# ひがし HIGASHI

2020年9月

東区民のページ

## 今月のひがしくニュース

**東区役所食堂リニューアルオープン**

東区役所３階の食堂が、８月７日にリニューアルオープンしました。お得な日替わり定食や自家製チャーシューをトッピングしたラーメンなど、メニューが盛りだくさんです。区役所にお越しの際はぜひご利用ください。詳細は東区民のページ P5 で紹介します。

▲食堂入口

# 幻のタマネギ「札幌黄」ができるまで

今月の特集は、札幌市を代表する伝統野菜「札幌黄（さっぽろき）」を紹介します。

**クイズ**

タッピーの後ろの花の名前は？



※答えは次ページで

東区マスコットキャラクター「タッピー」

## 東区役所　✆741-2400（代表）　〒065-8612 札幌市東区北11条東7丁目1-1

【総務企画課】
- 庶務係 ✆741-2409
- 地域安全担当係 ✆741-2409
- 選挙係 ✆741-2412

【地域振興課】 ✆741-2429

【戸籍住民課】
- 戸籍係 ✆741-2439
- 住民記録係 ✆741-2449

【保険年金課】
- 給付係 ✆741-2529
- 保険係 ✆741-2532
- 収納係 ✆741-2536
- 年金係 ✆741-2543

【保健福祉課】
- 地域福祉係 ✆741-2459
- 活動推進担当 ✆741-2459
- 福祉助成係 ✆741-2461
- 給付事務係 ✆741-2462
- 福祉支援係 ✆741-2463
- 保健支援係 ✆741-2465
- 保健福祉課相談担当 ✆741-2466

【保護課】
- 保護課相談担当 ✆741-2479

**東保健センター**（北10東７）

【健康・子ども課】
- 保健予防係 ✆711-3211
- 健やか推進係 ✆711-3211
- 家庭児童相談室 ✆711-3212
- 子ども家庭福祉係 ✆711-3214
- 子育て支援担当係 ✆712-6331
- 生活衛生係 ✆711-3213

**東区土木センター**（北33東18）

【維持管理課】 ✆781-3521

**◆まちづくりセンター◆**
- 鉄東（北９東５） ✆721-3105
- 北光（北18東５） ✆721-1271
- 北栄（北25東７） ✆721-6336
- 栄西（北39東４） ✆752-9536
- 栄東（北41東14） ✆711-2203
- 元町（北20東20） ✆781-5375
- 伏古本町（伏古3-3） ✆784-5534
- 丘珠（丘珠町183-２） ✆781-4283
- 札苗（東苗穂７-２） ✆783-3608
- 苗穂東（苗穂町３） ✆742-4427

**関連施設**
- 東消防署（北24東17） ✆781-2100
- 東清掃事務所（丘珠町873-1） ✆781-6653
- 北部市税事務所（中央区北4西5アスティ45 9階） ✆207-3912

編集　東区役所総務企画課広聴係
✆741-2414　FAX 742-4762
Eメール　hi.somu@city.sapporo.jp

特集

# 幻のタマネギ「札幌黄」ができるまで

東区は、日本のタマネギ栽培の歴史が始まった土地であることをご存じでしたか？札幌市の主要農産物であるタマネギの中でも、明治時代にアメリカから持ち込まれた品種に改良を重ねて誕生した「札幌黄」は、市を代表する伝統野菜です。

形がふぞろいなものが多く、他の流通している品種に比べて日持ちもしないことから生産量は少ないですが、肉厚で火を通すと甘さが増す独特の味わいに、根強い人気があります。

そんな札幌黄がどのように育っていくのか、東区で農園を営み札幌黄を栽培している岩波農園さんを取材しました。

タッピーが持っているのは花開いたネギ坊主なんです～（タンポポの綿毛ではありません…）

来年の種を取るために、畑の収穫用の苗とは別に、ビニールハウス内では「母球（ぼきゅう）※」を育成。成長した母球にはネギ坊主（ぼうず）ができ、交配作業が行われます。８月末頃、成熟後のネギ坊主を乾燥させ、種を採取します。

６月の畑

## ２月末 種まき

真冬からスタート!!

電動の種植え機で作業！

## ６月 苗が成長

穴の一つ一つに種が入っています

種をまいたプレートを３月上旬にビニールハウスに移動。育った苗を5月上旬に畑に植え替え。

７月の様子

タマネギの形だったネギ坊主が…

立派に開花!!

６月のビニールハウス内

※母球とは…前年に収穫した中から選抜された タマネギ。球根のように土に埋めて育てます。

## ７月 ネギ坊主の開花

畑の土には実がひょっこり

７月の畑

## ８月末～９月上旬 収穫

収穫の様子

そして次の年へ…

東区は日本のタマネギ栽培発祥の地。その誇りを持って、札幌黄の価値を伝え続けていきたいと思います。

取材に協力してくれた
岩波充彦（いわなみみつひこ）さん
（岩波農園）

岩波農園　札幌黄　検索

東区民のページ P1 のクイズの答えは「ネギ坊主」です!

