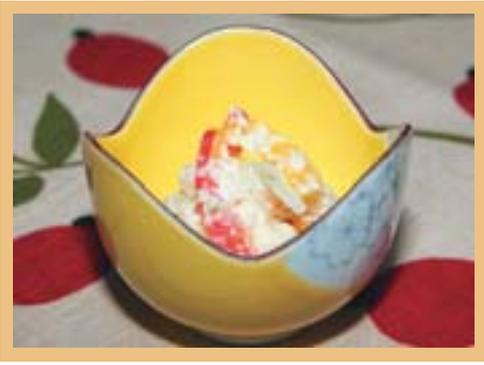


佐々木和枝さんの
タマネギの白あえ



【材料（4人分）】

タマネギ 200 g、ピーマン（赤・黄）各 20 g、木綿豆腐 150 g、すりごま大さじ 1、砂糖小さじ 2、塩小さじ 1/4、だし汁適宜

【作り方】

①タマネギ、ピーマンは千切りにし、だし汁と分量外の塩少々でしんなりするまで煮る。煮えたら汁気を切っておく。

②豆腐は水切りをし、すり鉢でする。

③②に、すりごま、砂糖、塩を入れ、滑らかになるまですり、①を入れてあえる。

三坂章子さんの
タマネギとアボカドの
ごましょうゆあえ

【材料（2人分）】

タマネギ 1/2 個、アボカド 1 個、ごま大さじ 1/2、しょうゆ大さじ 1、砂糖大さじ 1/2、ごま油少々

【作り方】

①タマネギを 2 cm 角くらいに切り、フライパンに水小さじ 1 を入れ、ふたをして蒸し煮にし、冷やしておく。（電子レンジでも可）

②アボカドを 2 cm 角に切る。

③ごまを粗すりして、しょうゆ、砂糖、ごま油を入れ、混ぜておく。

④③に①②を入れ、あえる。



木戸あさ子さんの
タマネギ畑の野菜ゼリー



【材料（4個分）】

タマネギ 400 g、長いも 80 g、ニンジン 20 g、きゅうり 40 g、パプリカ（赤・黄）各 20 g、かにフレーク 40 g、コンソメ（固形）2 個、水 600 cc、寒天 4 g、ゆずまたはレモン適宜

【作り方】

①タマネギは、繊維に沿って細切りにし、皿に平らに並べてラップをして、電子レンジに 2 分 30 秒かける。

②長いも、ニンジン、きゅうり、パプリカは、1 cm 角くらいに切り揃えておく。

③鍋にコンソメと水を入れて

タマネギが日本に定着したきっかけは、一八七一（明治 4）年、開拓使が欧米から取り寄せた種を、札幌官園（当時の農業試験場）で試作したことだと言われています。その後、早くから農家が定着していた元村（現在の北 13 東 16 付近）で、越冬用に便利な野菜として、小規模な栽培が行われました。

東区のタマネギ栽培のはじまり

やがて一八八〇（明治 13）年に、元村の中村磯吉が本格的な栽培を始め、現在の北区や白石区にもタマネギ栽培が広がっていききました。かつての元村にある札幌村郷土記念館（北 13 東 16）の前庭には「わが国の玉葱栽培この地にはじまる」と書かれた、札幌玉葱記念碑が建てられています。



明治末ころのタマネギ出荷の様子

オリジナルレシピをお寄せいただきましてありがとうございました。