

いただきます!

さっぽろの とれたて野菜

コマツナ、レタス、ホウレンソウ、カボチャ。これらの農産物が、札幌でも生産されていることをご存じですか？札幌は農業のイメージが薄いと思われがちですが、市内ではさまざまな農産物が作られ、私たちの食卓に届けられています。そこで、今回の特集では、これから収穫を迎える札幌の農業に注目し、その現状と、地元の農産物を食べてもらうための取り組みなどを紹介します。

この特集に関する問い合わせは、農政課 ☎ 211-2406

地産地消のここが良い!

- **新鮮で“おいしい”**
産地との距離が近いので、栄養価の低下が少なく、新鮮なうちに食べられます。
- **地域経済も“うるおう”**
農業者は持続的に生産できるほか、加工品の開発・販売も活発になります。
- **環境に“やさしい”**
輸送に伴うエネルギーの使用量や二酸化炭素の排出量を減らせます。

**札幌の農業を支える
地産地消の取り組み**

人が生きる上で必要な食料を生産する農業は、私たちにとって欠かせない産業です。特に、札幌のような都市部の農地は、農作物の栽培や収穫を体験できる場となるほか、緑地空間を守る役割も果たしています。

しかし、近年、都市化による農地の減少や後継者不足など、本市の農業を取り巻く状況は厳しくなっています。

そこで、市では、市民の皆さんに札幌の農業を知ってもらうとともに、地元産野菜を食べてもらう「地産地消」を推進。農業を支え、地域を盛り上げる取り組みを行っています。

知ろう！ さっぽろの農業

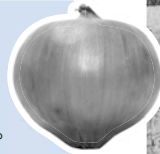
かつて、農産物の試験栽培が盛んに行われ発展した札幌の農業。今も多種多様な農産物が生産されています。

昔

明治以降、市の農業が急速に発展

明治初期に、札幌農学校(現北海道大学)などが設置されたのを機に、タマネギやジャガイモ、トウモロコシなど、外国から数多くの種子を輸入し、試験栽培が行われました。タマネギやリンゴなどは、札幌で本格的に生産が始まり、道内各地に広がったといわれています。

さっぽろき
タマネギ「札幌黄」
明治初期から生産される伝統品種。少量ながら今も作られています。



明治末期の収穫風景。札幌黄は当時ロシアやフィリピンなど、海外にも輸出されていました▶

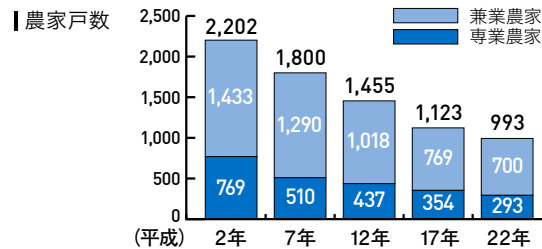


現在

地域の特性に合わせて農産物を生産

◆ 約1,000戸の農家が新鮮な農産物を供給

農業者の高齢化や担い手不足などにより、市内の農家は年々減少し、現在の農家戸数は約1,000戸。規模は縮小していますが、野菜や果物、花、牛乳など、さまざまな農産物が生産されています。



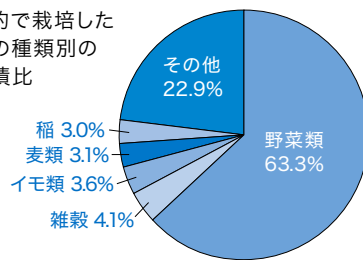
昭和35年の5,156戸を境に減少し、当時の5分の1に

<資料>
農林水産省
「農林業センサス」

◆ 野菜生産が盛ん。一部は道外にも出荷

札幌の農業は、砂地や丘陵地形など地域の特性を生かして生産しているのが特長。野菜の栽培が最も多く、主に市内で消費されていますが、一部のタマネギやカボチャなどは札幌のブランド野菜として、道外に出荷されています。

