



記者発表資料  
令和6年3月27日  
食産業振興課ブランド推進班  
担当：藤田・菅原  
電話：022-211-2813

## 「仙台せり」が地理的表示（GI）保護制度に登録

- 宮城県名取市及び仙台市太白区の地域産品「仙台せり」が、農林水産省の定める地理的表示（GI）保護制度に登録されました（登録番号第149号）。
- 宮城県内の生産者団体のGI登録は、「みやぎサーモン」、「岩出山凍り豆腐」、「河北せり」に次いで4例目となります。

### 《GI登録》

登録番号	登録日	名称	登録生産者団体	生産地
149	令和6年3月27日	仙台せり（センダイセリ）	仙台せり振興協議会	宮城県

- ◇ 「地理的表示（GI：Geographical Indication）保護制度」は、その地域ならではの要因・環境の中で長年育まれてきた品質や社会的評価等を有する農林水産物・食品等の産品の名称（地理的表示）を、地域の知的財産として保護する国（農林水産省）の制度です。
- ◇ 基準を満たすものに「地理的表示」の使用を認め、GIマーク（右図）を付すことができます。



### 《仙台せりの主な特長》

- ◇ 仙台せりは、葉茎の鮮やかな緑色と根の白さのコントラストが美しく、さわやかな香りとうま味、シャキシャキとした歯切れのよい食感が特長で、これら品質や徹底した出荷管理が市場関係者から高く評価されています。
- ◇ 名取川由来の潤沢な伏流水を利用して、江戸時代に野生のせりを改良して栽培を始めたのが起源とされており、地域に適した品種の選抜と育成、豊富な伏流水を用いたきめ細やかな水位の調整、出荷調製・選別に関する厳しい自主検査等により、現在の仙台せりの品質特性を生み出しています。
- ◇ 葉茎だけでなく、根っこまでまるごと鍋に入れる「せり鍋」は、平成16年頃にせり農家が料理店と協力して考案した料理で、様々なグランプリで賞を獲得するなど人々の心をつかみ、せりを主役とした鍋が今や宮城県を代表する食文化として定着しています。

### 《全国のGI登録状況》

- ◇ 今回の登録で日本国内のGI登録産品は145品目となりました。（登録産品について、2産品の登録失効があったこと、海外産品が5産品あることから、登録番号とは一致しません。）

（参考）

問い合わせ先：名取市農林水産課（仙台せり振興協議会事務局） TEL：022-724-7186

農林水産省輸出・国際局知的財産課 ホームページ：[http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi\\_act/index.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/index.html)