

琉球大学学術リポジトリ

豚肉の簡易貯蔵法

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農家政学部 公開日: 2011-05-11 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 日越, 国吉 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/19533

カビは形が糸状をなして居りますので、糸状菌とも呼ばれています。そして糸状の菌分を菌糸と云います。普通此の菌糸を伸ばして発育し或程度生長しますと畑の作物の種子に相当する胞子というものをつくり出します。胞子は成熟すると飛散して他の場所へ落ち、そこで発芽して菌糸を生ずるのです。カビも生きものでありますから発育する為には水分、栄養分、適当な温度と空気を必要とします。例えばコウジカビは、米、甘藷、雑穀類の澱粉とか大豆の中に含まれている蛋白質を栄養として之を分解して夫々糖分やアミノ酸というような人間の栄養に直接役立つものに変化してくれます。此の時コウジカビが生育する為に空気を適当な水分、温度を必要とするわけであります。

水分は可なり少い時でも育ちますが、空気の欠乏した処では育ちません。発育によい温度は二五—三三度(摂氏)が適当のようです。カビにはコウジカビの外にクモノスカビ、ケカビ、アオカビ等があります。これらのカビ類は腐敗菌や食品を腐敗させるものもありますが、せん雑糧物のせいれんや酒類の醸造に利用される有用な種類もあります。特にアオカビは人間の病気を治す薬をつくってくれます。菌はペニシリンと云う薬はアオカビに依つてつくりだされたペニンと云われるものを精製したものであります。

コウボ

コウボは円形、だ円形、卵形、等種々の形のものがあります。普通は芽を出して繁殖するので出芽菌とも呼ばれます。発育に適当な温度は二五—三〇度(摂氏)で温度が高い(五—五度—六〇度)と死んでしまいます。コウボは糖分を分解してアルコールと炭酸ガスにする働きがあるので昔から酒類の醸造やパンのふくらましに利用されて来たのであります。現在では、コウボ自体の成分を利用する栄養食品やビタミン剤或は家畜の飼料等の製造も行われて居ります。

バクテリア

バクテリアは、たま状、こんぼう状、らせん状、の三種の型

があつて、夫々きゆう菌、かん菌、らせん菌、と呼ばれています。発育の温度は〇度—六〇度(摂氏)でまちまちであります。大部分のバクテリアは二五度—三三度(摂氏)で良く育ちます。

バクテリアには恐ろしい伝染病をひきおこす細菌菌が頗る多いのであります。反対に食品加工に役立つものも沢山知られて居ります。例えば乳酸菌は糖類を分解して乳酸をつくるバク

豚肉の簡易貯藏法

戦前の古い習慣として、旧年末には農家の大小に依つて大小の豚が自家用として屠殺され、お正月用として用いられ、又塩豚として、製糖期間中の栄養給源に貯蔵されたもので、年輩の人々にはなつかしい思い出の一つであらう。それが生活改善運動とか自家畜養に引続く「警沢は激だ」の運動や敗戦ですっかり淋しくなつたようである。

今日では自家製糖も昔日のように多忙でない為か、豚肉の供給が絶かなければ農繁期が乗り切れないと云う程の多忙さはないようだが、最近豚の増殖で肉豚は戸個二十七戸内外にまで下落して居り、これが正月近くともなれば、売り急ぎの為一層下落する気配なしとせぬ情勢にあるので、戦後最大の自家用屠殺が行われせんかと予想もされる。

そこで従来の農家の、豚肉貯蔵方法を振り返り、次いで沖縄で出来そうな改善方法について考へて見た。

一、戦前の塩豚とその製法概略

戦前の塩豚には醃漬塩豚と燻煮塩豚の二種がある。

A、醃漬塩豚。——これは屠殺後適当の大きさ(三十五斤)に整理された皮付豚肉の肉面に約一寸厚さに塩を入れたものの上、下、側面とも手で充分丁寧に塩を摩り込み完全に貯蔵したものである。時に醃漬は悪臭が出ると云うので塩味か又は箱

テリヤクであります。乳酸飲料、バター、チーズの製造、酒類の醸造、漬物の製造等に役立つ適当な酸味をつけて味を良くしてくれる働きをします。食酢をつくつてくれる酢酸菌、煮大豆に繁殖して栄養豊かな納豆をつくる納豆菌等はみな食品加工に役立つ有用なバクテリア菌であります。

(宮 里 興 信)

を用いるものもある。

B、燻煮塩豚——醃漬塩豚同様処理した豚肉を縦横隔間なく緊密に固く藁類を巻き絞め、これを吊し置いて肉からの液汁を十分排出させてから土産品又は商品とした。

二、改良塩豚

これはハムとかベーコンを作る場合一體に行われる方法であるがこれには一、乾塩法と二、湿塩法がある。湿塩法は摂氏五度内外に貯蔵してやらねば変敗する事が多いので専ら乾塩法について述べる。これとて低温度の気候でないとは無縁である。

