

札幌 伝統野菜



明治時代、開拓使が置かれた札幌は、北の農業技術を構築する拠点となり作物・品種が栽培されてきました。故に「サッポロ」と冠のつく品種名の作物が多く誕生しました。それらは、先人たちの手により札幌の気候や風土に合わせて改良されてきましたが、時代の流れとともに形が揃って病気に強いF1品種（一代交配種）が主流となり、その姿を消していきました。

そんな中、JAさっぽろでは札幌の宝ともいえる野菜に注目し、平成26年より栽培・普及の取り組みを始めています。

JAさっぽろでの札幌伝統野菜の定義は次のとおりです。

- ① 札幌市内で栽培された野菜であること。
- ② 「さっぽろ」の地名がついている及び「さっぽろ」に由来があるもの。
- ③ 現在でも種子（苗）があり栽培が可能であること。

そんな札幌伝統野菜をご紹介します。



《札幌大球》

キャベツ栽培は明治初期、北海道開拓使が種子をアメリカ合衆国より導入し栽培されたのが始まりであり、札幌大球は貯蔵の良いもの、漬物などの加工に適したものを追求した結果、多くの品種の中から選抜された1球当りの重量が8kg～18kg、球径が50cm～60cmの大型系統の品種であります。 【収穫時期】10月下旬～11月上旬

昭和に入ると生産も活発となり、戦前には札幌周辺で1,000haほど栽培されていましたが、近年は農家の高齢化や作業負担が大きくなり、また販売価格なども伸び悩み次第に生産農家数が減少していきました。

そんな中JAさっぽろでは、現在清田地区4戸の生産者で約4,000球程度の生産を行い、札幌市内の量販店・ホテル・学校給食・加工業者への供給を行い札幌大球の普及活動を行っています。

尚、平成27年度には食の世界遺産「味の箱舟」※に登録された。

※食の世界遺産「味の箱舟」：イタリアに本部を持つSlow Food Internationalが主体となり世界160カ国、100万人以上のネットワークを持つ、世界規模の組織「スローフード協会」が推し進めているプロジェクトの1つであり、北海道では5品目が認定(札幌黄・札幌大球・まさかりカボチャ・八列とうきび・日本短角牛)



定植10日後



定植70日後



収穫時



(株)北彩庵製造 にしん漬



(株)北彩庵製造 ザワークラウト



センチュリーロイヤルホテル様 取組み

《札幌大長ナンバン》

唐辛子が日本に入ってきたのは戦国時代であると言われており、この品種は、明治中期に岩手県南部地方から導入され、北海道の気候と風土に北海道に渡りこの地の気候に馴化（じゅんか）したものと考えられている。 【収穫時期】 7月下旬～10月中旬

大きさは10cm～12cm位の長形で先端が尖る。熟すと濃紅色となり、主に乾燥させて香辛料として用いられている他に佃煮などにしても美味しいと言われている。

当組合では量販店に販売する他、三升漬製造等の原料として加工業者への販売にも力を入れている。



(株)北彩庵製造 三升漬

《サッポロミドリ》

雪印種苗（株）が育成し、昭和49年に種苗登録したものである。それまでは早生（生育期間が短く、早い時期に収穫できるもの）の枝豆に白毛茸品種が無かったが、市場では白毛茸品種の評価が高いことから、早生の白毛茸で品質の良い枝豆品種の育成のために作られた品種である。

【収穫時期】8月上旬～9月中旬

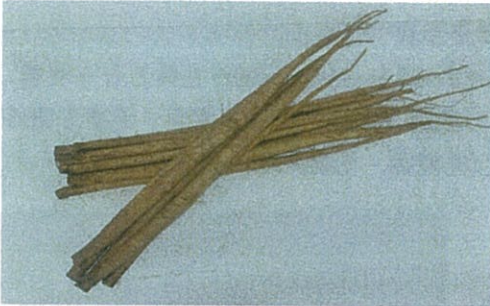


小学校での食育活動

《札幌白ゴボウ》

北海道でゴボウ栽培が始まったのが、明治時代になってからのことで、当時栽培されていた直根で白茎品種を「札幌」の呼称で定着したことが、札幌白ゴボウの由来と言われており、香りが良く柔らかい特徴を持つゴボウであります。

