



マルト便

MARUTO INFORMATION

お客様の笑顔のために ... チャレンジ!

maruto-shoji.co.jp

ホームページにバックナンバー掲載中



こんにちは!

いよいよ梅雨入り目前、蒸し暑い季節がやってきました。

今月も「玉葱の最新産地情報」と「青果物業界のトピックス」をお届けします。

ご一読いただき、現場の感覚とあわせてお役立ていただければ幸いです。

June 2025 **6** 月号

最新の玉葱産地状況報告



6月現在、市場では北海道産玉葱の流通はほぼ終了しています。府県産玉葱は兵庫県・佐賀県を中心に流通しています。佐賀県産は中・晩生品種の出荷が始まりつつあります。5月15日には白石地区の圃場視察を実施しました。

その時点では低温と早魃の影響で、Lサイズが約50%、Mサイズが約25%と小玉傾向でしたが、その後の好天により、収穫量は平年並み～やや豊作が見込まれる状況となっています。病気の発生もほとんどなく、品質面でも良好な見通しです。

兵庫県産（淡路島）についても、豊作傾向との情報があり、2025年の府県産玉葱は、大幅な不足には至らない見通しです。

北海道産については、4月～5月上旬にかけては降雨や季節外れの降雪があり、定植作業の遅れが懸念されましたが、全道的に平年どおりに定植は完了しました。中旬以降は天候も順調に推移しており、現時点では生育遅れの影響はほぼ見られない見込みです。

東京都中央市場の価格動向としては、5月のゴールデンウィーク以降もやや高値基調が続いています。ただし、府県産玉葱は近年のような大幅な供給不足は見込まれておらず、その他の野菜類も概ね平年作～豊作の傾向にあるため、しばらくは安定的な価格で推移する見通しです。

当社の玉葱産地リレーとしては、北海道 → 岡山 → 関東・富山・宮城と順次つなぎ、北海道産の本格出荷が始まる8月中旬までをカバーしていく計画です。いずれの府県産地でも生育は順調であり、安定した剥き玉葱の出荷を目指して、産地様と密に情報を共有しながら対応を進めてまいります。



2025年5月15日訪問 白石地区の玉葱圃場

《裏面に続く》

最新の青果物業界ニュース 🔍

■ 野菜全般の価格見通し

・価格が平年を下回る見込み：はくさい、キャベツ、レタス、ブロッコリー
→ 出荷量が多く、大玉傾向により価格が下落

・価格が平年並み：だいこん、にんじん、ほうれんそう、ねぎ、きゅうり、なす、トマト、ピーマン

・価格がやや上昇傾向：たまねぎ（佐賀県産の出遅れ）、さといも（鹿児島産の生育遅れ・小玉傾向）

気温の上昇と適度な降雨があった地域では、全体的に生育は順調とされており、今月は需給バランスが相場を左右するタイミングとなりそうです。

■ にんじんの動向



千葉県産にんじんは、冬季の低温・少雨の影響で生育が遅れ、流通量が少ない状況が続いていました。また、九州の産地でも同様に出荷量の減少が見られましたが、**5月以降は回復傾向**にあり、6月は落ち着いた供給が見込まれます。

今後は青森県産、そして北海道産へとリレーしていきますが、北海道の生育状況によっては、**7月中旬～8月上旬**にかけて端境期が生じる可能性もあります。引き続き、今後の生育動向に注視してまいります。

編集後記 📄

2025年5月16日には九州南部が梅雨入りしたとの報道がありました。

奄美・沖縄よりも早い梅雨入りとなり、天候の不確実性をあらためて感じています。

近年の梅雨は、私たちが子どもの頃に感じた「しとしと降る長雨」ではなく、豪雨や雷雨などの気象災害を思わせるような形へと変化している印象です。各地の産地も、こうした変わり続ける気象条件にどう適応するかが大きな課題となりそうです。

玉葱においても、北海道の高温や干ばつに対応した品種の開発や新たな栽培技術の検討が必要になるかもしれません。すぐに答えが出るものではありませんが、将来を見据えて「今、何ができるか」を皆で考えていきたいと思います。

マルト商事では、産地の皆さまと力を合わせて、安定供給と品質保持に引き続き努めてまいります。
今月もどうぞよろしくお願いいたします！

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

6月の玉葱を使ったおすすめ料理

玉葱ビシソワーズ

玉葱にはアリシンという成分が多く含まれていて疲労回復効果があります。攪拌して冷やす事でサラッと口当たり良いので、蒸し暑く体調も崩しやすいこの季節にぴったりのレシピです。

<材料> 4人前

- ・玉葱 大1個
- ・バター 20g
- ・豆乳 400cc
- ・生クリーム 200cc
- ・顆粒コンソメ 小さじ1
- ・塩、胡椒 適量
- ・オリーブオイル、黒胡椒、乾燥パセリ 適量

<作り方>

- 1) 玉葱を1mm程に薄くし切りにし、耐熱ボウルに入れフワッとラップをしレンジで600Wで3分加熱する。
- 2) フライパンにバターを入れて熱し、1)と豆乳、コンソメを投入し温まる程度に火を入れる。
- 3) 2)をミキサーに入れ攪拌する。
- 4) 3)を再びフライパンに戻し入れ、生クリームを加えて沸々となるまで煮、塩胡椒で味を整える
- 5) 器に流し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- 6) オリーブオイル、黒胡椒、乾燥パセリを盛り付けたら出来上がり。

♪ポイント 玉葱の食感が残る様に攪拌は軽く30秒前後が良いと思います。



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。

