

観察した鳥類チェックリスト

- | | | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| ★カモ目 | ・タマシギ科 | ★ハヤブサ目 | ・ヒタキ科 |
| ・カモ科 | <input type="checkbox"/> タマシギ | ・ハヤブサ科 | <input type="checkbox"/> ジョウビタキ |
| <input type="checkbox"/> ハシビロガモ | ・シギ科 | <input type="checkbox"/> チョウゲンボウ | ・スズメ科 |
| <input type="checkbox"/> オカヨシガモ | <input type="checkbox"/> タシギ | <input type="checkbox"/> ハヤブサ | <input type="checkbox"/> スズメ |
| <input type="checkbox"/> ヨシガモ | <input type="checkbox"/> イソシギ | ★スズメ目 | ・セキレイ科 |
| <input type="checkbox"/> ヒドリガモ | ・カモメ科 | ・モズ科 | <input type="checkbox"/> キセキレイ |
| <input type="checkbox"/> カルガモ | <input type="checkbox"/> ユリカモメ | <input type="checkbox"/> モズ | <input type="checkbox"/> ハクセキレイ |
| <input type="checkbox"/> マガモ | <input type="checkbox"/> セグロカモメ | ・カラス科 | <input type="checkbox"/> セグロセキレイ |
| <input type="checkbox"/> オナガガモ | <input type="checkbox"/> オオセグロカモメ | <input type="checkbox"/> カケス | <input type="checkbox"/> タヒバリ |
| <input type="checkbox"/> コガモ | ★カツオドリ目 | <input type="checkbox"/> オナガ | ・アトリ科 |
| <input type="checkbox"/> ホシハジロ | ・ウ科 | <input type="checkbox"/> ハシボソガラス | <input type="checkbox"/> アトリ |
| <input type="checkbox"/> キンクロハジロ | <input type="checkbox"/> カワウ | <input type="checkbox"/> ハシブトガラス | <input type="checkbox"/> シメ |
| <input type="checkbox"/> ミコアイサ | ★ペリカン目 | ・シジュウカラ科 | <input type="checkbox"/> コイカル |
| ★キジ目 | ・サギ科 | <input type="checkbox"/> ヤマガラ | <input type="checkbox"/> ウソ |
| ・キジ科 | <input type="checkbox"/> ヨシゴイ | <input type="checkbox"/> シジュウカラ | <input type="checkbox"/> カワラヒワ |
| <input type="checkbox"/> キジ | <input type="checkbox"/> ゴイサギ | ・ヒバリ科 | ・ホオジロ科 |
| ★ハト目 | <input type="checkbox"/> アマサギ | <input type="checkbox"/> ヒバリ | <input type="checkbox"/> ホオジロ |
| ・ハト科 | <input type="checkbox"/> アオサギ | ・ヒヨドリ科 | <input type="checkbox"/> カシラダカ |
| <input type="checkbox"/> キジバト | <input type="checkbox"/> ダイサギ | <input type="checkbox"/> ヒヨドリ | <input type="checkbox"/> アオジ |
| ★ツル目 | <input type="checkbox"/> チュウサギ | ・ツバメ科 | <input type="checkbox"/> オオジュリン |
| ・クイナ科 | <input type="checkbox"/> コサギ | <input type="checkbox"/> ツバメ | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> クイナ | ★タカ目 | ・ウグイス科 | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> バン | ・ミサゴ科 | <input type="checkbox"/> ウグイス | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> オオバン | <input type="checkbox"/> ミサゴ | ・エナガ科 | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> ヒクイナ | ・タカ科 | <input type="checkbox"/> エナガ | <input type="checkbox"/> |
| ★カイツブリ目 | <input type="checkbox"/> ツミ | ・ヨシキリ科 | <input type="checkbox"/> |
| ・カイツブリ科 | <input type="checkbox"/> ハイタカ | <input type="checkbox"/> オオヨシキリ | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> カイツブリ | <input type="checkbox"/> オオタカ | ・セッカ科 | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> カンムリカイツブリ | <input type="checkbox"/> チュウヒ | <input type="checkbox"/> セッカ | (外来種や家禽) |
| <input type="checkbox"/> ミミカイツブリ | <input type="checkbox"/> トビ | ・メジロ科 | <input type="checkbox"/> コブハクチョウ |
| <input type="checkbox"/> ハジロカイツブリ | <input type="checkbox"/> ノスリ | <input type="checkbox"/> メジロ | <input type="checkbox"/> バリケン |
| ★チドリ目 | ★ブッポウソウ目 | ・ムクドリ科 | <input type="checkbox"/> ガチョウ |
| ・セイタカシギ科 | ・カワセミ科 | <input type="checkbox"/> ムクドリ | <input type="checkbox"/> アヒル |
| <input type="checkbox"/> セイタカシギ | <input type="checkbox"/> カワセミ | ・ツグミ科 | <input type="checkbox"/> ドバト |
| ・チドリ科 | ★キツツキ目 | <input type="checkbox"/> シロハラ | |
| <input type="checkbox"/> タゲリ | ・キツツキ科 | <input type="checkbox"/> アカハラ | |
| <input type="checkbox"/> ムナグロ | <input type="checkbox"/> コゲラ | <input type="checkbox"/> ツグミ | |
| <input type="checkbox"/> コチドリ | | | |

