



🌸 ごあいさつ

皆さま、こんにちは。

春の暖かさが本格的に感じられる季節となりました。関東では桜も見頃を迎え、いよいよ新年度のスタートです。

3月は気温の上昇と定期的な降雨により、野菜全体として生育環境は良好な状況となりました。一方で、曇天も多く荷動きはやや鈍く、需給バランスとしては緩和方向に進んだ1ヶ月でもありました。今月号は、引き続き「玉ねぎ」を中心に、4月の野菜市況の見通しをお届けいたします。

4月号
April 2026

🍎 国産玉ねぎの状況と4月以降の見通し

3月まで高値基調が続いていた国産玉ねぎですが、4月は大きな転換点となる見込みです。

北海道産は契約中心の供給に移行し、スポット流通としての役割は限定的となります。一方で、府県産については佐賀産を中心に生育が順調であり、気温の上昇とともに出荷量は徐々に増加していく見通しです。

これにより、4月中旬以降は供給量が一気に増加し、相場は下げ方向へ転じる可能性が高いと見ています。特に今期は、数量面では前年を上回る展開が想定されます。一方で、需要側の動きが急激に強まる状況ではないため、需給バランスとしては「供給先行型」となる可能性があります。

当社といたしましては、こうした局面においても、適正なタイミングでの仕入・販売を行い、安定供給に努めてまいります。

🌐 輸入玉ねぎの動き

4月は国産玉ねぎの出回りが増加するタイミングとなるため、輸入原料とのバランスがより重要になります。

ニュージーランド産・オーストラリア産は本格的な流通フェーズに入り、品質・サイズともに一定の評価が見込まれる一方、国産の増量に伴い価格優位性は徐々に縮小していく局面となります。

また、中国産については切り替え時期にあたり、ロットや品質のばらつきにも注意が必要です。

今後は、

- ・国産の増加局面
- ・輸入の価格優位性の変化

この2点を踏まえた「用途別最適調達」がこれまで以上に重要となります。

当社では、加工用途・品質・コストのバランスを見極めながら、最適なお提案を行ってまいります。

🍏 青果物市況（4月見通し）

4月は全体として生育環境が良好であり、多くの品目で出荷量の増加が見込まれています。

農水省・市場情報を踏まえると、構図としては

👉「供給増・相場やや弱含み」の展開が基本となりそうです。

■ 相場が弱含みとなる見込みの品目

- ・だいこん：千葉産中心に生育順調で出荷増
- ・たまねぎ：府県産の増量で相場下げ
- ・トマト：出荷回復で軟調
- ・きゅうり／ピーマン：出荷増タイミング

■ 相場に動きが出やすい品目

- ・にんじん：干ばつ影響で中旬以降に回復
- ・レタス：下旬にかけて供給減でやや上昇
- ・ねぎ：切替期で単価上昇

■ 比較的安定推移

- ・キャベツ
- ・はくさい
- ・ほうれんそう
- ・なす

4月は「全体は緩むものの、品目ごとの差が大きい」点が特徴です。

個別対応の精度がより重要となる局面です。

〈裏面に続く〉

4月の総評

4月は
☞「供給回復による相場調整局面」と位置づけられます。
3月までのような「品不足による高値」から、4月は「供給が戻る中での調整力」が問われるフェーズへ移行します。
特に玉ねぎでは、各府県産地の生育が順調で、数量も出てくる見込みです。
一方で、加工業務においては輸入品の使用が既に決まっているお客様も多く、国産・輸入を含めた需給バランスの調整はより難しくなることが予想されます。
需給の変化を正確に捉え、お客様のニーズに合わせたご提案ができるよう努めてまいります。

編集後記

今年も桜がきれいに咲いています。平年よりやや早めの開花となり、気温が高めに推移していると感じます。
北海道でも雪が少ない影響から、早くも令和8年産の定植に関する話題が出始めています。実際の定植はこれからですが、例年より早いスタートとなる可能性がありそうです。
気温の上昇と適度な降雨により、多くの品目で生育は良好となり、出荷も順調に進んできました。
これは良い傾向ではありますが、3月までの「不足への対応」から一転し、4月は「供給増への対応」が求められる局面に入ります。
環境が変われば、求められる判断も大きく変わります。
どの品目が増えるのか
なぜその価格になるのか
その先にどのような流れがあるのか
一つひとつを丁寧に見ていくことが、より精度の高いご提案につながると考えています。

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

4月の玉葱を使ったおすすめ料理 玉ねぎとチーズのチヂミ

食材2種だけのシンプルなチヂミ。
玉ねぎのシャキッと食感とチーズのカリッとした食感が相まつおつまみにピッタリの美味しい一品です。

<材料 2人分>


- ・玉ねぎ 1個
- ・ピザ用チーズ 30g程
- ・顆粒だし 小1/2

- | <A> | <たれ> |
|---------|------------|
| ・片栗粉 大3 | ・ポン酢 大3 |
| ・小麦粉 大3 | ・ごま油 小1/2 |
| ・水 大4 | ・コチュジャン 適量 |
| ・ごま油 大1 | ・炒りごま 適量 |



<作り方>

- 1) 玉ねぎを薄切りに切り a をボウルに合わせて混ぜ、たれをつくっておく。
- 2) A に玉ねぎ、チーズ、顆粒だしを加えてザックリ混ぜる。
- 3) フライパンに油を敷き 2) を流し入れ、薄く伸ばしたまにおさせながらこんがり焼き目をつけ、裏返して3分程焼く。
- 4) ごま油を鍋肌から回し入れ強火でカリッとなるまで焼きたれを添えて盛り付けたら完成。

♪ポイント 

焼く工程でうまくまとまらない時はチーズを更に少し加えるとつなぎになってくれるので上手くまとまりますよ。



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。

