

390

17

5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20

始



390-17



俗通豚の

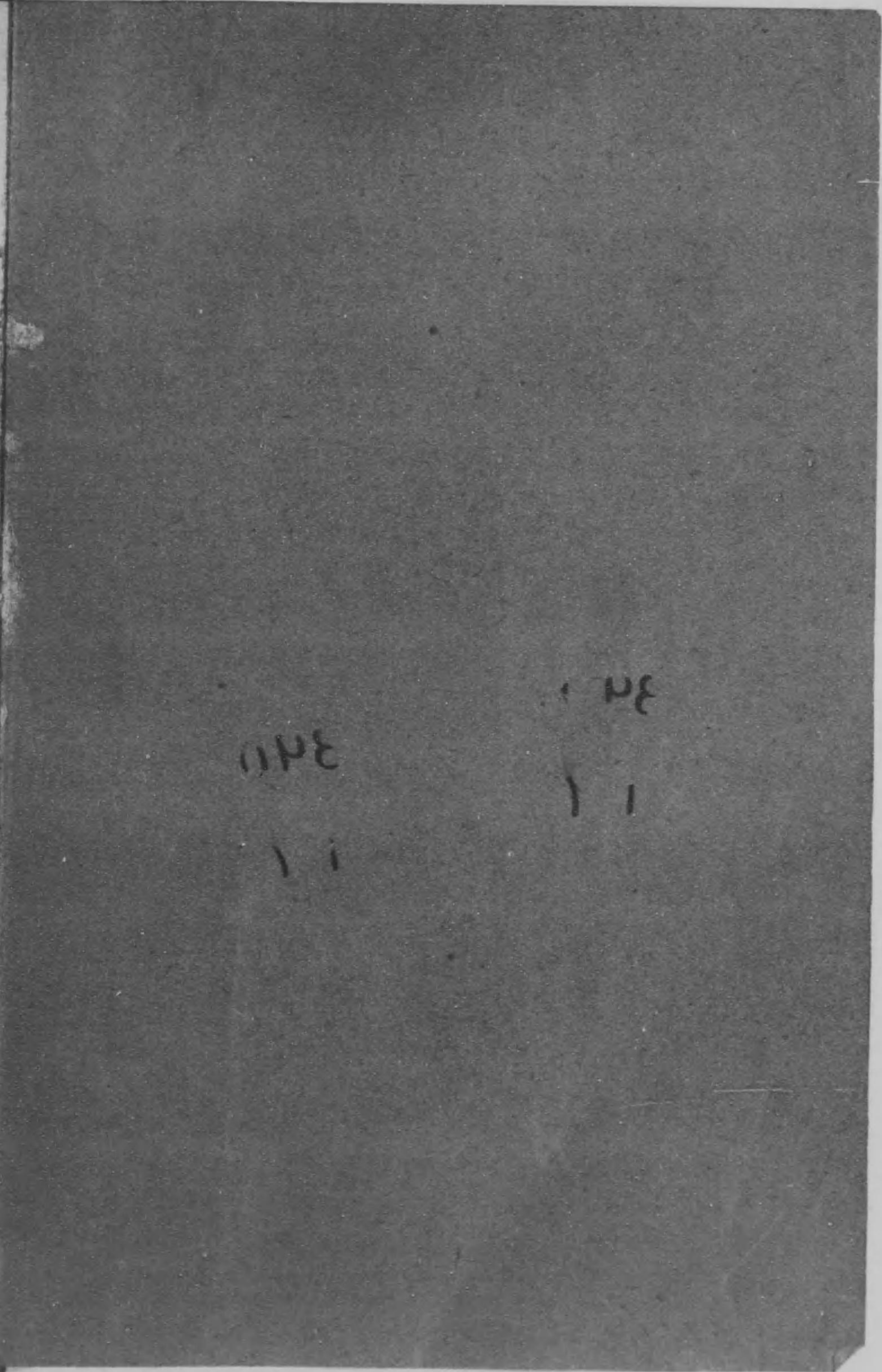
飼方と利殖法

米國農學博士

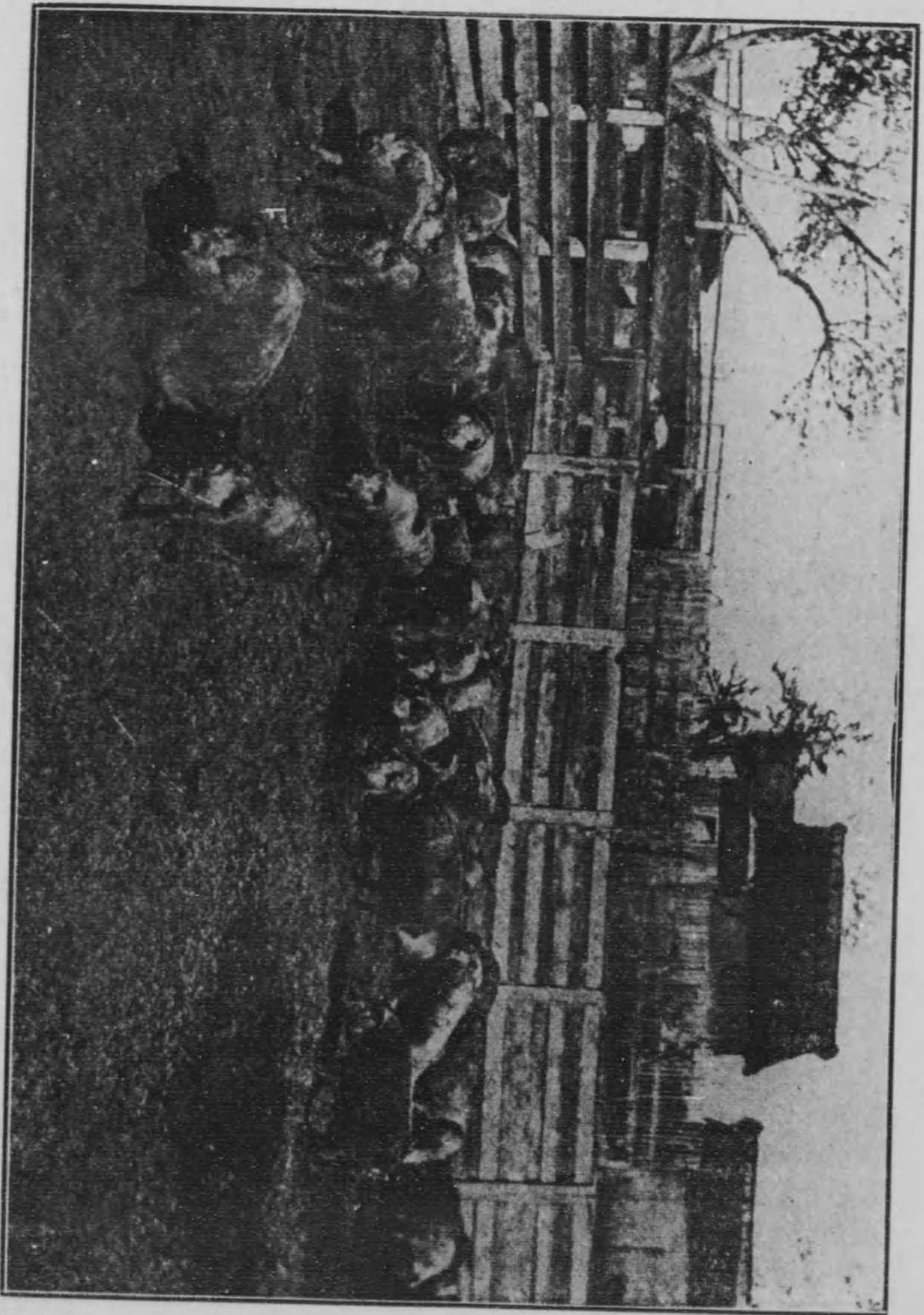
進士織平著

(農家副業叢書 第一貳篇)

大正
8. 12. 10
内交



肥育場に於ける豚群



緒言

農業は義務であるとともに一の營業であるから無論
 經濟の原則に従はねばならぬ故に最少の出費を以て
 最大の收益を擧ぐるに努むべきである然るに吾國の
 農業は極度の收約農にして往々經濟の原則に背馳す
 るは遺憾至極である。茲に於て如上の缺を補足すべ
 く副業の必要が生じて來る。副業は本業のかたはら
 農閑期を利用して營むべき性質のもの而して選擇及
 び其方法宜ろしきを得ば本業を凌駕する收益を擧ぐ
 る事も敢て難事ではない其上貴重なる時間を空費す

緒言

る事なく益々く堅實なる生活を營む様になる副業なる
 ものはもと寸尺の地を利用し殆んど特別の費用を要
 せずして収益大なるものでなければならぬ、どうせ雜
 木を植ゆるなら其果實の高價に販賣せらるゝ類を撰
 み庖厨等の殘滓物は鶏豚等の餌料として以て金錢と
 化するも亦副業の一である。山野の花汁花粉を集め
