

北海道などとの共同研究成果で、英科学誌(電子版)に掲載された。(骨が含む窒素と硫黄、炭素の同位体の比率を分析し、食べ物を推定。釧路市など東部では食べ物に占めるサケの比率が1920年以前は19%だったが、96年以降には8%に減った。エゾシカや昆虫も64%から8%に減りヤマブドウなどの植物を食べる生活に変わった。いずれも人間の定住や開発が活発になった1800年ころ以降に変化が出た。研究に参加した京都大学は28日までに、アイヌ民族の遺跡や貝塚に残るヒグマの骨を過分析し、昔はサケやシカを食べていたヒグマが過去200年間で急速に草食化したことを突き止めたと発表した。川にダムができるでサケが遡上できなくなったり、オオカミが絶滅して獲物のシカを横取りできなくなったりしたことが原因とみてい

北海道のヒグマ 200年で草食化

獲物のサケ激減

北海道大学などとの共同研究成果で、英科学誌(電子版)に掲載された。(骨が含む窒素と硫黄、炭素の同位体の比率を分析し、食べ物を推定。釧路市など東部では食べ物に占めるサケの比率が1920年以前は19%だったが、96年以降には8%に減った。エゾシカや昆虫も64%から8%に減りヤマブドウなどの植物を食べる生活に変わった。いずれも人間の定住や開発が活発になった1800年ころ以降に変化が出た。研究に参加した京

る。

春の味覚、出荷少なく



る。

タケノコ特有のシャキシャキした食感は豊富に

春の訪れに伴い、タケノコが地上に顔を出し始めている。品種や産地によっては秋冬に出荷するケースもあるが、取れたての新鮮な生タケノコが最も多く出回るのは毎年3~4月ごろ。旬を楽しめる期間は短い。

林野庁によると、国内で最も消費量が多いのはモウソウチクという種類で、水煮など加工用も含めて幅広く利用されている。このほか、甘みがあり、えぐみの少ないハチク、太さ1~2cmと細身が特徴のネマガリダケといつた品種も栽培されてい

厚生労働省は28日までに、戦没者慰靈のため4月に天皇、皇后両陛下が訪問されるパラオのペリリュー島で壕(ごう)1カ所を調査した結果、推定6柱の遺骨を発見したと明らかにしました。現地で保管し、日本から5月にも専門家を派遣して日本人のものかどうかを鑑定する。厚労省によると、調査したのは日本兵が身を隠したとみられる島南西部の「イワマツ壕」。

**推定6柱の遺骨発見
パラオ・ペリリュー島**

大学院生の松林順さんは「ヒグマの草食化が進めば、体が小さくなるなどの影響が出る可能性がある」と話した。