

新鮮!安心!良質!

# さっぽろの農産物

地産地消のススメ



# 安全・安心な札幌産農産物

## 札幌には農業がある

### —都市農業の魅力と可能性—

札幌市は、明治の開拓初期から屯田兵が入植し、水田や畑の開墾が行われるとともに、北海道大学の前身である札幌農学校が設置されるなど、北方農業の技術供給拠点として大きな役割を担ってきました。

現在でも、札幌市内ではさまざまな品目が作られています。北区や東区では広い土地を生かしたタマネギやレタス、手稲区では砂地を利用したスイカやカボチャ、南区では丘陵地を利用した果樹類の栽培など、小規模でもその土地の特性を生かした農業が展開されています。

また、北海道内でも有数の生産量を誇るコマツナやハウレンソウのほか、有名なタマネギ「札幌黄」や大型のキャベツ「札幌大球」などの札幌伝統野菜もあり、魅力的な農産物が日々情熱を持った生産者によって育てられています。

一方、都市化の進展により農地や農家戸数は減少していますが、市民への新鮮・安全な農産物の安定供給のほかにも、農業体験・学習・交流の場としての機能、みどりのある良質な景観を形成する機能など、農業の魅力は多岐にわたります。札幌市は、市民と農業が密接に結びついた「都市と農業の共存」をめざしています。



# 種類も豊富、 札幌産の農産物

## 北区・東区・白石区

広い農地では札幌市の主要農産物であるタマネギやレタスが有名。他にもブロッコリー畑や牧草地もあり、牧草ロールが転がる風景が見られます。



## 南区

傾斜地を利用した果樹園、沢地で水田、果菜類等の施設栽培、養豚、養鶏など小規模ながら多様な農業が展開されています。直売所も多数。



## 西区

コマツナのハウス栽培を中心に、点在する山裾の農地で葉物栽培が盛ん。里山の景観を作り出しています。

## 清田区・豊平区

丘陵地の火山灰地でアルカリ性を好むホウレンソウや花きなどの施設栽培。農業関連の学校や研究施設もあります。



## 手稲区

砂質土地帯で、昼夜の寒暖差を利用。大浜みやこカボチャやサッポロスイカが有名です。



# タマネギ

血液サラサラ、さまざまな病気予防に期待！

## タマネギ栽培は札幌から

紀元前のエジプトやヨーロッパで栽培されていたといわれるタマネギ。日本では、明治4(1871)年頃に札幌で試作されたのが最初といわれています。明治11(1878)年には札幌農学校(現在の北海道大学)に着任したブルックス博士が「イエロー・グローブ・ダンバース」という品種を持ち込み、これが有名な「札幌黄」として根付いたとされています。

明治40年代には札幌のタマネギ栽培は全道一の生産量を誇っていました



が、現在では農地の減少や農家の高齢化に伴い、生産量は大きく減りました。それでも札幌といえば今でもタマネギの町。多くの生産者が日々情熱をもって栽培に取り組んでいます。

### ちょこっと豆知識

#### 北海道はタマネギ 国内生産量第1位！



タマネギは年間を通してさまざまな産地から届けられています。北海道は国内生産量1位、2位が佐賀県、3位は兵庫県(主に淡路島)です。産地により栽培できる品種が異なり、南部はやわらかくてみずみずしい、北部は引き締まっていて固く貯蔵性が高いという特徴があります。

# コマツナ

鉄分&カルシウムがたっぷり、  
丈夫な骨と血を作る頼もしい野菜！

## 札幌は道内トップクラスの コマツナ生産地

コマツナは、江戸時代に小松川村(現在の東京都江戸川区)で栽培されたのが発祥といわれ、カブから改良された緑黄色野菜です。札幌市内での栽培は比較的新しく、昭和62(1987)年頃から東区丘珠で始まりました。現在は西区、南区なども含め約13haで栽培されており、北海道内でもトップクラスの生産量を誇る野菜のひとつです。

