

今回は名取市の「仙台せり」をご紹介します。

名取市のせり栽培の歴史は古く、名取川の潤沢な伏流水を利用して、約400年前の江戸時代から行われています。宮城県のせりは全国トップの出荷量を誇り、JA仙台では上余田芹出荷組合と下余田芹出荷組合の2つの出荷組合から出荷されています。

今回お話を伺ったのは、JA仙台 下余田芹出荷組合 組合長の三浦次雄さんです。今年は夏の猛暑で8月の初出荷は量が少なかったそうですが、現在は年末の最盛期に向けて順調に出荷しています。細かな水位の調整でせりの長さを調整し、根っこの長さにもこだわって、なるべく質の良いものを届けたいという想いで栽培しています。その後、農協の厳しい検査を経て、高品質な「仙台せり」が皆さんのもとに届けられています！

三浦さんおすすめの食べ方は、やっぱり定番の「せり鍋」。ほかにも三浦さんのお宅ではすき焼きに入れて食べるそうです！

「仙台せり」はスーパーなどで販売されていますので、ぜひ冬の味覚をお楽しみください。

■問い合わせ先

JA仙台 名取岩沼営農センター：TEL:022-384-2151

仙台地方振興事務所地方振興部：TEL:022-275-9140



名取市産 仙台せり

