



飛島 ごとろ浜

ジオを感じるお正月の料理

あけましておめでとうございます。年末年始は家族と楽しく過ごせましたか。新春とはいえ、まだまだ寒さがきびしい季節です。特に休み明けは、生活リズムを整えるためにも朝食をしっかり食べ、手洗いやうがいなども忘れずに行って、健康に気をつけて過ごしましょう。

ところで、みなさんが食べたお正月の料理はおいしかったですか。お正月のおせち料理は、健康や長寿などの願いが込められた材料で作られています。また、各地域で収穫された様々な食材で作られています。酒田のお正月料理を調べてみると、ほかの地域とは違ったものを見つけることができるでしょ

う。たとえばお正月の餅の形は酒田では丸ですが、山形県の内陸側や秋田県では四角です。他にも魚を使った料理もあります。地域独特的の料理もジオの恵みなのです。

～ズームイン！鳥海山・飛島ジオパーク～

飛島の港がある海岸の反対側に「ごとろ浜」という海岸があります。ここにはたくさんの岩が段状に重なっているのが見られます。これは日本海ができるときに海底で噴火した火山から出てきたものが積もったものです。

1回の噴火で一つの段ができたと考えると、何回も噴火があったことがわかります。

飛島には、はるか昔に日本海が作られたときの様子がわかる場所がたくさんあるのです。

酒田市ジオ給食通信 第9号（令和8年1月）
～鳥海山と飛島の恵みをいただく給食～

