

10月の見通し

【9月の振り返り】
ぶどう類は高温・干ばつの影響により小房傾向となり、パックの入荷は多かったもののコンテナの入荷が少なく業務需要の引き合いが強い時期となった。山梨県産のシャインマスカットがピークを迎え、量販店では多くの販促計画が練られ、堅調な販売が続いた。

【10月の見通し】
長野県産のぶどうがピークを迎える。
山梨県産のぶどう・シャインマスカットは干ばつの影響で小房傾向のため、引き続きコンテナ入荷は少なく、パック比率が高く10月下旬頃で入荷終了する見込み。全体量としては減少傾向のため、堅調な販売が続く見込み。
和歌山県・奈良県産の刀根柿の入荷は高温による着色不良のため2～3日遅れであるが、昨年に比べカメムシ被害が少なく10月中旬以降ピークを迎え、昨年比110%ほどの入荷量が見込まれる。10月上旬はM・L中心であるが、下旬に向かってLの比率が増加する見込み。
りんごも夏場の干ばつの影響により小玉傾向。青森県産の「早生ふじ」「トキ」、長野県産の「秋映」が中心の入荷となる見込み。
みかんは入荷が本格化し、愛媛県・長崎県・熊本県産は昨年比120%～130%、一昨年比は90%が見込まれる。和歌山県産は10月頭頃から由良早生が、10月中旬頃から極早生が入荷する予定。
なしは栃木県産のにっこりを中心に10月下旬頃まで入荷する見込み。

※9月末時点での情報です。天候等、自然条件により入荷状況が掲載内容と異なる場合があります。
※入荷量（前年比） 入荷構成比（1カ月を100%とした入荷割合） ☆：セリ人おすすめの食べ方です。

品目	産地	上段：入荷量			規格		作況	
		下段：入荷構成比						
みかん 	静岡	増			DB	10kg	S	極早生種は10月4日頃で入荷終了予定。 由良早生種は10月9日から入荷開始予定。10月いっぱいの入荷見込み。
		上旬	中旬	下旬				
		20	40	40				
	愛媛	増			DB	10kg	M中心	表作傾向。 極早生種は10月上旬から入荷開始見込み。 入荷量は昨年比130%、一昨年比90%の見込み。
		上旬	中旬	下旬				
		20	50	30				
	和歌山	減			DB	10kg	S	極早生みかんの入荷。
		上旬	中旬	下旬				
		20	30	50				
	長崎	増			DB	10kg	M・S中心	10月2日頃入荷開始予定。 10月中旬頃ピークを迎える見込み。
		上旬	中旬	下旬				
		30	50	20				
	熊本	増			DB	8kg	M	昨年に比べると入荷量は多い見込み。
		上旬	中旬	下旬				
		30	35	35				
シャイン マスカット 	長野	並			CT PK	5kg 350g	PK中心	10月ピークを迎える。 小房傾向。
		上旬	中旬	下旬				
		40	30	30				
	山梨	並			PK CT	350・400g 2L	PK中心	9月中旬にピークを迎えて以降、徐々に終盤に向かい10月いっぱいに入荷終了の見込み。
		上旬	中旬	下旬				
		60	30	10				
	岡山	並			CT	7・8房	CT中心	10月上中旬ピークを迎える。 高温のため小房傾向。
		上旬	中旬	下旬				
		40	40	20				
種なしビオーネ 	岡山	並			DB	8房・9房		小房傾向。高温の影響で着色が鈍い。 入荷時期は平年並み。10月20日前後で入荷終了予定。
		上旬	中旬	下旬				
		60	30	10				

※9月末時点での情報です。天候等、自然条件により入荷状況が掲載内容と異なる場合があります。

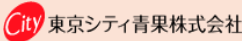
※入荷量（前年比） 入荷構成比（1カ月を100%とした入荷割合） ☆：セリ人おすすめの食べ方です。

