

キャンパスを 食べる



第9回
セリ

春の七草の一つであるセリは春先に簡単に収穫できる代表的な山菜である。田園風景の広がっている場所を少し探索すれば、必ずと言っていいほど生えている。常に水を引いてある休耕田ではまるでセリ畑のようにもなっていることもある。

生田キャンパス内でもセリが収穫できる。スーパーの店頭には根つきのものが並んでいるが、ほとんどの人は根を捨てているのでは？セリの代表的な食べ方は天ぷらやお浸しであるが、根もぜひ食べてほしい。葉よりも格段に香りが強くセリらしさを楽しめるからだ。とはいっても学内のセリは群生していないので、収穫するときは地上部だけちぎり取ることにしている。栽培品よりも香りが強い自生のセリを収穫したら是非「セリ飯」を試してもらいたい。作り方は3回目に紹介した「ウコギ飯」とほぼ同じで、少し塩を加えた炊き立てのご飯にみじん切りした生のセリを混ぜ込んで数分蒸らしたら出来上がり。

セリを収穫するときに誤って食してはいけない植物がある。一つは「ドクゼリ」で根の部分が塊茎になっており、縦断面がタケノコ状になっている。もう一つはこの春に研究室の学生を連れて収穫した時に区別できない学生がいて判明した「ムラサキケマン」である。これも毒草なので食べてはいけない。

平和教育登戸研究所資料館の入口脇にある防火水槽にセリが生えていたが、ここ1年以内に掃除されてしまったようで、自生のセリを簡単に見れるポイントはなくなってしまった。

(農芸化学科 天然物有機化学研究室 荒谷 博)