

金沢せり



歴史

本格的に栽培されるようになったのは、明治に入ってからのことです。浅野川の伏流水※により、豊富で清らかなわき水に恵まれた諸江地区で栽培が増えました。昭和40年頃からわき水の量が減ったので、今は井戸から電気ポンプでくみ上げた水で栽培しています。※河川に流れている水が、川の下へ浸透し、地中で自然にろ過された地下水のこと

特徴

金沢で栽培されているせりは茎の長さが40cmと長く、全国でも最も茎が細い部類です。やわらかく、えぐみが少ないのが特徴です。

おいしい食べ方

せりは香りと彩りを楽しむもので、薬味として添えるのが一般的で、七草がゆ、和え物、鍋物、すき焼き、茶碗蒸しなどに使われます。金沢ではお正月のお雑煮になくてはならない食材です。



生産者の声



ほり ひろみつ
堀 弘光 さん

天候に合わせて工夫しながら栽培しています

きれいで、冬でも13度～15度の温度を保つ、諸江の地下水でないとおいしいせりは育ちません。せりは天気や天候に影響を受けやすいため、寒波がくるときは田んぼの水位を高くし、せりが倒れないようにしたり、暖冬のときは植え付けの時期を遅らせたり、どんな天候でもそれに応じた作り方をしています。

調べてみよう！

一月七日に、一年の無病息災を願って七草がゆを食べる習慣があります。冬の間じっと耐え、雪の下から芽吹いた春の若草を食べることで、生命力や栄養に通じると考えられました。春の七草のひとつがせりです。春の七草にはほかになにかがあるか調べてみよう！