

# 煮干しの解剖

血が出ず、臭いも少ない！

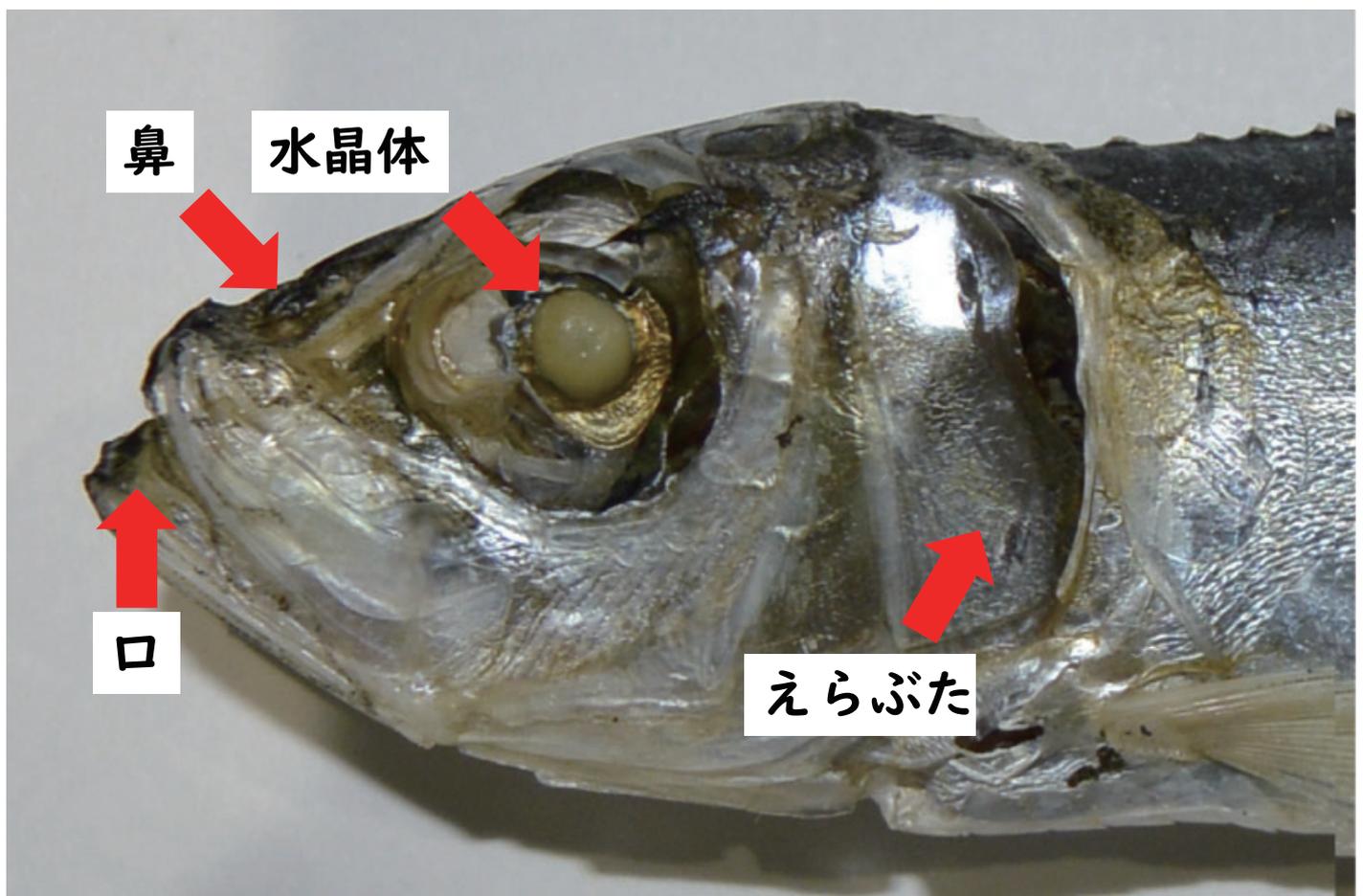
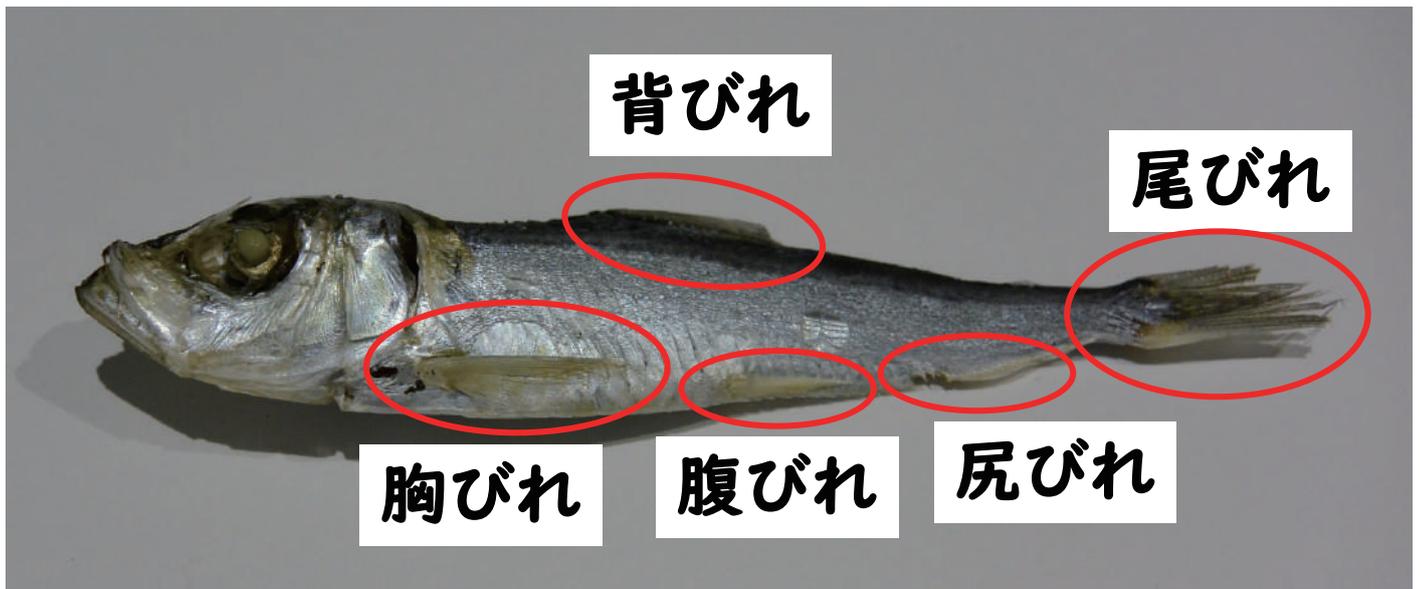
さらに刃物を使わず手で解剖できる！

