



10 月に入りようやく過ごしやすい気候になってきました。9 月までは非常に暑い日が続きました。その暑さの影響で今年は台風の日本への上陸が 9 月はゼロ回。また台風の発生自体が 2 回、と過去最低タイの発生回数となったそうです。9 月は台風が多いイメージがあります。

10

月号 October 2023

そして台風発生によって農産物が毎年大きな被害にあいます。特に関東地方では秋野菜の種まき時期、もしくは種を植えてから間もない野菜が多く、毎年台風が上陸するこの時期は収穫量の減少や品質の低下の心配が多くなります。今年は台風の発生は過去最低、上陸はゼロと考えると良い年になるのか・・・というところも言えないようです。今年は太平洋高気圧が 9 月に入っても強い勢力を保ったままとなり、この影響により、フィリピン沖で発生して太平洋を北上してくるような台風が発達を抑制される事象が起こっていたそうです。つまりは日本が暑すぎて台風が来なかったということになります。台風による大雨被害が無かったことは大変良かったと思うのですが、その原因が 9 月まで続いた猛暑ということを見ると、農作物には台風による大雨の被害も酷暑による生育不良の被害も同等に思います。まだ 8 月、9 月の高温が農作物にどのような影響を与えるかはわかりませんが、何らかの影響があると思います。

9 月末からは太平洋高気圧の勢力も弱まり、発生地域での積乱雲の発生も活発化してきているようです。10 月の台風は大型化することが多く、日本に上陸した場合は被害も大きくなる傾向があります。まだまだ警戒をして備えるようにしなければいけないと思います。先述の通り台風が来ないくらい暑い夏だった今年、玉葱も大きく影響を受けていることがわかってきました。北海道産玉葱の出荷がスタートし約 2 カ月が経過し、極早生品種から早生品種に各道内産地切り替わってきましたが、暑さの影響で今年は大きく正品化率も落ちそうです。先月もご報告していますが、7 月下旬から 8 月上旬の暑さにより、玉が充実する前に生育が止まってしまい、今シーズン小玉の傾向になる旨はご報告をさせていただきました。暑さの影響が更に出ており、今期は玉葱の「日焼け」が産地では問題となっています。暑さの影響により、玉葱が生育中に土から出ている部分（特に首から肩の部分）で日焼けが多数発生しています。結果、腐敗が発生しており、生産者様の時点での粗選別でもはじきが多く、またははじかれなかったものが各農協様の選果場でも腐敗等により選果落ちしており、正品化率が想定より大きく減少する見込みです。

9月13日 北見地区視察

<日焼けした玉葱>

<玉葱圃場風景>



10月に入り、玉葱収穫作業がほぼ終了を迎えます。今月末までには冬季出荷用の貯蔵玉葱が倉庫に入り、今シーズンの全体数量が判明します。上記状況により、今シーズンは当初想定 of 青果 40 万トン、加工 17.5 万トンの系統出荷予定から大幅に減少すると予測します。加工は契約となりますのでこれ以上の減少はありませんが、増量もありません。現状業務加工向けは不足で推移していますので、青果向けがどの程度の減少になるかで相場も大きく変動することが予想されます。マルト商事には現在年内主力品種のオホーツク 222 が入荷しています。入荷品の品質は安定しています。サイズとしてはL大、L中心となります。2L サイズの入荷は殆どありません。

今期玉葱の状況はあまり良くない方へと変わってきておりますが、情報共有させて頂き、皆様のお役に立てるよう努めて参ります。ご不明な点ございましたらお問い合わせください。台風が来ないことを祈りつつ、そしてさわやかな秋晴れが続くことを期待し、10月も皆さま宜しくお願い致します！



10月の玉葱を使ったおすすめ料理 玉葱と豚バラの蒸し焼き

今回は無水鍋を使用しましたがフライパンでも
オッケー！簡単で洗い物も減りますしメインに
もサイドメニューにもバッチリです

<材料> 2~3人分
・玉葱 大 1個
・豚バラ 150g 程
・オリーブオイル 大さじ 1
・バター 15g 程
・ネギ 適量
・味ポン酢 適量
・塩胡椒 少々



♪ポイント 事前に豚バラにお酒を振りかけておくと
ダマにならずに柔らかくジューシーに仕上がります

<作り方>

- 1) 玉葱をくし切りにする。
- 2) 豚バラを食べやすい大きさに切る (8cm 程)。
- 3) ネギを小口りにする (薬味ネギ)。
- 4) 無水鍋にオリーブオイル大さじの半分をひいて玉葱、豚バラの順に並べる。
- 5) 塩胡椒をふりかけ、残りのオリーブオイルを上から回しかける。
- 6) 中火で3分程焼く。
- 7) そのま蓋をして蒸し焼き5分で一度蓋を開け豚肉とくし切り玉葱1個をセットにトングで一気に入り返す。繰り返して全部のブロックを裏返す。
(多少玉葱が崩れても大丈夫です)
- 8) 再び蓋をしてやや火を緩め5分蒸し焼き。
- 9) バターをのせ、薬味ネギを散らし味ポン酢をかければ出来上がり。



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
が作りやすく栄養バランスの
よいレシピを得意とする。