 て密化する蜂を飼ふのも有利副業の一つであらふ。
 近來に至り政府に於ても副業の有利を悟り之が普及
 を圖り公私の團體また之れが奨励に努めてゐるが未
 だ一般に普及されては居らず且つ或種の副業にあつ

ては反つて副業たるの名目に反し利益の多からざり
 し者もあつたと云ふ。之れ蓋し農家の指導となる可
 き良書がなかつたからであると思はれる、此の缺を補
 ひ以て農家副業の師友たらんとして興つたのが副業
 奨励會であらうと思ふ。著者は夙に我國に於ける畜産
 副業の不振を憂慮して居つた所であるから大日本副
 業奨励會よりの懇請を快諾し、まづ副業中最も有利で
 あると公認されてゐる飼豚殖法に就て筆をとるこ
 とにした。本書は紙數に制限あつて充分に述べ盡す
 ことを得ざるは遺憾である。然し飼豚に就て尙ほ委し

く知らんとする諸士とは文通によつて討究したいと約して置く。若し之れ本書によつて斯業の普及となり農民の収入を増進することあらば著者の満足とする所である。

大正八年九月

遠州小夜の中山にて

著者しるす

通俗豚の飼方と利殖法

目次

第一章 養豚の利益	一
第一節 養豚の経済的価値	一
(一) 少し喰つてうんと肥満す	一
(二) 豚は動物中生育の最も速かなるもの	四
(三) 豚は生産力に富んでゐる	五
(四) 僅少の資本で大きく儲かる	七
(五) 豚は上等の肥料製造器	八
(六) 雑草驅除器としての養豚	九
(七) 豚は害虫を驅除する効がある	一〇

