

せ ん だ い

仙台せり

生産地：宮城県名取市（旧増田町）、仙台市太白区

登録団体：仙台せり振興協議会



農林水産大臣登録第149号



特性

葉茎の鮮やかな緑色と根の白さとのコントラストが美しく、さわやかな香りと豊かな味わい、シャキシャキとした歯切れのよい食感を有する。

伝統行事や郷土料理に用いられ、地域の風習や食文化に欠かせない伝統食材として定着している。

地域との結び付き

江戸時代に名取川の伏流水が生んだ湿地帯に自生する「せり」を改良して栽培したのが始まり。その後も選抜を続け育成した品種を用い、豊富な伏流水をいかした栽培と徹底した出荷管理を実施。

伊達政宗公が「せり」について詠んだ句が残っているほか、古くから「せり」の産地として全国的に有名で、「仙台雑煮」などの伝統料理や日常的な料理にも使われてきた。近年では、根まで丸ごと食べる「せり鍋」が仙台名物となっている。