

# 青果販促カレンダー

今月のおすすめ食材

つぼみ菜

おすすめ食材を使ったレシピを紹介してます



February

如月

2022年2月



仙台あおば青果株式会社

〒984-0015

仙台市若林区卸町4丁目3-1

TEL 022-208-8700

Website : <http://www.senaoba.com>



日	曜日	六曜	一般行事	記念日	
1	水	大安	テレビ放送記念日	ニオイの日	休市
2	木	赤口	くちびるの日	ツインテールの日	
3	金	先勝	節分 豆まき	海苔巻きの日	
4	土	友引	立春		
5	日	先負	ピカチュウの日		
6	月	仏滅	海苔の日	抹茶の日	
7	火	大安	フナの日		
8	水	赤口	ロカビリーの日		休市
9	木	先勝	風の日	肉の日 服の日 福の日 漫画の日	
10	金	友引	ふきのとうの日	ニットの日 ふとんの日	
11	土	先負	建国記念日	万歳三唱の日	
12	日	仏滅	ダーウィンデー	ペニシリンの日	
13	月	大安	気配りの日		
14	火	赤口	バレンタインデー	チョコレートの日	
15	水	先勝	コマースナルフォトの日	商工会の日	休市
16	木	友引	寒天の日	天気図記念日	
17	金	先負	天使のささやきの日		
18	土	仏滅	エアメールの日		
19	日	大安	雨水	プロレスの日	
20	月	友引	歌舞伎の日		
21	火	先負	家庭の日	あゆの日 漱石の日	
22	水	仏滅	食器洗い乾燥機の日	世界友情の日	
23	木	大安	天皇誕生日	小葱の日	
24	金	赤口	インテリアの日	クロスカントリーの日	
25	土	先勝	夕刊紙の日		
26	日	友引	パナマ運河開通記念日	血液銀行開業記念日	
27	月	先負	絆の日		
28	火	仏滅	エッセイ記念日	ビスケットの日	

仙台市場主要品目売上上位	野菜					果実						
	順位	品目	産地	順位	品目	産地	順位	品目	産地	順位	品目	産地
令和4年2月	①	キャベツ	(愛知・千葉)	⑥	長葱	(宮城・茨城)	①	いちご	(宮城・栃木)	⑥	いよかん	(愛媛)
	②	トマト	(栃木・宮城・熊本)	⑦	ほうれん草	(宮城・茨城)	②	デコポン	(熊本)	⑦	キウイフルーツ	(愛媛・和歌山)
	③	大根	(千葉・神奈川)	⑧	ブロッコリー	(香川)	③	オレンジ	(アメリカ)	⑧	ぽんかん	(和歌山・熊本)
	④	甘藷	(千葉・茨城)	⑨	人参	(千葉・茨城)	④	蜜柑	(静岡)	⑨	八朔	(和歌山)
	⑤	ピーマン	(高知・茨城)	⑩	茄子	(高知)	⑤	パナナ	(フィリピン)	⑩	パイン	(フィリピン)

旬の食材: つぼみ菜 ちぢみゆき菜 ふきのとう うど 菜の花      デコポン ぽんかん いよかん いちご 落花生

今月のピックアップ食材	つぼみ菜	ふきのとう	いちご	ぽんかん
	<p>「つぼみ菜」はアブラナ科で【菜花】の仲間とう立ちしてきた葉茎（若芽）掻いて出荷する野菜で、宮城県内各地で栽培される。アクが少なく茎が太く繊維が柔らかい。同じ花を食べる野菜の「菜花」に比べ、苦みがなく甘味が強い。春を告げる季節感のあり野菜。2月が旬でビタミンやカルシウムなど栄養豊富。</p>	<p>「ふきのとう」はふきのつぼみの部分にあたり、この花が咲いた後に地下茎から伸びる葉（ふき）が出てくる。春の山菜の代表格で独特な芳香と苦みが特徴。天ぷらや和え物など日本料理に欠かせない食材。2月10日は「2（ふ）きの10（とう）」の語呂合わせから『ふきのとうの日』と制定された。</p>	<p>宮城県は東北一のいちごの生産量を誇る大産地。東日本大震災で甚大な被害を受けたが現在は新たな「いちご団地」の建設で震災前の生産量と賑わいを取り戻しつつある。これまで主力の【とちおとめ】に加え【もういっこ】【にこにこベリー】それぞれの特徴もつ品種が増えている。各品種の食べ比べもおすすめ。</p>	<p>インドが原産の柑橘で、明治時代に日本に伝わる。皮は薄い橙色でごわごわとした感じがあり中の実との間に隙間が出来ているので手で剥きやすい。じょうのうは薄いので食べても気にならない。独特の香りと甘味が強く酸味が少なくまろやか。愛媛県が最も多く栽培しており、2月中旬にかけて収穫の最盛期。</p>