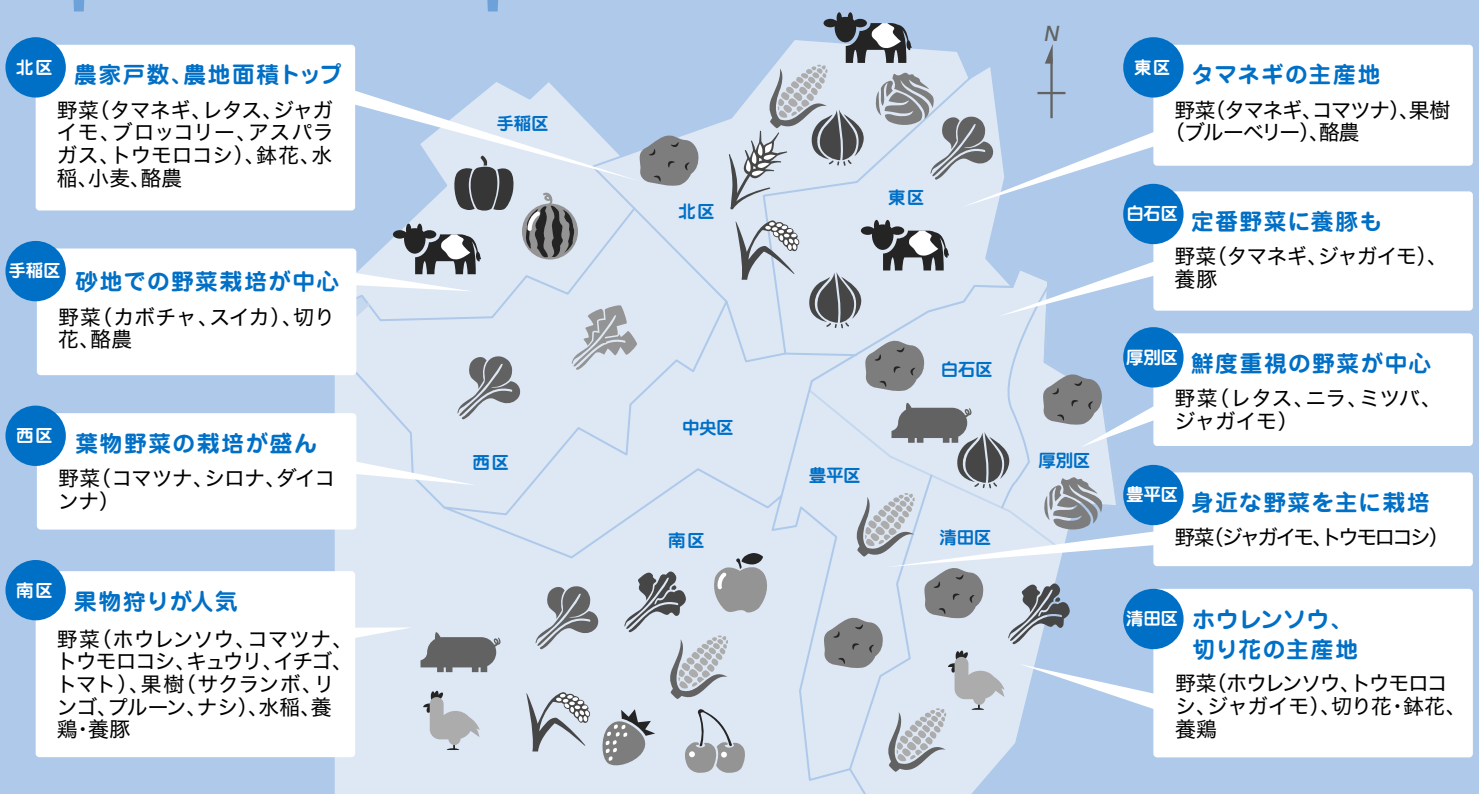
販売目的で栽培した農産物の種類別の作付面積比



野菜類ではタマネギを栽培する農家が最も多くなっています

<資料>
農林水産省
「2010年世界農林業センサス」

農産物の生産マップ



知ろう！ さっぽろの農産物

市内で生産されている農産物の中から、生産量が多いものを中心に紹介します。



リンゴと一緒に新聞紙でくるむと、芽の成長が抑えられるといわれています

ジャガイモ

旬の時期 7月～10月

明治初期から栽培されており、冷涼な札幌の気候風土に合った品種が今も作られています。北区で7月下旬に取れる早出しジャガイモが知られています。

大浜みやこカボチャはでんぷん質が多く、甘みが強いのが特長です



カボチャ 旬の時期 8月～9月

水はけがよく、寒暖差が大きい砂地の特性を生かし、手稲区で栽培されています。「大浜みやこカボチャ」の名で道外でも知られています。



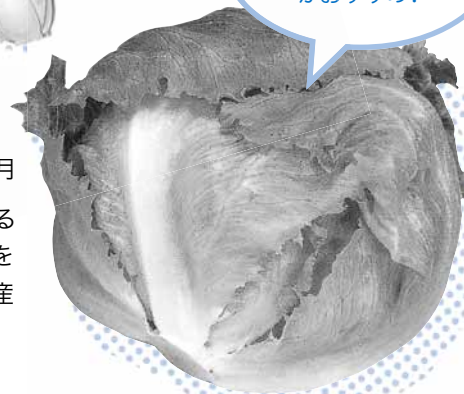
葉の緑が濃く、茎にハリとみずみずしさがあるものがおすすめです

コマツナ

旬の時期 4月～12月

道内で一番多く生産されています。本州では冬に取れる野菜の代表ですが、冷涼な北海道は春から秋が旬。市内の学校給食にも使われています。

切り口が白く葉の巻きがゆるいものがおすすめ!



