



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

12月号

December 2024

最新の玉葱産地状況報告

こんにちは！寒さが日に日に増してきた12月がやってきました。
今年も残りわずかとなりましたが、皆さまいかがお過ごしでしょうか？
今月も玉葱状況を中心にお届けいたします。

■ 価格動向と需給バランス

東京市場の玉葱価格上昇傾向

10月の東京市場における玉葱の平均価格は約111.3円/kgと、9月の118.3円/kgに比べ約6%下がりました。出荷量は9月の10809.1トンから10月には9138.9トンと、9月の約84.5%と落ち着いてきた状況です。

府県産玉葱不足の状況から8月は玉葱価格が高値で推移し、そのまま北海道産がスタート。極早生タイプの玉葱が随時出荷されたことで数量は増加しました。10月に入り早生タイプのオホーツク222の出荷がスタートし、想定より小玉傾向にあるため出荷数量としては9月より減少しました。11月もこの傾向は一層強くなっています。

価格面では9月・10月は徐々に落ち着いてきたことが数字からは読み取れますが、10月後半からは上げに転じています。年内はこのまま上昇傾向で推移することが予想されます。

また、中国産玉葱も昨年対比では入荷量が少ない状況です。価格も国産の価格上昇に合わせる形で上昇してきています。今後注視が必要です。

- 北海道共計出荷進捗：年内64%の出荷計画でしたが、11月末時点で年内67%での着地予想となっています。想定より出荷が進んでいる状況です。
- 北海道数量計画：当初ホクレン様計画では青果向け41万トンでしたが、今後の発表で34～35万トンまで下方修正となる見込みです。
- 中国産は甘肅省産入荷も例年より数量減 価格は上昇傾向。

■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	3119.7	113	97.4%	76.9%	47.4	106	56.6%	92.2%				
11月上旬	2823.6	118	107.1%	65.6%	37.2	115	38.6%	97.5%				
11月中旬												
11月下旬												

〈裏面に続く〉

最新の玉葱産地状況

■ 佐賀県産播種状況

佐賀県産玉葱の定植作業が進んでいます。今年は佐賀県でも気温が高い状況が続いていました。苗の状況としては徒長気味であまり良くないという情報が入っています。特に極早生品種については暑さの影響がありそうです。25年3月～4月の玉葱の出荷に影響が出そうです。年内を目途に定植作業が続きますが、今後の生育状況を引き続き注視します。

各府県産地、中晩生種の面積が減っています。北海道産玉葱の出荷タイミングが早くなってきていることが影響しています。今後は、関東以西の府県産地は7月中に出荷を終わらせていくようなスタイルになると思います。7月以降に出荷が見込まれる東北産地の状況と北海道の早出し玉葱の動向を注視していきます。

業界ニュース

■ 野菜価格高騰の現状と対策

2024年、野菜価格の高騰が引き続き注目されています。最新のニュースをまとめました。

1. 農林水産省発表の野菜生育状況と価格見通し 11月時点での野菜価格は平年を上回る水準で推移しています。夏秋から秋冬への切り替えにより一部価格安定の兆しが見えるものの、天候や輸送費の影響は引き続き大きいとされています。
2. 消費者物価指数の上昇 9月、10月、11月と生鮮食品、エネルギーを除く消費者物価指数は前年同月比で2%以上の上昇で推移しています。食品関係の値上げも続いており、家計支出への影響が懸念されます。生鮮野菜も異常気象による不作の影響から各品目高値が継続しそうです。
3. 業界で進む価格抑制への取り組み 異常気象や輸送費増加が背景にある価格高騰に対し、生産者や業者間で契約栽培の拡充や輸送効率の改善が進められています。

■ 今週のお手頃野菜

農林水産省が発表する「今週のお手頃野菜」では、たまねぎと里芋が引き続きお買い得とされています。他の野菜が高い状態となっていますので平年並みの価格が期待されています。

参考：農林水産省 HP：<https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/yasai/otokuyasai.html>

まとめとマルト商事の取り組み

マルト商事では、産地開発と契約栽培の強化により安定供給を維持する取り組みを続けています。玉葱を中心に加工、業務用野菜において業界全体が今後直面する課題に積極的に対応し、お客様に安心と品質をお届けします。

寒さ厳しい折、皆さまどうぞお体に気をつけてお過ごしください。本年も大変お世話になりました。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

12月の玉葱を使ったおすすめ料理

玉葱とアボカドのクリームチーズホットディップ

クリスマスシーズンにぴったりのレシピです。

アペリティフと共にかがでましょうか♪

<材料>2~4人分

- ・玉葱 1/2個
- ・アボカド（食べ頃の熟れたもの）1個
- ・クリームチーズ 100g程
- ・塩、黒胡椒、粉チーズ 適量
- ・レモン汁（生でなくてもOK）
- ・酢 小さじ2
- ・オリーブオイル 適量

<作り方>

- 1) 薄くスライスした玉葱をしばらく酢水にさらし（酢水は200mlの水に対して小さじ2くらい）水分をきって硬く絞っておく。
- 2) アボカドクリームチーズをボウルでザックリ混ぜ、1)と塩胡椒、レモン汁を加えて更に混ぜる。
- 3) 2)を耐熱皿に盛り粉チーズを振りかけてトースターで3~4分焼く。
- 4) 仕上げに黒胡椒とオリーブオイルをかけてパケット等を添える。

♪ポイント



玉葱は酢水にさらす事で辛みが抑えられます。

玉葱はしっかり水分をきってアボカドは少しゴロツト感が残るくらいに混ぜると濃厚な味わいと食感が楽しめますよ。



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。

