

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 2/Mar/2020/vol.579

三関(みつせき)せり (秋田県産)

Water dropwort, Japanese parsley "Mitsuseki-Seri"

雄物川に向かって開けた扇状地形の土地と深い山々から湧き出る清涼な水源に恵まれた秋田・三関地区から、秋田の伝統野菜として

「三関せり」が出荷されてまいります。もともとこの地方に自生していたせり

ですがその美味しさには定評があり、いくつかあった品種も昭和40年ぐらい

までには系統統一され、「三関せり」という名前で東京方面にも出荷される

ようになりました。この地方は昔から西からの日差しがたっぷりとさすために、

野菜や果物に適した土地として品質の良いものを多数作り上げてきた場所

としても有名です。見てお分かりになるように上部の茎と同じぐらいの

ボリュームで白い根っこが力強く伸びているのもその特徴で、寒冷地で

育ったせりは実にゆっくりと成長する上に、良質な水によって根の成長が

しっかりと助けられてこのように根の部分まで立派な美味しいせりが

出来上がります。その根もその山々からの伏流水によって収穫後に

徹底的に洗浄されてまいります。勿論、葉茎から根まですべて

お召し上がりいただけます。味、香りや色や部分の食感までも楽しめる「三関せり」。

秋から春先にかけて年をまたぎ、露地からハウス物へシフトしながら4月ぐらいまで約半年弱出荷されてまいります。