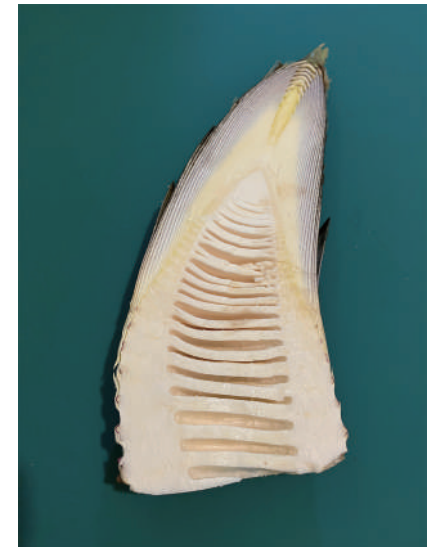
このパンフレット持参で
てがたん参加者の方は
当日、博物館入館無料です。

【4月のテーマ】 春の竹を観察しよう

案内人：村松 和行（鳥の博物館学芸員）



モウソウチクのタケノコ



断面

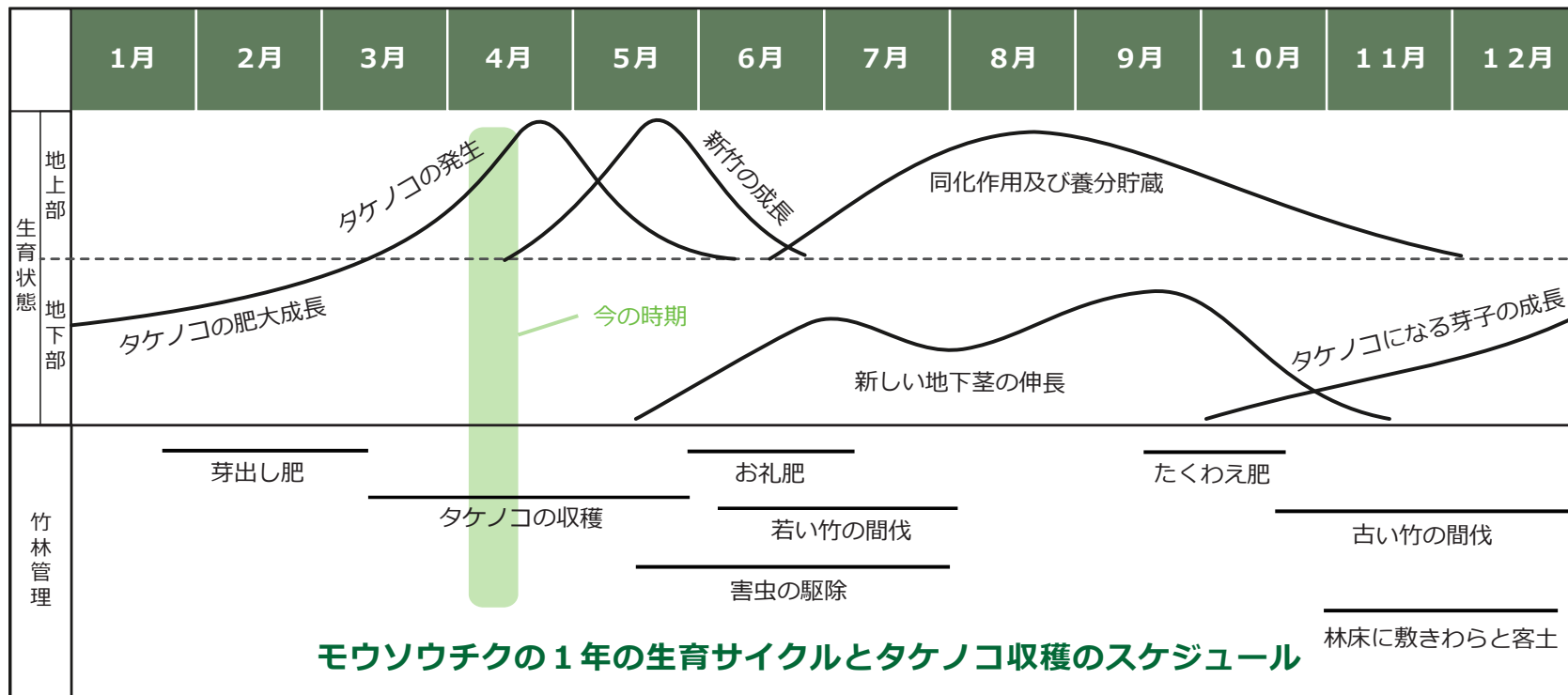
春の訪れを感じる食材といえば、タケノコが挙げられるでしょう。シャキシャキした食感で、煮物や炒め物など様々な料理に使われます。タケノコはアクやえぐみの原因になるシュウ酸を多く含んでいるため、下茹でをすることで美味しく食べることができます。また、タケノコに含まれるチロシンというアミノ酸が時間が経つと、えぐみの原因となるホモゲンチジン酸に変化するので、収穫してすぐの新鮮なものを選びましょう。米ぬかや重曹と一緒に下茹ですることでアクやえぐみを抑えることができます。春の旬を美味しく楽しみましょう。

