



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

6月号 March 2024

5月26日に台風1号が発生しニュースになりました。今年は1951年の統計開始以来、過去7番目に遅い台風1号の発生だったそうです。6月に入る直前のこの時期は梅雨入りのことはすごく気にしていましたが、そういえば台風の発生についてはあまり気にしたことがなかったです。

調べてみると、過去最も遅い台風1号となったのが1998年でした。7月9日午後15時の発生とのこと。ちなみに一番早い発生は2019年の1月1日6時とのこと。1月の発生はめちゃくちゃ早い!と思ったら、実はそうでもなく、台風1号の発生が最も多い月は1月(36.5%)でした。続いて4月(20.3%)、2月(12.2%)、3月(12.2%)、5月(10.8%)、6月(4.1%)、7月(4.1%)となっています。5月以降の発生はやはりなかなかレアなのだと思います。

台風1号の発生が遅れた年の傾向としては、ハイペースで発生が進む傾向があるようです。1990年から2020年の過去30年間の統計では平均発生数が25個、上陸数は3個となっています。発生が遅れたからと言って発生数がそれ程少なくなるわけではなく、発生ペースが上がるという感じのようですね。そのパターンで行くと今年の台風1号発生はほぼ6月ですから、今後は台風の発生が頻繁に起こり、警戒が必要な年となるのかもしれない。

台風発生が例年より遅いということでしたが、毎年気にしている梅雨入りも今年は遅くなりそうです。関東の平年は6月7日(昨年は6月8日)ですが、今年は全国的に遅れそうで6月中旬以降の梅雨入りとなりそうです。関東地方の梅雨明けの平年は7月19日頃(昨年は7月21日頃)です。あまりに空梅雨も困るのですが、私自身は梅雨明けが遅くなるのは嫌だなと思ってしまいます。ちなみに台風1号の発生が一番遅かった1998年の梅雨入り・梅雨明けを調べてみると、梅雨入りは6月2日、梅雨明けは8月2日と梅雨の期間が非常に長かった年でした。台風1号の発生タイミングと梅雨についてあまり相関はなさそうです(;^\_^A

2024年前半は全国的に日照量が少ない状況が続いていて野菜の生育にあまり良い環境ではない状態で推移しています。様々な野菜で品不足が続いていますので、今後は各産地で天候回復を期待したいと思います。

玉葱については、これまで北海道産地の最終品から本州産への切り替えとなってきています。今年は先述の通り、日照が少なかったように思います。府県産の生育も思ったより進んでおらず、九州産中晩生品種については全体数量としても少ない状況となりそうです。市場相場を見ると5月下旬より入荷が減少しており、今後6月~7月にかけては売れ行き次第とはなりますが、数量面では厳しい状況となるような気がしています。

マルト商事では6月以降の玉葱産地推移を岡山、富山、宮城と進めていきます。現在入荷中の岡山県産については品位・サイズともお蔭様で順調な状況です。今後入荷予定となる富山・宮城については産地状況を確認しながら改めて作柄ご報告をさせていただきます。

ここ数年は毎年各産地様で天候要因で作柄が大きく変動しています。玉葱は基本的に各産地1年に1作です。難しい舵取りをして頂いている生産者の皆様に心より感謝しつつ、中間加工事業者として、ご使用いただいている皆さまに喜んで頂ける商品をお届けできるようにして参ります。

早いもので24年も半分が終わろうとしています。後半戦に向けて一層皆さまのお役に立てるよう努めて参ります。6月も宜しくお願い致します。

6月の玉葱を使ったおすすめ料理

# 新玉葱バーグ

新玉葱は水分が多く火が通りやすいのでとてもジューシーに美味しく焼けます。

ソースにもすりおろした玉ねぎを加えているのでまろやかで玉ねぎの旨みを堪能出来ますよ！！



<材料>2~3人分

- ・合挽ミンチ 300g 程
- ・新玉葱 1個
- ・卵 1個
- ・塩、胡椒、ナツメグ適量
- ・片栗粉 小さじ1

[ソース]

- ・醤油 大さじ4
- ・酒 大さじ4
- ・みりん 大さじ4
- ・砂糖 小さじ4
- ・水 少々
- ・玉葱すりおろし 適量

<作り方>

- 1) 玉葱の両端を切り落とし皮を剥き、3等分に輪切りにする。
- 2) 外側から2枚分をそれぞれ残し、中身の1つをすりおろす。その他を粗みじん切りにしてフライパンに油を適量ひき、透明になるまで軽く炒めて粗熱をとっておく。
- 3) ボウルにミンチ、卵(全卵)、炒めた玉ねぎ、塩、胡椒、ナツメグ、片栗粉、を手で粘りが出るまで混ぜ合わせる。
- 4) 残しておいた玉ねぎの輪に3をこんもりと詰め合わせる。
- 5) フライパンに油をひき玉葱の面からこんがり焦げ目がつくまで焼いていく。  
裏返し、同じくこんがり焦げ目がついて側面の色が変わって火が入ったら余分な油を拭き取り、酒を適量振りかけて蓋をし、弱火に近い中火で5分程蒸し焼きにする。
- 6) しで刺して透明な汁が出れば火が通っているのでトレイに取り出す。余分な油を拭き取り焼いたフライパンにソースの材料を入れ一煮立ちするまで煮る。
- 7) 取り出したタネをフライパンに戻してソースを回しかけながら1分程煮る。  
お皿に盛り付けて完成です。



♪ポイント

粗みじん切りにする事で玉葱の食感も楽しみ、片栗粉を入れる事により旨みもギュッと閉じ込められます。



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。