

知らぬがかった！白糖

調査員の
しらたまです。
よろしくお願いします。

ところで、 タンタカってなに？



町民なら知っていて当たり前のはずということも「これは知らなかった！」ということありませんか？このコーナーでは白糖ならではの魅力あるモノについて紹介していきたいと思えます。

日本のみならず、海外でも人気があるというしそ焼酎「鍛高譚」。その名前を知っていても、それが白糖町で生まれたものだとは知らない人が多くいます。さらに「鍛高」が本町の地名であることもほとんど知られていません。

そこで、今回は皆さんにも説明ができるようになっていただくため、詳しく調べてみました。

タンタカってなに？

初めに、地名としての「タンタカ」に注目します。

中茶路と縫別の間の国道392号線沿いに位置する鍛高地区。「タンタカ」とはアイヌ語で魚のカレイ（鱈）を意味し、白糖村時代の郷土史家・小助川濱雄氏は、『釧路国蝦夷時代史』に「川の名ここ迄上りたるより名あり」と記し、旧「白糖町史」（渡辺茂編）の「アイヌ語地名解」では「昔タカノハ鱈がここまでさかのぼった」と説明されています。

魚のタンタカって どんな魚？

そして、この伝説をもとに、タンタカは山名、川名、そして地名として使われるようになりました。また、地層学によると、この地区は太古の昔、約3500万年前は海の底であったと考えられており、それを証明する地層や化石も発掘されているそうです。

幻の高級魚「マツカワ」の別名である「タンタカ」は、道東特有の呼び名です。

〈マツカワについて〉

マツカワはヒラメに並ぶ高級魚として知られ、北海道南部では、「王鱈（おうちょう）」というブランド名が付けられています。また、ヒレの模様が鷹の羽に似ていることから「タカノハ」とも呼ばれます。もともと、アイヌ語ではヒラメやカレイを総称してタンタカと呼んでいたようですが現在はマツカワだけを指します。

タンタカ（マツカワ）は主に北海道太平洋沿岸の水深200mより浅い砂泥底に生息しています。成長が早く、大きいものでは全長が80cmにもなる生命力の強い魚です。漁港では大きいものを「座布団」と呼ぶこともあります。