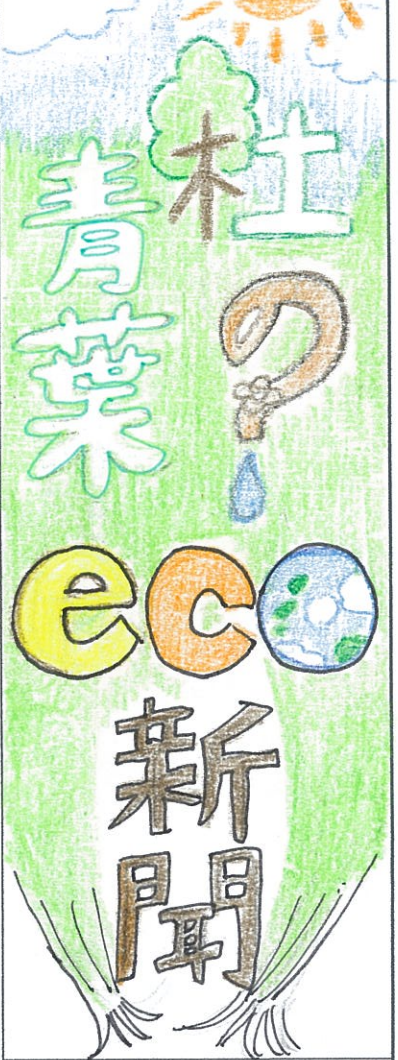


# おいしいせりは 環境を守れる!?



仙台市立荒町  
小学校 5 年  
浅利 元晴

寒い季節になると僕はせり鍋が食べたくなります。僕の住む宮城県はせりの出荷量がトップクラスです。その中でも人気の「仙い昇り」はおいしいだけでなくエコと深い関係があるそうなんです！

## 仙台の「仙い昇り」

## 突撃インタビュー



→ 7 代続いているせり農家 三浦隆弘さん

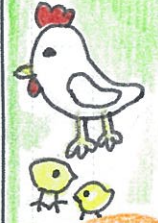
**A** 水田のような湿地で育っています。この地域は、川の恵みを受けた水と土や、ちよよい温度、湿度が整っています。

**Q** どのような水を使っていますか？

**A** 地下に水脈が多い環境を活かし、地下水を使っています。

**Q** 他にこだわりはありますか？

**A** 農薬を使わず家庭利用すること、水質保全や栄養を得ています。



重た物がたべると肥料は良い

**1** 地域の地形を活かす

この地域は米作りを試みるも、適しえなかった。環境に合ったせり作りは大成功。地域の活性化にもつながり、おいしい作物のために環境を守る気持ちも深まります。

**2** 生態系を守る

農場では家畜が大活躍！にやりや糞が不要なせりを食べ、肥料にしてくれています。こうして、人がくらすことで環境に良いリズムが生まれています。

生産者と消費者が近付くことで地域の活性化が期待できます。また、地元野菜を通して、良き環境への理解が深まれます。

**生産者**

- ① 流通経費の削減
- ② 反応がわかるので品質向上
- ③ 捨てる作り、放棄地の防止

**消費者**

- ① 新鮮な食品が食べられる
- ② 適性な価格で購入できる
- ③ 生産状況がみえて安心

**地産地消の良さって？**

地産地消とは、地域で生産し、地域で消費するという意味です。地域の野菜を食べることによって、良いことがあるのでしょうか？

## ぼくたちにできること

- 水を汚染しない**
  - 洗たく物は「スピーディモード」で洗剤半分！お風呂の水も再利用しよう！
  - ごはんはキレイに食べて洗剤や水を減らそう！
- 節電をしよう**
  - 自分が使わない場所の電気はこまめに消そう。
  - 待機電力はあなどれません！必要のないものはオフしよう。
  - 冬は厚着をしてエアコンの使いすぎに注意！夏も保冷グッズなどを利用しよう！

**コラム** まるごとおいしい！  
**激うま!! ecoレシピ!**

今回紹介したせりで最近人気上昇中の「せり鍋」のレシピを教えます！

- ① せりの根を歯ブラシで髪をたくように洗う！ **大事!**
- ② なべにフユ(うどんやそばのフユがおすすぬ)を入れる。
- ③ 一口大に切ったとり肉(とりだんごやかも肉もOK)を入れて火にかけ、煮えたら 2~3cm に切ったせりを入れる。
- ④ せりが煮えすぎない内にすぐ食べる。 **完成!!**

**編集後記**

ぼくが大好きな「仙い昇り」は根まで食べられる。それもエコな食料です。それだけでなく、そのせり作りを調べると、いくつもの環境を守ることの大切さが見えてきました。せり農家の三浦さん、地元の環境に目を向ける、大いに見聞ができるかも!?