



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



この度の「令和6年能登半島地震」により被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。
被災地の一日も早い復興を心よりお祈り申し上げます

秋の気配が感じられる9月がやってきました。8月末の迷走台風。非常に遅い台風で大雨を各地にもたらしましたが、皆様の地域は被害ありませんでしたでしょうか？被害のあった地域の皆様にはおかれましては心よりお見舞い申し上げます。
今月も玉葱を中心に、最新の青果物情報をお届けいたします。

9月号

September 2024

最新の玉葱産地状況報告

■ 北海道産玉葱の状況

9月に入り、北海道産の玉葱は収穫のピークを迎えます。今年の夏は干ばつ傾向ではありましたが、7月後半からは比較的良好な天候に恵まれました。早めのペースで収穫が進んでいるようです。しかしながら降雨のタイミングが若干遅かったこともあり、玉葱の肥大には地域差が生じています。8月～9月中旬の極早生品種はL中心、9月中旬以降主力のオホーツク222はL～L大。年明けの北もみじ2000はL中心となりそうです。各品種、2Lの発生比率は非常に少なく、結果、今年の北海道産玉葱は全体的に平年作より若干上という形になりそうです。24年産も昨年に引き続き豊作とはならないような出回り予想です。

しかし、品質面では早魃傾向にあったことから良好な品位が期待されています。昨年のような極端な熱波もなかったことから、やけどなどの被害も少なそうです。小玉傾向とはなりますが、全体的には安定した供給が見込まれています。



8月9日撮影 北海道 訓子府地区圃場

■ 価格動向

8月の末時点で、東京市場の北海道産玉葱の平均価格は140円～170円/kgの範囲で推移しています。今後は北海道産の出荷が本格化する中、価格は徐々に安定してくると予想されていますが、台風の影響により野菜全般今後の高値が予想されており、玉葱も引張られる可能性があります。引き続き市場動向には注意が必要です。8月は産地想定よりは高値で推移している状況です。

■ その他の産地状況

府県産玉葱は依然として不足の状況が続いており、北海道産への期待が高まっています。9月に入ると、青果市場における府県産玉葱の流通量はますます減少する見込みです。そのため、北海道産が市場を支える役割を果たしています。

《裏面に続く》

最新の青果物業界ニュース

■ 10号台風による青果物への影響予想

月末に日本各地に大雨をもたらした台風10号は農作物の播種タイミングに重なってしまいました。お盆明け以降、各産地で秋冬野菜の播種タイミングとなっており、播種をした品目においては多雨の影響で種が流されたり、芽がでなかったりの可能性があります。その際は各品目生育遅れ、出荷量減少の可能性があります。しかしながら、降雨自体は局地的で大きな影響はないのでは？という声も聞こえてきています。いずれにせよ、各産地各品目の動向を今後も注視していきたいと思えます。

■ 輸入玉葱の動向

月末に日本各地に大雨をもたらした台風10号は農作物の播種タイミングに重なってしまいました。お盆明け以降、各産地で秋冬野菜の播種タイミングとなっており、播種をした品目においては多雨の影響で種が流されたり、芽がでなかったりの可能性があります。その際は各品目生育遅れ、出荷量減少の可能性があります。しかしながら、降雨自体は局地的で大きな影響はないのでは？という声も聞こえてきています。いずれにせよ、各産地各品目の動向を今後も注視していきたいと思えます。

まとめ

9月は北海道産玉葱の収穫出荷が本格化する重要な月です。今年の北海道産玉葱が無事に入荷してくることを願っています。また、各産地様としっかりコミュニケーションを取り、皆様に安定した供給と高品質な玉葱をお届けできるよう努めてまいります。

気温の変動が激しい季節ですので、皆様どうぞご自愛ください。それでは、また次号でお会いしましょう！

株式会社マルト商事
ホームページ：www.maruto-shoji.co.jp

9月の玉葱を使ったおすすめ料理

玉葱とワカメのサラダ

まだまだ暑さが残る9月。さっぱりと口当たりが良く食べやすいサラダです。塩胡椒をしっかりとめに効かすと味が決まりやすく、隠し味のらっきょうとらっきょうの汁とのバランスも良いです。



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
が作りやすく栄養バランスの
よいレシピを得意とする。



<材料>2~4人分
・玉葱 大 1/2個
・生ワカメ 130g程
・カニカマ 1袋
・らっきょう 3粒程
・らっきょうの汁 小さじ2
・マヨネーズ 適量

<作り方>
1) 玉葱を薄くスライスし、酢水にさらしておく。
2) ワカメを水で洗い食べやすい大きさにカットする。
3) らっきょうも薄くスライスし、カニカマを手で割いておく。
4) 1)、2)の水を切り手で硬く絞ったりボウルに投入し、3)も更に加える。
5) 4)に塩、胡椒、マヨネーズを適量、らっきょうの汁小さじ2)を加え混ぜ合わせる。



♪ポイント

玉葱は酢水にさらすことで辛味が抜けて食べやすくなります。