



# 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)

TEL (0142) 74-3015

## ～ ジオパークと食のとくくみ ～

ジオパークで楽しめるのは、火山や地形の学習だけではありません。

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(大地のめぐみ)

トッピング  
「大地のめぐみ」  
○地域の豊かさを表現

基本となる  
「マグマ(トマト)ソース」  
○マグマや大地のエネルギーを表現  
○トマトはイタリヤ産で「トマトの王」  
……「黄金の果実」の意

基本となる  
「大地の生地」  
○ジオパークの大地を表現  
○そこに地域の食材(大地のめぐみ)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。