

狩猟の方法には、「網」、「罠」、「一穂銃猟」、「二穂銃猟」がある。

二ホンジカの中にも、13種類類がありますが、牡鹿半島や南三陸周辺のシカは、ホンシウジカと呼ばれるシカ

シカが増える → シカの量には草が減る
→ 土が削られる
→ 木が倒れる
→ わらびは食べない。
木立の中では木直物ばかりになる。

成長した大人は、1頭あたり5kg以上の葉、ぼなど食べる。

20頭くらいの集団で行動するときもあり、その集団はメスであることが多いたい。
ばあちゃん・お婆さん・孫。

カモシカはシカではなく、ウシ科

シカ肉の試食会!

2月25日(日)鹿セミナーがわいわい開催され、シカにセントラルでカヤックなどのインストラクターをしていただきました。

牡鹿半島で鹿の狩猟を行っている中野可菜さん。鹿のことや狩猟について教えていただきました。

シカはツノが生え変わるけど、シカはツノが生え変わる。

川と海のビジターセンターニュース 第5号

平成30年4月1日発行

南三陸・川のビジターセンター
宮城県本吉郡南三陸町戸倉字坂本21-1
TEL&FAX 0226-25-7622

石巻・川のビジターセンター
宮城県石巻市北上町十三浜字東田1
TEL&FAX 0225-24-6506
メール center@kawatominovisitorcenter.jp

普段自宅で魚を扱っているが、プロに教わるとやり方がやっぱりちがう。

直接お魚屋さんに教わることか!
料理教室以外、貴重!!

なかなか魚を扱うこと本身の教室がない。中深いていたから遠くから来ただけでなく、魚を扱うこと本身の教室がない。

参加者は満員御禮の15名様でした。

参加頂いたみなさま、ありがとうございました!

参加者の感想
みんなの感想
2月24日(土)南三陸編志津川で獲れたカナガシラやイワシなどの魚を捌きまし。

お魚は何處も水洗いでOK!
柵のお刺身も水洗いでOK!ただし、水分は、キッチンペーパーでしきりとる!

お魚について
雑菌は真のもの

お魚はどこかのポイント!

志津川自然の家がありま→
この「VISI(バイズ)」は、三陸復興国立公園南三陸・川のビジターセンターと2018年4月オープンの石巻・川のビジターセンターの季刊誌です。

この2つのビジターセンターでは、国立公園についての情報提供や森・里・川・海のつながりを体験できる、プログラムの企画などを実行しています。

開館時間 9:30 ~ 16:30
休館日 火曜日(春休み・夏休み中の火曜日は、開館しております。)
入館料 無料

ホームページでもイベント情報など更新してあります。
インターネット環境がある方は、毎年のビジターセンターで検索か、URL: <http://kawatominovisitorcenter.jp/umi/> をぜひご覧になってみてください☆

川のビジターセンター
石巻市北上町十三浜字東田1

編集長オリーブ(畠山)でけた

こそ3にやってます

タラバガニ科メンコガニ属
メンコガニ

甲幅約5cm.
はさみ脚は右側が大きい

南三陸町戸倉の西城魚店に
メンコガニはいた。

壳りものになるタコが付いていたそうです。
お店のすぐ近くに生かされています。

西城魚店さん、ご協力ありがとうございました!!

石巻・川のビジターセンターもオープン!

みんなの
お待ち
しております

あたたかい日は外で♪
トレイ木樽OK

動植物の本、展示物有。

石巻観光協会運営の物産館有。

近いところの家が
志津川自然の家がありま→
この「VISI(バイズ)」は、三陸復興国立公園南三陸・川のビジターセンターと2018年4月オープンの石巻・川のビジターセンターの季刊誌です。

この2つのビジターセンターでは、国立公園についての情報提供や森・里・川・海のつながりを体験できる、プログラムの企画などを実行しています。

開館時間 9:30 ~ 16:30
休館日 火曜日(春休み・夏休み中の火曜日は、開館しております。)
入館料 無料

ホームページでもイベント情報など更新してあります。
インターネット環境がある方は、毎年のビジターセンターで検索か、URL: <http://kawatominovisitorcenter.jp/umi/> をぜひご覧になってみてください☆

編集長オリーブ(畠山)でけた

今後予定している、企画プログラム
此保呂羽山の木の探しハイキング
「じめの解剖と味わい教室
へじめを通してわかる自然環境」
「春キャンプ」などなど企画しています。
チラシ、ホームページ、フェイスブックなどで随時、情報を更新してありますので、おたのしみに〜!!

