



## 🌸 ごあいさつ

皆さま、こんにちは。

寒さの中にも少しずつ春の気配を感じる季節となりました。

関東では梅の花が見頃を迎え、日中の陽射しにもやわらかさが増してきています。

一方で、2月に続く低温や少雨の影響は各産地に残っており、春野菜の立ち上がりにも注意が必要な状況です。

今月号も、「玉ねぎ」を中心に、3月の主要野菜の動向と今後の見通しをお届けいたします。

# 3

月号 March 2026

## 🍷 国産玉ねぎの状況と3月以降の見通し

北海道産玉ねぎは、夏季の高温・干ばつの影響による小玉傾向が続いており、春先までの供給を確保するため計画的な出荷が継続されています。

農林水産省の3月見通しでも、

- ・出荷数量は平年を下回る
- ・価格は平年を上回って推移

とされており、高値基調が継続する見込みです。

3月は北海道産が最終盤に入る見込みです。今期は数量不足の影響により、道内各産地では例年より早めに選別・選果を終了させる予定となっています。例年より約1か月早い切り上がりとなる見通しで、感覚としては平年の4月相当のイメージとお考えいただければよいかと思います。

府県産については、各産地で干ばつの影響が強く、生育に若干の遅れが見られる状況で推移していました。直近の2月23日週に各地で降雨があり、その影響が今後の生育に良い方向へ作用することが期待されます。

とはいえ、府県産が本格的に出荷開始となるのは4月中旬以降の見込みであり、当面は品不足の状況が続きます。相場の変動には引き続き注意が必要です。

当社といたしましては、国産玉ねぎの安定供給を最優先に、産地様との連携を強化しながら柔軟な調達対応を進めてまいります。

## 🌐 輸入玉ねぎの見通し

国産相場が高値圏で推移する中、加工業務用を中心に輸入原料も引き続き需要は強めで推移しています。

- ・アメリカ産・オランダ産の終盤ロット
- ・ニュージーランド産が3月上旬からスタート
- ・オーストラリア産が3月下旬からスタート
- ・中国産は甘肅省産が最終盤

価格は例年よりやや高めではあるものの、国産価格と比較すると一定の価格優位性が見られます。

これからスタートするニュージーランド産については、産地によって生育にばらつきが出ている可能性があり、全体としてはやや小玉傾向との情報が入っています。引き続き情報収集に努めてまいります。

今後は国産・輸入のバランスをどのように設計するかが重要なテーマとなります。

当社では、用途・コスト・供給安定性を踏まえた最適ミックスをご提案してまいります。

## 🥕 青果物市況（農水省・令和8年3月見通し）

農林水産省の3月見通しによると、全体としては「平年並み品目が増える一方で、主力根菜は高値基調」という構図となっています。

### ■ 高値が見込まれる品目

- ・たまねぎ：出荷減少で平年を上回る見込み
- ・ばれいしょ：小玉傾向で出荷減、価格は平年を上回る
- ・にんじん：やや出荷減、価格はやや高め
- ・さといも：出荷やや減でやや高値

### ■ 平年並みで推移する品目

- ・だいこん
- ・キャベツ
- ・ほうれんそう
- ・ねぎ
- ・きゅうり／なす／トマト／ピーマン
- ・ブロッコリー

3月は葉物・果菜類が安定傾向となる一方、根菜類の価格が相対的に強含みとなる見込みです。

〈裏面に続く〉

## 3月の総評

「玉ねぎ・ばれいしょを中心に根菜が高値継続」

という構図が3月の特徴といえそうです。

新年度を控えた需要動向も加わり、スポット的な価格変動が起きやすい時期でもあります。

数量確保と価格対応の両面で、早めの調達計画が重要となります。

## 編集後記

春は「始まりの季節」と言われますが、青果業界にとっても産地切替や需給変化が重なる大切な節目です。

今年は玉ねぎ・ばれいしょといった主力品目が高値基調で推移しており、調達環境は決して楽観できる状況ではありません。

しかし、こうした局面だからこそ、産地様と需要先様をつなぐ“橋渡し役”としての私たちの役割がより重要になると感じています。

少し話は変わりますが、2月上旬に数年ぶりにアメリカを訪問する機会がありました。

久しぶりに訪れた現地で強く感じたのは、物価上昇の大きさです。ホテルのチップは1ドルから3ドルが最低水準へ、飲食店でも18%以上が一般的となっており、為替水準(1ドル160円)を考えると、その負担感は決して小さくありません。

同時に、物価上昇に所得の伸びが追いついていない現実も感じました。これは日本においても共通する課題ではないかと思えます。

難しいテーマではありますが、経済の健全な循環が生まれ、関わる人すべてが“HAPPY”になれる社会であってほしいと願うばかりです。

需給の変動を正確に捉え、最適なお提案を積み重ねてまいります。

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

## 3月の玉葱を使ったおすすめ料理

### 玉ねぎと菜の花の和風サラダ

菜の花のほろ苦さと玉ねぎのシャキッと食感が和風テイストにマッチした春らしいサラダです。

是非作ってみて下さいね。

<材料 2~3人分>

- ・玉ねぎ 1/4個
- ・菜の花 1パック
- ・卵 2個
- ・鰹節 適量

<A>

- ・マヨネーズ 大1
- ・ごま油 小1
- ・顆粒和風だし 小1
- ・だし醤油 小1
- ・炒りごま 適量

<作り方>

- 1) 玉ねぎを薄くスライスし、酢水にさらした後硬く水を絞っておく。
- 2) 菜の花は2、3cm幅に切って洗い、1分程茹で冷水にさらした後、同様に硬く水を絞っておく。
- 3) ゆで卵を作り(熱湯から8分 目安)横に半分に切り更に4当分に切る。
- 4) ボウルに a を混ぜ、1)、2) を投入し満遍なく混ぜ合わせる。
- 5) 卵を盛り付け鰹節を振りかけて完成。

♪ポイント 

菜の花はサッと塩茹で(中鍋に小1程)する事で下味も付き、冷水にさらすと更に色鮮やかになります。



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。

