

琉球大学学術リポジトリ

春ヒナはこうして育てる つづき

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農家政学部 公開日: 2011-05-20 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 松田, 祐一, Matsuda, Yuichi メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/19827

春ヒナは こうして育てる

3、ヒナ管理の要点

ヒナ育てに必要なことは、適当な温度、適当な換気、充分な栄養の三条件を充たすことであります。そして適当な温度と適当な換気の二つの条件は、相反する方向に動き勝ちです。即ち温度を上げようとするれば育雛器を密閉します。

育雛器を密閉すると換気が悪くなり、育雛器内は炭酸ガスと臭気で一杯になつて、ヒナ健康上よくありません。反対に育雛器を開放して換気をよくすると温度が下つて、ヒナは死にます。筆者は、ランプ熱源の育雛器でヒナを育てる場合は、火事にならない程度で、ランプの芯を大きくして、温度の調節は、換気孔を大きくしたり、小さくしたりして適温の保持に努めて居ります。換気が悪く、育雛器から悪臭が出るようでは良い成績は望まれません。

引用文献

- 一、芳賀敏五郎（大正三年）ローゼルの栽培（台湾農事報第九十二号）
- 二、芳賀敏五郎（大正八年）ローゼル（台湾総督府殖産局出版第二二三号）
- 三、P. J. Wester (1920) The Cultivation and

(つづき)

Uses of Rozelle.

Reprinted from the Philippine Agr. Review, Vol. XIII, No. 2, 1920

- 四、台湾農家便覧（昭和十九年、一九四四年版）
- 五、照屋全昌 熱帯果樹類図説（昭和十七年、一九四二年）

適当な温度と湿度

ヒナは寒い温度では育ちません。特に最初の一日間は、育雛の成否を決するといつてもよい位影響が大きいので、最大の注意を要します。雛の適温は、雛に開け、といわれるように、温度計のみにしたよると失敗することがあります。先ずヒナを入れる前に、温室内の温度を九〇度F内外にしておくと、ヒナを入れると、ヒナの体温が加わつて九五度位になり大体適温になります。適温では、夜間は、二三羽集つたり、はなれたりして、首をのばして熟睡します。又昼間は十分エサを食つてから水をのみますが、温度不足で寒い時は、一カ所に群つて眠り、ピーピーと鳴き声を発し、昼間はあまりエサを食べません。高温の時は、ヒナは温源器から遠くはなれ、口をあけて、苦しうに呼吸しています。

湿度の不足もヒナを弱くします。特にエサ付前後には、腹腔内の卵黄の吸収を悪くします。湿度計で計つて餌付前後に七〇%位とし、十日目頃は六〇%位が適当といわれます。その後は、糞から発散する水分も相当になるので、ほとんど湿度を考える必要はありません。

適当な換気

新鮮な空気は、ヒナにとって、貴重な、しかも無料のエサです。箱型育雛器では、温室の一角に小窓をとりつけるか、換気孔を作つて空気の流通を図ります。悪臭鼻をつく育雛器では、ヒナは育ちません。

エサ付の時期

よいヒナが到着しましたら適温に調節してある育雛器に、ヒナの数と異状の有無を調べながら取容し、育雛器をうす暗くして、十分安眠休養を与え、輸送中の疲れを快復させます。

エサ付とは、ヒナに始めて餌を与えることです。エサ付の適期は、ふ化後四〇―五〇時間経過し、腹こう内の卵黄の大部分が吸収利用され、動作が活発になり、白レグでは三―四枚の主翼羽が一分五厘から二分位伸びた頃であります。エサ付の時期は、ふ化場側で輸送箱のフタなどに書き込むなどして知らせてくれるものです。

餌は最初から育雛用配合飼料を用いてよいと思ひます。最初は、水を混ぜて練餌にして、新聞紙か飼料袋の紙にまいてやります。然し最初は全部のヒナが温室から出てくるのではないから、一つ一つ手でつかんでとり出し、全部のヒナに一樣にエサを食べさせるようにしなければなりません。

