

JA さっぽろ コミュニティ情報誌

# 虹のしずく

2025  
vol.16

生産者と消費者、  
そして、食に携わる  
すべての方を紡ぐ  
JAであり続けたい。



札幌の記憶を紡ぐ  
——玉ねぎの原点 札幌黄

紡ぐ。





玉ねぎ発祥の地、札幌。

札幌伝統野菜「札幌黄」の誇りと、

この地で生産者の情熱が織りなす、

かけがえのない記憶。

歩んできた歴史が、

今、新たな物語として

ここに紡がれます。



# 革新と継承の融合を目指して

## 玉ねぎ発祥の地の誇りと先代の想いを未来に紡ぐ

北札幌地区組合員 よこやま つぐはる 横山 嗣元 さん

明治4年に札幌村(現在の東区)で試験栽培されてから今日まで、脈々と受け継がれてきた玉ねぎ栽培。玉ねぎ発祥の地で先代の想いを大切に、変化を楽しみながら奮闘する5代目に話を聞いた。

きっかけは

農作業をする両親の姿

5月上旬のよく晴れた日、横山農園を訪れた。定植を待ち受ける圃場の土、手稲山の新緑、この時期の札幌では珍しい桜花爛漫な景色が生み出すコントラストが美しい。

開拓使が米国から種子を持ち込み、多くの農家がここ東区で玉ねぎ栽培を始めたことが玉ねぎ発祥の地と呼ばれる所以であり、横山家もそのうちの一軒。2町3反の畑で作付けするのは、「さつおう」「札幌黄」「北もみじ」「オホーツク」「さつおう」

は幻の玉ねぎと呼ばれる「札幌黄」の品種改良により生まれた札幌黄二世と言える品種で、札幌黄と同様に甘みと辛みのバランスが非常に良く、耐病性や貯蔵性も札幌黄より向上している。横山家では、「さつおう」の食味の良さと希少性にこだわって、先代から作り続けている。

「小学生のときに、自分が手

伝うことで忙しく働く両親が少しでも楽になってくれたらと思ったのが、農業を志したきっかけです」

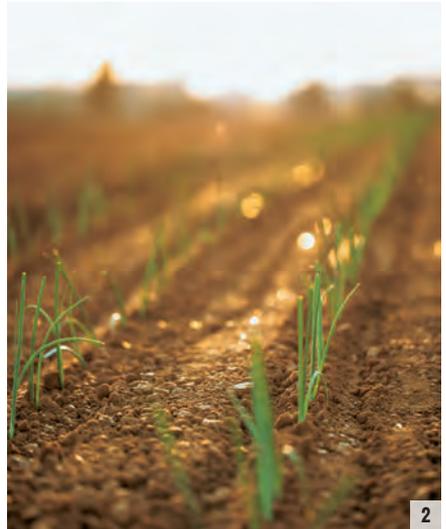
農業継承のために、  
選んだのは変化

嗣元さんは、農業と会社員との兼業である。変わる町並みや環境の中、専業は難しいと判断。しかし脈々と受け継がれてきた玉ねぎ栽培と、幼い頃より見てきた両親の姿を思うと、継承したいという気持ちは揺るがなかった。

従来のやり方は踏襲しつつ、より効率的な現代農業を模索した。出張で道内各地に赴く道中にあっても、玉ねぎ産地を通るときは作業の様子や畑の状況をつぶさに観察した。面積の違いはあれども、使用する機械や作業時期の違いに着目し、可能な範囲で取り入れた。そのような変化を当初、先代が賛成せず衝突することもあったが、諦めず実践し、より良い方法を模索



1



2



3



5



4

1. 定植作業後に映し出された夕景。2. 2月末に播種してから定植まで大切に育ててきた苗に横山農園の想いが詰まっている。3. 「農業を守りながら時代環境に対応して社会の一員として貢献できれば」と嗣元さん。右から妻の恵子さん、母の静江さん、妹の琴美さん。4. 念入りに土起こしをする嗣元さん。5. 嗣元さんが生まれた年に購入されたマッセイ・ファーガソンのトラクターは今でも現役。

しようとする嗣元さんの姿を見て、次第に任せてくれるようになった。だからその分、期待に応えるために人一倍畑に出た。

「年々環境が変化していく中で、機械化を進めたり、JA職員の助言や、家族と一緒に実践してきた経験から生まれる直感：というか、肌で感じてきたことを大事にしています。それが上手くいくと楽しいですし」

以前は秋に行なっていた作業を春に変更し、天候や土地に合わせた耕作のタイミングを計り、自ら培ったノウハウを落とし込んだ。試行錯誤しながら、近年の環境変化の中でどのように農業を継承していくかを熟考し、最終的には変化を選んで現在に至る。

### 目に見えない努力と工夫があつてこそ

有機質や品質証明付きの肥料を使用し、生育に直結する土台の畑を育てることを大事にしている。植え付け前の畑起こしも、地温を上げるため、また万が一の災害による被害を最小限に抑えるために、2台のトラクターを駆使して4工程行なう徹

底ぶりだ。

暗渠敷設機で排水を整備し、心土破砕機で水が通る道をつける。そして、天地返しで上下層の土を反転させて肥料を撒き、水分量の良いときに畑をならす。「粘土地の部分は水はけが悪く、昔はよく水害に見舞われましたが、今のやり方に変えてからは、大雨でも水に浸かることはほぼ無くなりました」

