



札幌黄物語

幻の玉ねぎの今を伝える



1 札幌黄の歴史



「我が国の玉葱栽培この地にはじまる」

札幌村郷土記念館にこの碑が置かれたのは、昭和53年の秋であった。その頃、北海道で玉ねぎと言えば札幌黄のことであり、「俺たちが元祖なんだ」と玉ねぎ農家たちが誇らしげにこの碑を見ていたことは想像に難くない。しかしその後から札幌黄の凋落がはじまり、危うく種が絶えるところまで生産量が激減したものの、今日ではまた脚光を浴びてきている。

波乱万丈の歴史を歩む札幌黄。その栄枯盛衰の物語を、始まりから振り返ってみよう。

1 札幌黄、その始まり

北海道に玉ねぎがもたらされたのは、明治4年、開拓使によって札幌官園（偕楽園内の試験場：現在の札幌市北区北6条西6丁目）で、アメリカから持ってきた種子を栽培したのが最初とされている。しかしながら、栽培結果が残っておらず、栽培方法が札幌黄の栽培方法と異なっているため、これが札幌黄の原種だとは考えられていない。

明治10年、ウィリアム・P・ブルックス博士は、「青年よ、大志を抱け」で有名なクラーク博士の後任として、札幌農学校に着任した。残念ながら、ブルックス博士が、札幌黄の原種と言われる「イエロー・グローブ・ダンバース」を持ってきたという直接の証拠は無いが、この品種が博士の故郷であるマサチューセッツ州原産であること、栽培方法（春に種を直に畑にまく）が同じであることなどから、彼が札幌に「イエロー・グローブ・ダンバース」を持ち込んだことは間違いないと考えられている。

この頃、札幌にはいくつもの開拓地があったが、大友亀太郎により開拓された札幌村（現在の東区南西部）は、



ブルックス博士。20代半ばから30代半ばまで札幌農学校で教鞭をとった

最も古くから入植が進んでおり、また札幌農学校から比較的近かったため、ブルックス博士が地域の農家に作物の栽培を指導することも多かったという。その結果、多くの農家が玉ねぎ栽培を始めたこととされ、札幌村が玉ねぎ栽培の発祥の地となった。しかし、当時は玉ねぎを見たことが無い人が大多数であり、また交通網が発達していない時代であったため、ほとんどは自家用として消費され、販売には至らなかった。

2 販売への挑戦

明治13年、札幌村の中村磯吉という農家が、一町歩（≒今の1ha=100m×100m）の畑で玉ねぎ栽培に成功し、ちょうど東京に北海道物産取扱所ができたことから、水路にて東京へ運搬して販売を試みた。しかし、見慣れない野菜は全く受け入れられず、泣く泣く全て廃棄して帰ってきたという。

その後、道内の炭鉱の従業員用として、また他の葉物野菜より長く保存できることから、航海用としての需要が高まり、少しずつ販路が広がってきた。やがて、同じく札幌村の武井惣蔵が、直接販売ではなく商人に販売を委託することで商業的にも成功を収めた。明治13年の末、札幌一手宮（現在の小樽）間に鉄道が開通し、流通面が整備されてきたことも一因となり、これ以降、玉ねぎ栽培は急速に拡大していくこととなる。



中村磯吉。莫大な借金を抱えたものの、それでも玉ねぎを作り続けた彼を「玉ねぎ栽培の祖」と呼ぶ人もいる

3 玉ねぎ栽培の拡大と札幌黄の登場

札幌の玉ねぎの収穫量は、天候による上下はあったものの、開拓が進み、畑が開墾されたこと、また他の作物より商業的に有利と考えた農家が、果樹栽培などから玉ねぎ栽培に鞍替えしてきたことにより、年々増加していった。また、明治19年の10アール当たりの収穫量は、約1トンであったが、時代が下り明治36年から38年の平均の収穫量は、おおよそ3倍の約2.9トンまで増加するに至った。

ここまで収穫量が増加した要因としては、需要の増加により、玉ねぎ農家が札幌村からさらに篠路村（現在の北区篠路）や白石村（現在の白石区）などへ広範囲に増えてきたことと、農家による品種改良が進んだこと、また、札幌村で生まれた「種まき機」や「乾燥機」などの発明が、農家の作業を効率的にしたことも見逃せない。

