

新鮮で  
おいしく  
食べられる

環境に  
やさしい

地元の経済が  
元気になる

# 札幌の 食材を 食べよう



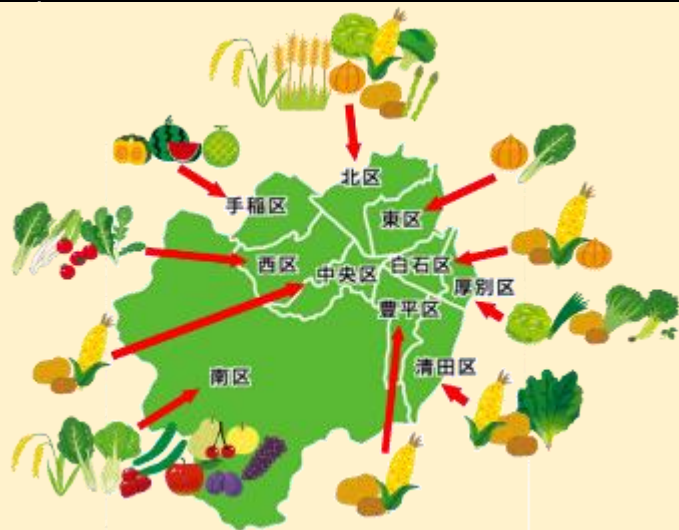
**札幌市では、いろいろな農作物を生産しています。**

北東の平野部を中心として、清田区、南区の山間丘陵地帯、  
手稲区の砂質土地帯など、それぞれの土地の特徴に合わせた作物が作られています。

そのため札幌産の作物は種類がとても豊富です。

# 札幌で作られている 主な作物

中央区	ジャガイモ、トウモロコシ
北区	玉ネギ、レタス、ジャガイモ、ブロッコリー、トウモロコシ アスパラ、小麦、米
東区	玉ネギ、コマツナ
白石区	玉ネギ、ジャガイモ、トウモロコシ
厚別区	レタス、シュンギク、ミツバ、ジャガイモ、ニラ
豊平区	トウモロコシ、ジャガイモ
清田区	ホウレン草、ジャガイモ、トウモロコシ
南区	コマツナ、チンゲン菜、キュウリ、イチゴ、 リンゴ、サクランボ、プルーン、ナシ、ブドウ、米
西区	コマツナ、シロナ、ミニトマト、ダイコン菜
手稲区	カボチャ、スイカ、メロン



## 札幌の伝統野菜を知っていますか？

札幌は明治時代から北の農業の中心地となり、いろいろな作物・品種が栽培され、そして札幌の気候や風土に合わせて改良されてきました。時代の流れとともに姿を消したものもありますが、

「タマネギ・キャベツ・枝豆・ナンバン・ゴボウ」これら5種類の野菜の一部に「札幌伝統野菜」として守り残されている品種があります。

### 【札幌伝統野菜の定義】

- ・ 札幌市内で栽培された野菜であること
- ・ 品種名に「サッポロ」の地名がついていること
- ・ 現在でも種子（苗）があり、生産物の入手（栽培）が可能なもの

