

インフォメーション

さとの収穫祭

開催日 9月14日(土)～16日(月・祝)
10:00～16:00

たまねぎフェスタ ～JAさっぽろ青年部直売～

開催日 9月21日(土)・22日(日)
10:00～16:00

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)

北海道フルーツマルシェ 2019

チカホで道内各地の旬のフルーツを販売します。

開催日 9月25日(水)・26日(木)

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。

札幌市中央卸売市場 消費拡大フェア 2019

開催日 9月15日(日) 7:30～12:00

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。

一日限りの市場の
一般開放で、
新鮮な農産物や
魚介類がずらり!

※JAさっぽろブースの取扱商品は未定です。また、イベント予定は変更となる場合がございますので、予めご了承ください。

新鮮野菜買いに来て！生産者直売所もまだまだ営業中！

東経済センター 厚別直売所

札幌市厚別区厚別中央5条3丁目1-6

☎ (011)891-2154

営 月～金曜日／9:00～17:00
※農産物の販売は16:00まで
休 土曜日・日曜日・祝日

10月末まで!

とれたてっご南 生産者直売所

札幌市南区石山2条9丁目7-88

☎ (011)592-6141

営 月～土曜日／9:30～15:00
※11月上旬まで営業予定
休 日曜日・祝日

11月上旬まで!

しのろとれたてっご 生産者直売所

札幌市北区篠路3条10丁目1-2

☎ (011)771-2130

営 月～土曜日／10:00～16:00
休 日曜日・祝日

10月下旬まで!

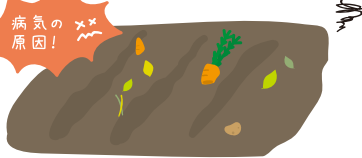
※営業時間等は変更になる場合がありますので、予めご了承ください。

家庭菜園マメ知識

～次の春に向けてできること～

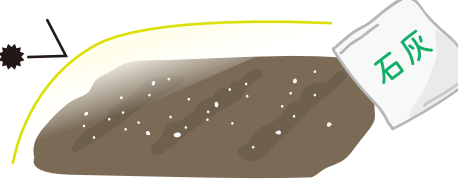
畑の掃除

収穫が終わった畑は、作物の茎や葉、腐敗した野菜くずが多く出ます。これらは、そのまま畑に放置すると、病害虫の発生原因となることが多いので、きれいに取り除きましょう。



土おこし

雪が降る前に土をおこして寒気にあてると病害虫の防除効果があります。この時に、石灰を散布(1㎡あたり150～200g程度)しておくと土壌の酸度が調整されて病害を予防する効果があると言われています。



「天地返し」で 連作障害を防ぐ!



畑の表面の土20～30cm(表土)とその下にある病原菌や害虫の少ない硬い土(心土)を入れ替える「天地返し」を行うことで、連作障害(同じ科の仲間を同じ場所で植え続けると起こる生育障害)や病害虫の防除効果が期待できます。

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。

「イベントの詳しい情報は?」

「札幌の農産物って?」



「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

JA さっぽろ

検索

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

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1-10 ☎(011)-621-1311

JAさっぽろ コミュニティ情報誌

虹のしずく

2019・秋
vol. 8

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)

圧倒的存在感!

北の大地が生んだ特大キャベツ

さっぽろ たいぎゅう

「札幌大球」

かつて札幌市内で広く栽培されていた
特大キャベツ「札幌大球」。

時代の流れとともに生産量は大きく減少しましたが、
現在も生産者の努力によって伝統は受け継がれています。

目を惹く圧倒的な大きさもさることながら、
肉厚で歯ごたえのある食感と
甘く風味が良い味そのものにも注目したい逸品です。

知って、なっ得! JAのこと

北大の先生が組合員の皆さんに授業を展開

「協同組合学公開講座～北大を散策しながら農協を考える～」

JAさっぽろでは、組合員の皆さんが協同組合や農協のことを気軽に学べる場として、「協同組合学公開講座～北大を散策しながら農協を考える～」を開講しています。

この講座は、札幌農学校を前身とする北海道大学のさまざまなイベントや構内の施設見学と、協同組合について学ぶ座学の2部構成。2部の座学では、知っているようで意外と知らない協同組合や農協について北大の先生たちがわかりやすく解説し、組合員皆さんの理解促進に努めています。

