

洞爺湖ビジターセンター 2015年度 自然ふれあい通信

洞爺湖ビジターセンター・火山科学館では毎月1回、洞爺湖周辺の自然と親しむ「自然ふれあい行事」を開催しています。その様子を少しご紹介します。

12月12日(土) 火山の恵み「ジオピザ」を食べて学ぼう



洞爺湖では初雪が降り、本格的に雪が積もるのが待ち遠しいような待ち遠しくないような季節です。そんな12月の洞爺湖ビジターセンターで、自然ふれあい行事「火山の恵み『ジオピザ』を食べて学ぼう」を行いました。この行事は洞爺湖町と提携を結んでいる、酪農学園大学から2つの研究室(食物利用学研究室・環境地球化学研究室)、洞爺湖の農業を支えている農業研修センターアグリ館とれた、そして洞爺湖有珠山ジオパーク推進協議会と共催という形で開催しました。簡単に言うと、ジオピザを食べて火山にくわしくなろうという行事です。



火山科学館を見学して、クイズに答えます。
まずは有珠山のことについてお勉強します。



会場にはジオピザのことや、洞爺湖の火山や自然環境のことに関する展示コーナーがありました。

ジオピザをもらうには火山科学館を見学し、クイズに答えなければなりません。火山科学館には2000年噴火シアターがあり、13分間の映像で有珠山のおおまかに分かるようになっています。映像や館内の展示をみながら有珠山に関するクイズに答えたら、レクチャールームでジオピザと交換です。この日用意されたジオピザは2種類。「シカ肉のピザ(プルコギ風)」と「リンゴとカスタードのピザ」で、どちらもこの行事のために開発されました。シカ肉のピザはとれたて採れたてのコマツナを使用しているため、シャキシャキとした歯ごたえ。リンゴのピザはシソジュースにつけたリンゴを使って、デザート風に。ピザを試食した参加者からはおいしいと言葉が上がっていました。

レクチャールーム内には洞爺湖のジオパークや野菜、自然環境のことに関する展示が用意され、ピザを食べながら洞爺湖の自然について学びました。

ジオピザは洞爺湖有珠山ジオパークでとれる食材を使い、有珠溶岩プレートで焼き上げた、火山の恵みがたくさんつまった食べものです。火山から逃げることを考えるのではなく、火山がおだやかなときには、その恵みを受け取って利用していくことが、自然との共生だと感じられる行事になりました。



シカ肉のピザが焼きあがるころ。
高温の鉄がたにあり、パリッとしたピザが焼けました。



主催 洞爺湖ビジターセンター等利用協議会
共催 酪農学園大学 食物利用学研究室・環境地球化学研究室、
農業研修センターアグリ館とれた、洞爺湖有珠山ジオパーク推進協議会