(八) 廢物利用としての養豚 一三

第二節 養豚の教育的價值 一五

(一) 養豚は愛撫の價値を教へる 一五

(二) 豚は清潔法の眞義を教へる 一六

(三) 養豚は經濟的頭腦を養成す 一六

(四) 養豚は農界改善の新智識を與ふ 一八

第三節 豚肉と副産物の價値 一九

第二章 豚の先祖と種類 二二

第一節 豚の先祖 二二

第二節 豚の種類 二四

(一) パークシャイア 二五

(二) ボーランド、チャイナ 二五

(三) チエスタ(白種) 二六

(四) ツロツクゼルシー 二七

(五) チエシヤイア 二八

(六) エセツキス 二八

(七) 小ヨークシャイア 二九

(八) サホーク 三〇

(九) 大ヨークシャイア 三〇

(十) タンオース 三一

(十一) ハンプシャイア 三一

(十二) ミュル、フート 三三

(十三) 主なる豚の識別法 三三

第三章 豚の飼養法 三五

目次

(一) 何頭で始めるか……………三

(二) 何處から買ふか……………三

(三) 如何なる豚を撰ぶ可きか……………三

(四) 仔豚の賣價……………三

(五) 豚の食餌……………三

(六) 食飼の與へ方……………三

(七) 何處に飼ふか……………三

(八) 豚は長期間飼ふ程不利である……………三

(九) 穀類で飼養しても利益があるか……………三

(十) 肥育又は肥滿法……………三

第四章 豚の飼料……………三

第五章 豚の蕃殖法……………三

目次

(一) 豚は何處から生れる……………六

(二) 何時交尾させたらよいか……………六

(三) 牡豚はごうして求める……………六

(四) 交尾數に制限があるか……………六

(五) 最も良い時期……………六

(六) 早婚の害……………六

(七) 妊娠の徴候……………六

(八) 豚の分娩……………六

(九) 産後の心得……………六

(十) 豚の去勢術……………六

(一) 牡豚の去勢術は何時行ふか……………六

(二) 手術前に於ける注意……………六

(三) 手術に要する道具……………六

(四) 牡豚の去勢法 八二

(五) 牝豚の去勢法 八五

(六) 去勢の結果 八七

(七) 去勢雑談 八八

第六章 豚の寄生蟲 八九

第一節 体外寄生蟲 九〇

(一) 豚虱 九一

(二) サアコブチク、スクアミフェラス 九七

第二節 豚の内器寄生蟲 九九

(一) テイニア、ソリダム 一〇〇

(二) エカイノリンカス、ジヤイガス 一〇三

(三) 蛔蟲 一〇五

(四) 施毛蟲 一〇六

第七章 豚の病氣 一〇八

(一) 豚の體溫 一〇九

(二) 牙齒の除去法 一一〇

(三) 豚のコレラ病 一一一

第八章 副産物の製造と豚肉貯藏法 一二七

(一) 豚の屠殺法 一二七

(二) 五臓の始末法 一二八

(三) 豚の鹽漬法 一二九

(四) 鹽豚の製法 一三〇

(五) 燻肉製造法 一三五

(六) 腹詰ソウセイシ製法 一三七

第九章 豚の料理法

- (七) 豚脂製法 一三八
- (一) 豚の丸焼 一三二
- (二) アイリッシュ豚煮 一三三
- (三) 豚舌の鹽煮 一三四
- (四) 豚腦のフライ 一三四
- (五) ポークチャップス 一三五
- (六) 豚のロースト 一三五
- (七) 豚豆 一三六
- (八) 燻肉料理、ハムとベーコン 一三七
- (九) 豚豆腐 一三八
- (十) 豚葱 一三八

第十章 副業養豚普及案

- (十一) 豚肉と莢豌豆 一三九
 - (十二) 豚肉とさげ豆 一三九
 - (十三) 豚と萌芽豆 一三九
- 一四〇

通俗豚の飼方と利殖法

(副業叢書第一篇)

第一章 養豚の利益

農家に適する副業の数は甚だ多種多様であるが、
よつて利益を豫測せられ且つ左記諸項に亘る如き
は養豚に限られてゐる。 數學的利殖の法に
有するもの

第一節 養豚の經濟的價値

一、少し喰つてうんと肥満す

第一章 養豚の利益

豚の飼方と殖利法

通俗豚の飼方と殖利法
 四
 もし現今皮付一升の麥が三十五錢で豚肉が一斤四十錢に賣れるとすれば豚一斤に就て四錢三厘の利益があり。四百斤の豚一疋飼養すれば十七圓餘の利益があるわけであるが之れは立派な穀物、人間の食ふものを食はしての利益じや。臺所の殘物を食はして飼へば丸儲けと云ふもの。

二、豚は動物中最も生長の速かなるもの
 動物中と云ふと語弊があるから家畜中と訂正しても宜しいが、兎に角豚は忽ち成育するものだ。参考の爲め大動物の成育期と壽命を比較して見ると。

人	は廿歳	にして成育し	百歳	にして死す
駱駝	八歳	”	四十歳	”
馬	五歳	”	二十五歳	”

豚の飼方と殖利法

牛	四歳	”	二十歳	”
獅子	四歳	”	十九歳	”
犬	二歳	”	九歳	”
猫	六箇月	”	八歳	”
兎	一箇年	”	八歳	”
豚	七箇月	”	二十歳	”

三、豚は生産力に富んでゐる

豚は一年間に二回出産し、一腹よりは十頭乃至二十頭を産す、従つて一月に牝豚一頭買ふて直ちに交接妊娠させると六月には親豚一頭と仔豚十頭(少く見積りて)となり、親豚はまた六月末に妊娠する故に十二月にはまた仔豚十頭増加する譯で都合二十一頭となり、翌年の一月には母豚のみならず六月に産れた十頭の仔豚中の牝(牡半数として)五頭が

法殖利と方飼の豚

通俗豚の飼方と利殖法

また妊娠する故に六月には新たに六十頭の仔豚を得る譯で。一頭の母豚を求めてから一年半内に八十頭増加し得らるゝのだ。之等全部を一頭の平均價額五圓とすれば五八の四百圓儲けたことになる。豚は廢物を以て飼養さるゝ故か、不潔と言ふて排斥する所謂食はず嫌の愚物があるが米麥野菜は糞尿を吸収して育ち、魚類は獸畜の屍も喰らひ、其の他の動物も、不潔と見做されて居るものを食つて居るではないか。斯く言へば吾々の口に入るものはない譯となる。實に豚肉は比較的經濟にして滋養に富み且つ其風味と云ひ軟かさど云ひ、齒のなき老幼も舌打ち鳴すものだ。尙ドクトルスミス氏の試験分析表を見て、豚肉の如何に滋養に富めるかを知るがよい。(百分中)