そこに手間をかけるのは、先代の苦い経験があるから。近年の異常気象に対応するため、家族で施してきた排水対策は並大抵のものではない。得てして収量だけに目が向きがちだが、目に見えない努力と工夫あつてこそその結果だ。

この日は、今年初めての定植が行なわれた。何年経っても、この一本目の定植は緊張する。緑のラインを引いたかのように、真っ直ぐに延びる一直線の苗。

「この苗を順調に育てて、秋には良質な玉ねぎを消費者に届けたい。来年も、再来年も」  
優しい口調でありながらも、将来を真っ直ぐに見据えた力強い言葉が、植えられたばかりの苗と重なって見えた。



# 農業・地域・時代を紡ぎ 生産者としてのストーリーを届ける

くまき だいすけ  
篠路地区 熊木 大輔さん

「札幌の生産者だからできることを追求しながら消費者と繋がっていき  
たい」そう話してくれた農業と地域を紡ぐ4代目を追いかけた。

## 厳しい冬を乗り越え 芽生えた苗

札幌市北区の総合公園として、昭和58年に開園した百合が原公園。夏には、シンボルである約100種類のユリが咲き競う。熊木農園を訪れたこの日は、春を告げるスノードロップも蕾を開き、風に揺れていた。百合が原公園から程近くに熊木農園のハウスがある。祖父の盛一郎さんが上富良野から昭和16年に入植。百合が原をはじめ篠路地区で札幌伝統野菜の札幌黄のほか、スイートコーンなど約30品目を6ha作付けしている。4代目の大輔さんは、就農して15年目。現在は、妻のひとみさんや母の敦子さん、妹の真由美さんも手伝いながらの家族経営。農産物の栽培に関しては大輔さんが指揮を執り、ひとみさん、敦子さんは、主にJAさっぽろ「しのろ」とれたてっこ生産者直売所」の出荷等を担当する。

この日は、札幌黄の育苗シルバーシートをはがす作業が行なわれていた。太陽の光や気温を

細かく確認しながら、シルバーシートをはがすタイミングを計る大輔さんの眼差しは真剣そのもの。その振る舞いはいかにも苗に語りかけているかのようになさを感じる。シートを少しずつはがし始めると、水滴を纏った小さな苗が春を待ちわびていたように顔を出す。シートを纏い白色だったハウス内が一面鮮緑に様変わりし艶やかで美しい。そして、安堵の気持ちからかハウス内の熊木さん家族の表情も自然と綻んだ。

## 農業を愛でる

熊木さんを取材して印象的なのは家族の「笑顔」。

「農業って本当に楽しいんです」と話してくれた言葉通り、終始家族で仲睦まじく作業を行なう。大輔さんやひとみさんと話していると自然とこちらも笑顔になってしまいう魅力の持ち主。少しでも接した人なら誰もがその人柄に魅力を感じ、心豊かな空間に引き込まれる。同時に農業を心から楽しみ、農業を愛でる揺るぎない信念を感じる。



1. 10年前、『虹の大樹』の取材の際に撮影したツーショット写真。2. 10年前と同じ場所での記念撮影。今回は亮太君も一緒に。3. 作業終了後に記念撮影。左から大輔さん、亮太君、ひとみさん、敦子さん。4. 親子揃って苗の生育を確認。二人の動作がシンクロ。5. シートから顔を出したキラキラと光る苗。

それを象徴するのが、以前JAさつぽろ青年部でスープ専門店とコラボレーションした際の大輔さんのコメントだ。「札幌黄は1玉1玉に個性があり、形や生育の速さもみんなそれぞれ。個々の表情を見ながら、『何かしてほしいことはないか?』と語りかけながら育てています。個性豊かな玉ねぎだけに、みんなの要望を一つ一つ聞いていくのは大変ですけどね。それでも栽培を続けるのは、北海道に住む多くの方から長年愛されているから」

農業を心から愛している大輔さんだからこそ生まれる根幹を成す力強い言葉。

札幌黄を我が子のように育て、愛情を注ぎ、札幌で生産する誇りと伝統野菜を守り抜く覚悟に改めて胸を打たれる。

### 大輔さんの農業の「夢」

熊本農園では直売所での販売を主軸に学校給食への食材提供に取り組み、地元での消費を意識している。熊本さんが地域にこだわるのは、心の深い部分で感じていた地産地消の大切さと顔が見える販売への想いが根本にあるからだ。直売や身近な場所での販売は、直接消費者から

反応がもらえ、それが原動力に繋がるという。

「農業の良いところは世代を超えて繋がれるところ。給食の食材提供も更に増やして、子どもたちに地場産品を食べてほしい。食育授業などできる範囲で自分も父から引き継いできたので、喜んでもらえることがあれば今後もしも取り組みたいね。生産者としての想いやストーリーを直接消費者に伝えるって農家にしかできないから」