煮干は解剖の入門にお勧めの素材なんだ  
よく観察して魚の体の仕組みを知ろう！



# まずは全体を観察しよう

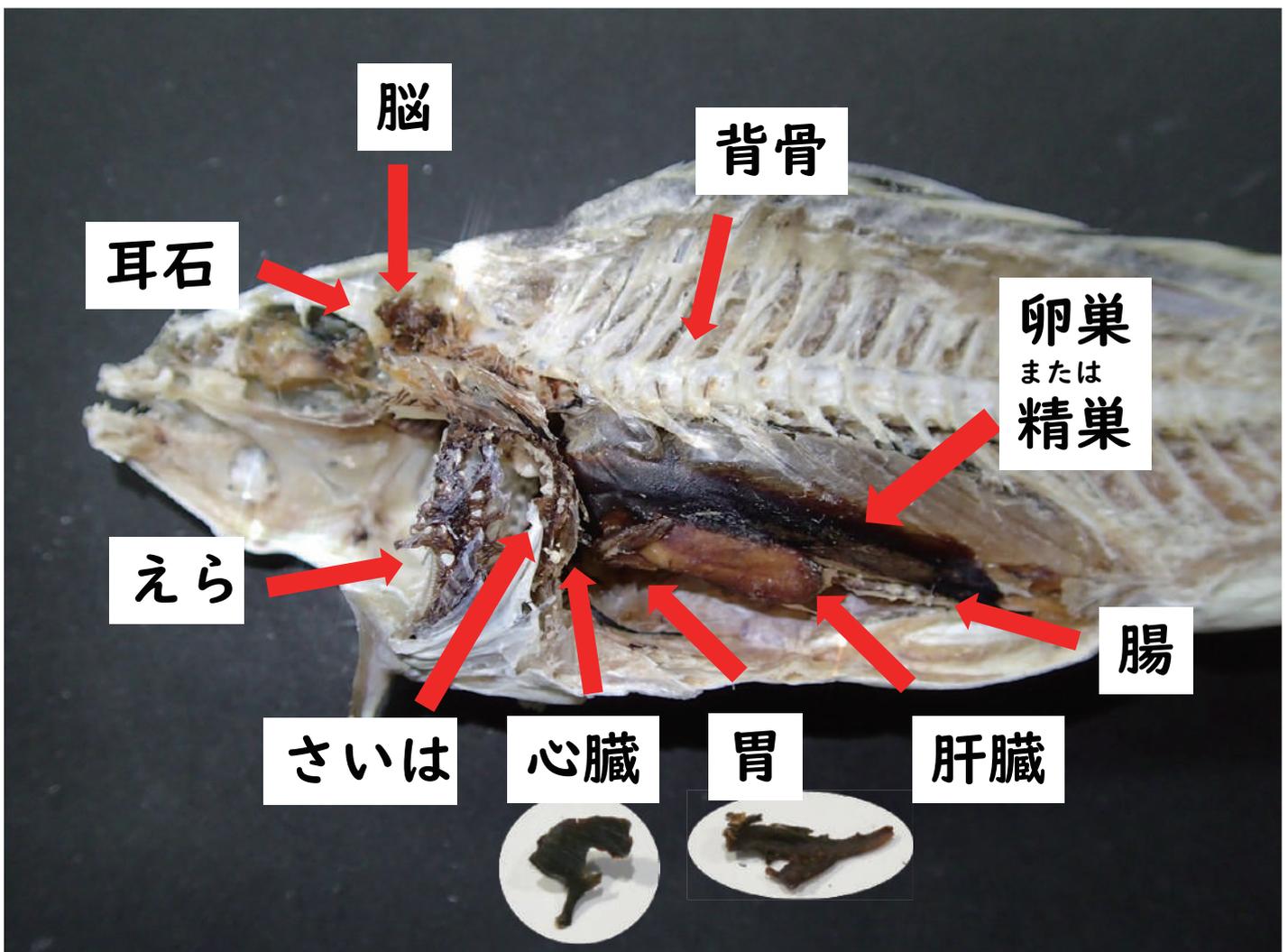
ヒレの位置や形は魚の種類を見分ける重要なパーツなんだ  
口の形やついでる向きなどにも注目してみよう！



