

北大路魯山人より日本一の折り紙を
付けられた高級野菜

黒田せり



黒田せり生産組合

江戸時代よりつづく、長い栽培の歴史を持ち、北大路魯山人より日本一の折り紙を付けられた、松江を代表する伝統的な高級野菜。

松江松平氏五代藩主の松平宣維（のぶずみ）の治世（1720～1730年代）に野生種から品種改良の結果誕生し、元来湿地帯であった松江市黒田町一帯での栽培が始まったといわれている。厳冬の水田で行われる収穫作業は過酷を極め、かつては「命を縮める」と言われるほど過酷な作業だった。

島根半島 北山系の清水に育まれ、農薬もほとんど使用せず生産される黒田せりは、シャキシャキした歯触りと豊かな香りをもち、鍋ものやおでん（松江おでん）、雑煮などに欠かせない食材として愛されている。



【生産情報】

生産地／松江市黒田町
供給可能時期／11月～3月

【販売情報】

販売者名／黒田せり生産組合
販売場所／市内小売店 ほか
規格／130g
価格／お問い合わせください。
保管方法／冷蔵
販売方法／市場出荷 など
流通エリア／なし

「おすすめメニュー」

（からしマヨネーズあえ）
熱湯にさっと通し、マヨネーズとからしで和える。お好みでカニかまぼこなどをのせても良い。湯通ししたせりは白あえやこまあえなどにも。



（せりの根の天ぷら）
せりの根をよく洗い、茎の部分を少し残して根を切る。千切りにした人参と一緒にき揚げ風にして熱いうちに食べる。
（せりの茎の天つゆいため）
せりの茎を3cm程度に切り、ごま油でさっと炒めて天つゆの中に入れて完成。お好みで花かつおをトッピング。



【お問い合わせ先】
JAしまね くまびき地区本部 営農指導課
TEL／0852-5513031
FAX／0852-3217782