本州では主に冬に栽培されていますが、札幌では冷涼な気候を生かし、春



から秋にかけて栽培されています。ハウス・路地栽培の両方が行われており、4月上旬から12月初めまで収穫・出荷されています。札幌市内の学校給食にも使用されています。

### ちょこっと豆知識

#### いろいろな料理に 活躍しています！



ホウレンソウと似た使い方をされるコマツナですが、<sup>あ</sup>灰汁が少なく扱いやすいため、その用途は広いです。栄養成分も豊富でビタミンA・C・Eも豊富に含むため、免疫力アップや視力維持、美肌にも効果的です。おひたしや、生のままさつと油で炒めるなど短時間調理がおすすめです。

# レタス

豊富なビタミンEを含み血行促進、  
食物繊維でお腹もスッキリ快調！

## 北区は道内有数の レタス生産地

北区を中心に栽培されているレタス。札幌市内でレタス栽培が盛んに行われるようになったのは、昭和50年代からといわれており、かつては北区太平で「太平レタス」というブランド名で栽培されていました。現在、札幌産のレタスは道内でも指折りの生産量を誇っており、品質の高さも定評があります。レタスは鮮度が命の野菜です。産地と消費地が近く、短時間で運べるのは札幌産の強みとなっています。



また、レタスの品種には、通常の結球レタスのほかにも非結球レタスとしてサニーレタスやリーフレタス、ロメインレタスなど、さまざまなものがあります。

### ちょこっと豆知識

#### 鮮度が命！保存は外葉に 包んでラップして！



暑さに弱いレタスは、日持ちが悪く鮮度を維持するのが難しいので、保存するときは切り口に濡らしたキッチンペーパーを当て、乾燥しないよう外葉で包んでからラップをして冷蔵庫の野菜室に入れてください。包丁で切ると切り口が酸化して傷みやすいので、手でちぎって調理しましょう。

# ホウレンソウ

鉄分と葉酸が貧血防止に効果的！

## 北の気候風土に適した野菜、 ホウレンソウ

ホウレンソウの原産地は中央アジア、現在のイラン周辺といわれており、日本には中国および西ヨーロッパから伝わりました。札幌では夏季の冷涼な気候を生かして西洋系品種が栽培されており、北海道内でも有数の生産量となっているほか、札幌市内では学校給食でも使われています。

昭和50年代には、需要が多くて生育期間が短く、軽量で作業負担が少ないことなどから、ホウレンソウが清田区



有明地区の代表作物に選ばれました。ビニールハウスの導入を機に高品質なホウレンソウ「ポーラスター」が生まれ、肉厚で甘みが強く、えぐみが少ないと好評を得ています。

### ちょこっと豆知識

#### 朝はクタクタ、 ホウレンソウは夜育つ



ホウレンソウは、栄養を昼間にため込み、夜に成長するため、夕方が一番栄養豊富です。収穫後も横にすると起き上がろうとしてエネルギーを消耗するので、横にしたものは鮮度が落ちてしまいます。葉から水分が蒸発してしまうので、保存するときは濡れた新聞紙でくるみ、ポリ袋に入れて冷蔵庫で立てて保存しましょう。

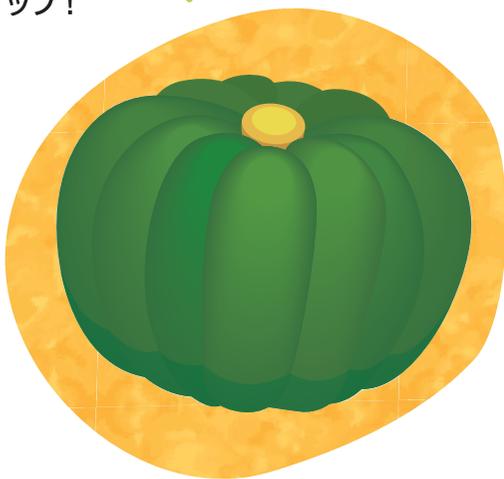
# カボチャ

豊富なカロテンで体を温め、免疫力アップ!

