



# ジオパーク通信

洞爺湖有珠山ジオパーク推進協議会だより

第8号

洞爺湖有珠山ジオパーク推進協議会  
(洞爺湖町役場ジオパーク推進課内)

☎(0142)74-3015

## ～ジオパークと食のとりのくみ～

ジオパークで楽しめるのは、火山や地形の学習だけではなく。  
火山活動や水の流れは、長い時間をかけて、地形や土壌を作ってきました。  
今、私たちが口にしている地元の野菜や果物、海の幸は、その大地から生まれた「ジオ(地球)の恵み」そのものなのです。

この美味しさを味わうのも、ジオの楽しみ方のひとつ。ふるさとの大地が育んだジオの恵みを、美味しく・楽しく、もっとたくさんの人に知ってもらいたい!

そこで、ジオパーク推進協議会では、各市町の住民の皆さんや食の専門家、さらに酪農学園大学の協力を得たプロジェクトチームを立ち上げ、「地域の食材」を活かした「ピザ」と「ホットサンド」のレシピ(調理法)作りに取り組んでいます。



地域の豊富な食材



トッピング

「大地のめぐみ」  
地球の豊かさを象徴

+



基本となる

「マグマ(トマト)ソース」  
マグマは大地のエネルギーを象徴  
トマトはイタリア語でポモドーロ...『黄金の果実』

+



基本となる

「大地の生地」  
ジオパークの大地を象徴  
そこに地域の食材(大地の恵み)をトッピングする



有珠山の溶岩(安山岩)  
プレートで焼き上げて...

「ジオの恵みピザ」!



成果目標は、  
「巡る・学ぶ・食べる」の魅力発信で  
ジオパーク(ふるさと)を元気にする!

食の魅力でジオパークの宣伝効果を高めます。  
食の取組を通じ、地域全体にジオの活動を広めます。  
食の体験メニューを生み出し、ジオ観光を促進します。

平成24、25年度で、ジオパークのシンボルメニュー  
(ピザ&ホットサンド)の完成を目指します。

ふるさと自慢のシンボルメニューを生み出す!

ピザやホットサンドは、好みによって様々な食材を選ぶことができるので、国内外を問わず、子どもから大人まで人気があるメニューです。

数多くのレシピ(調理法)があり、ジオパークを構成する4市町(伊達市・壮瞥町・豊浦町・洞爺湖町)の自慢の食材を取込んだご当地グルメ化の可能性を秘めています。