



札幌黄を愛する人たちの集まり「札幌黄ふぁんくらぶ」では会員を募集しています！誰でも無料で会員登録できるよ！  
HP：http://www.sapporoki.net/

10月20日（いいオニオン）  
札幌黄フォーラム



9月22日たまねぎフェスタ。料理教室を担当したのは、荒川さんが教鞭を執っている天使大学の学生たちでした。



札幌黄ブランド化推進協議会 会長 **荒川 義人** さん

東区まぢづくりびと

まぢづくりに励む人を紹介する「東区まぢづくりびと」。

今月は東区特産のタマネギ「札幌黄」の普及に取り組み荒川義人さんを紹介します。



「幻のタマネギ」「札幌黄」の魅力

農学博士としてタマネギの研究や、食品会社と札幌黄を使った商品開発なども手掛けています。「札幌黄の歴史は古く、その物語にはロマンがあります」と語る荒川さんは札幌市食育推進協議会長も務めています。「札幌の農業の象徴的な作物である札幌黄を子どもたちに広めて、札幌市の食育を推進するためにも活用していきたいです」。

甘味と辛味のバランスが良く、プロの料理人からも人気が高い札幌黄。しかし、栽培が難しく市場の流通量は一般的な品種に比べ少なくなっています。「調整役として需要と供給のバランスを整えられるようにしていきたいです。東区でも、まだまだ札幌黄を知らない人もいると思うので、みんなに知ってもらい、誇りに思ってもらいたい。そして、みんなの力で守っていききたいです」と話す荒川さん。これからも東区においしさの笑顔を広げていきます。

教えて！  
タッピー

年末年始は外食が増え、体も胃腸も疲れ気味です。おすすめの「うちごはん」を教えてください。

体に優しく、手軽に作れる中華粥を紹介します！



### ほっこり中華粥

体もポカポカ温まる

● 材料 (2人分)

ご飯…… 茶碗1杯 (150g) 水…………… 400cc  
鶏ひき肉……………100g 酒…………… 大さじ1/2  
小松菜…………… 1株 (50g) 中華スープのもと…小さじ2  
生シイタケ…… 1個 (6g) ごま油……………適量  
万能ネギ……………適量

● 作り方

- 1 小松菜は2cm幅、シイタケは薄く切る。
- 2 鍋に水とシイタケを入れて煮る。沸騰したら、酒、鶏ひき肉の順に入れる。
- 3 箸でかき混ぜ、鶏肉に火が通ったら、ご飯を入れる。
- 4 ご飯がほぐれたら、中華スープのもとを入れる。
- 5 小松菜を入れ、ご飯のとろみが出てくるまでさっと煮る。
- 6 最後にごま油を加え、器に盛り万能ネギをかける。



ごま油の代わりにラー油を使うと大人の味になります！

ひと手間でおいしさアップ！

3で、ご飯を入れる前に鶏の油を軽く取ると風味がアップします。

食感を楽しむ！

小松菜はシャキッとした歯触りがアクセントになります。火を通し過ぎないように注意してください！



レシピ考案者

天使大学栄養学科3年  
中道 翔子さん

広告

