



美しく並ぶ豆畑の竹竿

初夏の日差しをあびて、すくすくと育つ野菜や果物。洞爺湖有珠山ジオパーク（伊達市・豊浦町・壮瞥町・洞爺湖町）は、北海道の中でも多くの種類の農作物が作られている地域です。なぜ、この地域でたくさんの農作物がとれるのでしょうか？

比較的温暖な気候も要因の一つと考えられますが、下の3つに挙げたとおり、この地域の大地の成り立ちも大きく関わっています。大地の成り立ちは、現在の私たちの生活にもつながっているんですね。

ジオパークでは、この地域でとれる豊かな実りを「ジオ（大地）の恵み」とし、シンボルメニューの開発やPRによって、大地の特徴を知ってもらう取組を進めています。

豊かな実りの理由 ①

約11万年前の巨大な噴火は大きな窪地をつくり、やがて洞爺湖になりました。この時の噴火で、周囲には大量の火山灰が積もりました。この平らにうめつくされた場所は、日あたりのよい耕作地になりました。

豊かな実りの理由 ②

噴火によって噴出した火山灰や軽石は、水はけのよい土壌になりました。ミネラルを含み、畑作や果樹栽培にぴったり！

豊かな実りの理由 ③

ジオパークの大地を流れる河川は、豊かな森の栄養を噴火湾へと運びます。また、数百万年前に起きた海底火山の活動は複雑な海底地形を作りしました。この海底地形が様々な海産物を育てています。

ジオパークのシンボルメニュー「ピザ&ホットサンド」

ジオパークピザとは？

ジオパークの「大地」に見立てたピザ生地（地元産の小麦粉を使用）に、ジオパークの恵み（地元産の具材）をのせて調理（有珠山の溶岩を使用して焼く調理方法を推奨）するピザ。

地元でとれた食材を、大地の物語を感じながら楽しむまさにジオパークのメニュー！



ジオパークホットサンドとは？

約5,000年前からこの地域に住む人々に食べられてきた噴火湾のホタテ。それをかたどった、指定の「ホットサンドクッカー」で、ジオパークの恵み（地元産の具材）を2品以上使用したホットサンド。あつあつを召し上がれ！

ジオパークピザ、ジオパークホットサンドをメニュー化しているお店をホームページで紹介中！
<http://www.toya-usu-geopark.org/blessing/>