

株式会社ブルックスカレー

札幌生まれのタマネギ「札幌黄」の認知度向上を目指す、株式会社ブルックスカレー、北海道アグリ企画株式会社、株式会社ブレナイ社の3社が連携し、100%「札幌黄」を使用したスープとジャムを開発。絶滅の危機から少しずつ収穫量を増やしているものの、一般消費者には手に入りにくい「札幌黄」を市民にとってより身近なものにしたいという3社共通の念願が形になった。

札幌発祥の在来種玉ねぎ 「札幌黄」を使用した まるごと札幌黄の食べるスープと 高付加価値手作りジャムの開発・製造

「幻」から市民のソルフードへ

札幌生まれのタマネギ「札幌黄」は、加熱することで甘みを増し、とろけるような食感と味わいを楽しめるのが特徴だ。生産者や事業者、消費者らでつくる「札幌黄ふぁんくらぶ」には2000人を超すファンがいる。一つの野菜、それも一つの品種にファンクラブが存在し、これだけの数の人に特別な愛情を持たれる野菜はほかにあまり例をみない。

一方で札幌黄は、一般的なタマネギ(F1種)と比べると、病気や害虫に弱く、栽培が非常に難しい品種でもある。そのため、生産者が著しく減少した時期があり、「幻」とまで呼ばれるようになった。

100%札幌黄を使用したカレーの専門店「ブルックスカレー食堂」を開業するにあたり、安定した札幌黄の仕入れ先を求めていた土居社長がほれ込んだのが、100年続く札幌黄生産農家・北海道アグリ企画(株)の作る札幌黄だった。平成23年からは共同のテストキッチンを設置し、札幌黄の一次加工に取り組むなど、パートナーシップを深めてきた。

本コンソーシアムは、この2社に、道産食材のPR会社である(株)ブレナイ社を加えた3社で構成。「時代に合った札幌黄の有り方」を模索しながら札幌黄の普及活動を推進してきた。

札幌黄を1年中楽しめるように

普及活動によって、生産量は少しずつ増加傾向になっていったものの、他の品種と比べて保存性が低いために販売時期が限定されることなどから、一般消費者や加工業者が簡単に入手できないという状況は変わらなかった。そこで、消費者が通年で札幌黄に親しめるようにと企画されたのが本事業だ。開発にあたっては「汎用性」と「希少性」、それぞれ異なるねらいのもと、二つの商品を立案。札幌黄がまるごと一玉入ったゼリーカップ入りのスープは、冷やしてそのままゼリーやサラダとして味わうことができ、温めることでスープや料理の隠し味として楽しめる。量販店での販売を想定し、レトルト加工は外注だが、小ロットごとに土居社長が味を確かめているという。将来的には収穫量を調整しながら、自社で製造・販売ができる設備を整え、雇用の拡大も視野にしている。一方、ジャムは厨房内で加工から瓶詰まで一つ一つ手作り。じっくり煮詰めた札幌黄と砂糖だけで作った無添加ジャムに仕上げ、コンソーシアム各社の店舗や直売店、ホームページからの取り寄せにするなど、販路も限定した。

今後は、パッケージのブラッシュアップや贈答用へのアレンジなどを検討していきながら、札幌黄のさらなる認知度向上、地域資源の有効活用モデルケースとして地域貢献に取り組む意気込みだ。



アグリ企画で生産される札幌黄。
気候や作り手によって味が変わるデリケートな品種だ



ジャムは245g1000円、コンボート(スープ)は300円で価格設定

幻のタマネギを 札幌市民にとって 身近で特別な野菜に



株式会社ブルックスカレー
代表取締役 土居 賢太郎

1年を通して気軽に手に入り、なおかつ特別な野菜として消費者の心に留まる商品を目指しました。個体差のあるデリケートな食材を扱う以上、「完成」はないという心づもりで、細かいブラッシュアップを重ねながら、しっかりと地域に根を張った商品に成長させていきたいと思っています。

札幌黄の価値を 守り抜くために 私たちにできることを



北海道アグリ企画株式会社
代表取締役
坂東 達雄(写真上)



取締役
坂東 拓也(写真下)

栽培が難しく、生産性を考えると折り合わないことが多い札幌黄。「なぜ作るのか?」と問われたら、自分たちの答えは単純で「誰かが作り続けなければ、なくなってしまうから」。地産地消の追い風もありますが、信条だけでは厳しい面もあります。1次加工や本事業のように、自分たちにできることを増やし、札幌黄の価値を守り抜けると信じています。

〈会社情報〉

株式会社ブルックスカレー
●所在地 / 札幌市東区東苗穂14条1丁目5-3
●TEL・FAX / 011-785-5766
●代表者 / 代表取締役 土居 賢太郎
●創立 / 平成24年
●従業員 / 10名
●URL / <http://oncochishin.com/>