魚肉	水分	固形物	蛋白質	脂肪	炭水物	鹽分
七九、三	二〇、七	一八、三	〇、七	〇、九	〇、八	

法殖利と方飼の豚

鶏肉	七〇、八	二九、二	三三、七	四、一	一、三	一、一
馬肉	七四、三	二五、七	二一、七	二、五	〇、六	一、〇
豚肉	七三、六	二七、四	一九、九	六、二	〇、六	一、一
犢肉	七五、六	二四、四	一九、四	二、九	〇、八	一、三
牛肉	七六、七	二三、三	二〇、〇	一、五	〇、六	一、二

四、僅少の資本で大きく儲かる

産後五六日すると豚は十六斤の重量がある。こんな豚は二三圓で買へる。すると養豚業を始むるには二三圓の資本がある譯だが、資本はこれだけで充分だ。後は一錢費らずして前に述べた如く一箇年半経てば八十頭で少なくとも五六百圓に賣れる。即ち資本に對する百倍、千割の配當がある譯だ。養蜂をすることも親箱一個に付き十圓以上の資本が入り、一箇年に三箱に増殖した所で二倍になる譯だが、新しく二

豚の飼育と利殖法

通俗豚の飼育と利殖法
箱を調製するには箱代のみにて尙ほ十圓を要する。然し養豚の場合には豚だけ求めて來ればよい。豚舎もいらぬ餌食を買つて來ることも要らぬ豚は人蓄の糞なり、臺所の殘物なり夷げて生活していくからだ。

五、豚は上等の肥料製造器

臺所の殘物や、牧草を其儘地中へ埋め、一二週間経て掘り出して見給へ、眞白な黴菌が繁殖してゐるだらふ。然し殘物を作物の根元へ直接に埋める時はこれと同斷にして黴菌生じ作物を枯殺してしまふ。然るに之等殘物乃至牧草を豚に喰はすれば只だ豚が肥滿するのみに非らずしてまた豚の營養とならざる部分は豚糞となりて體外に排泄せられる。而してこの豚糞は肥料として優良のものだ。豚糞のみならず鶏糞でも人糞でも糞類はよき肥料である何故ならば植物體に含

豚の飼育と利殖法

有されてゐる蛋白質と云ふものは消化器を通過する間に於てアンモニア其他植物體の吸收營養に便利なる所のナイトライトと化するからだ。善良な肥料は臭氣に富んでゐる。鶏糞や豚糞を臭ひで見たら其効果の程が察せられやう。

人糞馬糞等は豚糞程の効力がない。今試みに穀類(麥等)を與へて得たる馬糞を検査して見給へ穀類は半分しか消化されてゐない、もとの儘の穀粒さへ見出さるゝ。此種の馬糞を作物の肥料として使用する時には麥其他雜草の種子は肥料とならざるのみならずで發芽し反つて作物生育の妨害となる。然るに豚はよく馬糞乃至人糞をも厭はず喰ひ而して後に之等を再製して善良なる肥料と化して戻して呉れる。肥料再製器としても飼養する價值がある。

六、雜草驅除器としての養豚

法殖利と方飼の豚

通俗豚の飼方と利殖法
凡そ植物體中養分に富んでゐる部分は根である。唐芋、甘藷、大根、人蔘、牛蒡皆な根莖を主とし葉を食ふものは少い。豚もよく此理を了解してゐてよく雑草の根莖を喰ひ且つ雑草の種子をもあさつて歩く。従つて豚を放飼すれば其部分の雑草(作物も)を夷げ盡してしまふ。即ち鋤耕の助けとなること少くない。

七、豚は害虫を驅除する効がある

豚は除蟲菊や砒類以上の無害有効殺蟲器だ。先づ近い例として栗の場合に就て研究して見やう。秋期栗の實を拾つて水中に投じて見給へ満足に水の底に沈む数は百中二十もあらうか、残り七八十は或は中途に上下してゐたり或は全く水面へ浮び上がつてくるだらう。之等は皆蟲喰だ、つまりバラナイナスと云ふ甲蟲の幼蟲に中味を喰はれた實だ。椎の實、橙の實、團栗皆なこのバラナイナスと云ふ昆蟲のため

法殖利と方飼の豚

に喰れ日本全國では一箇年間に數百萬圓の損失を蒙つてゐる。元來バラナイナスは幼蟲の状態で越年し八九月頃イガの上から産卵する。そして一疋の甲蟲は二百五十個より三百七十個の卵を産むのだから、此蟲の成蟲二三十疋も居れば可なりの大樹の實は全部産卵される理だ。被害された實は續々成熟前に地上へ墮ちる、従つて此蟲は只だ樹上の實だけに驅除剤を用ひても何の効用もない、何となれば地上に十個も落ちて居れば翌年にはこれ等より發生する甲蟲だけにて前年に優つて加害し得るからだ。然るにかゝる山林へ時々豚を連れていつて落下せる實を拾喰させれば全部の害虫をこの山林から驅除することが出来る譯だ。且つ豚は樹實のみならず蟲肉を喰ふもから肥満すること夥しい。此れ即ち一舉兩得の法と云ふ可しだ。實際に栗や團栗よりも蟲喰即ち蟲の方が營養分に富んでゐることは次の分析表で

通俗豚の飼方と利殖法
知り給へ

法殖利と方飼の豚

	水分	礦物質	蛋白質	澱分	脂肪
團栗	五五、三	一、〇	二、五	四〇、〇	二、〇
甲蟲	五三、〇	一、〇	一七、〇	一、〇	二七、〇
馬鈴薯	七八、〇	一、〇	二、二	一八、七	