当組合では量販店への販売のほか、学校給食など業務用での出荷を行い、幅広く札幌白ゴボウをPRする活動を行っています。 【収穫時期】 9月下旬～11月上旬



ホテルオークラ札幌様



ホテルオークラ札幌様



清田区学校給食

《札幌黄》

明治初期、欧米から導入した種を札幌官園で試作を開始したことが、日本の玉葱栽培の始まりである。長期保存が可能な玉葱は北海道の食糧環境に適した野菜であり、アメリカから持ち込んだ玉葱種子を品種改良して「札幌黄」が誕生した。

札幌黄は代表的な玉葱として栽培が行われてきましたが、更に品種改良された病気に強く、安定出荷ができる品種が増加し、札幌黄の面積栽培は減少されていった。

しかし、一般に流通している玉葱に比べ肉厚で柔らかく加熱すると甘味が強く、地産地消を求める声が多くなるにつれ、その人気は上昇していった。平成19年度には「食の世界遺産」※に登録された。

※食の世界遺産「味の箱舟」：イタリアに本部を持つSlow Food Internationalが主体となり世界160カ国、100万人以上のネットワークを持つ、世界規模の組織「スローフード協会」が推し進めているプロジェクトの1つであり、北海道では5品目が認定(札幌黄・札幌大球・まさかりカボチャ・八列とうきび・日本短角牛)



札幌×農

札幌伝統野菜



札幌では、明治の頃より様々な作物、様々な品種が栽培されており、それらの品種は、先人たちの手によって札幌の気候・風土に合わせて改良されてきました。時代の流れと変化の中で、姿を消していったものもありますが、今日まで脈々と守り伝えられてきた野菜たち。それが、札幌伝統野菜です――。

札幌伝統野菜は、①札幌市内で栽培された野菜であること ②品種名に「サッポロ」の地名がついていること ③現在でも種子（苗）があり、生産物の入手（栽培）が可能なるものであることの三つの条件を定義としています。

近年、「伝統野菜」の魅力や、食の文化を守り伝えていく重要性が全国的にも見直されるようになり、札幌においても、この地の宝ともいえる品種に注目し、復活を目指して平成26年から試験的栽培に取り組んでいます。

さっぽろたいきゅ 札幌大球

大きいだけじゃない！知恵と努力の結晶、巨大キャベツ



生産地区：清田区

生産戸数：4戸

収穫時期：10月下旬～11月上旬

キャベツ栽培は、明治初期に北海道開拓史が3種類の種子をアメリカから導入し栽培したのが始まりです。当時のキャベツは大玉ではなく、3品種の交配を繰り返して自家採種することで、北の大地と食の利にかなった巨大キャベツ「札幌大球」は誕生しました。

札幌大球は、直径50～60cm、重さは10kgを超え、大きいものは20kg程度まで育つこともあります。冬場の貯蔵で外側が傷んでも食べられる部分が確保されること、肉厚でしっかりとした食感であることが特徴。昭和の初期には主に漬物用として広く栽培されていましたが、漬物需要の減少や、その重さから農作業の負担が大きくなり、生産量は減少していきました。

復活を遂げた札幌大球は、その食感だけでなく甘くて風味が良い味そのものにも関心が高まり、市内のお好み焼き店や食品メーカーで使用されているほか、学校給食にも提供されています。

札幌大球のにしん漬

札幌大球の栽培復活とともに、札幌大球を使った家庭の味も復活しました。

製造元である株式会社 北彩庵の酒井秀彰社長は、「栽培農家も、漬物をつける消費者も高齢化し、次第に姿を消してしまった札幌大球ですが、札幌の誇りともいえる伝統野菜の灯を消してはいけなと感じました。貴重な伝統野菜を食べ伝え、作り伝えていこうという応援隊の一員として、これからもこだわりの味を皆様にお届けしたい」と話します。