イベント: ◎節分 ◎いちご祭り ◎バレンタインデー ◎頑張れ受験生 ◎国産柑橘フェア ◎春告げ野菜 ◎ひな祭り準備

販促のポイント	<b>節分</b> ◎ 手作り恵方巻 ◎ 本格的に大豆で豆まき	<b>バレンタインデー</b> ◎ バレンタインカレー ◎ 手作りバレンタイン	<b>頑張れ受験生</b> ◎ 験担ぎメニュー ◎ 夜食で応援
---------	---------------------------------------	---	---------------------------------------

2月の天気予報: 東北日本海側では、平年と同様に曇りや雨または雪の日が多いでしょう。東北太平洋側では、平年と同様に晴れの日が多いでしょう。気温は平年並みまたは高い確率共に30%、降水量は東北太平洋側で平年並みまたは少ない確率共に30%です。

# 仙台市2月の消費動向

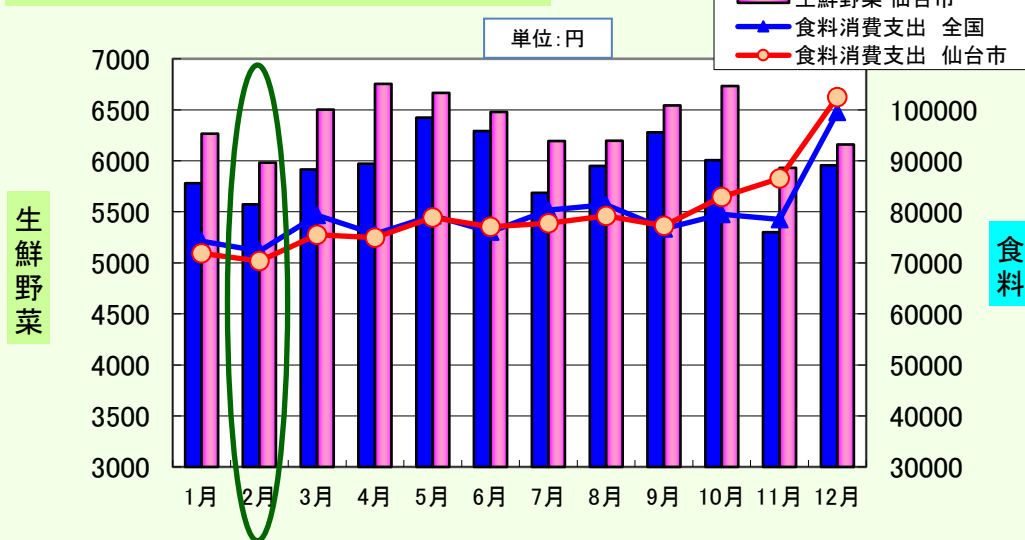
(総務省統計局『家計調査年報(2021年)』より)



年	月	食料消費支出			生鮮野菜			生鮮果実		
		全国	仙台市	全国比	全国	仙台市	全国比	全国	仙台市	全国比
2021	1月	74,250	71,880	96.8%	5,782	6,266	108.4%	2,810	2,517	89.6%
2021	2月	72,308	70,338	97.3%	5,574	5,982	107.3%	2,831	2,930	103.5%
2021	3月	79,329	75,526	95.2%	5,914	6,502	109.9%	2,789	3,131	112.3%
2021	4月	75,640	74,915	99.0%	5,973	6,754	113.1%	2,636	2,984	113.2%
2021	5月	79,244	78,889	99.6%	6,425	6,666	103.8%	2,666	3,385	127.0%
2021	6月	76,092	77,096	101.3%	6,291	6,479	103.0%	2,787	3,683	132.1%
2021	7月	80,313	77,784	96.9%	5,687	6,194	108.9%	3,279	2,994	91.3%
2021	8月	81,412	79,236	97.3%	5,951	6,197	104.1%	3,842	4,333	112.8%
2021	9月	76,673	77,276	100.8%	6,279	6,543	104.2%	3,607	4,692	130.1%
2021	10月	79,543	82,908	104.2%	6,006	6,733	112.1%	3,151	3,595	114.1%
2021	11月	78,490	86,542	110.3%	5,301	5,931	111.9%	2,966	4,103	138.3%
2021	12月	99,518	102,517	103.0%	5,955	6,160	103.4%	3,579	3,498	97.7%