そんな中、明治35年に北海道農事試験場が開場され、玉ねぎの研究が進んで、ついに文献にて札幌黄の文字が登場することとなる。明治39年に同試験場



種まき機を使う農家。筒の中に種が入っており、地面を転がすと種が出てくる仕組みになっている

から発行された「北海道農事試験場彙報（いほう）」がそれだ（右写真）。ここに「『イエロー・グローブ・ダンバース』なる原種が多年栽培の結果、本道の風土に馴化せるものとす」と書かれており、このとき同時に優良品種に認定されている。

札幌黄という品種名が、北海道農事試験場によって名づけられたのか、それとも当時から農家の間でそのように呼ばれていたのか、今となってはわからないが、ともかく歴史上に札幌黄が正式に登場し、以後、北海道中で栽培されることとなる。

また、札幌黄は本州だけでなく、遠くロシアやフィリピン、香港や台湾などに輸出されていた。中でも、ロシアの沿海州地域は、北海道から距離的に近く、冬の野菜の不足が深刻であったことから、明治30年頃にはすでに輸出が始まったとされており、明治後期から大正時代にかけて、平均して2千トンほどの輸出量があった。その後、昭和に入り、戦時中の統制経済や第2次世界大戦の敗北により、輸出はほとんど無くなってしまった。

4 札幌黄の系統分化について

明治時代に導入された「イエロー・グローブ・ダンバース」がどのようなものであったのか、今では想像ができないが、熱心な農家により代々品種改良が重ねられてきた結果、現在の札幌黄とは姿・形が若干異なることが推測される。

札幌黄は、その家の好みにより代々選抜されてきたため、家によって形や性質が異なるものであった。著名な系統としては以下の5つがある。

- ①坂野系…伏古の坂野彦太郎が昭和8年、在来種と輸入種を掛け合わせ、選抜を繰り返すことにより確立した品種。品質・数量ともに優れていて、空知地方にも伝わっている。
- ②阿部系（北海黄）…元町の阿部義弘が選抜。俵型で外皮が薄い、耐病性に優れているとされる。昭和27年に、北海道農業試験場の山本正五氏により「北海黄」と命名された。
- ③黒川系…大正時代、種子不作の時にアメリカから輸入した「イエロー・グローブ・ダンバース」を基礎に選抜されたものを、元村の黒川正臣がさらに改良を加えて完成させた。収穫量が多いことが特徴で、日本一の収穫量として賞賛を受けたこともある。昭和30年代の中ごろから栽培面積が急速に広がり、札幌黄の生産量が激減するまでは最も栽培面積の広い系統であった。
- ④高木系…札幌村の高木圭助が完成させた系統。病気に弱い、大形であることが特徴。
- ⑤河島系…岩見沢の農家、河島暹が、昭和7年ごろ輸入種と札幌黄を掛け合わせて選抜したもの。岩見沢を中心に空知で幅広く栽培されていた。



また、明治後半から昭和初期にかけて、札幌黄は全道各地で導入され、「空知黄」や「北見黄」のように地域の名前で呼ばれるようになり、それぞれの地域に合った玉ねぎへ変化していった。

このように、札幌黄はその農家・地域によって個性豊かであるのが特徴であったが、今では聞くことが無くなってしまった系統もあるという。

5 大正から昭和の札幌黄

明治42年の「全国及び主要産地におけるタマネギの収穫高」調査において、全国の収穫量3,639,629貫（約13,650t）の中で、北海道は2,060,766貫（約7,730t）と半分以上を占めており、まさに北海道が玉ねぎの一大産地であった。

しかし、大阪府や兵庫県などの関西地方にて、米の裏作として栽培する農家が急激に増えたことにより、大正9年の同調査では大阪府に抜かれてしまった。

さらに昭和に入ると、大戦中の統制経済による作物の強制割り当てなどにより、北海道の玉ねぎ栽培は大きな打撃を受けた。昭和25年の調査では、北海道の収穫高は2,168,500貫（約8,132t）と明治時代の収穫量に戻り、全国の収穫量の3%にも満たない有様で、もはや主要産地と呼ばれることは無いように思われた。

しかし、状況を憂えた関係者が札幌黄をさらに改良し、官民一体となって増産に励んだ結果、ようやく昭和40年代になって「日本一の玉ねぎ産地」の称号を取り戻す。道内のほとんどの産地で札幌黄とその系統の玉ねぎが栽培されていたこの時期が、まさに札幌黄の絶頂期と言えよう。



