

琉球大学学術リポジトリ

糸引納豆の作り方

| | |
|-------|--|
| 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: 宮里, 興信, Miyazato, Koshin メールアドレス: 所属: |
| URL | http://hdl.handle.net/20.500.12000/19549 |

なしている。

豚は年中概ね二十一日の間隔を以て発情を繰返し卵巣からは数個乃至二〇余個、平均一四個程度の卵子が排出される。排卵数は産次と共に増加する傾向があり、四産目に最高に達するといわれる。受孕した場合、全部の卵子が受精するとは限らず又受精しても妊娠の初期に死滅吸収されるのもあつて、排卵数の概ね七〇パーセントが胎児になるといわれる。それにしても家畜中その増殖力よりは他の追随を許さない。之に加えて十カ月内外で牛時体重の八〇倍にも増体するのだから農民を魅惑するのに充分である。

豚の発情は他の家畜に比べて徴候が著明であるから交配の適期を判定することは割合容易である。端的に言う外陰部が最高度に腫脹してから縮少し初める頃即ち雄を許容し始めてから十乃至二五時間が一番受胎率がよい。種付をして次期発情予定日に発情が現われなければ殆んど妊娠しているとみて間違はないようだ。

交配をする上に於て最も重要な事は優良の種雄を用いる事。その点人工受精の方が効果的と思う。

四、妊娠豚の飼養管理

妊娠すると性質が溫和になり食欲が増進する。

そのため妊娠期間中に体重は百斤程度も増体する。之は動物の本能で妊娠期間中、既に分娩後のほ乳の準備をしているといわれる。従つて飼養者もその事を念頭において充分なる栄養を与えるように留意しなければならない。この間に栄養失調に陥らしめると胎児は死んで吸収され或はミイラ変性児になり、産仔数が著しく減つて結果はよくない。

その他妊娠期間中は特に転倒防止を図り流産、死産を起させないようにしなければならない。

五、分娩と哺乳

妊娠期間は一四日であるが二、三日の前後は普通であるか

ら分娩期が近づいたら豚の動靜をよく気をつけておく。分娩の數時間前になると藁を咬んで産所をつくる動作をする豚もいる。

この頃になると陰部は開いて粘液を漏らす。愈々分娩が始まると五乃至三〇分おき位に娩出され、全部の娩出に一乃至三時間を要する。胎盤は胎児娩出中に一部が出ることもあるが、全胎児が娩出されてから最後に出る場合が多い。

生れた仔豚は捲き上げて被膜を除き、乾布で拭い、臍帯は一寸位のところで結んで切り、取容箱に入れて全部の娩出をまつてからほ乳する。こういった事は殆んど養豚家は周知のことなので、あまりくどくどと述べる必要もないし、この程度にとめておく。ただ留意したいことは折角生れた仔豚を圧死させないことだ。そのためには敷藁を短く切つて入れるとか豚房に圧死予防柵を設けることが肝要と思ふ。

母豚の飼料は最初は搾目にし逐次増量して十日位で定量に達せしめる。ほ乳中は母豚の栄養低下を極力防止するため充分なる飼料を与える。仔豚の餌付は泌乳量とも関連するが、なるべく一カ月頃から始め、六〇日では離乳出来るように飼料に馴らすことが大切。そして母豚は離乳後最初の発情で種付出来る状態にしておく事が望ましい。その方が受胎率もよい上に一年二回の仔取りが可能になり、経済的に受ける恩恵も倍加する。以上豚の繁殖についての概要を述べたのであるが、要は健康な母豚に立立てて健全な仔豚を得ることにある。そのためには常に衛生面に留意して豚を疾病の脅威から保護するよう心掛ければならない。

★
★
★
(渡嘉敷 綾宝)

糸引納豆の作り方

農家便りの第二号で、食品加工に役立つ微生物についてその概略をお知らせしましたが今回は、これら微生物のなかまであるバクテリアの働きに依つて作られる栄養豊かな食品の中、家庭で簡単に出来る糸引納豆(いとひきなつとう)の製造法について御紹介したいと思います。

納豆

納豆といわれるものには、三つの種類があつて、その中の一つは、甘納豆であり、これは小豆やそらめ等を砂糖で煮つめて、これに白砂糖を振りかけたもので、子供のオヤツに喜ばれる一種のお菓子であります。

一つは浜納豆といわれるもので、これは大豆を煮て、こうじをつくり、食塩水に浸けて醗酵させた後、大豆を取り出して乾したものであります。静岡県浜松地方の名産と云われて居りますが、これは適当な塩味と醗酵によつて出来た蛋白質の分解物の為旨味を牛じ、副食物として賞用されます。

いま一つは、即ち糸引納豆で、これは滋養に富んだ食品で、日本では昔から盛んに製造せられ、特に関東地方、東北地方に於ては秋から冬にかけて一般家庭で滋養食品として賞用されて居るものであります。最近沖繩にも數量は僅かではあります飛行機で輸入されて居り漸次親しまれつゝあるようです。

