

JAさっぽろ コミュニティ情報誌

虹のしずく

大都市に深く根を張る大樹の葉に、
虹色の朝露がきらり。(虹は、協同組合の象徴です。)



札幌 × 農 vol.2

札幌伝統野菜 ~その先のストーリーへ~

札幌では、明治の頃より様々な作物、様々な品種が栽培されてきました。それらは、先人たちの手により、札幌の気候・風土に合わせて改良されてきましたが、時代の流れと変化の中で、その姿を消していったものもあります。そんな中、今日まで脈々と守り伝えられてきた野菜たち。それが、札幌伝統野菜です——。



知って、なっ得!

JAのこと



食農教育活動

地域の子供たちを対象とした農業体験や、農業の出前授業、学校給食への農産物供給など。

献血協力活動

本店での献血活動のほか、JAのイベント会場にも献血車を配置。役員だけではなく地域の皆さまにもご協力をいただいています。

交通安全運動

交通安全啓蒙の一環として、イベント会場にドライビングシミュレーター搭載車両「きずな号」を配置し地域の皆様にご利用いただいているほか、JA共済連と北海道警察が主催する自転車交通安全教室にも協力しています。

ボランティア活動

本店及び各支店で、店舗周辺の清掃活動を勤務時間前の朝に実施し、地域の環境美化に取り組んでいます。

【JAの社会貢献活動】

前号でご紹介したとおり、JAでは、農業・農家へのサポートだけではなく、JAバンク、JA共済、相談（資産管理）事業など、様々な事業を行っていますが、食と農の大切さを地域に伝えながら豊かな地域社会を築いていくことも、JAの大きな役割と位置づけています。

JAさっぽろでも、地域とのつながりを大切に考え、安心して暮らせる地域社会づくりをめざす取り組みとして、様々な社会貢献活動を行っています。



札幌伝統野菜 ~その先のストーリーへ~

札幌で発祥し発展してきた在来品種や「サッポロ」の名前が入った野菜は、地域に根ざして発展してきましたが、栽培・収穫の難しさから、形が揃って病気に強いF1品種(一代交配種)が主流となり、時の流れとともにその姿を消していきました。しかし、近年になって「伝統野菜」の魅力や、食の文化を守り伝えていく重要性が全国的にも見直されるようになり、札幌においても、この地の宝ともいえる品種に注目し、復活を目指して平成26年から試験的栽培の取り組みを始め

ました。
札幌伝統野菜は、①札幌市内で栽培された野菜であること ②品種名に「サッポロ」の地名がついていること ③現在でも種子(苗)があり、生産物の入手(栽培)が可能なものであることの三つの条件を定義としています。
それぞれに歴史があり、今があり、未来がある。そんな札幌伝統野菜5種をご紹介します。

札幌大球

大きいだけじゃない!
知恵と努力の結晶、
巨大キャベツ

キャベツ栽培は、明治初期、北海道開拓者が3種類の種子をアメリカから輸入し栽培したのが始まりです。当時のキャベツは大玉ではありませんでしたが、3品種の交配を繰り返し、自家採種をすることで、北の大地と食の利にかなった巨大キャベツが誕生しました。

札幌大球は、直径50~60cm、重さは10kgを超え、大きいものは20kg程度まで育つこともあります。冬場の貯蔵で外側が傷んでも食べられる部分が確保されること、肉厚でしっかりとした食感が特徴。昭和の初期には主に漬物用として広く栽培されるようになりましたが、漬け物需要の減少や、その重さから農作業の負担が大きく、生産量は減少していきました。

復活を遂げた札幌大球は、その食感だけでなく甘くて風味が良い、味そのものにも関心が高まり、市内のお好み焼き店や食品メーカーで使用されているほか、学校給食にも提供されています。



*収穫時期 10月下旬~11月上旬

札幌黄

伝統の味にファンが急増中!
幻と言われたタマネギ

札幌黄は、もともとアメリカ産の「イエロー・グローブ・ダンバース」というタマネギが原種で、農家が自家採種する中で改良を重ね、優良な品種として確立されていきました。

肉厚で、加熱すると甘みと旨みが増すのが最大の魅力。しかし、形が揃って病害虫に弱いことから、1970年代に入ると病害虫に強くても大きさも均一なF1品種(一代交配種)への転換が進みます。

一時期は生産量が激減し、「幻のタマネギ」と呼ばれていましたが、発祥の地である東区を中心に栽培農家が増え、メディアからも注目されるようになり、飲食店や食品会社など加工の需要も高まっています。

*収穫時期 9月初旬



サッポロミドリ

札幌の夏は、ビールと
サッポロミドリで決まり!

