



ホウレンソウ

主に清田区、南区では、恵まれた水源を生かした「ポーラスター」が作られており、葉が厚く、えぐみが少ないのが特長です。

コマツナ

東区、南区、西区などで作られています。主に春～秋に複数回作付けして栽培され、市内の学校給食にも使われています。

地産地消とは？

地域で生産したものを、その地域内で消費すること。市では地産地消の取り組みを進めています。

【地産地消のメリット】

- ▷新鮮なうちに食べられる、生産者を知れて安心感を得られる
- ▷生産、販売、消費が地域内で行われるため、地域が活性化する
- ▷食材の輸送距離が短く、二酸化炭素の排出が抑えられて環境に優しい など

札幌産の農畜産物を広く知らせる さっぽろとれたてっこ制度

市内の生産者が、生産した農畜産物を消費者に周知するために「さっぽろとれたてっこ」のマークを表示できる制度。札幌の農畜産物を広く知らせることで、地産地消につなげます。



さっぽろとれたてっこ制度を利用している コマツナ生産者の声

堆肥や炭化させたもみ殻を土に混ぜるなど、コマツナが育ちやすい土作りにこだわっています。今年は春が寒く夏は暑いので、特にビニールハウス内の温度管理に苦労しながら作っていますよ。多くの市民の方に、新鮮なコマツナをたくさん食べてほしいです。(漆崎農園 漆崎さん)

タマネギ

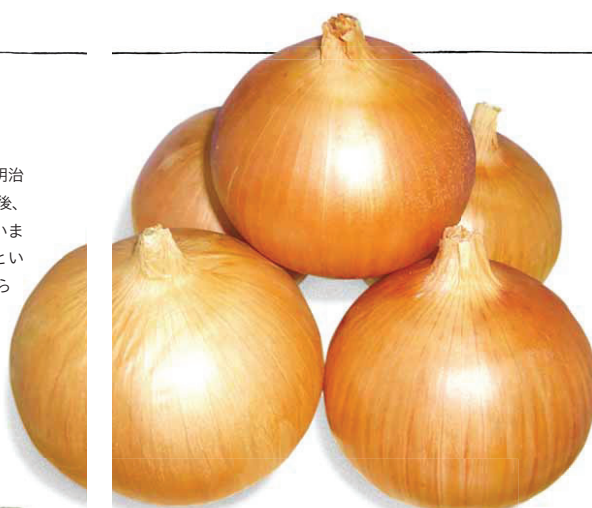
主に北区、東区、白石区で栽培。明治時代に札幌で試験栽培され、その後、道内各地に広がったといわれています。栽培が難しく幼いタマネギといわれる品種「札幌黄」は、肉厚で柔らかく、熱を加えると甘みが増すのが特長です。



キャベツ



清田区では、大きいもので重さ20kg、直径50cm以上にまで育て「札幌大球」を栽培。葉が厚く食べごたえがあり、漬物などに適しています。



札幌の食 を楽しもう！

札幌では、市内外に流通するさまざまな農畜産物や加工食品がつくられています。今回の特集では、札幌の「食」の魅力に迫ります。

詳細 2、3ページは農業支援センター ☎787-2220

産地に注目！ 札幌で作られている 農作物

ここでは、札幌で作られている農作物の一部を紹介します。

レタス

主に北区で生産。水分が多くシャキシャキとした食感の玉レタスを中心に、柔らかくて苦みが少ないサニーレタスなども作られています。

カボチャ

手稲区の手稲山口地区で栽培されている「大浜みやこ」は、水はけが良い砂地と昼夜の寒暖差が大きい土地の特性から、でんぷん質が多くホクホクで、糖度が高いのが特長です。

スイカ

手稲区では、果肉が締まっていて甘みの強い「サッポロスイカ」も栽培されています。





地酒

主な原料は、酒米、米こうじ、水。日本酒は国内での消費はもちろん、近年「SAKE」として、海外への輸出額が増加しています。

創業151年目、市内唯一の蔵元

創業当初から道産にこだわった地酒を造っています。直売所にはこの場所で醸造してきた日本酒の歴史を学べる展示もあり、日本酒をより知ることで、お酒の楽しみ方も変わりますよ。64年ぶりに新設した醸造棟で造る日本酒にもご期待ください。

