

## 野焼き直後のヨシ群落

野火（野焼き）後のヨシ群落、5月に入り新芽が芽吹いてきました。野火はヨシの新芽の成長を促す働きがあります。

Vol.132

令和3年度6月号

## 水鳥誘致のための手作り浮島の設置

伊豆沼・内沼自然再生事業第2期計画の目玉のひとつは、消失しつつあるエコトーン（移行帯）の回復です。エコトーンの回復によって、豊かな湿地を取り戻すことができ、水鳥の繁殖などを促進し、生物多様性の回復が期待されます。浮島は、哺乳類などの天敵が来ないため、水鳥の休息場所や繁殖場所に使用されることが多く、今回、水鳥を誘致するため、2×2mの竹製の浮島を2か所、伊豆沼南岸に設置し、監視カメラで、モニタリングしています。



水位により上下する浮島

## 宮城大学で伊豆沼講義

宮城大学食産業学部で、伊豆沼の環境保全を題材に4回の講義を行いました。外来魚防除活動や自然再生事業を紹介しつつ、どうして伊豆沼・内沼の自然を守るのか、環境問題が生じる社会構造やSDGs（持続可能な発展に向けた目標）といった観点を交えて説明しました。学生たちが学んでいる食産業学は環境と切っても切れない関係にあります。今回の講義が将来を担う学生たちの学びの一助になれば嬉しいです。



# カラスガイ、順調に育っています

伊豆沼・内沼では、二枚貝のカラスガイが減少しています。カラスガイは、希少種であるタナゴ類の産卵母貝になるほか、沼の水質浄化に貢献しています。当財団では、10年程前からカラスガイの増殖に取り組んでおり、昨年冬に母貝から得られたグロキデイウム幼生から生産した稚貝約100個体を当センター内で飼育・展示しています。今後、順調に生育し、沼に還せる日を目指して、館内で数年間飼育していく予定となっています。



飼育展示中の様子。数日おきに容器の水を交換し、栄養を補給しています。



順調に生育し、現在は殻長20mm程に成育しています。



写真は、2年前に増殖させた個体です。こんなに成長します。

## 伊豆沼・内沼生き物図鑑 ～食べられる野草～

春から初夏にかけての山野には、様々な山菜があふれています。わざわざ山奥まで出かけなくとも、実は人里の空き地や農耕地の周りにも、食べられる野草は存在しています。今回は、そんな身近な食べられる野草についてご紹介します。



### スイバ：

昔から沼に自生している植物で、春に伸びた若い茎が食用になります。表面の皮をむき、おひたしや炒め物、煮物にします。さわやかな酸味があるジャムを作ることでもでき、見た目は抹茶色ですが、リンゴのような香りがしておいしいです。



### カラスノエンドウ：

現代では雑草として扱われていますが、野菜として弥生時代に大陸から日本へ伝わった可能性があります。若い葉や茎、さやが食用になりますが、青臭くて硬いため、あまりお勧めできません。



### サワオグルマ：

昔から沼に自生している植物で、春の湿原を代表する植物の一つで、若い茎や葉が食用になり、おひたしにするとさわやかな香りが楽しめます。やや成長したものは苦みが出るため、ゆでた後にオリーブオイルで和えるか、てんぷらにして食べます。



### ハルジオン：

北アメリカから観賞用に導入された春の道端に多く見られる野草です。若い葉や茎、蕾が食用となり、春菊をマイルドにしたような香りがするため、おひたしにするとおいしいです。

