

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第149号	登録年月日	令和6年3月27日
申請番号	第229号	申請年月日	令和元年11月7日
特定農林水産物等の区分	第1類 農産物類 野菜類（せり）		
特定農林水産物等の名称	仙台せり（センダイセリ）、Sendai Dropwort、Sendai Seri		
特定農林水産物等の生産地	宮城県名取市（旧増田町）、仙台市太白区		
特定農林水産物等の特性	「仙台せり」は、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、シャキシヤキとした歯切れのよい食感が特徴で、これらの品質や徹底した出荷管理が市場関係者から高く評価されている。 また、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。		
特定農林水産物等の生産の方法	（1）品種、栽培方法及び出荷規格 仙台せり振興協議会が定める基準に基づき生産及び出荷を行う。 （2）最終製品としての形態 「仙台せり」の最終製品としての形態は、青果「せり」である。		
特定農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由	（1）「せり」と生産地の自然条件 「春の七草」のひとつで万葉集にも登場する「せり」は、そのさわやかな香りから「日本のハーブ」とも称され、奈良時代から食されてきた日本原産の野菜であり、「葉」や「茎」だけでなく「根」も含めて古くから日本人に親しまれてきた伝統的な食材である。 「せり」の語源は、若葉の成長が「競^セり合う」ように背丈を伸ばし群生して見えることから、「競り（セリ）」とよばれるようになったと言われており、水際で密集して育つ「せり」にとって、良質で豊富な水は非常に重要である。 生産地を流れる名取^{ナトリ}川は、奥羽山脈の神室^{カムロダケ}岳を源流に、名取市^{ユリアゲ}関上から太平洋に流れ出る一級河川で、その潤沢な伏流水が上余田^{カミヨウデン}村や下余田^{シモヨウデン}村（ともに現在の名取市内に所在した村）に湧きあがり湿地帯を作り上げた。この肥沃な		

土地には古くから「せり」が自生し、生い茂っていたことから、生産地が「せり」の栽培に最適な地であったことがわかる。

(2) 品種及び栽培管理等

『名取市史』(1977)によると、安永年間(1775～6年頃)に上余田村の肝煎^{※1}であった彦六が残した記録に、元和年間(1620年頃)に野生の「せり」の改良が始まったとあり、これが生産地における「せり」栽培の起源とされている。また彦六も改良に尽力し、普及に貢献したという。明治時代の『上余田村史』(1877)には、その後も「せり」の生産が継承され、「せり」を35駄^ダ※2宮城県仙台に輸送したとの記録も残っている。

昭和6年に「上余田菜果組合」が結成されると、「せり」の共同販売が開始され、統一的な販売のため「せり」の種苗確保にも組合が関与するようになった。

昭和40年になると「せり」に特化した「上余田^{セリ}生産組合」が設立され、翌年には根を付けたまま出荷する現在の「出荷規格」が定められ、東京や横浜などに出荷されるようになった。その後の組合役員の粘り強い努力によって共同販売に参加する生産者や面積が増え軌道に乗ると、組合は品種改良や市場開拓に力を注いだ。

昭和50年からは、市場調査や産地視察等を重ねた上で選抜した栽培品種を「名取1号」、「名取2号」及び「名取3号」と命名し、その後も「名取4号」、「名取5号」、「名取6号」及び「Re14-4」が選抜・育成され、現在に至っている。

地域に適したこれらの品種の使用、名取川の豊富な伏流水を用いることで可能となる水位のきめ細やかな調整、一定した水温、生育状況に応じた栽培管理、出荷調製・選別に関する厳しい自主検査等により、現在の「仙台せり」の品質特性を生み出している。

(3) 史実及び食文化・風習とのつながり

この地域の「せり」は江戸時代から全国的に有名で、極寒の頃、春に先駆けてその高い香りと快い歯ざわりが感じられると喜ばれてきた。また、仙台藩の藩主であった「伊達政宗」公が詠んだ句「七種^{ナナクサ}を一葉によせて摘む根芹」もあるほか、この地域の「せり」が伊達藩の特産品であったという記録も

	残っている。 食文化や風習においては、古くから祝いごとや正月に出される「仙台雑煮」や1月7日に無病息災を願って食する「七草がゆ」に欠かせない食材で、冬場の数少ない貴重な野菜として、お浸し、あえもの、天ぷら、みそ汁、「そば」の薬味等にも日常的に利用されてきた。 また、これまで鍋物では、一般的に「彩り」を添えるための脇役として「せり」の葉茎のみが用いられ、根は使われてこなかったが、平成16年頃、名取市の「せり」農家が仙台市の料理店と協力して「せり」が主役の「せり鍋」を考案し、葉茎だけでなく「根っこ」まで丸ごと鍋に入れる新しい食べ方を提案した。すると、「せり」そのものの美味しさを味わえるとたちまち評判となり、多くの飲食店で「仙台名物」として提供されるようになった。平成26年頃からは、「せり鍋」が「仙台鍋グランプリ」や全国規模の「ニッポン全国鍋グランプリ」などで数々の賞を獲得するなど人々の心をつかみ、せりを主役とした鍋が、今や地域の新たな食文化として定着しつつある。 ※1「^{キモイリ}肝煎」：江戸時代の村や町の長（代表者）を指した語。庄屋、名主ともいった ※2「^ダ駄」：馬一頭に背負わされる荷物の重量からできた単位で江戸時代の定めでは三十六貫(135kg)
特定農林水産物等の特性が確立したものであることの理由	『みやぎ文化百選』（1985）には「旧藩の頃から極寒の頃出回る「下余田のせり（名取市）」は全国的に有名であった。」とあり、江戸時代からこの地の「せり」が有名であったことがわかる。 現在の出荷規格を定めたのは昭和41年からで、少なくとも昭和42年には「仙台せり」の名称が使われていた。 「仙台せり」の出荷量は、全国第1位である宮城県の出荷量の約8割を占めており、現在も「せり」の一大産地として認知されている。
規則第5条第2項各号に掲げる事項	法第13条第1項第4号口該当の有無：無 商標権者の氏名又は名称：－ 登録商標：－

	指定商品又は指定役務：－ 商標登録の登録番号：－ 商標権の設定の登録及び存続期間の満了の年月日（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、当該商標権の存続期間の更新登録及びその存続期間の満了の年月日を含む。） ：－ 専用使用権者の氏名又は名称：－ 商標権者等の承諾の年月日：－
登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名	仙台せり振興協議会 宮城県名取市増田字柳田80 会長 大友 仁一
備考	