自身のことに留まらず、地域や次世代の将来のこと、広く深い視野で想いを馳せる大輔さん。心から農業を楽しみ、地域との繋がりを広げる夢にワクワクが止まらなくなった。

この日は、長男の亮太君が作業を最後まで手伝っている姿があった。

「亮太は農業に興味あるんだよね。特に収穫の作業が好きって言っていて。実際に継いでくれるかは分からないけどね」とひとみさんが話す。

「継承」、今から10年前に『虹の大樹』の取材で大輔さんが記した言葉のように、大輔さんの背中を追いかけて、熊本農園をそして札幌伝統野菜「札幌黄」を継承する5代目の姿が目に見えかけた。

# 札幌黄 加工品紹介

01

ノース・クロップ株式会社

## 丘珠ホルモン

地元丘珠で育った伝統野菜「札幌黄」のピューレと、特製の赤甘辛味噌をブレンドした独自のタレで味付けしたホルモンです。ホルモンには北海道産の豚の大腸のみを使用し、北海道の味覚が詰まった逸品に仕上げました。東苗穂の夏祭りでも大人気となり、商品化に至った自慢の味をぜひお試しください。

ノース・クロップ株式会社

札幌市東区東苗穂 14 条 3 丁目 28-2  
TEL 011-791-7701

ノース・クロップ株式会社  
WEB サイト



篠路支店 日下職員 篠路支店 小関職員

実際に食べてみると、食べやすいサイズで、噛むごとにジュワッと旨みが溢れ出し、とても美味しかったです。味噌ダレは玉ねぎの甘みが効いていながら、ピリッとした辛みもあり、ホルモンの旨みをより一層引き立てていました。ご飯が止まらなくなる逸品となっておりますので、ぜひお試しください！



丘珠ホルモン 200g 550 円(税込)  
(丘珠空港特別価格)



東区東苗穂の夏祭り「燃えれ！わが街」で、地元の食材を使った食べ物を作ろうとスタッフから相談を受けて開発しました。2日間で約 2,500 食を販売するほど大好評で、商品化が実現しました。おかげさまで、道内外からのお客さまも増えています。これからも私たちは、長い歴史を持つ伝統野菜の「札幌黄」を応援し続けます。



代表取締役 福田 武彦さん



「札幌黄」生ラーメン 2 食入り 450 円(税込)  
(生産者直売所とれたてっこ価格)

02

北海道メンフーズ株式会社

## 「札幌黄」生ラーメン

子どもの頃に親しんだ、昭和の札幌ラーメンを再現したい一心で誕生したのが、この「札幌黄」生ラーメンです。毎日食べても飽きず、スープを飲み干せるほどの澄んだ旨いスープが自慢です。麺は、主役となる玉ねぎ「札幌黄」の甘みと香りを、道産小麦 100% の生地練りに練り込んでおり、茹で伸びしにくい特製麺に仕上げました。

北海道メンフーズ株式会社

札幌市中央区北 2 条東 7 丁目 80-22  
三和ビル 1 階 TEL 011-252-9655

北海道メンフーズ株式会社  
WEB サイト



私が目指したのは、「毎日食べても飽きない、スープを飲み干せる正統派札幌ラーメン」です。「札幌黄」の魅力を最大限に引き出すため、スープではなく、麺に練り込むという独自の製法を確立しました。麺の茹で湯が濁らない製法にもこだわり、半年間の研究を経て完成した自信作です。



このラーメンを通じて、札幌黄の魅力を全国に届け、大切に守り育てていきたいと思っています。

代表取締役 須貝 昭博さん

スープは濃厚で旨みたっぷり、麺はもちもちの食感で満足度抜群。手軽なのに本格派の一杯が食卓を豊かにします。仕上げに半熟たまごをのせるとコクが増してオススメです！忙しい日にもぴったりなので、ぜひお試しください！



厚別支店  
高橋職員

厚別支店  
岡田職員

いつもの食卓に、特別な彩りを。  
札幌黄の贅沢な加工品をどうぞ。

03

株式会社ブループロッサム

## 札幌黄のパウンドケーキ

札幌黄の甘みとコクが詰まった、食事系のパウンドケーキです。札幌黄を皮ごとじっくりと焼き上げ、旨みを凝縮させたペーストを生地に練り込みました。ほんのり甘い生地、スパイシーな黒胡椒がアクセントとなり、甘じょっぱい味わいが楽しめます。しっとりとした食感、朝食やお酒のおつまみにもぴったりです。

株式会社ブループロッサム

札幌市北区太平3条5丁目2-19  
TEL 011-777-8473

株式会社ブループロッサム  
WEBサイト



札幌黄のパウンドケーキ 350円(税込)

しっとりとした生地の中に、札幌黄の旨みが自然に広がり、アクセントとして加えられた黒胡椒との組み合わせがとてもよくマッチしていました。札幌黄ならではの濃厚な味わいと深い甘みが口いっぱいに広がり、玉ねぎが苦手なお子さまでも食べやすい逸品だと感じました！



北札幌支店  
佐藤職員

北札幌支店  
安本職員

地元で大切に育てられた札幌黄の魅力、料理だけでなく「札幌黄が主役になるお菓子」という形で届けたいと考え、開発しました。農家さんの話から、規格外野菜を積極的に活用することで、この素晴らしい札幌野菜の魅力を、新たな形で提案していきたいと強く思っています。そして、安心・安全な野菜を使ったお菓子を、未来を担う子どもたちに食べていただきたいと考えています。パウンドケーキのお菓子は、他にも札幌産の小松菜を使った商品などもご用意しています。

