

知ろう！ さっぽろの農業

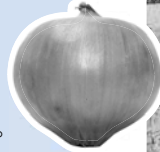
かつて、農産物の試験栽培が盛んに行われ発展した札幌の農業。今も多種多様な農産物が生産されています。

昔

明治以降、市の農業が急速に発展

明治初期に、札幌農学校(現北海道大学)などが設置されたのを機に、タマネギやジャガイモ、トウモロコシなど、外国から数多くの種子を輸入し、試験栽培が行われました。タマネギやリンゴなどは、札幌で本格的に生産が始まり、道内各地に広がったといわれています。

さっぽろき
タマネギ「札幌黄」
明治初期から生産される伝統品種。少量ながら今も作られています。



明治末期の収穫風景。札幌黄は当時ロシアやフィリピンなど、海外にも輸出されていました▶

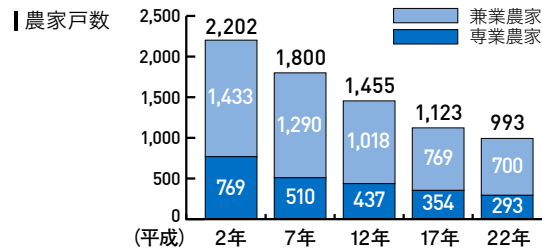


現在

地域の特性に合わせて農産物を生産

◆ 約1,000戸の農家が新鮮な農産物を供給

農業者の高齢化や担い手不足などにより、市内の農家は年々減少し、現在の農家戸数は約1,000戸。規模は縮小していますが、野菜や果物、花、牛乳など、さまざまな農産物が生産されています。



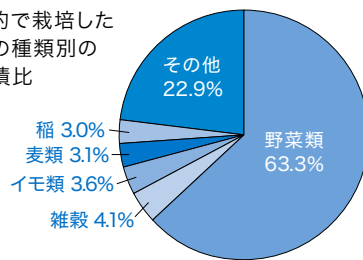
昭和35年の5,156戸を境に減少し、当時の5分の1に

<資料>
農林水産省
「農林業センサス」

◆ 野菜生産が盛ん。一部は道外にも出荷

札幌の農業は、砂地や丘陵地形など地域の特性を生かして生産しているのが特長。野菜の栽培が最も多く、主に市内で消費されていますが、一部のタマネギやカボチャなどは札幌のブランド野菜として、道外に出荷されています。

販売目的で栽培した農産物の種類別の作付面積比



野菜類ではタマネギを栽培する農家が最も多くなっています

<資料>
農林水産省
「2010年世界農林業センサス」

農産物の生産マップ

