

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 24/Oct/2016/vol.418



仙台セリ（宮城県産）Dropworta Japanese parsley "Sendai-seri"

古来から日本に自生するもっとも古い野菜の一つとして「セリ」があります。万葉集や平安時代の歌にも様々に詠まれていて、春の七草のひとつとしても数えられてもおり、昔から主要な水菜として栽培されていたようです。「セリ」という和名は、清水が湧き出ているところに密生するので、その姿がまるで「競り（せり）」あっているようだというに由来しているそうです。「セリ」特有の芳香には鎮静効果の成分があるともいわれています。葉には精油が含まれており発汗や食欲増進などに作用し、栄養素的にもカリウムやカルシウム、ビタミンCを多く含むことでこれからの寒い季節に粘膜を強くして体を守ってくれる野菜として期待されます。魚や肉の臭みなどを消す効果もあって、和ハーブとしての印象を色濃く残します。「セリ」の生産が日本一の宮城県では約350年以上の栽培の歴史がある「仙台セリ」が有名です。シャキシャキとして根っこまで全て食すことができ、県内はもとより県外のファンも多く、変わらず愛され大切にされてきたことが伺い知れます。「仙台セリ」、今年も楽しみな季節がやってまいりました。