



「セロリ」のプロフィール

- [1] 分類名 : セリ科 オランダミツバ属
- [2] 学名 : *Apium graveolens* L. var. *dulce* DC.
- [3] 和名 : セロリ
- [4] 外国語表記 : (英)celery (仏)celeris (独)Sellerie (伊)sedano (中)
- [5] 原産地・伝播 : 原産地は地中海沿岸から中近東にかけての地域です。紀元前5世紀の古代ギリシャ、ローマ時代には薬や香料として使われていました。当時の貨幣にはセロリの絵柄が見られます。また、古代エジプトでは葬礼用にセロリが用いられ、死者の首飾りにして悪臭を防いだといわれています。17世紀にイタリアで食べられるようになりフランス、イギリスなどに伝わって改良が加えられました。アメリカには19世紀に伝わりました。一方アジアでは中国で原種に近い在来種が栽培されており、朝鮮、インドなどにも広まっていた。
- [6] 日本への伝来 : 16世紀に豊臣秀吉の朝鮮出兵の際、朝鮮半島から加藤清正が持ち帰ったとされ、「きよまさにんじん」と呼ばれていました。幕末の頃に再び伝えられ「オランダみつ葉」などともよばれましたが、特有の香りが日本人の嗜好に合わず、レストランなどで利用されるにとどまりました。戦後、食生活の洋風化につれ、普及するようになりました。
- [7] 栄養学的特徴 : カリウム、カルシウムなどを含みます。茎にくらべ、葉にはカロテンが1.5倍近くも含まれています。
- [8] 主な用途 : 茎や葉は生のままディップやマヨネーズなどをつけ、サラダやオードブルとして食べるのが一般的です。肉や魚の臭みをとってくれるので香味野菜としてポトフやラタトゥーユなどの煮込み料理に使うほか、ローリエ、パセリの茎などともにブーケガルニとしてシチュー、スープなどを煮込む時にも欠かせません。炒めもの、ぬか漬けやピクルスなどの漬けもの、天ぷらにしてもよいです。葉だけを刻んで炒め煮、焼き飯、スープの実などにすることもあります。種子にも独特の香りがあり「セロリシード」としてスープやソースの香辛料に利用されています。
- [9] 選び方 : 茎が太くて丸みがあり、中のくぼみが狭いもの、スジの凹凸がくっきり出ているものが新鮮です。茎がへこむものは“す”が入っています。葉はつやと張りがあり、青々しているものを選びます。葉が黄ばんでいたり、株の根元がひび割れているのは古い証拠です。
- [10] 保存法 : 茎を1本ずつバラバラにしてコップの水にさしておけば1～2日は持ちます。それ以上保存する場合は、葉と茎に分け、それぞれ新聞紙に包んで冷蔵庫の野菜室で保存します。冬場は冷暗所の保存でもよいです。スペースがあれば茎も葉も立てて保存するとよいです。



「セロリ」の種類

セロリは茎や葉の色により、黄色種、緑色種、中間種の三つに分かれます。

黄色種

黄色種は収穫時には葉の色が黄色になり、茎の幅が広く厚みが少なく、繊維質が多いです。

緑色種

緑色種は茎が肉厚で繊維質が少なくセロリ特有の臭いが強いです。アメリカで好まれている品種です。日本で育成された緑色種には小型種の「トップセラー」があります。まだ、一般にはなじみが薄いです。

中間種

コーネル系



黄色種と緑色種の特徴を合わせ持つ、中間の品種でアメリカで開発されました。茎は淡い緑色で肉厚、臭いは弱くて日本人向きです。ひと株をバラバラにして茎の2〜3本売りもできるなども日本の市場にはあっています。代表品種は「コーネル619」で、現在はこの品種が最も多く栽培され、約40cm長さほどあります。冷涼な気候を好む野菜で、主産地の長野ではハウス栽培、トンネル栽培などで初夏から秋口まで出荷します。もう一方の主産地、静岡でもハウス栽培がふえて冬から春先にかけての東京市場に出荷しています。

写真提供「野菜供給安定基金」