

natori seri book

名取せり本

葉も、
茎も、
根も。
すべて
天地の恵み。

宮城県

新鮮美味

品質本位

仙台せり

名取市

名取市生活経済部商工観光課

天地を摘む。

「人に合わせるんじゃない。せりに合わせるんだ」と口をそろえるせり農家の人たち。

決して人間の都合を優先することなく、どんな天候だろうと受け入れ、天地の循環の中でもたらされる伏流水に委ねるように、せりの栽培が行われています。生産者たちは、冬の寒い時期にも、水が張られたせり田の中に腰までつかりながら、もくもくとせりを収穫します。

昔から正月七日にせりをはじめとした七草を粥にして味わい、邪気を祓うとされてきました。春先に若菜を食することは、春がめぐるように若返りの

力を体内に取り入れることと考えられていました。

季節のめぐり。天地のめぐり。このめぐりが、私たちに恵みを与えてくれます。

「名取のせりは根っこまで食べるんですよ。」
話題を集めるせり鍋の前に、お店の調理人はいいます。

日光を浴び、風になびき、水に育まれ、土に根付く。そして根っこまで大切に食べられる名取のせり。日本の食文化の形が、この名取の地に息づいています。

空、水、土に育まれた

葉、茎、根をまるごと食す。

それが名取のせりの醍醐味です。

contents

天地を摘む。	01	せり鍋。	15
天晴れ、我らのせり。	03	食べてってけさい。	17
せり解体新書	05	せり、合う!	19
せりづくりの1年。	09	大和の国に愛され、名取の地に脈々と息づいた。	21
せりの目利き。	13	名取でせりを食べるならmap	23



主役

野菜が主役の鍋。

名取産の仙台せりがここまでブレイクした最大の理由は、せりが主役の鍋「せり鍋」の登場です。なんとと言っても、根っこの部分まで丸ごと食す驚き。初めて食べる人には衝撃的です。野菜一品が主役という鍋は前代未聞ではないでしょうか。一度食べたならば食べたくなる。それが名取産の仙台せりを使った「せり鍋」です。



我らのせり。天晴れ、

〈名取のせりの「こっこ」がすごい〉

「名取産の仙台せり」は、いま全国に自慢できるものとなっています。

栄誉

各地の鍋まつりで栄冠。

「名取せり鍋」は各地で開催される鍋まつりでも大人気。その他、数々の表彰を受けています。

- 仙台市で開催された「仙臺鍋グランプリ」では、「名取せり鍋」が平成26年・平成27年にグランプリを獲得。
- 埼玉県和光市で開催された「ニッポン全国鍋グランプリ」では、「名取せり鍋」が平成28年に優秀賞・審査員特別賞・協賛社賞の3冠、平成30年に銅の鍋賞(第3位)を獲得。
- 全国農業協同組合連合会宮城県本部から平成30年度「宮城県園芸振興大会」において芹出荷組合が園芸振興の表彰を受ける。



健康

すごい! せりの栄養価。

ミネラル成分のカリウムや食物繊維、β-カロテン、水溶性ビタミンである葉酸やパントテン酸など多くの栄養成分が含まれています。

<p>カリウム Potassium</p> <p>生体内のpHの調節 筋肉の収縮を スムーズにする働き</p>	<p>β-カロテン β-carotene</p> <p>動脈硬化や 心筋梗塞などの 疾病の原因となる 活性酸素を 抑える働き</p>	<p>葉酸 Folate</p> <p>DNAの合成に 必要な栄養素で 厚生労働省は 妊娠中の女性に 摂取を推奨</p>	<p>パントテン酸 Pantothenic acid</p> <p>エネルギー生産に 不可欠な 酵素を補助</p>	<p>香りに含まれる オイゲノール eugenol</p> <p>鎮静効果のほか、 口臭を消す効果</p>
--	---	---	--	--

歴史

伊達家に愛された「せり」。

『七種(ななくさ)を 一葉によせて 摘む根芹』伊達政宗公が、七草をかけて、天正18年(1590)連歌の席で詠んだ句です。せりのことを「根芹(ねぜり)」と言っていたことから、この地においてせりの根っこが重要なものだったことがわかります。(参考文献:福島県伊達市「伊達氏ゆかりの歴史を訪ねて」)



写真提供:仙台市博物館

第4代藩主の伊達綱村公の書状にも「一、大根の事悦申候、名取の大根殊外宜候、芹も前々より名取のよよろしくて候て、…」と名取のせりの素晴らしさを伝える言葉が残っています。(大日本古文書より抜粋)

