

わが村は美しく

札幌市編

第十二回 NPO 特別賞

札幌伝統野菜「札幌大球」応援隊



いよいよ10月下旬に収穫。8kg以上ある重さのキャベツを手作業で行っている。

お話をしてくれた人



札幌伝統野菜「札幌大球」応援隊 隊長

日原 康貴 さん



「札幌大球」オーナー制度の募集チラシ(昨年版)。今年も6月2日からオーナー制度受付を開始!



札幌の伝統野菜を熱烈応援!
キャベツ「札幌大球」を
消滅危機から救い、食文化も伝承しよう!

札幌にも伝統野菜があった!
「札幌大球」とは?

話す。

「冬は野菜が不足する北海道で、大きくて貯蔵性に優れて、漬物に適したキャベツ『札幌大球』が重宝されていました。昭和初期には二〇〇〇ヘクタールほど栽培されていたそうですが、一個の重量が重く、作業負担が大きく、農家の高齢化もあり、二〇一三年には、札幌での生産者は二戸だけとなってしまいました」。

一般的なキャベツが二鈴前後であるのに対し、札幌大球は、八鈴以上あり、大きいもので二〇鈴にもなるそう。キャベツ二玉の葉数は通常品種と同様の五〇枚前後だから、一枚一枚の葉は肉厚である。北海道の伝統的漬物「にしん漬」に最適というのも納得の理由だ。

二〇一五年、札幌伝統野菜「札幌大球」を途絶えさせてはいけなと応援隊が発足した。隊長の日原康貴さんはこう

かつて道民に愛された「札幌大球」消滅に危機感を持った、大学教授、札幌市職員OB、

第11回コンクール



参加しよう、広げよう、いいもの伝えよう
「わが村は美しくー北海道」運動

札幌大球のオーナー制度、体験イベントに関しては札幌伝統野菜「札幌大球」応援隊のホームページから応募することができます。収穫期に行われる特別メニューやイベントなどはホームページやFacebookを参考にしてください。

お問い合わせ／事務局(株)プレナイ社 ☎011・231・1713



「札幌大球」の現物が無い時期は、取材やPR活動に大活躍している迫力ある模型。



漬物メーカーによる「にしん漬教室」。北海道の食文化再発見にもつながっている。



札幌市役所食堂で「札幌大球」特別メニューを展開。地産地消にも一役買っている。



オーナー制度で届けられる「にしん漬」。収穫後のわずかな時期しか作らず、一般販売をしてない貴重品。



一般的なキャベツと「札幌大球」の重量比較。大きさの違いは歴然だ。



品種を守り続けるため、「札幌大球」の採種も自前。7月中旬には、きれいな花が咲く。

料理研究家、野菜ソムリエ、飲食店、漬物会社、スーパーマーケットなど立場を超えた有志がメンバーとなり活動を開始した。

オーナー制度や体験イベントで、身近に感じて食べてもらおう

日原さんは、「札幌大球」の実需先の確保に奔走した。「キャベツを作っても使ってくれない人、食べてくれる人がいなければ普及はしませんからね」。

北海道でお馴染みの漬物メーカー「北日本フード(株)」などから協賛を得て、収穫期の十一月にかけて、札幌大球を使った特別な「にしん漬」の加工製造に漕ぎつけた。

同時に「札幌大球」のオーナー制度を設けた。札幌大球を三玉受け取るコースと、特製のにしん漬などを受け取るコースの二つから選択でき、今年も継続して募集する。

さらに、苗植えから収穫まで生育を見守る参加者を集めファンを醸成。サッポロさくらん

どの市民農園の一角を借りて栽培。昨年は、十家族四十七人が参加してくれた。

収穫後には、家庭で手軽に作れる「にしん漬教室」の開催。オーナー制度と体験型イベントを連動させている。「都市型農業だからできる」と日原さんは札幌で伝統野菜を応援する意義を熱く話してくれた。

昨年十二月には、札幌市役所にある地下食堂で、豚肉と野菜の生姜炒めやホイコーローなど札幌大球を使ったメニューを提供した。

「農作物だけに天候に左右され、収穫量にはばらつきがあります。今年十年目になり、維持することの難しさを実感しています」と日原さん。

PR活動のたびに、「札幌大球」模型を携えてアピールする。「この迫力を実感してもらうことが大切なんです」と取材の日も持参してくれた。札幌大球の重さが、活動を続ける重みとなって見えた。

①



「わが村は美しく北海道」運動は、北海道の農林水産業をより豊かにするために、2001年にスタートしました。2年に1度コンクール形式で優秀な活動を表彰しています。コンクールは1年目に優秀賞、奨励賞を表彰し、2年目に優秀賞から大賞を決定。地域の資源を掘り起こし、地域の活力とすると同時に活動を広くアピールし、豊かな北海道を未来へと受け継いでいくことを目的としています。

お問い合わせ／国土交通省 北海道開発局 農業水産部農業振興課 ☎ 011・709・2311 (内線5685)