## 「大浜みやこ」の誕生

手稲山口地区では、砂地に適した作物として大正初期からスイカが栽培され「サッポロスイカ」として知られています。しかし、スイカは冷害など気象条件に左右されやすいことから新たに始まったのがカボチャ栽培です。水はけがよく、一日の寒暖の差が大きいという砂地の特性が粉質と糖度を優れたものにし、ホクホク感と甘さが際立つそのおいしさで一躍有名になりました。

今では栽培管理を徹底し品質向上

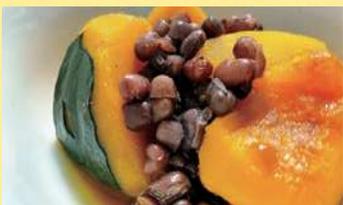


に努めることで、札幌のブランドカボチャとして市場の好評を得ています。

大浜みやこの名前は産地に近い「大浜海水浴場(現在のおたるドリームビーチ)」から名付けられたものです。

## ちよこつと豆知識

### 冬至にカボチャを食べよう!



冬至は一年でもっとも昼の時間が短いことから、運気が下がり、体も弱ると考えられていました。そのため冬至には、幸運を呼び込むために「ん=運」がつくカボチャ(別名:なんきん)などが食べられるようになりました。夏から秋に収穫したカボチャを貯蔵しておくことで甘みが増し、さらに体を温めたり風邪を引きにくくする栄養素がたっぷり入っているため、野菜不足になりがちな冬にぴったりの食材です。

ここで買えます!

## 札幌の農産物直売所



採れたて新鮮な旬の野菜が大集合! 地元の農家や学生が愛情を込めて育てた、札幌のおいしい恵みに出会える直売所を紹介します。



### JAさっぽろ直売所

JAさっぽろが運営する直売所。市内に4店舗あり、朝採れのコマツナや特産品のスイカなど、その地域ならではの特色豊かで新鮮な地場野菜が並びます。

#### とれたてっこ南

札幌市南区石山2条9丁目7-88

#### とれたてっこ西

札幌市手稲区前田1条10丁目3-20

#### しのろとれたてっこ

札幌市北区篠路3条10丁目1-2

#### とれたてっこ厚別

札幌市厚別区厚別中央5条3丁目1-6

### さとらんど

#### さとらんど市場

農業体験交流施設「さとらんど」内にある市場。札幌近郊をはじめ、道内各地から届く新鮮な旬の野菜や農畜産物を販売しています。

札幌市東区丘珠町584-2  
さとらんど交流館内(冬季休館)

### 学校法人八紘学園

#### 八紘学園農産物直売所

豊平区の農業専門学校「八紘学園」が直営する直売所。学生が育てた新鮮な野菜のほか、自家製牛乳で作る牛乳やヨーグルト、夏季限定のソフトクリームが大人気です。

札幌市豊平区月寒東2条13丁目1-12



# 札幌伝統野菜

## 札幌伝統野菜とは

明治時代、開拓使が置かれた札幌は北国の農業技術構築の拠点となり、さまざまな作物・品種が栽培されてきました。そのため「サッポロ」の名が付く作物が多く誕生し、それらは先人たちの手によりこの地の気候や風土に合わせて改良されてきました。

時代の流れとともに、形がそろいやすく病気に強いF1品種(一代交配種)が主流となっていく中で、今日まで脈々と守り伝えられてきた野菜、それが「札幌伝統野菜」です。

札幌市ではJAさっぽろ(札幌市農業協同組合)と協力して札幌伝統野菜の普及・啓発に取り組んでいます。

### 加熱で引き出す魔法の甘さ

## 札幌黄

明治時代にアメリカから来た「イエロー・グローブ・ダンバース」という品種がその由来。当初は味も形も悪く保存性もいまいちでしたが、改良を重ねることで「札幌黄」として確立しました。肉厚で加熱すると甘みが増すのが最大の魅力ですが、形が不ぞろいで病害虫に弱いなど育てるのが難しく、生産量が激減し「幻のタマネギ」と呼ばれるように。一方でそのおいしさに魅了されるファンは多く、東区を中心