6 F₁種の台頭～札幌黄の冬の時代～

北海道では、長らく、札幌を含めた石狩管内が北海道の最大の玉ねぎ産地であったが、昭和46年にオホーツク管内に生産量で抜かれてしまい、現在に至っている。原因としては、札幌の人口が急増し、宅地化が進んで畑自体が減ってきたことが挙げられる。

そして、ちょうどこの時期、新しい波がやってきた。それがF₁種である。F₁種とはFirst Filial Generation（一代交配種）の略称で、要するに「親のいいところだけを子に引き継がせる」技術を使ったものだ。現在では野菜だけではなく、家畜などにも使われている技術であるが、この技術を使うと「病気に強く、かつ収量が多く、大きさが揃っている」という夢のような玉ねぎを作ることができる。特に、遠隔地であるがゆえに、輸送中に玉ねぎを腐らせることが多かったオホーツク管内で早期に導入され、ますます石狩管内とオホーツク管内の生産量の差が開く原因となった。

札幌でも昭和53年ごろからF₁種が導入されはじめ、その有用性の前に、形が不揃いで、病気に弱いなど生産性などの理由から札幌黄はなすすべなく生産量

を激減させていくこととなる。

年号が平成になると、玉ねぎ畑の宅地化がますます進み、札幌における玉ねぎ自体の生産量が大きく減少し、札幌黄という玉ねぎの存在はおろか、かつて札幌が玉ねぎの一大産地であったことすら忘れ去られようとしていた。

7 札幌黄の復活

平成16年度には、生産農家が10～15戸程度まで減少し、生産量が激減した札幌黄は「幻のたまねぎ」とまで言われるようになってしまったが、何軒かの農家そして関係者が「絶やしてはならない」という使命感を持って、細々と作り続けていた。そういった中、近年の「地産地消」運動や「在来種」の見直し、何より平成19年にはスローフード協会の食の世界遺産「味の箱舟」の認定を受けたことにより、再び札幌黄が脚光を浴びることとなり、最近

は、約30戸、約16ha、約800t程度の水準を維持している。これは、玉ねぎ全体の作付面積約260ha、収穫量約13,000tの約6%である。

また、現在、北海道内で作られているF₁種の多くが札幌黄や北見黄、空知黄を片方の親にしており、種は変わっても札幌黄のDNAは脈々と受け継がれている。

明治時代に生まれ、大正時代に育ち、激動の昭和時代に絶頂と凋落を味わい、そして平成になって復活した稀有なこの玉ねぎは、時代に寄り添いながら生き抜いてきた。今後も、札幌の玉ねぎの象徴として、末永く市民に愛されていくことだろう。

■「味の箱舟」プロジェクト

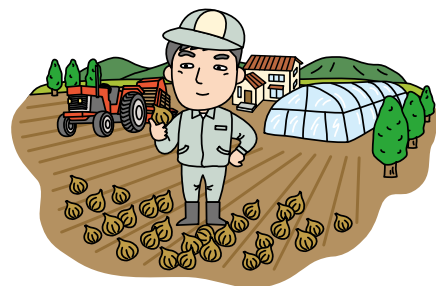
食材とそれらが作られる環境・文化を守るための取組（＝スローフード）の一つで、各地に存在する少数の生産者による希少食材について、世界共通の基準で認定し、生産や消費を支援することなどにより、地域の食の多様性を守り育てる運動。国内では札幌黄のほか、札幌大球キャベツ（北海道）、まさかりかぼちゃ（北海道）、八列とうもろこし（北海道）などが認定されている。

【参考文献】

札幌村史（札幌村歴史保存会 刊）
札幌創立二十年記念誌（札幌市玉葱販売農業協同組合連合会 刊）
東区今昔（札幌市東区役所 刊）
東区今昔3 東区拓殖史（札幌市東区役所 刊）
たまねぎ百話（北海道新聞北見報道部 編）

【協力】

札幌村郷土記念館



2 札幌黄の特徴

「札幌黄」は、様々な形質、特性を有する集団から選抜かれた品種であり、遺伝的に多様な遺伝子を含んでいることから、魅力も欠点も多い（下表参照）。

【魅力】鬼皮（写真）と呼ばれる保護葉の着色が濃いうえ、内部のりん葉がやや厚く、軟らかいという特性を有している（図参照）。また、軟らかさに加え、加熱した際には甘さが引き立ち、かつ、辛みとのバランスも良いことから、調理素材としては魅力的である。そのため、今でも「札幌黄」を探し求めているシェフは少なくない。

