

20150905 東北食農研究会／第8回ミーティング議事録

「名取のセリと消費者とのつながりづくり」

日 時：2015年9月5日（土）17:30-19:00

場 所：仙台市「エルパーク仙台」

発表者：三浦隆弘さん（「なとり農と自然のがっこう」主宰）

参加者：参加者 13人（発表者除く）

（会社経営者、会社員、大学教授、ライター、
NPO法人理事長、行政書士・司法書士など）

目次：

1. セリのおいしさと仙台セリ鍋の展開
2. セリ農家として、また人と人のつながり
3. 子どもや大人の食育のお手伝い
4. まとめ（今後の展望）

発表：

1. セリのおいしさと仙台セリ鍋の展開

冬場は一日中、セリ田にいます。セリ田は井戸水かけ流しになっています。セリの栽培は無農薬です。このため、絶滅危惧種の浮き草も生えています。

セリは根っ子にうま味があります。午前中、セリ田で採れたものを、その日のうちに仙台の居酒屋へ出荷して、お客様に召し上がっていただいています。セリ鍋としてお客様に召し上がっていただくためには、根っ子を洗う必要があります。1食について20分かかります。最近では、セリ鍋の作法もあるようです。根っ子だったら何秒以内にとかです。自由に食べていただいてもかまいません。ただし、決して煮込んではいけません。しゃぶしゃぶしていただくだけで美味しく召し上がれます。

セリ鍋は「いなほ」という名取の小さなお店が始めました。スローフードなど好きな人から口コミ的に広がりました。仙台ではお雑煮に必ずセリが入るといのも背景にあります。

上記は冬セリです。春セリは田植えの時期です。代表的な露地野菜として、お浸しや天ぷらにして食べます。年中出荷することもできますが、春を過ぎると苦みが強くなります。

セリは東北6県すべてで食べます。きりたんぽにもセリが入ります。セリの東北における産地は、青森県弘前の岩木山、岩手県北上、山形市の堀ごみ、宮城県の名取市・涌谷町・登米市・河北町・松山町などです。

ワインに合わず食べ方も増えています。セリの市場は供給不足状態となっており、100グラム450円ぐらいの高値になっています。これからの時期は秋セリです。サラダに使ったりします。10月からは鍋物となります。そこから本格化します。

「三浦さんがつくるセリ」という看板を掲げるのではなく深めていきたいと考えています。そのためには、卸し先選ぶなど販売管理が必要です。料理人と仲良くしつつ、緊張関係を築いています。また、必ず美味しいセリを作らなくてはならないです。私の農場のセリは伝統野菜

(在来種)です。自家採取を行っています。生命をつなげるのも農家の使命です。また、在来種のみょうがたけも作っています。これはカツオに合わせて食べます。100～150年の生産の歴史があります。

仙台セリ鍋の展開は12～13年かけて行いました。仙台名物とされる牛タンは3回食べれば飽きます。仙台外からいらしたお客さんをほかに連れていくところはないかと考えることが多くあります。そこで、冬の時期は仙台セリ鍋となります。仙台人としてのアイデンティティをくすぐるとともに、もてなしがいがあります。

仙台セリ鍋にはセリの根が入ります。初めての方は違和感がありますが、食べてみて驚きます。すると、その方が情報発信をしてくれます。こういう流れが良い方向に行っています。

2. セリ農家として、また人と人のつながり

私はセリ農家生まれのセリ農家育ちです。20歳の時に就農しましたが、そのころは慣行農法でした。その後、大学時代は市民運度に傾倒しました。生協のおばさんから「セリを買ってあげるから、ちゃんとしたものを作って」とおしりをたたかれました。卸し先として居酒屋さんをつなげていただきました。そういう小さな成功体験を積み重なっていきました。行政からお話をいただくようになりましたが、農商工連携、六次産業化などはやりませんでした。お客さん一人ひとりが口コミで拡げてくださいました。積み重ねで、ここまでできたからです。ただし、現在の商売的には私がボトルネックになっています。

宮城県の伝統野菜は、平成8年に県が調査しましたが、それきりになっています。現在、売りやすいものばかりを生産しています。伝統野菜は作りづらく、売りづらく、あまり美味しくないからです。しかし、そういう在来種を大事にしたいと考えています。もっと地元の品種を深めていくべきです。農産物がコモディティ化してしまうと、そこで作る意味がありません。また、食の衰退の道になってしまいます。そこで作る意味がある農産物を作り、それを応援するお客さんがいて、さらにそれに応えていくというサイクルが大切です。休耕田になったからセリを作ろうではなく、その地域のアイデンティティ的な農産物を作るべきです。

地域でいろいろな農産物を作っているのでも、リスクヘッジが出来ていました。天候が暑くなっても寒くなっても、換金できる農産物が必ずありました。

3. 子どもや大人の食育のお手伝い

農業には経済的な価値だけでなく、社会的な価値があります。地元小学校の総合学習のお手伝いをしています。児童にお米のにおい、わらのにおいをかいてもらっています。クモの種類、イナゴ・バッタの大きさに気付いてもらっています。また、自分たちで作った農産物を地元のイオンで販売します。そのお金でふり返し会を開催し、プレゼンテーションもしています。初めは名取市の三越で行っていました。農家も、三越も、教員も楽しみましたし、何より児童が面白がっていました。販売体験により、接客の顔つきが変わります。田んぼ、稲刈りの説明が

できるようになります。農業による地域教育の賜物です。このプログラムはすっかり定着し、今ではやめるにやめられなくなりました。生活のつながりの中に食べ物があること、売り場に着くまでにいろいろな人がかかわっていること、そして、食べ物を作れるところに住めることは幸せなことだと気付いて欲しいという思いです。

大人向けのプログラムもあります。食べて学ぶというものです。たとえば、ずんだのすり方を学ぶ場所の提供をしています。食べ物の作り手と会い、食べ物のことを知ります。

4. まとめ（今後の展望）

農家でいかにプロレスできるかと考えています。すなわち、人を巻き込む、人に巻き込まれていくことです。そして、仙台に必要とされる農家であること、その状況をいかにつくるかということです。また、放射線測定はネットで公開しています。原発事故以降4年半、継続しています。自分が一番厳しい消費者であり続けることが必要です。そして、食について興味を持ち続けることです。

以上