



「北のたまねぎ」

札幌村歴史研究会編

現在は札幌市東区に生まれ 大正生まれを中心に十一人の旧札幌村は、明治以来、全国的にも有名なタマネギの特産地だった。栽培に適した土壌などいくつかの有利な条件もあつたが、農民たちが創意工夫などによって札幌黄と呼ばれる品種を生み出し、さらには独自の栽培体系を確立するまで、多くの手間のかけがえのない女性たちが活躍していた。本書はこの札幌黄を育ててきた人々の聞き書きをもとに、旧札幌村でのタマネギ作りの歩みをたどったものだ。本書に登場するのは明治、

北のたまねぎ



タマネギという一つの作物をテーマにした出版物は、専門的なものを除くと極めて珍しい。また、昭和三十年代を境に北海道の農業をめぐる環境や、農作業の内容も大きく変化した。そうした変遷を記録するものとしても、貴重な一冊といえる。(な)

(北海道出版企画センター)

学び染め知る 玉ネギの歴史

郷土史研究者らが授業

札幌市東区の伏古北小の三年生九十一人が二日、社会科の授業で、明治時代に始まった地元の玉ネギ栽培



「玉ネギの皮で黄色に染まった紙を色づけした」折染め」の授業

1999-12-2 26面

の歴史を郷土史研究グループや農家から学んだ。教壇に立ったのは「札幌村歴史研究会」のメンバーと地元農家ら十四人。こうした形式の授業は今年に続いて二回目。

授業は三時限行われ、同研究会のメンバーや農家が「玉ネギの歴史」と題して、機械化前の栽培の苦労などを紹介。玉ネギの皮の煮汁を使う「折染め」の授業も行われ、子供たちは「食べる以外にも使える」とは知らなかった「風味深げ」に取り組んでいた。