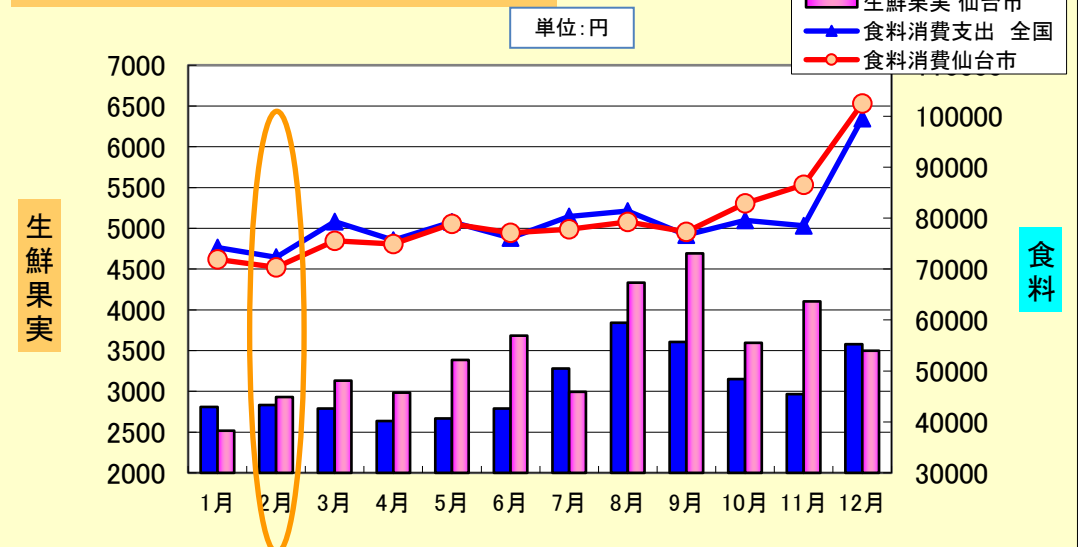
月	食料費(食料消費支出-外食)			2021年外食前年比	
	全国	仙台市	全国比	全国	仙台
1月	65,421	64,208	98.1%	57%	62%
2月	63,457	62,925	99.2%	69%	97%
3月	68,183	67,568	99.1%	104%	96%
4月	66,088	69,562	105.3%	186%	121%
5月	69,632	72,029	103.4%	147%	118%
6月	66,998	68,064	101.6%	99%	115%
7月	69,349	69,656	100.4%	104%	66%
8月	71,328	70,812	99.3%	87%	67%
9月	67,686	68,955	101.9%	80%	73%
10月	67,553	70,123	103.8%	97%	132%
11月	66,089	73,889	111.8%	98%	102%
12月	85,605	90,128	105.3%	122%	134%