# 生産農家が教える！札幌黄のおいしい食べ方

特徴的な味わいが長年愛されている札幌黄。生産農家の湯浅さんにオススメの食べ方を聞きました。

札幌黄は加熱すると甘みが強くなります。みじん切りにした札幌黄と同じ量のみそを混ぜて冷蔵庫で一晩寝かせた「タマネギみそ」を、ごはんに塗って焼きおにぎりにすると、札幌黄ならではの味わいが楽しめます。ワイン・酢・砂糖・塩とサッと煮て作る「ワイン漬け」や、輪切りにしてチーズをのせて焼いたり、天ぷらにしてもとてもおいしいですよ。

紹介してくれた
湯浅富夫（ゆあさとみお）さん
有希（ゆき）さん
（湯浅農園）

## “食の世界遺産”といわれる「味の箱舟」に認定！

2007年に札幌黄は“食の世界遺産”といわれるスローフード協会国際本部（イタリア）の「味の箱舟」に認定。味の箱舟は、地方の伝統的かつ固有な在来品種のうち、希少な食材を世界的な基準の下で認定し、地域の食の多様性を守ろうというプロジェクトです。

# 札幌黄販売会を開催！

## 9月19日(土)～22日(祝)

場 所　チ・カ・ホ【札幌駅前通地下広場】憩いの空間
時 間　各日11時～18時（売り切れ次第終了）
主 催　札幌黄ブランド化推進協議会

札幌黄や札幌黄加工品を販売。札幌黄10kg箱の地方発送も受け付けます。
詳細は㈱ブレナイ社 担当：日原
☎231-1713（平日９時半～17時）まで。

### その他の販売場所

※常時在庫があるとは限りませんので事前にお問い合わせください。

JAさっぽろ 北札幌経済センター（北37条東30丁目499番地180）☎781-7393（平日９時～17時、土曜９時～正午 ※11月以降平日のみ）10月１日㈭販売開始予定。ギフト発送も取り扱いあり。ギフト発送については、北札幌経済センターまたは最寄りのJAさっぽろ各支店までお問い合わせください。

さとらんど交流館（市場）サッポロさとらんど（丘珠町584番地2）内　☎781-5871(10時～16時）
※イベント開催時は営業時間変更あり。11月４日以降の冬期間は営業なし。

# 札幌黄を食べよう！

札幌が誇る、希少な伝統野菜・札幌黄の購入方法やイベント、販売場所をご紹介します。

## 札幌黄オーナー募集を9月16日(水)まで延長！

８月31日が締め切り予定だった、札幌黄を応援する「2020年 札幌黄オーナー募集（主催：札幌黄ブランド化推進協議会）」が延長。
オーナーには収穫した札幌黄が届けられます。

【Aコース】札幌黄 10kg
一口／道内配送 4,000円 道外配送 4,500円

【Bコース】札幌黄セット
おためし札幌黄 約1kgと札幌黄加工品など
一口／道内配送 4,000円 道外配送 4,500円

※共に発送は10月下旬以降。価格は税・配送料込。

申込方法など詳細については、札幌黄ふぁんくらぶ内オーナー制度委員会事務局 ㈱ブレナイ社 担当：日原（ひはら）
☎231-1713（平日９時半～17時）まで。

※オーナー募集やその他の取扱店などについて、札幌黄ふぁんくらぶのホームページで紹介されています。　札幌黄ふぁんくらぶ　検索

# ひがしくからの お知らせ

**東区の人口** 令和２年８月１日現在（国勢調査ベース）
人口　264,638 人（前月比 +14）世帯数 130,359 世帯（前月比 +120）

9 月 11 日からの内容を掲載しています

## テレビとアプリでお知らせ配信中！

イベントなどのお知らせは、地上デジタルのデータ放送（STV）５チャンネルと無料配信のアプリ「iさっぽろ」で配信しています。

●**東区民ホームページ**
*www.city.sapporo.jp/higashi/*
ようこそひがしく　検索

●**東区広報番組 さっぽろ村ラジオ**（FM81.3MHz）
**「東区情報ひろば タッピー通信」**毎週水曜日 10 時 30 分～ 40 分
**「タッピー通信 い～すトーリー」**毎月第４土曜日 13 時 15 分～ 29 分

## 胃がん・肺がん・大腸がん検診

**日時** ９月14日㈪・10月５日㈪（受付は９時～10時）。
**会場** 東保健センター。
**対象** 東区にお住まいで、①胃がんは50歳以上の原則偶数歳の方、②肺がん ③大腸がんは40歳以上の方。
**費用** ①700円 ②無料（喀痰細胞診400円） ③400円。減免制度あり。
**申込** 実施日の１週間前までに電話または直接窓口で申し込み。
**詳細** 健康・子ども課健やか推進係 ☎（711）3211

