



ジオ通信(第13回)

大地を見る目を磨こう!

～めざせ! 筑波山地域ジオパーク～

筑波山地域のジオ話 ～河原の石ころが語る「古鬼怒川」の流れ～

皆さんは、河原の石ころを眺めたり拾ったりした経験はありますか? 筑波山南西麓を流れる桜川に架かる禊橋付近では、河原や川岸の地層中にさまざまな色や模様のある石ころを見ることができます。

これらの石ころを調べてみると、白っぽい斑点模様をもつ安山岩や、しま模様が入った白っぽい流紋岩など、筑波山塊の山々では見られない岩石でできていることが分かります。では、これらの石ころは一体どこから流れてきたものなのでしょうか?

約32,000～24,000年前、現在の桜川付近には「古鬼怒川」とよばれる大きな川が流れていました。禊橋付近で見られる石ころの多くは、この川の活潑な流れがその上流の日光連山からもたらしたもののようです。

約24,000年前以降、古鬼怒川の流路が西に移動し、ほぼ現在の鬼怒川の位置となるまで、筑波山の南西麓から霞ヶ浦までの地域には、大量の石ころが厚く堆積しました。土浦市の旧市街が広がる桜川河口付近は、この地層のおかげで比較的強固な地盤となっており、東日本大震災の被害も少なかったといわれています。

大地の成り立ちを知れば、普段何気なく見過ごしていた景色も違って見えてきます。筑波山地域ジオパークで、皆さんの足元に広がる大地の成り立ちを楽しく学んでみませんか? ※見学の際は、河川の急な増水、転倒に注意してください

筑波山麓の恵みをいただこう! “ジオパーク給食”

6月に、市内の一部の小・中学校で地元産の食材を使った「ジオパーク給食」を実施しました。「紫峰の古代めし」は、つくば市産の黒米を白米に混ぜて炊き上げることで、筑波山の急峻な双峰をつくる斑瀾岩の岩肌に見立てています。また、「つくば鶏のピリ福焼き」の味付けに使われた七味には、一年を通じて温暖な筑波山中腹で栽培された福米みかんの皮が入っています。このようにジオパーク給食は、筑波山地域の大地の特徴や恵みを目や舌で感じるができるよう、ひと工夫された献立となっています。



(茨城県ホームページ「茨城県の地理と気候」図に加筆)



▲ 禊橋付近での桜川の河原の様子



▲ 禊橋周辺で見られる地層



★ジオパーク給食メニュー

紫峰の古代めし、牛乳、つくば鶏のピリ福焼き、夏サラダ(ノンエッグマヨネーズ)、筑波の美りみそ汁、いばらきメロン