仙台市1世帯あたりの消費支出 生鮮野菜



2021年2月の仙台市の生鮮野菜消費支出は年間で11位。全国と比較すると消費支出率はやや上回っている。

仙台市1世帯あたりの消費支出 生鮮果実



2021年2月の仙台市の生鮮果実消費支出は年間で10位。全国と比較すると消費支出率はやや上回っている。

# 東北6県2月の消費動向比較

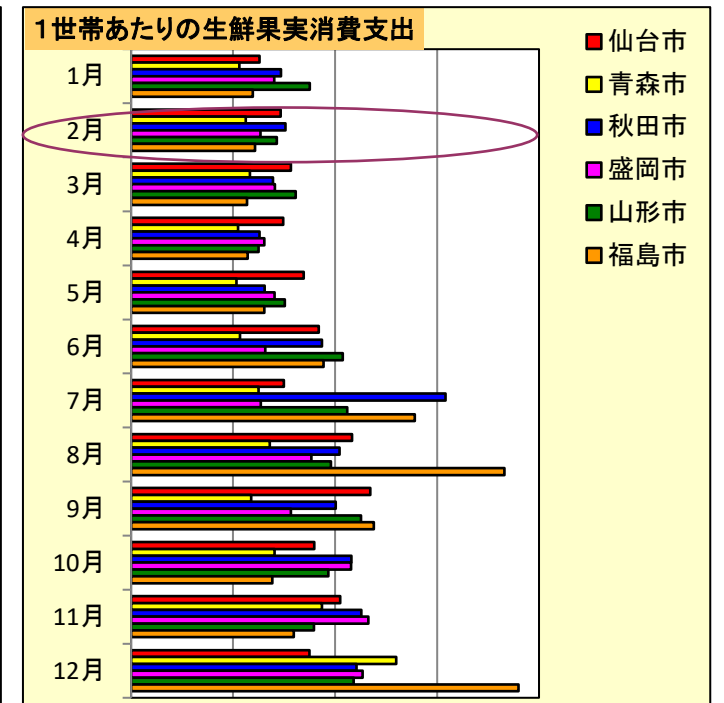
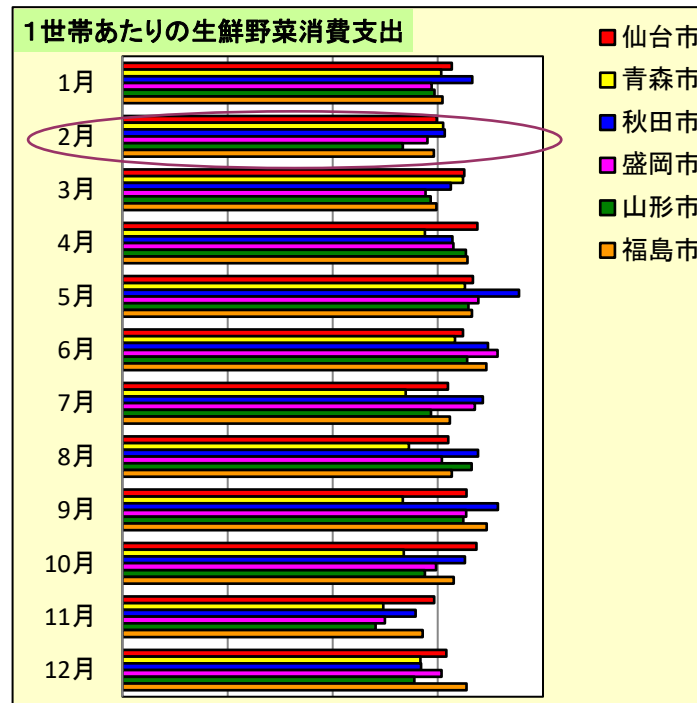
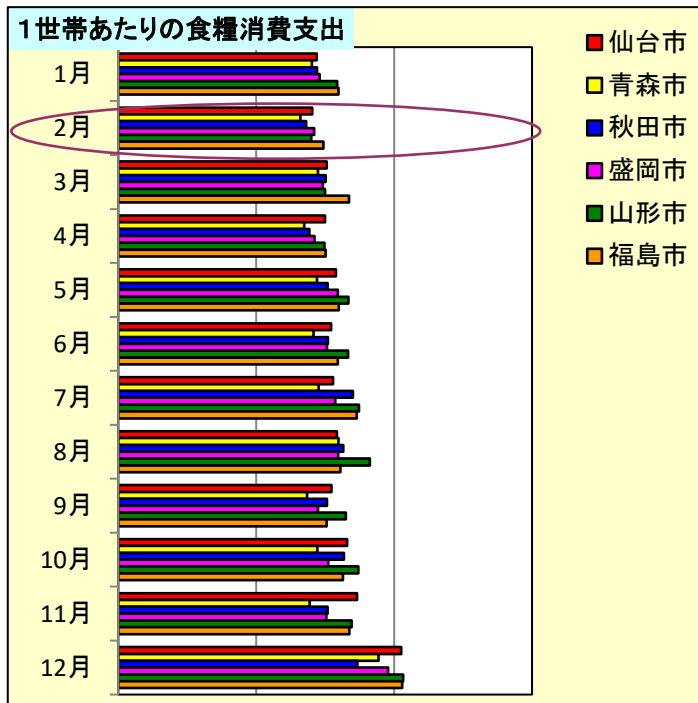
総務省統計局『家計調査年報(二人以上の世帯)』より  
※2021年データ