日本清酒株式会社

所在地 中央区南3東5

同住所の直売所は10~18時(月末のみ17時まで)

詳細 ☎221-7106(直売所は☎221-7570)



日本清酒株式会社
代表取締役社長
川村さん

お話を聞いたのは

日本清酒株式会社

地下からくみ上げた日本酒に適した豊平川の伏流水と、新十津川町で生産された酒米を使用。米こうじと蒸した酒米、水などを入れ、権棒と呼ばれる長い木の棒を使って、均一になるように人の手でかき混ぜながら造ります。



豆菓子

黒豆や大豆などのさまざまな豆を加工し、多様な味付けをした菓子です。



お話を聞いたのは

池田食品株式会社

道産の豆や砂糖、塩、札幌産のイチゴといった食材を積極的に使った豆菓子などを製造し、市内店舗などで販売しているほか、主にアジアへ輸出。豆が傷つかないよう、手作業で味付けします。



池田食品株式会社
取締役 執行役員 池田さん

池田食品株式会社
所在地 白石区中央1の3

同住所の本店は、祝日を除く月曜~土曜10時~17時15分

詳細 ☎811-2211



しょうゆ 醤油

主な原料は大豆、小麦、塩、こうじ菌。和食などに幅広く使われる調味料です。

福山醸造株式会社

原料となる大豆や小麦は積極的に道産のものを使用しているほか、石狩川水系の伏流水を使用。半年以上の発酵・熟成などの工程を経て造られます。



お話を聞いたのは

欠かせない温度管理

こうじ菌を発酵させる場所の温度が常に一定になるよういつも気を配っているほか、醸造する蔵は外の気温の変化を受けにくいれんが造りで、北海道遺産にも選定されています。工場見学でも、札幌と共に歩んできた醤油造りの歴史を感じてほしいです。

福山醸造株式会社、北海道醤油株式会社

所在地 東区苗穂町2

同住所の直売所は平日10~16時。工場見学は平日10時、13時(1週間前までに要予約)

詳細 ☎753-4333(工場見学の予約、直売所は☎0120-120-280)



北海道醤油株式会社
製造部 課長代理
河上さん

地域に根付く 札幌の加工食品

市内では、札幌・北海道産のさまざまな食材が加工されています。加工食品は、食品店のほか、直売所でも購入可能。生産している方の声と共に、札幌で製造されている加工食品の一部を紹介します。

お話を聞いたのは

西山製麺株式会社

原料の小麦粉の約20%が道産で、水は地下約200mからくみ上げた地下水を使用。縮れを付けた卵入りの黄色い麺は、市内の学校給食や多くのラーメン店で使われているほか、35の国と地域にも輸出されています。



歴史と共に進むラーメン

卵入りの縮れ麺は、70年ほど前、札幌で働く方が、寒い夜のかじかんだ手でも熱々のラーメンの麺を箸で持ち上げやすく、ゆっくりと食べられるように開発しました。背景にある歴史や文化に思いをはせながら、札幌のラーメンを食べてみてほしいですね。

西山製麺株式会社

所在地 白石区平和通16南

同住所の直売所(窓口で商品を購入)は、月曜~土曜9~16時

詳細 ☎863-1331



西山製麺株式会社
常務取締役
西山さん

麺(ラーメン)

