

地元の農産物を支える取り組み

良質な札幌産野菜を多くの人に食べてもらうため、市では、農協などの団体や地域と連携して、さまざまな取り組みを行っています。

市と農協
などの
取り組み

安心・良質な札幌産農畜産物のブランド

さっぽろとれたてっこ

◆ 環境に配慮して生産された農畜産物を認証

市内の生産者が、農薬や化学肥料を減らすなど、環境に配慮して生産した農畜産物やそれらを使った加工品を「さっぽろとれたてっこ」と認証。現在、64品目の農畜産物と12品目の加工品が認証されています。

生産者に聞きました!

有機肥料を使ったり、農薬の散布回数を減らしたりするなど、工夫しながら生産しています。給食の残りを活用した堆肥で育てた野菜が、給食に使われて子どもたちが残さず食べてくれたと聞くと、うれしくなりますよ。これからも、安心して食べられる野菜を作り続けていきたいですね。



南区でトウモロコシ、ホウレンソウなどを生産する
くろだ けんじ 黒田 健さん

とれたてっこの認証品目は 協力店で販売

農産物は、収穫時期に合わせて市内18店舗で購入できます。また、市役所地下食堂など一部の飲食店では、食材として使われています。

※販売店など詳しい情報は、農業支援センター ☎787-2220
かホームページでご確認ください



とれたてっこの商品は、このマークが目印です。

ここで買えます

農産物の取り扱い店

- とれたてっこ南生産者直売所(南区石山2の9)
- しのとれたてっこ生産者直売所(北区篠路3の8)
- 八紘学園農産物直売所(豊平区月寒東2の13)
- さとらんど(下記) など

地域の
取り組み

手稲区の「大浜みやこカボチャ」で まちを元気に!

【手稲区ふるさと軽川街づくり協議会】

地元の野菜で、新たな食の魅力をつくり、地域を盛り上げたい。そんな思いから、JR手稲駅南側の連合町内会と商店街が中心となり、カボチャ入りの団子やケーキなどを製造・販売。今年もカボチャの収穫期の8月ごろから、手稲駅周辺の菓子店などで販売される予定です。

詳細 手稲まちづくりセンター
☎681-2131



生産者
などの
取り組み

できるだけ、近郊で取れた 農産物を食べてほしい

【さっぽろできるだけプロジェクト】

地元産の野菜を多くの人に味わってもらおうと、札幌や近郊の約20戸の農家で結成。オータムフェストなど市内のイベントに出店し、自家で取れた農産物や加工品を販売したり、飲食店に食材として提供したりしています。



札幌の農業を支えるために

新鮮で良質な農産物を届けてくれる農業を、これからも支えていかなければなりません。地元産の農産物を積極的に食べて、札幌の農業を応援しましょう。



札幌の農業を詳しく説明したパンフレットを市役所15階農政課、さとらんどで配布中▲

気軽に農業体験! さとらんどで収穫を楽しもう

6月から10月までの間、野菜や果物などの収穫を体験(有料)できます。畑で取ったばかりの作物の味は格別です!

今の時期は **6月…キュウリ**
コレ! **7月…ズッキーニ、ミニトマトなど**

※当日、さとらんどセンターで受け付け。
※生育状態により収穫時期が変わります。
詳しくはお問い合わせください。



開園時間 9時~18時(無休)
所在地 東区丘珠町584
詳細 さとらんど ☎787-0223

野菜栽培に興味のある方は、さっぽろ農学校入門コースも

9月までの日曜、畑作りや野菜の栽培方法などを紹介する講座(1講座500円)を実施しています。詳しくは、さとらんどへお問い合わせください。