



# 札幌黄

幻のタマネギ「札幌黄」の改良に取り組んだ

植物育種研究所  
岡本 大作さん

札幌は日本のタマネギ栽培発祥の地であることをご存じですか。

明治四年に日本で初めて試作され、明治十一年に、クラークの後任として札幌農学校（現在の北海道大学）に着任したブルックスにより、タマネギ栽培の基礎が作られました。この時、ブルックスがアメリカから持ち込んだ品種の子孫が「札幌黄」です。

札幌黄は、現在のタマネギに比べ、甘みがあつて軟らかいという特長があり、かつては道内各地で生産されていた。しかし、形、大きさがふぞろいで病気に弱いため、次第にほかの品種に代わられ、生産量が激減。現在は、味にこだわるレストランやホテルなどから委託された一部の生産者が作っているのみで、幻のタマネギといわれています。

市では、歴史があり、札幌の農産物の中で収穫量が最も多いタマネギを、札幌ブランドをリードする農作物として注目。さらには、ほとんどが本州へ出荷されるため、地元ではあまり食べられていなかった札幌産タマネギを、市民の皆さんに食べてもらうため、幻のタマネギ札幌黄の復活に取り組むことになりました。

「食の安全が揺らいでいる今、より安全でおいしいものを求める方が増えています。これからは、画一的な大量生産ではなく、消費者のニーズに合わせた生産が必要だと感じています」

そう語るのは、市と共に札幌黄の品種改良に取り組んだ岡本さん。農業の現状に危機感を持つ農家の思いを聞いていた岡本さんは、自分が力になれればと、新種の開発に取り組みました。開発を始めて三年目の平成十九年に試作品が完成。札幌黄の弱点を克服



した、病気に強く、粒ぞろいも良い新たな品種「さつおう」が誕生しました。

「札幌黄の良さを残したおいしいタマネギができたと思います。これが完成形ではなく、今後さらなる改良を進めていきたいです」

試験的に生産している農家からも、作りやすいと評判は上々。本年度は十九戸の農家で生産が進んでおり、収穫の終わる秋ごろからジャスコなど市内のスーパーで販売することになっています。

「まずは市民の皆さんに食べてもらって、札幌産の野菜のおいしさを感じてもらいたい。さらに今後は、札幌黄とさつおうの生産量を増やし、札幌ブランドのタマネギを全国に浸透させていきたいですね」

おかもと・だいさく  
広島市生まれ。北海道大学農学部卒業後、種苗会社に勤務。退職後、北海道大学大学院農学研究所に入學し、在学中の平成十一年に農作物の品種改良などを行う植物育種研究所を設立する。

Info

## 札幌産の野菜を食べるなら さっぽろとれたてっこ

化学肥料や農薬が少ないなど独自の生産基準をクリアした、新鮮・安心・良質な札幌産の農畜産物とその加工品のブランドです。

販売するお店や取り扱い品目など詳しくは、農業支援センターにお問い合わせください。下記ホームページにも掲載しています。



このページについての詳細は、農業支援センター ☎ 787-2220  
[www.city.sapporo.jp/keizai/nogyo](http://www.city.sapporo.jp/keizai/nogyo)