

## 市場で注目株の野菜【セロリ】

～機能性も期待できるセロリ。消費者の理解高めることが課題に～

年間を通じてセロリの需要が一番多い季節となり、明確な定義はないが特に市場では関東近県産を春セロリと呼び、春の香りを伝えるセロリとして重宝している。

日本ではセロリの大半は生食用として消費されている。それに伴ってコーネル系の軟らかい品種が栽培されている。セリ科オランダミツバ属で品種は「コーネルセロリ」「グリーンセロリ」「ミニセロリ」「芹菜（キンツァイ）」などいろいろあるが、コーネルセロリが圧倒的に多い。



グリーンセロリは輸入品が多く、主にアメリカから入っている。煮るか、ガルニ風のようにし、あまり生食では使われない。ミニセロリ、芹菜は双方とも炒める料理、例えば芹菜炒肉（キンツァイチャオロウ）というように加熱をする料理が多い。

セロリの大きな産地は長野県と静岡県。栽培期間が静岡県は11月中旬～5月下旬、長野県は5月中旬～11月下旬となっていることから年間サイクルが満たされている。その他にも時期により各県で栽培されている。

そんな中、いわゆる春セロリの産地は埼玉県、茨城県、千葉県で、出荷期間は2月中旬～5月中旬。

特に東京の江戸川区でセロリを栽培していた篤農家、伊藤先生（伊藤農園）からセロリ栽培の指導を受けた研修生がそれぞれの故郷に帰り、栽培を始めることで春セロリの産地が広がった。伊藤先生は約30～40年研修生の受け入れを行い、研修生は、土づくり、苗づくり、栽培管理、荷づくり、出荷まで約一年間研修したことをもとにして、現在も栽培に励んでいる。

30年ほど前はセロリは高値で取引されていたが、近年は品目が多くなりなかなか高値は望めない。それに伴い生産から脱落する人も多少出たが、現在はそれぞれ工夫をして栽培している。

消費者が野菜の中で一番嫌いな品目でもあるため、なかなか消費も伸びていない。しかし繊維質、カリウムが多いことでも知られているので期待は十分ある。

問題はセロリを良く知ってもらうこと。セロリは国民の健康に貢献できる作物である。

（ 金澤 誠 筆）