



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。

いよいよ師走を迎え、年末年始の需要期に入ってまいりました。

朝晩の冷え込みも一段と強まり、冬野菜の出回りが本格化する時期です。

今月号では、引き続き「玉ねぎ」の現況と見通しを中心に、主要野菜の動向をお届けいたします。

12 月号

December 2025

国産玉ねぎの状況と年末年始の見通し

北海道産の収穫・倉入れ後、現在は計画出荷による供給が続いています。今シーズンは夏季の高温・干ばつの影響が大きく、小玉傾向と出荷数量の大幅減が続いており、相場は平年を大きく上回る高値圏のまま推移しています。

12 月に入ると、鍋物・惣菜・外食など年末需要により玉ねぎの動きも活発化しますが、産地側は春先までの供給確保を最優先に、引き続き出荷ペースを慎重にコントロールしていく方針です。そのため、市場流通量は引き締まった状態が続き、価格も高止まり傾向が見込まれます。

特に加工業務用の国産玉ねぎ商品については、

- 供給数量の不足
- 仕入コストの上昇
- 小玉による一次加工（剥き玉ねぎ等）の歩留まり低下、生産効率の悪化

といった課題が重なり、引き続き「物量確保そのものが最大テーマ」となっています。弊社としても、お客様への安定供給を最優先に、産地様と連携しながら可能な対応を粘り強く進めてまいります。

また、北海道産の数量減を受け、府県産（春先出荷）の引き合いも早期化する見通しです。お取引先様ごとの需要に合わせ、年明け以降も切れ目のない供給体制づくりに努めてまいります。

輸入玉ねぎの見通し

国産玉ねぎの流通量が限られる中、加工業務用ユーザー様を中心に輸入玉ねぎへの切り替えも進んできました。アメリカ産・オランダ産の原料玉ねぎが今後流通する見込みです。

また、国産対比での価格メリットから中国産の剥き玉ねぎへの切り替え需要も見られ、今後、国産から中国産への置き換えが一定程度進むものと考えています。

一方で、引き合いの増加に伴い輸入産地側でも価格が強含むリスクがあるため、調達タイミングや数量バランスには注意が必要です。中国産剥き玉ねぎについても、昨今の政治的要因などもあり先行きが不透明な状況が続いています。

弊社でも国内供給との最適ミックスを検討しながら、安定調達に向けた提案を進めてまいります。

青果物市況（農水省・令和 7 年 12 月見通し）

農林水産省の聞き取り調査による 12 月の主要野菜価格見通しは下表の通りです。

■ 高値が見込まれる品目

- たまねぎ：北海道産の小玉・数量減の影響で、出荷は平年を下回り、価格は平年を上回る見込み。
- トマト：豪雨や低温の影響で定植遅れや生育不良があり、数量減・高値推移の見込み。
- ばれいしょ：北海道産の小玉傾向により出荷減となり、価格は平年を上回る見込み。
- ピーマン：主産地の生育停滞や切り上がり前進により、価格は平年を上回る見込み。
- ブロッコリー／ねぎ／レタス／にんじん／ほうれんそう／さといも：少雨・低温影響や細物傾向などで、出荷はやや減、価格はやや高めの見通し。

《裏面に続く》

■ 平年並みで推移する品目

・キャベツ／はくさい／だいこん／なす：生育は概ね順調で、価格は平年並みの見込み。

総評としては、

「玉ねぎ・トマト・ばれいしょなど主力の根菜／果菜が高値、葉物の一部は平年並み」
という構図で、年末需要期に向けて 品目間で価格差が大きい 12 月 になりそうです。

📖 編集後記

11 月中旬以降、本年産の倉入れ作業を終えられた北海道玉ねぎ生産者様が多くご来社されています。今期の状況をお伺いするとともに、来期以降の高温対策等について情報交換を進めています。

生産者の皆様は口をそろえて「本年は十分な数量供給ができず申し訳ない」とおっしゃってくださいます。天候要因はあるにせよ、来年以降はしっかりと安定供給できる生産体制を作りたいという心強いお言葉を、皆様から頂いています。

今シーズンは玉ねぎに関わる多くの方々が一層厳しい環境にありますが、来年に向けて何とか乗り切り、次につながる取組をサプライチェーン一体となって進めていければと考えています。

12 月は、年末年始の需要期と産地の計画出荷が重なることで、野菜全体の需給バランスが大きく動きやすい月です。
特に玉ねぎは、北海道産の減収・小玉傾向が春先まで影響する見通しで、国産・輸入の価格差や需要動向が例年以上に重要なテーマになってきます。

私たちマルト商事は、産地様と需要先様をつなぐ「橋渡し役」として、年末年始も安定供給に全力で取り組んでまいります。
次号では、年明け以降の玉ねぎ・主要冬野菜の出荷動向、府県産切替の見通しなどを詳しくお伝えする予定です。
本年も大変お世話になりました。どうぞ良いお年をお迎えください。

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

12 月の玉葱を使ったおすすめ料理

玉ねぎステーキホワイトソースがけ

クリスマスディナーやホームパーティの前菜としてピッタリなメニューです🌟
ホワイトソースがとても美味しのでフランスパンなどを添えるのもお勧めです♪

<材料 2 人前>

- | | |
|--------------|--------------------------|
| ・玉ねぎ 大 1 個 | ・バター 10g |
| ・生クリーム 100ml | ・ブランデー |
| ・ニンニク 1 片 | (なければ白ワインか酒でも可) |
| ・スライスチーズ 2 枚 | ・オリーブオイル、塩、
胡椒、ナツメグ適量 |

<作り方>

- 1) 玉ねぎを 4 等分に輪切りにし、ニンニクはみじん切りにしておく。
- 2) フライパンを中火で熱しオリーブオイルを適量回しかけ玉ねぎに軽く塩を振り両面に焦げ目をつけブランデーをふりかけて蓋をして 30 秒、火が通ったらニンニクとバターを投入し、玉ねぎにまわしかけ取り出してお皿に盛り付ける。
- 3) そのままのフライパンに生クリーム、スライスチーズに塩、胡椒、ナツメグを適量加えて軽くひと煮立ちするまで混ぜ合わせる。
- 4) 盛り付けた玉ねぎに 3 のクリームソースをかければ出来上がり。仕上げにピンクペッパー、パセリ等を振り上げると華やかになります。

♪ポイント 中火で焦げ目をしっかりとつけると
香ばしく美味しく仕上がります。



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。