【欠点】生産過程では、通常の正円球だけでなく、長い球や扁平球、ややいびつな球なども発生しやすく、不ぞろいになりやすい。また、2月に入ると発芽、発根が進むことから、均質で貯蔵期間の長いF₁品種に比べ、市場での評価はどうしても低くなってしまふ。さらに、病害に対しても完全な抵抗性の遺伝子を持たず、特に土壌菌に由来する「乾腐病」に弱いことから、「作りにくく、売りにくい札幌黄」は、1980年以降、病害に強いF₁品種へと置き換えが進んだ。

「札幌黄」は北海道のたまねぎ栽培の100年を支えた品種であり、これらの多様な遺伝子を将来に残していきたい。

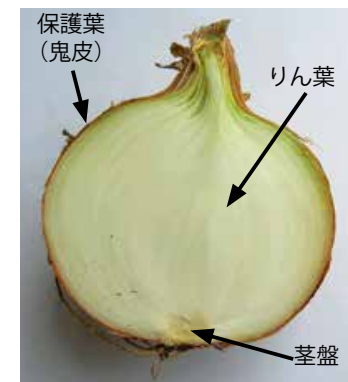


写真1 たまねぎ各部位の名称

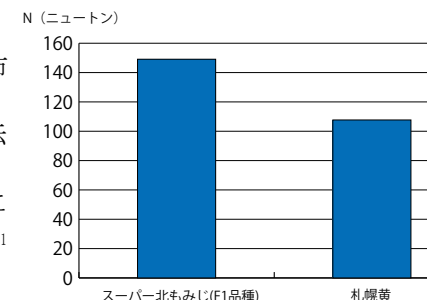


図 F₁品種と「札幌黄」の硬度の比較
(札幌市 2006 年度調査)

※硬度の数値が大きいものほど硬い

表 札幌黄の魅力と欠点	
魅力	
①	軟らかい＝加熱した時の甘さ引き立つ、揚げ物などに最適
②	遺伝的に多様性を有する＝不良環境下でも耐えるケースがあり、育種素材としても魅力的
③	ストーリー性豊かで町の顔になる＝札幌にしかないもの、ここでしか味わえない食の資源
④	鬼皮の着色が濃い＝たまねぎらしい外観で秋の風物詩
欠点	
①	貯蔵期間が短い（芽が出やすい）＝売る期間が短い、売りにくい
②	品質が不ぞろい＝正品質として売れる量が少ない
③	病気に弱い＝農薬散布の手間がかかる、腐敗や傷みが多い
④	一連の採種作業が必要＝採種には2年かかる、種を買ったほうが楽

3 札幌黄の魅力語る

生産業への思い

大作農産 大作 淳史さん

20年以上札幌黄の栽培に携わり続ける大作農産の四代目である大作淳史さん。札幌黄の栽培を続けることへの思いについて聞いてみた。



○札幌黄の栽培はいつから

曾祖父が富山県から札幌市北区の篠路へ入植し、その後、現在の丘珠で代々続く農家の四代目である大作さん。札幌黄の栽培は二代目である祖父の代から続いており、明治40年頃から100年以上絶えず自家採種を行っている。昭和30年くらいに坂野系も加えて交配し、以降は種を変えず自家採種を続けているとのこと。現在札幌黄は70アール栽培しており、主な出荷先は本州の食品宅配業者へ卸している。F1種にくらべて割高な札幌黄だが、その味には定評があり、供給量の増加を求められる程の人気がある。

○札幌黄栽培における苦労

やはり病気に弱い。特に雨が多い年は病気が多く、それによって歩留まりが悪くなってしまう。また、近年は、ネギハモグリバエの出現で害虫による被害も増加しており、これまで使っていなかった化学農薬を使わざるを得なくなった。

また、貯蔵性の悪さもある。秋に収穫して、1、2月くらいになると、味がボケたり、外皮が固くなるため、札幌黄は旬が短い。だが、逆に言うと、秋の旬の玉ねぎはどれかと言ったときに、札幌黄であると言えるし、札幌黄が流通し始めることで、秋を感じることができると思う。