文化

仙台雑煮の大切な具材。

伊達文化につながりのあるせりは、昔から正月の仙台雑煮の具材として親しまれてきました。焼きハゼ、大根、人参、ずいき(里芋の茎)、凍み豆腐に加えて、せりの彩りは仙台雑煮の象徴でもあります。



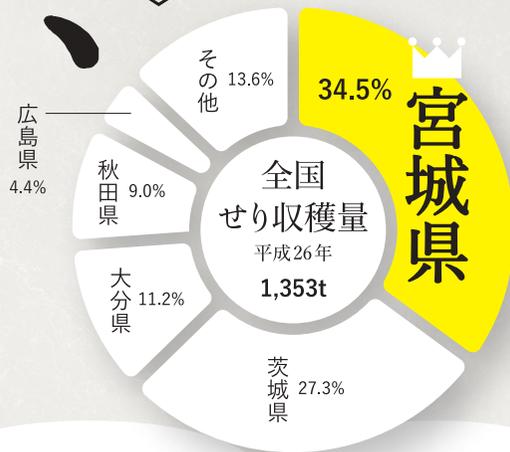
写真提供:宮城県観光課

生産

全国1位の宮城県で生産を牽引する名取。

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。JA名取岩沼には、上余田(かみようでん)芹出荷組合と下余田(しもようでん)芹出荷組合の二つの出荷組合があり、東北を中心に、全国各地の市場へせりを出荷しています。

出典:農林水産省「地域特産野菜生産状況調査(平成26年産)」より





detail

せり解体新書

空

寒暖の差が比較的小さい名取の気候はせりづくりにとっていい

せりは、暑さ寒さにあまり強くないという性質を持っています。暑さには弱く、直射日光の当たらない半日陰から日陰を好みます。冬場は凍結防止のために、せり田の上にシートをかぶせるなどの保護をします。

季節によって味も違う

8～10月は夏秋せり、11月～2月は冬せり、3～5月は春せりと言われています。季節によっておいしい場所が違ってくるため、冬は「根せり」春は「葉せり」といわれています。

栽培せりは食感も香りも洗練

自生しているものは香りが強く、個性が強すぎると他の食材との相性も難しくなるため、栽培種は消費者が受け入れやすいように、香りも食感も洗練されたものを選抜し、品種改良してきました。名取では料理に合う洗練されたせりが栽培されています。

葉

葉っぱは菱形状卵形で周囲はギザギザ

葉軸が分岐して各葉軸の左右に小葉を並べる「1～2回3出羽状複葉」。小葉は径2～3cm前後の菱形状卵形で、小葉には粗い鋸歯（葉の縁のギザギザ）があります。葉には特有の香りがあるのが特徴です。



品種改良が進んで、葉の大きさなども変化

名取市では約400年前からせりを栽培しています。最初は「名取1号」という品種で、寒くなると色が赤くなることがありました。近年は改良や育種も進んで、葉が大きくて歩留まりのよい緑茎系の品種や、やわらかく細い茎で味の濃い品種などが主力に変わってきています。

しっかり寒さ対策をしているので、名取のせりは葉の色が濃い

名取のせり農家は冬場にシートをかけるなど、きめ細かい寒さ対策を行っているため、葉色（葉の緑色）が強いという特長があります。

水

貴重な地下水が名取のせり栽培の要

名取川の伏流水が流れる上余田、下余田地区において、地下約100mから地下水を汲み上げています。伏流水は地中でろ過が行われるため、地表水と比べて水質がよく、濁りが少ないのが特徴です。だから、えぐみのないみずみずしいせりが育つのです。

名取の地下水は鉄分が少ないので、色づき味も良い

鉄分が少ないのが名取の地下水の特長です。その地下水で育つせりは、赤身を帯びることなく、茎の根際まで「色づきが良い」のが自慢です。色も味も「新鮮でみずみずしい」というのが名取のせりです。

水温は年間を通して一定。

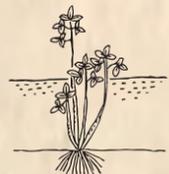
せりにとっても、生産者にとってもやさしい

地下水の温度は年間を通じて12～13度と、せりにとって最適な環境が保たれています。さらに、冬場の寒い時期に水田の中に入って収穫する生産者にとっても、やさしい温度が保たれています。

