読　賣　新　聞　　2000年(平成12年) 8月19日（土曜日）　　（第三種郵便物認可）

と海道

編集部☎011・231・1775　FAX011・222・0490
販売部☎011・222・6317　広告部☎011・222・5825　総務部☎011・242・5615

北の物語紀行

# 札幌村

## ＝タマネギの里＝

# 「甘くてやわい」〝幻の味〟札幌黄

「札幌黄は甘くてやわい。食べても舌に残らないんだ」

8月の青空に向かって、直径10㌢ものネギ坊主が伸びていた。丘珠地区の畑の一角で札幌黄を栽培する大作保勝(62)は、花が咲き終わり、種がびっしりと詰まったネギ坊主を満足そうに眺めた。

かつては、だれもが札幌黄を食べていた。しかし、貯蔵性が悪いため、1980年代から、大きさや形が均一な一代雑種に取って代わられた。大作は食にこだわるホテルとの契約栽培で、地道につくっている。

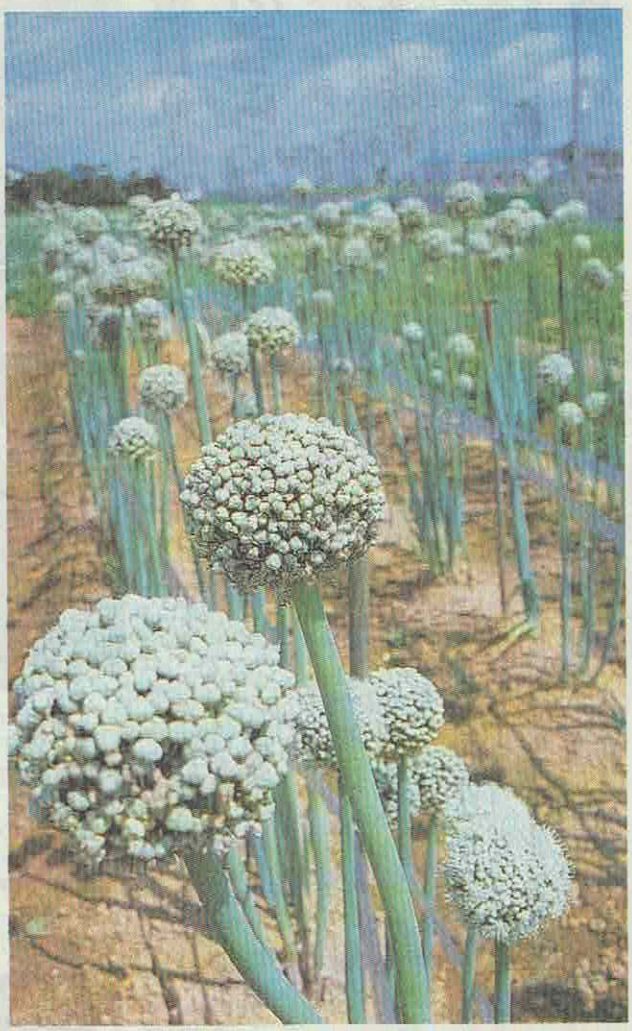
栽培農家は、収穫したタマネギの中から種子を採るための母球を選び、毎年植えれば、種を絶やさないようにしている。選び方は農家ごとに違うから、採れる大作のは美しい球形。いい形になるまで育て上げるのが大変だ」。出荷用の箱には「幻の札幌黄1号」と判をつく。「おれは、おれなりの形と思っているから。収量がとれれば続けていくよ」

＊

明治時代に札幌村と呼ばれた現在の東区元町付近は、日本で初めて本格的にタマネギが栽培された土地。タマネギ農家の足跡を子どもたちに伝えようと、郷土史研究グループ「札幌村歴史研究会」は98年、「北のたまねぎ」（北海道出版センター）を出版した。

会の代表で元図書館司書の土肥信子(61)や、道教育大教授の君井彦(64)、主婦の三鴨西都子(61)、会社員の国田洋治(51)らはテープ

（右）札幌村歴史研究会の例会。タマネギの皮で染めた布は柔らかな色合いだ（左）青空に伸びる札幌黄のネギ坊主（大作保勝さんの畑で）



美しい球形が自慢の大作さんの札幌黄

《札幌村》現在の札幌市地区の前身。大友亀太郎が入れ、純農村として発達して村が出来た。55年、札幌市と

《札幌黄》明治中期に「イエロー・グローブ・ダと気候に合わせて改良した札幌市内のタマネギの作付うち、札幌黄の面積はわず回っていないという。

札幌黄を ロシアに輸出 ため取得された当時の ポート（上）とロシアの