



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

皆さま、こんにちは。

11月に入り、朝晩の冷え込みが一段と厳しくなってきました。

秋冬野菜が本格化する時期となりました。今月は、玉ねぎの現況についてお伝えするとともに、

農林水産省の11月野菜見通しを中心に主要野菜の動向をお届けいたします。

11 月号

November 2025

🍎 北海道産玉ねぎの最新状況

北海道産の収穫・倉入れ作業はほぼ終了し、今後は計画出荷が中心となります。

以前よりお伝えしております通り、夏季の高温と干ばつの影響により、北海道産玉ねぎは小玉傾向となっています。出荷量は平年を大幅に下回り、価格は過去に例のない高値水準で推移しています。

ホクレン様より10月10日付で「北海道産玉ねぎの作付け生産概況」が公表されました。収穫・倉入れ作業が進んだ段階で再精査を実施した結果、さらに数量を下方修正する内容となっています。

最新の発表によると、共計取扱数量は青果向け **24.4 万トン**、加工向け **13.9 万トン**、合計 **38.3 万トン**。全道出荷量は過去平均と比べて約14万トンの減少となっており、歴史的にも経験のない計画数量となっています。

この状況を受け、産地では春先までの供給を確保するために出荷ペースの調整が進められています。結果として市場流通量は減少し、価格面でも例年にないスピードで相場高が進行しています。

加工業務用についても依然として需給はタイトであり、仕入価格の大幅上昇と物量確保が大きな課題です。

さらに、小玉による剥き玉ねぎ製造効率の低下も深刻です。ホクレン様契約商品のM比率上昇が11月に控えており、生産キャパシティのさらなる減少が見込まれます。

お客様への安定供給を維持できるよう、引き続き可能な対応を取ってまいります。

また、北海道産の数量減を受けて、すでに春先出荷の府県産玉ねぎへの要望が高まりつつあります。

各お取引先様のご要望を丁寧に向いながら、最適な供給体制の構築に努めてまいります。

🌐 輸入玉ねぎの見通し

北海道産玉ねぎの流通量減少を背景に、加工業務用ユーザー様からは輸入玉ねぎに関するお問い合わせが増加しています。

今後はアメリカ・オランダ・中国からの原料玉ねぎが流通を開始する見込みです。

価格面では、現在の国産価格と比較すると割安感があり、一定量は輸入品への切り替えが進むと見られます。

ただし、引き合いが強まるにつれて、輸入産地側の価格上昇も見込まれる点には注意が必要です。

す。

🍅 青果物市況（農水省・令和7年11月見通し）

農林水産省の聞き取り調査による11月の主要野菜価格見通しは下表の通りです。

品目	出荷・価格傾向	コメント
玉ねぎ	出荷量減、小玉傾向。価格は平年を上回る	北海道産中心。計画出荷継続
ばれいしょ	出荷量減、小玉傾向。価格高め	干ばつの影響続く
にんじん	出荷やや減、価格やや高め	千葉県産中心に切り替え
キャベツ	出荷量増、価格は平年を下回る	関東産中心。生育順調
レタス	出荷量やや増、価格は平年を下回る	茨城・静岡産順調
ねぎ	出荷やや減、価格やや高め	東北産減少、関東産細物傾向
トマト	出荷やや減、価格やや高め	熊本産一時減少、愛知・栃木補完
ブロッコリー	前半やや高値、後半平年並み	埼玉・九州産中心

《 裏面に続く 》

💡 総評

夏季の高温・干ばつの影響が根菜類に残る一方で、葉物類は生育が順調で安値傾向。

11月は「根菜高・葉菜安」の構図が続く見通しです。

📖 編集後記

11月は、市場全体で需給バランスの変化が大きい時期です。

特に玉ねぎについては、北海道産の減収影響が依然続いており、国産品と輸入品の価格差が今後のユーザーニーズに大きく影響してくるものと見られます。

私たちマルト商事は、産地様と需要先様を結ぶ「橋渡し役」として、引き続き信頼される取引を積み重ねてまいります。

次号では、年末年始に向けた玉ねぎ・冬野菜の出荷体制について詳しくお届けいたします。

今後と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

11月の玉葱を使ったおすすめ料理

玉ねぎとさつまいものサラダ

旬のさつまいもと玉ねぎを合わせてサラダにしてみました。

ポテトサラダとは又違った味わいでさつまいもの甘みと玉ねぎの触感が相まってとても美味しいですよ。

<材料 2人前>

- ・玉ねぎ 1/2 個
- ・さつまいも中 1 個
- ・塩 少々
- ・すり黒胡麻 適量

(A)

- ・マヨネーズ 適量
- ・フライドオニオン 適量
- ・胡椒 少々
- ・らっきょう 3〜5 個
- ・らっきょうの汁 ティースプーン 2 杯

<作り方>

- 1) 玉ねぎを薄くスライスし酢水に、さつまいもは2cm 程角に切り水に、それぞれ5分〜10分程さらす。
らっきょうも薄くスライスしておく
- 2) さつまいもの水を切り耐熱容器に移し軽くラップをして600Wで3〜4分加熱、玉ねぎは硬く絞って水をきっておく。
- 3) 加熱したさつまいもの水をきって塩を振り、マッシャーで軽くつぶす。
- 4) 3) に(A)と玉ねぎを入れ混ぜ合わせ、仕上げにすり黒胡麻を振りかける
- 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

マヨネーズはさつまいもの水気等を見ながら調整してみてください。(ボウルに3〜4回し程が目安)



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。