茎

名取は地下水が豊富。せり田の水位の管理により、みずみずしい茎に成長

名取市の上余田・下余田は地下水が豊富なため、自在にせり田の水位の調整ができます。茎の部分に直接日光を当てない、強風で倒れないようにする、雪に埋もれないようにするなど、水位をきめ細かく調整することによって、みずみずしい茎の成長を促していきます。



茎から横にランナーが出て繁殖

せりは種からの発芽率が低い植物なので、ランナー栽培という手法をとっています。ランナーとは茎と根の節から横に伸びて繁殖する茎の一種で、春から夏にかけて繁殖します。このランナーを採取して、せり田に蒔くことで種ざりします。



土

せりに最適な肥沃な粘土質土壌

名取周辺に広がる、名取川、阿武隈川の両水系に囲まれた肥沃な平地の地層は第三紀以前のもので、200万年以上前にさかのぼるといわれています。せりの成育に最適な粘土質土壌だといことがわかります。

収穫しやすくするために、有機質の堆肥をまぜて土づくり

土が硬いと引き抜くときに根が切れたり、結構な力が必要になるので、柔らかくしておくことが大切です。肥料を施し、しっかり耕うん。生産者は土づくりにとても気をつけています。

根

名取のせりの根っこは白い

せりは、根白草（ねじろぐさ）ともいいます。特に根っこ自慢の名取のせりは、美しい白い根っこが特長です。清らかな地下水をたっぷり吸収した土にこそ、おいしく美しい根っこが育ちます。



名取のせりは鴨も大好物。根こそぎ食べてしまうので鴨対策も大切

せり鍋の最大の特長は、せりが根付きであること。甘みと旨味の宝庫が根っこ。野菜ならではの滋味（じみ）がギュッと詰まっています。鴨はこの根っこに近い茎の太い部分を狙って食べに来るので、鴨も美味しいことをよく知っているようです。



せり。づ。く。り。の。一。年。

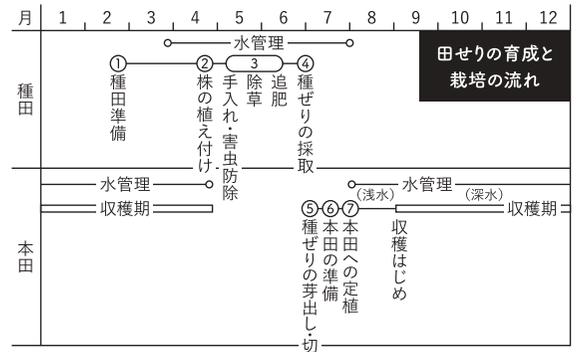
calendar

1 種田



①種田準備

初春に種ぜりを育てる種田の準備を行います。田に水を入れ、土を細かく砕き、肥料を混ぜ込むなどの作業を行います。地下水をせり田に入れるための配管の整備なども行います。



今年もいのちを継ぐ種ぜりに想いを込めて。



②株の植え付け

4月下旬～5月下旬に、前年栽培したせりの中から良いものを選び、親株として種田に植え、育苗を始めます。3cmくらいの水深にして、根付きを促します。

③手入れ・害虫防除・除草・追肥

この期間は生殖成長期にあたり、茎の根の際から横に這うようにランナー(※)が発生し、開花・結実が行われます。随時、除草や肥料の追肥を行います。
※ランナー…茎の根の際から横に伸びて繁殖する茎の一種



2 本田



④種ぜりの採取

親株から出たランナーは100～120cm程度に伸張り、田一面に広がります。定植の2～3週間ほど前に、育成した種ぜりを収穫します。

⑥本田の準備

定植の前に本田の準備を行います。耕運機などですき返し、肥料などを施し、水を張っておきます。



⑤種ぜりの芽出し・切断

収穫した種ぜりを軒下や日陰地に積み重ねます。濡れたむしろをかけ、散水し、各節から芽出しさせます。発芽後、20～30cmの長さに切断し、本田への定植を準備します。

発芽した種ぜりが、本田に深く根を張る。

⑦本田への定植

出荷の分散化を図るため、何回かに分けて種ぜりを本田に定植します。細かく切ったランナーを重ならないよう均等に蒔いていきます。



せりラボ1

保存のポイント
暗、開、立。

尚綱学院大学 健康栄養学科
赤坂和昭教授

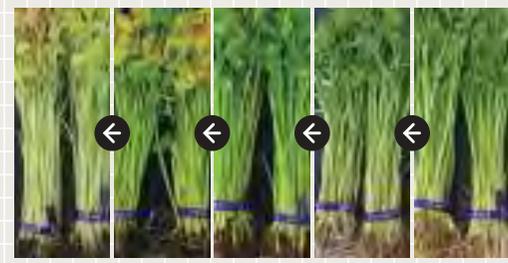
鮮度が低下すると葉に含まれるクロロフィルという物質が減ります。ただ、このクロロフィルを直接測るには特殊な装置が必要です。これを色に置き換えて簡易に測ろうというのが、今回の実験です。

