

中工のしずく

2017・秋
vol. 4

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

未来に残したい札幌のタマネギ

「札幌黄」

和洋中どんな料理にも欠かせない定番野菜、タマネギ。札幌市の農業を支える主要農産物のひとつで、現在は、東区、北区、白石区を中心に作付けされています。なかでも札幌で生まれ、困難を乗り越えながら現在まで作られてきたのが札幌伝統野菜、「札幌黄」です。肉厚で柔らかく、甘さと辛さのバランスの良いタマネギで、熱を加えるとあっさり甘味が増すのが特徴です。

古くから札幌産タマネギの代名詞として知られてきた「札幌黄」ですが、形や大きさが不揃いになりがちで病気にも弱く栽培が難しいことから、一時は生産者が10数戸にまで激減。「幻のタマネギ」と呼ばれるほど見かけることが少なくなってしまいました。

しかし、他のタマネギとは一味違う美味しさにファンは多く、一般消費者はもちろん、食材にこだわるレストランからの需要が途切れることはありませんでした。現在、札幌黄の生産者は、30戸程度。「札幌黄を絶やしてはならない」という思いから、再び栽培に乗り出す生産者が少しずつ増えています。

無料
イベント

JAさっぽろ准組合員コンベンション

参加者
募集

「農と食をもっと身近に」

詳しくはインフォメーションへ



知って、なっ得! JAのこと

「さっぽろ学校給食フードリサイクル」

JAさっぽろでは札幌市などと連携し、「さっぽろ学校給食フードリサイクル」に取り組んでいます。これは、学校給食を作る過程で発生する調理くずや残食などの生ゴミを堆肥化し、その堆肥を使って栽培した作物を学校給食の食材に用いて子ども達が食するという、食物を循環させる仕組みです。単に生ゴミのリサイクルではなく、子ども達が食や環境を考え、食べ物を大切にすることを育むことを目指しています。現在、フードリサイクル堆肥を使用して栽培された札幌産のレタス、トウモロコシが市内全ての公立の小中学校で順次使用されており、11月からはタマネギ（さつおう）の提供も予定されています。



各学校では、栄養教諭がフードリサイクルの仕組みや食べ物の大切さを子ども達に伝えています。

札幌
× 農

未来に残したい札幌のタマネギ

「札幌黄」

東区の横江勝美さんが父の後を継ぎタマネギ農家を始めたのは、30年以上前のこと。現在は、札幌黄を含めた3つの品種を中心に作付けを行なっています。

「実は札幌黄の作付けは、父の代で一度やめていたんですが、根強いファンからのリクエストもあり、25年ほど前に復活しました。作付け面積も徐々に増えていき、今では3分の1弱が札幌黄の畑です。我が家で食べるタマネギは、札幌黄ばかり。炒め料理で使うことが多いですが、味が濃くて柔らかいので食べた感じが全然違うんですね」

横江さんのお宅では、農作業のほぼ全てを夫婦二人で行なっています。3月上旬から苗を育て、4月末から苗を畑に植える移植作業、8月末からは収穫、出荷に向けた選果作業を行ないます。

「気象条件が同じ年は1度もないので、農家は毎年1年生。気付いたら30年です。機械化が進んでも選果だけは人の目で見ないといけないので、秋が最も忙しい時期です。でも夏の間も雑草との戦いなんですよ。雑草がたくさん生えてくると本当にショックで。農家にとって美味しい作物に育つことが何よりの喜びですから、毎日状況を確認しながら適切に畑の管理をしています。札幌黄をはじめ、札幌産のタマネギを是非食べてみてください」

生産者の声

横江 勝美さん

タマネギってこんな野菜

独特な香り成分、辛味成分「硫化アリル」を含み、タマネギを切った時に涙が出るのもこの成分によるものです。硫化アリルは、ビタミンB1の吸収を助け、新陳代謝を高める働きがあるので、ビタミンB1を豊富に含む豚肉やウナギと一緒に食べるのがオススメです。

最も多く出回っている品種群が黄タマネギです。

辛味があり、保存性が高いのが特徴。

収穫後1カ月ほど乾燥させてから出荷されます。

また、乾燥させずに出荷されるタマネギは、新タマネギと呼ばれます。



おいしいタマネギの見分け方



黄タマネギは、外皮が茶色に乾燥していてツヤがあり、持ったときにずっしりと重くて、堅く締まっているものを選びます。タマネギは頭部から傷んでくるので、頭の部分を軽く押して、へこんだりしないか確認しましょう。また、芽や根が伸びているものは、見た目にも良くありませんが、栄養素がそれらの成長に使われ味も落ちていきます。

保存方法

黄タマネギは冷蔵庫ではなく、日の当たらない通気性の良い冷暗所で保存しましょう。新タマネギは、水分が多く傷みやすいので冷蔵庫へ。また、薄切りやみじん切りにしてから冷凍しておくとなんらかの料理に活用できます。

