

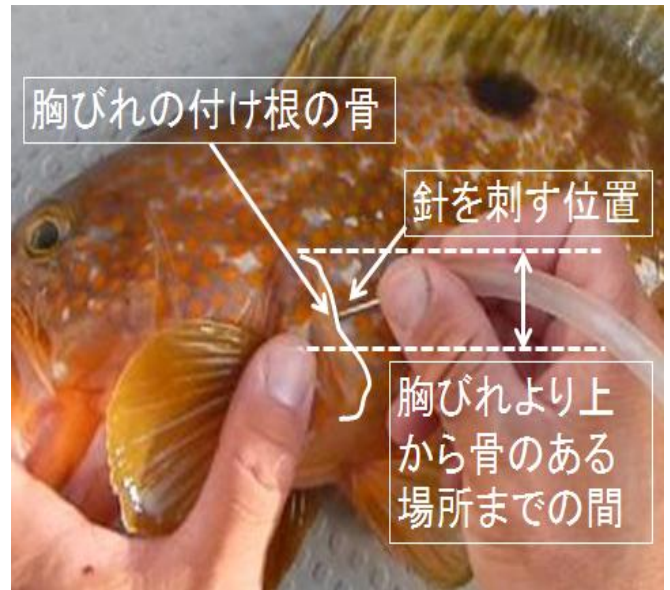
キジハタのエア抜き技術の紹介

水産研究センターだより第7号抜粋
(2014年3月発行)

釣り上げたキジハタは、胃袋が口から飛び出した状態になっています。これは体内にある浮き袋が、水圧から解放されて膨らみ、胃袋を押し出しているため、放置しても、胃袋に穴を開けて空気を抜いても、いずれ死んでしまいます。そこで、魚に与えるダメージを最小限に、魚が泳げる状態に戻す方法（エア抜き）を紹介します。

右図上に示す位置には、筋肉のすぐ下に浮き袋があり、ここに器具を刺すことで、直接浮き袋から空気を抜くことができます。器具を刺したまま箸などで胃袋を押し込むと完全に空気が抜けます。刺した傷は筋肉が押し戻してすぐにふさがります。

器具は、右図下のとおり簡単に自作できます（部材はホームセンターにあります）。使用後はゴムチューブから息を吹き込むことで目詰まりを防げます。ハタ類のほか、タイ類に応用できます。小型魚の再放流や活魚出荷にご活用ください。

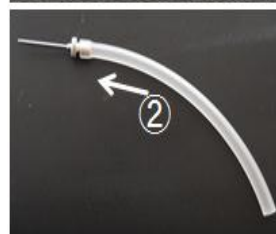


エア抜き器具の作り方



①口金の先をヤスリ等で斜めに削って鋭利にする(刺さりやすくする)。

※ボール用口金先(空気入れの先に取り付ける金具)価格120円程度。



②ゴムチューブを取り付ける。

※ゴムチューブ(径4~5mm)を15cmほど
価格100円/m程度

お問い合わせ先 山口県水産研究センター企画情報室

内海研究部 〒754-0839 山口市秋穂二島437-77 電話083-984-2116

外海研究部 〒759-4106 長門市仙崎2861-3 電話0837-26-0711