

野菜もの知り百科

セロリ（セリ科オランダミツバ属）

土壌医●藤巻久志

celery の日本語表記は、新聞や雑誌はほとんどが「セロリ」、農林統計や産地では「セルリー」が多く使われています。「ひ」と「し」、「he」と「she」の区別が付かない江戸っ子・横浜っ子にとっては、「L」と「R」の発音も難しいかもしれません。

セロリの原産地は地中海沿岸地域といわれ、その後各地に伝わり品種分化しました。古代エジプトではミイラの葬礼に首飾りとして用いられ、ギリシャでは薬や香料として使われました。17世紀になって南欧では食用とされるようになりました。

日本には16世紀末、朝鮮出兵した加藤清正が東洋種を持ち帰り、「清正人参（にんじん）」という名が付きました。西洋種が渡来したのは江戸時代で、オランダ人によって長崎に持ち込まれたのでオランダミツバと呼ばれました。

開港した横浜では外国人向けに栽培されました。明治後期に長野県でも栽培が始まりましたが、香りが強いため普及しませんでした。広く流通するようになったのは1970年の大阪万博以降です。主な産地は長野県と静岡県です。

黄色種と株全体が緑色をした緑色種、茎葉が淡緑色の中間種があります。日本では黄色種を軟白栽培したものが主流でしたが、現在は中間種が広く流通しています。米国では緑色種が好まれています。中国野菜のスープセロリはセロリの原種に近いとされ、キンサイ（芹菜）の名でも売られています。肥大したカブ状の根を食べるセロリアックもセロリの仲間で、根セロリともいいます。

セロリはスティック状に切って、塩やマヨネーズなどを付けて簡単に食べられます。炒め物やスープなどにも利用でき、浅漬けにしてもおいしいです。

セロリをはじめ、ニンジンやパクチーなどセリ科野菜は、独特の香りがあり子どもに嫌われがちな食べ物です。しかし、大人になると好きになるから不思議です。

