

すくすくみやぎっ子通信

令和2年秋号

発行：宮城県農政部園芸振興室
季節ごとに宮城の旬の野菜，果物をご紹介します！

第6号

秋～冬の食材

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！

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！

全国のセリ生産状況

都道府県	作付面積(h a)	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。



☆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莖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らップし、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

宮城県オリジナルせり新品种「^りRe14-4^{りゅうよんのよん}」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）以降の予定ですので、お楽しみに！



Re14-4

みやぎ VWD1 号

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、せりを取り上げました。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いたします。（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/gakkokoyusyoku.html>