品目	産地	上段：入荷量			規格			作況
		下段：入荷構成比						
りんご 	青森	並			DB	10kg	36玉	10月上旬につがるの入荷が終了し、順次早生ふじ・トキの入荷開始見込み。
		上旬	中旬	下旬				
		20	40	40				
	岩手	並			DB	10kg	36玉	小玉傾向。 【早生ふじ】 10月20日頃までの入荷見込み。 【ジョナゴールド】 11月いっぱいまで入荷続く見込み。
		上旬	中旬	下旬				
		20	40	40				
	長野	並			DB	10kg	32・36玉	【秋映え】入荷割合：50・40・10 9月末入荷開始/10月20日頃入荷終了見込み。 【シナノゴールド・シナノスイート】0・50・50 10月15日頃入荷開始予定。11月上旬頃入荷終了見込み。
		上旬	中旬	下旬				
		作況欄参照						
いちじく 	和歌山	減			PK	300g	M・L	9月のピークを過ぎ、徐々に減少する見込み。
		上旬	中旬	下旬				
		50	30	20				
栗 	茨城	減			ネット	500g	10入	雨量が少ないため小粒傾向。
		上旬	中旬	下旬				
		35	35	30				
青肉メロン 	静岡	微増			DB		白6玉 8～9kg	高温の影響で品質低下。
		上旬	中旬	下旬				
		35	35	30				
	茨城	並			DB			終盤のため減少傾向。10月いっぱいまで概ね入荷終了。
		上旬	中旬	下旬				
		50	40	10				
	北海道	減			DB	8kg	4玉	10月中旬頃までの入荷見込み。
		上旬	中旬	下旬				
		60	30	10				
赤肉メロン 	北海道	減			DB	8kg	5・4・6玉	10月中旬頃で概ね入荷終了の見込み。
		上旬	中旬	下旬				
		50	35	15				
西洋梨 	山形	微減			DB	5kg	18玉中心	夏場の高温で減少傾向・小玉傾向。 10月頭からバラードが入荷開始予定。 ラ・フランスの解禁日以降、ラ・フランス中心の入荷となる見込み。
		上旬	中旬	下旬				
		20	30	50				
なし 	福島	並			DB	10kg	特秀 秀	新高の入荷。入荷量は昨年並み。
		上旬	中旬	下旬				
		30	40	30				
	栃木	増			DB	10kg	16・18玉	昨年に比べやや大玉傾向。品質良好。
		上旬	中旬	下旬				
		30	35	35				

果実の玉手箱

2025年10月号

※当資料の無断転載はご遠慮下さい。



※9月末時点での情報です。天候等、自然条件により入荷状況が掲載内容と異なる場合があります。
※入荷量（前年比） 入荷構成比（1カ月を100%とした入荷割合） ☆：セリ人おすすめの食べ方です。

品目	産地	上段：入荷量			規格			作況
		下段：入荷構成比						
柿 	奈良	微増			DB	7.5kg	青秀L中心	10月上旬から中旬にかけてピークの見込み。 今作は病害虫の被害が小さいため昨年に比べ、数量は増加し品質も良好。
		上旬	中旬	下旬				
		35	35	30				
	和歌山	並			DB	7.5 k g	2L	10月5日頃ピークを迎える見込み。
		上旬	中旬	下旬				
		40	40	20				
	新潟	並			DB	7.5kg	M・L中心	10月下旬頃入荷開始見込み。
		上旬	中旬	下旬				
		0	0	100				
キウイ 	ニュージーランド	並			DB	3.5kg 5kg	27玉	例年並みの入荷。 大玉は入荷終了の見込み。
		上旬	中旬	下旬				
		33	33	33				
パイナップル 	フィリピン 台湾	並			DB	10kg	5～7玉	例年並みの入荷見込み。 フィリピンはゴールド系の入荷が減少傾向。 10月6日頃から台湾バイン、10月13日頃台湾マンゴーバインが 入荷開始予定。
		上旬	中旬	下旬				
		30	35	35				

