



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。

被災地の一日も早い復興を心よりお祈り申し上げます

3

月号 March 2024

3月に入ると「春の」イメージが一気に強くなるような気がします。なぜなのかなと思います。ひな祭りがあったり、桜が咲き始めたりと「桃色」なイメージが3月にはあり、春を連想させるのかなと思います。

2月のマルト便でも書きましたが、今年は暖冬傾向となっています。日本気象協会では2月28日に第二回目の2024年桜の開花日予想を発表しました。東京が3月21日で平年比-3日、前年比で+7日。大阪は3月23日で平年比-4日、前年比で+4日。福岡は3月23日で平年比±0、前年比+4日となりました。今年も暖かいと思っていましたが、昨年は特に3月の気温が高くなり、桜の開花が東京では3月14日と特に早い年でした。とはいえ今年もどの地区も平年より早めの開花予想となっています。桜は気分を明るくしてくれると私は思います。桜の開花が待ち遠しいです。

そして桜と言えばお花見。もう随分と昔のことのようですが、昨年まではコロナ禍でお花見もまだできない状況でした。今年のお花見時期は以前のような賑わいが戻るのでしょうか。皆さんは今年のお花見はどうされますか？日本の経済もコロナが明け、つい先日、日経平均株価が過去最高値を付けています。私には全く実感がありませんが、もっと景気が良くなって世の中が良い方向に変わって盛り上がってくればよいと思います。

さて、変わると言えばなのですが、早くもホクレン様の全道共計2024年北海道事前契約玉葱の要望集約時期となりました。これからご契約の皆様には詳細ご案内をさせていただきますが、今回大きな変更が1点ありました。「事前単年契約に価格変動性を導入する」というものです。

ホクレン様の玉葱契約は大きく3種類となっています。①事前複数年契約 ②事前単年契約 ③一般暫定契約 左記3種類の契約形態です。①は3年間の数量・価格固定契約 ②は単年毎の数量・価格契約 ③は作柄に応じた凡そ3か月毎の数量・価格契約となっています。出荷優先順位は①>②>③となっています。

21年産と23年産は作柄が良くなかった為、市場販売の平均価格と契約価格に大きく乖離が生じました。そのため出荷生産者の系統離れが顕著となり、全道共計玉葱の運営継続に支障が生じる可能性があるとの理由で、市場との単価差緩和を図る目的で、今回単年毎に要望集約を行う、事前単年契約に変動性を導入するという事になったとのことです。全道共計玉葱の仕組みは、定時定性定量が大切な業務加工向けには必要な仕組みであると思います。今回の市場連動については、その意図とは相反する面もあるため難しい判断であったと思います。実需者としては、全道共計の仕組み維持と、より安定した契約形態の仕組み作りが今後できるようになることを期待しています。

現在玉葱の状況は、北海道産玉葱が継続して計画出荷されています。また各府県産地からも順調に新玉葱の出荷がスタートしています。市場の荷動きはあまり活発に動いている状況ではないようです。とはいえ、3月に入り気温の上昇とともに人が動き始めることを期待したいと思います。またインバウンドの影響は大きく、海外からの観光客もコロナ前の水準を超えてきている状況です。今後更に業務用も活性化してくると思います。今後は一旦玉葱の状況は落ち着くものと思います。動きが出るのは5月GW明け頃。端境ができるかどうか…というように予測しています。

三寒四温、気温の変化もこれから大きくなります。体に良い成分が沢山含まれる玉葱を沢山食べて体調管理をしましょう！そして個人的にですが、桜が咲いたら美味しい新玉葱料理を食べながら今年はお花見をみんなで楽しめたら良いなと思っています。

皆さんにとって素敵な3月になりますように。今月も宜しくお願い致します！

3月の玉葱を使ったおすすめ料理

玉葱のホイル焼き

究極に簡単！シンプルイズベストなレシピです。

今回は菜の花を添えてみましたが、その時期旬のお野菜でいろいろアレンジを楽しむのも良いかと思います。前菜やお酒のおつまみにもピッタリ。玉葱そのものを味わってみて下さい。



<材料>2~3人分

- ・玉葱 1個
- ・菜の花 適量
- ・ハーブソルト 適量
- ・黒胡椒 適量
- ・オリーブオイル 適量
- ・ローリエ 1枚 (ローズマリー等お好みのハーブでもOKです)



♪ポイント

今回は玉葱のシャキッとした食感を残したかったので中火で10分蒸し焼きにしましたが、トロツとした感じが好きな方はお好みで時間を調整してみてくださいね。

<作り方>

- 1) 玉葱は皮がついたままきし切りにする(8等分)。
- 2) 菜の花適量を食べやすい大きさに切る。
- 3) 玉葱、菜の花、ローリエをアルミホイルに並べてハーブソルト(クレイジーソルト等でもOK)、オリーブオイルをかけて包む。
- 4) フライパンに乗せて中火で10分蒸し焼きにする。
- 5) 仕上げに黒胡椒を振りかける。



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。