

ばスモッグ状態〔気象用語で煙霧〕、雨とともに降れば茶褐色の雨、雪にまじれば赤雪となる。北海道では、今も紅雪と呼ぶ。黄砂は春の訪れを告げる季節現象でもある。

資料 東藩史稿（作並清亮）

宮城県気象災異年表（仙台管区気象台）

14. 笹かまぼこの起り

問 仙台の名物になっている笹かまぼこは、いつ誰が作りはじめたものですか。

答 笹かまぼこは、はじめその形状から、べろ〔舌〕かまぼこ、または手のひらかまぼこと呼ばれたものです。明治 35、6年の頃、閉上から金華山にかけて、ひらめの大漁がつづき、消費地である仙台に盛んに運びこまれました。今とちがって輸送力も、保存設備も不十分な当時のことですので一山いくらでたたき売りされても、なお持て余す始末でした。そのような時、眼先のきく魚屋が、この贅沢な魚でかまぼこを作り出しました。その一人が、広瀬かまぼこ店の先代久六という人でした。⁽¹⁾ひらめかまぼこは香りや味は上等であるが、たらやぐちなどの身の硬い魚のように腰の強さがないのが欠点でした。そこで苦心研究のすえ、特に鮮度のよい材料を選び、鯉節で味をつけ、澱粉などの増量材を使わず、味醂・酒・砂糖・卵白等で練り合わせ、ぱりとした、保存のきく、しかも在来のものとは全く形状のちがうかまぼこの商品化に成功しました。各地で開かれた博覧会に出品してPRにつとめるなど、東京・大阪等かまぼこの本場物にもひけをとらないだけの好評を得るようになりました。商品名も、伊達家の紋章竹に雀からヒントを得て、笹かまぼことしたといえます。その後同業者も次第に殖えて今日に至ったものです。

注(1) 昔は、おもに竹串を芯として、白身の魚肉を筒形に巻き炙って作った。その形が蒲の花穂に似ていたので、かまぼこの名が出た。水産地仙台のかまぼこも古くからあったものようで、「貞山公治家記録」巻之36の寛永7年〔1630〕4月6日の条、徳川秀忠・家光を江戸桜田の上屋敷で政宗が接待した記事の献立の中に『カマホコ』があるのを見る。

資料 仙台魚風土記（佐々木喜一郎）

仙台事物起原考（菊地勝之助）