



ごあいさつ

こんにちは！

9月に入りましたが、依然として全国的に30度を超える暑い日が続いており、

厳しい残暑が続いています。

北海道でも気温の高い日が目立ち、農作物への影響が懸念されます。

全国的な水不足や干ばつ傾向も解消されておらず、農業にとっては引き続き厳しい天候条件が続いています。

今月も、玉ねぎを中心に最新の青果物情報をお届けいたします。

9月号 September 2025



最新の玉ねぎ産地状況報告

北海道産玉ねぎの収穫・出荷状況

8月より、北海道各地で玉ねぎの収穫が本格化しています。

7月後半の降雨により各品種の肥大が進むことが期待されましたが、8月10日時点のホクレン様の発表による収量予測は、大幅な下方修正となりました。令和7年産の北海道玉ねぎは、非常に厳しい状況になりそうです。

8月上旬より本格出荷が始まった極早生品種では、各市場で品質トラブルが発生しました。これは、高温による品質劣化が原因とみられています。

前述のとおり、今年の北海道は高温と干ばつが続き、7月下旬の降雨も肥大には間に合わず、小玉傾向が強まっています。今後は「日焼け症状」や「軟化」などの発生がどの程度見られるか、予測が難しい状況であり、品質面には引き続き注意が必要です。

ホクレン様の最新見通し（8月10日時点）では、

- ・収穫量・出荷量は令和3年並み（大凶作年）
- ・生食向け計画数量は39.1万t → 32.5万tへ大幅下方修正（▲6.6万t）

9月に入り、北海道全域で収穫・出荷の最盛期を迎えています。9月上旬～中旬は「バレットベア」、下旬からは「オホーツク222」が主力品種となる見込みです。8月前半の極早生品種と比較すると、一回り小ぶりになる予想ですが、品位の向上が期待されます。とはいえ、これまで経験のない高温下での出荷となるため、予測が困難な状況が続きます。

マルト商事では、生産地との密な連携を通じて、安定した品質と供給体制の構築に努めてまいります。



加工業務用玉ねぎの動向

今期は、ホクレン様による加工業務用の契約数量が、前年比で約30,000t減少すると見込まれています。加工業者各社は必要数量を確保できておらず、依然としてタイトな状況が続いています。

現在の中国産玉ねぎは山東省産ですが、9月中旬以降は甘粛省産へと移行します。これまで比較的安定していた中国産価格も、徐々に上昇傾向にあります。北海道産玉ねぎの契約が進んでいない現状や不作による相場高騰の可能性を考慮すると、中国産玉ねぎについても価格面を含め、今後の動きに注意が必要です。

秋以降も需給バランスには十分な注視が求められます。



最新の青果物業界ニュース

野菜価格動向（9月見通し）

農林水産省による最新の聞き取り調査に基づく、9月の主要野菜の価格見通しは右記の通りです。

※農水省の予測では平年並みとなっていますが、玉ねぎ・馬鈴薯ともに実際の産地状況を見る限り、芳しくありません。注意が必要だと感じます。

品目	出荷・価格傾向
玉ねぎ	小玉傾向も、大幅減はなし。平年並みの見通し ※
にんじん	前半：やや高値 / 後半：平年並み
だいこん	やや高値（北海道干ばつの影響）
はくさい	前半：やや高値 / 後半：平年並み
キャベツ	平年並み（群馬県：大玉、岩手県：小玉傾向）
レタス	前半：高値 / 後半：平年並み
ねぎ	高温・干ばつで細物傾向、高値見込み
ほうれんそう	出荷減でやや高値
なす・きゅうり	着果不良などでやや高値
トマト・ピーマン	着果不良で高値見込み
ばれいしょ	平年並み

《裏面に続く》

💡 総評：高温・干ばつの影響が各品目に残る一方で、9 月下旬以降は一部で回復傾向も見られます。例年と比べて秋野菜の供給にはばらつきがあり、特に業務向け・加工用については、引き続き価格動向に注意が必要です。

🌍 気候変動と現地対応

7 月の北海道は連日の 30 度超えと干ばつが続きました。

8 月に訪問した馬鈴薯産地では、晩生の加工業務用品種において「二次成長」が確認されました。

馬鈴薯の二次成長とは、早魃で水分や栄養が不足した状態が続いた後に、急激な吸収により一度止まった成長が再開し、芋の中に新たな芋が形成されるような状態を指します。晩生品種での発生は過去にあまり例がなく、非常に異例の事態です。馬鈴薯においても今期のような気候変動にどのように対応していくかが課題とのことでした。

玉ねぎ栽培においても高温下で有効とされる対策は「灌水作業」であり、生産者の皆様は夜通しの灌水を続けるなど、玉ねぎを守る努力を懸命に続けておられます。しかしながら、気温が高すぎるため、その効果がどこまで発揮されるかは不透明です。

私たちマルト商事も、生産者の皆様の努力をつなぐべく、品質維持と安定供給を徹底してまいります。

📖 編集後記

北海道産玉ねぎの状況が徐々に明らかになってきましたが、現時点では「厳しい年になりそうだ」という段階です。収穫が進むにつれ、全体の数量も見えてくる見通しです。

10 月に入ると、冷蔵庫への入庫や長期保管品の仕込みも始まり、令和 7 年産の玉ねぎの全体像が判明してくる予定です。

加工業務用の需給は依然として不透明ではありますが、私たちはこれまで築いてきた信頼とネットワークを活かし、お客様に「安心」と「安定」をお届けしてまいります。

次号では、秋野菜の動向や北海道産玉ねぎの最新状況を中心にお届けいたします。どうぞお楽しみに！

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

9 月の玉葱を使ったおすすめ料理 和風玉ねぎカプレーゼ

9 月と言ってもまだまだ暑い日が続きますので玉ねぎに含まれる多くのビタミンや梅干しのクエン酸等で疲労回復！
冷やしても常温でもさっぱりおいしく頂けます。
麵つゆと梅干しのソースはサラダにかけたりお豆腐にかけたりと万能ソースなので是非作ってみて下さいね。

<材料 2 人前>

- ・玉ねぎ 大 1 個
- ・モッツアレラチーズ 1 個
- ・大葉 5 枚
- ・梅干し（出来れば蜂蜜漬けのもの）1 個
- ・麵つゆ（濃縮 2 倍のもの）60ml
- ・ごま油 小さじ 1
- ・油、酒 少々



<作り方>

- 1) 玉ねぎを 5 等分に輪切りにし、フライパンに適量の油を敷いて両面が狐色になるまで焼き目をつけ、酒を小さじ 1 ほどをふりかけて蓋をし 1 分 30 秒程蒸し焼きにしたらパット等に移して粗熱をとっておく。
- 2) モッツアレラチーズを 6 等分に切り奥からチーズ、大葉、玉ねぎの順に重ね並べていく。
- 3) 麵つゆ（濃縮 2 倍のものをそのまま使います）に漬した梅干しとごま油を加えて混ぜ合わせ、2) に回しかけたら出来上がり。

♪ポイント 玉ねぎを蒸し焼きにする前に酒を振りかける事で風味が増し、早く火が通ります。



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。

