



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

4

月号 April 2024

2024年3月31日の気温は東京都心部で28.1度を記録。3月としては過去最高気温となりました。25度を大幅に超えて夏日となりました。これまでの3月の過去最高気温は25.3度で大幅な記録更新となっています。4月であったとしても28.1度は歴代5位の気温です。

しかし確かに31日は暑かったのですが、私の肌感では3月は寒かったなという印象です。

調べてみると24年3月の日中の平均気温は9.6度でした。また、過去10年の東京の3月の平均気温を見てみると10度以下となったのは2017年の8.5度しかありません。やはり今年の3月は寒かったようです。2月までの温暖な気候により、桜の開花予想も3月21日となっていたようですが、結局はずれ込んで、東京のさくら開花は3月29日に発表となりました。その後一気に気温が上昇していますので残念ながら今年のお花見期間は少し短いかもしれません。

そのような寒暖差が大きい今年の気象条件が影響して、野菜の環境もあまり良くない状況となっています。2月までの温暖な気候で前進出荷していた各品目が、産地切替となってくる3月のタイミングで低温に当たり生育が遅れました。結果、端境が生じてしまったようです。特に白菜などは急激に商品供給が少なくなり相場高騰となっています。今後は気温上昇にともない各品目回復に入るかとは思いますが、直近の天気予報を見ていると関東では降雨予報が多く、個人的には葉物中心に日照不足。多雨の影響から病害虫の発生が非常に心配で品質面も含め注視が必要な状況ではないかなと思っています。

玉葱については現在北海道産が終盤となっています。3月には今後の産地となる熊本県の産地様を訪問し情報交換をしてきました。九州の玉葱は現状では極早生品種が順調に出荷されており、サイズ・品質とも良好な状態に見えました。4月以降は早生品種が本格的に出荷されてきます。3月気温がしまったことにより作柄はますます良いように思います。今年は若干早く4月8日から佐賀県産の20kg段ボールの出荷が始まるように聞いています。量は潤沢にあるのではないのでしょうか。



中晩生品種の生育は 4 月 20 日頃までが勝負だと思えます。現在の傾向からするともう少し日照が欲しい所です。気温上昇に伴い、玉葱も病気の発生に注視していく必要があります。このまま順調に推移して良い生育をしてくれれば良いなと思えます。

マルト商事では 4 月以降、加熱用途向けのお客様には北海道産の玉葱。サラダ向けのお客様には府県産玉葱への産地切替を進めて参ります。お客様のご要望に一層お応えできるように最適な商品供給を心掛けて参ります。

また、玉葱以外にも地元三芳の春野菜や各契約産地の加工用野菜出荷が色々と始まって参ります。「こんな野菜の契約取引は可能??」という感じで是非お問い合わせいただければと思えます！ 4 月も皆さま宜しくお願い致します！

4 月の玉葱を使ったおすすめ料理

新玉葱と豚ロースの塩麴漬け

玉葱には血液サラサラにする効果がある事は有名ですがオリゴ糖も含まれており、塩麴に含まれる乳酸菌と共に腸内環境を整えてます。また豚肉に多く含まれるビタミンは玉葱と一緒に食べると吸収が相乗効果により高まり、美肌や老化防止といった効果も有ります。

何かと体調を崩しやすい季節の変わり目にピッタリのレシピ。しっかりと栄養補給してエネルギーチャージ♪新玉葱の柔らかい食感と調味料いらすの塩麴、漬け込みさえすれば簡単なので是非作ってみて下さい。



<材料>2 人分

- ・新玉葱 1 個
- ・豚ロース (トンテキ用) 2 枚
- ・塩麴 適量
- ・酒、油 適量
- ・イタリアンパセリ (ルッコラ等でも OK) 適量

♪ポイント



玉葱に含まれているタンパク質分解酵素と麴菌に含まれている酵素のひとつプロテアーゼがお肉を柔らかくしてくれます。ラップはなるべく空気が入らない様にピタッと被せる事で味が浸透しやすくなり、玉葱で挟む事によってよりお肉を柔らかくしてくれます。

- 1) 新玉葱を 4 つに輪切りにする。
- 2) 豚肉の両面を筋切りし、焼いた時に反り返らないように側面上下 4 箇所に入り込みを入れる。(写真参照)
- 3) 玉葱、豚肉、両面にスプーン等で塩麴をたっぷり塗り込み、豚肉を玉葱で挟むようにしてトレーに並べてラップをし、冷蔵庫で 4~5 時間寝かせる。
- 4) 焼く 5 分程前に 3) を取り出しておき、キッチンペーパーなどで表面の余分な水分を軽く取っておく。
- 5) フライパンに油を敷き、やや強火で豚肉と玉葱の両面にしっかりと焦げ目をつける。
- 6) 酒を振りかけて蓋をし弱火で 2~3 分蒸し焼きにする。
- 7) イタリアンパセリと一緒に盛り付ける。



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。