

インフォメーション



／春の「虹のしずく」募集！

投票総数1074票 たくさんのご応募ありがとうございました！

JAさっぽろ・札幌グランドホテルコラボレーション企画

「あなたが食べたい札幌伝統野菜パンは？」

2種類のパンの
製作が決定！

サッポロミドリ
(エダマメ)

札幌黄
(たまねぎ)

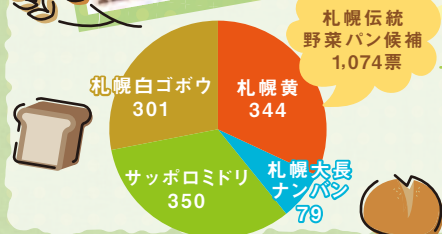
5月にお届けした「虹のしずく」春号にて、「JAさっぽろ・札幌グランドホテルコラボレーション企画「あなたが食べたい札幌伝統野菜パンは？」」の募集を行いました。

たくさんの准組合員の皆さまから投票いただいた結果、「サッポロミドリ」が最多投票を獲得！また、第2位の「札幌黄」も僅差だったことから、札幌グランドホテルにて、サッポロミドリと札幌黄を使用した2種類のパンを製作いただくことに決定しました！

今回製作が決定したパンについては、投票いただいた方の中から抽選で20名様に引換券をお送りいたします。※当選者の発表は、発送をもってかえさせていただきます。

准組合員コンベンション
「農と食をもっと身近に」の
開催中止について

10月に予定しておりました、准組合員コンベンション「農と食をもっと身近に」は、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、今年の開催を中止することといたしました。楽しみにされていた皆さまには大変申し訳ありませんが、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。



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」

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。肉厚で柔らかく、甘さと辛さのバランスが良い札幌生まれのたまねぎ「札幌黄」。加熱すると、より甘味が増すのが特徴です。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月初旬から、JAさっぽろ各支店にて受付を開始する予定です。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。
※受付後、10～14日後に、宅配便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。



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」へのご意見・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。
※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・プレゼントを送付する目的以外には
利用いたしません。

7月下旬から10月中旬に収穫され、
代表的な栄養素として辛み成分カプサイシンを含む
札幌伝統野菜の名前はなんでしょう？

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 令和3年10月15日(金)
(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。



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

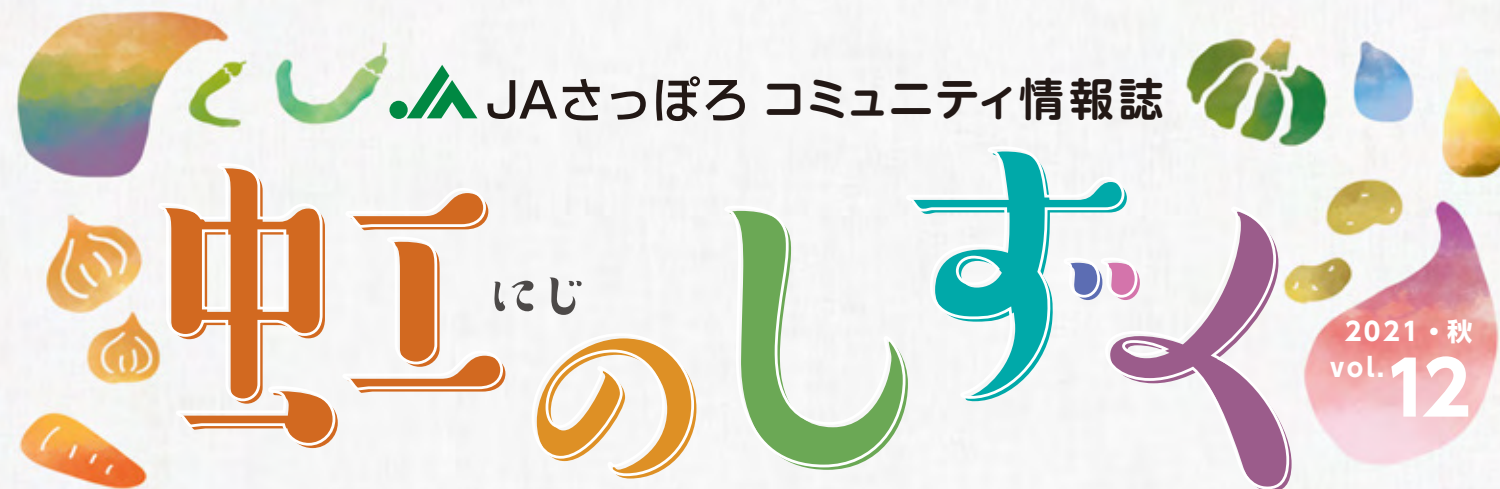
JA さっぽろ 検索

<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

2021・秋
vol.12

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

刺激的な辛さが魅力！

札幌伝統野菜

さっぽろ おおなが
「札幌大長ナンバン」

調理方法次第でご飯のおともに、おつまみに。
ピリッとした辛さがくせになる名わき役。
札幌伝統野菜「札幌大長ナンバン」は、清田区・
豊平区・南区を中心に栽培されています。

