

カワハギの血抜き

「tsurihack.com」より

カワハギが釣れたら、エラ蓋にハサミを入れてエラを切る。
この状態のままイケスで泳がせ、血流を利用して血を抜く。
活発に動いた方がよく血が抜けるため、釣れたらすぐに血抜きする。
弱って泳がなくなったらイケスから上げ、クーラーボックスに入れる。