

## 1. 甲殻類（カニ・イセエビなど）の適切で速やかな気絶処理方法について

認定NPO法人アニマルライツセンター

### Crustastun

甲殻類のもっとも苦しみの少ない気絶方法は、電気式の専門の機械「Crustastun」です。この機械を使用すると 0.5 秒で意識を失わせ、5-10 秒で死に至らしめることが可能です。Crustastun による電気式気絶処理法は、動物へのストレスは最小限であるため、ストレスホルモンは体内に放出されません。そのため肉の味と食感を改善し、バクテリアを殺すため、食の安全の観点からも有効だとされています。

イギリスの主要なスーパーやレストランですでに導入されています。約 47 万円（定価）。大きさは家庭用のコピー機程度（下写真参照）で、10秒ほどの通電で完了します。



詳細は販売会社 Mitchell &Cooper のサイトをご覧ください。

<https://www.mitchellcooper.co.uk/appliances/crustastun-12749>

### Crustastun 使用の注意点

- ✓ 電気であれば何でも良いのではなく、Crustastun を使う必要がある。
- ✓ 製造元の説明書に従って使わなければ、自切など深刻な福祉問題を引き起こす。
- ✓ 小さい甲殻類には使用できない。使用できるのは、アカザエビ（20 cm）くらいの大きさまで。

### やってはならない気絶方法

- ✓ 打撃  
牛や豚や鶏では、殺す前に頭にボルトガンのようなもので強い衝撃を与えて気絶させる方法があるが、甲殻類は牛や豚や鶏ほど神経系が集中していないため、打撃は認められない。
- ✓ 空気中で冷却する（冷凍庫など）

冷却は、速やかな意識喪失であると証明されていない。研究は、 $-37^{\circ}\text{C}$  の冷凍庫に入れられた食用カニが意識の行動的兆候を失うのに 30~40 分かかることを示した。冷凍庫に 60 分入れた後、すべてのカニは自切によって 2 本以上の足を失っていた。氷水であれば、冷凍庫よりも熱伝導率は高いため、速やかに気絶できる可能性はある。ただ、氷水の中で甲殻類は動かなくなるが、今のところ冷却が嫌悪をもたらさない証拠はない。また、氷水に入れて動かなくなったとしても麻痺しているだけで意識がある可能性があり、推奨はできない。

- ✓ 二酸化炭素  
甲殻類に嫌悪をもたらすためやってはならない。

## 2. 甲殻類（イセエビなどのエビ目）の適切で速やかな殺し方

1 の適切で速やかな気絶処理後、無意識であることを確認し、意識を取り戻さないうちにすぐに殺さなければならない。

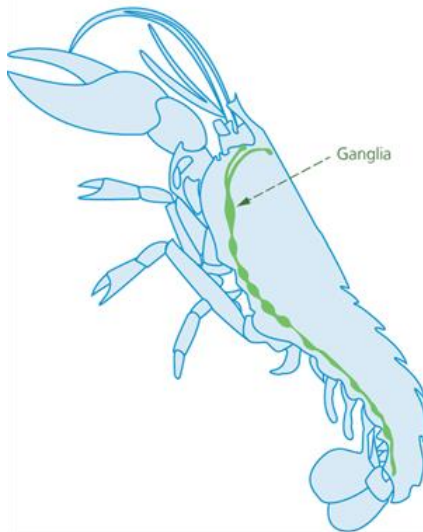
気絶させ、意識を失わせることができたかどうかの判断方法

無意識の兆候 （種による差があるが、一般的に）	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 腹部や尾をこちらが持って動かしても抵抗がなく、簡単に伸ばしたりできる</li> <li>✓ 殻を軽く叩いても目の反応（動き）がない。</li> <li>✓ 口の部分に触れても反応がない。</li> </ul>
----------------------------	---

甲殻類は脊椎動物のように中枢神経が集中しておらず、長く伸びている。そのためこれらすべてを切断する必要がある。

体の腹側から頭へ向けて縦に線が走る中枢神経系(Ganglia)がある。頭の一番端にあり、目のすぐそばにある神経節が脳にあたる。縦方向に鋭いナイフで切断することにより脳を含めた連なる 13 の神経節を破壊するために、**縦半分に分割**しなければならない（飲食店でよく行われている頭部と尾部を横半分に分割する方法は、長時間にわたる苦しみを与える）。

手順



1. 気絶処理でエビ目が無感覚になったら、平らで滑りにくい場所に仰向けに置き、腹部をはっきりと露出させる
2. 頭の一番端にあり、目のすぐそばにある神経節（脳）を腹側からナイフで刺して破壊する。ナイフの向きはエビ目の中心線に沿わせ、口の部分から頭にむけて刺す。口から眼の間に向けて切断するつもりで行う。
3. 尾と頭の接合部近くからナイフを入れ、頭に向かって中心線をまっすぐに切断する。
4. 尾と頭の接合部近くからナイフを入れ、尾に向かって中心線をまっすぐに切断する。
5. 縦方向に分割した後、胸と頭にある**中枢神経系**をすばやく取り除く（下図参照）。

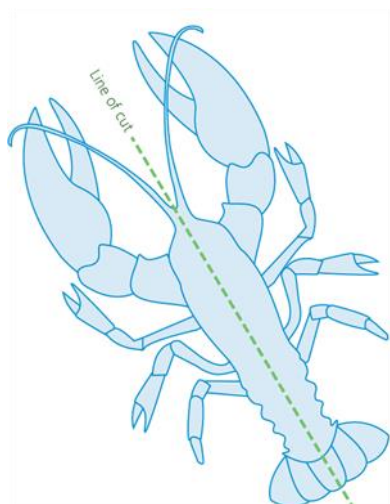
矢印で示された部分（上写真）及び「Brain」と丸印で示された部分（下写真）が中枢神経系



#### 注意事項

- ✓ ナイフでの切断には、強い力を加えられるよう、木づちを使う。
- ✓ 大きくて鋭く、殺すエビ目と同じくらい長くて深いナイフを使用すること。
- ✓ 切れ目を入れるのではなく、分割すること。
- ✓ すべての手順を 10 秒以内に終わらせること。

切断の場所（緑色の線）



ナイフの入れ方

