

岩日タイムズ

発行者
岩瀬 日本大学
高等学校
ソーシャル
メディア部

ジオ丼から学ぶ

5億年前の世界へようこそ

茨城県北ジオパーク構想に迫る

3月に実施する予定だった「ジオ丼」取材会がようやく実現した。7月11日、本校3階生徒ホールにおいて、宮澤孝子さんと西原昇治さんをお招きし、「ジオ丼」を通して、茨城県北ジオパーク構想について学んだ。

宮澤さんは、株式会社ジオフーズ（日立市）の代表取締役で「ジオ丼®」の制作者である。2014年には県北ビジネスプランコンペティション奨励賞を受賞し、翌15年には優秀賞を受賞した。

西原さんは、仕事柄、関東地方の地形



に詳しく、現在は茨城県北ジオパーク構想のインタープリター（案内人）として活躍している。ジオパークとは、地球や大地（ジオ）の自然や歴史について楽しみながら学べる場所（パーク）のことで、茨城県北もその一つだ。



熱々のジオ丼をいただきます。約10分待つと噴火は収まり、熱々のジオ丼の完成だ。

今回の取材したジオ丼は、茨城県北ジオパーク構想応援弁当のことで、元祖ジオ丼の噴火型を体験した。県北に活火山はないが、日本列島は火山活動により誕生したことから、5億年前の地層を表現しようと、弁当にはさまざまな仕掛けが施されている。

弁当の中には仕掛けがある。ふたを開けるとそこには5億年前の世界が広がる。噴火口（紅生姜）から流れ出した溶岩（サツマイモのレモン煮）や大きな御影石（黒胡麻唐揚げ）がゴロツと、そしてリチア電池（シラスのフリッター）が添えてある。その下にご飯が地層状に盛り付けられており、中生代のご飯には、アンモナイトに見立てたアサリや、アノマロカリスに見立てた干しエビなど「化石」も発掘できる。（上図参照）



西原さん(左)と宮澤さん

国連のSDGs（持続可能な開発目標）の想いも込められている。噴火に使われる発熱パックは分別し、可燃ごみとして廃棄できる。簡単に便利なこの仕組みは、被災地への支援物資としての利用が期待されている。唯一無二のご当地弁当は、茨城県の魅力と太古からの日本の自然を発信するきっかけとなるだろう。

食後にはお二人にインタビュをお願した。茨城県北ジオパークには15のジオサイトがある。そのうち、最も好きな場所はどこか、という質問に宮澤さんは「大宮段丘ジオサイト」を挙げた。久慈川が作り出した周辺の段丘が美しいという。道の駅常陸大宮（かわプラザ）では「河岸段丘カレー」を販売し好評だった。一方、「東海村ジオサイト」を挙げた西原さんは、人々の生活の身近にある田んぼが美しくその自然

が魅力的だと話してくれた。また、かつての海底火山「竜神峡ジオサイト」は日本最大級のバンジージャンプが楽しめる。取材会に初参加1年の感想

普段なかなか体験できない取材に参加できて良い経験になった。ジオパークの魅力を楽しんで、楽しく学べてよかった。（大崎）

初めての取材と新聞作りで大変だったけれど、先輩方が優しく丁寧に教えてくれたので楽しく参加することができた。（河田）

大地の恵み生かし 食で人を繋ぐ

「ジオ丼®」制作者の宮澤孝子さんは、薬膳料理教室、薬膳カフェ、商品販売、レシピ開発やイベントプロデュースの4つの事業を手掛ける女性起業家だ。細やかな心遣いや優しさとともに、逆境を乗り越える意志の強さを併せ持っている。

「ジオ丼」の完成までは苦難の連続だった。周囲の支援もあり、2014年に挑戦した県北ビジネスプランコンペティションに惜しくも選ばれず落胆。ショックで落ち込んだ。しかし「絶対作るぞ」「一次は大丈夫」「来年こそは」と挫折をバネに取り組み、翌年のコンペで念願の受賞を勝ち取った。



「5億年前の」ジオ丼を販売するには、茨城県北ジオパーク

の関係者に認めてもらわなければならぬ。15のジオサイト全て訪問し、それぞれ試食してもらった。試食会を重ねていくうちに「少し彩りがあつたほうがいい」という女性陣の意見も積極的に取り入れ、季節の野菜を添えてみることにした。

薬膳料理が専門の宮澤さん。かつて体調を崩してしまい、薬に依存していた自身の経験から、食の大切さに関して、誰よりも認識している。地元の食材を使い、旬のものをパランスよく食べることで、心身共に回復できたという。ジオ丼にも薬膳を



「ジオ丼®」を食べるには
「じおふーず薬膳料理教室」
<https://yakuzen-geo.com/>
から注文フォームにて申し込む。
噴火型 1080円
噴火しないタイプ 850円
(いずれも税込)

もいそいだ。女性の働き口にも尽力、2017年には茨城県北を舞台にしたNHKの朝の連続ドラマ「ひよっこ」の応援弁当に採用、日本ジオパーク委員会の審査会でも昼食に提供された。しかし、2018年、茨城県北は日本ジオパークの認定が取り消しとなってしまふ。弁当業者も撤退し、製造ラインを立て直しても余儀なくされた。

生かした食材が満載だ。噴火口の下にある野草のスベリヒユは栄養価もあり、アレルギーのある人におすすぬだ。なかなか手に入らなかつたが農家と協力してスベリヒユを生産し、販売ラインを作った。マグマに見立てたひじきの煮物は鉄分が、具材のニンジンにはカロテン、油揚げにはカルシウムが豊富で、アンチエイジング（抗加齢）に

今後はジオパーク再認定を目指し、フランスの良い食事と、「食べたものからできていく」というスタイルは守り続ける。(鴨志田、鈴木)

「コロナ時代」を生きる 3年からのメッセージ③

私たちがソーシャルメディア部は、昨年の先輩方の努力が実を結び、今夏の全国大会(2020こうち総文)に出場する予定だった。現地で実際に取材し、見て、触れて、抱くであろう感情を原稿におこし、これまで新聞部の先輩方が築いてきた歴史と伝統を私たちがしっかりと継承しているということを確認したいという気持ちに胸を高鳴らせていました。

しかしそんな矢先に、今年の総文祭はコロナ禍によりオンライン上の開催が決定。全国につながる



茨城県の「3つの石」
本校の正面玄関のスロープには、茨城県の3つの御影(みかげ)石(稲田石、羽黒石、真壁石)の一枚板が使われているという。

編集後記
幾多の困難を乗り越えてきた宮澤さんだからこそ「前向きに活動することが大切」「経験は必ず役に立つ」という言葉が深く伝わった。薬膳料理家、女性企業家としての精力的に活動している姿を見て、私も積極的に活動し、経験を積んでいきたいと思った。これからは、ジオ丼が皆さんの人の健康と笑顔を生み出していくに違いない。(緒方)

各種大会を控えていた他の部活の選手と同様に、私たちの心にも暗い影を落としていきました。今回の取材が、私たち3年生にとって高校生活で最後の活動となりました。宮澤さんは、自身の辛い経験と、それらを乗り越えて今の自分がある、という話を聞き、世の中全体が落ち込んでいる今、私たちがソーシャルメディア部の存在意義が問われているのではないかと考えました。今は取材に行けなくても、後輩にはこれまで得た経験や思いをもとに、新聞というメディアで積極的に発信して欲しいと思います。辛い今を乗り越えた先には、きっと明るい日常が戻ることを信じて。(鈴木)