

静岡

平成21年7月、川勝静岡県知事は、『伊豆は一つ』というために、世界で最も美しい半島である「伊豆半島」はジオパークの認定を目指すべきだ」とジオパーク構想の推進を提唱した。平成22年2月には伊豆半島の市町長がこの構想の推進に合意し、現在、その構想を推進するための準備を進めている。

「ジオパーク」とは、地形・地層などの大地遺産とそこから派生したすべての価値あるものを地元の人がよく知り、適切に保全し、その価値をわかりやすく子どもたちや訪問者に伝えて、教育や観光などに活用していくもので、現在、日本ジオパークネットワーク(JGN)が認定した14カ所の「日本ジオパーク」があり、洞爺湖有珠山、糸魚川、島原半島等の4地域が、「世界ジオパーク」に認定されている。

伊豆半島は、南洋で生まれた海底火山の集合体がフィリピン海プレートの移動により、100万年ほど前に本州に衝突。陸化後の火山活動などで現在の半島となったものであり、この伊豆半島の成立ちは世界的に見ても非常に貴重であり、まさに世界ジオパークになれるものである。

ジオパークの中心をなすものは「ジオサイト」と呼ば

れる地質的に貴重な遺産(火山、地層、岩石、湧水、温泉、化石などのほか、大地に根ざした人々の歴史的遺産や文化遺産なども構成要素)で、伊豆半島では、堂ヶ島や大室山等の地質的に貴重で観光地として有名な場所だけでなく、地層が現れた切通しのような場所も考えられる。また、火山信仰の神社やわさび田のような産業・信仰などの人の営みと結びつく場所。さらには、沼津港の「びゅうお」のような防災施設もジオサイトの候補と考えられる。

しかし、ジオパークは、こうしたジオサイトだけでは成立しない。子供達や観光客に、その価値を説明できる語り部であるガイドの存在が重要で、ジオパーク構想を進めるためには、ジオサイトの整備・保全に加えガイド養成が急務である。

「ジオパークに認定される」ことで、その地域をアピールすることができ、さらに観光振興に繋げることで観光客の来訪など、地域経済の活性化が期待できる。しかし、ジオパークに認定されたからと言って、こうした経済効果は、すぐに現れるとは限らない。何よりもまず、伊豆に住む人々が伊豆の素晴らしさや価値を知り、ジオパークとしての意義やその重要性を、地域に浸透させるといった地道な活動が必要である。

静岡県は、この構想を地元と共に推進していくために、ジオパーク研究の第一人者である静岡大学の小山真人教授の指導を得て構想の基本となる「指針書」の作成や来年度以降の運営体制の整備を行っているほか、シンポジウムや地域での勉強会を各市町と共催し、ジオパークの普及啓発に努めている。

こうした中、市民団体が「ジオパーク伊豆を指して」をテーマに講座を開講したり、伊豆総合高校の高校生がジオパークについて学び、その成果を基に小学生を対象にしたジオツアーを開催するなど、地域においてもジオパーク推進の気運は盛り上がっている。

平成24年度中の日本ジオパークネットワークの認定、その後の世界ジオパークネットワークへの加盟を目指す伊豆半島を、静岡県は今後も積極的に支援していく方針である。伊豆がひとつになる「ジオパーク構想」の実現はすぐそこに見えている。

伊豆半島ジオパーク構想の取り組みについて



ジオパーク地域研究会(堂ヶ島)

神奈川

パン好きの人々の間で、今話題になっている新種の小麦がある。関東地方での「地産地消の夢」を実現すべく、10年の歳月をかけて開発された「ユメシホウ」だ。パン作りに適し、温暖地で栽培できるこの小麦は、昨年あたりから神奈川県内でも作付面積が急増している。これに呼応して、製パン業者を中心にパン作りの輪も広がり始めた。

パン用小麦は大半が輸入品で、国内では寒冷地の北海道でわずかに生産されているだけだった。しかし、食の安全に対する意識の高まりとともに、パン好きの人々から地産地消の要望が続出。茨城県つくば市の農研機構作物研究所が、品種改良を重ねてユメシホウを作り出した。

ユメシホウの品種登録出願は2007年。当初はつくば市周辺で細々と栽培されていたが、昨年あたりから神奈川県など首都圏の農家が収益性の高さに注目。同県藤沢市のように、遊休・荒廃農地対策の一環として、作付を奨励する自治体も現れ、「夢」が「四方」に広がり始めた。

藤沢市では、地元の農家7戸で構成する「さがみ地粉の会」と、リタイア会社員らが中心の「葛原地粉を作る会」(10人)が、それぞれ栽培に取り組む。今年の作付面積は合計185アールで、収穫量は同4.29トン。さがみ地粉の会だけだった昨年は14アールで、0.39トンだった。

同市は、農地復元とともに、市民から援農サポーターを募るなどの農家支援も行っている。ユメシホウは茎立ちが早く、麦踏みなどの手間がかかるためだ。今年は学校給食用パンの原材料とするため、さがみ地粉の会が収穫したユメシホウの乾燥代の補助も行った。

収穫量の増加に伴い、同市内では製パン業者の動きも活発化している。同市高倉の「長後製パン」は市教育委員会の要請で、今年から学校給食用パンの原材料にユメシホウを使用。第一弾として夏休み前に地元の市立長後小学校に出荷したナン(インド風の薄焼きパン)は、珍しさも手伝い「完食」が続出



ユメシホウを使ったパン作り教室

新種小麦に「夢」託す 県内各地でパン作りの輪

する人気だった。同社は今年の夏休みに自社工場を開放し、ユメシホウを使った親子パン作り教室を9回開催。計約100人が参加し、パン生地づくりから発酵、焼き上げまでを体験して、地元でも良質なパン用小麦が収穫できることを自らの「舌」で学んだ。同社は直営の小売店「ロワール光月堂」でも、ユメシホウを使った蒸しパンなどを販売している。

横須賀市でも量は少ないものの、パン工房「カフェ・ド・クルー」(同市根岸町)が昨年からの地元の農家の協力でユメシホウを使用し、メロンパンを製造している。今年は栽培面積を3倍の約20アールに増やしてもらうとともに、店舗から出る食品残渣を堆肥化して農家に提供する予定。

一方、県レベルでは、横浜市立大学の木原生物学研究所が中心となって、製粉、製パン、流通業者などを構成員とする「かながわ地元産小麦協議会」を昨年立ち上げた。ユメシホウのブランド化を目指す「産学官の狂騒曲」は、これからヤマ場を迎える。