知って、なっ得！ JAのこと

札幌の農業を支え、JAの行事や事業にもご協力いただいています！

「JAさっぽろ青年部」



JAさっぽろの生産者をはじめとした組合員が
自主的に組織・運営する「JAさっぽろ青年部」は、
管内9支部、177名の部員(令和3年度)が所属し、
部員同士の交流を図りながら、農業PRや各種研修
などの様々な活動を行っています。JAさっぽろが
行う「収穫祭」などのイベントや食農教育活動に
もたくさんのご協力をいただいています。



青年部員による
農産物直売で
札幌産野菜をPR。

食農教育活動に参加し、
玉葱選果場で
子どもたちに作業を解説。

青年部員の野菜を食べられる場所をご紹介します
中面をチェック▶

刺激的な辛さが魅力！札幌伝統野菜

「札幌大長ナンバン」

明治時代、開拓使が置かれた札幌は、北の農業技術を構築する拠点となり、様々な作物・品種が栽培されました。札幌大長ナンバンは、明治中期に岩手県南部地方から導入された種が、北海道の気候と風土に適するように変化を遂げた品種。現在、札幌市内では清田区・豊平区・南区を中心に栽培されています。12cmほどの大きさに育ち、辛みは強め。熟すと濃紅色に変化しますが、緑色のものだけが出荷されています。

JAさっぽろでは、札幌黄(たまねぎ)、札幌大球(キャベツ)、サッポロミドリ(エダマメ)、札幌白ゴボウとともに「札幌伝統野菜」に指定し、2014年より栽培・普及に取り組んでいます。

生産者

川瀬 俊昭 さん

川瀬さんは、清田区有明地区で札幌伝統野菜の「札幌大長ナンバン」や「サッポロミドリ」をはじめ、イチゴ・トウモロコシ・馬鈴薯など多品目の野菜を作付けしています。

「私は55才の時に農業を始め、15年ほど経ちました。多品目栽培は手間がかかりますが、色んな野菜の成長を楽しんで作れているので、私には合っていると感じています。育てた野菜は八紘学園農産物直売所などに出荷する他、直売イベントに参加して消費者の方へ直接販売もしています。札幌大長ナンバンは、JAさっぽろが「札幌伝統野菜」として普及を始めた当初から作っています。野菜を販売していると、「札幌で野菜を作っているなんて知らなかった」と言われることも少なくありません。札幌と名の付く野菜を作り、皆さんに食べてもらうことで札幌の農業をもっと知ってもらえたら良いと思います。

札幌大長ナンバンの栽培は、4月初旬に種まきをして苗を作り、5月中旬に定植、8月頃から収穫が始まります。今年は春先の気温が低かったので少し作業を遅らせました。我が家では、野菜炒めにして食べることが多く、私は結構辛いと感じていますが、味の感じ方には個人差がありますからね(笑)。

もっと辛いのが欲しいと言われることもあります。雨が少なく辛いかなと言われたりするので、今年は辛いかもしれませんね。」

ナンバンって

どんな野菜？

辛み成分のカプサイシンが胃液の分泌を促すので、消化促進や食欲増進の効果が期待できます。また、発汗作用があり新陳代謝を活発にする働きもあります。ビタミンCやE、カロテンも含まれ栄養は豊富ですが、過剰に摂取すると胃や腸が炎症を起こす原因になるので、食べ過ぎには気を付けましょう。

ナンバンの保存方法

外気に当たらないように密閉できる袋に入れて冷蔵庫で保存するか、ラップに1本ずつ包んでフリーザーバックに入れ、丸ごと冷凍もOK!冷蔵・冷凍ともに、水分はよく拭き取ってから保存することが大切です。時間が経つほどに風味が薄れて品質が低下します。できるだけ早めに食べきりましょう。

東北や北海道を中心に、青とうがらしのことをナンバンと呼びたい!