全体をよく観察したら、二つに割って中身を観察しよう！

### ワンポイント アドバイス

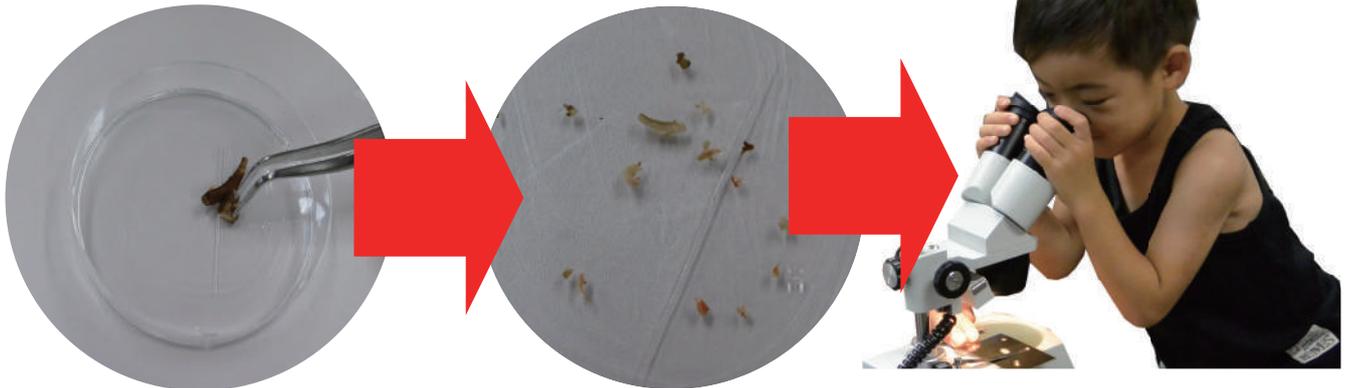
- ・脳や耳石が落ちないように気をつけて半分に割ってみよう！
- ・心臓はエラのすぐ近く、肝臓にはさまれる様な感じについてるよ
- ・卵巣はムシメガネでよく見ると小さな卵のプツプツがみれるよ
- ・背骨の下側の赤い系のようなものが血管、白い系のようなものが神経だよ



# さらにチャレンジ!

## ・胃の中を調べてみよう

取り分けた胃を水でふやかして中身をこそぎだそう  
そして顕微鏡で観察してみると。。。



## ・色々な魚を見比べてみよう

釣りや網で採った魚を煮干にして、観察してみよう。  
煮干は煮崩れに気をつけながら海水で10分ほど煮て、  
天日で1日以上干せば簡単に作れるよ。



ガーラ(オニヒラアジ)



クワガナー(コトヒキ)



ミジュン(イワシの仲間)