



ごあいさつ

皆さま、こんにちは！

10月に入り、朝晩はようやく涼しさが感じられるようになりました。

日中はまだ暑さが残る地域もありますが、空気や景色から徐々に秋の気配が感じられるようになり、人の動きも活発になる季節ではないでしょうか。

今月も、最新の玉ねぎ情報と青果物全般の市況動向をお届けいたします。

10 月号
October 2025



北海道産玉ねぎの最新状況

北海道では9月に収穫のピークを迎え、現在は「オホーツク 333」「オホーツク 222」などの早生品種の出荷が本格化しています。しかし、夏の高温と干ばつの影響は深刻で、収穫が進むにつれ、令和7年産玉ねぎの厳しい実態が明らかになってきました。

9月10日時点の全道作況報告によると、前月比でさらに出荷数量が減少。

この状況を受け、ホクレン様からは過去に例のない大きな方向転換が発表されました。

■ ホクレン様の系統取扱数量（全道共計）

区分	見込み数量（t）	前回比（t）
総量見込み	424,000	▲46,720
生食向け	280,000	▲44,820
加工向け	144,000	▲ 1,900

この数量は、過去最低水準に近く、商系出荷も同様の傾向が予想されることから、北海道全体での玉ねぎ不足はほぼ確実と見られています。



加工業務用玉ねぎの動向

加工業務用についても、ホクレン様契約数量が前年比で▲30,000tと大幅に減少しています。

今回の見直しにより、受渡規格に以下の変更が発表されました。

契約方式	当初計画	見直し案
価格固定方式	M比率 40%	M比率 60%
市況連動方式	M比率 20%	M比率 40%

これは生食向け数量の大幅削減に伴い、全道共計での供給確保を目的とした異例の対応であり、契約途中での規格見直しは制度開始以来初めてのことです。

結果として、加工用の必要数量の確保が非常に困難となっており、状況は依然としてタイトです。

また、Mサイズの比率増加は皮むき加工効率を大幅に低下させ、製造キャパシティにも大きな影響を及ぼします。

加えて、国産の流通量が厳しくなる中、中国産（甘粛省）の玉ねぎ価格も上昇傾向。

アメリカ産についても、青果・加工向けともに引き合いが活発化しています。

このような状況下、秋以降の需給バランスは一層の不透明感を増しています。



青果物市況（農水省・令和7年10月見通し）

農林水産省の聞き取り調査による10月の主要野菜価格見通しは右表の通りです

品目	出荷・価格傾向
玉ねぎ	小玉傾向。出荷量減、価格は平年超え
ばれいしょ	小玉傾向。価格やや高め
だいこん	出荷量減。価格やや高め
にんじん	出荷・価格とも平年並み
はくさい	出荷量やや減。価格やや高め
ねぎ	前半高値、後半平年並み
レタス	全体的に平年並み
ピーマン	出荷量やや減。価格やや高め
トマト	出荷量減。価格は平年超え
キャベツ	出荷・価格とも平年並み



総評：玉ねぎやじゃがいもなど、北海道野菜は価格上昇の傾向が続く見込みです。

特に加工・業務向けについては、調達と価格戦略の両面で注意が必要です。

《裏面に続く》

マルト商事の令和 7 年産玉ねぎ供給について

北海道産玉ねぎの凶作により、市場・市場外を問わず流通量は大幅に減少する見込みです。
そのような中でも、当社は産地の皆さまのお力添えにより、一定の数量確保が可能な見通しです。
お客様のご要望に最大限お応えできるよう努めてまいります。

ただし、契約価格の大半は市況連動型のため、価格の上昇は避けられない見込みです。
また、小玉傾向による加工効率・歩留まりの悪化も深刻で、弊社工場の製造量も例年比で 30%以上減少している状況です。

今後も、皆さまと丁寧な情報共有とご相談を重ねながら、ご期待にお応えできるよう、最大限の努力を続けてまいります。

編集後記

令和 7 年産の北海道玉ねぎは、加工業務契約において一つの転換期を迎えています。
全国的な高温・干ばつ・豪雨といった気象条件の中で、「定時・定性・定量」を基本とする加工業務用契約が今後も成立可能なのか。
お客様のニーズと産地の実情をどのように一致させるか、新たなアプローチの検討が急務だと感じています。

玉ねぎは 10 月以降、冷蔵庫保管品の仕込みがほぼ完了し、すでに次年度に向けた準備も始まっています。
今後も国内外の需給動向を注視しながら、安定供給と品質維持に全力で取り組んでまいります。

次号では、秋野菜の市場動向や、国産玉ねぎの保管・出荷体制について詳しくお届けする予定です。
引き続き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

10 月の玉葱を使ったおすすめ料理

玉ねぎザックリ鶏つくね丼

おかずとして卵黄につけて食べるのも美味しいですが、今回は食べやすくボリュームのある丼ぶりにしてみました。
栄養満点で満足感のある一品ですので是非作ってみて下さいね。

<材料 2 人前>

・鶏ミンチ ムネ 150g モモ 150g	(A) ・油 大 1/2	(タレ) 酒 大さじ 1
・玉ねぎ 1/2 個	・大葉 3~4 枚	みりん 大さじ 2
・酒 大さじ 1	・刻み海苔 適量	醤油 大さじ 2
・片栗粉 大さじ 1	・卵黄 2 個分	砂糖 小さじ 1
・白味噌 小さじ 1		
・チューブ生姜 3cm 程		

<作り方>

- 1) 玉ねぎをザックリとみじん切りにして (A) と粘りが出るまで手で混ぜ合わせる。
- 2) 1) を 10 等分に分け丸く形を整えて真ん中に窪みを作る。
(この時手に薄く油を馴染ませておくと形成しやすいです)
- 3) フライパンに油をひき中火で片面を 3 分程焦げ目が付くまで焼き裏返し弱火で 4 分程蓋をして中まで火を通す。
(蓋をする前に酒をひとふりして蒸し焼きにするとふっくら綺麗に焼き上がります)
- 4) 蓋を取りタレを入れて回しかけながらひと煮する立ちするまで煮詰める。
- 5) 器にご飯を盛りタレをひとさじ回しかけ大葉を散らし、つくねと卵黄を盛り付け刻み海苔をかけたら出来上がり。

♪ポイント タネを形成してからパツとに並べ 5 分~10 分程度冷蔵庫で冷やすと、タネが馴染み焼く際にポロポロと崩れる事なく綺麗に仕上がります。



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。