



DATA

■お問い合わせ先
JAこまち 中央総合支店 営農経済課
TEL.0183-73-3131
http://ja-komachi.jp

絶品! 三関せりレシビ



JAこまち 三関せり

きりたんぼ鍋が好きです。鍋に入れるせりですが、根まで食べるのは秋田だけらしいですね。せりのことをもっと教えてください!



せりの根まで食べるのは秋田ならではの食文化と聞き手でしたが、

そうですね。根を食べることは全国的にも珍しいようで、三関せりはさまざまな媒体に取り上げられています。他の産地のせりと比べて茎が太く、根が白く長いのが三関せりの特徴。ずっと昔から根まで食べられていたようです。「三関農会誌」によると、三関地区のせり栽培の歴史は古く、元禄(1688~1704)の頃にまでさかのぼります。三百年以上も栽培が続いているのは、当地区が清涼な湧水などの自然環境に恵まれていることが大きな要因だと思います。

現在、三関せり出荷組合では、地域の在来種から選抜された「改良三関」という品種を主に、44名の生産者が栽培に取り組んでいます。

JAでは三関せりのほとんどを県内の市場に出荷しています。

出荷時期は10月から3月いっぱいですが、寒さが厳しい12月、1月に最盛期を迎えます。最盛期を迎えるにつれ、せりの根は太く生長していきます。根には中鎖脂肪酸といつて体にいい脂肪が含まれ、特にうま味成分のリノール酸が多いことが秋田県総合食品研究センターの調べでわかっています。

三関せりは捨てることはありません。全て美味しく調理して食べて欲しいですね。

この頃の生産量ですか。

ここ数年の年間平均は約30tほど。夏場の猛暑や冬場の低温など、異常気象の影響で生産量が減っていますが、今シーズンの目標は露地とハウスをあわせて50tです。単価も良くなっているため、出荷量を増やし収入に繋げていきたいですね。

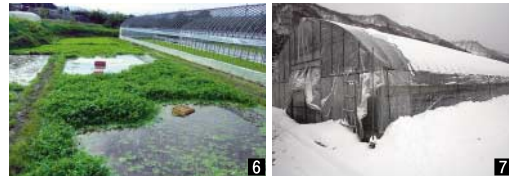
当出荷組合のメンバーは積極的でまとまりがあり、20代から40代の若い生産者も多いです。三関地区の人たちの前向きな気質も、長い歴史のある伝統野菜を守って来ることができた理由のひとつだと思います。

これからの目標は。

多くの方に「有名ですよ」と言ってもらえますが、「せり」は三関に限る。旬が楽しみという声が増えるようにしていきたいですね。三関せりのブランド力に甘えることなく、常に品質の統一を心がけ、魅力の発信に努めたいです。

生産量全体の4割程度を占める露地もの出荷が終わると、12月上旬からハウスものに移行するのですが、どちらも真冬の収穫作業。冬でも10℃近くある湧水を引いているとは言え、冷たい水に入り、長く伸びた根を切らないように収穫するのは、今も昔も変わらない大変な作業です。しかし、これからの伝統を絶やすことなく、品質の良い三関せりを作り続けていきたいですね。

長くて白くて太いせりの根に感動! きりたんぼ鍋には三関せりが一番と改めて思いました。



1 露地ものの収穫を行う三関せり出荷組合遠藤宏組合長。収穫は根を切らないように手作業で丁寧に行う。2 三関せりのポスター。「根っこまい根〜!」のキャッチコピーに思わずうなずいてしまう。3 三関せり出荷組合では出荷規格や荷造りの状態について厳しく基準・規格を設けている。4 白く長い根の美味しさにファンも多い。ほどよい苦味とシャキッとした食感が定評。5 「せりの香りがいいのはこの水のおかげ」と遠藤組合長。6 みごとに生長した露地ものの圃場。7 約60坪の広さを持つハウス。かまくらのように雪に囲まれることで、ハウスの中は外よりも暖かい。

