

## 北見と玉ねぎ

～日本一の玉ねぎ生産地～

カレーや肉じゃがなど、食卓に欠かせない食材・玉ねぎ。北見玉ねぎは国内生産量日本一を誇り、2021年には農林水産祭天皇杯（園芸部門）を受賞するなど、高い評価を得ています。今回は、どのようにして北見が日本一の玉ねぎ生産地となったのか、玉ねぎの歴史も交えて紹介します。

### 玉ねぎの歴史

北見を代表する農産物として、ハッカと並び、玉ねぎを連想する方は多いでしょう。国道39号線沿いの玉ねぎ畑は、北見を象徴する風景ともなっています。

玉ねぎの起源は西アジアと

言われていますが、さらに広い範囲とする説もあります。

日本には江戸時代に南蛮船により長崎に伝えられましたが、この時代のもものは観賞用にとどまり、実際に栽培が始まったのは明治以降です。当初は、日本人には馴染みの薄い外来の野菜のため、なかなか定着しませんでした。当時流行した疫病「コレラ」に効くとの噂が広がり、爆発的に売れるようになります。

北海道で玉ねぎが栽培され始めたのは明治の初めであり、その後北見にやってきたのは1917年です。戦後になると、ハッカ栽培と入れ替わるように、冷涼な気候に合う玉ねぎの栽培が始まりました。

### 北見玉ねぎ

北見玉ねぎは北見市の周辺地区で栽培された玉ねぎも含まれます。北見は、全国的に見ても日照時間が長く、降水量が少ないことで知られています。たくさんさんの太陽の光を浴びて成長するため、玉ねぎの球はしまりがよく、熱を加えるととても甘くなる特徴があります。

生産量日本一の要因は、農業者等による生産管理体制の確立や、機械導入による玉ねぎの品質や収穫量を高い水準で維持していることです。品質と収穫量の向上を目指し、根切り技術等の向上により、生産性を大きく改良させた他、自動操舵トラクターを中心としたスマート農業の導入にも取り組んでいます。農家の皆さんは、北見玉ねぎを100年前から受け継ぐ産地としての責務を、これからも果たしていきたいと考えています。

玉ねぎ畑

## 北見玉ねぎを使った商品

### オニオンスープ

玉ねぎの持つコクと旨味を閉じこめた、顆粒タイプのオニオンスープの素です。調味料としても使用できます。



### オニオンラスク

北見産玉ねぎを使ったオニオンスープを振りかけて、低温で焼いたラスクです。オホーツクブランドに認定されています。



## コラム：涙のわけ

玉ねぎを切ると涙が出るのは、硫化アリルが関係しています。玉ねぎを切ると、玉ねぎの細胞が壊れ硫化アリルが蒸発し、これが涙の原因となります。対策の例をご紹介しますので、涙に悩まされている方は試してみてください。

- ①玉ねぎを冷やす  
→硫化アリルが蒸発しづらくなります。
- ②切れ味のよい包丁を使う  
→玉ねぎの細胞の破壊を抑えられます。
- ③火のついたコンロ、換気扇の下で調理する  
→強制的に硫化アリルを排出します。





### 津別町

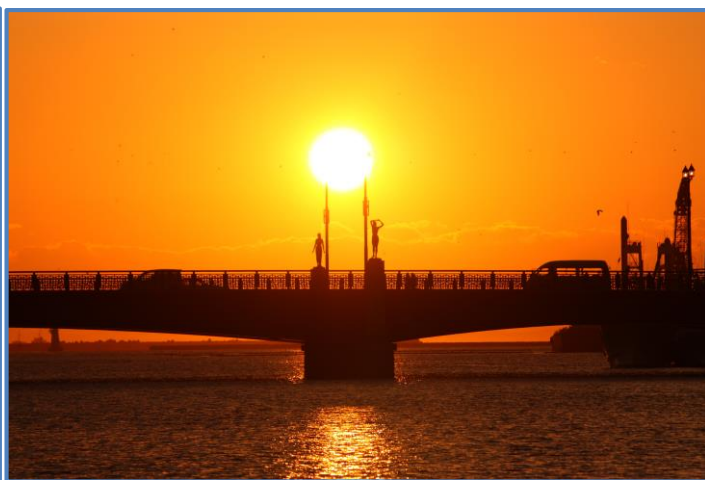
津別町は林業が基幹産業で、木工工芸品が特産品であり、奥には町のシンボルでもある木材工芸館が描かれています。手前の木のキャラクターは、津別町にある最も古いと言われるミズナラがモチーフになっています。カントリーサイン制定当時の町民の方から名前を募集し、「ならひげくん」に決定しました。

### 釧路市

釧路市は2005年に、釧路市、音別町、阿寒町が合併し誕生しました。カントリーサインには阿寒町のシンボルであるマリモと雌阿寒岳、音別町の名産物フキ、そして釧路市のシンボルである幣舞橋が描かれています。幣舞橋は釧路市中心部に架かる橋で、現在の5代目に架け替えられる際に「道東の四季」と題する裸婦立像が制作されており、カントリーサインの中心にも描かれています。



木材工芸館



夕方の幣舞橋

### 編集後記

本号では「地元のカントリーサイン」のコーナーにて、津別町と釧路市を特集しました。2020年にコロナ禍に入り、地域のイベントが軒並み中止となる中、少しでも地域の皆様を楽しませられる企画を、との思いで始めた当コーナーは、本号で5回目を終え、次号をもって最終回とする予定です。当庫ホームページでは地域の扉のバックナンバーを掲載していますので、これまで取り上げた市町村のカントリーサインをもう一度見たい方は、ホームページをチェックしてみてください。

