



❁ ごあいさつ

皆さま、こんにちは。

2月に入り、暦の上では立春を迎えますが、今年は1月末から続く強い寒波の影響で全国的に大雪となり、交通や物流にも大きな影響が出ています。

産地でも低温や少雨の影響が続いており、冬野菜の生育や出荷動向にも注意が必要な状況です。

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。

2 月号

February 2026

🍎 国産玉ねぎの状況と2月以降の見通し

北海道産玉ねぎは倉入れ後、現在も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減少が続いており、相場は平年を大きく上回る高値圏で推移しています。

農林水産省の2月見通しでも、玉ねぎは

- 出荷数量は平年を下回る
- 価格は平年を上回って推移とされています。

産地側は春先までの供給確保を最優先に、慎重に出荷ペースをコントロールしていく方針であり、市場流通量は引き締まった状態が続く見込みです。

北海道産玉ねぎの出荷が早期に終了することが予想される中、府県産玉ねぎの出荷も始まっています。現在は静岡産を中心に極早生玉ねぎが市場流通しており、作柄はますます若干大玉傾向とのことです。

今後は愛知、九州各県と極早生品種が順次スタートしてきます。年内の生育は概ね順調と聞いておりますが、今年に入ってから干ばつや低温の影響が若干気になるところであり、適度な降雨が望まれます。

北海道では2月を迎え、早くも令和8年産玉ねぎの播種時期となりました。

令和8年産の作付けについては、令和7年産凶作の反省を踏まえ、極早生品種が増える見込みです。来季の北海道玉ねぎが順調に生育することを期待したいと思います。

今後、府県産出荷が最盛期となる5月上旬頃までは、現在の供給不足の状況が継続する見込みです。

当社におきましては、お客様への国産玉ねぎの安定供給を最優先に、産地様と連携しながら粘り強く対応を進めてまいります。

🌐 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います。

2月末からは最終盤となるアメリカ産・オランダ産原料玉ねぎの流通に加え、新物となるニュージーランド産、オーストラリア産の出荷が始まる予定です。

ニュージーランド産・オーストラリア産ともに現在のところ生育状況は順調と聞いています。価格面も例年より若干高い形ではありますが、現在の国産価格と比較すると割安感がみられる状況です。

今後、両産地の入荷は4月頃までとなりますが、各ユーザー様におかれましては、5月以降に冷蔵貯蔵してしようするか、府県産を使用するかを選択検討が必要かと思えます。

中国産剥き玉ねぎについては、甘粛省産玉ねぎの品質劣化による数量減少に加え、春節を迎えたこともあり、価格は上昇傾向となっています。

次産地となる雲南省産については昨年の安値を受けて作付面積が減少しており、価格上昇傾向は続くものと予想されます。

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

《裏面に続く》

青果物市況（農水省・令和8年2月見通し）

農林水産省の聞き取り調査による2月の見通しは、次のような傾向です。

■ 高値が見込まれる品目

- たまねぎ：北海道産小玉・数量減で出荷減、価格は平年を上回る見込み
- ばれいしょ：北海道産小玉傾向で出荷減、価格は平年を上回る見込み
- にんじん：収穫停滞や細物傾向で価格はやや高め
- さといも：出荷数量減でやや高値見込み
- ブロッコリー：2月前半はやや高値、後半は平年並みへ

■ 平年並みで推移する品目

- キャベツ（前半安め→後半平年並み）
 - はくさい
 - ねぎ
 - レタス
 - ほうれんそう
 - きゅうり／なす／トマト／ピーマン
- 多くの品目は平年並みの見通しとなっています。

総評

「玉ねぎ・ばれいしょなど主力根菜が高値基調の一方で、葉物を中心に平年並み品目が増える」という構図で、2月は品目間で相場差が出やすい月になりそうです。

編集後記

1月末の寒波による大雪の影響は、産地の生育だけでなく物流面にも波及しており、改めて天候リスクの大きさを実感する冬となっています。

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、厳しい環境下でも安定供給に全力で取り組んでまいります。

次号では、府県産切替の動向や春先以降の見通しについても詳しくお伝えする予定です。

今月もどうぞよろしくお願い申し上げます。

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

2月の玉葱を使ったおすすめ料理

玉ねぎと生ハムモッツアレラチーズのお餅ピザ

お正月に余ったお餅の有効活用レシピです。

お子様のおやつやお酒のアテにもピッタリな一品、是非作ってみて下さいね。

<材料 2人前>

- | | |
|-------------------|--------------------|
| •お餅 4~5個（丸でも角でも可） | •玉ねぎ 小 半分 |
| •味付けのり 5枚程 | •醤油 小2 |
| •モッツアレラチーズ 100g程 | •ごま油 小2 |
| •生ハム 適量 | •ごま油 小1 *回しかけ用 |
| | •ブラックペッパー、乾燥パセリ 適量 |

<作り方>

- 1) お餅を半分にチーズを5ミリ幅に切り、玉ねぎは薄くスライスして水にさらし、水分を絞っておく
- 2) フライパンにごま油を熱し、お餅を並べ中火で1分程焦げ目をつけて焼く。水を大きじ1加えて蓋をして弱火で3~4分蒸し 焼き、柔らかくなったら裏返し中火で押し付けながら円形に整えていく。
- 3) 全体に醤油をぬり、のりを手でもみながら振りかけ、チーズを並べ、生ハム、スライスした玉ねぎをトッピング。蓋をして2~3分加熱する。
- 4) チーズが溶けたら鍋肌にゴマ油を回しかけ、カリッとさせるまで焼く。
- 5) お皿に盛り付けてブラックペッパー、乾燥パセリをふりかけたら完成。

♪ポイント 

お餅を円形に整える際にフライパン返し（プレス出来るものなら何でも可）を2つ使いで外側を押さえながら徐々にプレスしていくと丸く整えやすいですよ。



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。