雪印種苗株式会社が開発を進め、1974年に種苗登録された札幌発祥の枝豆。8月上旬から収穫期を迎える早生種です。全国に広がると、収穫の早い本州産が出回るようになり、札幌での栽培はなくなっていきました。茶色の産毛がなく鮮やかな緑色が特徴。実入りも良く甘みがあるため、国内でもトップクラスの人気品種になっています。現在札幌での栽培農家は、清田区・南区の10軒ですが、時季には市内スーパー(ホクレンショップ)等で販売されるほか、提携する飲食店のメニューに載ります。なんといっても冷凍とは違う、採れたての旬の味覚が味わえるのが魅力。札幌の夏の風物詩にと期待されています。

*収穫時期 8月上旬~9月初旬



札幌白ゴボウ

明治時代に始まった北海道のゴボウ栽培。当時栽培されていた、直根で白茎の品種を「札幌」の呼称で定着させたのが由来といわれています。

*収穫時期 9月下旬~11月上旬



札幌大長ナンバン

明治中期に岩手県南部地方から導入され、北海道の気候と風土に適するように変化を遂げた品種です。辛みは結構強いですが、佃煮などにしても美味です。

*収穫時期 7月下旬~10月中旬



クローズアップ 地産地消

なつかしの味 札幌大球の「にしん漬」

復活を遂げた伝統野菜の札幌大球。それを使った家庭の味も復活しました。昨年、市内の有志により結成された「札幌伝統野菜「札幌大球」応援隊」が「札幌大球オーナー制度」を開始。賛同・応募された方のもとに、この「にしん漬」が届きます。製造元である株式会社北彩庵の酒井秀彰社長は、「栽培農家も、漬け物をつける消費者も高齢化し、次第に姿を消してしまっただけでなく、札幌の誇りともいえる伝統野菜の灯を消してはいけないと感じました。貴重な伝統野菜を食べ伝え、作り伝えていこうという応援隊の一員として、これからもこだわりの味を皆さまにお届けしたい」と話します。



*札幌大球を使った北彩庵の「にしん漬」は、オーナー制度のほか、コブさっぼろの共同購入にも掲載されました。(オーナー制度及び、コブさっぼろ共同購入の平成28年度の募集は終了しました)

【製造・お問合せ】
株式会社 北彩庵
札幌市西区八軒10条西9丁目1-45
TEL 011-613-2080

株式会社北彩庵では、道内産の原材料と手作りの味にこだわった商品を提供しています。(株式会社北彩庵は、北日本フード株式会社のグループ会社です)



見て、食べて、学ぶ ~学校給食に伝統野菜~

札幌伝統野菜は、市内の小中学校の給食にも使用されています。清田区の平岡公園小学校では、給食をおいしく食べるのはもちろん、地元生産者の努力や野菜に込められた願いを児童に伝えながら食育に取り組んでいます。栄養教諭が中心となってその日の給食に使われた野菜を児童に紹介、児童は食べた感想を発表します。



秋に収穫時期を迎える「札幌白ゴボウ」はゴボウピラフとして登場。「札幌白ゴボウ」の香りと歯ごたえの良さを活かしたメニューに「普段、ゴボウは苦くて好きじゃなかったけど、このピラフのゴボウはおいしかった」と児童からも大好評でした。また、同時期に収穫される「札幌大球」はコールスローサラダとしてメニューに並びました。

食の世界遺産「味の箱舟」に登録されています!

「味の箱舟」は、イタリアに本部を置く国際的なNPO法人「スローフード協会」が行うもので、世界各地の伝統的な農畜産物で歴史的なストーリーがあり、絶滅の危機にあるなどの希少な農畜産物を認定・登録し、食の文化として後世に守り伝えていくという取り組み。ゆえに食の世界遺産といわれています。スローフード協会の支部や会員からエントリーされた食材は、国内、国際機関の学術委員会により審査され、最終的な登録が認められます。

札幌伝統野菜の中で、タマネギの札幌黄が2007年に、札幌大球キャベツが2015年に登録認定されています。



きっかわ ちはる
清田区 吉川 千春 さん

「伝統とは、作り続けていくこと。そして食べ続けてもらうこと。」

南区の畑で、枝豆「サッポロミドリ」と「札幌大長ナンバン」を栽培している吉川さんは、市の研修制度などを利用して就農し、2年目を迎えた若手農業者。就農と時期を同じく札幌伝統野菜の取り組みに参加しました。

