

玉ねぎをもっと食べましょう

札幌は玉ねぎのふるさと！

玉ねぎを日本で初めて栽培したのが札幌であるということを知っていますか。明治4年、開拓使がアメリカから持ってきた玉ねぎの種を栽培したのが最初とされています。

玉ねぎ栽培は現在の東区、北区篠路、白石区の農家へと徐々に広がり、品種改良を重ねて、現在に受け継がれています。



幻の玉ねぎ「札幌黄」

「札幌黄」とは、玉ねぎの品種の1つです。他の種類の玉葱と比べて、甘みと辛みのバランスがよく、たいへんおいしい玉葱と言われています。

肉厚で水分が多くて柔らかく、料理にはたいへんよい素材です。

札幌黄は、他の玉ねぎとは全然違うんだ。初めて料理に使ったときは、もう、衝撃的だったよ。加熱すると甘みが出て、口当たりや風味がまるやかなんだ。

札幌生まれで、伝統のある「札幌黄」という玉ねぎを、これからも絶やさずに生産し、料理し、食べていきたいと思うよ。



シェフの独り言



涙ぼろぼろ…の理由は？

玉ねぎを切ると、涙がぼろぼろ。このツーンとした独特のにおいと刺激は「硫化アリル」という成分によるものです。

これを防ぐために効果的な方法は…



切る前に玉ねぎを**冷蔵庫で冷やす**。



よく切れる**包丁**を使う。

欠点だけではありません

- ★**加熱**すると、硫化アリルが変化して甘みが増し、**料理をおいしく**します。
- ★**ビタミンB1**の吸収を高め、**疲労回復に役立ちます**。
- ★**殺菌作用**があります。