

# 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 屋久島（鹿児島県）

屋久島は鹿児島県の離島で、1000m以上の山々が46も連なり「山岳島」ともいられてます。縄文杉をはじめとした多くの屋久杉が有名で、1993年に「世界的にも貴重な自然が残る島」として、日本初の世界自然遺産に登録されました。



### 【縄文杉】

推定樹齢2000～7000年といわれる自生する最大級の杉の木です。高さは23.7mでビル8階分ぐらい、幹のまわりは12.6mと、大人が両手を広げて囲むと8人ぐらい必要なほどの大きさです。

## 屋久島の食べもの

### タコライス



タコライスは、メキシコ風アメリカ料理「タコス」の具材をごはんの上へのせた料理です。「タコス」と「ライス」の二つの言葉が合わさって「タコライス」になりました。スパイシーに炒めたひき肉・トマト・ピーマンなどの具と、トマトベースのサルサ（スペイン語でソース）をかけて食べます。沖縄県で生まれた料理ですが、沖縄に近い鹿児島でもよく食べられています。

### きびなご



きびなごは、鹿児島県の近海で年間を通して水揚げされる青魚の一種です。きびなごの体には美しい銀色の縞模様があります。鹿児島では帯の事を「キビ」と言いますが、この縞模様が帯のように見えることが「きびなご」の名前の由来になったそうです。

### ハンダマ（金時草）



金時草は加賀野菜として有名ですが、鹿児島県でもよく食べられている野菜です。鹿児島県では「ハンダマ」と呼ばれています。葉っぱの表面は緑色、裏側は紫がかかった赤色で、茹でるとぬめりが出るのが特徴です。栄養価も高く、ビタミンや鉄分がたくさん含まれています。昔から薬としても大切にされていたそうです。