

# 果実販売動向

販売課 米澤 松太



2月の果実動向は数量増の下げ基調で推移しました。ミカンについては、前進出荷により各産地終盤で総体量が少なく堅調な販売で推移しましたが、中・晩柑類については、売価高から末端の荷動きが鈍く、前進傾向で流通在庫が膨らんだことから下げ基調での展開となりました。イチゴについては、総体量が少ない中、定期的に企画が組みやすいことから売場のメインとなり、ひなまつり需要からも高値基調の販売となりました。リンゴについては、各量販店ともサンふじ傷果等主体に売り場が構成されており、消費宣伝等も積極的に実施していることから値ごろ感のある下位等級品については安定した荷動きとなりましたが、売価の高い上位等級品や色薄果については荷動きが鈍く、併売が難しい状況となっています。後半には月末を控えて仲卸等の買い控えなどもみられるなか、企画以上に潤沢な入荷が続いていることから安価

な転送品が大量に出回り、総体的には下げ基調の展開となりました。今後の販売としては、輸入物のシトラス（柑橘類）関係や西南暖地のスイカ・メロン等のアイテムが増えてくる中、イチゴについては潤沢な入荷から、ひなまつり需要の高値の反動で下げ基調となり、また、中・晩柑類についても荷動きが鈍く、野菜についても温暖化による前進出荷から安値基調で推移する見通しです。定期的にアイテムが限られていることから、販売環境としては悪くはないのですが、リンゴについては、サンふじの下位等級品を中心に在庫が多いことから、当面流通量が潤沢な見込みであり、価格については弱含みでの予想です。一方、リンゴの輸出については、年内中秋節（9／24）需要からの前進出荷により5年連続100億円を上回りましたが、春節（2／5）以降の量販向けの中小玉果が伸び悩んでいます。当JAでは、香港を中心とし

た王林（スマートフレッシュ）については品薄傾向から順調に出荷され、シナノゴールド、サンふじについては週2〜3台（1,008ケース／1台）の出荷ペースとなっています。今後も下位等級品の企画販売を中心に売り込みを徹底するとともに売り場を確保し、相場の安定を図ります。



競合果実と並ぶ飛馬りんごの売場風景  
（名古屋フィール志賀公園店）

別表

品 種	サンふじ	ふ じ	王 林	ジョナ	む つ	その他	合 計
単 価 (円)	2,685	5,478	2,923	2,728	4,746	2,736	2,741
前 年 比 (%)	93	113	109	98	95	96	100
在庫数量 (ト)	60,639	23,074	8,476	14,304	186	4,990	111,669
前 年 比 (%)	137	91	77	85	55	104	109

単価は全農あおもりデータ（2／28累計）、在庫数量は県りんご果樹課作成（2月末）

## 直売所「林檎の森」

直売所所長 蝦名 育子



いつも直売所をご利用いただきありがとうございます。

雪解けが進み、すっかり春らしくなりました。直売所を訪れるお客様もだいぶ増えてきました。店内には地場産のほつれん草、小松菜、あさつきなどが並び、活気が沸いています。また、春彼岸を目前に彼岸花や切花が所狭しと並んでいます。鉢花のセット販売も春を感じさせ、人気があります。

飛馬ブランドを誇る「相馬のりんご」は県内外の方々から絶大な支持を頂いております。今年は例年以上にリンゴの出荷が多く、豊



相馬の美味しいリンゴはいかがでしょうか！

富な品揃えとなっております。今後、気温の上昇が懸念されることから、出荷者の皆様につきましては、リンゴの軟化に十分注意し、クリームがないよう鮮度重視で出荷して下さいますようお願いいたします。

お客様におかれましては、リンゴに限らず、直売所「林檎の森」からご購入いただいた商品で傷みのあった場合、速やかに商品とバーコードラベル部分をお持ち下さるようお願い致します。直売所スタッフが対応し、商品代金を返金いたします。

### 耳より情報

3月下旬から「まいたけ菌」の販売を開始します。価格は、1個120円での提供を予定しております。数に限りがありますので、お早めにお求め下さい。

※今年度は店頭販売のみとさせて頂き、配達には致しませんので、ご了承下さい。また、「干しホッケ」につきましては、不漁につき今年度の販売は予定しておりません。

## いきいき女性部通信

農業振興課 女性部担当 堀井 裕子



1月22日、相馬小学校の3年生21名を対象に料理教室を開催しました。21名の児童は「農業ふれあい教室」として5月からリンゴ栽培を体験学習し、人工授粉から摘果、ツル回し、収穫まで女性部員らと一緒にこなしてきました。今回は、「ふれあい教室」の締めくくりにしてリンゴを使ったお菓子作りをしました。女性部員5名の指導を受けながら、リンゴのキャラメル煮を使ったクレープとアップルケーキを作りました。児童たちは数人の班に分かれて熱くしたホットプレートで自分用のクレープ生地を作り、焼き

を見せ合いながら、「○○さん、上手だね」や「キャラメル煮入れすぎだよ」など、和気あいあいの雰囲気の中、みんなで試食していました。

担任の先生からは、「児童たちは今日の料理教室を楽しく楽しんでいた。」と、お聞きしていたので、美味しそうに試食する児童の姿にとても微笑ましく感じました。料理教室が終わった後は、児童みんなから感謝とお礼の詰まったお手紙を貰い、さらに感動しつつ「農業ふれあい教室」を終了することが出来ました。

上がった生地を砂糖でリンゴを煮たキャラメル煮リンゴを巻き、ホイップクリームなどで飾り付けしました。お互いの作品



美味しそうなクレープに釘付け



女性部員に感謝を届ける児童