



ジオ通信(第7回)

大地を見る目を磨こう!

～めざせ! 筑波山地域ジオパーク～

大地のこを楽しみながら学べる「ジオパーク」。「ジオ」は「地球・大地」という意味があり、ジオパークは「大地の公園」とも言われています。現在つくば市は、ジオパークの取り組みを地域活性化につなげるため、筑波山周辺の5市(石岡市、笠間市、桜川市、土浦市、かすみがうら市)とともに、平成28年度の日本ジオパーク認定を目指して活動しています。

申・間 ジオパーク推進室 〇「筑波山地域ジオパーク構想」で検索

筑波山地域のジオ話 ～豊かな大地とおいしいお酒の関係～

寒さが一段と増した今日この頃、熱かんで一杯という方も多いのではないのでしょうか。今回は日本酒とジオの深い関係について紹介します。

日本酒の主な原料は、米と水とこうじであり、味を左右するのは「米」と「水」であると言われています。特に日本酒の成分の約80%は水であるため、水は日本酒造りにとって重要な存在です。



▲男女川の源流

筑波山系は水が豊富で、その周辺ではおいしいお米が取れるため、昔から日本酒造りが盛んです。筑波山系の東に位置する石岡市は、日本有数の酒どころとして知られる灘(兵庫県神戸市)に対し、かつては「関東の灘」と言われるほど、名声を博していました。



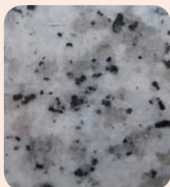
▲たわわに実った稲穂と筑波山

ジオ、つまり地質学的な観点から見ると、筑波山系に降る雨水は、筑波山に多く見られる花こう岩を通過して地下水になることで、ミネラル分が豊富になります。

このミネラル分は日本酒を醸造する過程でアルコールの発酵を促し、日本酒の味を辛口に変化させることが分かっています。そのため、筑波山水系の日本酒は、辛口の銘柄が多く見られます。

このように、仕込む水によってお酒の味が大きく変わってきます。「銘酒の陰に大地(ジオ)の恵みあり」ですね。

おいしいお酒が出来る背景に思いを巡らせながら、その源である筑波山の自然を守り、後世に伝えていきたいものです。



▲筑波山地域の花こう岩



▲蒸した米を冷ます酒造りの様子



▲「水源を守る植樹祭」の様子

筑波山地域では、自然遺産の保全、環境教育など、地域を持続的に活性化させるための活動が行われています。



筑波山地域のジオカフェ(筑ジオカフェ)開催中!

筑波山地域のジオの魅力を楽しみながら学べる「筑ジオカフェ」を開催しています。参加無料・予約不要。簡単なお茶やお菓子が出ます。詳細はホームページをご覧ください。

日時毎月第1・3(水)18:30～20:00 場所つくば総合インフォメーションセンター交流サロン(BiViつくば2階)

筑波山地域ジオパークサポーター募集中!

ジオパークの活動状況やイベント案内などの情報をお届けします。積極的にツアーやイベントなどに参加したい方はもちろん、「活動に参加するのは大変だけど、ジオパークには興味がある」という方も大歓迎! 気軽に登録してください。登録方法など詳細は、ホームページをご覧ください。