

狩猟の方法には、
「系用」「罾」
「一種銃猟」「二種銃猟」がある。

ニホンシカの中にも
いろいろ種類があり
あります。カ、
牡鹿半島や
南三陸町のシカは、
ホンシュウジウと
呼ばれるシカ



成長した大人は、
1頭あたり5kg以上の
葉、はなどを食べる。

シカが増える → シカのごはんになる

20頭ぐらいの集団で
行動するときもあり、
その集団はメスで
あることがタタ。い。
は「あちゃん・お母さん
・子系。」

草がシ減る
↓
土が削られる
↓
木が倒れる

わらびは食べない。
木木がシカの兼ねない
木直物はがかりになる。

カモシカはツノが
生え変わらないけど、
シカはツノが
生え変わる。



2月25日(日)鹿セミナー
ついて考えようを開催しました。講師は、海のビジター
センターでカヤックなどのインストラクターをしたり、
牡鹿半島で鹿の狩猟を行っている中野可奈さん。
鹿のことや狩猟について教えていただきました。

集団はメスばかり?!

海のビジターセンター



平成30年4月1日発行

第5号

4月オープン!!
南三陸・海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@kawatouminovisitorcenter.jp

そろそろにやっています

タラバガニ科 メンコガニ属
メンコガニ



「メンコ」
「面子」に似ているところから
「メンコガニ」と呼ばれているそう。



南三陸町戸倉の西城魚店に

メンコガニはいた。

売りものになるタコが時、うっていたそうです。

お店のすみこにそろそろ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す!!

石巻・川のビジターセンターオープン

重木植物の
本、展示物
有。



みなさまの
ご来館、
お待ちしております

あたたかい日は外でゆくり



海のビジターセンター同様
毎月イベント開催!

石巻観光協会運営の物産館有。

トイレ木製OK



参加者の感想

普段自分で
魚を捌いているが、
プロに教わるとやり方が
全然違う。おもしろい。

次は難しそうなの
アサギやカレイも
捌いてみたい!

直接お魚屋さんに教わるのが
貴重!!

料理教室以外、
なかなかに魚を捌くことと
料理の教室
がない。お魚を捌いたから遠くから来た!

捌くときの
ポイント!

お魚は何度も
水洗いしてOK!
木のお刺身も
水洗いしてOK!
ただし、水分は
キッチンペーパーで
拭き取る!

お魚は新鮮なものを
選ぶことが大切!

2月24日(土)「南三陸編志津川湾お魚さばき大会」を
開催しました。講師は、山内鮮魚店の山内淳平さん。
志津川で獲れたカナガシラやイワシなどの魚を捌き
ました。

雑草は臭みのもと

海のビジターセンター



参加者は、満員御礼の
15名様でした。
参加頂いたみなさん、山内さん、
ありがとうございました!

「VISI」とは??
石巻自然の家が
あります

この「VISI(ウイズ)」は、
三陸復興国立公園南三陸・海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発信や
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行っています。

両センター同じ

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が更新しております。
インターネット環境がある方は、「海のビジターセンター」で検索か、
URL: <http://kawatouminovisitorcenter.jp/umi/> を
ぜひご覧になってみてください☆

編集長 オリーブ(島山)です



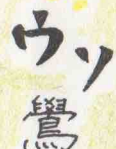
海のビジターセンター
南三陸町戸倉字坂本21-1



川のビジターセンター
石巻市北上町十三浜字東田1

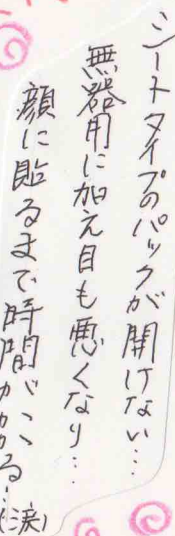
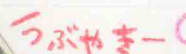
今々予定している
企画プログラム

「此後保良山いきもの探しハイキング」
「しじみの解剖と味わい教室」
「しじみを通じた自然環境」
「春キャンプ」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、情報を更新してまいりますので、
お楽しみに!!



Pyrrhula pyrrhula

冬に平地にやってくる"ウソ"という鳥が
います。そんな名前が鳥が...!! よ〜見ると
ふっくらまん丸でほっぺが赤いかわいい鳥です。
鳥を呼ぶ"フ・フ・フ・フ・ロ〜"私には「ウ・ウ・ウ・ウ〜」
と聞こえます。4月1日ユアポリ-ル7-11=ヒョウリ!!



とにかく
ピンクが
好きなんです

ピースの
センター長(平井)
ほんまかいな!



かおあおあね。
魚の卵を思えない。不思議な形オコシはよくモロとオモシにとかけ彼らの生態にはあります。オスカ子とモロ産みの河。ホマかいなッ
ホマと言えホマでわが、正確には、メスカ・オスの腹にあるイフエに
（トカハサ）育見臺（いこゆう）に6月産み。そこで受精し、そのあと
メスはどこかにしてしまてオスカふいてまで育てるという仕組み。
オスはお腹からいい。まるで妊婦さんのよう。ふいたの時もちゃんと
いタツ／＼オコシカ。お腹からオコシカで生まれてくる。オスカ産む
といふようにナリます。そして落として産むからタツ／＼オコシカなのよ
さ。この魚、馬鹿なやつは強い力があるようで、薬にするため
まじ獲れ。数々非常に少なくなっていることが残念であります。
タツ／＼オコシカをつくらぬといふような薬や土産品、買わないように
しましょうね。 by Mr.ヒース

絵をかゝことは
好きだけれど
うまいかな

こんなところに
とまってる



木の枝にもとまってる
カメラマンの方もたくさんいらして
ました！

今年も
オオワシ
南三陸町戸倉
坂本海岸に!!
来てくれた!!



うれすうた



「この前いたってよ」なんてうわさずい
きこえてきて、わくわくしなから
スタッフ一同毎日そろそろ。
ついに、2月23日、スタッフが
撮景中に成エカレこんです!!
そのり後またびたび見られる
ようになりよしたカ!!
そろそろお帰りの季節~



け
づ
く
る
い

きっとロシヤの方に帰るんだと
思います。またきてね～!!



オオワシは、
なに何を食べるのでしょうか？
答えは次号！

前号の答えは!!
ダイサギでした~!!



運営管理関係者紹介

環境省東北地方環境事務所
自然環境整備課 (2019年4月)



自然保護官
はまな たくあつ

濱田 拓人

アイナメの目布締めが
すまぐす。

魚捌き達人です。



 メカブサンドイッチ 
材料 作り方

材料

- ・生めかふ
- ・い

ツナマヨ

- ・メカブ
- ・ツナ缶
- ・マヨネーズ
- ・西芹
- ・塩
- ・荒いきコショウ
- ・中濃ソース

たまごやま

- ・メカフ
- ・UP
- ・顆粒だし
- ・塩
- ・セロ
- ・しょう油
- ・太白ごま油(白) (火炙き油)



矢月、はじめは
異性が花栗をプレゼント
されました。
その名も「ケナフフラワー」(笑)
片方のみと中に「花栗のメカブ」を
入れておいて、ごはんでメカブを
美味しくですが、今回は
サンドイッチに特製としてお出し
させていただきます。

作り方

- 1 ヲカブをそいで、湯通しする
- 2 1をみじんぎりにする
- 3 ツナマヨとたまごやきをオカブに入れて下ろす
- 4 パンを1分くらいあたため、1/4に切ったオカブをのせる
- 5 3の具材をたっぷりはさんで焼く



セクター・センター・スタッフ
による思へに思ひのコーナー