

えいき
セリの「栄輝」を新種育成！普及と産地振興に貢献
セリマイスターに認定

いい品種をつくりたい

寒くなると、鍋に欠かせない具材と言えば「セリ」。今回は、そのセリの栽培普及に貢献された結果が関東農政局から認められ、セリで「地域特産物マイスター」に選ばれた高野喜代さん（以下）を紹介します。

高野さんは、夫の栄さんと二人三脚でセリを育てて30年。「当時は、セリの品種もバラバラ。これでは市場にいい物がだせない。みんな栽培できるいいものをつくろう」と、繰り返し品種の改良に明け暮れる年月が経ちました。その努力が実り、10年前に、夫、栄さんの一文字を冠した「栄輝」と命名したこの地に適したすばらしい品種を誕生させました。

いま栽培されているセリは、ほとんどがこの栄輝に変わり、品質の向上と、生産の安定、夏の高温にも耐えられ周年栽培も可能になりました。

いま高野さんが一番楽しいのが、消費宣伝。毎年、東京・横浜・埼玉などのデパートで、わさび和えやしよいうゆ和えなどの試食を提供しながら、直接、消費者と会話をすることが何より勉強になるそうです。セリを多くの方に食べて欲しいと、簡単に素早くできる調理方法に現在、チャレンジ中。

今回の受賞に高野さんは「自分ひとりの力ではなく、農協の担当者のお知恵をお借りし、部会をはじめたくさんの方のご協力をいただいたおかげです。これからも、品質の向上に向けて頑張りたい。そして、地域の活性化につなげたいと思います」



栄さんと2人3脚

と、今後の豊富を語ってくれました。

行方のセリは、昭和37年頃、北浦の大里さんが、野生のセリを採取して栽培を試みたそうです。

その後、大里さんたち4名で、他産地から市場に出荷されたものを買求め増やしては、種セリとして栽培を始めました。

40年代には、水田転作と相まって、湖岸沿いに栽培が広まりました。温暖な気候と豊富な地下水に恵まれた栽培適地のため、生産量は全国一にまで飛躍しました。

平成5年には、茨城県銘柄産地の指定を受けています。

来春には、本市待望の観光物産館が完成予定。その館内には、なめがたブランドの野菜が並びます。当然セリも一役買うでしょう。野菜は販売だけではなく、試食や料理方法等の紹介もしながら、行方の野菜が多くの人々の前に並ぶのも、もう間もなくのことです。

行方のせり

良質の地下水が育む日本一の茨城のセリ。県内のセリの生産は、その多くが行方地域で水田栽培されています。

行方地域は、適温の質のよい地下水が豊富にあり、水が命ともいえるセリの栽培に適しています。行方のセリは、アクが強くないく食べやすい、と圧倒的な人気があります。

○栄養成分としての働き

特有の香りはミリスチン、カンフェンといった精油成分で、胃を丈夫にし、発汗・解熱・解毒などの薬効があります。

また、栄養的にはカロテンを多く含み、粘膜や内臓の細胞を強化する働きがあります。

地域特産物マイスター制度

地域特産物の栽培、加工等に多年の経験と卓越した技術を有し産地育成の指導者となる人材を「地域特産物マイスター」として関東農政局が認定するもので、平成12年から始まりました。