

知ろう！ さっぽろの農産物

市内で生産されている農産物の中から、生産量が多いものを中心に紹介します。



リンゴと一緒に新聞紙でくるむと、芽の成長が抑えられるといわれています

ジャガイモ

旬の時期 7月～10月

明治初期から栽培されており、冷涼な札幌の気候風土に合った品種が今も作られています。北区で7月下旬に取れる早出しジャガイモが知られています。

大浜みやこカボチャはでんぷん質が多く、甘みが強いのが特長です



カボチャ 旬の時期 8月～9月

水はけがよく、寒暖差が大きい砂地の特性を生かし、手稲区で栽培されています。「大浜みやこカボチャ」の名で道外でも知られています。



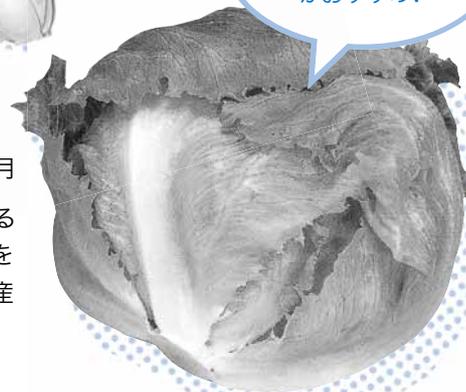
葉の緑が濃く、茎にハリとみずみずしさがあるものがおすすめです

コマツナ

旬の時期 4月～12月

道内で一番多く生産されています。本州では冬に取れる野菜の代表ですが、冷涼な北海道は春から秋が旬。市内の学校給食にも使われています。

切り口が白く葉の巻きがゆるいものをおすすめ!



レタス 旬の時期 6月～10月

主に北区で栽培されています。生で食べるレタスは鮮度が命。シャキッとした食感を味わえるのは、短時間で輸送できる市内産ならではの。

家庭で作ってみよう

サラダにしたり、焼き肉に巻いたりするとおいしい！リーフレタスを栽培してみよう

プランター（長さ約65cm）に、肥料入り培養土14ℓ（1袋）を入れ、リーフレタスの苗を3株植えます。乾燥させないように毎日水をあげるだけで、すくすく育ちます。



ほかにも

こんな農産物も取れています



イチゴ・サクランボ

旬の時期 イチゴ…6月
サクランボ…7月～8月

果物は南区で多く生産されており、果樹園での摘み取りが人気です。6月から10月ごろまで、甘酸っぱくみずみずしい果物の収穫が楽しめます。

◀イチゴ「サトホロ」は市農業支援センターが開発した品種。加工向きで、アイスクリームやジャムなどに使われています。



スイカ

旬の時期 8月～9月

手稲区では、大正初期から作られており、近年生産量は減少していますが、「サッポロスイカ」の名で親しまれています。赤肉でしまった肉質、甘みが強いのが特長です。