

山形セルリー

やまがたの食

山形セルリーとは？

シャキツとした食感、鼻を抜けるさわやかな香り。一年のうち春と秋のわずかな期間にしか味わうことができない「山形セルリー」。セルリーという呼び名は、英語表記「celery」をフランスなまりで読んだものである。

山形市のセルリー栽培は、約50年前に若手生産者4人が、セルリー栽培の第一人者であった故・伊藤仁太郎氏（東京都江戸川区）の下に通い、勉強を重ねて栽培を始めた。試行錯誤を繰り返しながら、熱心に取り組み続けた結果、山形市はセルリーの産地として定着した。その後、担い手の減少や施設園芸の多角化によって作付面積が減少し、栽培技術の継承が課題となっていたが、JA山形市は、山形セルリーを後世に継承発展させるため、「山形セルリー・農業みらい基地創生プロジェクト」を立ち上げ、ハウス団地化や新規就農者の受け入れ、ベテラン農家による若手人材の育成を行っている。

現在、新たなブランド名として、大株のものが「とのセルリー」、小株のものが「ひめセルリー」と名付けられ販売されている。さらに、セルリーの即売会や山形セルリー大使のアル・ケッチャーンオーナーシェフ奥田政行氏を委員長に、セルリー団地で料理コンテストを開催する等、販売拡大に取り組んでいる。実際に、コンテストで募集された料理について次頁に紹介したい。



山形セルリーを使ったおいしいレシピ

第1回山形セルリー料理コンテスト“グランプリ”



カレー春巻き

材 料

山形セルリー	1~2本	塩・コショウ	適量
鶏ひき肉	200g	カレー粉	お好みで
春巻きの皮	5枚	片栗粉	大さじ1
塩麴	小さじ2	サラダ油	
酒	小さじ1		

作り方

- ①山形セルリー
★1葉と細かい茎（荒みじん切り）片栗粉をまぶしておく。
★2太い部分（斜めスライス）
- ②鶏ひき肉
塩麴・塩・コショウ・酒・カレー粉を混ぜ、★1のセルリーを入れ全体によく混ぜる。
- ③春巻の皮に、★2のセルリーを並べ、その上にひき肉をのせて包む。
- ④フライパンに多めのサラダ油を熱し、中温でゆっくり揚げ焼きにする。

Point

【カレー塩】・【オリーブ油＋ゆずこしょう】など一緒に召し上がれ！

こんな食べ方もあります！



山形セルリーの葉をたっぷり使ったビタミンふりかけ



しゃっきり山形セルリーオイスター炒め



山形セルリーだす

地理的表示(GI)保護制度へ登録 ~ブランドカの強化~

農林水産省への地理的表示（GI）保護制度への登録申請していた山形セルリーについて「地理的表示保護制度」、いわゆるGI登録申請の公示が平成29年末になされ、平成30年4月には正式に登録される見込みである。登録されると、「山形を代表するブランド野菜となり」、「JA山形市」の農産物もブランド化されることが予想される。

- お問い合わせ 山形市農業協同組合経済部 TEL023-645-4849
JA山形市 HP <http://www.jayamagatashi.or.jp/>