木虱や白蟻は地上に横はる材木を喰つて大害をなすものなれども現下殆んど驅除法なし。然るに豚はかの頑強なる鼻端を以て材木の下の害蟲をも取つて喰ふ。

根切り蟲と蛭蝨は夜間に出て人蔘大根、西瓜、南瓜等の野菜を根元より喰ひ切りて大害を加ふる害蟲であるが日中は附近の地中に潜んで中々人の眼に入らぬ。豚は臭管が鋭き故に鼻を地中に押し込んで之等をも捕食す、然し之等作物の中へ豚を放つてはならぬ、蟲を喰ひたさ

法殖利と方飼の豚

に作物の根の下へ鼻をつつ込んで反つて根を掘り出してしまふ。尙ほ蟲類は冬期より初春へかけて地中に越冬するものであるから、春期鋤耕の析豚を伴へば土地中を掘出させ害蟲類を驅除することが出来る。

貝殼蟲、蚜蟲、蛾蟲類は草木の莖葉に産卵するものである。家敷附近の雑草を豚に食はせることはまた昆蟲を驅除することになる。

八、廢物利用としての養豚

庖厨の殘滓物は豚の好餌である。牛馬に與へられぬものでも豚は悦んで喰ふ。鶏等ならば只だ一部分だけ食ふ如き品でも豚は全部食盡してしまふ。人蔘大根、蕪葱等の葉先から夫等の皮味、噌粕、味噌、醬油、粕、醬油、果汁、果物の皮や軸等は勿論、麥糠、米泔水皆豚の餌となり。豚を肥やす原料となる。

通俗豚の飼方と殖利法

梅干の種子から柿の種子、枇杷の種子等は、鶏にやらうと馬にやらうと決して喰ふものでない。然し之等を割り又は搗き碎きて豚に與ふれば豚は喜んで食ふ。桃の實棉の種子、茶の實何んな實でも種子でも豚の餌にならぬものはないのみか、種子や核は植物中最も營養分に富んでゐる部分であることを記憶して居なければならぬ。

海濱や河岸沼澤地方では人の食膳に供せられない魚類が獲れるならば、河豚の如きは其一例である。之等は豚にやると宜しい。其他魚類の血汁、臍骨等は悉く豚に與へてよろしい。蛙、蛇の類を食ふ人はあるまい、然し之等には兩棲動物も混合して居る豚にとつては山海の珍味だ。

田螺の肉を抜いた殻は捨場にも困るものであるが、之を槌で碎いて豚にやれば、どんなによろこんで食ふかしのぬ。鳥類獸類の臍骨もまた

豚に與ふ可しだ。鼠はとれるだけとつて豚にやるがよい。但し鼠には旋毛蟲が寄生して居ることがあるから、其儘與へるのは宜しくない。一度熱湯で煮て與ふるやうにしたい。其他掃寄せ物は皆豚にやるが宜しい。

第二節 養豚の教育的價值

一、養豚は愛撫の價値を教へる

豚は猫と反對で愛撫すればする程其効が顯はれてくる。小供が學校の歸りに一貫目の草を持つて歸つて食はしてやると翌日秤にかける時には二斤半位重くなつてゐる。鼠二三疋食はしてやればそれだけ目を増す。餌などを持つて行つて食はせる者には、眠んで後からついて來るが可酷な事をする者を見れば逃げて行く、換言すれば豚は人間

の愛情を數學的公式で顯はして呉れる従つて飼養者は只に豚ばかりでなく他人をも可愛がると云ふ觀念を増すやうになる。

二、豚は清潔法の眞義を教へる

衛生だなどと八箇間敷云はれても自己が健全である時にはそれ程の効果あるものとは思へぬ然るに豚を飼つて見ると初めて衛生清潔と云ふ觀念が明かになつて来る。放飼して敢て顧みざる豚には虱やダニ等の寄生蟲が發生して病氣に罹るが少々注意して清潔なる豚舎を與へ、且つ毎月一二回石油布かなんかで洗ひ又は拭ふてやる時は寄生蟲の發生することなく豚は益々肥大して来る。腐つた残滓物でも與へやうものなら下痢すれども一寸煮てやれば此患がない要するに豚を飼つて見て衛生の必要なる事が判然する。

三、養豚は經濟的頭腦を養成す

豚の飼方と利殖法

米作のみをやつて居る農家には經濟的觀念薄く金と云ふ智識あるもの少なし蓋し幾何の施肥をなすも早魃暴風等の天災あるなれば利益の程豫め知る可からざるが爲めである。然るに畜産に至りては然らず要は豚肉の時價と餌食とを比較して引合になるやう飼育につとむるのであり且つまた如何にしたら残滓を容易に求め得べきか等の事を考へ尙ほ豚が充分生育せざるも利益ありとの成算あれば何時にても賣拂ひてまた仔豚より飼育し始むるなど止せと勸むるも尙ほ自ら進んでかゝる利益問題所謂經濟的の考へを増長せしめ且つ賣買等の場合町人に接する機會ありて、ますく社界經濟に關する一般智識を得るに至るのである。豚はまた食物の眞價を實地に試験するよき器械である。例へば小麥四百五十目を食はして一斤の肉を増したが翌月四百五十目の米を食はした所僅か半斤の體量を増したのみである

通俗豚の飼育と殖利法
一八
から米を食はしては損だと云ふやうな事を自身で悟り得らるゝ便がある。蓋し豚は作物等と異り毎日毎週なりとも其體重即ち殖利如何を秤り識ることが出来るからである。

四、養豚は農界改善の新智識を興ふ

豚を飼つて見ると色々面白い問題が生じてくる。交尾させて増殖を謀るにしても、只其目的のために各家で牝牡各一頭づゝ飼養するのは不利である、一頭の牡で二三十家の牝を姪ませる方が得である、云ふやうな事から初めは數人寄集して相談する。つまり小規模なる農業利益増進組合の端緒を開くこととなる、其他仔豚の買戻副産製造等の利あるを知られば益々組合の事務範圍擴大されて遂には商工人の手を借らずに販路を農業組合にて掌握するが如き一大協會の設立を見るに至るのである。然し副産養豚家にとつては此種協會の設立は直接

