



こんにちは!

春の訪れを感じる季節となりましたが、皆さまいかがお過ごしでしょうか?

今年の冬は全国的に少雨や低温が続き、多くの野菜の生育に影響を及ぼしました。

今月も玉葱を中心に、最新の青果物業界の情報をお届けします!

3

月号 March 2025

最新の玉葱産地状況報告

■ 北海道産玉葱の動向

2024 年産の北海道玉葱は最終晩に入ってきました。今期貯蔵タイプの北もみじ 2000 は道内各産地で品位良好で正品率が高い状況で推移しています。一方小玉傾向から 2L は非常に少ない状況が続いており、現在は L>L 大>M というサイズ流れとなっています。

2 月 25 日にきたみらい農協様を訪問し、現在在庫玉葱の品質状況、数量状況を確認してきました。きたみらい農協様においては、全体数量としては小玉傾向により平年より少ない為、今後は計画出荷のみという形になるとのことでした。倉庫内の玉葱品質は良い状態でした。今後も安定した品質での出荷が続くと思われます。一方、正品率が高い為、加工業務向けの玉葱出荷は少ない状況で推移しており、今後も同様であると考えます。価格動向については、3 月は若干の上昇、4 月以降は府県産玉葱の出荷が鍵となりそうです。

■ 府県産玉葱の状況

九州を中心とした府県産玉葱の生育状況は極早生品種は遅れとなっています。早生以降については今後の天候次第というところが大きいですが、まずまずのように思います。早出しの静岡県産玉葱は干ばつの影響を大きく受け、生育が遅れ気味です。3 月の出荷量はやや平年を下回る見込みで、市場全体の供給不足は続く可能性があります。

2 月 19 日に熊本の契約産地様の玉葱生育状況を視察してきました。既に極早生種は収穫がスタートしていましたが全体としては若干の遅れで推移していました。今後気温の上昇とともに生育も進み、追いついてくることを期待しています。しかし、3 月に入り寒の戻りがある状況となっており、生育停滞が心配です。引き続き情報収集を継続していきたいと思っております。



2025 年 2 月 19 日 熊本の玉葱圃場

最新の青果物業界ニュース

■ 野菜全般の価格動向

2025 年に入ってから、多くの野菜で価格の高騰が続いています。

農林水産省の最新の市場動向によると、特にキャベツ・白菜・ねぎ・にんじん・トマト・ブロッコリーなどの出荷量が平年を下回り、価格は平年を上回る見込みです。

●キャベツ (愛知・神奈川・千葉)

冬作が小玉傾向で、春作も生育遅延。
出荷量が少なく、価格は高騰。

●白菜 (茨城・群馬)

秋冬作の在庫が少なく、3 月の供給量減。価格は上昇。

●ねぎ (千葉・埼玉・茨城)

細物傾向が続き、供給減。価格は高騰。

●にんじん (徳島・千葉)

千葉県産の葉枯れや少雨の影響で出荷減。価格は上昇。

●トマト (熊本・栃木・愛知)

生育不良が続き、出荷量減。価格はやや上昇。

●ブロッコリー (香川・熊本・愛知)

低温・干ばつの影響で生育遅延。価格はやや上昇。

《裏面に続く》

一方で、きゅうり・なす・ピーマン・じゃがいも・さといもは平年並みの供給見込みですが、他の野菜の価格高騰に伴い、全体的な需給バランスの変化に注意が必要です。

※1 東京都中央卸売市場（4 市場）における卸売価格

※2 平年比は、過去 5 か年の旬別価格平均との比率

	先週の平均価格	2/20価格	先週からの動き	平年比
だいこん	117	130	13 ↗	146%
にんじん	205	213	8 ↗	173%
はくさい	161	204	43 ↗	385%
キャベツ	189	234	45 ↗	289%
ほうれんそう	570	612	42 ↗	134%
ねぎ	519	699	180 ↗	193%
レタス	311	307	▲ 4 ↘	139%
きゅうり	509	459	▲ 50 ↘	109%
なす	495	465	▲ 30 ↘	96%
トマト(大玉)	447	452	5 ↗	115%
ピーマン	874	875	1 ↗	106%
ばれいしょ	216	218	2 ↗	120%
さといも	388	431	43 ↗	130%
たまねぎ	173	177	4 ↗	121%

編集後記

2025 年に入り、青果市場の価格変動が激しくなっています。

主要野菜の価格が上昇傾向にあり、需給バランスの見極めが非常に重要になっています。

マルト商事としては、引き続き安定供給を第一に考え、関係各所と連携しながら対応してまいります。

春の訪れとともに、皆さまの健康とご繁栄をお祈り申し上げます。

次号もどうぞお楽しみに！

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

3月の玉葱を使ったおすすめ料理

玉葱ステーキレモンバターソースかけ

冷えた白ワインに合いそうなシンプルながらに満足出来るお味の一品です。もちろん夕飯の前菜にも！

<材料>

- ・玉葱 大 1 個
- ・パセリ 1 房
- ・ニンニク 1 片
- ・レモン 1 片
- ・塩、オリーブオイル 適量
- ・コンソメスープ 150cc 程
- * 固形コンソメ 1 個をお湯で溶かしたもの

- 1) 玉葱の皮を剥き 3 等分に輪切り、にんにく、パセリはみじん切りにする。
- 2) フライパンにオリーブオイルを適量に引き玉葱を並べて軽く塩を振りかける。強火で玉葱の片面に焦げ目をつけひっくり返す。
- 3) ニンニクみじん切りを投入し、コンソメスープを注ぎ入れ 2 分程蓋をして蒸し焼きにする。
- 4) 蓋を開けてバター、パセリを投入、レモンを絞ってかけひと煮立ちさせたら完成。
- 5) お皿に盛り付けソースを回しかける。

♪ポイント



玉葱の片面はプレスしながらしっかりと焦げ目をつけることで味に深みが増します。



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。

