



館長だより

山形県産業科学館

令和 7 年 4 月 3 0 日 (水)

発行 館長 加 藤 智 一

新庄カド焼きまつり



2025 年の「第 51 回新庄カド焼きまつり」は 4 月 29 日 (火) ～5 月 5 日 (月) まで最上公園内特設会場で開催されています。

昔から積雪が多い最上地方では、冬はなかなか手に入れることができなかった「ニシン」。だから春になって流通し始めると、みな挙ってニシンを肴に酒を酌み交わしたそうです。それがこのまつりのきっかけかどうかは分かりませんが、今年もゴールデンウィーク期間中、「カド焼きまつり」は開催されます。新庄カド焼きまつり会場である最上公園内特設会場へは、最寄駅の JR 新庄駅から歩いて 15 分ほどで到着します。「カド」1 尾 1500 円 (お茶付き)。一日の販売数は約 500 尾を目安に販売するそうです。焼きたてをトレイに載せて手渡してくれます。以前は、もっと高かったと思うのですが、値下げしました？ 香ばしく脂の載ったカドは柔らかく、骨も分離しやすいので、とても食べやすい。屋外でみんなでワイワイ食事をすると言えば、山形では秋の「芋煮会」が有名ですが、春の「カド焼きまつり」もまた季節の風物詩だなと思います。

「カド」という呼び名は、諸説ありまして、産卵のために大量に押し寄せるニシンを門口 (かどぐち) で獲っていたことから「カド」と呼ばれるようになったという説や、「ニシン」の口の先が角ばっているため「カド」と名付けられたという説があります。しかしなぜ海の無い新庄で「カド焼き」なのでしょう？ 関係ないかもしれませんが、京都では「ニシン蕎麦」が名物。「ニシン」と言っても、温かい蕎

麦のどんぶりに入っているのは「身欠きニシン」。遠く日本海から陸路や琵琶湖を通して京都までたどり着いた「ニシン」を京都の人達は心待ちにしていたのでしょうか。それで名物になった？ 因みに、「カド」という名前では売れ行きが良くなかったため、加工の際に内臓を取り除き、身を二つに割く様子から「ニシン (二身)」と名付けられたと言う説があるそうです。また、宮城や山形では、「カド」は生の「ニシン」を指し、干した身欠きのものを「ニシン」という旨の説もあります。

ところで、「ニシン」と言えば、北海道は小樽にある「にしん御殿 (旧青山別邸)」を思い浮かべる人も多いと思います。青山留吉、政吉の親子二代に亘り、ニシン漁で財を成しました。青山留吉は遊佐町の出身。安政 6 年 (1859 年) 24 歳のとき、正月 2 日に一人川崎船で青塚から蝦夷地 (北海道) の漁場を目指して船出します。明治から大正にかけて北海道の西海岸 (日本海側) の前浜一帯は好漁場があり、漁師達は繁栄をきわめていました。春先の 2～3 カ月の漁は「一起し千両」といわれ、ニシン漁だけで 1 年間の生活ができたと言われていました。旧青山家は、小樽から留萌にかけて、いくつものニシン漁場を経営し、1914 年 (大正 3 年) 頃には 1 万石 (7500 t) 以上もの水揚げがあったということです。この数字は現在の価格に置き換えると約 25 億円になります。ニシン漁は小樽経済の基盤を築き、やがて「北のウォール街」と呼ばれるほど、多くの都市銀行や商社が軒を連ね、小樽の穀物相場はロンドンの相場に影響を与えるほどの力を持つようになりました。

こんな山形ゆかりの偉人や、ニシン漁全盛の時代に思いを馳せれば、「カド焼きまつり」に出かける意味も、違って見えてくるのかもしれない。