大なる利益を齎らざる可きも、間接に協力の必要を教へ且つ農家に商工業家相當の經濟的智識を具備せしむるの効は實に大なるものである。宜ろしく農家は商家工業家の現下採りつゝあるが如く、總ての農産物に相當の利益ある定價を付して販賣する習慣を造るべし。萬一商人の付したる價格にて手離しがたき場合には生産品を協會倉庫に保存し、ゆるく他の高人と交渉すべし又た一方に於ては我黨の議員を撰出して以て保護政策を布かしむるに努むべし。茲に至つて初めて農家もまた商家工業家と同じく益々向上發展するに至るべし。

第三節 豚肉と副産物の價值

豚を飼つて第一に受ける利益は豚の大小便だ。が豚の大小便に關することは既に述べて置いた故茲に反覆する必要がない。

豚の飼方と殖利法

通俗豚の飼方と殖利法
二〇
現今世界の家畜中で最も多く飼はれてゐるのは豚だ。何故そんな
豚が飼はれるかと云ふと豚は牛馬羊鶏の如く肉を供給するばかりで
なく活動する人にはなくてはならぬ脂肪をも澤山に作るからだ。植物
性の油はダラ／＼流れて仕方がないが豚脂は堅く凝結する所と其美
味にして悪臭のないのが特點となつてゐる。豚脂は啗に食料として
用ゆるのみではない膏薬其他の藥品にも用ひられ且つ器械に使用さ
れてゐる従つて世が物質的に進歩して器械を使用することが多くな
ればなる程其需要は増加して行く。
豚の血は之を凝固させて一種の羊羹として食ふ人もあるが最も使用
途の擴いのは染料としての價値であらふ。豚血の乾いたものは血粉
肥料として販賣されてゐる。骨は細工品となり又は骨粉肥料の製作
に供せられて居て此骨粉肥料はまた家禽の餌食としても用ひられて

豚の飼方と殖利法

ゐる。
膀胱とは豚の小便袋を乾したもので氷嚢として一般に使用せられて
居ることは讀者のよく知る所であるが之はまた理化學や醫科學の諸
實驗に使用せられて居ることは比較的よく知られて居ない。されば
膀胱の需要は常に供給を凌駕して居る有様である。
豚の腸はソーセイジと云ふ腸詰鹽豚の製造にはなくてはならぬ品従つ
て随分高價なもの。豚の爪は只だに人造肥料として用ひらるゝのみ
ではなく工業品の原料となつて居る。
豚の毛は毛でまた用途が廣い細毛は毛筆から齒磨揚子の製造に荒毛
は刷毛ブラシ等の日用品製造に用ひられる。
羊や牛の肉は主として食ふ外はコーンビーフにでもして保存する位
のもので價も保存するものは生肉の四分一位のものである。然るに

通豚の飼方と利殖法

豚肉を燻肉とするならば賣價は生肉の三倍位になる。斯くの如く豚の用途は廣くしかも殆んど無資本で多額の收益を短日月の間に占められ得る副業であるから一日も早く飼養にとりかゝらぬと後悔しても追ひ付かぬことになる。

第二章 豚の先祖と種類

第一節 豚の先祖

ダーウインとか云ふ英國の學者は人間の先祖は猿だ吾人萬物の長たる人間は猿の親類のものだと云つて一時世間を騒がせたことがある。近頃はまた米國人の一部は天照皇太神の血統を受けてゐる我日本人を支那人からきた人間だ支那人を伯父や姪に持つてゐる人間だ、トンの仲間だと云ふので排斥してゐる。それとは遠が我々日本人の中

では豚は汚穢だとか何と云つて喰はず嫌ひで排斥してゐる者が現今でも少々あるが一體豚は人間から排斥されるやうな系統を有つて居るのであらふかどうかと戸籍調べをして見ると之は元來スイデー科に屬してゐる熱帯地方の野獸であつて、スイヌスクロフハと云ふ野猪から變化して來たものである。野猪は數千年の昔から印度支那埃及歐洲から日本にも棲んで居たもので皇族とか將軍とか云ふ貴族の慰獵の隨一にされたことは只英佛地方のみではない我日本でも頼朝公の富士の巻狩と云へば小學生徒でも知つてゐることである。猪は豚に比較すると體軀倭少で重量も少く體長三尺重量二百三四十斤を以て普通なるものとし野猪には脂肪少く且つ其肉は豚のそれの如く柔くない。

野猪に限らず現今の豚でも牛馬の如くに發汗することがない従つて

通俗豚の飼方と利殖は
水や泥土の中に身を浸して冷却を謀るが何もすき好んで汚れるので
はない、木蔭乃至家屋のあるあれば泥土に汚れずに満足の生活をして
行く。

第二節 豚の種類

現今世界の各地に飼養されて居る豚の種類は百數種に及べども、善良
種として一般農家に愛養さるるは左記十二種で、體軀の大小によつて
列記するならば

- 大形 ヨークシヤイア、 タムオース、
- 中形 バークシヤイア、 チエシアイア、
- 白チエスタア、 ハンプシアイア、
- ポーランドチヤイナ、 ミュルフト、
- ヅロツクセルシー、
- 小形 ヨークシヤイア、 エセツキス、

米産サフツオク、

一、バークシヤイア

此は氣候温暖なる英國南部に於て作出せられたれども、性質強健よく
如何なる土地にも適す。牡豚は體量五百斤以上までに生長すれども
牝豚は四百斤位を以て普通の重量となす。毛色は總じて黒色なれど
四肢の端、尾端及び顔面半部は白色である。よく草奔を夷げる點に於
て此種に及ぶものなく、生長の速かなること此種の特長である。其
上肉や脂肪の風味もよく且つ一腹より十頭乃至十六七頭を産すと云
ふ生産力の大きな點に於て此種に匹敵し得るものがない。