主な原料は小麦と水。ラーメンは、身近では学校給食でも食べられているほか、海外でも人気広がっています。



オータムフェストで 食欲の秋を堪能しよう

札幌の秋を代表する食の祭典「オータムフェスト」。会場に集結する北海道の旬の味を、この機会に楽しんでみませんか。

日時 9/8(金)～30(土)10時～20時30分
会場 大通公園4～8、10、11丁目
詳細 同実行委員会 ☎281-6400



会場の一部を紹介

道内各地のご当地の食を満喫

★5丁目 / 北海道 BAKU BAKU PARK

「道産小麦のおいしい食べ方」をコンセプトに道内各地のラーメンやパンなどを楽しめます。



道産のお酒を楽しむ

★7丁目 / 大通公園7丁目BAR

道内の日本酒やワインなどそれらによく合う道産食材を使ったおつまみで、お酒のおいしさも倍増！



食と音楽の融合

★6丁目 / 食と音楽 奏デリシャス!

音楽で演出された心地よい空間で、札幌・北海道の素材を存分に生かした数々のメニューが登場します。



道産の肉と新鮮な野菜が集結

★10丁目 / 産地とあなたをつなぐお肉じゅっ丁目

道産の肉と野菜を通じて生産者と消費者をつなぎます。産地を知り、肉と野菜がより好きになること間違いなし！



普段何気なく食べている食材や食品は、実は身近な場所でつくられているかもしれません。産地にも注目し、地元の食材や食品を積極的に食べてみませんか。



札幌産の食材を買おう

食料品店や直売所など、さまざまな販売場所があります。ここでは一部を紹介。

- しのとれたてっこ
所在地 北区篠路3の10
☎771-2130
- さとらんど交流館
所在地 東区丘珠町519
☎787-0223

※さとらんど交流館前では、生産者による直接販売も実施

- とれたてっこ厚別
所在地 厚別区厚別中央5の3
☎891-2154
- 八幡学園農産物直売所
所在地 豊平区月寒東2の13
☎852-8081
- とれたてっこ南
所在地 南区石山2の9
☎592-6141
- とれたてっこ西
所在地 手稲区前田1の10
☎682-7161

※各販売場所により販売日時が異なるため、事前にホームページなどで確認を



ビニールハウスの中や畑で、季節ごとに違うさまざまな野菜を収穫できます



さとらんどの 収穫体験に お邪魔しました

さとらんどの体験農園では、5～11月上旬に野菜の収穫体験ができます。

9月に収穫できる主な野菜（予定）

野菜	収穫体験料金
ナス	2本 100円
ピーマン	5個 100円
キュウリ	3本 100円
ミニトマト	1カップ 300円
オクラ	4本 100円
ズッキーニ	1本 100円
落花生	1株 300円

※他に収穫できる野菜の詳細はホームページなどでご確認ください

収穫体験に来ていたご家族に話を聞きました



さとらんどの収穫体験には何度か訪れています。取れたての野菜はおいしいですし、何より体験農園に来れば、実際に自分の手で収穫できるので、子どもが野菜の育ち方や収穫の方法などを学ぶとても良い機会になると感じますね！

日時 月曜を除く5～11月上旬。
天候不良などによる中止あり
会場 さとらんど 体験農園(東区丘珠町519)
申込 事前にホームページなどで当日の体験の有無や時間、収穫内容を確認の上、当日直接会場へ。野菜が無くなり次第終了
詳細 ☎787-0223



札幌産の食材を イベントでもっと知ろう



〈さとの収穫祭〉

札幌や札幌近郊で収穫したタマネギやカボチャなどの農産物がずらりと並び、生産者による新鮮な野菜の直接販売も実施。野菜の詰め放題やじゃんけんゲームなどのイベントもめじろ押しです。

日時 9/16(土)～18(日)10～16時
会場 さとらんど交流館(東区丘珠町519)
詳細 ☎787-0223

※野菜が無くなり次第終了

〈都市の中心から 農業を伝える写真展〉

農作業風景などの農業に関する写真パネルを展示。農畜産物が抽選で当たる企画も実施します。

日時 10/4(水)10～19時
会場 駅前通地下歩行空間
(チ・カ・ホ)憩いの空間

詳細 農政課
☎211-2406