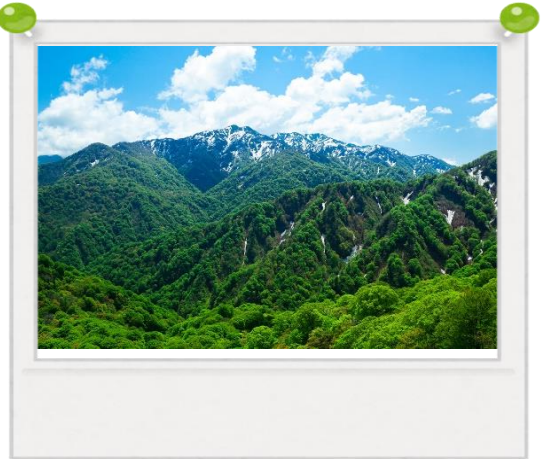


# 世界自然遺産を旅する給食

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 白神山地（秋田県）

白神山地は秋田県と青森県にまたがる約130,000haに及ぶ標高200~1250mの山岳地帯です。その中心部のおよそ17,000haが世界自然遺産に登録されています。ここには人の影響を受けていない日本最大の原生的なブナ林が分布し、この中に多種多様な動植物が生息・自生するなど貴重な生態系が保たれています。



### 【ブナ林】

ブナーミズナラ群落、サワグルミ群落などをはじめ多種多様な植物が生育し、高緯度にもかかわらず、ツキノワグマ、ニホンザル、イヌワシ等の非常に多くの動物が生息しています。

## 秋田県の食べもの

### めぎす



ニギスはメギスとも呼ばれる（主に北陸地方）深海魚で、キスに似た魚としても知られています。小骨があるものの柔らかく、食べる時には気になりません。クセがない白身魚で刺身や焼き魚にするとおいしいです。またニギスは水分量が多いため関東圏では干物に加工したものが多く流通しています。

### たいら 平良かぶ



平良かぶは秋田県の平良地区で栽培されています。手のひらに乗るほどの大きさで細長い形状をしています。11月から12月に旬を迎え、基本的には無肥料・無農薬で栽培されています。風味が強くぱりぱりした食感が特徴です。地元の人には「ダイラカブ」、「デラカブ」と呼ばれています。

### なべ だまこ鍋



だまこ鍋は、鶏ガラベースの汁に鶏肉や野菜、すり鉢でついたごはんを団子にしたものが入った、秋田の冬には欠かせない郷土料理です。秋田では「お手玉」を「だまこ」と言い、ごはんを団子にしたものの形がにていることからこの名前がついたとされています。また、だまこがあまりに美味しく、子どもたちが夢中で「黙って食べる」ことから「だまっこ」と呼ばれるようになったという説もあります。