○札幌黄栽培にかける思い

F1種が台頭した昭和50年頃に多くの農家が栽培を辞めたが、大作家は代々『味が好きでおいしい』から作り続け、誇りに思っ繋いできたのだと思う。天候に恵まれず、思うように栽培できない年がありながらも、絶やさず受け継いできた種だから、自分も同じように誇りに思うし、先祖が大変な思いをしながら開拓してきたこの地で、100年以上にわたるこの味を後世に繋いでいきたい。

○今後の札幌黄栽培について

札幌は玉ねぎ発祥の地として、他にはない歴史があるため、札幌黄を通じて、そういったストーリーを知ってもらった上で食べてもらおうと、また一味違って感じられると思う。近年、またブームになってきているので、これを足掛かりにして、札幌がF1種も含めて、おいしい玉ねぎの産地であると知ってもらえるような、そんな相乗効果を札幌黄には期待している。

加工品への取組

北海道メンフーズ(株) 代表取締役 須貝昭博さん

平成18年、厳選した道産小麦100%の麺生地に「札幌黄玉ねぎを練り込む」という製法により、麺のゆで湯が札幌黄風味のスープとして使える「札幌黄生ラーメン」を開発した須貝昭博氏に、札幌黄を使った加工品を作ることへの思いについて聞いてみた。



○札幌黄の加工品を作ることとなったきっかけについて

平成17年開発に着手した際、須貝さんが考える、毎日食べても飽きない・スープを飲み干せる『澄んだ旨いスープの正統派札幌ラーメン』のラーメン店が、本州から15年振りに帰郷した札幌にあまりにも少なくがくぜんとした。

小中学生の頃、祖母が営む人気ラーメン店で仕込みや店番を手伝っていた経験から、昭和の正統派札幌ラーメンには確固たるこだわりがある。たれや調味料、麺製造の会社で培ってきた経験や知識を基に、帰郷して勤務した札幌の製麺会社で『正統派札幌ラーメン』の商品化に着手。鍵はスープに使用する玉ねぎと分析。

昭和の旨いラーメンスープに使用されていた玉ねぎの品種を研究するうち、平成18年札幌市が札幌黄を「味の箱舟」に申請した新聞記事を目にして、札幌黄の歴史や特徴等を学んだことが、札幌黄の加工品を作るきっかけとなった。

○開発にあたって苦労されたこと

コンセプトの『毎日食べても飽きない・スープを飲み干せる正統派札幌生ラーメン』の開発にあたり、加熱すると『甘く・良い香りを放ち・柔らかくなる』札幌黄の特徴を反映させる方法として、当初はラーメンスープのたれ類に配合しようと考えたが、うまく札幌黄の特徴を出すことができずに断念。

その後、これまでの経験から、上質な道産小麦も野菜ブイヨン原料になると考え、道内初の道産小麦100%の中華麺生地に札幌黄を練り込んだ生ラーメンを考案、配合を試行錯誤して、ゆで伸びしない食感の麺を模索した。

当時、道産小麦には強力な硬質品種がなく、ゆで伸びしない品質と食感を出す技術と共に、『麺のゆで湯が濁らない製法』にも力を入れ、半年間、道立の研究機関に通い、電子顕微鏡で麺の構造を解析してやっと完成させた。

○札幌黄を使った加工品への思いと、今後について

市販品のパッケージや飲食店メニューに、札幌黄の伝統物語と品質の特長を表示しており、今後も美味しいラーメンと共に札幌黄を大切に守り育てたい。

今後は、お取り寄せ市場向けに『電子レンジ調理の具材付冷凍キットラーメン』を商品化し、全国に札幌黄の魅力を発信し続け固定ファンを増やしたい。

札幌保健医療大学 栄養学科考案

甘くてジューシー！札幌黄つくね



＜材料（2人分）＞

- ・とりひき肉・・・200g
- ・札幌黄・・・1/3 玉
- ・おろししょうが・・・1 かけ分
- ・ごま油・・・適量

調味料 (A)

- ・酒・・・大さじ 1 (15g)
- ・みそ・・・大さじ 1/2 (9g)
- ・片栗粉・・・大さじ 1 (9g)

調味料 (B)

- ・みりん・・・大さじ 1 (18g)
- ・醤油・・・大さじ 1 (18g)