共催：北海道大学大学院農学研究院 農林中金寄付講座 協同組合のレーゾンデール研究室





圧倒的存在感！北の大地が生んだ特大キャベツ

「札幌大球」

「札幌大球」は、明治初期にアメリカから北海道に伝わった3種類の種子の交配を繰り返し自家採種することで誕生した大型のキャベツ。札幌黄（たまねぎ）やサッポロミドリ（エダマメ）と同じく「札幌伝統野菜」のひとつです。直径50～60cm、重さは10kgを超え、大きいものだと20kg程度に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できる野菜として重宝され、昭和初期には主に漬物用として広く栽培されていました。しかし、農作業の負担が大きく、漬物需要の減少もあり生産量は激減。北海道内でも生産者は数戸程度にまで落ち込み、消滅も危惧されていました。

JAさっぽろでは、この地の宝である伝統野菜の魅力を後世に伝えるべく、生産者の方々と共に平成26年から札幌大球の栽培を復活。現在、4戸で約4,000玉を栽培しています。

生産者の声
三上 芳弘 さん

札幌大球の栽培は、その昔、早生キャベツの一大産地だった北円山・二十四軒でも行われていました。清田区でほうれん草を中心に栽培する三上芳弘さんは、かつて二十四軒で札幌大球栽培の第一人者だった親戚の方から種を譲り受け、栽培を始めました。「札幌大球の種は市販もされていますが、“札幌伝統野菜”として栽培する種は、毎年生産者が自家採種しているものです。私は、親戚が何年も自家採種を重ねた種を譲り受け、栽培方法や使用する肥料なども、はじめに教わった伝統的な方法を続けています。札幌大球は、5月の始めに種をまき、10月下旬に収穫と栽培期間がとても長い。その分、除草や消毒・追肥など管理も手間がかかり、収穫は全て手作業のため重労働です。農家の担い手が減っている中で、生産量をどんどん増やすのは難しい作物かもしれません。しかし、明治から続く貴重な伝統野菜を作れるのは喜びもひとしおですし、栽培を無くすことはしたくないと思っています。伝統野菜を食べるということは、いわば歴史を味見しているようなもの。そうした“食の幸せ”を少しでも多くの人に感じてもらえれば嬉しいです。札幌大球は、ニシン漬けが有名ですが、ニシンの代わりに鮭やコマイ、イカと一緒に漬けても美味しい。熱が通ってもシャキシャキとした歯ごたえが残るので、太めの千切りにしてみそ汁に入れるのも簡単でおすすめです」



普通のキャベツと葉の枚数は同じ！

その大きさから葉の枚数が多いと思われがちな札幌大球ですが、実は一般的なキャベツと葉の数はほぼ同じ！1枚1枚の葉が大きく、とっても肉厚です。



収穫できるまでに約半年！

札幌大球は、種まきをしてから収穫できるまでに約6ヶ月かかります。これは一般的なキャベツの約2倍！栽培日数が長い分、糖などの養分を多く溜め込み、甘味が増すといわれています。



どこで買える？ 札幌大球

大半を加工用として漬物製造会社やお好み焼き屋などに出荷しますが、一部は市内のホクレンショップや東光ストアなどでの販売も予定しています（10月下旬～11月上旬）。流通量が少ないので見つけたらラッキー！とっても大きいので、ご近所で分けてもいいかも！

キャベツの栄養 ビタミンC カロテン

キャベツから発見された栄養素「キャベジン」ことビタミンUが含まれていて、胃腸障害を予防・改善する働きがあります。ビタミンCやカロテンも豊富で、ビタミンCは外葉と芯の周りに、カロテンは外葉に多く含まれます。



