

清らかな水と豊かな大地で育まれる伝統野菜

# 根までがごちそう、 仙台せり

昔から春の七草の一つとしても知られ、食べることで邪気をはらうとされてきた「せり」。シャキシャキとした食感と爽やかな香りが特徴で、現在でも広く親しまれている食材だ。近年では、根の部分まで丸ごと食べられる名産の「仙台せり」を使った「せり鍋」がブームとなり、需要はさらに拡大している。仙台せりの生産の苦労や魅力について、生産者の方にお話を伺った。

## 伊達政宗も愛した 宮城の伝統野菜

せりは日本原産の野菜で、聖徳太子の時代にせりにまつわる伝説が残っていたり、万葉集で詠われたりするなど、古くから日本人に愛されてきた食材だ。宮城県でも、伊達政宗が七草とかけ「七種（ななくさ）を一葉によせて摘む根芹」と、1590年に連歌の席で詠んだとされている。

農林水産省「地域特産野菜生産状況調査（2018年産）」によると、せりの全国収穫量は年間で1088トン。その内、宮城県は40・7パーセントとなる443トンを生産しており、第二位の茨城県に2倍近くの差をつけ第一位を誇っている。

かでも、名取市で生産されているせりは「仙台せり」というブランドとして、東北をはじめ全国各地に出荷される。

名取市周辺でのせり栽培の歴史は古く、江戸時代初期の元和年間（1620年頃）に自生していたせりの原種に、改良を重ね栽培に成功したという文献が残っている。そのおもしろさは全国に知れ渡ることとなり、毎年京都の近衛家に献上されるほどだったという。その後、生産者も増え出荷体制が整備され、一大産地へと成長していった。

## おいしさの秘密は 地下水にあり

近年では、仙台市や名取市の飲食店などで提供される、せりが主役の

栽培していたが、せり鍋のブームもあり生産量を増やした。今ではうちも9割がせりの栽培になっている」と話すのは下余田芹出荷組合の伊藤彰一組合長。伊藤さんは、年間で約五万把（二把約100グラム）を出荷しているそう。せりの成長は早く、種田で育てた種せりを本田に定植させた後は1〜2カ月程度で収穫ができるという。

「せり鍋」ブームによる需要拡大もあり、栽培している農家が増えたそうだが、「せりはどこでも育てられるものではない」と伊藤さんは話す。せりの栽培の条件として「水が非常に重要」だという。そもそも、名取地区に原種が自生したのは、名取川流域にきれいな湧き水があったからだと考えられている。名取川の水は、地下深くを伏流水として流れ、上余田地区と下余田地区で湧き上がり、この周辺を湿地帯につくりあげた。水質の良

い伏流水によりできた土壌は、せりが群生するにはふさわしい風土だったようだ。

現在でも、せりを栽培する田んぼの水には各農家が汲み上げた地下水を使っている。一年を通して安定した温度が保たれている豊富な地下水を使い、強風で倒れないようにしたりするなど、水位を調整しながら立派なせりを育てている。

## 年末の食卓を彩るため 名取から全国へ

年末は、一年間で最もせりの需要が高まる時期。「出荷するせりは、しっかりと水洗いした後、折れているものや変色しているものは省き、丁寧に選別する。できるだけ新鮮な状態でお客さまに届けたい」と伊藤さん。寒さが訪れてからのせりは、「身がしまっていておいしい」と続ける。また、今シーズンの出来については「暖かい日が続くと、ヒョロヒョロ

としたせりになってしまいが、今のところ適度に寒い日もあり、シャキシャキとしまったせりで出来は良いと思う」と話す。

新名物「せり鍋」のブームを機に、協役から主役へと躍り出た名取産の「仙台せり」。地元を流れる清らかな水によって丁寧に育まれ、全国に旅立っていく。



変色した葉や折れた茎を取り除きながら1把ずつに束ねる。ここでしっかりと選別をしないと、一緒に束ねたせりも傷んでしまうそう

## せりの植え付けから出荷まで



本田に定植されたせり。種せりの節から芽がでる



種せりをまき2〜3週間経った様子。成長が早い



出荷されるせり。今の季節だと種せりをまき1〜2カ月程度で出荷



胴長を着て収穫作業をする伊藤さん。根が切れないように慎重に引き抜く。収穫後は古い葉をかき取りながら洗い場で根についた泥を洗い落とす

我が家では、せりと溶けるチーズを混ぜた春巻や、生のサラダで食べる事が多いです。私は鍋料理などで、熱々の汁で少し火を通した状態が好きですね。食べていて飽きません。

下余田芹出荷組合  
伊藤彰一 組合長

**名取市からのお知らせ**

「仙台せり」のブランドを守るため、地理的表示(GI)登録活動中!

仙台せり  
応援キャラクター  
「せりナadeshiko」