辛味を抑えるには

辛味成分は、種の周りのワタの部分(胎座)に多く含まれるので、辛味を抑えたい場合は取り除いてから調理しましょう。

どこで買える?札幌大長ナンバン

7月下旬～10月中旬までJAさっぽろの東経済センター厚別直売所やさとらんど市場、八紘学園農産物直売所の他、市内の大型スーパーマーケットでも販売されています。

生産者直売所情報

とれたてつこ南 生産者直売所

札幌市南区石山2条9丁目7-88
(JAさっぽろ南支店隣接)
☎ (011) 592-6141 (営業期間中のみ)
営 月～土曜日 / 9:30～15:00
休 日曜日・祝日



※新型コロナウイルス感染拡大状況により、営業時間を短縮している場合がございますので、予めご了承ください。

しのろとれたてつこ 生産者直売所

札幌市北区篠路3条10丁目1-2
(JAさっぽろ篠路支店敷地内)
☎ (011) 771-2130 (営業期間中のみ)
営 月～土曜日 / 10:00～15:00
休 日曜日・祝日



クローズアップ 地産地消

食べるスープの専門店「Soup Stock Tokyo(スーブストック トーキョー)」では、JAさっぽろ青年部の部員が生産した野菜を使用した「季節のボルシチ」を期間限定で販売します。この取り組みは、「札幌産のおいしい野菜を多くの方に知ってほしい」との想いから昨年秋に初めて実施。円山店限定で販売した昨年は、34日間で1,500杯以上を売り上げ大好評となりました。

JAさっぽろ青年部×Soup Stock Tokyo 札幌野菜を使ったボルシチを期間限定で販売します!

今年は、円山店に加えて大同生命札幌ビルmiredo(ミレド)店でも販売が決定!「季節のボルシチ」には、札幌産の馬鈴薯や札幌黄(たまねぎ)をごろっと使用し、ミニトマトや小松菜、チーズがトッピングされる予定です。JAさっぽろ青年部とSoup Stock Tokyoのこだわりがぎゅっと詰まった「季節のボルシチ」をこの機会に是非ご賞味ください。※季節のボルシチは、テイクアウトも可能です。

季節のボルシチ販売期間	
秋のボルシチ: 9月20日(月)～10月12日(火)	冬
冬のボルシチ: 11月1日(月)～11月30日(火)	秋
※販売期間については、変更となる場合があります。	
Soup Stock Tokyo 円山店	Soup Stock Tokyo 大同生命札幌ビル miredo 店
札幌市中央区南1条西27丁目1-1 マルヤマクラス1階 【最寄り駅】 地下鉄東西線「円山公園」駅6番出口直結	札幌市中央区北3条西3丁目1-4 大同生命札幌ビル miredo B1階 【最寄り駅】 JR「札幌」駅、地下鉄南北線「さっぽろ」駅、東西線・南北線「大通」駅

青年部提供野菜・乳製品
馬鈴薯(男爵)、玉ねぎ(札幌黄)
小松菜(春のセンバツ)、ミニトマト(アイコ)
小林牧場物語カリッとゴーダチーズ
☆期間の前半と後半で
使用される食材が異なります。

札幌伝統野菜って?

その昔、「サッポロ」と冠のつく品種名の作物が多く誕生し、先人たちの手により札幌の気候や風土に合わせて改良されてきま

した。時代の流れとともに、形が揃いやすく病気に強いF1品種(一代交配種)が主流となり、姿を消したものもある中で、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。

【札幌伝統野菜の定義】

- 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

干しシイタケ入りナンバン味噌

材料(約300ml分)

札幌大長ナンバン(他の青とうがらしでも可)…15～16本
干しシイタケ…4個 きび砂糖…大さじ3
にんにく…1/2かけ(すりおろす) 干しシイタケの戻し汁…50ml
しょう油…大さじ2 みそ…大さじ2と1/2
みりん…大さじ2 白ごま…大さじ1

- 1 干しシイタケを水で戻し、5mmくらいの角切りにする。ナンバンは細い輪切りにする。
- 2 干しシイタケ、にんにく、しょう油、みりん、きび砂糖、干しシイタケの戻し汁を鍋に入れ、ひと煮立ちさせる。
- 3 ②にナンバンとみそを入れて、全体がまとまるまで弱火で煮詰める。
- 4 ③に白ごまを加えて出来上がり。

札幌大長ナンバンとしらすの玉子焼き

材料(2人分)

卵…3個
札幌大長ナンバン…3本
釜上げしらす…20g

- 1 ナンバンはヘタを落として、小口切りにする。
- 2 ボウルに卵をよく溶きほぐして、①、しらす、Aを入れて混ぜ合わせる。
- 3 中火で熱した卵焼き器にサラダ油をひき、②の1/3程度を入れて薄く焼き、奥から手前に巻く。同様に2回繰り返し、中まで火が通ったら火からおろす。
- 4 食べやすい大きさに切って、出来上がり。



ナンバンを使用した北海道・東北の郷土料理に「三升漬」があります。ナンバンと麴、しょう油をそれぞれ一升ずつの分量で漬け込むことからその呼び名がついたといわれ、ご飯のおかずとしてはもちろん、調味料の代わりとしても重宝する一品です。

札幌大長ナンバンを使った
三升漬(製造: 株式会社彩庵)を、
JAさっぽろ各直売所で販売中!
1個(60g)……390円(税込)



※品切れの場合は
ご容赦ください。