代表取締役 工藤 勲さん



札幌黄たまねぎスープ 1箱(4袋入り) 360円(税込)

2015年に、農家さんから札幌黄の規格外品を加工できないかと相談を受けたのが開発のきっかけでした。保存期間が短い札幌黄の加工には苦労しましたが、今では弊社の主力商品にまで成長しました。このスープを通じて、札幌黄の美味しさをより多くの方に知っていただき、生産者の皆さまの想いを繋いでいきたいです。



専務取締役 堀田 博さん

04

株式会社 北海大和

## 札幌黄たまねぎスープ

北海大和独自の乾燥技術で、札幌黄玉ねぎの果肉を乾燥させて作った粉末タイプのスープです。熱を加えることで甘みが増す札幌黄の特徴を活かし、コンソメや肉エキスを使わずに、玉ねぎ本来の味が楽しめるように仕上げました。お湯を注ぐだけで、札幌黄の豊かな風味とコクを手軽にお楽しみいただけます。

株式会社 北海大和

小樽市銭函4丁目190番6  
TEL 0120-910-298



株式会社  
北海大和  
WEBサイト

札幌黄の甘みが口いっぱいに広がり、その豊かな風味を存分にお楽しみいただける、素材の味を活かした優しい味わいのスープです。お湯を注ぐだけで簡単に調理できるので、手軽に温かいスープでリラックスしたいときにもぴったりです。

白石支店  
櫻井職員



白石支店  
國田職員

# 「とっておきレシピ」で JAさっぽろ産の野菜をもっと美味しく!

このコーナーでは、キューピー(株)にご協力いただき、JAさっぽろ産野菜の美味しい食べ方をご紹介。キューピー「とっておきレシピ」の中から厳選したレシピでJAさっぽろ産野菜を調理する様子をお伝えします。今回はJAさっぽろ軽部組合長・須合副組合長が、玉ねぎを使った2品を調理。

須合副組合長は  
“バジルチキンカレー”  
を担当



玉ねぎを丁寧に  
みじん切ります。



鶏肉に下味  
をつけておく  
と美味しく  
なるんです。



カレー粉が加わって  
一気に良い香りが立ち  
込めます。



ココナッツミルクで後味  
まろやか、みんな大好き  
チキンカレーの完成!

軽部組合長は  
“フライパンで! 秋鮭の  
みそマヨちゃんちゃん焼き”  
を担当



塩・こしょうを  
もみ込み、鮭  
の下準備。



皮面から焼くのが  
ポイント。



野菜をたっぷり入れて  
栄養満点!



マヨネーズがアクセント  
になった、一味違うちゃ  
んちゃん焼きの完成!

9月は、北海道産の玉ねぎと鮭が  
美味しい季節です。北海道のソウ  
ルフードにマヨネーズを加えて、旬  
の味をぜひお試しください。味噌と  
マヨネーズのコクと、玉ねぎの甘み  
が絶妙にマッチして美味しいですよ。

バジルソースの香りが食欲をそそ  
り、鶏肉の旨みをぐっと引き立てて  
くれます。これ一本で本格的な味が出  
せるので、普段料理をしない私も  
手軽に調理できました。朝食や時  
短メニューにオススメです。

完成! /



軽部組合長



須合副組合長



調理時間 20分

## バジルチキンカレー

材料  
(4人分)

玉ねぎ … 1/2 個(94g)  
鶏むね肉 … 2 枚(360g)  
トマト水煮 … 1/2 缶(200g)  
ココナッツミルク … 250ml

サラダ油 … 大さじ 1  
水 … 200ml  
キューピー Italiante バジルソース … 大さじ 9 + 適量

A  
カレー粉 … 大さじ 2  
塩 … 小さじ 1  
こしょう … 少々

### 作り方

- ① 玉ねぎはみじん切りにする。
- ② 鶏むね肉はひと口大に切り、食品用保存袋に入れ、バジルソース大さじ 5 で和える。
- ③ 鍋に油をひいて熱し、①を入れて少し焦げ目がつくまで炒める。  
トマト水煮を加え、水分を飛ばしながら炒める。  
ペースト状になったら②とAを入れて炒める。
- ④ ③の鶏むね肉の色が変わったら、ココナッツミルクと水を加え、  
とろみがつくまで約 10 分煮る。バジルソース大さじ 4 を入れ、混ぜ合わせる。
- ⑤ 器に④を盛りつけ、残りのバジルソースをかける。
- ⑥ 別の器にご飯を盛りつけ、⑤を添える。



調理時間 25分

## フライパンで! 秋鮭のみそマヨちゃんちゃん焼き

材料  
(4人分)

鮭(生) … 4 切れ(400g)  
キャベツ … 1/3 個(270g)  
玉ねぎ … 1 個(190g)  
ぶなしめじ … 1 パック(100g)  
にんじん … 1/3 本(60g)  
塩 … 少々  
こしょう … 少々

バター … 大さじ 2  
A  
合わせ味噌 … 大さじ 3  
砂糖 … 大さじ 1  
みりん … 大さじ 1  
酒 … 大さじ 1  
キューピー マヨネーズ … 大さじ 6