レタス 旬の時期 6月～10月

主に北区で栽培されています。生で食べるレタスは鮮度が命。シャキッとした食感を味わえるのは、短時間で輸送できる市内産ならではです。

家庭で作ってみよう

サラダにしたり、焼き肉に巻いたりするとおいしい！ リーフレタスを栽培してみよう

プランター（長さ約65cm）に、肥料入り培養土14ℓ（1袋）を入れ、リーフレタスの苗を3株植えます。乾燥させないように毎日水をあげるだけで、すくすく育ちます。



ほかにも

こんな農産物も取れています



イチゴ・サクランボ

旬の時期 イチゴ…6月
サクランボ…7月～8月

果物は南区で多く生産されており、果樹園での摘み取りが人気です。6月から10月ごろまで、甘酸っぱくみずみずしい果物の収穫が楽しめます。

◀イチゴ「サトホロ」は市農業支援センターが開発した品種。加工向きで、アイスクリームやジャムなどに使われています。



スイカ

旬の時期 8月～9月

手稲区では、大正初期から作られており、近年生産量は減少していますが、「サッポロスイカ」の名で親しまれています。赤肉でしまった肉質、甘みが強いのが特長です。

地元の農産物を支える取り組み

良質な札幌産野菜を多くの人に食べてもらうため、市では、農協などの団体や地域と連携して、さまざまな取り組みを行っています。

市と農協
などの
取り組み

安心・良質な札幌産農畜産物のブランド

さっぽろとれたてっこ

◆ 環境に配慮して生産された農畜産物を認証

市内の生産者が、農薬や化学肥料を減らすなど、環境に配慮して生産した農畜産物やそれらを使った加工品を「さっぽろとれたてっこ」と認証。現在、64品目の農畜産物と12品目の加工品が認証されています。

生産者に聞きました!

有機肥料を使ったり、農薬の散布回数を減らしたりするなど、工夫しながら生産しています。給食の残りを活用した堆肥で育てた野菜が、給食に使われて子どもたちが残さず食べてくれたと聞くと、うれしくなりますよ。これからも、安心して食べられる野菜を作り続けていきたいですね。



南区でトウモロコシ、ホウレンソウなどを生産する
くろだ けんじ 黒田 健さん

とれたてっこの認証品目は 協力店で販売

農産物は、収穫時期に合わせて市内18店舗で購入できます。また、市役所地下食堂など一部の飲食店では、食材として使われています。

※販売店など詳しい情報は、農業支援センター ☎787-2220
かホームページでご確認ください



とれたてっこの商品は、このマークが目印です。

ここで買えます

農産物の取り扱い店

- とれたてっこ南生産者直売所(南区石山2の9)
- しのろとれたてっこ生産者直売所(北区篠路3の8)
- 八紘学園農産物直売所(豊平区月寒東2の13)
- さとらんど(下記) など

地域の
取り組み

手稲区の「大浜みやこカボチャ」で まちを元気に!

【手稲区ふるさと軽川街づくり協議会】

地元の野菜で、新たな食の魅力をつくり、地域を盛り上げたい。そんな思いから、JR手稲駅南側の連合町内会と商店街が中心となり、カボチャ入りの団子やケーキなどを製造・販売。今年もカボチャの収穫期の8月ごろから、手稲駅周辺の菓子店などで販売される予定です。

詳細 手稲まちづくりセンター
☎681-2131



生産者
などの
取り組み

できるだけ、近郊で取れた 農産物を食べてほしい

【さっぽろできるだけプロジェクト】

地元産の野菜を多くの人に味わってもらおうと、札幌や近郊の約20戸の農家で結成。オータムフェストなど市内のイベントに出店し、自家で取れた農産物や加工品を販売したり、飲食店に食材として提供したりしています。



札幌の農業を支えるために

新鮮で良質な農産物を届けてくれる農業を、これからも支えていかなければなりません。地元産の農産物を積極的に食べて、札幌の農業を応援しましょう。



札幌の農業を詳しく説明したパンフレットを市役所15階農政課、さとらんどで配布中▲

気軽に農業体験! さとらんどで収穫を楽しもう

6月から10月までの間、野菜や果物などの収穫を体験(有料)できます。畑で取ったばかりの作物の味は格別です!

今の時期は **6月…キュウリ**
コレ! **7月…ズッキーニ、ミニトマトなど**

※当日、さとらんどセンターで受け付け。
※生育状態により収穫時期が変わります。
詳しくはお問い合わせください。



開園時間 9時～18時(無休)
所在地 東区丘珠町584
詳細 さとらんど ☎787-0223

野菜栽培に興味のある方は、さっぽろ農学校入門コースも

9月までの日曜、畑作りや野菜の栽培方法などを紹介する講座(1講座500円)を実施しています。詳しくは、さとらんどへお問い合わせください。