



11月は「秋」なのでしょうか「冬」なのでしょうか。

ふとそんな疑問が頭に浮かびました。

皆さんどう思いますか？

勿論、お住いの地域によって四季の感じ方は違うと思いますので一概には言えないと思います。しかし多くの皆さんが感じているのが、「最近春と秋が短くない??」ということではないでしょうか。少なくとも私はそう感じています。今年も夏の暑さがずっと続いていたように思います。

# 11

月号 November 2023

11月2日・3日と北海道に行ってきました。今回は札幌に伺ったのですが、11月3日の気温はなんと20度を超えていました。動いていれば半袖でも大丈夫じゃないかなという陽気です。例年であればこの時期の北海道はぐっと気温も下がり、最高気温も10～12度というのが平均です。今年の11月3日は北斗市で最高気温24度となったのを筆頭に、道内各地で20度を超える気温となり、平年を10度以上上回った地点が多数ありました。このような事象は83年ぶりとのこと。北海道は今年の夏も異常高温でしたし、2年前の夏も大旱魃と高温が発生しています。過去になかったような気候の変化が恒常的になってきているのを実感します。冒頭の11月は秋なのか冬なのかということなのですが、気象庁の基準によると11月は「秋」になるそうです。9月から11月の三カ月間が「秋」となるそうです。

秋というと「運動の秋」「食欲の秋」が頭に浮かびますね。天候の良い日が続き、運動をしたくなったり、作物の収穫・実りのシーズンというところから、運動・食欲と連想されるのであると思います。しかし前述の通り、秋の気候であること自体が短くなっていることから、少なくとも実りの秋には異変が起きています。

今年の秋野菜は継続した高温状態により、各地で多くの作物がうまく育たない状況が続いていました。結果として今年の9月～10月の野菜の生育が悪く、商品が少ない状況が続いていました。10月末にきてようやく冬季産地の出荷スタート等もあり、まだ落ち着かない商品はありますが、一段落となってきた気がします。

玉葱に関しては、続報となりますが今後も落ち着かない商品の一つとなりそうです。

北海道産玉葱は倉入れが進んで今期の数量が見えてきました。ホクレン様取扱いの玉葱数量計画によると、7月発表から大きく減少しています。当初、57万6,360トンと見込まれていた玉葱の出荷計画が、10月発表では51万3,810トンまで下方修正となりました。実に6万2,000トン弱の減少です。51万トンという数字は昨年より5万4,000トン少ない数字となっています。特に青果向け出荷量は2年前の大凶作に次ぐ出回り数量の少なさとなる見込みです。要因としては、高温によって小玉に仕上がったことによる反収減が一つ。さらに過去あまりないのですが、高温による日焼けが玉葱の鱗片に発生し、品質低下で腐敗が多数発生したことが影響しています。結果、生産者様での粗選段階で数量が大幅減少し、数量が下方修正となっています。また、腐敗も進行するため、正品化率も減少となっています。北海道産玉葱については、青果向け、加工業務向け、いずれも需要が供給を大幅に上回っている状況が今後も続きます。また、剥き玉葱加工業務においては品質面・サイズ面から、歩留・効率の悪化が今後見込まれます。数量面でも上記理由より更に不足となる見込みです。

北海道産玉葱の状況悪化に伴い、中国産・アメリカ産・NZ産の価格も上昇傾向に入ってきました。加工業務ユーザー各社が輸入切り替えに動き始めていると考えられます。今後も需給バランスにより価格面は動いていくものと思います。玉葱だけでなく、気候の変動に伴い多くの青果物の生育環境は確実に変化しています。ユーザー様のご要望をしっかりと伺わせていただき、課題・情報を共有した上で産地様と一体となって皆さまのお役にたてるよう努めて参ります。

2023 年も残り 2 カ月となりました。ここから一気に気温も下がります。皆さま体調に気を付け、お風邪など召されな  
いようにしてください！今月も宜しくお願い致します。



肌寒い季節になってきましたので今回は玉ねぎの食感が美味しいあったかラザニアのご紹介です。  
ミートソースをレンジで仕上げる方法なので時短で簡単！是非作ってみて下さいね。

## 11月の玉葱を使ったおすすめ料理

# 玉葱のラザニア

<材料>2人分

・合挽ミンチ 250g

・玉葱 大1個

・ピザ用チーズ、パルメザンチーズ適量

・オリーブオイル、バター 少々

(A)

・ケチャップ 大さじ4

・ウスターソース 大1

・薄力粉 小さじ1

・カレー粉 小さじ1/2

・胡椒、ナツメグ 適量

・醤油 2、3滴



<作り方>

- 1) 玉葱の1/4個をみじん切りにし、残りを1センチほどの輪切りにし、薄力粉をまぶしておく。
- 2) 耐熱ボールにミンチと(A)を入れて照れて軽く混ぜあわせる。ふわっとラップをし、レンジ(600W)で6分加熱する。
- 3) 適量のオリーブオイルを引き、1の薄力粉をまぶした玉ねぎを並べ強めの中火で焦げ目をつけ、両面火が通るまで焼く。
- 4) 耐熱皿にバターを薄く引き2)のミートソース → 玉葱 → ピザ用チーズ、パルメザンチーズ → ミートソース → ピザ用チーズ、パルメザンチーズの順に重ね、オリーブオイルを少々振りかけ、オーブントースター(230°前後)で5分焼く。



♪ポイント ミートソースに醤油を2、3滴加える事で時短とは思えない  
深みのあるミートソースに仕上がります。



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。