### 作り方

- ① 鮭は両面に塩・こしょうをし、水滴が浮き出てきたら、よくふきとる。
- ② キャベツはざく切りにする。玉ねぎは 5mm 幅の薄切りにする。  
ぶなしめじは石づきを取り、小房に分ける。にんじんは皮をむき、短冊切りにする。
- ③ フライパンにバターを入れて熱し、①の両面に焼き色をつけ、いったん取り出す。
- ④ ③のフライパンに②を入れてさっと炒め、③の鮭のをせ、  
混ぜ合わせた A の 2/3 量を回しかけ、ふたをして約 10 分蒸し焼きにする。  
野菜に火が通ったら、残りの A をかける。



**調理のポイント** ホットプレートで調理しても、美味しく作れます。

# 受け継がれる味、 未来へ紡ぐ札幌の恵み。

## 食の襷プロジェクト

この世には、未来へ繋ぎたくても、受け継ぐ人がなく静かに消えていくモノやコトがたくさんあります。札幌の肥沃な大地が育んできた伝統野菜もまた、その一つです。このかけがえのない恵みを未来へ紡ぐため、「JAさっぽろ」と、札幌を代表する食のプロフェッショナルたちが「食の襷プロジェクト」として力を合わせます。それぞれの強みを持ち寄り、一本の襷を繋ぐように、伝統野菜の新たな価値を創造します。

この襷には、先人たちの知恵と未来への希望が込められています。



※商品は現在開発中のため、イメージ写真となります。



札幌を代表するスープカレーの名店、奥芝商店。札幌白ゴボウ、札幌大球、札幌黄といった伝統野菜が主役の、札幌のソウルフードともいえるスペシャルスープカレーと、生カレーパンを販売いたします。地元の恵みがたっぷり詰まった、ここでしか味わえない一杯、ひとつを、ぜひ。

### 奥芝商店

[スープカレー] 10月下旬に2日間、地物市場とれのさにて1日限定100食販売予定  
[生カレーパン] 9月30日~10月4日、大通公園で開催されるさっぽろオータムフェストの「お肉じゅっ丁目」にて1日限定300個販売予定



奥芝商店  
WEBサイト

2年前にJAさっぽろ様のご紹介で、札幌の農家さんと出会いました。これまでに畑で感じた熱い想いと、素材を活かす工夫を、一杯のスープカレーに込めていきます。今回は更に、スープカレーとともに、JAさっぽろ青年部様と札幌黄を使った生カレーパンも開発中です。お客さまに感動を届ける一杯を通じて、北海道から全国へと、この素晴らしい伝統野菜の魅力を発信してまいります。



奥芝商店  
統括マネージャー  
藤田 拓磨さん



756円(税込)



北海道の迎賓館として歴史を刻む札幌グランドホテル。伊藤総料理長監修のもと、札幌大長ナンバンの深い旨みと独特の辛みを最大限に引き出したオリジナルの南蛮味噌に加え、「北海道の秋フェア」の際に札幌伝統野菜を使用したパンを製造・販売いたします。ホテルの確かな技術で、力強い味わいを新しい美味しさへと昇華させました。

### 札幌グランドホテル

ザ・ベーカリー&ペイストリー  
札幌市中央区北1条西4丁目 札幌グランドホテル 東館1階  
TEL 011-261-3311



札幌グランドホテル  
WEBサイト

4年前にJAさっぽろ様と「札幌伝統野菜パン」を開発した際、生産者の方々の畑を訪れ、その熱い想いや愛情に触れる機会をいただきました。その感動が心を動かし、以前より販売していた南蛮味噌に「札幌大長ナンバン」を使わせていただくことになりました。これからも、料理を通して生産者の皆さまの情熱を伝え、食を介して生産者とお客さまの心を繋ぎ、札幌が誇る伝統野菜を未来に残していきたいと考えております。



札幌グランドホテル  
総料理長  
伊藤 博之さん

## 札幌伝統野菜とは…

明治時代から今日まで、札幌の豊かな大地と人々の手によって守り伝えられてきた、「サッポロ」の名を冠するこの地ならではの宝物です。時代の移り変わりとともに姿を消しつつある中、先人たちの知恵と努力が詰まったこれらの野菜を未来へ受け継いでいくことは、札幌の食文化を守るうえで欠かせません。JAさっぽろは、5種類の伝統野菜の栽培・普及に力を注ぎ、地域の誇りとして次世代へ繋げる取り組みを続けています。

### 【札幌黄】

甘みとコクが際立つ、札幌発祥の希少な玉ねぎ。加熱すると更に甘みが増すのが特徴です。

### 【札幌大球】

大きくて肉厚、漬物にぴったりのキャベツ。直径50cm、重さ20kgにも育ち、シャキシャキとした食感が特徴です。

### 【サッポロミドリ】

色鮮やかで甘い、札幌生まれの枝豆。実入りが良く、茹でると鮮やかな緑色と豊かな風味が楽しめます。

### 【札幌大長ナンバン】

大ぶりで辛みが強い、札幌ならではの唐辛子。長さ12cmほどに育つのが特徴です。

### 【札幌白ゴボウ】

白くて香り高く、食感が良いゴボウ。皮も果肉も白く、柔らかかな口当たりと豊かな香りが料理を引き立てます。



※商品は現在開発中のため、イメージ写真となります。



北海道の食文化を長年牽引してきた料理研究家、星澤幸子先生。冬の味覚の象徴である**札幌大球**を使った伝統的な「ニシン漬け」を、星澤先生監修のもと限定販売いたします。懐かしい味が、今、また多くの食卓を温かく灯します。