ワクチン接種は進んでいるものの、未だ新型コロナウイルスの脅威は去りません。感染症対策を万全にして、寒い冬に負けず日々元気に過ごしましょう。



## 特集 網走のご当地鍋「網走モヨロ鍋」



冬になると恋しくなる料理といえば鍋！今回は網走のご当地鍋「網走モヨロ鍋」をご紹介します。家の鍋のレパートリーが増えるかも？

### 網走モヨロ鍋とは

オホーツクサーモンをはじめとする恵み豊かなオホーツクの魚介類と、網走発祥の冷凍すり身を、オホーツク土器に見立てた特製の鍋でいただく網走のご当地鍋で、網走市内の飲食店で提供されています。オホーツク塩を使用した塩味をベースに白魚醤油を加え、地元産の貝、野菜を入れるなど、約1,000年前に忽然と姿を消した北方の民「モヨロ人」をイメージした鍋です。網走モヨロ鍋を提供するお店のために、次の「網走モヨロ鍋10ヶ条」が定められています。

#### <網走モヨロ鍋10ヶ条>

- 其の一 名称は「網走モヨロ鍋」とする
- 其の二 鍋は、指定の鍋をつかう
- 其の三 オホーツクサーモン(カラフトマス)を使用すること
- 其の四 スープはオホーツク塩を使用した塩味をベースとする
- 其の五 白魚醤油を使用すること
- 其の六 すり身をいれること
- 其の七 地元の貝をいれること
- 其の八 地元の野菜を使うこと
- 其の九 共通ののぼり及び店内ポップを使用すること
- 其の十 謎のオホーツク人をイメージさせるようなテーマとすること

この決まりを守ることで、お店だけでなく、自宅でも網走モヨロ鍋を作る事ができます。もちろん鍋の器はご自宅のものを使えますので、ぜひ挑戦してみてください。



### 網走モヨロ鍋の具材

#### オホーツクサーモン(カラフトマス)



カラフトマスはオホーツク海沿岸で7月～8月に獲れる魚です。脂身はほかの鮭と比べて少なめで、筋肉が発達していないため、調理をしても身がほぐれやすい特徴があります。

なお、網走モヨロ鍋を提供するお店によっては、カラフトマスの代わりにキンキを使用する場所もあります。

#### すり身



冷凍すり身の発祥地は網走市です。今では世界でも生産され、共通語で「SURIMI」と呼ばれています。冷凍すり身は原料となるスケソウダラ、ホッケなどの魚肉を皮・骨と分離し洗浄、脱水した後、保存のために砂糖等を入れて凍らせたものが販売されています。鍋に入れると、魚の出汁も味わうことができます。

# 地域のがんばる人

Vol.9

地域で活躍されている方を紹介していきます。第9回目は、2021年6月に網走市の地域おこし協力隊に就任した、浦さんです。

## 就任の動機

高校時代、網走市の東京農業大学オホーツクキャンパスのオーブンキャンパスに参加しました。その時、網走市の自然等に魅力を感じ、いつか住んでみたいと思いました。

結局、地元神奈川県に大学に進学し、東京都の会社に勤めましたが、北海道への憧れはすつとありました。そのような中、網走市の「地域おこし協力隊」の募集を知り、移住のチャンスと思いい応募しました。おそらく、地域おこし協力隊の募集がなくても、いつか移住したと思います。

## 網走のイメージ

就任前、網走市についての情報が少なく、移住後のイメージが付きづらかったです。網走市役所のホームページ等はあるものの、SNSで網走の地域情報を発信している人が少なく、詳しい情報を得る手段がありませんでした。実際に移住すると生活には困らないですが、地域全体の情報発信力の向上は今でも課題と考えています。

## 地域おこし協力隊の仕事

就任後、様々な網走に配属となり、網走市内中心部にある「まちなか交流プラザ」を拠点に、網走の様々な仕事に取り組んでいます。例えば、市内飲食店の支援のため、「OBENTOプロジェクト」として網走市役所や網走信用金庫本部等にお弁当の斡旋を行っている他、網走市内中心部にあるゲストハウスの管理、ふるさと納税事業の補佐等を行っています。

この他、網走でしかできない仕事のお手伝いもしており、先日はホタテ漁に同行しました。慣れない漁で大変でしたが、ここでしか出会えない方に顔と名前を覚えていただけたため、よい経験になったと考えています。

## やりがい・今後について

現在、SNSを定期的に更新し、網走の飲食店や観光地等の魅力を発信しています。当初は反響が少なく、寂しい思いもしましたが、最近「SNSの投稿をメモして、実際に行ってみました」等のお話をいただくことがあり、やりがいを感じています。

また、様々な網走では、新たなふるさと納税返礼品の商品開発を検討しています。私も意見を出す他、事業者の方と交渉することで、網走の新たな名物を作り出す手助けをしており、今後の新たな網走の方に顔と名前をより一層覚えてもらい、網走の課題に共に取り組んでいきたいと考えています。

## 地域おこし協力隊とは

首都圏等の都市地域から地方へ移住し、地域おこし支援や農林水産業への従事、住民支援等の地域協力活動を行う取り組みです。2020年度は約5,500人の隊員が全国で活動しています。



事業者の方との交渉も行っています。



FMあばしりで地域おこし協力隊について説明しました。



浦 雅人

神奈川県鎌倉市出身。神奈川県に大学を卒業後、東京都の会社に就職。北海道への憧れが強く、高校時代に訪れた網走市で地域おこし協力隊の募集があることを知り応募し、2021年6月に就任。以来、網走の様々な仕事に取り組む傍ら、地域の魅力発信に努めている。

Twitter : @abashiri\_ura

Facebookも更新中