二、ポーランドチヤイナ

此種は北米合衆國の中部オハイオ縣に作出せられたもので、現今では
英佛獨等の歐洲諸國から日本、支那等の東洋諸國にも盛育されてゐる。

法殖利と方飼の豚

通俗豚の飼方と利殖法

二六

色彩體軀共にパークシャイヤ種に似て居るが然し一見して直ちに識別し得らるゝの特徴がある。パークシャイヤの兩耳は直立してゐるが此種のは前方へ垂下して居る。顔面は直立してゐる方で腿部は肥盈してゐて肢部は短い方である。身體強健にして且つ緊張し肉産向きとして絶好の種類である。其他の特長を擧るなら體量を増すこと迅速なると別段穀類を與へてやらなくとも牧場の草を喰つて自ら肥大して行くことである。脂肪に富み従つて赤肉は稍や不足の感あれど飼育者にとつてはよい種類だと云ひ度いが一つの缺點がある、生産力の少いことで一腹に十頭以上産むこと稀で五六頭が普通である。

三、チエスター(白種)

二百年も前から米國のペンシルベニア縣で飼養して來て居る。純白であるから外觀甚だ美麗にして牝は四百五十斤より五百斤牝は六百

法殖利と方飼の豚

斤の體量を有し。多食にして肥大迅速且つ生産力も強く普通一腹十頭内外稀には十八頭を産することもありと云ふ。毛髮少く爲めに暑中には日光の爲めに皮膚鱗狀を呈することあり。背部は常に一直線をなさずして少々曲折して居る、鼻は長くて狭い、此種の豚の耳もまた垂れてゐる。肉は善良のもので腿部よりも肩部のあたりの方が遙かに美味である。惜むらくは日本には此種の輸入されたものが少いやうである。

四、ゾロツクゼルシー

此種は米國ニューゼルシー縣で赤色種數種の合配によりて作出せられたもので毛色は赤色體軀も少なる方で無して牝の六百斤より牝で四百五十斤に達す。頭は小さい方で顔面は眞直の方で凹凸の度が少い、耳はチエスター種の如く前方へ垂れてゐて背部は廣く且つ少々

豚の飼方と殖利法

通俗豚の飼方と殖利法
二八
弓なりに凸出して居る。ポーランド、チャイナに似て脚部は非常に短い。生産力可なり大なる方で玉蜀黍を喰はすると忽ち肥満するので米國の如く玉蜀黍栽培の盛んな土地ではもつてこいの種類だ。

五、チエシヤイア

此種は米國ニューヨーク州ゼフハンソン郡の土着で肉の味がよいと云ふので米國人間に珍重されてゐる。生産力も可なり大なる方で八九頭産むのが通例だ。目方も四百斤から六百斤で大きい部に屬す。耳は滑稽な程小さく且つ直立してゐる、毛髪はチエスター同様純白だ。

六、エセツキス

エセツキスと云ふ土地は英京ロンドンの東北部に位する河邊のジトジトしてゐる土地だ。従つて濕氣に富むでゐる沼澤地方に適してゐる、體軀倭少と云ふ可きなれど生育することも速かで一箇年乃至一箇年

豚の飼方と殖利法

半にして能く肥盈せるものは四百斤より五百斤に達す。色は純黒色で頭部短く顔面皿の如く凹んでゐる、耳は小さく且つ直立してゐる。善良のものになると肥満速かに且つ脂肪量も多いが時々肥難いものが産まれてくるのが此種の缺點だ。

七、スモールヨークシヤイア

此種はまた單に小白とも稱ばれて居る純白の豚で特質とも云ふ可きは皿形に凹んで居て且つ極く短い顔面で犬の仲間のブルと云ふ奴によく似てゐる。體軀倭少にして其大なるものに至りても尙ほ二百二十五斤を越すのは稀である。生長速かだ従つて長期間飼育す可き種類でない八九箇月目には賣拂ふがよい。生産力は普通であまり可き點がない。肉を賣つて喰ふ者は脂肪が少ないから得な譯である。

八、サホーク

通俗豚の飼方と利殖法
此種は英國サホーク縣の作出だ。體軀は小白種に匹敵してゐるが脚部は少々短く且つ顔面も小白程御拘子ではない。

九、大ヨークシャイア

此種は單に大白とも稱せられてゐて毛髪は純白で、肉付の豊富肥満の速な點に於て他に比類がない。頭は稍や長き方で下顎の強堅なることも此種の特徴だ、兎に角パークシャイア、チエシヤイヤ種等に比して二倍大の豚で體量は平均千斤即ち百六十貫以上である、耳は中庸にして直立し稍々前方へ突出して居なければ駄目だ、胸は長く脊は廣く眞直で圓く肩に斜に肋骨擴り腰部に肥肉を腿部の爲めに盈滿して居る程のものが本種の特徴だ。生育は稍々遅い感があるが重量の増加して行く割合に於ては他種と異なる點がない。食慾はさして甚だしくないが生産力の盛んなことは驚く可きで一腹よりの平均仔豚數は十

四五頭十八九乃至二十頭生んだ例はいくらもある。

十、タンオース

此種も脂肪と云ふよりは寧ろ肉付の方にむいてゐる。元と英國中部に於て作出せられたもので毛髪は赤色だ、其他本種の特徴としては鼻柱のいやに長く直線狀に突出してゐること。比較的大なる耳の直立してゐること、體軀長く脊せ形にして活動に便なること等である。普通一箇年から一箇年半の後には牡豚は六百斤牝豚は四百五十斤に達すれども少し肥満して見ゆるものにおいては千斤に達するを常とす、生産力旺盛にして其肉は最上のものなれども生育や、遅きかの感かせらる。