＜作り方＞

1. ボウルにとりひき肉、おろししょうが、調味料 (A) を加え良く練り混ぜ、肉だねを作る。
2. 札幌黄は 1 cm 幅の輪切りにし、成形した肉だねの上にのせる。
3. フライパンにごま油をひき、中火で熱した後、弱火にして肉に焼き目をつける。
4. 札幌黄面を下にして水を大さじ 1 入れ、ふたをして 10 分蒸し焼きにする。
5. ふたを取って調味料 (B) を加えひと煮立ちさせ、調味料が全体にからむまで焼く。



＜ポイント＞

成形する時に札幌黄を肉だねに食い込ませるようにするのがポイント！
札幌黄が肉汁を吸ってとってもジューシーです！

天使大学 栄養学科考案

まると札幌黄のミニ石狩鍋



＜材料（1人分）＞

- ・札幌黄 1 玉
- ・鮭 1/2 切れ (40g)
- ・白菜 1/2 枚
- ・みそ 小さじ 1 (6g)
- ・バター 小さじ 1/2 (2g)

煮汁

- ・だし汁 1.5 カップ (300ml)

調味料 (A)

- ・みそ 小さじ 1 (6g)
- ・酒 小さじ 1 (5g)
- ・片栗粉 小さじ 1 (3g)

＜作り方＞

1. 札幌黄の皮をむき、両端を切る。外側 2 枚程度を残し、中身押し出す。中身の札幌黄はみじん切りにする。
2. 鮭は皮と骨を取り除き、包丁でたたく。
3. 白菜の葉の部分は両端を切った穴の部分にフタのようにしくと煮込んでいるときに中身が出ない。茎の部分はみじん切りにする。
4. 鮭とみじん切りにした白菜と札幌黄、調味料 (A) を加えてよく混ぜ、札幌黄に詰める。
5. 小さめの鍋にだし汁と 4 で作った札幌黄を入れて弱火で 10 分、上下を逆にして 10 分加熱する。
6. 札幌黄がやわらかくなったら、みそとバターを加える。

＜ポイント＞

札幌黄の中身押し出す際は、芽のほうから根のほうに向かって押すと芯がやすいです！

札幌黄を含むタマネギは、ユリ科の2年草植物です。植えた年にタマネギができ、2年目で花が咲いて、種ができ一生を終えます。

1 札幌黄の種とり（採種）

① 植え付け

4月下旬、前年に収穫した札幌黄の大きさや形の良いものを選んで、タマネギの半分位を土に植えると根や葉が伸びて生育が始まります。



4月下旬（植え付け）

② 開花

開花はじめ6月下旬、多数の花が集まって、一つの花のように見えます。（ねぎ坊主と呼びます。）個々の花びらは小さいですが、ユリの花びらに形が似ています。（ユリと同じ仲間の植物）



6月下旬（開花始め）

③ 受粉

7月中旬になると札幌黄の花が満開になり、様々な昆虫がおとずれ受粉されます。また、昆虫が少ない場合は、人間が受粉の手伝いをすることもあります。



7月中旬（受粉）



7月中旬（人間による受粉）

④ 種とり

8月下旬に、種の大部分が緑色から黒色に変わった頃に花の集まり（ねぎ坊主）ごとに刈取ります。十分に乾燥させ手で揉んで種を取り出します。



8月下旬（種とり・乾燥）

2 栽培

(1) 栽培カレンダー

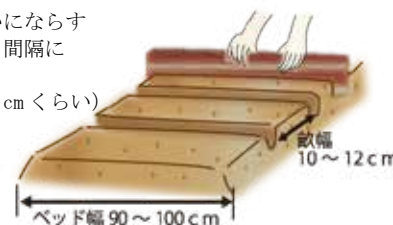
栽培方法	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
ろじいしよくさいばい 露地移植栽培								
	種まき		苗植え				収穫	

(2) 育苗管理（苗を育てる 約60日間）

① 種まき

ベッド幅90～100cm、
畝幅（溝と溝の間隔）10～12cm
種の間隔1cm
深さ1cm スジまき（溝に等間隔で種をまくこと）にします。
発芽適温10℃～20℃