まず、葉に含まれるクロロフィルが減ると、赤色の吸収が減ってしまいます。その結果、多く残った緑色+赤色=黄色化が進むと考えられます。

この仕組みを使って、鮮度の評価を赤・青・緑の色素で簡便に判定しようというもので、いろいろな保存条件と比較し、最適な保存法を導き出しています。

その結果①暗所で②ほんの少しだけ通気性を確保して封をする③立てかけて保存、というケースが保存性が高いという結果が出ています。

家庭で保存する際は、水で濡らした新聞紙でせりの根を包み、ポリ袋などに入れて、少しだけ通気性を確保します。そして、暗所に立てて保存するといでしょう。



様々な保存法で色素の変化を検証。葉に含まれるクロロフィルが減り、結果多く残った緑色+赤色=黄色化が進みます。



最適な保存方法





一株、一株、丹精込めて箱詰めする。



4 出荷

⑪ 水洗い

収穫した株は古葉をかき取りながら株もとを揃えて水洗いをします。最近ではせりの洗い場を設けている生産者が増えています。腰まで水に浸かり、地下水を使って根っこの泥を落とします。



⑫ 結束・箱詰め

1株ずつ黄色くなった葉や茎を丁寧に取り除いて選別します。厳しい選別により、せりは半分くらいになるといいます。100gに束ねて、段ボール箱に詰めて出荷します。

出荷組合では例年8月下旬から4月下旬まで出荷が行われます。

⑬ 集荷場での検査・出荷作業

各生産者により箱に詰められたせりは集荷場へ運ばれ、厳しい自主検査を行っています。Mサイズを基本に、長めのLサイズ、2Lサイズに分類されます。検査で合格したもののみ出荷します。



品種開発は、有用な性質を持ったものを作ることができますが、長い年月がかかります。今後も、生産者に協力をいただきながら優良なせりの品種開発に係る試験を進めていきます。

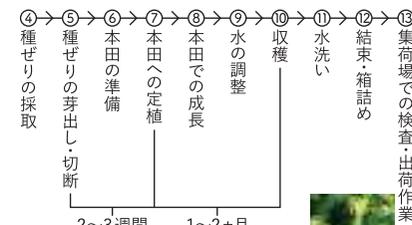


3 収穫

⑧ 本田での成長

種ぜりを蒔き終わったら、浅水にして根が張るのを待ちます。種ぜりは各節から新芽が伸び始めます。植え付け1週間で根付き、さらに2~3週間で芽が緑色になってきます。

種ぜりの採取から出荷までのサイクル



せりと対話しながら、収穫の時を迎える。

⑩ 収穫

せりが30~40cmに育った時が収穫適期です。せりの収穫は、胴長を着て作業します。根が切れないように引き抜き、水で泥を洗い落とし、田舟に乗せていきます。田舟のかわりに発泡スチロール板を利用している農家も増えています。

⑨ 水の調整

乾燥しないように、せりが水にひたっている状態にします。また冬季の場合には、保温の目的で深水にします。



せりラボ2

食農教育として小学生にせり田体験。

J A名取岩沼

J A名取岩沼では、総合教育の一環として、地元小学校へ職員を派遣し、特産品であるせりについて学んでもらう機会を設けています。

さらに、芹出荷組合の協力のもと、せり田の見学やせりの水洗い、胴長の試着などを体験。流通経路や生産資材についても分かりやすく説明します。

「自分で洗ったせりをお土産にもらったので、早く家に帰って食べたい」と子どもたちは地元の特産品に興味を持つようです。

その後、学習の成果をまとめた発表会も行っています。



せりの圃場体験は毎年行われています。

せりラボ3

生産者とともにせりの品種改良を。

宮城県農業・園芸総合研究所
大坂正明技師

宮城県農業・園芸総合研究所では、平成3年からせりの品種改良に取り組んでいます。県内の主力品種である「島根みどり」由来の培養変異個体の中から「みやぎVWD1号」を開発し、平成14年に品種登録。特徴として「島根みどり」に比べてせり葉枯病といった病気に強いことが挙げられます。