おいしいキャベツの見分け方

葉がしっかり巻いていてずっしり重く、芯の大きさが500円玉よりやや小さめのもの（一般的なキャベツの場合）を選びましょう。ただし、春キャベツは、巻きがふんわりしていて軽いものがオススメ。



キャベツの保存方法

丸ごとの場合は、芯をくり抜いて濡らしたキッチンペーパーを詰め、ポリ袋に入れて冷蔵庫へ。また、使いやすい大きさにカットし、冷凍保存もOK！水気を拭き取ってから密閉保存袋に入れて冷凍しましょう。冷凍後は、生食よりも加熱調理がオススメです。



クローズアップ 地産地消

札幌伝統野菜「札幌黄」を使った「札幌黄たまねぎスープ」を販売中！

「札幌黄たまねぎスープ」は、札幌の生産者が大切に育てた「札幌黄」のうま味を存分に活かした、コンソメ仕立ての粉末スープ。スープとしてはもちろん、チャーハンなど炒め物の調味料として使っても美味しいと評判です。

JAさっぽろ各支店・経済センター、とれたてっこ南・しのとれたてっこ生産者直売所、東経済センター厚別直売所で販売中。お買い求めの際は、職員へお気軽にお声掛けください。



1箱4袋入りで360円（税込）

こちらはいかがですか？今年も10月より販売予定！「JAさっぽろ たまねぎギフト札幌黄」

札幌生まれのたまねぎ「札幌黄」。肉厚で柔かく加熱すると、より甘味が増すのが特徴です。

JAさっぽろでは、今年も「札幌黄」をオリジナル化粧箱に詰めたたまねぎギフトの販売を予定しています。生産者が丹精込めて育てた札幌黄を贈り物でどうぞー。

※10月から、JAさっぽろ各支店にて受付開始予定です。価格・送料等、詳細についても同時期のご案内となります。また、無くなり次第販売終了となりますので予めご了承ください。
※受付から、10～14日後に、宅配便で発送いたします。
※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。



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。

※当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。
※皆さまからの応募で知り得た個人情報については当選者を選定・賞品を送る目的以外には利用いたしません。

Q

札幌伝統野菜のひとつで、大きいものだと20kgにもなる特大キャベツの名前はなんでしょう？ヒントは漢字4文字！

あて先

〒060-0010
札幌市中央区北10条西24丁目1-10
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

2019年10月31日（木）
（当日消印有効）

クイズの正解者の中から抽選で10名様に「札幌黄たまねぎスープ（4袋入り×2箱）」をプレゼント



北海道民のソウルフードをお手軽に！

ポリ袋で作るニシン漬け

キャベツ	1/4 個
（普通のキャベツの場合）	
大根	1/2 本
ニンジン	1/3 本
身欠きニシン	4～5 枚
米こうじ	50～100 g
粗塩	野菜全体量の 2.5～3%
ショウガ	適宜
鷹の爪	適宜

- キャベツはざく切り、大根は短冊切り、ニンジン、ショウガは千切りに切る。
- 切った野菜をポリ袋に入れて重さを量り、その重さの2.5～3%の粗塩を加える。
- 空気を抜いて袋を閉じ、冷蔵庫で半日～1日おく。
- 身欠きニシンを米のとぎ汁に一晚漬してアクを抜く。アクを抜いたニシンを水で洗って水気を拭き取り、食べやすい大きさに切る。
- 半日以上おいた野菜に米こうじ、ニシン、鷹の爪を入れる。

⑥ 空気を抜いて袋を閉じ、冷蔵庫で4～5日間寝かせる。

⑦ 寝かせて水気が出てきたら完成！



農家のお母さんたちは、樽に10キロ、20キロと大量に漬けるんだって！
同じ材料を使っても、家によって少しずつ味が違うから不思議！

