

琉球大学学術リポジトリ

沖縄に於ける食品の概量について

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農家政学部 公開日: 2011-07-05 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 友利, 知子, Tomori, Tomoko メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/20980

沖縄に於ける食品の概量について

6月7日は計量記念日ですが、皆さんは御存じでしたでしょうか。もしや、計量記念日だといつても私たちには関係のないことだわきなどと思っていらっしゃるのではないのでしょうか。しかし、賢い主婦とか、管理の上手な主婦というのは、計るという態度を持つところから生れて来るような気がいたします。そこで今日は計量記念日にちなんで食品の概量についてのべてみます。

考えてみますと、私達は生れてすぐ計りの上に乗せられ、その後もずーっと計りの目盛りを気にしながら子供を育て、一方買い物をする時も、一目盛り一目盛りを確かめながら買物をして、おいしい料理が出来るようにと、量を吟味しながら手加減、さじ加減しております。そのように子供を立派に育てる為にも又、お金を上手に使うためにも又おいしい料理が出来るようになる為にも、この計るという態度こそ主婦にとって最も大切なことではないのでしょうか。そうしてこの計るという習慣が身についたなら、私達主婦に、仕事に対する自信と確信を与え、それがひいては、いかなる生活にも対処出来る知恵を与えてくれるものと思います。

その一端にでもなればと思ひ沖縄に於ける使用頻度の高い食品の概量をお知らせします。

B、食品の概量

群別	食品名	概量	重量	金額	備考
1. 穀類	乾めん	束	400~500	8~10¢	
	素めん	々	450~480	10	沖縄製
	ビーフン	袋	250	9~10	々
	即席ラーメン	々	85	8~10	
	玉うどん	玉	200	3	
	食パン 大	ケ	500~550	15	
	々 中	々	約400	12	
	々 小	々	300~340	8	
	マカロニー	袋大 小	350~380 225	15 9~10	
	スパゲディ	々	220~270	20	

	白玉粉	袋	280~300	12~15	
	麵(丸うどん乾)	束	300	10	
	フ (軽)	本	20	2	
2. 豆類	大豆	合	130~150	4	
	なんきん豆	々	120	7	
	緑豆	々		5	
	えんどう	々	140	5	
	いんげん豆	々	150	5	
	さらしあん	袋	180		
	小豆	々	150	7	
	凍豆腐	包	100~120	10~15	
	おから	1山	1200	5	
	豆腐	丁	800~900	14	
	油あげ A	枚	60~70	5	重い方
	々 B	々	45	5	軽い方
	生あげ大	々	140~150	5	
々 小	々	90~100	2.5		
黄粉	合	100	7		
がんもどき	枚	20~25	3.3		
袋豆腐	本	250	6		
ビーナツバター	びん	336	47~50	アメリカ製	
3 乳	脱脂粉乳	箱	2000	60	アメリカ製
	カーネーション	罐大	410	16~18	
	ヨンミルク	罐小	170	8~9	
	ワシミルク	罐大	397	23~27	
	々 小	罐小	113	8~10	
チーズ	箱大	1000	130	アメリカ製	
々	箱小	240	32~35		
々	瓶				
4 砂糖	ジャム	瓶	340	28~30	アメリカ製
	角砂糖	箱	72ケ入	30	
5. 油	マーガリン	箱大	480	22	
	ラード	箱	120	22~24	赤箱入
	々	箱	450	22~24	赤い罐入
	々	罐	1800	100~120	
	バター	罐大	453	75	
マヨネーズ	罐小	340	55		
マヨネーズ	大瓶	1320	75~73		
マヨネーズ	中瓶	750	40~38		
マヨネーズ	小瓶	400	25		

	ごま油	びん <small>大</small>	1800	140~180	
		びん <small>小</small>	500~540	75~85	
	種油	びん <small>大</small>	1900~2000	75~85	
		びん <small>中</small>	600	27~28	3合入
6. 魚 肉	スルメ	枚	50		
	かまぼこ (棒)	本	320前後	20	
	〃(ひら)	枚 <small>A</small>	170〃	9	ゴボー 人参入
		枚 <small>B</small>	150~170	9	
	〃(赤白)	本	580〃	45	
	〃 (カステラ)	〃	1200	1.00	
	いか	ばい	150~180		
	さんま	1尾	130~170		
	さば 罐	罐	220~300	10~12	
	さんま 罐	〃	〃	〃	
	④ ソーセージ	本 <small>大</small>	120	8~9	
		本 <small>小</small>	90		
	ポーク ソーセージ	罐 <small>大</small>	340	28	
		罐 <small>小</small>	198		
	④ ハム	本	120	10	
	ウインナ ソーセージ	本	45	6	
	ちくわ	〃	80~100	5	
	ハム	枚	20		
	ベーコン	袋	250	45	
	いか(罐)	罐	420	15	
クーク まぐろ(罐)	罐 <small>大</small>	185	15		
	罐 <small>小</small>	95	10		
コンビーフ	罐 <small>大</small>	425	45		
	罐 <small>小</small>	226	27		
まぐろ	罐 <small>大</small>	198	17	油づけ	
	罐 <small>小</small>	99	11		
	鶏	罐	430	40	
7. その他	こんにやく	枚	500	10	
	春雨	袋	150	14	
	トマト キetchup	びん	100	6	
	片くり粉	本	397	25	
	片くり粉	本	100	4	
白ごま	袋	80	6		

(友利知子)

混 牧 林

樹木は牧野の構成要素として欠くことのできないものであるが、経営の主体が畜産で林業がこれに従っているときを牧野林、林業経営が主目的で畜産的な利用をこれに加味したときを混牧林といっている。

混牧林経営には、林内から採草する方法と林内に放牧する方法の2つがあるが、一般には林内放牧が問題になる。林内放牧を行うときには次のような点に注意する必要がある。

1) 家畜の好みと樹種との関係は、やぎは非常に多くの樹種を食するし、羊がこれにつき、牛、馬は比較的少ない。

2) 放牧家畜の頭数には特に注意し、多すぎないように頭数と放牧面積をかげんする必要がある。放牧頭数が多すぎると、草生はもちろん林木に対しても最も悪い影響を与える。

3) 放牧方法に注意し、計画的な輪換、または一時土地を休ませて、樹木を保護することがたいせつである。

4) 樹種については、広葉樹の方をよく食べるが、木材生産の点からみれば針葉樹のうける悪影響の方がいっそう大きい。従って用材を目的とした針葉樹林放牧はさけるべきである。

5) 樹高と被害の関係は、一般に家畜の口のとどく高さまでが最も危険であるから、幼令樹林地の放牧は注意を要する。

6) 土地の状態、草類の型、放牧の時期なども影響が大きいので、これらを考慮した放牧計画をたてるべきである。