品種開発は、有用な性質を持ったものを作ることができますが、長い年月がかかります。今後も、生産者に協力をいただきながら優良なせりの品種開発に係る試験を進めていきます。

check point

せりのの 目利き。

流通・販売店・
飲食店・消費者の方など
それぞれの目線で、
名取のせりのの見方や
おすすめポイントなどを
語っていただきました。



イオンリテール株式会社
東北カンパニー
商品統括部
農産グループ宮城地区バイヤー

小川 俊一さん

イオングループのバイヤーとして、鋭い目利きでお客様に魅力ある商品を提供できるような買い付け業務を遂行しています。

**葉、茎、根。きつちり
仕事されたものが
いいですね。**

バイヤーの目

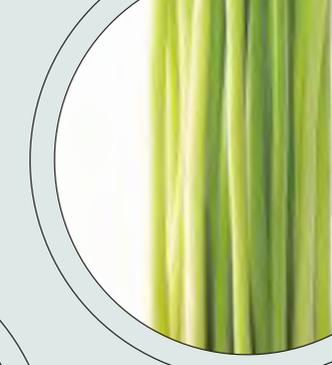
仙台せりで一番驚くのは、しっかりと仕上げがされているということ。店頭に出すものとして、一番のポイントです。今、自社の鍋セットを開発するなど、せり鍋に力を入れています。せり鍋の魅力は葉、

茎、根それぞれの食感や食味を楽しめること。その意味でも、仙台せりの葉、茎、根の仕上げとバランス感の良さが大切になります。

名取はリーディングエリアで、他の地域が常に目標として意識する存在になっています。「仙台せり」を安定供給できるように、私たちが頑張っています。

節がなくキレイ

大きな節があると、硬かったり、苦みがあったりします。仙台せりは節がなくキレイです。



葉、茎、根のバランス良さ

葉、茎、根のボリュームのバランスもしっかりチェックして仕入れています。



折れていないか？ 変色していないか？

一日でも新鮮なものがいいです。葉や茎が折れていないかチェック。あと時間が経つと白い部分が変色してきます。

飲食店の目

**名取のせりを使用。
きれいな水で育った
日本一の品質だと思っています。**

私、全国の食べ歩きをするのが好きなんです。ある時、秋田の三関地区で「鴨ころし」を食べてびっくり。長く白いせりの根つこの天ぶら。根つこが鴨の一番の好物だからついた名前だそうです。きりたんぼ鍋は佐竹のお殿様が根つこに薬効があると栽培を始めたのが始まりらしいですね。

これはもう、名取でもやりたい、と知り合いに頼んで、根つこを付けて欲しいと直談判。その頃まだ名取では根つこは切って出荷していたんですね。山形の鴨せりからヒントを得て、鴨で出汁をとる現在

のせり鍋の形になっています。

毎日のように、出荷場に出向き、厳選して仕入れています。

こだわっているのは、白くて太い根つこ。「もつ」といい根つこのものを作って「なんて煙たがれながらも、農家さんにお願ひしています。

せり鍋は水の湧く土地があつて、農家の人たちがいるからできる郷土食なんです。名取のせりはきれいな水で育っているので日本一の品質ではないでしょうか。これからも名取のせり農家さんと協力をして、世界に広がっていきたいと思っています。

しっかり水洗いして、 白い根つこに！

「居酒屋 侘び助」では仕入れる時のポイントは白くて太い根つこ。そして5時間かけて、細かいひげ根を取り、山切りカットの歯ブラシで洗っています。農家さんが精魂込めてつくったせり。「じゃりっ」と砂が入っていたら、その魅力は台無しです。感謝を込めて、根つこを洗っていただきます。

消費者の目

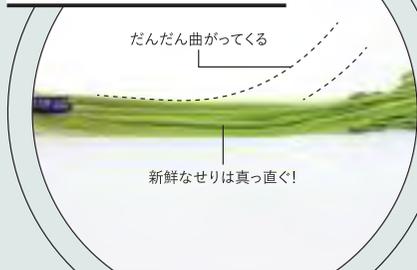
**瑞々しきや歯ごたえ。
名取のせりの特長を
味わいたいです。**

茎と根つこの間の白い部分が一番美味しいんです。根つこを食べるせり鍋でしっかりとその味わいを感じたいです。

名取のせりは、まず色が鮮やかで香りがいいです。そして茎も根もやわらか。だから葉

横向きに長く置くと 曲がってきます！

長く横にして置いておくと葉っぱ部分が起き上がってきます。ですから、店頭では曲がっていないものが新鮮だと分かります。



(名取のせりの特長！)

