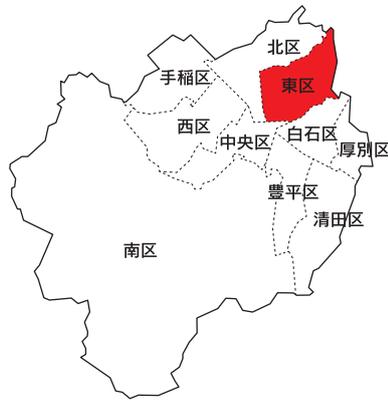


東区



東区マスコット・キャラクター：タッピー

札幌黄（玉ねぎ）を食べよう週間

ふるさと札幌を愛し 食べ物を大切にする心を育てる

東区の小中学校では、毎年10月頃に「札幌黄（玉ねぎ）を食べよう週間」を実施しています。この取組は、子どもたちにとって身近な地域で大切に栽培されてきた札幌黄（玉ねぎ）を通して、郷土愛や食べものを大切にする心を育てたいという思いから行っています。



～札幌黄の歴史～

明治時代、開拓使がおかれた札幌で、札幌村（現在の東区）を中心に栽培が始まったのが、日本の玉ねぎ栽培の発祥です。「札幌黄」は先人たちの苦勞の末、一時は輸出するほどの生産量を誇り、東区は「日本一の玉ねぎ産地」となります。

しかし時代が明治から大正、昭和へと移る中、戦争や札幌の宅地造成などの影響を受けて形が揃いやすく病気に強く育てやすいF1品種が主流となったため、札幌黄は途絶えかけていきました。

一時は存続が危ぶまれた札幌黄ですが、数軒の生産者が守り作り続けてきたおかげで、近年おいしさが見直されることとなり、食の世界遺産と言われる「味の箱舟」に登録されました。



＜札幌黄（玉ねぎ）を食べよう週間＞ 5・6年

東区と玉ねぎにはどんな関係がある？

＜玉ねぎクイズ＞
わたしたちが住んでいる「東区」は、玉ねぎと深い関わりがあります。次の文章に○×で答えてみよう！

- ①東区は、札幌市の中で一番玉ねぎの生産量が多い。
- ②東区は、札幌市の中で一番玉ねぎ畑の面積が広い。
- ③東区には、玉ねぎ栽培に力をつけた人々に感謝の気持ちをこめた記念碑がある。
- ④東区には、「タ」の玉ねぎ「札幌黄」のファンクラブがある。

★昔は、うらにありました。

今日は、タッピーサラダの中に札幌黄が入っています。

＜クイズの答え＞
①○ ②○ ③○ ④○

- ①札幌市内で、玉ねぎの生産量が一番多い場所は、東区です。
- ②玉ねぎの生産量とともに、玉ねぎ畑の面積も、札幌市の中で東区が一番です。
- ③東区の札幌黄産地記念碑には、「わが国の玉ねぎ発祥の地にはじまる。」と刻まれた記念碑があります。日本で一番はじめて玉ねぎ（札幌黄）を野菜として栽培したのは、東区です。
- ④東区には「札幌黄あんくららら」という組織があります。あんくらららの目的は、札幌黄の魅力を広げることで、札幌黄を広く知ってもらい、ファンを増やすこと、そして、「タ」の玉ねぎ札幌黄の生産が増加していくことを期待して活動しています。

レシピ紹介～タッピーサラダ

材料	分量
玉ねぎ	2.5g (2～3個)
キャベツ	1.50g (3枚)
ポテト	50g (1/2個)
ポテトコーン	30g (大さじ3)
レタス	5g (大さじ1)
トマト	80g (約1/2個)
ゆでたまご	2個 (大さじ2)
調味料	
＜ドレッシング＞	
酢	10g (大さじ2)
砂糖	3g (大さじ1)
しょうゆ	15g (大さじ1.5)
塩	5g
こしょう	5g

＜作り方＞
①玉ねぎは縦半分に切って、皮を剥いて、170度くらいの油で1分ほど揚げ、塩で味付けし、粗熱をとる。
②レタス、キャベツ、ポテトコーン、ポテト、トマト、ゆでたまご、お好みの調味料を混ぜ、①の玉ねぎを加えて混ぜる。
③②の野菜と①のドレッシングを混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やして、冷たい状態で食べる。

地元の食材を 見る・味わう・そして大切にする

やわらかくて、甘みの強い札幌黄は、料理のおいしさをより引き出してくれます。札幌黄（玉ねぎ）を食べよう週間では、「タッピーサラダ」「タッピー丼」「タッピーうどん」など札幌黄をたっぷりを使用した給食を実施しています。

期間中には、いろいろな種類の玉ねぎの展示や、レシピ・資料・クイズの配布、掲示物の作成など各校で工夫を凝らしながら様々な取組をしています。