2021年	食料消費支出 (単位:円)					
	仙台市	青森市	秋田市	盛岡市	山形市	福島市
1月	71,880	70,177	72,037	73,009	79,301	79,768
2月	70,338	65,947	68,035	71,027	69,905	74,320
3月	75,526	72,398	75,221	74,128	74,957	83,593
4月	74,915	67,387	69,208	71,097	74,658	75,135
5月	78,889	72,082	75,863	79,525	83,450	79,961
6月	77,096	70,817	75,948	75,622	83,281	79,607
7月	77,784	72,624	84,988	78,610	87,229	86,402
8月	79,236	79,839	81,526	79,725	91,174	80,488
9月	77,276	68,446	75,590	72,363	82,535	75,551
10月	82,908	72,187	81,783	76,062	87,039	81,435
11月	86,542	69,410	75,834	75,425	84,619	83,790
12月	102,517	94,281	86,712	97,783	103,243	102,912

2021年	生鮮野菜 (単位:円)					
	仙台市	青森市	秋田市	盛岡市	山形市	福島市
1月	6,266	6,065	6,653	5,879	5,937	6,089
2月	5,982	6,099	6,132	5,800	5,335	5,923
3月	6,502	6,477	6,248	5,767	5,863	5,974
4月	6,754	5,751	6,278	6,293	6,532	6,563
5月	6,666	6,516	7,541	6,768	6,579	6,646
6月	6,479	6,324	6,951	7,137	6,556	6,922
7月	6,194	5,386	6,855	6,702	5,868	6,229
8月	6,197	5,451	6,765	6,078	6,640	6,266
9月	6,543	5,334	7,144	6,537	6,485	6,930
10月	6,733	5,354	6,514	5,965	5,755	6,302
11月	5,931	4,960	5,576	4,993	4,813	5,711
12月	6,160	5,668	5,681	6,069	5,551	6,545

2021年	生鮮果実 (単位:円)					
	仙台市	青森市	秋田市	盛岡市	山形市	福島市
1月	2,517	2,123	2,942	2,807	3,501	2,387
2月	2,930	2,250	3,024	2,536	2,857	2,428
3月	3,131	2,332	2,785	2,820	3,230	2,275
4月	2,984	2,099	2,519	2,615	2,497	2,288
5月	3,385	2,067	2,616	2,816	3,012	2,613
6月	3,683	2,134	3,741	2,631	4,150	3,776
7月	2,994	2,499	6,165	2,541	4,237	5,566
8月	4,333	2,717	4,091	3,537	3,919	7,323
9月	4,692	2,355	4,012	3,135	4,508	4,760
10月	3,595	2,814	4,319	4,311	3,867	2,770
11月	4,103	3,741	4,517	4,652	3,585	3,193
12月	3,498	5,202	4,420	4,538	4,363	7,598



仙台市の2月生鮮野菜消費支出は、東北6県で比較すると、やや上回っており、仙台市の順位は6県中第3位。  
生鮮野菜消費支出が1番多い地域は秋田市となっている。

仙台市の2月の生鮮果実消費支出は、東北6県で比較すると、大きく上回っており、仙台市の順位は6県中2位。  
生鮮果実消費支出が1番多い地域は秋田市となっている。



# 仙台市支出金額(1~3月)

(総務省統計局『家計調査年報(2022年)』より)

