

1998. 7. 19 道新 15面



「北のたまねぎ」

札幌村歴史研究会編

現在は札幌市東区に含まれる旧札幌村は、明治以来、全国的にも有名なタマネギの産地だった。栽培に適した土壌などいくつかの有利な条件もあったが、農民たちが創意工夫を凝らして札幌黄と呼ばれる品種を育んで、その独自の栽培体系を確立するなか、タマネギの歴史を継ぎつぎつぎつとも見逃せない。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、旧札幌村のタマネギ作りの歩みをたどったものだ。本書は登場人物のほかに明治

北のたまねぎ



タマネギとくっくっ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は、貴重の一冊といえる。(5)

(北海道道庁出版センター)

## 学び染め知る 玉ネギの歴史

郷土史研究家らが授業

札幌市東区の伏古北小の三年生九十二人が一日、社会科の授業で、明治時代に始まった地元の玉ネギ栽培

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春に続いて二回目。

授業は三時随行われ、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「食べられない」にも使えろとは知らなかった」と興味深げに取り組んでいた。



玉ネギの皮を黄色に染めた紙や色紙にした「折染め」の授業

1999-12-2 26面