



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

こんにちは！暑さが厳しい8月がやってきました。皆様いかがお過ごしでしょうか？
今月も北海道の玉葱産地状況を中心に伝えたいと思います。

8 月号

August 2024

■ 府県産玉葱の現状

今年は府県産玉葱が不足の状況で7月、8月と推移しています。佐賀県産や愛知県産といった中心産地が早々に出荷終了となり、市場では兵庫県産中心での流通となっています。6月以降に収穫される北陸、東北産地も軒並み収穫量が減少してしまった結果、現在は流通量が非常に少ない状況で推移しています。玉葱を取り巻く環境としては、青果向け、業務加工向け両方とも不足の状況で、北海道産の早期出荷を皆待っている状況です。

■ 市場価格の推移

東京市場の入荷量と価格動向（2024年7月）

2024年7月の東京市場における玉葱の価格動向を分析しました。

平均価格：7月玉葱全体の平均価格は170円～190円/kgの範囲で推移しています。

価格の変動：価格は入荷量に比例しており、供給が安定しない日には価格が上昇する傾向が見られます。

北海道産玉葱の入荷が7月中旬からスタートしています。商系から始まり、系統出荷は25日頃からスタートしています。

北海道産の収穫出荷が本格化してくるまでは需要が強い状況が継続し、価格も強い状態で8月も推移する見込みです。

■ 北海道産玉葱の現状

2024年7月の北海道北見地区・富良野地区・岩見沢地区の降水量、日照量、平均気温7月の北海道の気象状況は以下の通りです。

北見地区	富良野地区	岩見沢地区
降水量：77.5mm	降水量：84.5mm	降水量：114mm
日照量：188.3時間	日照量：174.4時間	日照量：183.5時間
平均気温：21.8度	平均気温：22.7度	平均気温：22.7度

大所の玉葱産地の気象データを拾ってみると上記の通りでした。各産地データとしては平年に近い形で悪くない状況です。

7月16日から19日まで北海道に滞在し産地視察をさせて頂きました。その時点では早魃が非常に厳しい状況となっていました。玉葱の葉先が雨不足の影響で枯れ始めていました。20日以降の降雨が肝であると考えていました。雨が無ければ不作。あれば平年作より上という見立てでした。結果からすると7月24日から適度な降雨が各地にあり、玉葱の生育としては非常にありがたい雨になったと思います。8月に入りまだまだ晩生品種の肥大はこれから進みますが、24年産北海道産玉葱はまず一安心となったような気がします。あとは降雹や台風などが無いことを祈るばかりです。

1) 降水量

適度な降水量は玉葱の生育にプラスですが、過剰な降水は根腐れの原因となります。

7月の降水量は平年並みで、玉葱の生育には好条件でした。

2) 日照量

日照時間が長く、玉葱の生育には順調でした。

3) 平均気温

平均気温が20度前後で、玉葱の生育に最適な温度でした。

しかし、極端な高温になると生育が停滞するため、注意が必要です。

〈裏面に続く〉



■ その他北海道農産物の情報

玉葱以外の北海道の農産物は地域によって生育が異なります。馬鈴薯は主産地となる十勝地区が昨年よりもひどい早魃となっており、玉付きも悪く、肥大も進んでいない状況で厳しい声が聞こえています。中晩生品種が何とか回復してくればというところです。人参も降雨があった地区は比較的順調に生育しているとの情報です。それでも全体的には干ばつ傾向なので加工業務向けの大きいサイズについては少ない可能性があります。

今後3カ月間、玉葱の収穫シーズンとなってきます。24年産が素晴らしい年となるように心から祈るばかりです。

以上、今月のマルト便でした。暑い日が続きますが、体調管理に気を付けてお過ごしください。

また、次回のマルト便でお会いしましょう！

株式会社マルト商事

ホームページ：www.maruto-shoji.co.jp

8月の玉葱を使ったおすすめ料理

玉葱キャベツカレー

玉葱の食感を生かし野菜も沢山頂ける栄養満点夏カレーです。
時短で簡単に作れるので夏休みのお子様のお昼ご飯等にもお勧めです。



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。



- <材料>2~3人分
- ・玉葱 大きいもの 1個
 - ・キャベツ 1/4個
 - ・合挽ミンチ 300g程
 - ・じゃがいも(メークイン) 大きいもの 1個
 - ・塩胡椒 少々
 - ・カレー粉 大さじ1
 - ・ケチャップ 大さじ6
 - ・鶏ガラスープ(顆粒) 小さじ2
 - ・お湯 150cc

<作り方>

- 1) 玉葱の1/4を粗みじん切りに残りを2cm程にザク切りにする。
- 2) キャベツも2cm程のザク切りにじゃがいもは皮を剥いて同様に2cm程の角切りにしておく。
- 3) フライパンに適量の油を敷き中火で粗みじん切りにした玉葱を透明になるまで炒たらミンチを投入、塩胡椒少々とカレー粉を振りかけて更に炒める。
- 4) ミンチにあらかた火が通ったらザク切りにした玉葱を投入し、ケチャップを回しかけなじませたら。じゃがいもキャベツの順に投入、ザックリ混ぜあわせる。(火はそのまま)
- 5) 2)で溶いた鶏ガラスープを回しかけ蓋をして弱めの中火で15分煮る。



♪ポイント

カレー粉を先に炒める事で香りが立ち深みが増します。カレー粉の量を少なくケチャップを多めに調整して頂ければお子様も美味しく頂けると思います。