

金沢の雑煮を彩る、歴史ある青菜

春の七草のひとつ・せりは、湿地や水辺に生える日本原産の野菜。『万葉集』で葛城王(かつらぎのおおきみ)が「あかねさす 昼は田賜(ただ)びて めばたまの 夜の暇(いとま)に摘める 芹子これ」と詠んでいるように、古来から日本人に食されてきた。

せりは加賀野菜の一つに選ばれている。鮮やかな緑色で茎の長さは約 40 cm、全国で最も茎が細い部類に属し、細さゆえに柔らかくて筋っぽさがなく、アクも少なく良質といわれる。江戸時代には冬場に稲作用の水を貯める田井で栽培、ところによっては自生していた。明治以降は、金沢市内を流れる浅野川の清らかな伏流水が豊富に湧く諸江地区がせりの生育に適しているため、水田で栽培されるようになった。

現在は七草がゆのほか、金沢の雑煮の具材としても親しまれている。金沢の老舗料亭には、昆布ダシの中で柔らかく煮た餅を大ぶりの椀に入れ、上にせりや結び昆布、黒豆、鰹節などを載せるという作法が伝わっている。その中でせりは、気品ある独特の香りやシャキシャキとした歯触りというアクセント役を務める。鍋物や汁物に入れてもおいしく、清々しい香りと野趣豊かな味わいが料理を引き締めてくれる。

また、昔からせりと鴨の味がよく合うことが知られ、郷土料理の治部や鴨ぞうすいに使われることが多い。江戸川柳の一句「鍋物の鴨とせりは二世の縁」は水辺で共に生き、鍋物でも一緒になるという鴨とせりの相性の良さを詠んだもの。諸江地区では、かつてその縁の深さにちなみ、鴨とせりのセットを結婚式の引き出物に用いる習慣があったという。



生の状態のせり



せりのおひたし

メモ 11月下旬から4月下旬、金沢市内の近江町市場や小売店で購入できる。葉がきれいな緑色で張りのあるもの、茎のしっかりしたものを選ぶとよい。加賀野菜を販売している店や料理方法、食べられるお店の情報など、詳しくは金沢市農産物ブランド協会のホームページへ。

問い合わせ先 金沢市農産物ブランド協会 TEL076-222-0831

<http://www.kanazawa-kagayasai.com/>