

6) セリ＝芹

セリはセリ科の多年草で、日本各地の湿地や湧水のあるところによく生える。高さは30～60cmで、茎の下部は地中を這い、地下茎の節の部分から新芽と根を出して殖える。2回羽状複葉の葉には細かい鋸歯があり、夏、葉に対生して長い花茎を出し、枝先に白もしくは淡桃色の小さい5弁花を付ける。全草に強い香りがあり、茎と葉を食用にする。日本以外のところでは中国、朝鮮半島の南部、東南アジアからオセアニアにかけて広く分布する。和名の由来は一カ所にたくさん集まって生えて競りあうからセリになったとか、煮て食べるとセリセリと音がするからであるとか、「茂り」が転じたものであるとか諸説がある。別称としてはシロネグサ、セリッパとかシェリコなどと呼ぶ地方もある。学名は『*Oenanthe javanica*』で、属名は酒と花を表わす言葉の合成語で、種小辞はジャワのという意味である。イギリスでは『water dropwort』で、『drop』は水滴を『wort』は『herb』のことを意味している。また中国名は『水蘄』（スイキン）である。

セリは中国では紀元前17～12世紀には、すでに食用にされていたといわれ、朝鮮でもキムチには欠かせない材料になっている。日本でも古くから春の七草の一つとしてよく知られてきた。現在では季節を告げる食材としてだけではなく、健康野菜として、また和風の料理には欠かすことのできない香りとして、大切にされている。天然のものはカロチン、ビタミンC、カルシウム等を多く含み、香草として、刺身の薬味にしたり、味噌汁や澄まし汁の具としたり、和え物やお浸しなどとしても用いられている。また仙台では漬物として名産にもなっている。葉に含まれる成分は食欲を増進する働きがあり、発汗作用を促す。セリの茎葉を乾燥させたものを浴湯料として用いると血行が良くなり、肩凝りや神経痛、リウマチ、婦人病などにも効果があるといわれている。

日本においてもセリの歴史は古く、すでに『古事記』の「神代記」には「ソリ」の名前で記載がある。『万葉集』にも2首が歌われており、10世紀前半の『延喜式』にもセリが宮廷に献上された記述が見られる。春の若菜摘みの格好の題材として、季節の移り変わりを知らせてくれる、大切な風物だったのである。

あかねさす昼は田賜(タタ)びてぬばたまの 夜のいとまに摘める芹これ

『万葉集』のこの歌は、昼間は田を分かち与える仕事をして、夜に摘んだ芹がこれだという意味である。しかしセリの季節感が重視されてくるのは、むしろ平安時代以降のことで、万葉時代では、どちらかというとならぬと、芹摘みで袖が濡れるというのと、恋の涙に濡れるというのを、掛けたものが多かったようである。

セリの栽培は青森県から山口県にいたるまで行なわれており、水田で栽培される他に、陸地でも作られている。水田で栽培されるものは、茎の成長に合わせて水位をまして、丈が長くて軟らかいものが作れる利点がある。



セリは休耕田や田圃の縁、川辺などの比較的水分の多い土に育つ。セリは香りのよい春の七草の一つだが、近縁の毒ゼリは猛毒があり、同じような場所に生える(東京都小平市薬用植物園)。



セリの花に飛来したホシミスジ(長野県地蔵峠)。



近縁種のとウキ、学名は『*Angelica acutiloba*』で血行をよくする漢方薬である(小平市薬用植物園)。



セリに似た植物は数多い。このヤマゼリもその一つで、学名は『*Ostericum sieboldii*』である。セリと異なって花は秋9~10月ごろに咲く(長野県地藏峠)。

[目次に戻る](#)