- 床面をていねいにならす
- 板で10～12cm間隔に溝を作る
（幅2cm、深さ1cmくらい）



1cm 間隔でスジまき
約1～2cmの厚さに土をかけ、軽く手でおさえる



種まき

② 育苗

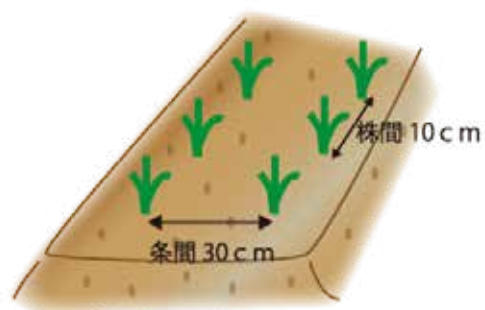
種まきから約1週間後発芽
生育適温20～25℃
土が乾かない程度に水やりをします。



水やり

(3) 苗植え

- ① 苗の状態
草丈(地上部の長さ)が25～30cm
葉の枚数3枚程度
- ② 植えつけ
条間 30cm 株間10cm程度
草丈を20cmくらいに切り揃えます。(根付きを良くするため。)



苗植え



草とり



病虫害防除

(4) 生育期間

- ① 草とり
タマネギの葉を傷めないよう行います。
- ② 病虫害防除
生育状況を見ながら薬剤散布を行います。6月中旬頃から病虫害の発生がみられます。雨の多い時期は病気、雨が少ない時は害虫の発生が多くなります。

(5) 根切り処理

(根を切って葉を枯らすこと)

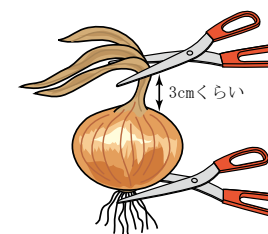
- ① 土からタマネギを掘り上げて、根からの水分を吸えなくします。(乾燥を早め、品質を向上するため。)
- ② 葉が倒れてから10～20日前後に行います。



根切り処理

(6) 収穫・調整・貯蔵

- ① 収穫
完全に葉が枯れてから行います。枯れた葉を3cmくらい残して切り取ります。カゴ・コンテナ等に入れて畑の外に持ち出します。



収穫

- ② 調整
良品と不良品のタマネギを区別してコンテナ等に入れて約2～3週間自然乾燥します。
- ③ 貯蔵
ネットやコンテナに入れて風通しの良い日陰に置きます。



調整

※参考資料・文献

- ・北海道の野菜づくり全書 ニューカントリー編集部
- ・春まきタマネギの栽培技術 農業技術普及協会
- ・はじめての北の家庭菜園 北海道新聞社
- ・ステップアップ北の家庭菜園 北海道新聞社

札幌黄ブランド化推進協議会、札幌黄ふぁんくらぶ

札幌黄ブランド化推進協議会

産官学が連携し、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を目的に活動しています。

主な活動としては、札幌黄の安定した生産体制構築への支援やレシピ・加工品開発等による食文化形成支援、情報・魅力PR活動等を行っています。

これらを通して、付加価値の向上と消費拡大を図り、生産者が誇りをもって生産する伝統作物として未来に継承することで、地域経済活動の一助となる食材としての発展を支援しています。

札幌黄ふぁんくらぶ

札幌黄の魅力を発信することで、札幌黄を広く知らしめ、そのファンを増やすことを目的にしている団体です。

札幌黄を食べ支えるための「札幌黄オーナー制度」などを実施しています。

詳しくは札幌黄ふぁんくらぶで検索 あるいはQRコードから



札幌黄ブランド化推進協議会から

札幌農業の歴史的ストーリーを刻んできた「札幌黄」には、玉ねぎ本来の美味しさをもつだけでなく、地元の食を愛する「地産地消」のシンボルとして大きな魅力を感じています。これからも、多くのファンの皆様と様々な形で応援していきたいと思いをします。

会長 荒川 義人 さん

(札幌保健医療大学 保健医療学部 栄養学科 教授)

【発行元】

札幌市東区役所地域振興課
〒065-8612 札幌市東区北11条東7丁目
TEL : 011-741-2429
HP : <http://www.city.sapporo.jp/higashi/>

【発行年月】

平成25年3月 (初 版発行)
平成26年3月 (第二版発行)
令和4年3月 (第三版発行)

【取材先・関係先】

大作農産
北海道メンフーズ株式会社
JAさっぽろ 北札幌経済センター
札幌保健医療大学
天使大学

【協力】

札幌市農政部
札幌市農業支援センター
札幌黄ブランド化推進協議会
札幌黄ふぁんくらぶ



01-001-21-2389
R3-1-214