

知らぬがつた！白糠



見た目はホシガレイと似ていますが、ヒレが縞模様になっているのがタンタカの特徴です

白糠ではししゃも漁、サケ定置網でよく漁獲されます。一時は漁獲量が極端に減り、「幻の魚」と呼ばっていましたが、人工種苗の放流数を増やし、35cm以上を漁獲対象とする体長制限等によって漁獲量も増加し、平成30年度釧路管内総漁獲量は16・6トンとなり、その内、白糠では5トンが漁獲され管内ではトップとなっています。白糠で名がついたということを裏付けるデータですね。

タンタカの身は締まって厚く、旨味のある脂が乗っており、本州のホシガレイやシロシタガレイなどとも肩を並べる白身の高級魚です。

しそ焼酎「鍛高譚」は、北海道市町村の一村一品運動から始まりました。白糠町鍛高地区の特産である赤シソを使った商品として、特有の香りを活かしたしそ焼酎を開発し、しそ焼酎「鍛高譚」が発売されたのが1992年12月9日、今年で26周年を迎えました。

発売後、空港でのお土産品として扱われるようになつたことがきっかけで数年で全国に知られるよ

うになり、鍛高譚シリーズとして、梅酒やソーダ割りなど、さまざまな新商品も生まれました。

今年11月には鍛高譚シリーズ初の北海道クラフトジン「TAN-TAKA-TAN-GIN（鍛高譚ジン）」が発売になつています。



鍛高譚は
いつからあるの？

（譚）は「はなし、物語」という意味で、鍛高譚は「鍛高のものがたり」という意味を表しています。それで皆さんもタンタカ通に！

タンタカ物語

潮が沖に流れ、海がどんよりと濁ってきました。

魚たちは満足に息ができず、苦しんでいます。特に潮に乗っていく者は大変です。

水底に住んでいるタンタカはまだ元気がありましたが、みんなが苦しむのを見ているとなんとかしなくてはと頭を悩ませていました。

すると長者の海亀がやってきて言いました。

「あの山の麓にどんな苦しみも癒してくれる紫の草がある。私たちは川では生きていけないが、お前なら大丈夫。みんなのためにその葉をとって来ておくれ」

そういうてはるか遠くに見える山を指しました。

タンタカは勇気を出して川をさかのぼりました。

長い強い瀬や滝を乗り越えた先には、木漏れ日の美しい豊かな大地が広がっていました。

紫の葉はすぐわかりました。そのよい香りをかいだだけで長旅の疲れが飛んでいったからです。

しかし、水の中にいるタンタカにはその葉を取ることができません。

途方にくれていたタンタカを助けてくれたのは森の動物達でした。タンタカの話を聞いた動物達は、手分けをして葉を摘み、川に落としてくれたのです。

タンタカはその葉を持ち帰り、魚たちは元気を取り戻すことができたのです。

まもなく潮も戻り、海の平和が戻ってきました。

魚たちはこの山をタンタカ山と呼ぶようになりました。

タンタカ山は昔も今も白糠沖から見える目印とされ、大切にされています。

