

「日高昆布」「土佐備長炭」「ろくべえ」(※1)「くさや」(※2)・・・いずれも、日本各地に住む人々が、知恵と工夫をこらして作りだしてきた特産品です。特産品とは、特定の地域で収穫されたり作られたりするもののこと。特産品とジオパークには、深い関係があります。

男鹿半島ジオパークと、秋田の特産品である「しょっつる」(魚醤)の例をご紹介します！

例えば

## 男鹿半島ジオパーク(秋田県)と「しょっつる」の関係



### 勾配のゆるやかな海底地形

男鹿半島の北浦、船川地区の海底は勾配が緩やかで、ワカメ、マクサ、アカモク等、たくさんの海藻が育ちやすい環境です。



### 海藻がゆたかな海

葉に気泡があるホンダワラ類は、海中でまっすぐ立つことができます。ここがハタハタの産卵場所として絶好の場所！



### ハタハタがとれる

12月、ハタハタの群れが産卵のため海岸近くにやってきます。



### 秋田名物「しょっつる」誕生！

ハタハタなど小型の魚と塩を混ぜ合わせ、3年間発酵させます。そして調味料「しょっつる」が完成！

しょっつるの原料となるハタハタが毎年とれるのは、男鹿半島の沖に広がる勾配のゆるやかな海底地形があるから。そこで育つ海藻がハタハタの産卵に適しているために、ハタハタがとれ、秋田の食文化を支える「しょっつる」につながっているのです。

このように、多くの特産品にはその背景に大地(ジオ)とのつながりが隠れています。特産品とジオパークのつながりに焦点をあてた下記展示を開催していますので、ぜひご来場ください。

- ※1 ろくべえ：サツマイモの粉を山芋をつなぎにして麺にしたもの。島原半島ジオパーク(長崎県)
- ※2 くさや：アジなどの魚を塩水(くさや液)につけて干したもの。伊豆半島ジオパーク(静岡県)

## 日本のジオパーク「大地の恵み展」開催！



日本各地のジオパークの特徴と、そこから生まれる「恵み」の数々を紹介しています。お気軽にご来場ください。

会場：洞爺湖町洞爺湖温泉142番地  
洞爺湖観光情報センター 3階  
開館時間：9：00～17：00 入場無料  
開催期間：平成26年12月12日(金)～  
平成27年 3月22日(日)まで  
※12/31～1/5は休館