見た目

根、茎、葉のバランスの美しさ・鮮やかな緑・根つこが白く長い

食感

シャキシャキ・葉は柔らか。

香り

爽やか・瑞々しい。

味わい

えぐみがない・根際にごまとうま味。



居酒屋 侘び助
女将

山田 美緒子さん

「もっと名取のおいしいせりを楽しんでもらいたい。」そんな熱い思いで、毎朝名取産のせりを厳選して仕入れ、せり鍋を提供しています。



居酒屋 侘び助
住所／仙台市青葉区立町6-16
TEL／022-217-8455



名取市在住の主婦

洞口 のり子さん

地元の食の改善を目指してボランティアとしても活躍。地元の主婦の目線で、仙台せりの魅力を引き出しています。

eat.1

せり鍋

店主は言った。
せり鍋は
せりが主役なんです。
葉っぱも、
茎も、
そして根っこも……

天地の恵みをいただく。
そんな言葉が自然に出てくるほど、名取の澄み渡る空と、清らかな伏流水と、そして何よりも大地の香りを感じる「せり鍋」です。

せりは古くから鍋物に用いられてきました。特に肉の臭みを消す効果があり、鴨鍋や牡丹鍋など肉を使った鍋には欠かせないとされてきました。秋田県のきりたんぼ鍋でも必須の食材となっています。

そして様々な鍋料理で脇役を担ってきたせりが、この「せり鍋」において、主役の座を勝ち得たのです。

どんなに美味しいものにも食べるにあたっての儀式というものがあります。まず、つゆを沸騰させ、そこに鴨肉を入れ、しっかりとした脂とコクをつゆに与えます。

鴨肉に火が通ったらせりの根をまず投入。何とも言えない、出汁が出ます。次に、葉と茎、入れた瞬間

鮮やかな緑色に。煮すぎないことが肝要で、息を凝らし、絶妙なタイミングで食します。しゃきしゃきとした食感と、せりの香りが口と鼻いっぱい広がっていきます。そして、せりの根の根際(ねぎわ)からは、独特の菌、たえとともに甘みとうま味があふれてきます。

「葉、茎、根それぞれでこんなに食感と味わいが違うのか」と感動しながら、箸は止まらなくなります。つと食べていたいと思う、そんな魅惑の鍋です。

シメは雑炊か麺を入れて、つゆまで残さずいただく。天地をまるごと食す幸せがこの鍋にはあるのです。

さあ、お試しあれ。



せり鍋は出汁も大切。鴨で取った出汁の豊かなコクが、せりの風味に絶妙にマッチします。



一番おいしいと言われている根際の部分です。しっかりした味わいを堪能したいものです。



せりは煮込みすぎると食感が台無し。しゃぶしゃぶのようにくぐらせる程度で充分なのです。

食べて食べて食べて食べて

添える。

「おかわりあるからね」とかっぱう着のままよそつてくれたなめこ汁のやさしい湯気。添えられたせりの香りに心が解きほぐされる。

炒める。

せり、ごぼう、にんじんを炒めたきんぴらは素朴で、なぜか昔なつかしい味わい。油で炒めるとしゃきしゃき感と彩りが増していく。箸がとまらない。

eat.2

心あたたまるお母さんたちの手料理。

混ぜる。

炊きあがったご飯に鮮やかな緑を混ぜ大切に握る。手から手へ。せりのおにぎりを通して温もりが伝わってくる。

揚げる。

ぱらぱらと揚がる音に気持ちが高ぶる。さくつとした食感。緑鮮やか。せりの魅力をさらに高めてくれる料理だ。

浸す。

せりと、きのこ、にんじん。奈良時代の文書には「浸物(ひたしもの)」と表記されたおひたし。せりの特長である食感と香りを一番楽しめるのが、おひたしかも。



「うちで採れたせりだから、理人もかなわないだろう。」

「いっぱい食べてってけさい(食べていってくださ)」「と言っ



お母さんの手料理メモ

せり入りきんぴらごぼう

- ①熱したフライパンにごま油を入れ、そこに千切したごぼう、にんじんを入れて炒める。
- ②しんなりしてきたところに、砂糖・しょうゆ・みりんを加え、火を通す。
- ③汁気が無くなってきたところにせりを加える。余熱でざっくりと混ぜ合わせてできあがり。