## 市税は納期限までに納付を

市税は納期限までに納付が必要です。ご事情（病気、災害等）により、納期限までに納付できない方はご相談ください。ご相談の際には、印鑑・収支の状況が分かる書類が必要です。

毎週木曜日（祝日を除く）は20時まで夜間納税相談を行っています。

**相談先・詳細** 北部市税事務所（中央区北４西５アスティ45　９階）納税課納税係 ☎（207）3913

## 国民健康保険料の夜間相談日

国民健康保険料・後期高齢者医療保険料・介護保険料の夜間相談を行います。平日の日中（８時45分～17時15分）、区役所へお越しになれない際にご利用ください。

※納付相談以外の手続きは受付できませんので、あらかじめご了承ください。

**日時** ９月17日㈭・24日㈭20時まで（受付は19時30分まで）。
**相談先・詳細** 保険年金課収納係（１階９番窓口）☎（741）2536

## 男女共同参画推進事業（講演会・バザー）の中止

例年９月に開催している講演会及び盲導犬チャリティーバザーは、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止いたします。

**詳細** 地域振興課地域活動担当 ☎（741）2429

## 第20回東区老連シニアフェスティバルの中止

例年９月に開催している東区老連シニアフェスティバルは、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止いたします。

**詳細** 東区老人クラブ連合会（三上）☎（751）1618 または保健福祉課地域福祉係 ☎（741）2459まで

## 東区年輪大学の開催中止と講座内容紹介冊子のご案内

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、令和２年度の「年輪大学」は開催を中止することになりました。そのため、今年度はこれまでの内容を紹介した冊子（自宅でできる東区オリジナル体操「みんなのタッピー体操」付）を作成し、無料で配布いたします。

**配布場所** 地域振興課、区内各まちづくりセンター、区内各地区センター
**詳細** 地域振興課地域活動担当 ☎（741）2429

## こそだてインフォメーション

### サンデーサロン（毎月第４日曜日開催）

平日はなかなか来られない方やお父さんも、お子さんとぜひ遊びに来てください。

**日時**　９月 27 日㈰ 10 時～ 12 時。
**会場**　ちあふる・ひがし（北９条東７丁目 1-25）。
**対象**　就学前のお子さんと保護者。
**費用・申込**　無料、直接会場へお越しください。
**詳細**　ちあふる・ひがし（北９条東７丁目 1-25）☎711-7807

※イベントは、中止・変更になる場合があります。
事前に開催についてお問い合わせの上、お出掛けください。

## 区内施設からのお知らせ

この他の講座や詳細は、施設の HP、地デジ・アプリ、冊子「イベント情報はこちらでチェック 札幌市からのお知らせ」（配布場所：市内郵便局・区役所・まちづくりセンター・区民センター・地区センター）をご覧いただくか、各施設に直接お問い合わせください。

### 東区民センター　北 11 条東７丁目 1-1 ☎ 742-5500

**初心者歓迎♫楽しいウクレレ講座**

**日時**　10/2、9、16、23 ㈮の全４回。
**費用**　1,700 円。
**対象**　ウクレレをお持ちの方。
**定員**　12 人。応募多数の場合は 9/17 ㈭に抽選を行い、当選者のみに連絡します。
**申込**　9/14 ㈪ 10 時から電話または直接。

