

“大浜みやこ”は
伝統野菜？



青果食店員さん

観光客が
多いイメージが
あるが、一歩
向けにも
反映している。

主に石狩と札幌の野菜を取り扱っている

GET {

- ・ サッポロミドリ
- ・ 札幌黄のスープ

おいしいパン
おにぎり、
ソフトクリーム
が販売され

AM 10:50 しのろとれたてっこ

GET { ・札幌黄スーパ
・札幌黄うめん

とれたての
店員さん

小さな直売所
でしたか
お客さんか
たくさん
いました

AM 11:20 ちやらんど

- ・サッポロミドリ
- ・札幌大長ナンバン
- ・札幌黄スープ

園内がとて
なかくて涼しい
♪♪♪
展示を見よう!!
ラッキー!!

札幌伝統野菜の栽培展
示がありJAさっぽろの
HPに載っていない札幌
幌太人参加があった

[illegible]

私は伝統野菜を手に入れるために、
Aさっぽろが運営している野菜直売
所のとれたてっこ、中央卸売市場の
青果館、さとらんど、ホクレンシヨ
ップなどにしぼり、調査しました。

どこにあるの!?



札幌伝統野菜
3ヶ条

- 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」の地名がっていること
- 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

(引用元:JAさっぽろHP)

PM 13:20 八紘学園
農産物直売所
・伝統野菜なし

PM 14:20 ホクレンショップ
平岡公園通り店
GET { ・サッポロミドリ
・札幌大長ナンバン

PM 15:40 ホクレンショップ
中ノ沢店
・ 伝統野菜なし
調査終了

調査結果まとめ

- ・今回手に入ったのは枝豆とナンバンと札幌黄の加工品のみだった。他の野菜はこれから収穫時期がくる。
- ・別日に丸井、今井、三越、大丸、東急、大手スパーの青果売場を見たが見っかからなかった。
- ・伝統野菜以外にもたくさんさんの札幌産の野菜が販売されていた。

札幌にもつたにあっては

知られざる伝統野菜

います。他にも野菜探しの最中にQ大浜みやこ
大きな「札幌大何度も「大浜みやは伝統野菜に
球」というキャー」という南瓜を入りますか？
ペツや「サッポ見かけた。調査すA、入りますせん
ロミドリ」といると古くから札幌「みやこスイ
った枝豆、「札幌で作られており「みやこスイ
幌大長サンパン大浜」も地名だとカは古くから
「札幌白ゴ知った。篠路とれ手稲山口で作
「ホムペー」にたて「この職員さられてゐる野
人に話を聞いた。菜です。

幻の玉ねぎ「札幌黄」

日本の玉ねぎ栽培の歴史は現在の札幌市東区生産量が激減しから始まった。明治十「幻の玉ねぎ」年ブルックス博士によつてまで言われたり札幌黄の原種「イエ」が何軒かの農家にローグローブダンバーや関係者が「絶ス」が持ち込まれ札幌「イエ」という使命村で栽培が始まった。い「イエ」という使命今から約百五十年前の感を持ち行政や生産地の拡大や品種改良の現状と協力することだ。需要の増加や各団体との協力を良が進んだこと、農機量が増え再び札幌の発達により収穫量が増え再び札幌具の発達により収穫量が増え再び札幌が年々増加し、明治頃になることとなつた。から海外へ輸出され始めた。口が急増し宅地化が進み、更にF1種の台頭

元札幌黄物語
引北のなまねぎ
北海道産金巻をせしめ

「我が国のなまねぎ」の表紙
「我が国」の表紙

実際に食べてみた

- **ザッパロミドリ**
 - ・さやが約7cm 一粒10mm×1.5cm
 - ・他の札幌産の枝豆よりやわらかく小粒。
 - 黄色い味がっている。
 - **札幌大長ナンバン**
 - ・約15cm
 - ・他のナンバンより大きく辛い 焼いて食べたら先はピーマンのような味の根元と種が辛い。
 - **札幌黄ラーメン**
 - ・麺に札幌黄が練り込まれている。
 - ・麺が甘くとても美味しい
 - ・辛みそ味のスープと合う