

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
通販事業部
山形県寒河江市
中央工業団地16
TEL:0120-38-3324
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」

昨年中止も

今年は復活

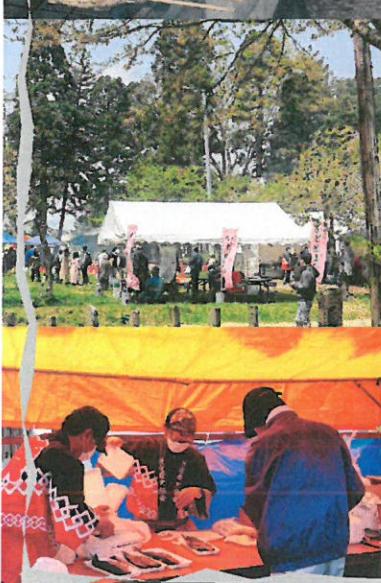
「カド」はニシンの異名です。昔、北海道では産卵のためにニシンが大量に押し寄せ、門口（カドグチ）でも獲れたことから「カド」と呼ばれるようになりました。豪雪地帯の新庄市は、冬の期間鮮魚の入手が困難な時代があり雪解けとともに、入荷するニシンは待ち焦がれた春の味覚となりました。仲間と一緒に野外に繰り出し、カドを炭火で炙って酒宴を楽しんだようです。その風習が現在のカド焼き祭りとなり、伝統を受け継がれています。

うまい！

カド焼きに舌鼓

カドの脂が炭火に落ち、煙がもう上がり、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30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つ

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らお腹一杯になりました。



旬の山菜の味 増煮

月山筍・わらび・こごみ

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！ 山形県では色々な山菜が団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」とのこと。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、母親は丁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漫しあく抜きします。一晩おいたら水を何度も交換し、洗いあく抜き終了。③ 基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います。④ 月山筍が漫程度に水を貼り1の分ほど茹でます。トウモロコシのような甘い香りがたまりません。



④



⑤



⑥



⑦



①



②



③



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、昨年に引き続き、今年も竹の子狩りに行くとの事。翌朝、奥さんシャベルをもつて準備万端！お義母さんを引き連れて出発進行！今年は残念ながら小さな竹の子3本の収穫。それでも満足げな奥さんに私もうれしくなった。そんな休日でした。

⑤ 鍋にわらびとコクを出すための厚揚げを入れます。⑥ どんぶりに日本酒をドバドバ入れます。⑦ 鍋をおおって調味料を具材に馴染ませ強火で7分ほど煮込みます。⑧ 器に盛りつけいろいろと付けは全て目分量。でも味はばっちりです。

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。