



作成:清田区栄養教諭・学校栄養職員ブロック会

おいしく食べよう！ 清田区のほうれん草

「ポーラスター」

今回は、区内で生産されているほうれん草「ポーラスター」と、野菜摂取促進への取り組みをご紹介します。



詳細:健康・子ども課健やか推進係 ☎889-2049

清田区産の ほうれん草「ポーラスター」

清田区の真栄、有明地区を中心に生産されている「ポーラスター」は、

- ・一つ一つの株張りが良く、葉肉が厚く日持ちが良い
- ・甘みが強く、えぐみが少ない

といった特徴があります。

栽培期間は4月～11月で、JA(全国農業協同組合連合会)さっぽろや市場を通じて流通しています。また、区内の多くの小・中学校の給食で提供されています。

※「ポーラスター」と印字された袋に入ったものは、区内ではホクレンショップ 平岡公園通り店で取り扱っています。



ポーラスターが生まれるまで

ポーラスターについてのお話を、名付け親の加来さんに伺いました。

—なぜ清田区でほうれん草を？

減反政策による水田からの転作作物に、生産組合でほうれん草を選びました。ほうれん草は、涼しくて畑の排水が良く、水に恵まれている清田に適した作物だったのです。

—「ポーラスター」が生まれたのは？

清田のほうれん草は東京市場で高い評価を受けるようになりました。そこで、ほうれん草に愛称を付けることになり、北を印象づける北極星を意味する「ポーラスター」の名前を提案したのです。その後「ポーラスター」

はほうれん草の代名詞として使われるまでに
なりました。

—ほうれん草の好きな食べ方は？

やっぱり「おひたし」がシンプルで一番いい
ですね。

地産地消の作物として、
より多くの人に愛され、食
べてもらえることで「ポー
ラスター」がさらに広まっ
ていくことを願っていま
す。

かく ひろし
加来 博さん

