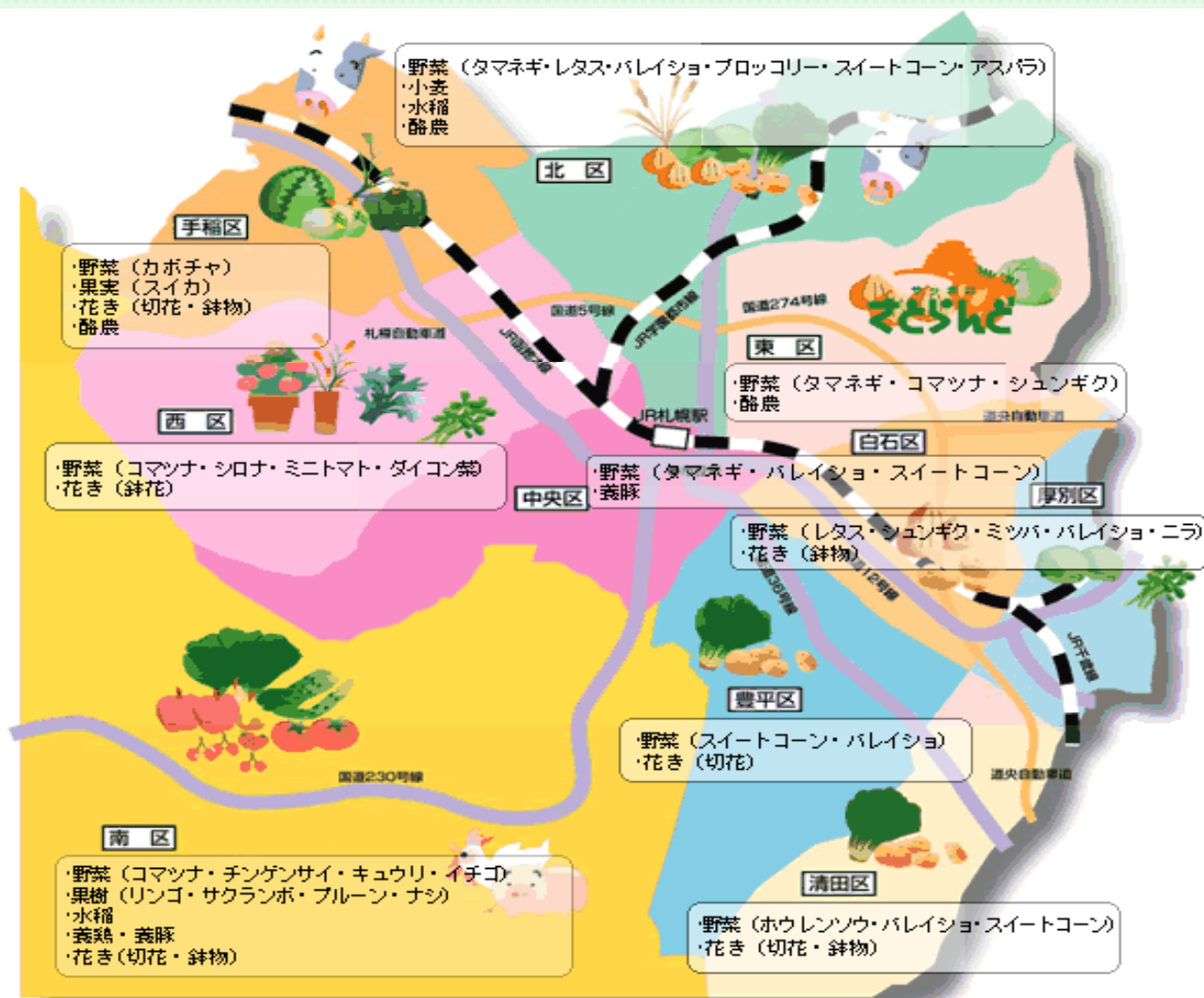


# 自然と調和した街づくりと札幌の農業



## 歴史

明治初期に開拓のため屯田兵が入り、水田や畑の開墾が盛んにおこなわれました。明治9年に北海道大学前身の「札幌農学校」が設置されるなど、北方農業の技術供給の拠点として、重要な役割を担ってきました。

## 札幌の農業の特徴

大消費地としての有利性を活かし、野菜や花きなどの集約的な農業を中心として、新鮮良質な農畜産物の供給と緑地空間としての自然と調和した街づくりに大きな役割を果たしています。

北東部の平野部を中心として、清田区、南区の山間丘陵地帯、手稲区の砂質土地帯を加え、それぞれの立地条件に合わせながら、生産品目が多種多様に分かれています。





# 地産地消 札幌の自然も守ります

～札幌でとれた新鮮で、質の良い、安心して食べられる農畜産物のブランド～

## 札幌ブランドの農産物

「札幌黄」：甘さと辛さのバランスが良く、柔らかいのが特徴です。熱を加えるとあっさり甘みが増します。

「大浜みやこ」：手稲区山口の砂丘地帯で栽培されているカボチャです。完熟すると余分な水分が抜け、ホクホクした甘味のあるおいしさが楽しめます

「太平レタス」：生産者がグループで共同販売を行っている「太平レタス」は高品質レタスとして高い評価を得ています。

「ポーラスター」：雨よけハウスで生産されたほうれん草は「ポーラスター」という銘柄で高い評価を得て、道内有数の生産量を誇っています。新鮮さが何よりのセールスポイント柔らかく甘味があります。

## 「北海道型食生活」で環境に優しい食生活を

食料の生産から食卓までの距離が長いほど、輸送にかかる燃料や二酸化炭素の排出量が多くなります。食料の消費が環境に対して大きな負荷を与えることとなります。北海道の食材、札幌の食材を使い、「フードマイレージ」を低く抑えることは、環境にやさしい食生活です。

「フードマイレージ ( food mileage )」

「食料 (= food) 輸送距離 (= mileage )」

= 重量 × 距離 (トン・キロメートル) で表します

食材を遠くまで運ぶ



CO<sub>2</sub>  
がその分  
多く発生

CO<sub>2</sub> を減らすために海外や地方の食材より道産品、札幌産を食べましょう