

札幌市内で一番、約2万羽を飼育

皆さん試してみたいか
ですか。ただし、試した後は
食べるのを忘れずに！
ちなみに、成田卓さんは酉
年生まれです。



黄身が摘めた！

朝市での「この卵は、おいしいよ！一度食べるとほかの卵が食べられないよ！」の掛け声につられのぞいてみると、売られていたのは殻がしっかりとした褐色の卵。
市内では一番飼育規模が大きく、直売所に訪れる常連客も多い、成田養鶏園の卵です。
成田養鶏園の成田卓さんは「この前の台風18号では、鶏舎を二棟ほどやられました。地域の皆さんのご協力もいただきなんとかなりました。これからも安全でおいしく、黄身も白身もしっかりしたものを提供していきます」と自慢の卵を手に話します。
それではと、食べる前に試してみると・・・



昨年の入賞作品

毎年“新製品”が生まれます

今年で三年目となった「さっぽろ南区産のフルーツをつかった菓子コンペ」。
この菓子コンペの主役であるフルーツを原材料の面から支えているのは、南区で収穫されている果物なのです。
果物を提供している果樹農家のひとつ、西本果樹園の西本恵美子さんは「丹精込めて育てた果物が、菓子コンペで毎年新しいお菓子里に生まれ変わると思うと力が入りますよ」とうれしそうに話してくれました。
今年から、賞の発表会場では、フルーツきき味や果物・野菜の即売会などのコーナーが増えて楽しみが多くなりました。

食べたいけど心配・・・そんな時は



これからの季節、キノコ狩りに出かける方も多いと思いますが、「採ってはみたが大丈夫だろうか？よい調理方法はないだろうか？」と悩んだことはありませんか。
そこで、キノコに詳しい南区在住の方に伺いました。
全国で百八十五人、北海道では八人しかいない「きのこアドバイザー」の大野輝雄さんは、「キノコはとても種類が多いので、全てを覚えることは困難です。自分が知らないキノコは『採らない・食べない・譲らない』が原則です」とのこと。
また、会員数が一番多い「札幌キノコの会南区支部」の田下茂さんは、「キノコを見分けることはもちろんですが、食材としての楽しみ方などいろいろお教えできますよ」と採ったばかりのキノコを手話してくれました。

いしやま朝市

会場：石山振興会館(石山1条3丁目)
日時：第1・第3土曜日 8時～9時
問い合わせ：いしやま朝市実行委員会
電話：591-8734

成田養鶏園

住所：石山1067番地
直売：10時～17時
電話：591-5736

西本果樹園

住所：砥山92番地
直売：10時～17時
電話：596-2693

北海道

きのこアドバイザーの会
事務局長：大野輝雄
電話・FAX：572-5175

札幌キノコの会南区支部

支部長：田下茂
電話：583-4910

