

卓上四季

今も人気あるカレーライス
は明治の初めには日本に伝わっている。ただ、初期のカレーの作り

方を見ると、材料として長ネギは出ているが、玉ネギはまたない▼玉ネギの登場は明治三十年代から。玉ネギ特有のまろやかな甘みが生きたカレーの味は、そのころから家庭にも広がったようだ。

逆に考えると、西洋野菜の玉ネギが日本人の舌になじむまでにはきつと、カレーの貢献も大きかったのだろう▼日本で初めて玉ネギを栽培したのは今の札幌市東区にある旧札幌村だ。定説では、

一八七二年（明治四年）

に米国からタネを輸入して栽培が始まった。その米国種を、札幌村の土壌と氣候に合わせて改良した品種「札幌黄」は、日本を代表する玉ネギとさえ言われた▼革命前のロシア・ウラジオストクにも輸出されたほどの花形で、農家はこども、わが

家のタネを守り受け継いできた。最近出版された札幌村歴史研究会編「北のたまねぎ」（北海道出版企画センター）には、

そんな札幌黄をめぐる、人びとの思いと歴史が描かれている▼その札幌黄が減るかもしれない。形が不ぞろいになりやすく日もちも悪いと、昭和

四十年代から一代雑種の新品種に取って代わられてしまった。今は旧札幌村でも、少数の農家が自家用に栽培しているだけで、実態はつかめないらしい▼親の代から玉ネギを作ってきた大伴保勝さん（80）が言う。「やわく

て甘い。焼き鳥屋には喜ばれた。私も残したいのだが」。日本人に玉ネギの味を教えた札幌黄が消滅するのなら寂しい。