2026年4月11日（土）

車や自転車に注意しましょう。水田や私有地ではマナーを守って観察しましょう。

タケノコはどこから出るの？

タケは多年生植物で種子をつけますが、発芽率が非常に低く、主に地下茎によって広がります。タケノコは地下茎にある芽子から発生します。タケノコを多く収穫するためには、芽子が多いことが重要です。

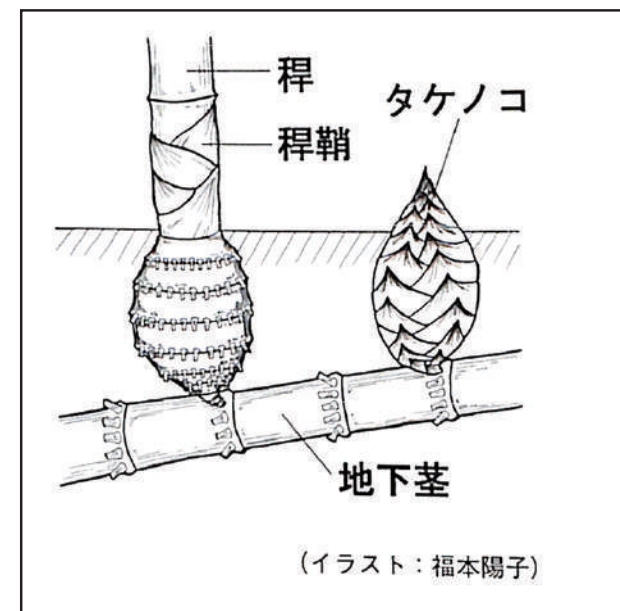


種別のタケノコの発生時期

- モウソウチク：3月～4月頃 中国原産で大型で最も食用として利用されるタケノコ
- ハチク：5月頃 モウソウチクが日本に伝わる前は春一番はじめに収穫されたタケノコ
- マダケ：6～7月頃 ある程度成長したものの穂先が食用にされる

タケノコに関する豆知識

- ・タケノコの発生時期は地表の温度によって決まる（モウソウチク10℃、マダケ12℃）
- ・親竹から栄養をもらって地下茎から発生するが、栄養不足のものは途中で枯れる（止まりタケノコ）
- ・成長にはたくさんの水が必要（モウソウチクの場合1日に約20ℓとも言われる）
- ・タケノコの皮がついている部分で成長ホルモンが働いているため、無理に剥がすと伸びが止まってしまう
- ・地表から出てきたタケノコの皮の先端が黄色ものを「雌タケノコ」と呼び、緑色のものより味が良いとされる



出典：第45回企画展 竹展しなやかな空間への招待
ミュージアムパーク茨城県自然博物館