### 星澤クッキングスタジオ

販売場所：札幌駅前通地下歩行空間チ・カ・ホにて

札幌伝統野菜は、この土地で育った私たちにとって、まさに『身土不二』の教えを体現するものです。この土地のものをいただくことが、私たちの心と体を作ってくれます。私も自分なりのレシピで札幌大球を使用したニシン漬けを毎年大量に作りますが、身の厚さと食感で、見た目にも味にも他のものとは格段に違いがあります。今後も伝統を残し、語り継ぎたい食文化とともに育ってきた札幌大球が、ご馳走として皆さまの食卓にのぼることを心から願っています。



料理研究家  
星澤 幸子さん



サッポロミドリを使用した「ミゼラブル」  
9月12日～11月末まで  
ショコラティエ マサール  
4店舗で販売予定



札幌を代表するショコラトリ、ショコラティエ マサール。**サッポロミドリ**の繊細な風味や美しい色合い、独特の食感を活かした、とっておきの限定スイーツを販売いたします。バタークリームとサッポロミドリが織りなす、新しい札幌の味覚をぜひご堪能ください。

### ショコラティエ マサール

ショコラティエ マサール 本店  
札幌市中央区南11条西18丁目1-30  
TEL 011-551-7001



ショコラティエ マサール  
制作担当  
市原 希望さん



京都・宇治の抹茶を使ったしっとりとした生地に、札幌伝統野菜の枝豆「サッポロミドリ」と柚子のコンフィチュールを混ぜ込んだ、軽い口どけのバタークリームを合わせました。柚子の爽やかな香りが枝豆の風味を引き立て、その余韻を最後まで楽しめる逸品です。このお菓子が、生産者の方々の想いを伝える架け橋となり、札幌が誇る伝統野菜を未来に残していくきっかけになれば幸いです。

今後の販売情報など、詳しいご案内はJAさっぽろ公式LINEや、各企業のホームページにて随時お知らせいたします。札幌の伝統野菜を未来へ繋ぐ「食の糧プロジェクト」に、ぜひご注目ください。未来へ繋ぐ一皿を、皆さまの食卓にも。

# 知って納得！ JAの取り組み

次世代を担う子どもたちに「食」と食を生み出す「農」へ興味・関心を持ってもらうため、JAさっぽろでは、様々な食農教育活動に取り組んでいます。

今回は「食とスポーツのチカラ」の融合を目指し「グッチーさんと行く！コンサドーレ食の冒険ツアー supported by 札幌グランドホテル」を開催しました。2025年6月21日、JAさっぽろ青年部が未来のスターたちへ心を込めて届けた特別な一日。選手たちは農の現場を訪れ、食の大切さや生産者への感謝を深く感じ取っていきました。さあ、彼らが五感で体験した「食の冒険」の旅を、どうぞごゆっくりお楽しみください。



団長のグッチーさんから挨拶をいただいて出発！



五感で  
味わう！

## コンサドーレ 食の冒険ツアーレポート！

札幌市を中心に、北海道コンサドーレ札幌アカデミーの選手たちが「食」の魅力を探るツアーへ出発！

生産者の方々との出会いを通じて、普段何気なく口にしている食材が、どのような想いや工夫を経て私たちの食卓に届くのかを学びました。



### 新鮮レタスに舌鼓！美味しい牛乳のヒミツ

#### 小林農園・小林牧場

はじめに、6種類のレタスを栽培する小林農園へ。収穫方法や保存の工夫を学び、奥さま特製の絶品ドレッシングで試食！採れたてシャキシャキ食感に「おいしいー！」と笑顔が溢れました。

続いて小林牧場へ。牛の飼育から乳製品ができるまでの工程を見学。牛のフンをエネルギーに変える「循環型農業」の取り組みに驚き続出！命を育む食の大切さを学びました。

モ〜っと  
知りたい！



コンサドーレアカデミー選手の冒険ツアーという機会をいただき誠にありがとうございます。今回の体験で選手たちは札幌に生まれ育ったことを誇りに思ってくれるに違いありません。人口減少が危惧される中札幌のスポーツチームが育つことが札幌の魅力づくりになると信じています。未来のトップアスリートたちに今後もぜひお力添えをお願いいたします。



グッチーさん

## 食育 + 農業 = 食農教育

食農教育とは…「食」を持つ多様な役割の大切さを伝える「食育」を更にパワーアップして、「食」を支える根本である農業に関する知識・体験も含んだもの。

いよいよお披露目！



今回のツアーでは、自分のエネルギーになる食事の大切さをお伝えできたのではないかと思います。

これからトップアスリートを目指す皆さんにとって、バランスの良い食事は特に大切なこと。そのためにも私たち調理人は、日頃から地域の農家さんと手を組み、安心して安全な食事を提供していくことを最も大事にしていきたいと改めて感じました。



