

宮城県のセリ生産量は全国1位！その8割は名取市で生産されています！その名も「仙台せり」。今回お話を伺ったのは、上余田芹出荷組合の板橋健太郎さんです。

豊富で綺麗な地下水に恵まれた上余田地区では400年ものセリ栽培の歴史があります。「今年は暖冬で茎が伸びすぎるので、丁度よい長さになるよう水の調節がとても大変。」とのこと。田んぼに12～13℃に保たれた地下水をかけ流して育つセリ。きめ細かい水の管理が必要なんですね！

1～2月はセリが雪等で傷まないようハウスの中で栽培。胴長に身を包み、腰を低く水面まで落とし、大事に掘り出したセリを素早く丁寧に洗っていきます。

「仙台せり」はシャキシャキ感が魅力！茎と根の間の白い部分が最も甘みがあるそうで、力強い生命力を持つ根は栄養価が高いのもうなずけます。冬は根も食べる「せり鍋」で温まりましょう！さらに「セリをもっと身近に感じられるよう、まだ知られていない調理法をぜひ皆さんが開発して発信してもらえれば」と笑顔でお話ししてくれました。

これから春先にかけてさらに香りが増していくセリ。目印は「仙台せり」のテープですので、仙台近郊のスーパーなどでぜひ探してみてください！

■問い合わせ先

JA 名取岩沼営農支援課 TEL：022-384-2158

宮城県仙台地方振興事務所地方振興部 TEL:022-275-9140

#仙台エリアおすすめ食材 #食材王国みやぎ #せり #名取市 #上余田 #地下水 #かけ流し #せり鍋 #仙台せり #冬のグルメ