せり根の天ぷら

- ①洗ったせりの茎を3cm残して根っこを切る。
- ②薄力粉でうち粉をする。
- ③天ぷら粉と水をあわせて、②をぐらせ、熱した油でさっくり揚げる。

せりのおひたし

- ①えのきだけとにんじんとせりを3cm幅くらいに切る。
- ②塩を加えた熱湯で①をサッと茹で平ざるにあげる。
- ③うちわであおいで冷まし、かるく絞る。
- ④ボウルに入れ、みりん・酒・白だしを入れ、かるく混ぜて器に盛る。

せり入りなめこ汁

- ①なめこは袋から出してさっと洗い、せりは根を落として1cmくらいに切る。
- ②鍋に出汁を入れ、煮立ってきたところになめこを入れ、さらに一煮立ちさせ火を止め、味噌を溶かし入れる。
- ③刻んだせりを適量入れてできあがり。

せりご飯のおにぎり

- ①せりは塩を加えた熱湯でサッと茹でる。水気を絞って葉と茎を細かく刻み塩をまぶす。
- ②削り節にしょうゆを混ぜ、おかかを作る。
- ③ボウルに炊きあがったご飯を入れ、①、②を混ぜ、軽くにぎる。

mariage

せり、合う！

食とは、地元風の土との出会い。
新しい感動が生まれる。

日本酒

×せり



せりの一品に「閑(ゆり)」は合う。

すっきりした味わいの「閑」には、せりの昆布締め。魚の昆布締めが一般的ですが、せりなどの野菜にもとても合います。もう一品は鶏肉と油揚げの煮浸し。文字通り「煮る」と「浸す」の中間の古典的料理法で、汁の中に具材を浸し味を染みこませます。日本酒とともにせりの逸品を味わいたいものです。

地元名物たちとの
華麗なる出会いの物語。

せりの語源を「存じでしようか。一説には、「競り合って」生えるところから「せり(競り)」となったといえます。名取のせりは、他の名物と競演することにより、さらに新しい物語が生み出されるのかもしれない。

例えば、日本酒。140年以上の歴史を持つ佐々木酒造店では、せりと同じように名取川の伏流水を使い、名取産ひとめぼれを原料米に口当たりの良い酒に仕上げられています。せり料理と合わせれば、清流が紡いできた物語が心の中に沁みてきます。

名取川の清流が注ぐ閑上(ゆりあげ)の海には、築地では本玉と呼ばれる閑上赤貝があります。プリツとした身の締まりと弾力、歯ごたえ。この赤貝とせりを合わせた和え物の食感に、お酒も進みます。赤貝が採れない時期に、しらす

赤貝とせり、彩りの漬け物。出された時、まず驚くのが赤と緑の彩りの芽え。赤貝の深い味わいと、上品なせりの香りとみょうがが合わさって、爽やかな味覚を楽しむことができます。塩昆布を入れることで、うま味がプラスされ味わいが深まり、まろやかな口当たりと風味が生まれています。



赤貝

×せり

しらす

×せり



しらすとせりの梅肉和えにお吸い物。

しらすとの梅肉和えは、白、緑、赤、この彩りの華やきが素晴らしい。日本酒のつまみに最高で、杯が進みます。お吸い物は親方自慢の一番出汁が効いていて、しらすの海のうま味が、せりの香りを引き出してくれます。

す漁を望む声が上がりに、生まれ北限のしらす。脂のつたしらすにはせりとの梅肉和えが最高。一番出汁が効いたお吸い物は、しらすとせりの魅力をしっかり味わうことができます。海から大地へ豊稔の時はめぐり、ひとめぼれやササニシキの収穫の時を迎えます。せり、赤貝、しらすが競演する押し寿司は、豊かな収穫の時を祝うようです。名取市には山に、里に、海に、多彩な風土があります。そして市内には、他にも名取の名物とせりを楽しむことができるお店もたくさん。ここだけの感動の物語に出会うことができます。

名物そろい踏みの押し寿司。

最後の料理は、名取名物のそろい踏み。赤貝、しらす、名取産の米、そしてせりという、彩りの押し寿司です。春のお花畑のような彩りで、食卓がぱっと明るくなります。ご家庭でも試していただきたい一品です。



