

# 琉球大学学術リポジトリ

## 豚コレラを防ぐ方法 (2)

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: 宮城, 正夫 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="http://hdl.handle.net/20.500.12000/19572">http://hdl.handle.net/20.500.12000/19572</a>

#### ④ ビタミンB<sub>12</sub>とビタミンCの補給

豆類、麦類を利用し、又果物の摂取を多くすることです。果物の中にはビタミン類の外にクエン酸やリンゴ酸等の有機酸があり、新陳代謝を円滑にする作用をもつています。

#### 二、衛生の面から

高温多湿の気候は微生物の繁殖しやすい時期でもあり、食中毒のシーズンとも云えるほどであります。主婦は食品材料の選択、調理、保存に細心の注意をしなければなりません。食中毒を起しやすい食品は魚介類とその製品であります。サルモネラ菌やブドウ球菌に浸される場合が多い様であります。この菌によつても下痢嘔吐をともないますし、又これらによつて腐敗した物は臭いもなく、色や味の変化がありませんから充分気をつけねばなりません。サルモネラ菌は油虫、ねずみ、蠅等によつて媒介されますがブドウ球菌は人の化膿傷などから食品につきます。最もこわいのはボリリヌス菌の中毒でこの菌は土中で繁殖します。ガスが発生しているような罐詰等は注意しなければなりません。衛生的な面から注意し、実行して頂きたいことを申します。

#### ① 調理をする前に手を洗つこと

② 野良着のまゝでせずに清潔な前掛けや三角巾(頭巾)を着けること

③ 食品や食器等に油虫、ねずみ、蠅がつかないようにすること

④ 食品の保存は乾燥した低温の場所を選ぶこと

⑤ 食品を買う時は衛生的な店をえらぶこと

食器や台所用具は常に清潔を保たねばなりません。消毒をする必要があればサラシ粉を百分の一にうすめた水溶液に食器等を約一分間つけるだけで消毒することができます。

#### 三、嗜好面から

常に新鮮な感じを与える料理の盛つけは食欲を誘います。こ

れから夏にかけて食欲が減退し勝ちです。特に主婦に工夫して頂きたい点であります。即ち料理の色、料理の味、料理の香りはその主な要素であります。ほどよい酸味、塩味、冷味、そしてリッツとしにわさびやからしの刺戟は夏の料理に欠くことのできないものであります。又夏は生野菜のおいしい季節でも

## 豚コレラを防ぐ方法 (二)

一、一九四七年与那城村屋敷名に戦後初めて豚コレラ(以下コレラ)が発生した。そもそも豚害は戦火に焼かれて完全に消毒された筈であり畜舎も旧豚害に關係のない新しい地に新設されたからコレラ発生の要因はない筈なのにその原因を調査したら金武湾の中国入部隊の残飯を飼料に利用した事が起りだろうと推察された。中国は前述のようにコレラの常在地である。研究によると豚害や潜伏中の豚の肉を利用した肉製品はたとへ冷凍又はくん煙されていたにせよ九五日後迄は病毒が証明されている。前号にも記述した通り北米メリーランド州に於てさる生肉及肉製品に原因する発生が五ヶ年間の統計によると一、六七七件の(全発生中二、一四五件(八四%)であつた事例からしてもうなづかれる。残飯は徹底的に煮て、与へることは勿論さらしに此を運搬する器具なども常に煮沸消毒して細心の注意をはらい危険をあらかじめ防ぐ可きである。

二、同年中に与那城村に爆發したコレラが隣村の勝連、具志川村にも発生して与那農家は最貴重品扱された(人は医者に診せないが家畜には獣医の往診を頼むという笑話があつた)。豚をつぎつぎと斃して行つたが更に遠くはなれた本部町に飛火したこれは地区畜産駐在技官が調査した結果は与那地区からラードを購入してかへつた一婦人が其の媒介者だとわかつた。熱処理したものに病毒があるかと一応疑問を持つたが病毒がラード及び其の容器又は其の婦人の衣服等に附着して運ばれて行く事はあ

あります。果物や生野菜で色づりを良くし、しかもこの中にはビタミン類も豊富に含まれて居ります。

酢みそ、酢のもの、野菜サラダ、冷奴、冷素麵等はこういう点になつた夏向きの料理と云えましょう。

(石川 ゆき)

り得るわけである。

三、五四年恩納村瀬良垣に戦後初めてコレラが発生したが此の伝染経路は北部地区の発生地帯から集荷して南下しつあつた肉商のトラックから偶然落ちた一匹の仔豚を持つて帰つた一農家からコレラ発生の原因となつたとは一。

四、五四年には大宜味、国頭両村に戦後初の大流行を見たが筆者が調査に行つた九月四日農業組合幹部から聞いた話を三、三紹介します。発生は毎日の様に南部地区の肉商がトラックで病豚買集めに乗込み此を防止するのに手を焼いた。又殺割償費が非常に低廉でしかも支払がおくれるのでこう云つた突発的に農民をして心よ、部落組合の活動に協力せしめる事が出来ないとの意見であつた。更に同部落の特徴として部落を貫通する水路が道路沿いに農家の門口を横切つて流れているが伝染病発生時にはしばしば上流から下流に向つて伝播して行く傾向にあることである。此は防疫対策上考慮を要する点だと思われた。

五、五五年孤島の与那城村宮城島にコレラが勃発したが此の島は今日迄無病地帯とされ血漬類製造用の材料豚も同島から購入するよう取府で計画されていたようであるが偶々美里村泡瀬方面から豚肉を持ち帰つた農民があつて此が本症発生の動機を作つたのだと云つた。