10月の行事予定

9月30日時点での予定です。

天候等の理由により、変更する場合がありますのでご了承ください。

☆…市場関係者のみのイベントです。フレッシュラボ前にて開催します。

	市場関連イベント	おもな記念日
1日(水)		コーヒーの日
2日(木)		豆腐の日
3日(金)		登山の日
4日(土)		イワシの日
6日(月)		中秋の名月
8日(水)		寒露
10日(金)	☆JA高知県 なす・ピーマン試食宣伝会	
13日(月)		スポーツの日
15日(水)		きのこの日
18日(土)	長野県新潟県きのこ/和歌山県 有田みかん 千客万来PRイベント	
23日(木)	☆JAあづみ 名月試食宣伝会	霜降
26日(日)		柿の日
27日(月)		読書の日
28日(火)	☆JA市原市・葉っぱやトップセールス	
31日(金)	☆JA遠州中央 海老芋部会試食宣伝会	

おもな季節の行事

 中秋の名月… 10月上旬の満月の夜。1年で最も月がきれいに見える夜。稲穂に見立てたすすき満月に見立てた月見団子、里芋・柿・栗等の十五夜飾りを置き置き、月を鑑賞する。

 寒露(かんろ)… 夜が長くなり、露が冷気によって凍りそうになる時期。

 霜降(そうこう)… 秋が一段と深まり冬に向けて気温がグッと下がる頃。

特集

NHK「首都圏ネットワーク 市場のオシ！コーナー」にて紹介されました！

今回は

- ・かぼちゃ
- ・秋なすを取り上げました。

揚げないかぼちゃコロッケ

【材料】

かぼちゃ…300 g
ひき肉…200 g
玉ねぎ…100 g
塩…小さじ1
醤油…小さじ1
パン粉…適量
バター20 g



【作り方】

①かぼちゃの皮をむき、一口大の大きさに切り、竹串が通るまで茹でます。②茹であがったかぼちゃをすり鉢でつぶします。③玉ねぎをみじん切りにし、飴色になったらひき肉を加え、中弱火で炒め、塩・醤油を加えます。④ボウルで②と③を混ぜ合わせます。⑤④を丸く形成します。⑥フライパンにバターを入れ、溶けたらパン粉を入れきつね色になる手前で火を止めます。⑦⑤の形成したかぼちゃに⑤のパン粉をまぶして完成です！

フライパンでかぼちゃプリン

【材料】

かぼちゃ…250 g
卵…3個
きび糖…大さじ2
牛乳…150ml
生クリーム…150ml



【作り方】

①かぼちゃの皮をむき、一口大の大きさに切り、竹串が通るまで茹でます。②茹であがったかぼちゃをすり鉢でつぶします。③卵・きび糖を入れ、さらにすりつぶします。④ボウルに移し、牛乳と生クリームを加え、混ぜます。⑤④のプリン液を漉します。⑥フライパンにクッキングシートを敷き、プリンカップを置きプリン液を注ぎます。⑦プリン液の高さまでフライパンに水を注ぎ、ふたをして15～20分程中弱火で蒸します。⑧プリン液が固まったら冷やして完成です！

なすの揚げ浸し



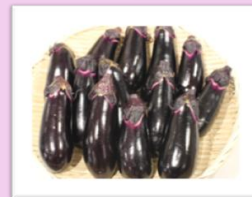
【材料】

なす…3本

油…適量

調味料♡

- ・お酢…大さじ2
- ・醤油…大さじ2
- ・みりん…大さじ2
- ・酒…大さじ2
- ・塩…小さじ1/4
- ・砂糖…大さじ1
- ・水…50ml



【作り方】

- ①調味料♡をすべて小鍋に入れ、ひと煮立ちさせます。
- ②茄子を縦半分に切り、皮に切り込みを入れ、さらにもう半分に切ります。
- ③茄子を揚げ、①の調味液に浸します。
- ④味が染みたら完成です！



エッグプラントエッグ

【材料】（2人分）

なす…2本

卵…2個

塩…ひとつまみ

胡椒…小さじ1/4

ケチャップ…お好みの量

油…揚げ焼き用



【作り方】

- ①なすに縦に切り込みを入れ、10分程茹でる。
- ②なすの皮をおき、フォークの背で平らにする。
- ③たまごに塩、こしょうを加え混ぜる。
- ④③に②のなすを浸し、少し多めの油で焼く（残った溶き卵も加える。）。
- ⑤お好みでケチャップをかけ完成。

