



マルト便
MARUTO INFORMATION

お客様の笑顔のために ... チャレンジ!



maruto-shoji.co.jp

ホームページにバックナンバー掲載中



2月号 February 2024

この度の「令和6年能登半島地震」により被災された皆様に、
心よりお見舞い申し上げます。被災地の日も早い復興を心よりお祈り申し上げます。

気象庁が2月1日に、2024年1月の平均気温が平年値を1.32度上回り、明治31年(1898年)の統計開始以降、3番目に高かったと発表しました。今年の冬は暖冬予報でしたが、全国的に予報通り暖かい冬になっているようです。地域別でみると東北地区が特に暖かく、盛岡では2.4度、青森では2.3度と東北地区を中心に12地点で1月平均気温の過去最高を記録しています。

このような状況の中、野菜の生育は露地野菜を中心に前進傾向で推移しています。短期的には寒気が入り、各野菜の生育も一旦は鈍るのですが、全般温暖なのでまた追いつくという傾向になっています。冬野菜から春野菜への切り替えにおいて、品目によっては後作が追い付かずに端境が発生する可能性があるかと思えます。しかしながら2月においては各品目大きな変動せずに推移するものと予想します。

玉葱については、23年北海道産玉葱が高温の影響により小玉、品質不良で例年より出荷量が少ない状況が続いています。現在は貯蔵出荷品の出回りとなっており、相場も高値推移です。

一方、今年はやはり暖かく、例年より前進して超極早生玉葱が流通しています。関東では静岡産が安定して出回っており、九州でも各産地から早めに出荷が始まっています。とはいえ、北海道産と、この時期の府県産玉葱では用途性が異なっており、業務加工用の主力はまだまだ北海道産となります。業務加工事業者の多くは、北海道産の使用計画を春先までとしているかと思えますが、不足の事業者も多く需要は強いです。

輸入品もアメリカ産が今期は大玉・豊作の影響で、年内は案内が多かったですが、年明けは一変しています。米国内需要が堅調なようで日本向けのオファーは少ない状況です。中国産も2月上旬の価格は大きく上昇し、玉葱全般で高くなってきている印象です。

今後、北海道産は残量が見えている状態で、青果向けの売れ行き次第で加工業務向けに案内があるかどうかという流れになると思います。価格面・歩留・用途性を鑑みるとすぐに府県産に切り替えができる状況ではなく、4月末までは高値が持続するよう思えます。

ホクレン様による今期の系統取扱い数量としては、23年12月末時点で499,160tと発表がありました。大凶作となった21年産の455,630tに次ぐ出回りの少なさです。年明けの生食向け出荷計画は110,200tとしており、昨年計画の143,070tに比べて大幅に少なくなっています。

弊社におきましては5月上旬頃までの北海道産玉葱使用を計画しており、産地様から頂いている玉葱原料を大切に加工して出荷を進めて参ります。

今後はスムーズに産地切替えを進めていくため、府県産の生育情報も順次お伝えできるように各弊社契約産地様訪問を行って参ります。宜しくお願い致します。

2月の玉葱を使ったおすすめ料理

玉葱クロックムツシュ

パンの代わりに玉葱を使う事で前菜や軽いランチなどにもピッタリのメニューです。
マヨネーズで作るホワイトソースもレンジで簡単に出来るのでお気軽に作れます。



<材料>2人分

- ・玉葱 1個
- ・スライスチーズ 2枚
- ・スライスハム 2枚
- ・白ワイン又は酒 小さじ1
- ・油、小麦粉、塩、胡椒 適量
- ・黒胡椒、乾燥パセリ 適量

[ホワイトソース]

- ・マヨネーズ 大さじ1
- ・小麦粉 小さじ1
- ・豆乳(なければ牛乳) 大さじ2
- ・オリーブオイル 適量
- ・塩胡椒 適量



♪ポイント

ホワイトソースを作る際に豆乳を2回に分けて混ぜ合わせる事でだまになりにくく滑らかに仕上がります。

<作り方>

- 1) 玉葱は輪切りになる様に半分に切り塩、胡椒、小麦粉は振って両面にふりかけておく。
- 2) フライパンに油をひき、両面に焦げ目をつけ全体に火が通るまで中火で3分~5分焼く。
- 3) 2) を焼いている間にホワイトソースを作ります。

マヨネーズ、豆乳(先に大さじ1)小麦粉をボールで混ぜ合わせてラップをせずにレンジ500wで50秒。
残りの豆乳大さじ1を加えて更に混ぜ再び500w10秒。滑らかになるまで混ぜ合わせておく。

- 4) 玉葱に3のホワイトソースをぬり、ハム、スライスチーズをのせ白ワイン(なければ酒)小さじ1をまわしかけ蓋をして蒸し焼きで2分。黒胡椒とパセリを振りかけて出来上がりです。



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。