



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



🌻 ごあいさつ

こんにちは！いよいよ夏本番。暑い日が続いていますが、皆さまいかがお過ごしでしょうか？
関東地方は6月10日頃に梅雨入りしましたが、今年もスコールのような降雨はあるものの、梅雨らしい梅雨とは言えない年になっています。7月1日現在、大変暑い日が続いており、6月27日には早くも九州・中国・四国・近畿が梅雨明けとなりました。
関東もこのまま梅雨明けとなりそうな雰囲気です。
今月も玉葱を中心に、青果物の最新情報をお届けします。

July 2025 **7** 月号

🌱 最新の玉葱産地状況報告

北海道の玉葱産地では、4月から5月上旬にかけて多雨、5月中旬以降は干ばつ傾向でしたが、6月から適度な降雨があり、遅れ気味だった各産地も何とか追いついてきた状況です。

6月24日～28日にかけて全道の玉葱状況を確認しました。

- ・岩見沢地区・富良野地区：若干遅れが見られましたが、訪問中に念願の降雨があり、極早生品種を中心に回復が進んだ模様です。
- ・北見地区：視察時にほぼ平年並みに追いついていた中での降雨となり、非常に良い雨となりました。

ただし、訪問中に北見地区が**34度**を記録し、日本で最も気温が高くなるなど高温の影響は今後も心配されます。年々気温が上昇していることに加え、1カ月ほど天候の進みが早まっている印象です。

今後1カ月程度は、適度な降雨と高すぎない気温になることを期待しつつ、収穫直前まで予断を許さない状況が続きます。
早生・中生品種の肥大はこれからの天候次第。台風や雹害などが無いことを祈るばかりです。

2025年6月26日訪問 北見地区圃場



🏠 府県産玉葱の動向

府県産玉葱は前評判に比べて各産地で豊作傾向に進んだように感じます。

- ・淡路地区：特に大玉傾向となり、2Lサイズが多いという話も聞かれます。
- ・品質面：岡山県産や佐賀県産では黒カビの発生が多く見られる状況で、弊社のお客様にもご迷惑をおかけしております。

市場を見ると、市場の売れ行きに対して高値で推移している印象です。府県産は7月以降、北陸・東北産の出荷へと切り替わってきます。ここ数年は府県産供給量が減っており、北海道産の出荷開始を待つ声が多い状況です。

〈裏面に続く〉

今期も北海道産各産地で7月25日頃からの選荷を予定しています。府県産の状況から端境ができることはなさそうですが、北海道産が本格出荷となる8月下旬までは供給量が不安定となる見込みです。安定供給に向けて、マルト商事では各産地様と調整を進めています。

最新の青果物業界ニュース

野菜全般の価格見通し

農林水産省が発表した7月の野菜価格見通しによると、

✔ 平年並みの価格推移：だいこん、にんじん、ほうれんそう、ねぎ、たまねぎ、ブロッコリー

⚠ 平年を下回る見込み：キャベツ、レタス、はくさい、ばれいしょ

今年も各地で高温や豪雨が目立ち、特に初夏の干ばつが影響した品目もあります。加工業務用を中心に需要が強い状況が続いており、供給確保・価格安定には引き続き注視が必要です。

気候変動と農作物

異常気象が常態化しつつある中、生産者の皆さまは新しい品種や栽培技術の導入を進めています。玉葱のように冷涼な気候を好む作物にとって、気温上昇は品質低下のリスクを高める要因です。

マルト商事としても全国の生産地との連携を強化し、安定供給を目指してまいります。

編集後記

暑さの厳しい季節となりましたが、しっかり水分補給をして体調管理を万全にお過ごしください。

皆さまの笑顔が私たちの元気の源です！ご意見やご感想もお待ちしております。

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

7月の玉葱を使ったおすすめ料理

玉葱の梅しそマリネ

おつまみにもおかずにもなる一品出来上がりをすぐ頂いても美味しいですがこの時期冷蔵庫で冷やして頂くと口当たりも良くお勧めです。

<材料> 2人前

・玉葱 大1個	A	・ポン酢 大さじ3
・油 小さじ1		・砂糖 小さじ1
・大葉 適量		・ごま油 小さじ1
		・梅干し(蜂蜜漬け) 大きめ2個

<作り方>

- 1) 玉葱の皮を剥き芯を残して8等分のくし切りに、大葉は千切りにしておく。
- 2) 梅干しの種を取り除いてつぶし、Aの材料と混ぜ合わせておく。
- 3) フライパンに油を引き、両面にこんがり焼き目をつけて焼いたら、お皿に並べてAのタレをかけ大葉を散らす。

♪ポイント 何度もひっくり返さず片面づつしっかり焼き目をつけると香ばしく焼き上がります。



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。

