



今年最重量は19kg！ 特大キャベツ「札幌大球」を収穫

10月20日(火)～28日(水)にかけて、札幌伝統野菜「札幌大球」の収穫が清田区の圃場で行なわれました。

初日は真栄地区の生産者 吉田照一さんの圃場で約2,500玉を収穫。札幌大球の収穫は、全て手作業で行なわれ、特大の包丁で根本を切り離し、1玉1玉重さを量ります。吉田さんによると、「今年は夏の蒸し暑さの影響か、傷んで出荷できないものも多いのが残念ですが、全体的に重量は十分に仕上がっています」とのこと。10～14kgのものが多く、重労働の収穫作業となりました。また初日に収穫された19kgの札幌大球が今年最高重量を記録しました。

札幌大球は、大きいものだと20kg程度、直径50cm以上にまで育つ特大キャベツ。種まきから収穫までは、通常のキャベツの2倍の約6ヶ月かかり、葉が厚く歯ごたえがあり、甘味が強いのが特徴です。明治初期に北海道に導入されたキャベツを大正から昭和初期にかけて品種改良したもので、主に漬物用として戦前までは道内各地で広く生産されていましたが、農作業の負担が大きいことや漬物需要の減少によりその後生産量は激減。同JAでは2014年から「伝統野菜を後世に残そう」と札幌市内での生産復活に取り組んでいます。

現在、市内の生産者は4戸。今年は全戸合わせて約4,000玉が収穫されました。収穫されたものは主に漬物加工会社やお好み焼き店に出荷された他、市内のスーパーなどでも販売されました。

