

フンの見分け方

ヒグマのフン



【特徴】

消化器官が弱いため、食べたものにおいや色などが反映される。山ぶどうなどを食べた後のフンは甘いにおいがすることもある。

毛づくろいによるヒグマの毛や捕食した動物の毛や骨がフンに混ざっていることもある。

シカのフン



【特徴】

コロコロとした黒豆のようなフンで、においはほとんどない。

食べた物の消化が悪かった場合は、コロコロとしたフンがくっついている状態になっていることもある。

タヌキのフン



【特徴】

同じ場所でフンをするため、ヒグマのフンと間違われることが多い。

独特の強いにおいがある。