

世界自然遺産を旅する給食

今年度は、白山手取川ジオパークの認定にちなみ、「日本・世界の自然遺産」の土地の料理や食材を給食に取り入れます。現在、日本で登録されている世界自然遺産は5カ所あります。

in小笠原諸島（東京都）

小笠原諸島は東京の約1,000km南に位置し、「ポニンブルー」という紺碧の海と切り立った断崖に囲まれた島々です。これまで一度も陸続きにならなかったことがないため、独自の生態系を形成しています。そんな珍しい生態系が評価され、2011年世界自然遺産に登録されました。



【小笠原諸島の適応放散】

小笠原諸島に暮らすカタツムリや植物は環境に合わせて生態を変化させ、種類を増やしてきました。このような進化の過程を「適応放散」といいます。

小笠原諸島の食べもの

ピーマカ



「ピーマカ」とは小笠原の郷土料理の一つで、白身魚を薄切りにし、玉ねぎや大根などと一緒に酢漬けにした料理です。「酢」の英語名である「ビネガー」がなまってピーマカになったといわれています。小笠原諸島は亜熱帯気候に属して暑いのでさっぱりした味付けが好まれています。給食では魚を揚げて酢で味付けした玉ねぎを乗せました。

ダンプレン



ダンプレンは鶏肉ベースで出汁をとり、玉ねぎ、人参、キャベツなどを加えた塩味のスープに、小麦粉を水と卵で溶いた団子を入れて作る「洋風すいとん」のような料理です。

小笠原の名物イベントでもある「元旦・海開き」にはこのダンプレンがふるまわれるそうです。

島レモン



小笠原で栽培されているレモンのルーツは中国が原産の「マイヤーレモン」にあります。一般的なレモンよりも大きめで丸みのある形をしており、果汁を多く含みます。通常のレモンと比べて酸味が少なく、糖度が高めでまろやかな味が特徴です。

今では島レモンを使ったジャムや焼き菓子、お酒などが販売されています。