



こんにちは!

寒さが厳しい2月になりましたが、皆さまいかがお過ごしでしょうか?

今月も玉葱を中心に、最新の青果物業界の情報をお届けします。

2

月号 February 2025

最新の玉葱産地状況報告

■ 北海道産玉葱の動向

2024 年産の北海道玉葱は、昨年の干ばつや高温の影響を受けながらも、最終的には一定の収量を確保しました。しかし、2024 年末時点での貯蔵量が少なく、2025 年 2 月現在も市場価格は高値安定で推移しています。

ホクレン様の 24 年 12 月集計によると、青果向けが 4,000t 増えました。品質良好の為、製品化率が上昇したことが要因だと思われます。全体の取扱い数量としては 51.4 万トン。青果 34.8 万トン、加工 16.5 万トン、輸出 0.1 万トンとなっています。1 月時点での青果向け出荷の想定進捗は 75% 程度となっています。

国内の在庫状況を考えると、春先まで価格の下落は見込めず、九州産玉葱の状況次第では例年以上に高値基調が続く可能性があります。上記状況を受け、中国産玉葱の輸入量についても増加傾向にあります。引き続き、市場の動向を注視していきます。

■ 2025 年 1 月 野菜高騰の動き

今年は玉葱以外にも、多くの野菜で価格の高騰が報じられています。下記農林水産省の 2025 年 1 月 20 日週の食品価格動向調査(野菜)が発表されていたので参考までに掲載いたします。

(単位: 円/kg)

品目		キャベツ	ねぎ	レタス	たまねぎ	トマト	にんじん	はくさい	だいこん
令和 7 年 1 月 20 日の週	価格	506	1,124	962	366	1,000	516	369	264
	前週比	92%	100%	98%	100%	96%	101%	102%	94%
	平年比	309%	144%	170%	117%	140%	143%	256%	163%

注 1: 各都道府県 10 店舗 (全国 470 店舗) について訪問調査。

注 2: 価格は特売価格等を含まない消費税込み価格で、全調査店舗の単純平均 (小売価格の全国平均値)。

注 3: 平年比とは、平成 31 ~ 令和 5 年度の食品価格動向調査業務による当該月の調査価格の 5 カ年平均価格と比較したもの。

1. キャベツの価格高騰

キャベツは例年のほぼ 3 倍の価格で推移しています。干ばつ傾向での生育不良や産地リレーの前倒し出荷が進んだ結果、需要と供給のバランスが崩れた状態が続いており、市場では未だに過去例のないような高値が継続しています。千葉や神奈川といった関東産地では春系キャベツの出荷が始まりつつありますが、いずれの産地も生育遅延の状況と聞いています。また、加工業務向けには寒玉キャベツが主体となりますので、引き続き不足の状況は続くと思われる。輸入キャベツの引き合いが強くなっており、弊社においてもご要望あれば対応させて頂いている状況です。

2. 九州野菜の生育不良

1 月 20 日週に九州産地を訪問してきました。いずれの県においても昨年 11 月中旬から降雨が極端に少ない状況が続いています。12 月はほぼ降雨がない状況でした。加工用ほうれん草の圃場を視察しましたが、全く生育が進んでおらず、今後も回復が難しい状況でした。九州産の野菜が出荷シーズンに入ってきますが、特に露地野菜については注意が必要であると思います。

玉葱においても佐賀県を中心に定植作業がほぼ終了しています。高温、干ばつの影響により各産地苗の生育状況があまり良くなかったという報告が入っております。春以降収穫予定となる府県産玉葱生育も引き続き調査をして参ります。

《裏面に続く》

3. 今後の市場動向と対策

現時点では各野菜品目においてすぐに価格が落ち着くような局面にはないと思います。九州から春取り野菜が出荷され始めていますが、干ばつの影響により一気に出荷量が増えてくる要素は低いと考えます。九州産地の次に西から東へと産地がリレーしていきますが、各産地において生育に適正な気象条件となることを祈るばかりです。受給のバランスから、出荷において先食いの様相を呈している面もあります。引き続き注視が必要です。

■ 2025年産北海道全道共計玉葱について

2025年1月末にホクレン様より、25年産全道共計玉葱についての情報がリリースされました。具体的には各お客様個別にご案内はさせていただきますが、要点は下記となります。

- ・複数年契約の廃止
- ・事前単年度契約の実施（数量・価格ロック）
- ・全道共計出荷枠が減少 10万t→7万t（3万t減少）
- ・契約価格が大幅に上昇 各規格平均500円/cs前後の上昇（130%以上の上昇率）

暫定的ではありますが上記条件での数量要望集約となっております。25年産より大幅に価格が上がる他にも過去契約と大きく内容変更がございますので改めてお客様にはご説明をさせていただきます。

5月スタートの府県産玉葱においても、産地契約価格は大きく上昇しております。国産剥き玉葱商品につきましても今後大幅な価格変更となる見込みです。

まとめ

今年は冬の天候が不安定で、青果市場価格の変動も大きいですね。

ホクレン様の北海道玉葱契約についても一報をさせていただきましたが、需給のバランスが崩れ、市場価格が上昇することによって、野菜の契約取引が非常に難しくなっている印象を受けます。特に量を扱うためには、少しでも価格を高く仕入をしないと商品が集まらない状況となってきています。マルト商事におきましては、安定した供給が可能になるように関係各所と連携しつつ、最大限の努力をして参ります。

編集後記

寒い日が続きますが、どうぞお体に気をつけてお過ごしください！

次号もお楽しみに。

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

2月の玉葱を使ったおすすめ料理

玉葱のカレー天津飯

ほんのりカレー味の変わり種天津飯です。さっと作れて玉葱など野菜も摂取できてバランスが良いので、休日のお昼ご飯やお夜食にも良いですね♪

<材料>1人分

・片栗粉 小さじ1

(A)

・玉葱 1/4個
・白ネギ 適量
・カニカマ 適量
・卵 1個

(B)

・うどん出汁
(市販の袋出汁) 150cc
・醤油 小さじ1
・みりん 小さじ1
・カレー粉 小さじ1
・塩、砂糖 少々

<作り方>

- 1) 玉葱は2、3mmのくし切り、白ネギは同幅の斜め切り、カニかまはほぐしておく。
- 2) Bを混ぜ合わせ、予めボウルに少し取り分けておき片栗粉をとく。
- 3) 残りのBを鍋に入れひにかけ、沸騰したらAを投入し、玉葱が透明になるまで中火で煮る。
- 4) 火を弱めて2を入れとろみが出るまでゆっくりとかきまわす。
- 5) 卵を溶きフライパンに適量の油をしき、温まったところに卵を投入、フライパンをゆらしながらまともトロツと仕上げる。
- 6) 器にご飯をこんもり盛り5を乗せ、4を流し入れる。



♪ポイント



あんは材料を全部混ぜ合わせたものを取り分けて片栗粉を溶く事で味が薄まらずに上手くとろみをつける事が出来ます。



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。