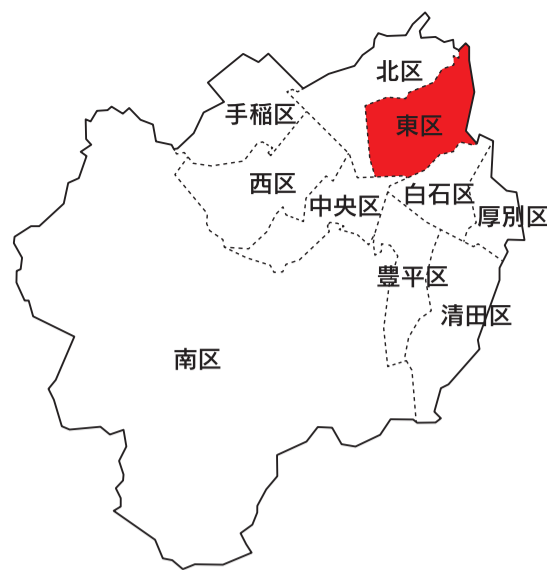


東区



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、食べ物を大切に作る心を育てる

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す。

一時は存続が危ぶまれた札幌黄ですが、数件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2015～16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東区は、玉ねぎ栽培に力をつい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、幻の玉ねぎ「札幌黄」のファンクラブがある。

☆答えは、うらにありませう。

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 〇 ② 〇 ③ 〇 ④ 〇

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東区の札幌村郷土記念館には、『わが国の玉ねぎ栽培の地にはじまる。』と書かれた記念碑があります。日本で一番はじめに玉ねぎ（札幌黄）を野菜として栽培したのは、東区です。

④東区には「札幌黄ふあんくらぶ」という組織があります。

ふあんくらぶの目的は、札幌黄の魅力を伝えることで、札幌黄を広く知ってもらう、ファンを増やすこと、そして、幻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

分量 4人分

ハム	25g (2～3枚)
キャベツ	150g (3枚)
きゅうり	50g (1/2本)
ホールコーン	30g (大さじ3)
白いりごま	5g (大さじ1)
玉ねぎ	80g (約1/2個)
片栗粉	20g (大さじ2)

＜ドレッシング＞

酢	10g (約大さじ2)
醤油	3g (約大さじ1)
しょう油	15g (大さじ1)
塩	少々
こしょう	少々

作り方

- ①玉ねぎは繊維に沿って、せん切りにする。片栗粉をまんべんなくまぶして、170度くらいのお湯で3分ほど茹でておく。冷ましておく。
- ②ハム・キャベツ・きゅうり・コーンはすべて、洗って切る。
- ③①～②をボールにドレッシングの調味料を入れて、よく混ぜ合わせる。
- ④煮る前に、水気切った野菜と茹でた玉ねぎの半分、ハム、白いりごまをボールに入れて、ドレッシングで食べる、残った玉ねぎの残り半は、お弁当に使える。

★お家で是非も作ってみて、素材を大切に。



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と使用した給食を実施しています。JAさっぽろにご協力いただき、東区産の札幌黄を使用しています。

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・クイズの配付、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。