## ＜感染症の予防に＞外出後の手洗い・うがいは忘れずにしましょう。

区役所や区民センターの駐車場は混雑します。お越しの際は、できるだけ公共交通機関をご利用ください。

# 東区役所にあるいろいろな設備と場所を紹介します！

東区役所を利用するときに、知っていると
なにかと便利な設備がいろいろあります。

メニューの例

運営を行う㈱パンジの皆さん

**東区役所食堂がリニューアルオープン**
**東区役所にお越しの際はぜひご利用ください！**

食堂

3階の北西側です。
（平日 11 時 ～ 15 時）

日替わり定食（カキフライ定食）

カツ丼

日替わり丼（温玉豚バラ丼）

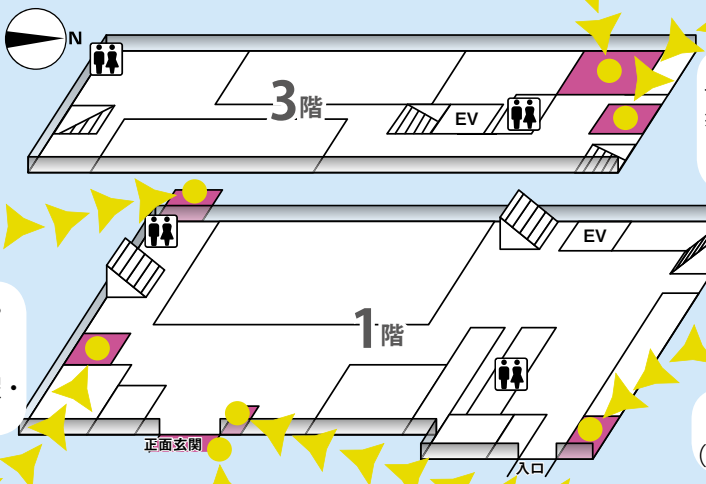
みそラーメン

売店

3階北側にあります。
切手、収入印紙、指定ごみ袋、大型ごみ手数料シールなど販売しています。
（平日 8 時半 ～ 15 時半）

古紙回収 BOX

区役所西側駐車場内にあります。
家庭から出る新聞、雑誌、ダンボールを回収しています。
区役所が閉庁している土曜・日曜・祝日も利用できます。




夜間休日受付

区民センター側の
入り口横にあります。
（戸籍関係の届出の受付のみ）

授乳室

1階の南側にあります。

1階の正面玄関にあります。
投入口（30cm × 30cm）より大きいものは回収できません。
詳しくは「広報さっぽろ東区版5月号」または「ごみ分けガイド」を参照。

小型家電回収 BOX

1階の正面玄関を入ってすぐ右にあります。

車いす・ベビーカー

**9月20日㈰～10月19日㈪は東区民総ぐるみの**
**あいさつ・声かけ運動重点推進月間です。**

気軽にあいさつをし、声をかけあうことで人と人との交流が進み地域全体の「**きずな**」が育まれます。
お互い笑顔であいさつし、声かけをして安心で安全なまちづくりを進めましょう。

詳細▶あいさつ声かけ運動推進本部事務局（総務企画課内） ☎741-2409 FAX 723-2691

《あいさつ・声かけ運動標語》
①ご近所で、あいさつ、
声かけ、助けあい
②声かけから始めよう、
安全なまち
③あいさつ・声かけ・
助けあい、心が通う、
まちづくり

広告

# ふむふむ ひがし く

これからが旬のタマネギを使ったレシピを紹介します。東区の境界も探りました！

## 好みに合わせてアレンジ！タマネギのリングバーグ

タマネギをたっぷり使ったハンバーグです。ソースで和風にも洋風にもできます！

**材料（２人前）**

タマネギ…１個（150g）

A
- 豚ひき肉…150g
- 塩…ひとつまみ（1g）
- コショウ…少々

B
- 卵…１個
- シイタケ…小３個〔粗みじん〕
- ショウガ…１かけ（6g）〔すりおろし〕

片栗粉…小さじ1/2
サラダ油…適量

タマネギリングの内側に片栗粉をつけておくと剥がれにくくなります！

**【ソース】**

炒めたタマネギ…大さじ２
水…大さじ２

〈和風の調味料〉
しょうゆ…小さじ１
酒…小さじ１
酢…小さじ２

〈洋風の調味料〉
マヨネーズ…小さじ２
ケチャップ…小さじ2/3

天使大学と東区は連携事業の協定を結んでいます。

**作り方**

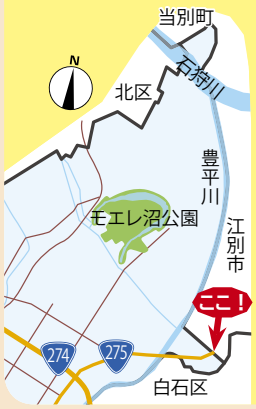
1 タマネギは８㎜の輪切りにし、リング６個を作る。残りはみじん切りにしてしんなりするまで炒め、冷ましておく。大さじ２はソースに使う。
2 ボウルにAを入れて粘りが出るまでこね、炒めたタマネギとBを加えさらによくこね、ハンバーグのたねを作る。
3 油を引いたフライパンにタマネギリングを並べハンバーグのたねを詰める。ふたをして中火で焼き、焼き色がついたら裏返して弱火で中まで焼く。

**【ソース】**

1 調味料を合わせておく。
2 ハンバーグを焼いたフライパンに水と炒めたタマネギを加え軽く炒め、肉のうまみを移す。
3 火を止め1の調味料を加えて混ぜ、ハンバーグにかけて出来上がり♪

## ここから！ここまで！東区の境界線　〔東端編〕

東を豊平川と石狩川で白石区・江別市・当別町と、西と北を創成川と旧篠路村境界で北区と、南をJR函館本線で中央区と接している東区。今回は、東区の東端、江別市との境界線に行ってきました！



札幌市から江別市に向かっての風景です。

国道275号線を江別市から札幌市東区東雁来町に入るところです。少し進むと白石区に入り、豊平川を越えると再び東区です。

広告