# おいしいせりは環境を守れる!?

## 杜の青葉 eco 新聞

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「仙台昼せり」はおいしいだけでなくエコと深い関係があるそうです…！

## 仙台せりのヒミツ 突撃インタビュー

七代続いているせり農家 三浦隆弘さん

ぼく

**Q** せりはどのように作っていますか？

**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、ちょうど良い温度、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** 農薬を使わず家畜糞を利用することで水質保全や栄養を得ています。

## エコポイントまとめ

① 地域の地形を活かす

この地域は米作りに試みるも、適しないなかったそう。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！にわとりやヤギが不要なせりを食べ肥料にしてくれています。こうしてじゅんかんすることで環境に良いリズムが生まれています。

## 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でどのような良いことがあるのでしょうか？

**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

**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 捨て作り・放棄地の防止

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、地元野菜を通して食や環境への理解が深まります。

## 編集後記

ぼくが大好きな「仙台せり」は根まで食べれてとてもエコな食材です。それだけでなくその せり作りを調べていくと「環境を守ることの大切さ」が見えてきました。せり農家の 三浦さんは水質や地形などの環境を活かして守ることでおいしいせりを作っています。おいしさも環境も大切にする三浦さんを見習って僕もできることをがんばろうと思います。皆さんも地元の環境に目を向けるとおいしい発見ができるかも!?

## 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い物の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ましょう。
- 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が上昇中の「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とくように洗う！ 大事！
2. なべにつゆ（うどんやそばのつゆがおすすめ！）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!!



全国銀行協会、朝日小学生新聞、朝日新聞社