わる仕事なども増えてくるのだと思います。我々青果業界にも AI の波がやってくるのでしょうか。

CHATGPT が検索ランキング総合 1 位になった理由は、多くの方がその新しい技術に驚き、その可能性に魅力を感じ、「知りたい」となったからだと思います。そして使ってみよう!と多くの方が思うようになると更に普及していくように思います。私も身近なところから来月のマルト便を CHATGPT で作ってみようかな・・・なんていうことも考えています(笑)とはいえ、生きた情報は自分の目で見て感じたことだとも思います。現在の玉葱の状況を CHATGPT ではなく私の肌感でお伝えいたします(笑)

府県産では佐賀県産の切り上がりが今期は全般早いようです。青果向けも 7 月で概ね終了となるように聞いています。数量が見えてきたことと、青果向けの小玉が少ない状況の中、相場は今年も上げの傾向となっているように思います。淡路産も佐賀同様、全体量が見えており、計画的な出荷に切り替わっています。市場はこのままお盆まで行くように思います。弊社でも佐賀県産での加工出荷は 7 月一杯となる見込みです。

当社では 7 月から北陸・東北産地の入荷がスタートして参ります。6 月 28 日には当社契約産地のとなみ野農協さんをご訪問し、スタートのご挨拶とともに、圃場の状況、収穫玉葱の状況を確認してきました。今期の生育は順調で非常に良い玉葱が収穫されていました。乾燥含めた管理体制もばっちりの状況です。7 月から順次入荷されてきます。初荷が楽しみです。

23 年産北海道玉葱の生育も最終晩に入ってきました。超極早生品種の収穫は順調にいけば 7 月 20 日頃から始まると思います。ここ 1 カ月が勝負です。今年の定植は各産地雪解けが早かったこともあり、4 月中を中心に例年より早めに進んだように思います。各産地定植後も天候は良い状況で推移しています。適度に雨も入っていてここまでのところ順調です。地域によっては干ばつ傾向ではありますが問題のない範囲です。今のところ天気予報を見ても適宜降雨の予報は出ており、非常に良い作柄が期待できるように思います。

とはいえ、玉葱は収穫まで少しも油断ができません。天候異変により状況が一変することがあります。産地様と連携をし、情報を共有することでいち早く対応できる体制を作っていきたいと思っております。

直近では6月21日から主要な玉葱産地圃場を視察して参りました。前述の通り、各産地良好な状態で生育しています。7月・8月・9月と収穫完了まで随時圃場巡回をし、皆さまと情報を共有していくようにしたいと思います。

中国産玉葱の状況は少し不安定です。山東省産が降雨の影響により生育がうまくいかずに出荷量が減少となる見込みです。生育順調で価格は下がる見込みだったのが反転し、現在は高値基調になっています。9月の甘粛省産出荷までは数量少ない状況が続くものとみられ、相場も強い状況が予想されています。

当社においては7月・8月は北陸・東北産地から玉葱が順調に入荷の見込みとなっています。23年北海道産が収穫まで順調に行ってくれるように期待をし、スムーズに端境期の産地切り替えを迎えられるように努めて参ります。



7月の玉葱を使ったおすすめ料理 玉葱エッグベネディクト

ハワイの朝食の定番、パンの代わりに玉葱を使う事で一品おかずに♪前菜やおつまみにもいかがでしょうか。

<材料> 1人分

- ・玉葱 大1個(真ん中の部分を使います)
- ・スパム 2枚(1cm程の厚さにカットしたもの)
- ・パプリカパウダー、乾燥パセリ 適量

オランダソース

- ・卵黄(Lサイズ) 1個分
- ・バター 20g
- ・レモン汁 小1
- ・塩、胡椒少々

ポーチドエッグ

- ・卵 2個
- ・酢 大1



<作り方>

- 1) 卵黄を湯煎3分程泡立て器で混ぜる。とろみが出てきたところに溶かしバターを少しづつ加え、更にレモン汁、塩少々を加えて混ぜる。
- 2) 玉葱の真ん中の部分を1.5cm程にカット、スパムは1cm程にカットしフライパンに適量の油を引き焼く。
- 3) 鍋にお湯を沸かし酢を加え割っておいた卵をそっと投入する。中火で2~3分触らずそのまま放置する。出来上がったからキッチンペーパーを敷いたトレイに引き上げそのまま水をきります。
- 4) 2)の玉葱、スパムの順にお皿に盛りつけ3)のポーチドエッグをのせて1)のソースをかけ、パプリカパウダーとパセリをふって出来上がり。



♪ポイント

ポーチドエッグは投入したら触らず放置する事できれいにまとまります。



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。