に生産農家が日々情熱をもって栽培しています。



### 鮮やかグリーン、旬の甘み

## サッポロミドリ

昭和49(1974)年に登録された札幌発祥の枝豆です。茶色の産毛がなく鮮やかな緑色で実入りがよく甘みがあるのが特徴。現在、清田区や南区で生産されており、収穫時期には市内のスーパー等での販売の他、提携する飲食店でも提供されています。札幌では冷凍ではなく採れたての旬の味を味わえるのが大きな魅力です。

## 札幌伝統野菜の定義

- ① 札幌市内で栽培された野菜であること
- ② 品種名に「サッポロ」の地名がついていること
- ③ 現在でも種子(苗)があり、生産物の入手(栽培)が可能なもの

### どーんと大きな冬の味方

さっ ぽろ たい きゅう

## 札幌大球

直径50cm、重さ20kg程度にまで育つこともある特大キャベツ。明治初期にアメリカから種子を輸入し、交配を繰り返してこの大きなキャベツが誕生しました。冬場の貯蔵が利くことや、肉厚でしっかりした食感から、昭和期には主に漬物用として広く普及しました。その後、漬物物需要の減少や重さによる農作業負担の大きさから生産量が減少。現在、市内では清田区で1戸の生産者が生産を続けるのみとなっています。



### ピリッと辛い郷土の相棒

さっ ぽろ おお な が

## 札幌大長ナンバン

明治中期に岩手県南部地方から導入され、気候と風土に適應させた品種で、豊平区・清田区・南区で生産されています。12cmほどの大きさに育ち、辛みは強めで、熟すと濃紅色に変化しますが、緑色のものだけが出荷されます。

ナンバンと麴、しょう油を一升ずつ漬け込む北海道・東北の郷土料理「三升漬」にぴったり。



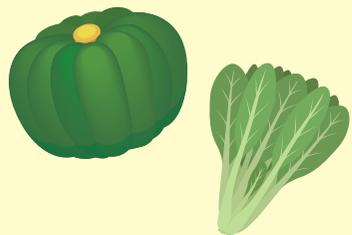
### 豊かな香りの白いごちそう

さっ ぽろ し ろ

## 札幌白ゴボウ

北海道のゴボウ栽培は明治時代に始まり、当時栽培されていた白茎の品種を「札幌」の呼称で定着させたことが名前の由来とされます。掘りたては皮や果肉が白く、豊かな香りと歯応えが特徴。現在、清田区・北区で生産されており、秋の収穫・出荷の他、越冬させて春先にも出荷しており、生産者直売所を中心に販売されています。





／ 知っていますか? /

# 「さっぽろ とれたてっこ」

## 地産地消と「さっぽろとれたてっこ」

「さっぽろとれたてっこ」は、札幌市内の生産者が手がける農産物であればロゴマーク等を表示することができる産地表示制度で、地域ブランドの確立をめざすものです。地産地消の推進に向けて、平成10(1998)年に名称とロゴマークを決定しました。

ロゴマークの赤い太陽は、畑から昇る「朝日」をイメージし、文字の青は「水」を表し、畑の緑の3本線は「新鮮」「安心」「良質」を意味しています。



### 構成メンバー

- 札幌市農業協同組合(JAさっぽろ)
- サツラク農業協同組合
- 石狩農業改良普及センター
- (社)札幌消費者協会
- 札幌市

## 地産地消って?

地域で生産された農産物を、その地域内において消費すること。産地が近いことで生産者との距離が近く、輸送にかかる環境負荷低減にもつながるほか、何より新鮮な旬の食材を味わうことができます。

札幌市では今後、「さっぽろとれたてっこ」を単なる産地表示制度だけではなく、生産者、消費者双方の地産地消意識の象徴(キャッチフレーズ)として普及させ、札幌市が地産地消の先進地域となることをめざしています。