

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、今から約35年前の昭和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、この栽培の結果が記録として残っておらず、またその当時に紹介されていた栽培方法と札幌黄の栽培方法が異なっているため、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



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

間違いないと考えられている。

このころ、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、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して回った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、販売されるには至らなかった。

2 販売への挑戦

そんな中、明治13年に、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



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

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年に同試験場から発行された「北海道農事試験場彙報」がそれだ（右写真）。ここに「『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。

4 世界に羽ばたく札幌黄

現在の日本の食料自給率の状況からは考えにくいですが、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いる。記録に残っているのは明治35年からであるが、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。

昭和に入ってもなお海外への輸出は続いたが、戦時中の統制経済や第2次世界大戦の敗北により、輸出はほとんどなくなってしまった。しかし、輸出があったことにより、札幌黄の生産量がさらに増大したことは想像に難くない。

5 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。俵型で外皮が薄いですが、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。病気に弱いが、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。

6 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。

7 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、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（詳細は35ページ）、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。

8 札幌黄の復活

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「味の箱舟」の認定を受けたこと（詳細は8ページ）により、再び札幌黄が脚光を浴びることとなったのである。

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、未永く市民に愛されていくことだろう。

【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）
- タマネギ百話（北海道新聞北見報道部 編）

【協力】

- 札幌村郷土記念館



1 タマネギの栽培歴

タマネギは、中央アジア原産のユリ科の多年草植物である。

秋に種を播き、春に収穫する「春タマネギ」と、春に種を播き、秋に収穫する「秋タマネギ」があり、北海道で栽培されているほとんどが「秋タマネギ」で、札幌黄もその一つである。

札幌黄の場合、3月にビニールハウスの中で種を播いて（播種）、育てた苗（育苗）を5月上旬に畑に植え（定植）る。茎葉がある程度発育し、一定の日長（14.5時間）と温度条件（日平均気温20～25℃）が整う7月に入ると葉の付け根部分が肥大を開始し（肥大期）、球になってくる。さらに進むと新しい葉の出葉が止まり、8月に入ると葉が倒れ（倒伏期）、葉が枯れる（枯葉期・休眠期）9月上旬ころに収穫を迎える。

2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
苗床づくり	播種	施肥耕起	定植			根切り	収穫	
	育苗管理		病虫害防除			風乾・貯蔵		
	発芽		活着	肥大・倒伏・枯葉				

主な作業と生育期

2 栽培管理

(1) 肥培管理

タマネギは、他の野菜に比べリン酸の肥料効果が高いので、多めにリン酸を施してしまう傾向がある。リン酸や窒素を過剰に施すと活着（新しい根が伸びて根付くこと）不良や初期生育不良、さらには病気の発生・増加の要因となることから、適正な肥培管理が必要である。

タマネギの標準施肥量は1㎡当たり、窒素15g、リン酸15g、カリウム15g（北海道施肥ガイドより）となっている。

(2) 育苗管理

① 播種

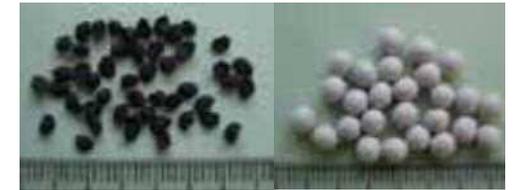
まだ雪が降り積もる3月上旬、ビニールハウスの中で播種作業を行う。

野菜栽培では昔から「苗半作（なえはんさく）」といわれ、苗を育て

ることはきわめて重要な作業である。まずは、充実した良い種子を選ぶ。充実した種子は発芽率が高く、発芽勢（一定期間に発芽する割合）が良いので、揃いの良い苗を作る上で大きく影響する。

充実した種子は、その重量で判断でき、札幌黄の場合は1,000粒の重さが4～5g程度である。

育苗日数は55日程度なので、定植時期から逆算して播種時期を決める。



タマネギの種。右側がコート加工の種子で、割ると左側の写真の様な種が入っている



苗床への播種（条播：コート種子使用）

② 覆土

覆土（種子に被せる土）の

深さは種子の厚さの3倍とされているが、発芽障害や管理面から見て1cm程度の深さが望ましいようだ。浅いと発芽は早いものの、床の地温が高くなると種子や苗の枯死が見られ、深いと発芽が遅れる。

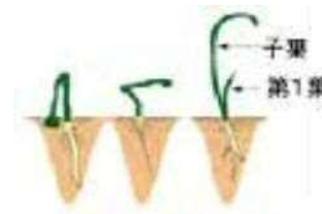
覆土の深さを均一にすることで発芽の揃いも良くなる。

③ 灌水

播種後、発芽までは乾燥させないことが絶対条件なので、灌水（水やり）し、ビニール（シルバーポリ等）で覆い、土壤水分の蒸散を防ぐ。

発芽後は生育の様子を見ながら、支障のない限り水やりは控える。

定植予定の1週間前から十分水やりをして発根を促し、定植時の根の量を多くして、元気が良くなるようにする。



発芽の様子



播種後2週間目の苗の生育状況

④ 温度管理

タマネギの発芽適温は15～20℃、生育適温は20～25℃とされている。発芽時は外気温が低いいため、ビニールなどで覆って地温の上昇に努めるが、発芽が揃ったところには覆いを取り除く。

