

タラは冬だけじゃない。

極寒ぶりに続く 白糠の新ブランド

「春の金たら」

白糠で取れるおいしいタラを、白糠で食べよう。
町のみんなで作る新ブランドです。



5月19日、町内で水揚げされるタラの高付加価値化等を図る取組、白糠町「春の金たら」プロジェクトの説明会と試食会が西庶路コミュニティセンターで開かれました。

このプロジェクトは株式会社イミュー（黒田康平代表取締役社長）が中心となって進めるもので、春の定置網で漁獲されるタラを、船上処理や水揚げ後の迅速な町内加工により鮮度を保つことで高付加価値化するとともに、新ブランドのもとで漁協・漁業者・仲買人等が連携することにより前浜の活性化を目指すものです。

なぜ「春の金たら」なの？

実は春もおいしいタラ

春は産卵を終えたタラが栄養を蓄える時期です。身に弾力とうまみが乗る春は、実は「身」を味わう最高のシーズンです。

鮮度の高いタラは魚体が金色に輝く特徴から「金たら」と命名されました。



◀試食会メニュー
・しゃぶしゃぶ
・チーズフリット
・握り

品質向上の取り組み



船上で活締め

魚に傷を付けずに丁寧に水揚げし、取ったその場で血抜きと氷漬けを行います。



水揚げ後の迅速な加工

腐敗が早いタラを水揚げから最短で3時間以内に処理を行い、タラ本来のおいしさを保ちます。



鮮度を保ったまま商品化が可能に
刺身やしゃぶしゃぶなどでの提供が実現

株式会社イミュー 黒田社長コメント

お刺身、フライ、ムニエル、鍋など、タラはどんな料理にも化ける万能の素材です。「白糠に行けば、最高のタラが食べられる」そんな噂を町全体で作上げ、地産・地消・地加（地域で加工）の輪を作りませんか？

飲食店の皆さんには「金たら」を使った町内限定メニューの開発を検討して頂けたら。

漁業関係者、飲食店、町の皆さんがワンチームになって「金たら」の魅力を発信していきましょう。

地元で取れたものを地元でおいしくいただく。そして、生産した方にごちそうさまが言える環境づくりをしていきたいです。おいしいと言ってもらえると、生産者の方の次の魚づくりにもつながると思います。

