

## また参加したくなるジオカレッジの食事

高知大学・一般社団法人ジオカレッジ学術顧問  
藤内智士

### 1) ご飯の美味しいイベント

「食事の場面が美味しそうな小説や映画は面白い」という文章を、以前読んだことがあります。たしかにその通りで、例えば村上春樹の小説には、主人公が料理をして、出来上がったものをビールやワインと一緒に食べる場面がよく出てきます。食材や作る手順の細かいところまで丁寧に書かれていて、読むとパスタやスープなど出てきた料理を作って食べたくなります。また、宮崎駿の「天空の城ラピュタ」や「千と千尋の神隠し」では、登場人物たちがパクパクあるいはガツガツと食事をするシーンが印象的です。

食べることは我々が生きていく上で欠かせないことで、充実した食事は誰もが望むものです。ですので、企画するイベントに食事を含む場合には、(それが付属的だったとしても) 食事の内容はそのイベントにとって極めて大きな要素だと私は思います。

### 2) ジオカレッジの食事

前置きが長くなりましたが、私が去年から参加している一般社団法人ジオカレッジ (<http://geocollege.jp/>) のイベントでは、食事が大きな魅力の一つです。ジオカレッジの主な活動は小学生を対象としており、日帰りのものと8月に二泊三日で行うものの2種類があります。どちらの活動にも食事が入っています。

例えば今年の8月8-10日に行った夏スクール2023でのご飯とおやつは次の通りです。

#### 【1日目 (午後から開始)】

おやつ：福栄産もち米のポン菓子

夕飯：オクラと白身魚の天ぷら幕の内弁当

#### 【2日目】

朝飯：おにぎり、卵焼き、玉ねぎの味噌汁

おやつ1：手作りクッキー

昼飯：ジビエカレー、白ネギ入りそうめん汁

おやつ2：蜜が選べる手作りかき氷

夕飯：トマトと茄子のミートソーススパゲッティ

#### 【3日目 (お昼まで)】

朝飯：そばろ三色丼、玉ねぎの味噌汁

おやつ：福栄産もち米ポン菓子

昼飯：流し讃岐うどん、鶏肉の炊込ご飯



写真1：夏スクール2023での食事の様子。ジビエカレーと白ネギ入りそうめん汁。(ジオカレッジHPより引用。) <http://geocollege.jp/>

これだけの献立、村上春樹だったらもっと素晴らしく美味しそうに表現するのかもしれませんが、私の筆力では限界があります。それでも、充実した内容だということはお分かり頂けると思います。事実、参加している子供たちもスタッフ陣もほとんど残さずに食べておりました。希望すれば保護者や見学者も食べるのが可能なのですが、それが楽しみでリピーターになっている人もいます。何を隠そう私がそうです。私以外にもきっとそういう方がいると思います。「あのご飯が食べられるなら参加しようかな」と思わせるだけの力があるわけです。

### 3) 頼りになる『福栄中央』！

このように参加するのが楽しみになる食事を準備してくれているのが、福栄出身の藤本丈晴さんを中心とした農業組合法人『福栄中央』のみなさんです。藤本さんはジオカレッジの代表理事も務められています。福栄中央は香川県立三本松高等学校で2020年9月から始まった「三高みんなの食堂」を運営していることでも有名です。

藤本さんたちが作る料理には、たくさんの地元の食材が使われています。お弁当にはブロッコリーがよく入っていて、これが私のお気に入りです。瀬戸内海の蛸がどっさり入った蛸飯や、大きな鱧の天ぷらが登場したこともありましたが、味が良いだけでなく、食べながら料理や食材の話をする中で、自然と福栄や東かがわ市のことを知っていくことにもなります。ジオカレッジでは、地学や生物学の授業を中心に取り組んでいます。こうした食事を通じた学びもできるわけです。

イベント後に行う打ち上げでの、福栄中央のみなさんとの会話も毎回盛り上がります。気さくな方ばかりで、地元の面白い話をたくさんしてくれます。ここの土地のことを本当によくご存じです。

例えば、福栄のあたりでは松茸がよく採れるそう。福栄中央の名人たちは自分だけの秘密の収穫場所があるとのことでした。また、昔、おじいさんと一緒に松茸を採りに行ったときに、背負子いっぱい採れてたくさん余ったから、一部を佃煮にしたという話もありました。

こういった話を聞きながら、以前、学生と福栄地域の地質調査をしているとき、「あなたたち、松茸ドロボウじゃないよね」と地元の方に声をかけられたのを思い出しました。これからは、車にもきちんと「地質調査で来ています。高知大学」と名札を出すようにして、余計な心配をかけないようにしたいですね。



写真 2：稲と田植えについて子供たちに説明してくれる藤本丈晴さん。

### 4) ジオを食と結びつける

夏スクール2023が終わった8月10日の午後には、市民に地質学に関することをお話する一般講演会を開きました。会の中で「このあたりではサトウキビ栽培に適している地域とそうでない地域とがあるが、それに地質は関係しているのか？」という質問が出ました。恥ずかしながら、明確な回答を私は持っていませんでした。

作物や動物はその土地の地質や地形の影響を受けています。でも具体的にはどのように？これはきっと地元の方々の興味を引く話題です。また、地質学者にとっても面白い題材です。「フランスの場所ごとの地質とワインの味が関係している」とか「ミネラル豊富な地質の土地で作ったお米は美味しい」という話はよく耳にします。福栄のジオと食にも必ずつながりがあるはず。そこで、これらを結びつけることを、私の今後の課題の一つに加えることにしました。松茸と地質の関係（そのためには、松茸が生えるアカマツと地質の関係をまず知る必要があるかもしれません）なんて、知りたい方多いのではないかと期待しています。

<著者連絡先>

藤内智士（とうないさとし）

高知大学理工学部

780-8520 高知県高知市曙町 2-5-1

E-mail [s-tonai@kochi-u.ac.jp](mailto:s-tonai@kochi-u.ac.jp)

TEL 088-844-8694