ハウス内の温度は外気温より7～10℃高く、一般的に4月中旬以降は

日中は苗の生育適温を上回るので、ハウス内の換気を行い、苗の順化（外気温に慣らす）を行いながら定植時の葉傷みを少なくし、元気の良い苗に育てる。

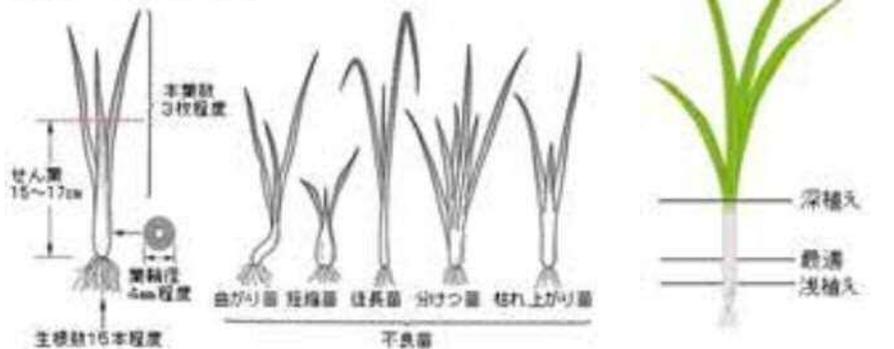
(3) 定植

定植時の苗は、草丈が25~30cm、本葉数3枚、葉鞘径4mm、生根数15本程度とされている。栽植密度は、畝幅30cm、株間10cm前後で、1㎡当たりの苗の数は30~33本となるようにする。

植え付け時の苗の草丈を15~17cmに切り揃え、2~2.5cmの深さで植える。浅過ぎると乾燥の影響を受けやすく、苗が倒れて根が露出しやすくなり、深いと生育が遅れる。

苗は垂直に植え込む。根の先が反転して上を向き、先端が地表面に出ないようにし、苗が倒れない程度に軽く根元を押さえて固める。

定植苗の大きさと不良苗



指先等で穴をあけ、土中に根をおさめ、株元を軽く押さえる



(4) 除草（適切な雑草防除）

種々の除草剤が実用化され、除草の苦労は大幅に軽減された。除草剤の使用は定植後30日までがひとつの目安とされており、特に、生育が旺盛となる6月中旬以降から倒伏期に使用すると、薬害（皮剥けや変形）の危険性がある。また、この期間の手取り除草は、葉に損傷を与え、軟腐病の発生を助長するため避けるべきである。

定植後は中耕（浅く耕す）などで雑草の発生を抑え、葉が倒れた後（70~90%倒伏）はできるだけ早い時期に、雑草の種が落ちないように草取りをすることが大切である。

(5) 病虫害の適期防除

病虫害の発生は各生育ステージによって異なり、年によっても変動する。畑を良く観察し、タイミングを失わない適期防除が重要である。

①主な病気

乾腐病・白斑葉枯病・軟腐病・
灰色腐敗病・りん片腐敗病

②主な害虫

タマネギバエ・タネバエ・
ネギアザミウマ



病虫害防除（農薬散布）

(6) 根切り処理

根切り処理は、葉が枯れるのを促進することで、品質の向上や貯蔵腐敗（貯蔵中の腐れ）を防止するため、一般的に行われている。

一般的には葉が倒れてから10~20日前後が処理の目安となる。早過ぎると球の肥大が抑えられ、遅過ぎると皮が裂けたり変形したりなど品質を低下させることになる。

根切り

【利点】

1. 着色向上
2. 裂皮防止
3. 分球防止
4. 病原菌の侵入防止
5. 貯蔵性向上
6. 計画的な収穫作業



【問題点】

1. 球肥大の抑制
2. 長球の増加
3. 作業時間の増加（根切り作業）
4. 腐敗の増加（5℃以下、多湿の場合）



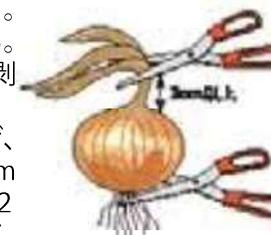
葉が倒れている様子

(7) 収穫・調整・貯蔵

収穫は、根切り後、完全に葉が枯れてから行う。葉が枯れるまでは10日前後、畑で乾燥させる。葉が枯れてからもそのまま放置しておく、皮剥けや貯蔵性の低下などの要因となる。

天日にさらした後、晴れ間に畑から拾い上げ、ハサミで根の全てとタマネギの頭の部分を3cm以上残して切り落とし、コンテナ等に入れて約2~3週間自然乾燥させる。こうすることによって、表面の鬼皮（外側の厚く堅い皮）の剥けと着色が良好になる。

雨があたらず、日陰で涼しく、風通しの良い場所で保存すれば3~4ヶ月は貯蔵できる。



※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