糸引納豆の作り方

營業的には、人工培養した納豆菌を煮大豆に繁殖させて製造されますが、自家用として少量作る場合は、藁に附着している納豆菌を利用して簡単に製造する事が出来ます。最近日本では人工培養した納豆菌を粉末状にして販売されて居り、之を使えば尚一層納豆作りは容易でありますが今回は一応藁を使用する

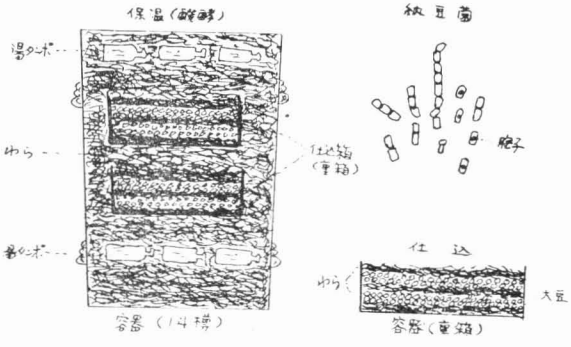
方法について御紹介する事に致します。

材料

- 大豆……………五合乃至一升
- 稲藁……………清潔なもので
- 仕込箱……………市箱等を利用する
- 保温器……………一斗樽(味噌の空樽等)を利用すれば良い。

先ず藁に適度の水を吸わせる為清水に一二五割浸けて水を切り、清潔なむしろに包んで寝せておき、大豆は味噌用程度に煮熟します。

次に、藁を適当な長さに切つて二箱の底に敷きつめ熱いものの煮大豆を藁の上に披ひ更に藁を置き煮大豆と藁を交互につめて、これを一斗樽の中に入れて醗酵させます。一斗樽には、あらかじめ底に藁をつめ、湯タンボを入れて保温出来るように準備しておきます。(右参照)



以上のように仕込んで四〇度十四五度(摂氏)位の温度に保つと二百位で大豆の表面が白くなり特有の香味をもち粘気が強くなつて来ますから、これを取り出して徐々に冷やし香味を熟させますと、香りの良い納豆が出来あがります。

納豆の出来る原理

藁には「パチルス・ナットー」と云われる納豆菌が附着して、此の菌が煮大豆に繁殖し大豆の蛋白質を溶解して、消化し易い成分に変えるのであります。尚納豆菌には胞子があつてこれは高温に耐える力が強く煮大豆のように熱いものに附着しても死なずに残り、四〇度―四十五度の至宜適温に温度が降下すると良く繁殖するのであります。

むすび

以上納豆の作り方について簡易な方法を御紹介したのでありますが、納豆の香りは、はじめての人には親しみにくいものと云われます。しかし、ドンブリやおわんに納豆を入れ、匙や箸で十分かきまわして、糸を引く位に粘気を出さして適量の醤油を加え、御飯にかけていただきますと、醤油の香りが加わつて特有の芳香となり、食味も良く、食欲を増すものであります。尚且つ栄養に富んだ滋養食品でもあり、動物性蛋白質の補いにもなるわけであります。

次に納豆製造に関する参考書を御紹介致します。

- 農産加工総論……………増田 千里 著
- 農産加工叢本……………小原晋二郎 著
- 農産畜産食品加工法……………住江 金之 著
- 納豆の合理的製造法……………山崎 百治 著
- 最新納豆製造法……………三浦 二郎 著
- 農産物利用学……………成瀬金太郎 著
- 農産食品加工法……………谷田沢道彦 著

(一宮 里 興 信)

兒童の遊びと

図画工作

幼ない子供にとつて々遊ぶという事は大人が生活するといふ事と同じ程重要な意味を持つて居ります。

遊ぶ事が彼らの生活なのです。彼らは経験が浅いので凡ゆるものに興味を持ち、それを知りたがりです。いろいろなものが不思議で仕方がないのです。そして大人をつかまえては突拍子もない質問を浴せたり、何かを発見しようとして玩具をこわしたりします。ですからこの時期を「なぜなぜの時代」ともいいます。

なぜ々と聴かれた時大人は決してうるさがつたり、笑つたり或いは物をこわしたと云つて叱つたりしてはいけません。子供に分りやすく説明してやるとか、間違つて居る時は真面目に教えてあげる様にします。玩具をすぐこわしてしまつてと云つて嘆く母親をよく見かけますが、そういう子はそれだけ知識慾が旺盛だともいえるのです。一つ一つ経験を重ねて行く事によつて人は成長して参ります。或る心理学者が人間の人格は六才迄にはすでに出来上つて居ると云つて居る事によつても幼児の教育が如何に大切かお分りになると思ひます。幼い子供は特に感受性が強いので非常に傷つけられやすいのです。彼らにもそれれれに自尊心があります。ですから他人の前で子供の欠点を云つたり叱つたりしないように気をつけるべきです。

「三つ児の魂百まで」という諺もありますように、幼い時にうえつけられた劣等感はその人の人間形成に非常な影響力をもつて居ります。

日本の母親は世界中で最も子供を可愛がる。母性愛が強い、日本は子供の天国だといふ事を時々耳にします。しかし果してそれは正しい愛情でしょうか。本当の愛情は無条件に可愛がる事ではなく、自分の感情に左右されずに理性的で常に子供の為