

# 魅力創造人

みりよくそうぞうにん

第4回

このページでは市内の施設や催しなどを支える方にインタビュー。働く姿や思いを通じて、札幌の魅力に迫ります。

市特産のタマネギ・札幌黄の生産者

さわだ よしゆき

澤田 喜幸さん

北区篠路で農家を営む。約40年間タマネギ一筋で栽培を行い、現在は家族3人で7ヘクタールの畑を管理する。



## 札幌生まれのタマネギをこの先も受け継いでいきたい

明治時代に国内初のタマネギの品種として札幌で誕生した札幌黄。現在、道内で一般的に栽培されているタマネギは改良された品種が主流だが、そんな中、あえて札幌黄の栽培を続ける生産者がいる。そのうちの一人が澤田さんだ。「私の父が農業を始めた昭和35年当時は、タマネギと言えば札幌黄でした」と振り返る。札幌黄は各農家で種子を採って、翌年に植える、それを繰り返して受け継がれてきた。やがて安定した収穫が見込める品種が開発されると、病気に弱く、形や大きさが不ぞろいの札幌黄の生産は激減。しかし、澤田さんの札幌生まれの品種を絶やしたくないという思いは強い。「札幌黄は肉厚で柔らかく、熱を加える

と甘みが増します。例えば、豚丼に入れるとタレが染みて主役級のおいしさになるんですよ」と笑顔で語る。作付けは、目の届きやすい場所を選び、病害虫の発生をいち早く発見・対処するなど管理に手間がかかるが、その分、秋の収穫を迎えると喜びも大きいのだそう。「市内のスーパなどで行う札幌黄の試食イベントを手伝うこともあり、食べた方の喜ぶ顔が見られてうれしい」と澤田さん。「札幌黄をはじめ、札幌で生まれた伝統野菜を守っていくためにも、よりたくさんの方々に、そのおいしさを味わってほしいですね」。今年も、澤田さんら生産者が丹精込めて育てた札幌黄が店頭に並ぶ時期が来た。

### 札幌黄のすごいところはここ！

#### 多くの道産タマネギのルーツになった

札幌黄は現在の東区から道内各地に広まった。その後、札幌黄の遺伝子を受け継いだ品種が開発され、道産タマネギの主流となった。

#### 海外の野菜不足を救っていた

明治30(1897)年ごろには、北海道から距離的に近いロシアの一部地域に、札幌黄の輸出を開始していたとされている。

### 10月～12月下旬に店頭に並びます



札幌黄が市場に出回るのは、10月から約3カ月間。売り場で見掛けたら、手に取ってみては。

### 札幌黄はこんな楽しみ方も！

#### スープなどの加工品で味わう

取扱店 定山溪観光案内所(南区定山溪温泉東3)ほか

この他、札幌黄を使ったカレーやラーメンなどを提供する店舗などの詳細は札幌黄ふあんくらぶホームページ [www.sapporoki.net](http://www.sapporoki.net) でご覧いただけます。