



「オオワシ」写真提供:寺沢孝毅



「オオムラサギ」写真提供:札幌市円山動物園



「シロサケ」写真提供:寺沢孝毅

サケのピンチは生態系のピンチ

千葉 北海道の野生動物についてどんな影響が出てくるか教えてください。

金澤 人間が自然界に手を加えたことによってエゾオカミが絶滅してしまいました。エゾシカが増えすぎたのも一因となって、森が悲鳴をあげています。

小野 魚がいちばん心配です。北海道はヒグマにしてもシマフクロウにしてもサケにかなり依存しています。今は温暖化が注目されていますが、わたしはそれ以前に、人間が北海道の自然を壊していることが問題だと思います。CO₂を減らすことも大切ですが、破壊した自然を元に戻すほうが先だと思っています。

千葉 豊平川にサケが遡上できない状態なんですね。もう少し努力すれば、生態系を取り戻せると思いませんか？どこかにしても、急がなければなりません。

小野 遡上でできても、産卵ができない状態なんですね。もう少し努力すれば、生態系を取り戻せると思いませんか？どこかにしても、急がなければなりません。

千葉 サケが川に登らないと、人間だけでなく、クマやシマフクロウに影響しますし、森が育たなくなってしまうんです。生態系という大きな循環の中で考えることが大切なんですね。

小野 生物多様性の観点から考えないといけません。

金澤 食物連鎖を考えることも大切ですよ。外来生物の持ち込み、たとえば珍しいからとトカゲやカメをペットに入れて持ってきて、それを放すということはしてはなりません。食物連鎖をおろそかにして生態系を崩してしまいます。

生物多様性を維持するために

千葉 円山動物園では野性動物復元プロジェクトを進めています。

金澤 生物多様性、そして希少動物を守る視点からスタートしました。その一つがオオワシを野生に復帰させようというプログラムです。オオワシはロシアから渡ってきて北海道で越冬しますが、世界で5,000羽しかない絶滅危惧種です。もっと少なくなつたときに備えて、オオワシを増やす技術を確立しようといつことと始めました。円山動物園は、オオワシとエゾシカ、エゾヒクマの3種類で開園した歴史があり、オオワシの自然繁殖に初めて成功したのも円山動物園でした。オオワシが絶滅することのないように、ロシアと協力しながら進めていきたいと思っています。これと併せて、シマフクロウにも取り組みます。

オオムラサキとオニヤンマ、ホシザリガにも取り組みます。ニホザリガは、去年、円山川で2匹見つけたので、そこにオトリブをつつく

繁殖させます。生態系を考えると、その地域で復元することが一番だからです。

千葉 外来種のウチダザリガを放したために、ニホザリガがいなくなつた例もありますしね。小野先生が北海道の自然がこうあったらいいな、というのはどんな自然ですか。

小野 高度経済成長前の1960年代あたりの自然に回復させたいですね。幸いなことに、円山には、ザリガエビが、コイになるものが残っていますので、そこから広げていけばいいと思います。

エコロジーは楽しみながら

千葉 環境を守るために、わたしたちは、どういふことをやればいいのでしょうか。

小野 個人レベルでのCO₂削減は省エネが基本ですが、もっと国レベルで、企業も取り組んでいかなければなりません。

それから、エコロジカルな暮らしには我慢というイメージがあるのですが、そうではないんですよ。今はテクノロジーがあり、ソーラーで発電すれば快適さを維持できます。ガソリンが値上がりしたから旅行できないというのはなく、鉄道やバスを使えばいいんですよ。

千葉 レベルを落とすのではなくて、質を変えようということです。

小野 ヨーロッパでは、ソーラー発電の電気はほかの発電の電気かを選ぶようなところまでできた。日本も選択できるうちに国が変わっていくかなければなりません。消費者も「たくさんCO₂を出すのはいけません」と言うことが大切です。

千葉 声を出すことが大切なんですね。円山動物園の役割も大きくなつていきますね。

金澤 日本の動物園はかつてレクリエーションが求められていましたが、現在は環境教育や種の保存、調査研究が大切になっています。円山動物園が2007年に策定した基本構想にもそのことを打ち出していて、これは全国の動物園のなかでも際立った特徴です。

千葉 動物園は、楽しく環境を学べる場です。CO₂の削減も、無理をしなくて楽しむことがキーワードと言えそうです。

札幌市円山動物園 園長

金澤信治

かなざわ しんじ ●1967年から札幌市役所勤務。教育委員会総務部総務課長、企画調整局総合交通計画部都心交通計画担当部長、市民まちづくり局男女共同参画推進室長を経て、2006年4月から現職。歴代ではじめて事務職から園長になったことで話題に。職員のアイデアを次々に形にしていき、体験メニュー数を日本一に。「おもてなし日本一」を合い言葉に、職員を鼓舞している。

