



CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 1/Apr/2019/vol.534

清正農園のサラダセロリ・グリーンセロリ（熊本県産） Kiyomasa Green salad celery

もともと熊本は、日本においてセロリ発祥の地といわれています。加藤清正公が朝鮮出兵の際、熊本の地に持ち込んだといわれている説があり、最初に持ち込まれたその時にセロリは「清正が持ち帰った人参」＝「清正人参」ともいわれていたそうです。セロリに人参という名前がついていたことでもいささか混乱しそうですが、当時はきっと人々にとっては人参を生でかじった時のような、不思議な香りと味わいに興味が注がれていたのでしょうか。そういった背景もあり、熊本のセロリには独特の歴史があるようです。昨今はスーパーなどに出回るのは圧倒的にホワイトセロリの方が多く、セロリというとその姿がすっかり定番になっています。しかし熊本の清正農園のグリーンセロリは見た目も味わいもまた一味違い、見た目のすらっとした美しさで「サラダセロリ」としてその爽やかな味わいが人気の様です。シャキシャキ感と切れの良い香り、さっぱりとした甘みの特徴で、グリーンの色も美しいサラダセロリです。セロリ本来の美味さが十分に味わえ、生でかじるときのなんと瑞々しく柔らかく、ほんのり優しい甘みは、やはりこのグリーンセロリ独特のものでしょう。熊本の大地と美味しい水、そして新鮮な空気が生み出す逸品のグリーンセロリは、また一味違う「清正人参」なのです。