「札幌で農業をするなら、札幌ならではの農業をしたいと思っていました。枝豆もナンバンも自分で食べて素直に美味しいと実感しています。この美味しさを是非地元の人達に味わってもらいたいですし、歴史ある札幌の農業・農産物をもっと知ってもらいたいです。私たちが作り続け、皆さんに食べ続けてもらうことで、本物の伝統野菜になっていくんだと思います。」



生産者の声

札幌伝統野菜は、例年、札幌市内のホクレンショップや八紘学園直売所などで販売されます。(※今年度の販売は終了しています) 来年、目にすることがあったら、是非、手にとってみてください。

札幌 農のあしあと

【いにしへの林檎園に想う——久保栄 文学碑】

住宅やビルが立ち並ぶ平岸地区一帯には、かつて、リンゴ園が広がっていました。

「平岸村」でリンゴ栽培がはじまったのは、明治10年。明治5年に開拓使調査が行われ、土地に適した作物を模索したところ、畑作等には不向きな土地であることが判明。そこで、開拓使顧問ケプロンの提言よりアメリカから輸入したリンゴの苗木を植えることになりました。その後、「平岸リンゴ」の名は、大正期から昭和20年代にかけて全盛を極め、道内有数の生産地となります。

豊平区にある天神山緑地に、当時の風景を今に伝える文学碑があります。明治33年に札幌で生まれた演出家・作家の久保栄が書いた戯曲「林檎園日記」。第二幕の冒頭の一節が刻まれています。

六月六日(月曜日) 晴。

上田の畑からもとの新畑へかけて、今日ぐらみがかもう満開で、うちのは平均して三分咲きほど。

乳いろにうす紅をほかした花が五輪づかたまって咲く梢から、甘ずっぱい匂ひがして来て、そこらにいっぱいになるのをかぐと、どういふわけか、子供の頃百人掘にそつて山の湖水の方へかよつてみた、ガタ馬車のあのピポピポと鳴らしてとほる笛の音が思ひ出されて、まだ丈夫だったお母さんが、いまわたしのしてゐる帆前掛をかけて園内作業をしてゐる姿が眼にうかんで仕方がない。



「リンゴの花の甘酸っぱい香りがしてくると幼い頃や元気だった母のことを思い出す」そんな一文に、いにしへの情景が思い浮かびます——。



久保栄 文学碑「林檎園日記」
(豊平区平岸2条16丁目 天神山緑地)



◆ 皆さまのもっとお近くに。◆

キャンペーン・催し物など情報満載 JA さっぽろのホームページをご覧ください!

JA さっぽろ

検索

<http://www.ja-sapporo.or.jp/>



Information

ATM臨時休止のお知らせ

当JAのATMは、機器メンテナンスのため、下記のとおり稼働を休止させていただきます。

お客様には大変ご迷惑をおかけしますが、何卒ご理解の程よろしくお申し上げます。

休止日のカードでのお取引は、他のJAバンクATMをご利用いただくか、提携コンビニATM等をご利用いただきますようお願い申し上げます。

支店名	電話番号	休止日	
屯田支店	771-2301	H28.12.6	火
厚別支店	891-2111	H28.12.7	水
南支店	591-4111	H28.12.8	木
札幌厚生病院	251-2077	H28.12.8	木
琴似支店	611-4261	H28.12.13	火
手稲支店	681-3101	H28.12.14	水
発寒支店	661-6516	H28.12.16	金
菊水元町支店	872-3381	H29.1.10	火
川下支店	875-3811	H29.1.11	水
白石支店	861-0333	H29.1.12	木
本店営業部	621-1310	H29.1.13	金
西町支店	661-3485	H29.2.7	火
川沿支店	571-3621	H29.2.8	水
平岸支店	831-1156	H29.2.9	木
月寒支店	851-0131	H29.2.16	木

JAバンクのATM等サービス一時休止について

JAバンクの全国統一電算システムの更改に伴い、誠に勝手ながら当JAのキャッシュカードでのお取扱いを下記の日程で休止させていただきます。

何卒ご理解とご協力をお願い申し上げます。

平成29年 1月3日(火)、3月18日(土)、
5月4日(木・祝) / 20日(土)
9月16日(土)・17日(日)

休止させていただくサービス

JAバンクのATM

コンビニ等のATM

組合員の皆さまへ

- 組合員資格、ご住所、ご連絡先等に変更がある場合は、お取引支店の窓口までお申し出ください。
- JA さっぽろの管轄地区外へ転居される場合は、所定の手続きが必要となります。