\*1世帯当りの支出金額2月を100としてあらわしたもの



品目分類	仙台市			全国		
	1月	2月	3月	1月	2月	3月
消費支出	114	100	144	112	100	119
食料	108	100	107	106	100	112
穀類	115	100	121	99	100	109
米	147	100	155	98	100	112
パン	104	100	115	98	100	111
麺類	116	100	106	100	100	104
生鮮魚介	111	100	119	109	100	110
鮮魚	106	100	123	110	100	111
貝類	153	100	90	99	100	93
肉類	100	100	109	106	100	105
牛肉	105	100	132	113	100	111
豚肉	98	100	115	104	100	101
鶏肉	102	100	96	103	100	102
卵	99	100	112	101	100	108
生鮮野菜	92	100	111	98	100	109
葉茎菜	95	100	109	97	100	105
キャベツ	99	100	135	88	100	118
ほうれんそう	93	100	121	89	100	98
はくさい	98	100	88	106	100	72
ねぎ	121	100	101	111	100	91
レタス	71	100	79	96	100	118
ブロッコリー	82	100	114	91	100	104
もやし	81	100	96	99	100	102
他の葉茎菜	101	100	115	98	100	112
根菜	87	100	117	98	100	109
さつまいも	58	100	87	93	100	85
じゃがいも	80	100	143	93	100	116
さといも	216	100	280	110	100	79
だいこん	106	100	96	93	100	103
にんじん	90	100	103	104	100	104
ごぼう	99	100	106	93	100	90
たまねぎ	85	100	115	96	100	123
れんこん	160	100	200	108	100	100
たけのこ	92	100	122	97	100	159
他の根菜	72	100	108	101	100	106
他の野菜	93	100	109	100	100	115
さやまめ	80	100	92	89	100	137
かぼちゃ	69	100	98	89	100	116

品目分類	仙台市			全国		
	1月	2月	3月	1月	2月	3月
きゅうり	86	100	110	91	100	126
なす	65	100	123	87	100	141
トマト	100	100	108	103	100	130
ピーマン	115	100	154	95	100	125
生しいたけ	76	100	95	105	100	93
しめじ	99	100	108	106	100	91
えのきたけ	101	100	81	111	100	79
他のきのこ	98	100	96	102	100	94
生鮮果物	93	100	97	95	100	105
りんご	80	100	79	96	100	102
みかん	149	100	23	155	100	39
オレンジ	150	100	450	74	100	263
他の柑きつ類	83	100	96	50	100	109
梨	-	100	-	200	100	50
ぶどう	38	100	95	135	100	187
柿	-	100	-	400	100	13
桃	-	100	-	-	100	-
すいか	-	100	-	0	100	600
メロン	6	100	0	100	100	100
いちご	65	100	143	72	100	130
バナナ	72	100	118	94	100	116
キウイフルーツ	101	100	123	114	100	105
他の果物	106	100	166	104	100	121
果物加工品	131	100	114	102	100	99
酒類	127	100	97	101	100	110
一般外食	126	100	95	145	100	147
和食	91	100	75	152	100	145
飲酒代	133	100	45	289	100	239

## 3月に向けて伸びている商材(仙台市)

- キャベツ
- じゃが芋
- さといも
- れんこん
- ピーマン
- オレンジ
- いちご
- いちご
- バナナ
- キウイフルーツ

## 2月の指数が高い商材(仙台市)

- はくさい
- レタス
- さつまいも
- りんご

**3月にかけて伸びている商材は、2月は売り込みのチャンス！早めの仕掛けを。**

**キャベツ・れんこん・オレンジはマスト商品！！**

**2月の指数が高い商材は、販売ロスに注意し、思い切って売り込む！**

**はくさい・さつまいも・りんごは要チェック！！**

## つぼみ菜の わさびマヨ和え



### <材料>

つぼみ菜（1束）  
プロセスチーズ（100g）  
ちくわ（3本）  
マヨネーズ（おおさじ4）  
わさび（大さじ2）  
醤油（少々）

### <オススメポイント>

くせが無く甘味のあるつぼみ菜は栄養もたっぷり。おかずにもお酒のアテにも味わえるメニューです♪

### <作り方>

- ①つぼみ菜は塩ゆでし、水気を切り3cm幅に切る。チーズは1cm角、ちくわは薄切りにする。
- ②ボウルに①とすべての調味料を入れ、よく混ぜ合わせる。

## つぼみ菜の オイル蒸し



### <材料>

つぼみ菜（1束分）  
オリーブオイル（適量）  
塩（少々）

### <オススメポイント>

簡単でシンプルだけど、素材の味が十分に活かされて美味しいメニューです♪

### <作り方>

- ①つぼみ菜を根元を切り落とし、5cm幅に切って水で洗い、水気を切らずにフライパンへ入れる。
- ②①の上から塩とオリーブオイルをかけて蓋をし、中火で3分くらい蒸す。
- ③お好みの固さになったら全体を混ぜる。