三、屠殺する場合注意

自費の肉製品を得る為には屠殺の場合運動脈を切断して血を出させるとき、豚体を吊りにして十分に放血させる必要がある。さもないと肉味が落ちるし、腐敗が早くなる。

四、血絞

放血が十分と思われる肉又は脊背胸側等の血液の少ない部分はその必要もないが、その他の肉又は放血不十分と思われる場合は血絞りの必要がある。

血絞りは台の上に肉片を載せ、肉面に一寸五分厚さに塩を入れた、食塩(食塩に約二十分の一の硝石を加える)を両手で肉の両面側面ともに強く摩り込む。この場合の塩の量は肉量の二十

分の一位で良い。こうした肉を皮を下にして二既位に積み重ね上に板を置いて更に軽い重石を乗せて一昼夜位置く。斯くして肉から沢山の水分と血液を流出させる。このような仕事は総て冷涼の場所を選んでやる必要がある。

五、塩漬材料

塩漬材料の種類と併録を一応説明する。

食塩―貯蔵力を増す為と共に肉に味を添え又肉から水分を去り肉をしまらすに用いる。

砂糖―甘味を与えると同時に肉を柔軟にする。即ち塩の取けん作用を緩和させる。

硝石―(硝酸加里)―肉に赤色を保たしめ且或程度防腐剤として作用する。塩だけで硝石を使わないと赤腐は黒ずんで美味に見えない。(硝石は薬店で四五〇瓦入二二〇円内外である。

香辛料―好みによつて沢山の種類があるが沖細では唐辛、ニンニク等は何処でも得られる材料である。

六、塩漬材料の調整

塩漬中の適温は摄氏五度から八度位とされているが沖細の気温は随分高温であるので少々辛目に漬込むのが安全と思はれる。

一例 肉量 一〇斤に対する調整割合

食塩 約 一一〇瓦

硝石 約 五瓦

砂糖 約 一六瓦

香辛料 少量

七、加塩方法

血絞りのした豚肉の古塩を払い落しこれに前記調整した混合材料を振りかけ良く摩り込み鹽か桶の中に簾(ヌダシ)または押を敷いた上に皮面を下にし、肉と肉の間にも混合材料を入れ込み推積して冷暗所(床下等の涼しい場所等)に置く。初め三日間は毎日上下を積み換えその後は一週間毎に二、三回積み換えればそれで作業は終了する。これで相当期間貯蔵出来る。

(日越開言)

冬の育児について

冬になると子供達の発育が遅くなり又風邪をひき易くしつけの面でも消極的になり折角つきたい習慣がくづれて了いがちですが子供の衣食住に深い関心をもつて積極的に育てる様に心掛けて参りましょう。それには次の様な事が考えられると思えます。

一、先づ子供の食事の面から

a 量をたつぷり

冬は体温保持のため特にエネルギーを多く消耗いたしますので他の季節より一割か二割位置量を多くとる様にいたします。

b タミン A C D を余計に

ビタミン A C D が不足しますと感冒や肺炎にかかり易くなります。幸い冬はこれらのものを含んだほうれん草、トマト、人参、みかんなど豊富に出廻りますから授乳中の母親も母乳の成分をよくするために又子供達にも出来るだけ沢山与える様にいたします。

適度の温度で与える様に

寒いと大人の気持でつい熱いものを与えますが調節の出来ない子供はやけどをしたり、熱いのを蒸がつて食事を嫌う様になりますから頂ける位に冷まして与える様にいたします。

スプーンなども熱いものの中に入れておきますとやつぱりやけどをいたしますから頂く時に与える様にいたします。

二、着物の面から

a 厚着をさせすぎない様

冬は寒いからととかく厚着をさせたがりますが厚着になればと寒さに対する抵抗が弱くなり又汗をかき易く体がむれて一寸した隙間風にも風邪をひき易くなります。又余り着ぶくれと動作も鈍く転び易くなります。

b 肌着の取替えをよくやる様に



子供の肌着は大人の二、三倍も汚れ易い(汚れた肌着は保温の役目を果たさない)ので少くとも昼中との夜寝る時とは別の物であつてほしいと思えます。脱がせたり、着せたりするのを臆くろがつて大人がそのまゝにしておくと子供も汚れたまゝで平気になつて了います。子供が気持悪がつて着換えを一人でもやつてゆける迄大人が気をつけて上げたいと思えます。

たゞこの時着替えを充分準備してから脱がしませんと子供は寒さを嫌つて着替えがたくなりますし、又風邪をひかします。

手編物がよく用いられますが必ず肌着をきせてからきせる様にいたします。肌をさしますので皮膚の弱い子は肌をいためますし普通の子ども痒がつて嫌います。

三、住について

a 危険物のない様に

窓屋を暖めるため火鉢を入れたり、湯タンポを入れたり熱い料理が好まれますので子供のやけども多くなります。火鉢は子供が好んでいたづらをしたがりますが窓屋が暖まりましたら別におくことも一つの方法かと思えます。

又熱く料理したものの例えはお粥、おちや、おけなど決して皿下におかない様にしたいたいです。