



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

皆さま、こんにちは!

9月中旬に北海道産地を訪問してきましたが、朝晩の気温は一気に10度まで下がっていました。
北海道では早くも冬の足音が聞こえてきました。一方関東ではようやく気温が落ち着いてきました。
ようやく秋めいてきましたが、少しでも今年は長く秋を楽しみたいものですね。
10月の玉葱産地の状況についてお伝えいたします。

10月号

October 2024

最新の玉葱産地状況報告

■ 北海道産玉葱の状況

北海道では玉葱の収穫作業が終盤に入ってきました。9月は天候が安定し、降雨が少なかった為玉葱の仕上がりは上々です。収穫作業も順調に進んでいます。出回りとしては10月~12月はオホーツク222という早生品種が主力となります。現在全国各地の市場へ供給されています。また、産地では年明けから出荷される中晩生種の北もみじ2000の収穫・倉入れも平行して進んでいます。今期は順調に作業が進んでいるとのことで早めに完了する見込みです。品質面も今年は良い状況で推移しています。気になるサイズについてはやはり早魓の影響を受けて大玉が少ない印象です。産地によりばらつきはありますが、年内はL大中心。年明けはL中心というのが大勢かと思えます。倉入れ完了で今期北海道産の玉葱数量が確定します。確定次第情報共有して参ります。

■ 市場の価格動向

9月末時点の東京都中央市場における玉葱の価格は、1kgあたり90~100円で推移しています。北海道産が本格的に流通を始めたことで価格は安定してきています。全体的な供給量としては年内安定出荷が予想されます。年明けについてはサイズダウンから全体流通量は減少する見込みです。年明けから価格が上昇していくことが予想されます。引き続き市場の動向には注意が必要です。

最新の青果物業界ニュース

■ ラニーニャ現象の影響について

2024年秋以降、ラニーニャ現象の影響が予測されています。ラニーニャは太平洋の海水温が低下することで発生し、これにより日本では冬季の気温が平年より低くなる傾向があります。ラニーニャの影響で、冬は寒波が強まる可能性があり、厳しい寒さが予測されます。これにより、ほうれん草のように冬に収穫される作物の生育が遅れる可能性があるため、生産者さんや我々のような加工事業者は早めの対策を考慮する必要があります。

また、ラニーニャは降水パターンにも影響を与え、局地的な降雨の増加や洪水のリスクが高まる地域もあります。今後の天候リスクを踏まえ、引き続き適切な管理が重要です。

まとめ

10月の玉葱市場は、北海道産の安定供給に支えられ安定して推移する見込みです。今後はラニーニャの影響による気温や降水の変動も見込まれるため、全国的に野菜全般、注意深い市場の動向観察と適切な対応が求められます。

マルト商事では、引き続き玉葱の安定供給に向けて全力を尽くしてまいりますので、どうぞご安心ください。

秋が深まるこの時期、皆さまの食卓が一層豊かになることを願っております。次回のマルト便もどうぞお楽しみに!

編集後記

朝晩が冷え込んできましたが、皆さま体調管理にはお気を付けください。

これからの冬に向け、ラニーニャの影響にも注視しつつ、新鮮で高品質な青果物をお届けできるよう全力で取り組んでまいります。引き続き、皆さまからのご意見や感想をお待ちしております!

次号もお楽しみに!

株式会社マルト商事

ホームページ: www.maruto-shoji.co.jp

10月の玉葱を使ったおすすめ料理

玉葱と鶏のすき焼き風包み蒸し

玉葱の甘みと野菜や鶏肉の旨みがお出汁に溶け込んで、すき焼きよりはあっさりとお出汁まで全部頂けます。秋はきのこ類がおすすめ、季節の野菜を楽しんでアレンジしてみてくださいね。



<材料>2人分

- ・玉葱 中サイズ 半個
 - ・鶏むね肉 180g 程
*薄くスライスされたもの
 - ・焼き豆腐 半丁
 - ・糸こんにゃく 適量
- [お好みの野菜]
- ・白菜、人参、きのこ類など

- ・卵 2個
- ・市販のすき焼きのたれ
- ・砂糖、出汁醤油 小さじ1
- ・酒 適量

<作り方>

- 1) 鶏肉に酒を振りかけておき、糸こんにゃくは水でさっと洗い臭みを取る。
- 2) クッキングペーパーの真ん中に具材を置いていき、キャンディ包みにする。
- 3) すき焼きのたれを具材の上から廻しかける(具材1/3がつかえるくらい)。
- 4) フライパンの底から2cm程に水を張り包みを2つ置き、鶏肉の上から小さじ1つつ砂糖、出汁、醤油の順にかける。
- 5) 水が沸騰したら蓋をして中火で7分程蒸す。
- 6) 卵を落とし入れ弱火にして更に3分程蒸す。



♪ポイント

野菜をこんもり盛った上から鶏肉を並べていくと包みやすいです。鶏肉に予め酒を振っておくと柔らかくなり更に砂糖出汁醤油をかける事により味が染みやすくなります。



料理研究家 長尾涼子

「家族がよるこぶごちそう」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。