涙を出にくくするには・・・



タマネギは細胞がつぶれると涙を誘発する成分が出やすくなるので、切れ味のよい包丁を使って断面をスパッときれいに

切ることで刺激が抑えられ涙が出にくくなります。また、切る前に冷蔵庫で冷やしておく、硫化アリルの揮発が減り、涙が出にくくなるといわれています。



どこで買える？ 札幌黄

札幌黄は、9月下旬頃から11月下旬までに順次出荷され、札幌市内のホクレンショップ各店、ホクレンくるの杜農畜産物直売所、サッポロさとらんどなどでお買い求めいただけます。

※作柄により入荷状況が変更になる場合がございます。また、品切れの場合はご了承ください。

また、JAさっぽろでは、札幌市内で行なわれる様々なイベントに参加し、札幌黄のPR販売を行なっている他、「札幌黄ギフト」の販売も行なっています。

希少な札幌黄を贈り物で— 「JAさっぽろ タマネギギフト札幌黄」

JAさっぽろでは、札幌黄をオリジナルの化粧箱に詰めたタマネギギフトを販売予定です。札幌市内の生産者が丹精込めて育てた札幌黄。贈り物にいかがですか？

※10月初旬から、JAさっぽろ各支店にて受付を開始いたします。価格・送料等、詳細につきましては、お近くの支店にお問い合わせください。数量限定で無くなり次第終了となりますのでご了承ください。
※受付後、10～14日後に、ゆうパックにて発送いたします。
※長期保存には向かない品種のため、お早めにお召し上がりください。



クローズアップ 地産地消

直売イベントに続々参加決定！ 来て、見て、食べて！札幌産農産物

JAさっぽろでは、この秋、札幌市内で行なわれる数多くのイベントで出店を予定しています。
地元札幌の畑で採れた新鮮な農産物を買いに、ぜひ足を運んでみませんか？お待ちしております！

秋はサッポロさとらんのイベントが目白押し！

「さとの収穫祭」 開催日：9月16日(土)～9月18日(月・祝)
9:00～16:00

「たまねぎフェスタ」 開催日：9月23日(土・祝)～9月24日(日)
9:00～16:00

場所：サッポロさとらんど交流館 札幌市東区丘珠町519番地1
※第6駐車場をご利用ください。

お問合わせ：(011)787-0223(サッポロさとらんど)

札幌黄
販売！

農業・食に関する出店多数！

「北のめぐみ 愛食フェア」

開催日：10月10日(火)～10月11日(水)10:00～16:00

「農業・農村体験フェスタ in 赤レンガ」

開催日：10月14日(土) 10:00～16:00

場所：道庁赤レンガ庁舎前庭

札幌黄
販売！

「札幌市中央卸売市場 消費拡大フェア2017」

開催日：9月17日(日) 7:30～12:00

一日限りの市場の一般開放！札幌黄をはじめ、
新鮮な農産物や魚介類の販売を行ないます。

場所：札幌市中央卸売市場 札幌市中央区北12条西20丁目2-1

※駐車場収容台数には限りがございますので、公共交通機関をご利用ください。

札幌黄
販売！

「北海道フルーツマルシェ2017」

開催日：9月25日(月)～9月26日(火)
11:00～18:00

チカホで道内各地の旬のフルーツを販売。
JAさっぽろでは、南区でとれたリンゴやブルーベリー、
ナシなどを販売します。

場所：札幌駅前通地下歩行空間「チ・カ・ホ」

※JAさっぽろは、どちらか1日のみの出店となります。

※イベントの予定は変更となる場合がございますので、ご了承ください。

JAさっぽろ管内の生産者で運営する、市内2つの直売所もまだまだ営業中！

11月上旬まで営業予定！

「とれたてっこ南
生産者直売所」

札幌市南区石山2条
9丁目7番88号
(JAさっぽろ南支店隣接)

営 5月下旬～11月上旬
月～土曜日 9:30～15:00
休 日曜日・祝日



10月下旬まで営業予定！

「しのろとれたてっこ
生産者直売所」

札幌市北区篠路3条
10丁目1番2号
(JAさっぽろ篠路支店敷地内)

営 6月中旬～10月下旬
月～土曜日 10:00～16:00
休 日曜日・祝日



農家のお母さん直伝！

札幌黄タマネギと
チキンのトマト煮

【材料】

札幌黄タマネギ …… 450g～500g (中玉3個)
鶏もも肉 …… 1枚(約250g)
ホールトマト、カットトマトの缶詰 …… 1缶(約240g)
(夏季なら生でもOK)
固形コンソメ …… 2個
トマトケチャップ …… 大さじ1
サラダ油またはオリーブ油 …… 小さじ2

① 札幌黄をスライスする。



② 鶏もも肉は
8～10等分に切る。



③ 厚手の鍋に油を入れ、
札幌黄を軽く炒める。



④ ③に鶏もも肉、トマト、
コンソメを加え、5分ほど
中火で煮る。



⑤ 弱火にしてケチャップを
加え、15～20分煮る。



⑥ 煮汁をからめて出来上がり。



札幌 農のあしあと

【タマネギ栽培発祥の地】



日本のタマネギ栽培が札幌から始まったということをご存知ですか？
北海道にタマネギが入ってきたのは明治4年、開拓使がアメリカから
輸入した種子を札幌官園(現在の北区北6条西6丁目付近)で試作
したのがはじまりとされています。

