



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。

さわやかな風が吹き抜け、新緑がまぶしい季節となりました。

日中は汗ばむほどの陽気となる日も増え、季節は春から初夏へと着実に歩みを進めています。

気温の上昇に伴い、野菜の生育も前進傾向が見られる品目が増えてまいりました。

今月号も「玉ねぎ」を中心に、5月の野菜市況の見通しをお届けいたします。

5月号
May 2026

🍷 国産玉ねぎの状況と5月の見通し

これまで高値基調が続いていた玉ねぎですが、5月は府県産の出回りが本格化し、状況が落ち着いてくる転換期となります。

農林水産省の5月見通しによると、主力となる佐賀県産や兵庫県産の生育は概ね順調に推移しています。

一方で、北海道産はすでに市場出荷が終了しています。

また、4月末時点では九州産地での降雨の影響により収穫作業が進まず、やや供給が不足する状況も見られています。

このため、5月前半の価格は平年を上回って推移する見込みですが、5月中旬から後半にかけては出荷数量・価格ともに平年並みに落ち着いていく見通しです。

いよいよ供給が安定するフェーズに入ってまいります。

🌍 輸入玉ねぎの動き

国産（府県産）の出回り量が増加し、相場が落ち着いてくる5月は、輸入玉ねぎとのバランスの見極めが重要になります。

これまで不足を補ってきたニュージーランド産やオーストラリア産、中国産などの輸入玉ねぎですが、国産の供給回復により価格差が縮小してくることで、用途やコストに応じた使い分けがこれまで以上に求められます。

当社では、引き続き品質とコストのバランスを考慮し、お客様にとって最適な調達をご提案してまいります。

🥕 青果物市況（農水省・令和8年5月見通し）

農林水産省の5月見通しによると、全体として

👉「ばれいしょ、たまねぎ等の価格は平年を上回って推移する一方で、はくさい、レタス等の価格は平年を下回る見込み」となっています。

適度な降雨と気温の上昇により、葉物類を中心に生育が順調な品目が多くなっています。

■ 相場が弱含み（安値傾向）となる見込みの品目

- ・はくさい：生育順調で出荷増、価格は平年を下回る見込み
- ・キャベツ：遅れから回復し出荷増、価格は下落傾向
- ・ねぎ：潤沢な出荷により軟調推移
- ・レタス：長野・群馬産の増量前倒しで価格下落
- ・にんじん：後半に千葉産増量で価格下落

■ 相場が強含み（高値傾向）となる見込みの品目

- ・ばれいしょ：鹿児島産遅れにより前半高値
- ・ブロッコリー：中旬以降出荷減で上昇
- ・さといも：生産減により高値推移

■ 平年並みで安定推移する見込みの品目

だいこん、ほうれんそう、きゅうり、なす、トマト、ピーマンは、概ね生育順調で平年並みの推移が見込まれます。

📊 5月の総評

5月は気温の上昇とともに葉物野菜を中心に出荷が潤沢となり、相場が落ち着く

👉「供給安定局面」となります。

長らく続いた根菜類（玉ねぎ・ばれいしょ）の高値も、5月後半に向けてようやく平年並みへと落ち着きを見せる見込みです。供給が安定してくるからこそ、品質のばらつきに注意しつつ、お客様のニーズに合わせた細やかなご提案が重要となります。

〈 裏面に続く 〉

「2026年産北海道全道共計玉ねぎ情報」

ホクレン様より、2026年産加工業務用北海道玉ねぎ契約に関する情報が4月上旬に正式リリースされました。基本的な契約条件は25年産を踏襲しています。

- ・ 事前契約枠総量は70,000トン（変更なし）
- ・ 固定価格契約、変動価格契約の方式に変更なし
- ・ 変動価格設定に上下限を付与
- ・ 変動価格単価確定タイミングが1カ月前倒し
- ・ ベース価格が25年産より上昇

概略ではありますが、上記が26年産全道共計契約条件の内容となります。なお、要望数量の集約はすでに終了しております。26年産については、北海道玉ねぎに関わるすべての関係者が豊作を願っている状況です。年々厳しさを増す気象環境に対応するため、品種構成の見直しや作付面積の拡大など、各産地でさまざまな取り組みが進められています。

現在の産地状況としては、苗の育成は順調に推移しており、積雪が少なかった影響もあって、例年に比べて非常に早いペースで定植作業が進んでいます。この点は、生育期間を長く確保できるという意味でプラス要因といえます。

また、定植後も適度な降雨があり、昨年のような大雨の影響もなく、根の活着は概ね順調に進んでいる模様です。

事前契約以外の動きについては現時点で具体的な情報はありませんが、まずは初期生育が順調に進むことが期待されます。今期の生育状況については、引き続きマルト便でも随時ご報告してまいります。

編集後記

ゴールデンウィークも過ぎ、初夏の気配を感じる季節となりました。

昨年の北海道での記録的な猛暑と干ばつから始まり、長らく続いた玉ねぎの「品不足・高値」の状況も、府県産の本格化によりようやくトンネルの出口が見えてまいりました。

厳しい環境の中、共に乗り越えていただいた生産者の皆様、そしてお客様には心より感謝申し上げます。

気候変動の影響は年々大きくなっており、これから梅雨、そして夏本番を迎えます。どのような環境変化があっても安定供給を維持できるよう、産地との連携をさらに深め、先を見据えた準備を進めてまいります。

今月もマルト商事をどうぞよろしくご依頼申し上げます。

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

5月の玉葱を使ったおすすめ料理

簡単新玉ねぎの和風サラダ

新玉ねぎは乾燥させていない為水分が多く辛みが少ないので血液サラサラ効果のある硫化アリルを生で効率的に摂る事が出来ます。簡単に作れて和風タレでサッパリ頂けるので是非旬の味をお楽しみ下さいね。

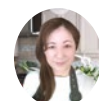
- <材料 2~3人分> (A)
- ・ 新玉ねぎ 大1個
 - ・ 梅干し（蜂蜜漬けのもの） 無ければ普通のものでも可 2個
 - ・ 鰹節 適量
 - ・ 乾燥パセリ 適量
 - ・ 麺つゆ（濃縮2倍のもの） 大2
 - ・ ごま油 小2

<作り方>

- 1) 新玉ねぎを薄くスライスし、軽く酢水につけておく。
- 2) 大きめのボウルに(A)の梅干しを潰して種を取り除き残りの材料を混ぜ合わせておく。
- 3) 1)の水を手で絞り2のボウルに投入し混ぜ合わせる。
- 4) お皿に盛り付け鰹節と乾燥パセリをトッピングする。

♪ポイント

酢水にサッとさらす事で更にシャキシャキ感が増すと酸味加わるのでタレにお酢が不要です。
また蜂蜜漬けの梅を使う事でまろやかにまとまります。



「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。

