

伊豆半島の恵み
学んで食べて、再発見！

シオぱく

食の探検隊



春を彩る
伊豆の桜と
お祝いごはんづくり

第1回

2026
年シーズンテーマ

【山】



今回のゲスト

ふじのくに地球環境史ミュージアム
教授（魚類分類学）
浜川 浩一さん

伊豆半島には魅力的な
サクラがいっぱい！
この春、彼らに会いに
行きましょう！

春の花といえば、まさきに思い浮かぶ桜。
伊豆の山々にも多くの桜が自生し、春の山を
淡く彩ります。ひとくちに桜といっても特徴は
さまざまで、なかには、甘くやわらかな香りの葉
が「桜葉餅」に使われる種類もあります。今回の
ジオぱくでは、とつじよ桜の魅力に目覚めた
「さかな博士」を迎え、桜のおもしろさを教えて
もらいます。

お昼には、来たる「桃の節句」にちなんで、
松崎町の特産品「桜葉漬」を使った「桜葉餅」と、
東伊豆町でお祝いごはんとして親しまれてきた
「黄飯（きめし）」を作ります。色・香り・味で、
ひと足早い春の訪れを感じてみましょう。

2026

2/28 (土) 10:30-12:45
(10:15 受付開始)

開催場所 静岡ガス エネリアショールーム 柿田川
(駿東郡清水町玉川61-2 サントムーン柿田川シネマ棟 1F)

参加人数 先着24名(小学生以上)

参加費 1,000円(小学生 500円)

受付期間 2/20(金) 17:00まで

申込方法 WEBフォームのみ
<https://forms.gle/AwVp6StbwSMuJtc29>

1回単位でお申し込みいただけます



What?
ジオぱく

ジオぱくは、美しい伊豆創造センターと、静岡ガスグループのスタッフがお届けする、
伊豆半島ジオパークを学びと食の両方から味わえる新しい体験型講座です。

イラスト・写真はイメージです。

お問い合わせ

(一社) 美しい伊豆創造センター ジオパーク推進部

Tel / 0558-72-0520 (平日 8:30-17:15)