



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！日に日に寒さが増してきて、秋も深まってきましたね。
今月も最新の玉葱産地状況をお届けします。

11 月号

November 2024

■ 北海道産玉葱の状況

現在、北海道産玉葱は収穫・倉入れ作業がほぼ終了し、安定出荷が続いています。今期は小玉傾向ではありますが、品質には大きな問題はなく、製品化率が高い状況で推移しています。結果として、加工業務用に需要のある選荷外品の発生率が少なく総量としては不足の状況で推移しています。

■ 東京市場の動向

2024年卸売市場調査 玉葱推移 東京都 農林水産省統計部より

玉葱	卸売数量	卸売価格	対前年同旬比		卸売数量	卸売価格	対前年同旬比	
	t	円/kg	数量	価格	t	円/kg	数量	価格
産地	北海道				輸入			
9月上旬	3990.1	127	115.4%	123.1%	61.5	109	223.6%	100.0%
9月中旬	3593.6	120	107.2%	111.1%	59.5	102	199.8%	90.3%
9月下旬	3225.4	108	103.6%	98.2%	41.1	111	126.7%	100.9%
10月上旬	3175.3	106	104.5%	93.0%	38.6	108	126.2%	100.0%
10月中旬	2843.7	110	89.5%	88.0%	43.3	98	88.0%	89.1%
10月下旬								

東京都卸売市場 玉葱推移表からの分析

1. 国内玉葱の卸売数量と価格

- 卸売数量は9月上旬の3,990.1トンから10月中旬には2,843.7トンまで減少しました。平均卸売価格は114.2円/kgで9月上旬の127円/kgから徐々に低下し、10月中旬には110円/kgになっています。
- 対前年同期比の数量は平均1.04（前年より4%増）で推移していますが、価格の対前年比は1.02（前年より約2%増）と比較的安定していました。

2. 輸入玉葱の動向：

- 輸入数量は平均48.8トンで、9月上旬の61.5トンから10月中旬には43.3トンに減少しました。
- 輸入価格は9月上旬の109円/kgから10月中旬には98円/kgまで下がりましたが、輸入量が増加している分、平均価格の変動は少なく、前年同期比でやや低下傾向が見られます。

全体として、9月上旬から10月中旬にかけて国内の玉葱価格は緩やかに下落しています。系統産地集計によると、サイズの関係から出荷量減が見込まれており、今後も数量は少な目で推移、結果、価格は上昇傾向に転じることが予想されます。

輸入数量は増加傾向にありますが、北海道の供給量・価格次第で動いていくと予測します。引き続き市場の需給バランスの動向を注視することが必要です。

《裏面に続く》

最新の青果物業界ニュース

■ 気候変動と農業への影響

今年も夏場の天候要因で、全国的に秋野菜の収穫量にばらつきが生じています。11月に入りましたが、葱類やキャベツ、きゅうりといった需要量の多い商品も引き続き供給が不足している状況が続いています。今後徐々に野菜の出荷量は増加が見込まれますが、12月の需要期を控えてどこまでバランスが回復するか。相場動向予測が難しい11月になるように思います。

■ 加工業務用野菜の国産化推進

国内の加工業務用野菜の需要は引き続き高まっており、業界全体で国産化推進の動きが見られます。マルト商事でも、今後さらに契約栽培の拡大と加工向け品種の導入を図り、安定供給と品質向上に努めてまいります。

おわりに

寒くなる季節ですが、マルト商事では今後も玉葱をはじめとした青果物の安定供給に全力で取り組んでまいります。次号もお楽しみに！

株式会社マルト商事
代表取締役 戸澤周一
ホームページ：www.maruto-shoji.co.jp

11月の玉葱を使ったおすすめ料理

玉葱と牛肉の炊き込みバターライス

炊飯器で炊き上げる事で玉ねぎの甘みが引き立ち牛肉等と合間って火で仕上げるバターライスと又違った味が楽しめます。



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
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人分

- ・玉葱 大 1個
- ・牛肉 (ステーキ用) 140g 程
- ・ブランドー 少々
*お酒でもOK
- ・米 2合
- ・ニンニク 1片
- ・舞茸 1パック
- ・水 250ml
- ・醤油 大さじ 1と1/2
- ・塩 小さじ 1/4
- ・バター 20g
- ・黒胡椒 適量
- ・油 適量

<作り方>

- 1) ニンニクをみじん切りに舞茸は適当な大きさに手で割いておく。
- 2) 玉葱の皮を剥き切り離さない様に根本を少し残して8等分に切れ目を入れる。
- 3) 牛肉に軽く塩胡椒をし包丁を入れ(筋切り)、フライパンに油を敷き両面にこんがり焼き目をつけ(中まで火を通す必要はありません)2cm角程に切る。
- 4) 牛肉を取り出したそのままのフライパンで舞茸に軽く焼き目をつける。
- 5) 2合の米を研ぎ水250mlと醤油、塩を入れ軽く混ぜ3.4.を投入し真ん中に2)の玉葱を入れ炊飯器で炊く(炊き込みコースなければ普通でもOK)。
- 6) 炊き上がったらバター、黒胡椒、みじん切りのニンニクをふり、ざっくりとかき混ぜる。

♪ポイント



フライパンで牛肉にこんがり焼き目をつける際は強火で一気に焼きがちですが、家庭の火力では弱めの中火でじわじわ焼く事で焦げずに綺麗な焼き目を入れる事が出来ます。又ブランドー等でフランベすると香りが立ち仕上がりの味も引き締まりますよ。