最初の四、五日は一〇分間位食はしたらエサを取り上げ、ヒナを温室内に入れて暖をとらせます。大体二時間おき位に、一日五回位エサを与えます。七日以後は、エサを食うだけ食わすようにします。水は、いつでも飲めるようにして下さい。

ヒナに与える毎日のエサの量

日令	第一日	第二日	第三日	第四日	第五日	第六日	第七日
一羽当	四瓦	五瓦	六瓦	六瓦	九瓦	九瓦	九瓦

ありません。病気にかかつたヒナに対する治療薬もありませんから病気にかかつたヒナは、早く殺して他に伝染するのを防ぐことが必要で、種鶏の

白痢検査（血液検査）を厳密に行つて、保菌鶏から種卵をとらないことが肝要です。（つづく）
（松田 佑 一）

國頭における炭造り

一月号のつゞき

四、事業実行上の各種計算

1、築よう所要経費

経費算出には先ず作業工程を知らねばなりません。工程はかま場所の選定、かまの種類、大きさ（山の蓄積、樹種、樹経、かま石、土等を考慮に入れたかまの大きさを定める）、炭化室構築、小屋拵（かまとかま前に屋根を作る）等の作業がありますので一概には云えませんが国頭村で最も普及している奥行一丈、最大横巾八尺一八尺五寸かま（後述の一回一かま九〇〇斤生産するかま）を例に統計をとつてみますと作業種別の標準工程は次表の通りです。

作業種	工程（人）
かま場所の選定	一
炭化室構築	十一—十二
加熱室、かま口構築	一—二
炭材拵え	二—三
炭材詰込、切子盛	二
天井被土固め	六—七
天井仕上乾燥	一—二

小屋拵

右表より此のかま（三十斤入三十俵生産かま）の築かまには二七—三三人の人々が必要です。築かまは熟練者でなければできないし又、重労働でありますので日当、一五〇円としますと四〇五〇—四九五〇円の経費が掛かるわけです。

2、製炭所要人員調

一回一かま分（三十斤入三十俵生産）の木炭を生産する為の作業種別の所要人員は次表の通りです。

作業種	工程（人）
伐木	三
木寄炭材調整	二
炭材詰込	一
製炭	三—四
木寄詰込俵装	二

この表から一回一かま分生産する為の所要人員計は二—二二人となります。製炭所要時間は普通七—十日間で此間（点火後、出炭前迄）伐木其他次の製炭準備が出来ます。従つて同一のかまで月二—三回炭造りに従事できるわけです。手工業的

な製炭業では熟練に伴ない量産、品質、俵装等の向上迅速化が可能で一定の需要に応じられるわけです。

3、所要炭材量

戦前の一業者（辺土名）から回答がありましたので参考にしてみます。

A、収炭率…十四%

できた炭の炭材に対する重さの百分率を取炭率といつています。これを求めるには次の方法が考えられます。

1、産炭量÷炭材重量

これはできた炭を炭材重量をいちいち秤るわけで九〇〇斤（一四四貫）木炭が生産された場合炭材詰込量一〇〇七貫であつたとしますと取炭率は約十四・三%となります。

2、産炭量÷炭かまの容積値×生材の平均比重

間接的に求める方法でかまの容積は高等数学（区分求積法）で算出します。

取炭率は原料の樹種（カシ、シヤリンバイ等、優良薪炭材は十七%）樹令、立地、季節、かま石、かま土（赤土より黒粘土がよい）かまの熱土（かまの乾燥の為一回目は普通三回以降より悪い）操作、製品の性質等の色々の条件で異なるので一概にはいえませんが国頭村の炭かまではシイイジュ等の雑木では十三—十五%が普通の様です。そこで取炭率を十四%平均としてみます。尚、燃材量（点火時、燃焼させる木切れ）はデータがないので不明です。

B、生材重量…七五貫

石当り生材平均重量です。一石とは一尺角の十尺もの、才（一間才）では約一六五才です。生材比重は一・〇一で水より稍々重いわけです。