市内の有志により結成された「札幌伝統野菜「札幌大球」応援隊」が「札幌大球オーナー制度」を行っており、賛同・応募された方のもとに、この「にしん漬」が届けられています。



【製造・お問合せ】

株式会社 北彩庵

札幌市西区八軒10条西9丁目1-45

tel. 011-613-2080

(株)北彩庵は、北日本フード(株)の子会社で、道内産の原材料と手作りの味にこだわった商品を提供しています。

さっぽろき 札幌黄

伝統の味にファンが急増中！幻のタマネギ

札幌黄は、もともとアメリカ産の「イエロー・グローブ・ダンバース」というタマネギが原種で、農家が自家採種しながら改良を重ね、優良な品種として確立されました。肉厚で、加熱すると甘みと旨みが増すのが最大の魅力です。

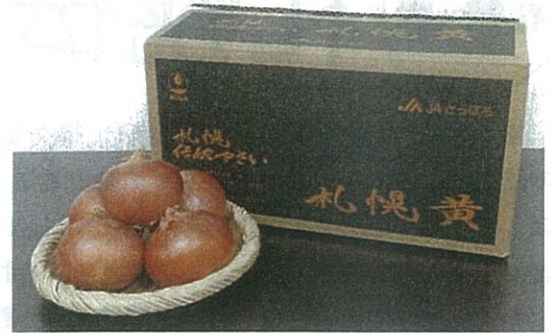
形が不揃いになりやすく病害虫に弱いことから、1970年代に入ると病害虫に強くて大きさも均一なF1種（一代交配種）への転換が進み、一時は生産量が激減。「幻のタマネギ」と呼ばれていました。

現在は、発祥の地である東区を中心に栽培農家が増え、飲食店や食品会社など加工の需要も高まっています。

生産地区：北区・東区・白石区

生産戸数：約30戸

収穫時期：9月初旬



札幌黄たまねぎスープ

豊かな甘味の札幌黄たまねぎをふんだんに使った味わい深いスープです。JAさっぽろ各支店・経済センター・直売所3店舗で販売中！

1箱（4袋入り）360円（税込み）



サッポロミドリ

札幌の夏は、ビールとサッポロミドリで決まり！

雪印種苗株式会社が開発を進め、1974年に種苗登録された札幌発祥の枝豆。8月中旬から収穫期を迎える早生種です。茶色の産毛がなく鮮やかな緑色が特徴。実入りも良くて甘みがあるため、国内でもトップクラスの人気品種です。

時季には市内スーパー（ホクレンショップ）等で販売されるほか、提携する飲食店でも提供されています。なんととっても冷凍とは違う、採れたての旬の味覚が味わえるのが魅力です。

生産地区：清田区・南区 生産戸数：13戸 収穫時期：8月上旬～9月上旬



さっぽろおおなが

札幌大長なんばん

明治中期に岩手県南部地方から導入され、北海道の気候と風土に適するように変化を遂げた品種です。辛みは強めですが、佃煮などにしても美味です。

生産地区：清田区、豊平区、南区

生産戸数：8戸

収穫時期：7月下旬～10月中旬



札幌大長なんばんの三升漬



札幌大長なんばんを使った三升漬が、今年5月に株式会社北彩庵より発売されました。ほどよく辛味が効いていて、ご飯のおかずにぴったり。とれたてっこ南・しのろとれたてっこ生産者直売所、東経済センター厚別店で販売されています。

1個（60g）390円（税込み）

さっぽろしろ

札幌白ゴボウ

明治時代に始まった北海道のゴボウ栽培。当時栽培されていた、直根で白茎の品種を「札幌」の呼称で定着したのが由来といわれています。

生産地区：清田区、北区

生産戸数：4戸

収穫時期：9月下旬～11月上旬