即ち交通の発達に伴い食肉の移動が広汎に及ぶことに対して各自の細心の注意と新聞等による発生通報の処置等が講じられね

ばならないと痛感した。

六、去る五月十二日名護町に発生中の豚伝染病流行状況を見る機会を得たが、同方面は一般が豚伝染病に対する防疫対策に理解があり、又熱意を有する地帯であるが一部に畜舎の不潔が見受けられ豚伝染病の巣くつとなり例年の発生の源をなしているのではあるまいかと思はれる豚舎を見て心を寒くした。

次に名護町は肉豚の集散地の観があり移動が激しい為に予防注射もれの豚がつねに相当数あつて此等が発生の際のつと伝

# 甘藷しゆくが(縮芽)病の防除法

甘藷に色々の病害があつて、品質を損じ、風味を悪くして経済的なたてを受ける事実はふんだんに見られる。

特に沖縄のように連作するところではそれが著しい。ところが関心きわめてうすく、殆ど何等の対策も払つて居らぬ現状である。飼料として食料として甘藷栽培がとゞけられるかぎり少しでも生産をたかめねばならず、病害対策も徹底して行ふ必要がある。

宮古の多良間島に甘藷のテング菓が発生して、島民の出稼ぎを余儀なくせしめたのは最近起つた周知の事案である。右の外甘藷には、黒斑病、黒あざ病、蔓割病、しゆくが病等が例年発生をくりかえして多大の損害を与えている。

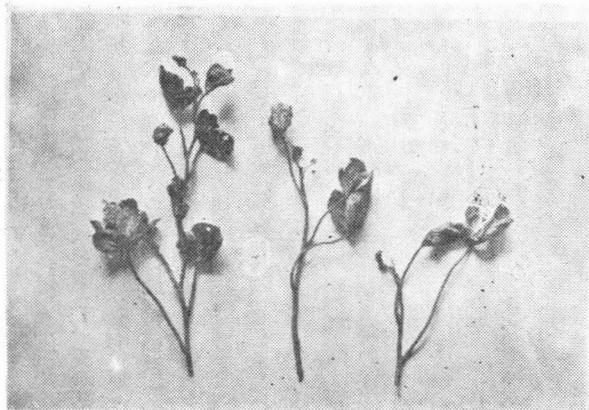
今回はしゆくが(縮芽)病についてのべる。

一、どんな病徴を現わすか。

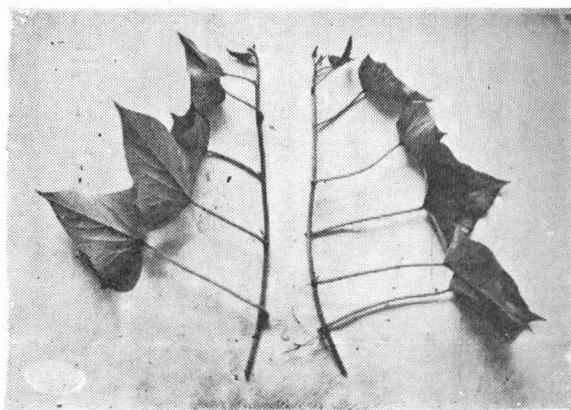
極めて著しく変形するので直ぐに見分けられる。即ちいも蔓の新芽の部分が、葉と共に縮れてくる。もう少しくわしくのべると、葉にあつては、主脈(葉の中央を通るすぢ)の伸びが悪くその形がアサガホの貝われ葉(発芽のとき最初に出る葉)に似てくる。大きさは健全葉の三分一から五分一位となり、葉面

染病におかされてさらに新鮮な強力な病毒をまきちらす源となり次期発生の拡大をもたらすものと考へられた。同町は特に交通の中心地で此処での発生は東部へ或は全部半島へ或は更に北部へ又は養豚地の中南部へと伝播を来す心配もあるのでつとめて各自の或は隣組のなほひろくは全島の養豚家の安全をはかるために未注射豚を受けた場合は是非駐在の畜産技術員に連絡して予防注射をして貰い養豚業の円滑な経営と発展をきし度いものである。(つづく) (宮城 正 夫)

はしわか出来て、キクラゲのようになる。葉の色もあせ、ひど



しゆく芽病にかかった若い蔓。老葉は侵されがたい。



健全葉。しゆく芽病にかかった蔓と比較してください。

くなると枯死する。いも蔓は直立して地面に這はなくなる。被害葉の裏面を見ると、特に葉脈や葉柄に、灰かつ色の細長い大小不同の病斑がある。この病斑は他の部分より少し凹んでいてあばた状をなして居り、カサカサした粗な感じがする。新芽はほとんど生長を止め、形も小さくなる。若い蔓の部分には葉柄に現われるのと同様の病斑が出来る。かように栄養分をつくる葉や新芽が侵されるのであるから、芋の取量の著く減ることとは十分にうなづかれる。時に極無のことがある。

二、何日、どんな処に発生するか

本病はもともと執事性のカビの一種によつておこる病であるから、温度高く湿度の多いところ、またそう云う時期に発生する。分布を見ると、南は台湾から沖縄を経て奄美大島にいたり十島村宝島に終つて居る。それ以北の鹿児島県下には発見されていない。昨年八月宝島で目撃したところによると本病発生の時は防霉剤無に近く削蝕どしとなり、極めておそれられているよ