



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

最新の玉葱産地状況報告

皆さま、こんにちは！夏が本格的に始まり、暑さが日に日に増してきましたね。

今回は、現在の玉葱産地の状況についてお知らせいたします。

7 月号 July 2024

■ 北海道産玉葱の状況

北海道の玉葱産地では、6月20日時点で生育が順調に進んでいます。平均気温・日照時間は平年を上回り、降水量は平年を下回っている状況です。一部地区では早魃により雨が不足している状況ですが、全道としては順調な生育となっています。今期は全体面積としては変化無しですが、7月から収穫される超極早生品種は減少しており、早生以降の品種が増加しています。過去数年超極早生品種の品質不良が多かったことから変更となっています。ただ、これまでの順調な天候により、玉葱の生育が早まり、一部では収穫期が前倒しとなる見込みです。

北海道 2024年6月24日



■ 価格動向

東京都中央市場における玉葱の価格は現在も高値で推移しています。府県産主力の佐賀県産供給量が少なかったことと、淡路産や愛知県産も出荷減となっています。6月は月初より日ごとに単価が上昇傾向となっていました。6月末現在の府県産玉葱市場単価は170～200円/kgで推移している状況です。この傾向は7月も継続し、北海道産の安定出荷までは供給不足の状況は変わらずとなりそうです。

■ その他の産地状況

6月下旬からマルト商事では北陸・東北産地の玉葱入荷がスタートしています。産地によってばらつき収量・品質の差が出ています。マルト商事契約の産地様の状況としては平年並みと見ています。市況が高いことを鑑みて産地様の負担にならないよう、可能であれば北海道産入荷を早める等の対策をとっていくことを検討しています。

最新の青果物業界ニュース

今年の青果物業界では、多くの注目すべき動きが見られました。

■ 気候変動と農作物

今年も異常気象が続き、各地で高温と豪雨が頻発しています。これにより、農作物の生育環境が大きく変わりつつあります。特に玉葱のような冷涼な気候を好む作物は、高温により品質が低下するリスクが高まっています。気候変動への対応策として、多くの生産者様が耐暑性の高い品種の導入や新たな栽培技術の研究を進めています。

■ 輸入玉葱の動向

国内の玉葱不足は加工業務用を中心に継続しています。しかし、中国産玉葱の動きは低調です。中国国内の需要が少ないものと思われる。山東省産の玉葱は5月中旬以降の高温の影響による品質不良が懸念されています。規格外品の発生も多いようで品質面の注意が必要です。北海道時期からスタートする甘粛省産は順調な生育です。その他ニュージーランド、オーストラリア産玉葱は計画入荷が主となっています。

まとめ

マルチ商事では、今後も玉葱の安定供給と品質管理に努めてまいります。引き続き、皆さまのご支援とご協力をお願い申し上げます。暑さが厳しい季節となりましたが、皆さまどうぞお体に気をつけてお過ごしください。それでは、次号もお楽しみに！

株式会社マルチ商事 代表取締役 戸澤周一

編集後記

今年の夏も暑さが続きますが、しっかりと水分補給をして、健康管理に努めてください。皆さまの笑顔のために、私たちも精一杯頑張ります。ご意見やご感想がありましたら、ぜひお聞かせください。関わる人をHAPPYに！

株式会社マルチ商事 ホームページ: www.maruto-shoji.co.jp

次回もどうぞお楽しみに！

7月の玉葱を使ったおすすめ料理

新玉葱と生ハムのフリッター風

フリッター衣の卵白を泡立てる工程を省き、全卵と片栗粉で揚げているので手軽に簡単に出来ます。

新玉葱の食感と生ハムの塩気が相性良く、おつまみには勿論冷えても美味しいのでお弁当のおかずにもバッチリです。



<材料>2~3人分

- ・新玉葱 小2個
- ・生ハム切り落とし 1パック
- ・卵 1個
- ・片栗粉 大さじ4~5
- ・粗挽き黒胡椒 少々

<作り方>

- 1) 新玉葱は皮を剥いてヘタを切り落とし半分に切り更に食べやすい大きさ(3~4等分)に、くし切りにする。
- 2) 玉葱を生ハムで巻き粗挽き黒胡椒を適量かける。
- 3) 卵を溶き、片栗粉を投入し、粉が残る感じでザックリ混ぜる。
- 4) 2)を3)にくぐらせ170℃に熱した油で3分程揚げる。
- 5) トリュフ塩を添えて盛り付ける。



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、誰もが作りやすく栄養バランスのよいレシピを得意とする。



♪ポイント

全卵を溶いてから片栗粉を投入しだまが残る感じでザックリ混ぜる事でふんわりサクッと揚がります。