

食欲の秋だよ！

とっても簡単！
とってもヘルシー！

タッピーのタマネギレシピ

秋も深まり、いろいろと食べ物おいしい季節になりましたね。
東区特産のタマネギも9月に収穫を終え、食べごろを迎えました。
広報さっぽろ東区版8月号で、タマネギを使ったオリジナルレシピを募集したところ、皆さまからたくさんのレシピをお寄せいただきました。
その応募作品の中から、お薦めレシピをご紹介します。



★小林君枝さんの
こばやしきみえ

鶏タマネギ天ぷら

り、5mmくらいのうす切りにし、小麦粉大さじ2をまぶしておく。

② 卵を解きほぐし、鶏ひき肉を入れ、混ぜ合わせておく。

③ ②に冷水を入れ、小麦粉を少しずつ入れてタマ（塊）がなくなるまでよくかき混ぜて、青のりを入れて混ぜたあとに①のタマネギを入れてよくあえる。

④ 揚げ油を180℃くらいにして③を大きめのスプーンですくって落とし入れ、色よくカラッと揚げる。油を切つて器に盛り、レモンじょうゆをつけていただく。

※ 鶏ひき肉でなくても、豚ひき肉、合ひき肉でもOK！

【材料（4人分）】

タマネギ…2個
鶏ひき肉…150g

小麦粉…大さじ2
卵…1個

つなぎ（冷水…2/3カップ、小麦粉…3/4カップ、青のり…小さじ2）

揚げ油…適量

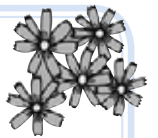
レモン汁…適量

しょうゆ…適量

【作り方】

① タマネギは、縦に2つに割

タマネギ本来の甘み豊かな味わいを楽しんでね！



column
コラム

輸出ブランド

「札幌黄」の記憶
さっぽろき

明治初期、日本のタマネギ栽培発祥の地である札幌で生まれた、伝統のブランド「札幌黄」。当時の生産者や商人のたゆまぬ努力が実り、国内において「サッポロに札幌黄あり」と名声を博しました。そして、一八九七（明治30）年前後から海外への輸出が始まりました。特にロシアへの輸出货量が多く、シベリア地方な



大正時代、ロシアのウラジオストクへ渡航した際のパスポート（札幌村郷土記念館所蔵）



昭和20年代の出荷作業。木箱は、昭和30年代以降、段ボールや赤いポリネットなどに代わっていきました。

ど、慢性的に野菜不足が続く地域で重宝されました。

しかし、国際情勢の不安が増していた一九三七（昭和12）年前後、ロシア（当時のソビエト連邦）への輸出に終止符が打たれました。

札幌村郷土記念館（北13東16）には、当時をしのぶ貴重な資料が展示されています。

