宮城県のセリ生産状況

作付面積　全国１位！　収穫量　全国１位！　出荷量　全国１位！

セリ　　みずみずしい冬の味覚！！

これからの季節に大活躍！セリ鍋ブーム到来！

秋～冬の食材

**第６号**

**すくすくみやぎっ子通信**

令和２年秋号　季節ごとに宮城の旬の野菜，果物をご紹介します！

発行：宮城県農政部園芸振興室



全国のセリ生産状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 都道府県 | 作付面積(ｈａ) | 収穫量（ｔ） | 出荷量（ｔ） |
| **宮城県** | **２９** | **４４３** | **４１５** |
| 茨城県 | １５ | ２３９ | ２３９ |
| 秋田県 | ９ | １０３ | ９９ |
| 大分県 | ３ | １４１ | １４１ |

農林水産省「平成３０年産地域特産野菜生産状況調査」

宮城県内での栽培

　宮城県では､名取市、石巻市、登米市、仙台市等で栽培

登米市

されています。

名取のせりは『仙台せり』、石巻のせりは『河北せり』

というブランド名で出荷されています。

石巻市

仙台市



名取市

☆県内の主な出荷時期　　９月～６月

１　セリの歴史・特徴

　千年もの永きにわたり栽培され続けてきた野菜で，密生して競い合うように生長するので『せり』（競り）の名がついたと言われています。県内での栽培のはじまりは，江戸時代初期に現在の名取市で，野生せりを栽培していたとの記録があります。

　せりは，田に地下水などを利用して水を入れて栽培します。水に浸っている部分が茎として生長するので，生長に合わせて水位を管理していきます。また，収穫・調整時にも洗浄のため水を必要とするので，産地にはきれいでかつ多量の水が採取できる水源があります。

　宮城のせりは，鍋物商材や正月のお雑煮用として９月～３月に出荷される“根せり”と春を感じるお花見用食材として４月～６月に出荷される“葉せり”があり，夏場の一時期を除きほぼ周年出荷されています。“根せり”は根がついていて一般的によく見られるせりで，歯ごたえと強い香りが特徴です。厳寒期は一番風味があり一番おいしいとされています。“根せり”を好む人の中には，「根部が最も美味」とする人も多いです。“葉せり”は主に春に伸びた新芽を摘んで出荷するもので，さわやかな香りとやわらかさが特徴です。

２　選び方・料理方法

緑色があざやかで，しおれがなくシャキッとしているものがベストです。

　高温や乾燥に弱いので，湿らせた新聞紙やキッチンペーパーなどでくるんでポリ袋に入れるかラップし，冷蔵庫に立てて保存して下さい。

　近年テレビなどにも取り上げられた『せり鍋』が有名ですが，お雑煮や酢味噌和えにしても，爽やかな香りが引き立ちおいしいです。



トピックス

宮城県オリジナルセリ新品種「」が

令和２年６月に品種登録出願公表されました。

食感が柔らかく、苦みが少ない、株元まで鮮やかな

濃緑色等が特徴です。（既存品種 みやぎVWD1号との比較）

本格的な出荷は来年度（令和３年１２月）以降の予定

**Re14-4** みやぎVWD1号

ですので、お楽しみに！

編集後記

「これから旬を迎える野菜の紹介をして欲しい」，「伝統的な野菜について取り上げて欲しい」という御意見から，セリを取り上げました。今後も御意見等がありましたら，ぜひ電子メール等でお寄せくださるようお願いします。（Ｋ）

発行：宮城県 農政部 園芸振興室

電子メール：engei-shinko@pref.miyagi.lg.jp

電話：０２２（２１１）２８４３

ホームページ：

http://www.pref.miyagi.jp/

soshiki/engei/gakkokyusyoku.html

