

立ち込める煙の中、焼き手の熟練の技で焼きあげる 絶品のカド



第43回 新庄カド焼きまつり 総来場者数 4,800人

炭火で25分ほど時間をかけ、表裏腹背とじっくり、べっこう色になるまで焼かれたカド。1匹約400gと大ぶりで食べごたえがあり、当日は約5,000匹が用意される。

トロリとした白子の雄 か **卵のぎっしり詰まった雌**

比率は 雄6：雌4

どちらが当たるかは食べてみてのお楽しみ。

第44回 新庄カド焼きまつり

開催期間：平成29年4月29日（土）～5月5日（金）

場所：最上公園内「特設会場」

料金：前売券お一人様2,000円（税込）

当日券お一人様2,300円（税込）

お一人様セット内容

カド（大1匹）・花見だんご・お茶・山菜

栈敷席300円

お問い合わせ：新庄観光協会（Tel:0233-22-2340）





新庄に春を告げる”春告魚”

カド焼き

やまがたの食

山形県内でも有数の豪雪地帯の新庄市では、その昔、冬期間の鮮魚の入手が困難で、雪解けとともに運ばれてくる生のカドを焼いて、家族や仲間たちと酒を酌み交わしながら春の到来を喜んだ。

カド焼きの「カド」とは、ニシンのことで、春になると産卵のため北方の海に大群をなして寄ってきたことから、「春告魚（はるつげうお）」とも呼ばれ、昔は、押し寄せたニシンが門口（かどぐち玄関）でも獲れたことから「カド」と呼ぶようになったという俗説がある。

この古くから受け継がれてきた地域の風習が春を祝う祭りとして、長年地域の人々に親しまれており、新庄市の春の風物詩とも言われる「新庄カド焼きまつり」が今年も開催される。

昭和49年に始まった新庄カド焼きまつりも今年で44回目を迎える。近年では、新幹線延伸やインターネットの普及効果などもあり、県外からも多くの観光客が訪れる。

また、会場の最上公園は桜の名所として知られており、カド焼き祭りの頃は桜が見頃で、まさに春満開。焼きたて熱々のカドを頬張りながら、みんなで春を祝ってみてはどうだろうか。