

東区が発祥の地

幻のタマネギ

札幌黄

東区の特産物である「札幌黄」。

かつては北海道を代表する品種であったが、近年は生産量が激減し、「幻のタマネギ」と呼ばれている。

今月はその「札幌黄」と『札幌黄への応援』にスポットをあてる。



札幌黄の歴史

日本のタマネギ栽培は、明治4年、欧米から持ち込んだ種子を札幌村（現在の東区）で試作したことから始まる。

東区周辺の肥沃で風が強く乾燥した環境がタマネギ栽培に向いており、生産量は急激に増えていった。中でも、札幌農学校で教鞭を執ったウィリアム・ブルツクス博士が米国から持ち込んだ「イエロー・グローブ・ダンバース」を起源とする「札幌黄」の作付量が急速に増えていった。戦前には、諸外国へ輸出するほどの生産量を誇っていたが、昭和50年ころから、病気に強く品質が安定している交配種（F1）を育てる農家が増え、「札幌黄」の作付面積は全盛期に比べると大きく減少している。



「札幌黄」は近年多く流通しているタマネギに比べ日持ちしないことから、生産量が少なく、なかなか市場に流通していない。その入手のしにくさから、「幻のタマネギ」と呼ばれている。



食の世界遺産へ

平成19年、「札幌黄」は、「食の世界遺産」といわれる、スローフード協会国際本部（イタリア）の「味の箱舟」に認定された。

「味の箱舟」は、地方の伝統的かつ固有な在来品種のうち、消えてしまいう可能性のある希少な食材を世界的な基準の下で認定し、地域における食の多様性を守ろうというプロジェクト。

日本では、「札幌黄」をはじめ、八列とうもろこしなど25品目（世界では1091品）が認定されている（平成24年8月現在）。



札幌黄の特徴

「札幌黄」は、形がふぞろいの物が多いが、肉厚で柔らかく甘味と辛味のバランスがよいため、根強いファンも多い。近年、札幌市内には、「札幌黄」を好んで使う飲食店も増えている。

・お薦め料理

「札幌黄」は味が濃く、加熱すると辛みが消えとても甘くなるので、煮込み料理に向いている。
ビーフシチューやスープカレー、肉じゃがなどがお薦め。

