

ときめき人

Tokimeki bito

未来に残したい「幻の観音寺セリ」



セリを作付けている農家の皆さん。前列左から尾形富子さん、木村明美さん、後列左から上野邦夫さん、上野良さん、木村壽さん、木村定子さん

雪がちらつく12月下旬、寒さに凍えながら、湧き水でセリを洗う。おひたし、みそ汁、てんぷらなどにして味わうと美味。

長沼フットピア公園の東に位置する北方観音寺地区。ここでは、古くから代々伝わる地セリ「観音寺セリ」が7戸の農家の手で、20アほどの田に植えられている。

木村定子さん(79)は「嫁いだ頃は、一面セリが植えらいてだんだんど。やる人も減って、荒れでる田んぼも増えだね」と、寂しげな表情を浮かべる。

弘法大師が、諸国行脚の途中でこの地に立ち寄った際、住民の親切な行動に感激し、お礼に井戸を授けた。井戸の「弘法水」で「セリ」を栽培するよう話したことが、観音寺セリの始まりと伝えられている。他の地区で、このセリを栽培してもうまく成長せず、弘法水を利用するという神秘的な由来から「幻のセリ」ともいわれている。

観音寺セリは香りと甘みが強く、しゃきしゃきした食感が特徴。フレンチの達人、仙台ロイヤルパークホテルの池田一之総料理長がほれ込み、ホテルのメニューに加えたほどで、素材の良さは折り紙つきだ。市場に出回ることではなく、自分たちで食べたり、欲しい人に販売したりする程度だ。

セリの定植、収穫は全て手作業。「根セリ」は、12月上旬から下旬にかけて収穫する。厳しい寒さの中での作業に、若い年代は離れていき、作付け農家は7戸まで減ったが、近年かすかに光が差ししてきた。「『幻の逸品』を幻にしたくない」と、Uターン者や市内の青年たちが田を借り受け、セリ作りを始めた。「自分たちでこせで(作って)食うど、うんとうめえんだ」。木村さんは目じりを下げた。

編集後記

▼昨年は、ほとんど雪も降らず暖かい冬だった。今年、雪がそれなりに降り、寒い日が続いている。5年ほど前には、マイナス15度以下という日が何日も続いたこともあった。毎年同じではない。しかし、変わらないこともある。7年前に大きな地震があったこと。忘れてはならない。(及川)

▼特集「感謝のキモチ」を担当。大切な家族や教え子を思い、信じて応援する。そして、それに対して応える。取材を通して、あらためて感謝することの意味を、考えさせられました。時間のないうち、取材にご協力いただいた皆さん、本当にありがとうございました。どうぞございました。(千葉)

▼日に日に夜明けが早くなっていくことを実感。追町の河川敷にあった雪だるまも解けかかっている。春が近くまで来ていることを感じ、待ち遠しくなります。先日、火伏せを願う伝統行事「米川の水かぶり」へ。寒波の影響でまだまだ寒さが続く日々ですが、火の元には十分ご注意ください。(伊藤)



登米市メール配信サービス

(防犯や防災、イベント・市政に関する情報をメールでお届けします。)

<https://mail.cous.jp/tomecity/>

