



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



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

5 月号 May 2024

今年のGW、皆さんはどのように過ごされましたでしょうか？

今年は前半が4月27日(土)から29日(月)の昭和の日までの3連休。後半が5月3日(金)の憲法記念日から6日(月)の振替休日まで4連休となりました。途中の3日間を休暇にできる人は最大10連休の大型連休となりました。天候にもますます恵まれたのではないのでしょうか。季節は少し早いのかもかもしれませんが、初夏のような陽気であったと思います。全国的にも多くの人出で、賑わいの様子が報道されていました。外国からの観光客も増加しており、コロナ禍明けの最初のGWを多くの人を楽しんだのだと思います。弊社業務においてはお蔭様でGW期間中も平日とそれ程変わらない荷動きとなりました。誠にありがとうございました。

GW中にふと映っていたテレビで2050年の日本についてのイベント映像が流れていました。2050年か～と思ったのですが、現在2024年。あと26年と遠くない未来。そして恐らくまだ自分も経験することができる未来。映像ではドローン型のタクシー実用化や車から人型にトランスフォームできるロボットなどが紹介されていました。映画の中の話だと思っていたことが、2050年の日本の社会では当たり前のようにになっているのでしょうか。

先日までTBSで「不適切にもほどがある！」というTVドラマが放送されていました。コンプライアンスが厳しい令和時代とそうではなかった昭和時代を対比して現在の社会を独自の視点で風刺した人気作品です。そのドラマを見て思ったことがあります。私達は日々時間の経過の中で過ごしているので多くのことは気が付かないのですが、ドラマのように突然数十年先の未来、過去に紛れ込んだら、物質的にも、そして非物質的にも、想像のつかない変化が起こっているのだなと思いました。毎日あらゆる事柄が少しずつ変化をして、その変化に日々自分自身も対応して、今と異なる自分が常に形成され続けているのだなとなんとなくですが思いました。

2050年の未来に向けて社会も変わっていきますが、自分自身も日々の変化を意識して、今日より明日がHAPPYになるように変わっていききたいなと改めて思いました。

さて、遠い未来のことに思いをはせることも楽しいですが、足元の玉葱の環境についても情報共有をしたいと思います。

5月に入り、小売店頭では新玉葱が多くみられるようになってきました。佐賀県産を中心にそれぞれの地元生産の玉葱が店頭に並んでいるのではないのでしょうか。今の時期は加熱に適した北海道産とサラダに適した府県産の玉葱が楽しめる、玉葱好きにはたまらない時期だと思います。しかし今年の府県産玉葱は2月までの順調な生育から一転し、3月の低温、日照不足が影響し、GW明けから本格化してくる中晩生品種の生育が若干遅れてきているように思います。平年作程度の収穫量となってくれることを期待しています。また、これからは降雨の影響が収穫に影響を与えるので、晴れの多い5月を各産地期待しています。現在気象庁発表の東日本、西日本の1カ月天気予報では、気温は平年より高め、降水量は平年、日照は平年より少なめという予報になっています。どちらかというと曇天が多く気温が高くなる見込みのようです。なんとか天候が良い形で進んでくれるといいなと思っています。

4月22日～23日には弊社中村が岡山県の契約圃場を訪問させて頂きました。岡山県産についてもやはり3月の多雨により病害虫対策に奔走されているとのことでした。しっかりと圃場の管理をして頂いていることに感謝するとともに、今期も美味しい玉葱が入荷されることを楽しみにしています。



弊社では 5 月下旬から順次府県産玉葱に産地切替を行って参ります。これから梅雨入りまでが各産地勝負となり、順調な気象条件が続くことを祈るばかりです。そして皆さんに府県産の素晴らしい玉葱をお届けできるように産地様と一緒に進めて参ります。

2050 年。ドローンタクシーが一般的になって、搭乗できるロボットを町で普通に見かけるようになって、多分我々は美味しい玉葱が入った、カレーや豚汁を食べていることと思います。日々少しずつ変わっていくとは思いますが、玉葱が日本だけでなく世界中で愛される野菜であることは変わらないと思います。私も、マルト商事も 2050 年になっても玉葱と野菜を通じて、関わる人を HAPPY にできているように、今を、毎日を一生懸命過ごしていきたいと思えます。5 月も皆さま宜しくお願い致します。

5 月の玉葱を使ったおすすめ料理 新玉葱のサラダ

新玉葱は辛味も少なく水分も有りそのままでも十分美味しく頂けますが今回は
麺つゆと梅干しのタレがトロツとした新玉葱に絡んで簡単ながらも満足のいく
1 品に仕上げました。新玉葱に含まれる豊富なビタミンと梅干しによる疲労回復、
殺菌作用による免疫力 up も嬉しいレシピです！



＜材料＞2～3 人分
・新玉葱 大 1 個
・塩鯉節、刻みのり 適量
[A]

・梅干し 2 個
・麺つゆ（濃縮 2 倍のもの） 大さじ 4
・ごま油 小さじ 2

＜作り方＞

- 1) 新玉葱をを薄くスライスしサッと水にさらして水分を手で絞り切っておく。
- 2) 梅干しを潰して [A] を混ぜ合わせタレを作る。
- 3) タレを回しかけ鯉節と刻みのりを適量トッピングすれば完成。

♪ポイント



我が家では蜂蜜漬けの梅干しを使用しているのですが
蜂蜜の甘みがでコクが増し更に美味しくなる様に思
います。（無い場合はご家庭にあるものでもぜんぜん可
能です）



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。