最も古くから入植が進んだ札幌村(現在の東区南西部)では、多くの農家が
タマネギ栽培を始め、次第に苗穂村、
丘珠村などの近村に広がり、明治30
年代には、札幌地区はタマネギの一大
産地となりました。



札幌市東区にある札幌村郷土記念館には、
タマネギ栽培発祥の地であることを記す記念碑が建立されています。

「札幌黄」は、札幌産タマネギの代名詞として古くから栽培されて
きました。元々は、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、当初、味も形も悪く保存もきかなかった品種
を農家自ら優良なものに改良した品種だといわれています。時代と
ともに札幌市内のタマネギ畑は減少してきたものの、今なお農業
を受け継いだ生産者の努力によって、札幌黄は守られています。

インフォメーション

准組合員の皆さまを **無料で!** ご招待!

初開催

JAさっぽろ准組合員
コンベンション

「農と食をもっと身近に」

北海道の「農」や「食」を応援していただける仲間を増やしたいという思いから、JAさっぽろ准組合員の皆さまを対象としたイベントを初開催いたします。参加は無料で、お笑いコンビ「オクラホマ」の河野真也さんによる特別講演の他、参加特典のプレゼントやお楽しみ抽選会と盛りだくさん! 皆さんの身近な「農と食」について、一緒に考えてみませんか? たくさんのご応募お待ちしております。

に参加しませんか?

参加無料!

日時 **11月25日(土)**

13:30~15:45(13:00 開場)

会場 **共済ホール(共済ビル 6 階)**

札幌市中央区北4条西1丁目1番地
※駐車場はありません。公共交通機関をご利用ください。

応募資格 **JAさっぽろの准組合員の方**
(ご家族含む) ※ご同伴者1名まで(小学生以下は2名まで)

参加特典!

札幌黄
たまねぎスープ
×
北海道産小麦100%使用
アーランジェリーコロンの
ロールパンセット
をプレゼント



特別講演!

河野真也さん(オクラホマ)
「食えること。笑うこと。
幸せになること。」

※イベントの詳細につきましては、JAさっぽろのホームページをご覧ください。

【申し込み方法】

ハガキ・FAX・Eメールのいずれかの方法で、代表者の①郵便番号、②住所、③氏名、④年齢、⑤電話番号、同伴者の⑥氏名、⑦年齢を明記し、下記まで先までご応募ください。当選者には入場券をお送りいたします。

【あて先】

〒060-0010 札幌市中央区北10条西24丁目1番10号
JAさっぽろ 経営企画室 イベント係
FAX: (011) 621-1449
Eメール: kk_keiei@ja-sapporo.or.jp

【締め切り】

平成29年10月31日(火)(当日消印有効)

※募集定員に達した時点で締め切らせていただきます。当選者の発表は、入場券の発送をもって代えさせていただきます。
※参加申込みで知り得た個人情報は、本イベントの参加資格の確認および入場券を送付する目的以外には一切利用いたしません。

JAさっぽろコミュニティ情報誌
「虹のしずく」は、
春と秋、年2回の発行です。

「虹のしずく」次回の発行は、平成30年5月頃を予定しています。少し期間が空きますが、皆さまに楽しんでいただけるような情報誌をお届けしていきたいと思っておりますので、今後とも「虹のしずく」をよろしくお願いします。



● 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、下記のとおり一時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9月16日(土)・17日(日)

平成30年1月6日(土)・7日(日)・8日(月・祝)

休止させて
いただく
サービス

JAネットバンクサービス・法人ネットバンク
JAバンクのATM・コンビニ等のATMを利用したサービス

プレゼントクイズ!

応募方法

ハガキ・FAX・Eメールいずれかの方法で
①クイズの答え、②住所、③氏名、④年齢、⑤電話番号、
⑥「虹のしずく」のご意見・ご感想をお書きの上、
右記あて先までご応募ください。

※当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。
※応募ハガキ・FAX・Eメールで知り得た個人情報は
当選者を選定・プレゼントを送付する目的以外には一切
利用いたしません。

あて先

〒060-0010
札幌市中央区北10条西24丁目1番10号
JAさっぽろ「虹のしずくプレゼント」係
FAX: (011) 621-1449
Eメール: kouhou@ja-sapporo.or.jp

締め切り

平成29年10月31日(火)
(当日消印有効)

クイズの正解者の中から抽選で
10名様に図書カード500円分を

プレゼント!



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。



「札幌の農産物って?」

「イベントの
詳しい情報は?」

「貯金や共済に
ついて
知りたい!」



「近くの支店は
どこ?」

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

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

JA さっぽろ

検索

携帯・スマートフォンからの
アクセスはこちら▶



編集・発行/札幌市農業協同組合

〒060-0010 札幌市中央区北10条西24丁目1番10号 ☎(011)-621-1311