

さがえ屋通信

お客様とのご縁を紡ぐおせんべい

水無月

2021.6.4

煎餅工房さがえ屋
直販専業部
山形県寒河江市
中央工業団地16
TEL:0120-33-3324
FAX:0120-05-3324

カド焼き祭り

山形県新庄市の春を告げる

ネット店青柳のカメラ片手にご近所旅
(2021年5月4日)

春の喜びを

分かち合う祭り

山形県新庄市の春の風物詩「カド焼き祭り」。「カド」はニシンの異名です。昔、北海道では産卵のためにニシンが大量に押し寄せ、門口（カドグチ）でも獲れたことから「カド」と呼ばれるようになったようです。豪雪地帯の新庄市は、冬の期間鮮魚の入手が困難な時代があり雪解けとともに、入荷するニシンは待ち焦がれた春の味覚となりました。仲間と野外に繰り出し、カドを炭火で炙って酒宴を楽しんだようです。その風習が現在のカド焼き祭りとなり、伝統が受け継がれています。

うまい！

カド焼きに舌鼓

カドの脂が炭火に落ち、煙がもうもうと上がる中、職人さんが一本一本丁寧に焼き上げていきます。表と裏を焼き、その後、背中や腹もじっくりと焼き上げます。およそ3の分美味しいカド焼きのできあがりです。味わいはまさに絶品！適度に脂が落ちたカド焼きはジューシーでふっ

くら、生臭さもまったくありません。皮もパリパリしつとりでたまりません約30cmのビックサイズで一匹食べたからお腹一杯になりました。

昨年中止も

今年は復活

昨年はコロナの影響で中止となりましたが、今年の祭りは、カド焼きをテイクアウトのみとし、検温や間隔を開けて並ぶなどの対策を実施し開催されました。規模もだいぶ縮小されました。来年こそはいつもの盛大なイベントになる事を祈って会場をあとにしました。



月山筍・わらび・こごみ

旬の山菜の味噌煮



⑧

初夏・お袋の味

この時期の食の楽しみといえば、山菜でしょう！山形県では色んな山菜が目まぐるしく登場し食卓を豊かに彩ります。仕事の帰り、実家の母親に「今山菜何出てるの？」と尋ねると、「月山筍とわらびの煮物作るから明日取り来い」との事。月山筍(がっさんだけ)は私の好物、シヤキツとした食感とほのかな甘みが何とも言えません。次の日、喜び勇んで早起きして実家に行きました。①実家に着くと、母親は下度月山筍の下ごしらえの最中。皮をむき、堅い所は包丁で切り落とします。②わらびは前日から重曹と熱湯で浸しよく抜きます。一晩おいたら水を何度か交換し、洗いよく抜き終了。③茎の部分と穂の部分は切り落とします。スジのない柔らかい部分だけ使用し、5cm程度に切り揃えます。④月山筍が浸る程度に水を貼り10分ほど茹でます。トウモロコシのような甘い香りがたまりません。

⑤鍋にわらびとコクを出すための厚揚げを入れ、みりん、砂糖、米油、鰹だし(顆粒)を豪快に入れ、⑥どんぶり日本酒をドバドバと入れ味噌を溶き、鍋に入れます。母の手料理の味付けは全て目分量。でも味はばっちりです。⑦鍋をあおって調味料を食材に馴染ませ強火で7分ほど煮込みます。⑧器に盛りつけいろどりにこごみを添えて出来上がり。山菜は天ぷらやおひたし、みそ汁等が定番ですが、これがこの時期の私のお袋の味です。

ネット店 **あとかぎに代えて**
うちの奥さん、なぜか張り切っています。そして宣言しました！「今日は早く寝る！」お義母さんに確認した所、昨年引き続き、今年も竹の子狩りに行くとの事。翌朝、奥さんシヤベルをもって準備万端！お義母さんを引き連れて出発進行！今年も残念ながら小さな竹の子3本の収穫。それでも満足な奥さんに私もうれしくなりました。そんな休日でした。



④



①



⑤



②



⑥



③



⑦