



ゴールデンウィーク、皆さまはいかがお過ごしでしたか？

マルト便 5月号作成時点では晴れ間が多い予報となっています。

今年のGWは飛び石連休になる為、宿泊を伴うご予約を持たれている方は例年より少ないと報道されています。

ということで日頃の疲れを癒す時間になった方も多いのではないのでしょうか。

私たち青果物業界も、5月に入りいよいよ夏に向けた動きが本格化してきました！

それでは今月も、マルト商事より最新の青果物情報をお届けいたします。

5月号  
May 2025

## 最新の玉葱産地状況報告



### ■ 北海道産玉葱の動向

令和6年(2024年)産北海道玉葱はいよいよ最終晩となりました。4月以降は予約品の計画出荷のみとなっています。マルト商事では5月一杯まで北海道産玉葱の入荷を予定しております。品位も良好な状態で入荷が続いています。気温上昇に伴い、原料品質が一日で変わってくる時期でもありますので、当社でもしっかりと管理を実施していきたいと思っております。

また、北海道産地では現在令和7年産玉葱の定植作業が始まっています。本年は道内各産地降雨の影響で若干定植作業が遅れているようです。天候回復し、作業が進むことを期待しています。5月GW明けを目途に定植作業が凡そ終了となってくる見込みです。天気の良い1カ月予報によると気温はやや高め、降水量は平年並み、日照時間も平年並みという予報となっています。この時期は根が大地に根付く大切な時期になりますので天候異変がないことを祈るばかりです。

### ■ 府県産玉葱の状況

佐賀県、兵庫県淡路島を中心とした府県産の早生玉葱は出荷が遅れて推移しています。例年であれば佐賀県産早生玉葱の市場流通品が4月15日前後に10kg版から20kg版に変更となり流通量も増加します。今年は生育が天候要因から2週間から3週間の生育遅れとなっており、流通量も増加しないため、市場価格は高値推移となっています。

ゴールデンウィーク明けには各産地より量が出て来るとは思いますが、需要と供給のバランスがどうなるか読みが難しいところだと思っております。

4月10日に当社契約産地のJAとなみ野様を訪問し、意見交換・玉葱生育確認を行って参りました。現在のところ若干の遅れではありますが、気温上昇とともに遅れを取り戻していくであろうとの予測でした。6月に入ってから初出荷となりますが、残り生育期間しっかりと成長して欲しいと思っております。

今後の当社玉葱原料産地推移としては、5月下旬から佐賀県産、岡山県産、6月から富山県産及び関東産地と展開していく予定です。各府県産地様から素晴らしい玉葱が届くことを楽しみにし、皆様にお届けできるよう努めて参ります。



2025年4月10日訪問 となみ野農協様の玉葱圃場

〈裏面に続く〉

## 最新の青果物業界ニュース 🔍

5月は、気温が平年より高い見込みで、各品目で生育は総じて平年並みとなる見込みです。需要と供給のバランスから5月は以下のような動きが予測されます。

### ■ 価格上昇が見込まれる野菜

- ・玉葱・じゃがいも  
貯蔵品の在庫減少もあり、価格は引き続き高値基調です。

### ■ 供給が比較的安定している野菜

- ・きゅうり・なす・トマト・ピーマン  
ハウス栽培中心のため、大きな天候リスクは少なく、供給・価格ともに安定見込みです。
- ・ほうれん草等葉物野菜  
気温の上昇とともに各産地生育が早くなってくるので、供給・価格安定する見込みです。

## 編集後記 📖

新年度がスタートして早くも1カ月。ゴールデンウィークでリフレッシュした後は、また一步一步、目の前のことに丁寧に取り組んでいきたいですね。気候変動の影響もあり、青果物業界を取り巻く環境は年々厳しさを増しています。それでも私たちマルト商事は、「安定した野菜の供給」を目指し、産地と力を合わせて頑張っています！これから暑さが本格化していきますので、どうぞ皆さままで自愛ください。また次号もぜひ楽しみに！

株式会社マルト商事 ホームページ： [www.maruto-shoji.co.jp](http://www.maruto-shoji.co.jp)

## 5月の玉葱を使ったおすすめ料理 新玉葱丸ごとグラタン

新玉葱の中身をくり抜き、みじん切りにすると量が増えて詰めきれない場合には翌朝食パンに乗せてトーストにすると2度楽しめますよ。旬の新玉葱を丸ごと味わえる絶品レシピです。

- <材料> 2人前
- ・新玉葱 大1個
  - ・スライスチーズ 2枚
  - ・コンソメキューブ 1個
- (A) ・ツナ缶 1缶  
・ピザ用チーズ 50g程  
・マヨネー 大さじ1  
・ブラックペッパー 適量



### <作り方>

- 1) 新玉葱の両端を切り落とし中身をくり抜く。切り落としした上部とくり抜いた玉葱を粗みじん切りにする。コンソメキューブを包丁で削っておき、グリル皿にクッキングシートを敷いておく。
- 2) 1) でみじん切りにした玉葱と (A) をボウルで混ぜ合わせ、1) のくり抜いた玉葱に詰め、軽くラップをしてレンジで500Wで6分温める。
- 3) 2) に更にスライスチーズを乗せ、グリル皿等に乗せて表面に焦げ目がつくまでトースターで焼く。
- 4) 器に盛り付けお好みでブラックペッパーと乾燥パセリを散らして完成。

♪ポイント 新鮮な新玉葱は水分が多いので、レンジで温めた際に中身がとろけてしまうことがあります。スプーンなどですくって詰め直せば大丈夫です。



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。