札幌グランドホテル  
伊藤総料理長

## 札幌グランドホテルで特別ランチ！

ランチタイムは札幌グランドホテルへ。伊藤総料理長が、JAさっぽろの農産物12種類をふんだんに使ったスペシャルランチを振る舞ってくれました。特に、JAさっぽろの農産物を8種類も使った、この日だけの特別な「元祖ラーメンサラダ」に選手たちは大興奮！「強くなるには野菜をしっかり食べることが大事」という伊藤総料理長からのメッセージを胸に、心身ともに満たされました。



- 札幌近郊野菜を使用した元祖ラーメンサラダ
- ヴェール農場の札幌黄パン
- 桑島農園のほうれん草と小林農園の北あかりのポタージュ
- 大西農園のすずあかね苺のパンナコッタ  
小林牧場牛乳のジェラート添え

## 清田の恵みを学ぶ！

### 桑島農園・清田しいたけファーム

食後は、清田区の桑島農園でブランドほうれん草「ポーラスター」の収穫を体験。畑で力強く育つ姿に驚きながら、収穫や袋詰めのコツを学びました。

次に清田しいたけファームで、1年中安定して収穫できる「菌床栽培」を見学。美味しいしいたけを育てるための工夫や生産者の知恵に触れました。

今回の食育バスツアーは、ただの「食の勉強」じゃありません。プロを目指す選手たちが、自分の身体とどう向き合うかを考える大事な一歩。何を食べ、どう選び、どんな想いで作られているのか。地元の空気を吸い、土の匂いを感じ、本物の食と人に触れたこの体験は、必ず彼らの心と身体、そして未来を支えてくれるはずですよ。



北海道コンサドーレ  
札幌アカデミー  
ダイレクター  
石川 直樹さん

## 甘い香りに包まれてフィナーレ！ 自然満喫倶楽部

最後は自然満喫倶楽部へ。太陽を目一杯浴びて育つ「すずあかね苺」の甘い香りに包まれ、選手たちは思わず笑顔に。栽培の工夫や工程を学び、食への感謝を深めました。名物のいちごソフトクリームを堪能し、最高の思い出とともにツアーを締めくくりました。



大自然の  
恵みを育む！



北海道をはじめ札幌の自然や食材を大切に考える方が伝わってきました。地元の農産物や素材を使った料理や、環境への配慮に驚きました。食べ物を通じて未来を考え、地域との繋がりを大切にしている姿勢に感動しました。これからはスポーツ選手として、食生活も意識していきたいと思いました。



北海道コンサドーレ  
札幌アカデミー  
熊原 柏玖さん

## 農家のお母さん &amp; 丸岡専務理事 直伝レシピ

## 札幌黄の玉ねぎ味噌

## 【材料】

- 玉ねぎ(札幌黄) …… 大玉 3個
- 砂糖 …… 大さじ 1
- 手作り味噌 …… 大さじ 1と 1/2
- 酒 …… 大さじ 1
- ごま油 …… 大さじ 1



## 【作り方】

- ① 玉ねぎは半分に切ってから薄切りにする。
- ② 耐熱皿に玉ねぎを並べラップして電子レンジで10分加熱する。
- ③ フライパンにごま油をひき、玉ねぎを中火で炒め、水分を飛ばす。
- ④ 砂糖、酒、味噌を入れ焦がさないように色がつくまで煮詰める。

## ポイント

電子レンジをかけることで玉ねぎの甘みも増し、時間も短縮されます。

札幌黄は加熱すると甘いので砂糖は控えめですが、普通の玉ねぎの場合は若干砂糖を増やします。

今回は我が家の手作り味噌を使いましたが、市販の味噌でも構いません。

砂糖・味噌はお好みで加減してください。ただし調味料が少ない場合は保存せず早めに食べきってください。

作り置きした玉ねぎ味噌で、シーチキンや鶏肉を味付けし、ご飯のお供として食べても美味しいです。

ふるふき大根の味噌や、野菜の炒め物の味付けとしても重宝します。

## 丸岡専務理事 考案

## 札幌黄たまねぎスープで作る 札幌黄チャーハン

札幌伝統野菜「札幌黄」玉ねぎを使った加工品「札幌黄たまねぎスープ」をご存知ですか？お湯を注いでそのまま飲むのはもちろん、チャーハンの味付けに使うと美味しいと専らの評判です！ぜひ皆さまもお試しく下さい。



## 【材料】(2人分)

- 玉ねぎ(札幌黄なら最高) …… 中玉 1/2個
- チャーシュー …… 適量
- かまぼこ …… 適量
- 長ネギ …… 適量
- 卵 …… 2個
- ご飯 …… 1合
- 札幌黄たまねぎスープ …… 1袋
- 塩・こしょう …… ひとつまみ
- うま味調味料 …… 少々
- しょうゆ …… 少々



## 【作り方】

- ① 粗みじん切りにした玉ねぎを強火で熱したフライパンで炒める。
- ② サイコロ状に切ったチャーシューやかまぼこなど好みの具材を追加する。
- ③ 軽く溶いた卵を回し入れ、すぐにご飯を入れて強火のまま炒める。
- ④ 札幌黄たまねぎスープを1袋すべて入れ、塩・こしょう、うま味調味料、しょうゆで味を調える。
- ⑤ 最後に長ネギを入れ、全体に味がなじんだら火から下ろして完成。

