



8 月号 August 2023

暑い日が続いています。東京でも北海道でも九州でも 35 度を超えるような気温が続いています。30 年前はこんなに暑くなかった！なんて思ったことはないでしょうか。ネットで調べてみると、東京では 8 月の最高気温の平均が 50 年前に比べて 1℃上昇しているそうです。最高気温の平均だけではなく、35℃を超える猛暑日の日数、日の最低気温が 25℃以上の熱帯夜の日数も増加しているそうです。昔に比べて、日中も夜も気温の高い状況がデータにも出ています。最高気温も高くなっており、更に 1 日に降る雨の量が 100 mm 以上というような大雨の日数も長期的に増える傾向となっているそうです。線状降水帯の豪雨による被害のニュースを耳にする機会も増えていますね。世界的にも今世紀半ばまでは気温上昇が続く予測となっており、地球温暖化が一層加速した場合は、21 世紀末に最大 5.7℃も気温上昇する可能性があるそうです。日本でも日常的に 40℃を超えるような気候になるのかもしれませんが。もしそのような天候になってしまったら、日本で取れる農作物を大きく変わってくるでしょう。今はその過渡期にあるのかもしれませんが。今の日本は飽食の時代と言われ、野菜が手に入らなくなるような事態はなかなか想像ができないかもしれません。しかし近い将来、野菜含め手軽に食料品が手に入る世の中ではなくてしまうかもしれません。そうならない為にも、そしてより良い未来のためにも、今自分たちにできることを考え、行動していきたいと思えます。

8 月に入り、玉葱もいよいよ 23 年北海道産の流通がスタートしました。佐賀県を中心とした府県産玉葱の流通も一段落となりました。ここ数年は、北海道産玉葱の出荷スタートが早まってきたこと、府県産玉葱の品質が不安定なことなどが影響し、府県産玉葱出荷の終了時期が早まってきている傾向にあります。弊社取扱いの唐津産玉葱も例年より早く 7 月中に選果終了となりました。卸売市場の環境としては、九州産玉葱の流通が少ない状態となり、北海道産入荷を待っている状況です。青果向けには 8 月に入ると北海道産玉葱が早くも店頭的主力になってくるように思います。

加工業務用の動きは、ここ数年の食品関係の価格上昇、8 月の暑さなども相まって販売自体はそれ程好況とは言えない状況です。23 年府県産玉葱は大玉傾向であったこともあり、産地の加工業者は青果向けに仕向けられなかった大玉原料を抱えています。8 月の加工業務用玉葱原料事情としては、各社 9 月上旬頃の北海道産切り替えとなるように思います。



2023年7月14日 北見地区圃場で撮影

23年北海道産玉葱は年内主力となるオホーツク222、年明け主力となる北もみじ2000の収穫を今後迎えます。肥大期となる7月中旬以降に高温が続いていることが懸念材料です。道内主力の北見地区の最新の生育状況では、222は平年以上の出来を期待、2000については暑さの影響で若干早く倒伏が進んでいるようです。肥大しきる前に倒伏してしまうと、養分が十分に玉に行かなくなるため小玉傾向となります。ここからの10日間が勝負となってきますので天候に恵まれることを祈りたいと思います。

先述の通り、気候が大きく変わってきています。玉葱においても、出荷タイミング・出荷期間・産地構成も確実に変わってきています。各産地様と協力しながら、皆さまに年間通じて安定して良質な玉葱をお届けできるように努めて参ります。8月下旬から順次北海道産玉葱の出荷がスタートしていきます。おいしい北海道産新玉葱の到着を今暫くお待ちいただければと思います。今シーズンも宜しくお願い致します。

8月の玉葱を使ったおすすめ料理 玉葱ザックリ夏野菜カレー

暑い夏にぴったり！
ざっくり切った玉葱の食感と夏野菜と豚バラでスタミナたっぷりなフルーティーなカレーです♪
夏バテ防止に！



<材料> 3~4人分

- ・玉葱 大1個
 - ・トマト 2個
 - ・ズッキーニ 1本
 - ・パプリカ(黄) 1個
 - ・しょうが 半片
 - ・豚バラ ブロック 300g程
 - ・市販のカレールー 1箱
 - ・りんごジュース(果汁100%濃縮還元ではなくフレッシュなもの) 1000ml
- *量は様子を見ながら調整してください。

<作り方>

- 1) 玉葱、トマトをそれぞれ1/4ずつに切る。
- 2) ズッキーニ、パプリカをそれぞれ乱切りにする。
- 3) 豚バラブロックを7mm程切り軽く塩胡椒しておく。
- 4) 生姜を細めの千切りにしておく。
- 5) 鍋に、パプリカ、ズッキーニ、玉ねぎ、豚バラ、トマト、カレールーの順に投入し、具材がほぼ浸るほど(鍋から吹きこぼれない程度に)りんごジュースを注ぐ。
- 6) 強めの中火で、20分程火にかける。(グツグツと言いついたら少し火を弱める)
- 7) 火を止めて、軽く鍋の底から混ぜ、お皿に盛り付け生姜をトッピングすれば出来上がり。



♪ポイント

お水を一切使わず、りんごジュースと野菜の水分だけで仕上げることで短時間で手の込んだカレーのように仕上がります。又生姜をトッピングすることでフルーティーベースをグッと引き締めて大人なお味に♪

りんごジュースベースに野菜をざっくり切って火にかけるだけ。
とても簡単なので、ぜひ作ってみてください。



料理研究家 長尾涼子
「家族がよるこぶごちそう」
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。