米

×せり



今回の名取名物を合わせた創作料理を作っていたのは、「土井親方のこだわり料理『縁』」のご主人、土井明親方。土井親方は「みやぎ食材伝道士」3つ星認定者でもあります。



○土井親方のこだわり料理「縁」
仙台市青葉区大町2-13-9 幸田ビル 1F
TEL 022-263-1030

大和の国に愛され、名取の地に脈々と息づいた。

春の七草の筆頭に於いて、万葉集でも登場する日本原産の野菜。日本の文化・歴史に根ざしていた「せり」が、いま、一大産地名取の地に息づいています。

聖徳太子も愛でた文化の香り。

聖徳太子の時代にせりにまつわる伝説があります。聖徳太子が膳夫(かしわで)の地(現在の奈良県橿原市膳夫町付近)を通りかかったとき、ひれ伏す人々の中に一人だけ目もくれずせりを摘む娘がいました。聞くところによると、母が病気で看病のためにせりを摘んでいました。お許しください」と答えました。娘の清らかな姿に心を打たれ、歌を一首贈りました。その返歌がすばらし

かったので、太子は再び感心。妃として迎えました。それが膳部善岐々美郎女(かしわでのほききみのいらつめ)で、「芹摘妃」という別名がつけられました。美しい心を持った妃は、最も聖徳太子の寵愛を受けたといえます。

万葉集でも歌われる日本文化の象徴。

万葉集には、位の高い人がせりを摘んでいることを示す歌が収められています。

「あかねさす昼は田賜(た)びてぬばたまの夜の暇(いとま)に摘める芹これ」

この歌は、班田使(はんでんし)の葛城王(かつらぎのおおきみ)が、「夜、やつと暇になって摘んだせりですよ」といつて薩

「芹摘妃」は晩年も太子の側で過ごし、病に伏せた太子を看病。太子は「死後は共に埋葬されよう」と言ったと伝えられています。



一目惚れ!

せり
麻須良手等於も敵流母能乎
多知波吉弓可余波乃多為余世
理曾都美家流



みくございましたのですね」とほほえましく詠っています。当時の人々が季節の風物を人に贈ることでもともに楽しむうとしていたことがうかがえます。

万葉集巻二十に収められている薩妙観命婦の歌。せりを入手する苦勞を語って価値をわからせたい男性と、自分のためにせりを贈る相手を憎からず思う女性との、恋の駆け引きが見られます。

名取川流域に自生する原種。

脈々と伝わるせりは、名取の地にも息づいています。せりが育つには過された地下水が必要と言われています。そのきれいな湧き水があったのが、名取川流域です。

ら太平洋へと流れ出る名取川は、流域に豊かな恵みを与え、人々を潤してきました。

伏流水として流れ、上余田と下余田で湧き上がり、湿地帯をつくりあげました。その肥沃な土壌にせりが生い茂ったのが、名取のせりの歴史の始まりでした。まさに「せり」という名前が由来となる「競り合」ように群生していたの



名取川の旧流路が現在伏流水の流路になっていると想定されます。伏流水は地表水と比べて水質がよく、にごりが少ないのが特徴です。まさにせりが群生するにふさわしい風土を創り出しています。

改良を重ね栽培に成功。

この豊かな地に自生する名取の原種のせりを改良して栽培が始まったのは江戸時代です。

上余田村の肝煎彦六(きもいりひころく)が、安永4年(1775年)に記した記録によれば、江戸初期の元和年間(1620年頃)に、自生して

いた原種に改良を重ねて栽培に成功。豊富な地下水を利用してせりが栽培されるようになりました。そして、その味は全国に知られ、毎年京都の

近衛家に献上されるほどになったといえます。

時代が下り、生産に携わる

農家も増え、県内・県外に出荷できるよう増田芹生産組合が結成されました。増える需要に応えるため、各農家で地下水を組み上げるポンプの設置も行われました。

そして、全国一の生産量を誇る宮城県の中でも、名取市は約8割を占める主要な産地になつていきました。これからも全国のご家庭や飲食店でおいしいせりを食べていただくため、名取の農家では、こだわりのせりづくりを続けていきます。

以前のものです。200万年以上も前にさかのぼります。秋保の神室岳を源流に、閑上か

合う」ように群生していたのです。

一大産地へ!

名取市の上余田・下余田地区で栽培されるせりは、市場では「仙台せり」として知られ、400余年の歴史ある作物です。名取市の風土をベースにせりの一大産地へ育っていったのです。

(参考文献)「聖徳太子伝暦」(『続群書類従8輯上』)、「上宮聖徳法王帝説」(日本思想大系2『聖徳太子集』)