## ポイント

札幌黄の甘みが感じられる優しい味です。スープの素だけでは塩味は軽めですので、お好みで調節してください。

札幌黄たまねぎスープを活用したアレンジレシピをもうひとつご紹介！



エリンギたっぷり  
ペペロンチーノ風  
札幌黄パスタ



## 直売所情報

### JAさっぽろ地物市場 とれのさと

石狩・札幌産のお米や野菜はもちろん、札幌産の野菜や果物のほか、加工品も取り揃えています。盛りの良さが自慢のソフトクリームもオススメです。季節ごとにフレーバーが変わる、JAらしい「ベジソフト」が人気！

そして！石狩産さつまいものスイートポテトが新登場！ねっとり濃厚な甘みが人気の石狩産「紅はるか」。実は加工が非常に難しい品種ですが、職人が1年



黒田店長

かけて試作を重ね、ついに理想のスイートポテトが完成しました。

「紅はるか」をふんだんに使用し、素材の味を最大限に活かしたスイートポテトは、バニラの香りがアクセントとなり、上品な味わいをお楽しみいただけます。とろけるような舌触りと、豊かな甘みが織りなす極上のハーモニーをぜひご賞味ください。



スイートポテト  
380円(税込)



ベジソフト  
かぼちゃ

ベジソフト  
落花生

大人気商品も勢ぞろい！とれのさとファンに愛され続ける、定番の味もどうぞ。



1,200円(税込)

#### とれのさと ジングスカン

特製の秘伝ダレに漬け込んだ、柔らかくジューシーなラム肉。札幌黄も使用しており、ご飯のおかずにも、ビールのお供にも最高です！



プレーン 250円(税込)  
その他 350円(税込)

#### とれのさと生ドーナツ

石狩産の小麦を使用している、口の中でとろけるような食感がたまらない、大人気の生ドーナツ。プレーンやほっかいどうカスタード、チョコホイップ、チーズクリームなど、種類も豊富にご用意しています。

新鮮な野菜や果物はもちろん、とれのさとが自信を持ってお届けする加工品も、ぜひこの機会にお試しく下さい。皆さまのお越しを心よりお待ちしております！

#### 地物市場とれのさと

石狩市樽川 120-3 (石狩手稲通沿い)

- 電話番号 0133-73-4500
- 営業時間 4月～11月 9:30～17:00  
12月～3月 10:00～15:00
- 年中無休(12月～3月は毎週水曜定休日)



とれのさと  
Instagram



JAさっぽろの生産者直売所「とれたてっこ」は、元気に営業中！新鮮で美味しい旬の農産物を取り揃え、皆さまのお越しをお待ちしております。詳しくは、JAさっぽろのWEBサイトをご確認ください！



## 「北海道の秋フェア」開催のお知らせ

札幌グランドホテルとJAさっぽろのコラボレーション企画「北海道の秋フェア」が、9月から10月末までの2か月間にわたり開催されます。

生産者が丹精込めて育てたJAさっぽろ産の農産物が登場し、札幌グランドホテルの伊藤総料理長をはじめとする調理長たちが、その魅力を最大限に引き出した料理をご提供いたします。

このフェアは札幌グランドホテル内のレストラン、ショップにて開催され、札幌伝統野菜の「札幌黄」をはじめ、「札幌大長ナンバン」「札幌大球」「札幌白ゴボウ」といった希少な農産物も使用されます。

秋の訪れを感じさせる、豊かな香りと深みのある味わいをぜひご堪能ください。

▶詳しくは、札幌グランドホテルのWEBサイトをご覧ください。



## 「さっぽろオータムフェスト」出店のお知らせ

「お肉じゅっ丁目」の会場、大通公園西10丁目でJAさっぽろのマルシェを開催します！

北海道の豊かな大地で育った、旬の野菜や果物が勢揃い。日替わりで登場する、採れたての新鮮な味覚をお楽しみください。

産地直送!

### 新鮮な秋の味覚を大通公園で!

食欲の秋にぴったりのイベントです。お肉と一緒に、採れたての美味しい農産物もぜひお楽しみください。



出店情報



**9月12日(金)~9月29日(月)**

石狩産を中心とした農産物が集まる「とれのさと」が出店。色とりどりの新鮮野菜や、地域の特産品が並びます。

**9月30日(火)~10月4日(土)**

「JAさっぽろ青年部」が出店し、朝採れを中心とした新鮮野菜が並びます。この5日間限定で、札幌の人気店・奥芝商店とコラボした「生カレーパン」も1日300個(予定)限定で販売します。

農業×若きクリエイターの感性



JAさっぽろ青年部



bisen コラボ紙袋プレゼント!

さっぽろオータムフェストで9月30日~10月4日、JAさっぽろ青年部と北海道芸術デザイン専門学校(bisen)の学生がコラボした、オリジナル紙袋が登場!「食」と「農業」への想いを、学生10名が個性豊かにデザイン。会場内マルシェで商品をお買い上げの方に、ここでしか手に入らない特別な紙袋をプレゼントします。若い感性が描く、札幌の農業の新しい魅力をぜひ会場でご体感ください!

