

地域を支える 変える 高知大 19

創立75周年



ダイナミックな「タービタイト層」の前でポーズを取る新名阿津子准教授(室戸市室戸岬町)

夏休みの自由研究は 室戸と土佐清水で!

「ジオパークはその地域と地球の過去・現在・未来を考える活動です」。そう話すのは、高知大学人文社会科学部の新名阿津子准教授(44)。国連教育科学文化機関(ユネスコ)の世界ジオパークに選ばれた国内外の現場を訪れ、地質遺産を生かした観光振興の取り組み事例を研究している。

人文社会科学部 新名阿津子准教授

研究の最前線

高知の誇り! ジオパーク

ジオパークは「ジオ(地球)・パーク(公園)を組み合わせた言葉です。名称をみると、貴重な地質遺産そのものを指すと思うでしょう。でも、ジオパークの提唱者であるヨーロッパの研究者たちは「ジオパークは地質公園ではない。地質遺産や自然、文化を知り、守り、持続可能な開発を実践する場」と語りました。その考えに感銘を受け、

人と自然知り世界広がる

そのうち10地域は「ユネスコ世界ジオパーク」に認定されています。本県では室戸が世界ジオパーク、土佐清水が日本ジオパークに選ばれています。室戸の中で私がお薦めしたい場所は西山台地。12万5千年前の海底が傾斜して隆起してできた地形で、山の上に平らな土地が広がっているんです。サツマイモの生産が盛んで、ため池も多く、開拓の歴史を追うことができます。地域全体を見渡すと、キンメダイ漁が盛んだったり、ウバメガシを用いた土佐備長炭生産の歴史が継承されていたりと、人々の暮らしや文化に室戸の大地や自然が大きく関わっていることが分かります。2月には、室戸高生が演劇を通して幼稚園児に分かりやすく大地の成り立ちを紹介する

▼楽しむセンスを 私の特長分野である人文地理学の魅力は、人の営みを見るとき自然が見えてくる、自然を見るとき人の営みが見えてくることです。フィールドワークを通してその土地を調べると、人々の消費行動から街の発展が見えてくるし、特産品から自然環境や歴史が見えてきます。



ジオガイドから地形の成り立ちについて説明を受ける高知大生(室戸市の室戸世界ジオパークセンター)

大地の隆起で形成された「海成段丘」で知られる西山台地(室戸市吉良川町)＝室戸世界ジオパークセンター提供



認定審査で訪れた中国貴州省・興義の世界ジオパーク(2023年)



本県の2カ所のジオパークは世界に誇れる場所です。それぞれに地球46億年の歴史が息づいており、地域ならではの魅力があることを、ぜひ再発見してもらいたいと思います。

室戸では閉校した中学校が拠点施設「室戸世界ジオパークセンター」として生まれ変わり、多くの観光客が訪れるようになり、ガイドの育成も進んできました。ジオパークによる取り組みの積み重ねが地域に影響を与え、地域を愛護させる過程を調べるのは学問としても面白いですね。世界が広がるという点では、もう一つお伝えしたいことがあります。例えば高知大学の朝倉キャンパス。よくよく見ると水路がある。これを見つけたことができれば、かつてはここが農村だった様子が見えてきます。何げない風景も、意味が分かるものが見方が変わります。地域に学び、地域を知ることで、世界は面白くなる。地理を通してどこに行っても楽しめるセンスを、学生に身に付けてほしいですね。

総 賛活動中

入部に厳しい条件!?

推 し スポ ッ ト

暑さ忘れる逸品

奇術部 Trick or Treat

プロのマジシャンやジャグラーを輩出してきた奇術部は今年、創部25周年を迎えます。女子10人、男子9人が所属し、週2回、朝倉キャンパスで技を磨いています。

入部には条件があります。それは四つのトランプマジックを覚えること。部員の前でテストを受け、全て成功すると晴れて仲間に入ります。その後、どの演目に取り組むか決めます。白いハトを出すダブルプロダクション、棒を出したり消したりするウオンドのマジックのほか、ジャグリングのボールやシガーボックスなどもあります。今、部員全員で12種類に取り組んでいます。技の一部を紹介する動画を左のQRコードからご覧ください。

長期休みには楽しい合宿があり、高齢者施設や小学校から依頼を受けてステージに立つ機会もあります。出演依頼は「高知大学奇術部」をネット検索

トランプやボールなどを手にポーズを決める奇術部員(朝倉キャンパス)

し、SNSでご連絡ください。(副部長・野口ひなた＝人文社会科学部3年)

GELATERIA THE CREAM

色とりどりのジェラートが並ぶ「GELATERIA THE CREAM」。ミルクやピスタチオなど定番の味から、トウモロコシやスモモといった季節限定のものまで10種類以上が並びます。

店主の石田真由さん(43)が「食べたことのない理想のジェラートを作りたい」と独学で取り組み、2012年にオープン。昨年はイタリア修業に出向いたそうです。イタリア人のお客さんからは「味、質感とも本場と同じ」とお墨付きをもらっています。

取材で訪れた日は、チョコレートとトウモロコシを注文(写真、400円)。イタリアから取り寄せるチョコレートは濃厚でありながら甘すぎず、いつまでも食べ続けられそう。トウモロコシは南米産の取れたてを使用しており、素材本来の優しい甘みが癖になります。暑さを忘れるほどおいしい、こだわりの詰まった逸品でした。

10時半～午後6時。金曜定休。電話0887・56・0513。(学生広報スタッフ・高橋菜乃果＝農林海洋科学部2年)

10時半～午後6時。金曜定休。電話0887・56・0513。(学生広報スタッフ・高橋菜乃果＝農林海洋科学部2年)