

●札幌の特産タマネギ「札幌黄」について

札幌の特産タマネギ「札幌黄」の普及や生産拡大などに取り組んでいる札幌黄ブランド化推進協議会では、10月20日（いいオニオン）を「札幌黄の日」、10月20日から1週間を「札幌黄ウィーク」とし、札幌黄のPRイベント等を実施します。

札幌黄は、「日本のタマネギ栽培の発祥地」と言われる札幌市で、明治時代から栽培され、札幌農業の歴史を象徴するものの一つです。一時は海外へ輸出するほどの生産量がありましたが、病虫害に弱いことなどから生産量が減少し、今では「幻のタマネギ」と呼ばれています。

しかし、平成19年に、食の世界遺産と言われているスローフード協会の「味の箱舟」に認定され、再び札幌黄を盛り上げようという機運が高まってきています。

同協議会では、札幌黄を地域に根付いた伝統的な作物として継承していくのはもちろんのこと、栽培方法等に関する研修会を実施するなど、生産拡大に向けた取り組みを進めていきます。さらには、6次産業化を進めることで、札幌ならではの新たな製品や食文化の創造につなげていきたいと考えています。

1 「札幌黄」について

(1) 特徴

甘さと辛さのバランスや食感が良いタマネギ。病虫害に弱いことなどから近年生産量が減少し、「幻のタマネギ」と呼ばれている。平成 19 年には「食の世界遺産」と言われるスローフード協会^{*1} 国際本部の「味の箱舟^{*2}」に認定。

(2) 市内生産状況（平成 25 年 9 月末現在）

- ① 生産戸数：約 20 戸
- ② 作付面積：約 10ha
- ③ 収穫量：約 500t/年

2 札幌黄ブランド化推進協議会について

農林水産省の補助事業採択を受け、札幌黄のブランド化を進めるために、PR イベントや「札幌黄ふぁんくらぶ」の運営などの取り組みを行っている。

(1) 構成

JA さっぽろ、事業者、消費者、有識者、札幌市など
(会長：荒川 義人 天使大学教授)

(2) 発足

平成 25 年 7 月 2 日

(3) 目的

生産者や事業者、消費者、行政を中心とした各諸団体等が連携し、札幌黄の歴史的価値や魅力を広く伝え、ブランドを確立することで、付加価値の向上と消費拡大を図り、生産者が誇りを持って生産する伝統作物として未来に継承していく。そして、札幌の食文化の伝承と創造、ひいては地域の経済活動の一助となる食材としての発展を支援する。

(4) 札幌黄ふぁんくらぶ（代表：荒川 義人天使大学教授）

① 会員：1,043人（平成25年9月21日に1,000人に到達）

② 発足：平成24年8月23日

③ 目的：札幌の特産品「札幌黄」の魅力を広く市民などに知ってもらう

④ 活動内容

ア メールマガジン配信

札幌黄の販売店や、札幌黄を扱う飲食店、関連のイベント情報等を隔週で配信

イ 「我が家の札幌黄コンテスト」

会員に苗を提供して育ててもらった札幌黄のコンテストを、9月21日（土）から23日（月・祝）にさとらんどで開催された「たまねぎフェスタ」の中で開催
など

⑤ 特別事業「札幌黄オーナー制度」

一口2,600円（道外は3,000円）で札幌黄10kgを発送するほか、栽培体験や生産者との交流会を行う。平成25年度は4月で募集を締め切り、申し込み者911人（1,197口）。10月中旬から下旬にかけて順次発送予定。

3 「札幌黄」PRイベントについて

ことしから、10月20日を「いいオニオン」にちなんで「札幌黄の日」、10月20日から27日までの1週間を「札幌黄ウィーク」とし、札幌黄のPRイベント等を実施。

(1) 札幌黄フォーラム&カレーパーティー

① 日時：10月20日（日）11:00～13:30

② 場所：サッポロさとらんど（東区丘珠町584）

③ 内容：

ア 第一部：生産者や野菜ソムリエらによるトークセッション

「なぜ？なに？札幌黄。」

イ 第二部：札幌黄を使ったカレーパーティー

④ 参加者：事前に募集した親子30組60人程度

(2) 市内スーパーの店頭における札幌黄PR

① 日時：10月20日（日）～27日（日）のうち1～2日

② 場所：市内スーパーのうち2店舗程度での開催を予定

③ 内容：生産者および野菜ソムリエによるトークイベントや札幌黄の販売

(3) 飲食店および小売店における札幌黄PR

① 期間：10月20日（日）～27日（日）

② 場所：市内飲食店（20店舗程度）および小売店

③ 内容：

ア 札幌黄を使った料理を提供する飲食店や、札幌黄を販売する小売店の店頭に通タペストリーやのぼりを掲示

イ 上記店舗情報を一覧にして消費者に提供（「札幌黄ふぁんくらぶ」メールマガジンで配信および東区ホームページに掲載）

4 その他

今年の作柄は天候の影響から小玉傾向で、収穫量も少ないため、品薄状態となることが予想される。

今後、より多くの人に日常的に食べてもらうために、以下のような、生産拡大に向けた取り組みを進めていく。

- ・採種用の母球を確保して種子を増殖するとともに、生産者自らが種子を確保できるように採種研修会を開催
- ・札幌黄を自家採種している生産者の種子をもとに、有望な系統の選抜
- ・消費者や実需者のニーズに対応した札幌黄の栽培方法に関する研修会の開催

※1 スローフードは、グローバリズムの進展に伴い、地域固有の伝統的な食材や食文化が失われ、世界中が同じ味になっていくことを危惧し、食材とそれらが作られる環境、文化などを守ろうとする運動。平成元年にイタリアで設立された同協会には、平成 24 年現在、153 カ国で約 10 万人の会員が所属し、「味の箱舟」プロジェクト^{※2}や生物多様性のための基金、子どもに対する味覚教育など、多岐にわたる活動を行っている。

※2 地方の伝統的かつ固有な在来品種のうち、絶滅してしまう可能性のある希少な食材を世界的な基準の下で認定し、地域における食の多様性を守ろうという国際的なプロジェクト。日本では、平成 25 年 9 月 1 日現在、27 品目が認定されている。

問い合わせ先

(札幌黄 PR イベントと札幌黄オーナー制度等について)

札幌黄ブランド化推進協議会 (株式会社ブレナイ社内) 日原
電話：231-1713

東区市民部地域振興課 田村・吉田
電話：741-2429

(札幌黄の作柄について)

経済局農政部農業支援センター 中田・荘司
電話：787-2220