十一、ハンブシャイア

此種も英國のハンブシャイア縣に於て作出せられたるもの、前肢の背

通俗豚飼方と利殖法
腹部に純白なる環状の毛髪があるから一見して他種より識別せられる。中の豚にして體量は三百より五百斤位までなれども生産力の大なる點に於ては他種に劣らず肉また美味にして脂肪比較的少なくベーコン種としては良種の部だ。

十二、ミウルフート

之は純米國産の豚だ。毛色黒色なるを常とすれども赤白色を混するものも發見せられる。體量平均五百斤で脂肪割合に少なく生産力も可なりよき方にて十頭乃至十二頭が一腹よりの産出だ此種の特長は馬の蹄の如く足指が一本しか見えぬことだ。コレラ病にかゝる事がないと云つて一時流行したことがあつたが其後其事實でないことが知れて現今では飼育者数が減少したやうだ。簡單ながらも之れによつて主なる豚の特異な諸點を擧げたつもりだ

が尙ほ初學者の爲めに手近な識別法を示すことにする。

十三、主なる豚の識別法

(ア)全部黒色

(イ) 耳小且直立

エセツキス種

(イ二) 耳大にして垂れたり

グロツク種

(アア) 毛髪殆んど黒色にして他に有色毛を交ふ

(イ) 白毛環状をなして存す

ハンブシヤイア種

(イイ) 前肢等に白點あり耳直立し顔面杓子状をなす

パークシヤイア種

(ウ) 顔面凸凹甚しからず且つ耳の先端垂れたり

ポーランドヤヤイナ種

(アアア) 全部赤色

第二章 豚の先祖と種類

通俗豚の飼方と利殖法

(イ) 顎頭丈

(イイ) 顎頭丈ならず

(アアアア) 全部白色

(イ) 垂耳、顔面真直

(イイ) 耳直立、顔面杓子形

(ウ) 顎瘡せたる方

(ウ) 顎部肥滿せる方

(エ) 毛髪柔く黄又は白色

(エエ) 黒點存在、脚部長く鼻真直にして顔面稍や杓子形を呈す

(エエエ) 皮膚及毛髪白色、鼻口線真直、肢部短く顔面杓子形を呈す

(オ) 老なる豚

小

白チエスター種
大ヨークシヤ種
サホーク種
チエシヤイア種
小ヨーク種

(オオ) 體軀中庸

中白種

此の分類、識別法は知つてゐて損のないことである。世には種子豚を賣るを專業としてゐるものがある。恁う云ふ人々は之は英國の何種だ、之は米國の何種だ、純良種だと盛んに廣告をしてゐるが、中には随分嘘言を吐いて白を黒だと云ひ立て、賣るものがある。所が豚の種類と其各の特徴は既に記して置いたから之を讀みて實物と照して見、且つ最後に記した表を讀み、持つて來た實物と引合はして見て先方の云ふことの眞偽を知る可きである。

第三章 豚の飼養法

豚には脂肪種と稱して脂肪を多量に蓄へる性質を具つてゐるもの、肉

用種と云つて比較的多くの筋肉を付けるものとの區別のあることは既に述べて置いた如くである。また養豚は分ちて仔豚販賣貸牡專業肉用豚飼育脂肪豚飼養去勢豚飼育とすることが出来るが本書はもと副業者の伴侶たるを目的としてゐるから専門的各獨特な飼育法に亘らず養豚に關する一般の注意を記載するに止めて置く。

一、何頭で始めるか

堵て前章に述べた所によつて養豚の有利なことが了解されたら始めることに決心すべしだが第一に生じてくる問題は豚數だ何頭位買求めて始めたら利益が多からうかと云ふ問題だ。本書の讀者は初心者と假定する。初心者とは豚を飼養した経験のない者のことじやで経験が無いから多數飼養すると冬期飼料の缺乏を見ることもあれば豚の病氣を發生さして不慮の災禍に罹らぬとも云へぬ。夫れに豚は生

後一箇年すれば十頭以上の仔豚を分娩するのであるから何も最初から多數求むることはいらぬ。少し飼つて経験が積むに従つて増して行くに限る。先づ四五人家内の家では初め一頭求めればよい。六七人以上の農家であつたら二頭乃至三頭位まで飼養してもよい三頭と云ふが年末になつて三十頭位の仔豚が生れ親仔三十三頭にもなつて見給へいくら豚だからとて手數がかゝつてくるものだ。

二、何處から買ふか

之が第二に起る問題だ。蕃殖専門で良い仔豚を産まして夫れ等を賣つて生計を立てゝ行かふとする者は海外から善良種を取り寄せるがよい。費用は比較的少い。もし此の方面に新事業を開展しようとするなら著者は實費で周旋の勞をとつてやる。が一二頭を買へばよい副業者はなる可く附近からか又は同村内から仔豚を分讓して貰ふの

通俗豚の飼方と利殖法
三
だ。村内郡内にまだ飼養者のない地方であつたら、農商務省の畜産局へ手紙を出して周旋して貰ふがよい。

三、如何な豚を撰ぶ可きか

豚は主に重量で賣買せらるゝのであるから、大きい種類のものを撰ぶべしだ。如何なる種類が大きくて、如何なる種類が生長速かで、且つ生産力が盛んであるかは種類の部に於て述べて置いたから、それ等を一通り讀んだ後で決定するがよい。尙ほ豚は他の動物植物と同じく遺傳と云つて仔は親に似るものであるから、仔豚を求めめる前に一應豚のよしあしを識つて最も適當な牝豚の仔豚を得るやうにする事が必要だ。で先づ親豚に就て知る可き必要條件を列擧するなら

△多數の兄弟を有つてゐるものを撰べ。親が多産系なら仔豚も多産系で豚兒を澤山産むと見て誤りが無い。

△三四月頃に生れたものか、八九月頃に生れた仔豚を撰べ。豚肉の高價に賣れる時期は殆んど毎年の如く三、四月頃と、十一月前後との二回で豚は出産後六箇月を経れば丁度賣頃の二百斤位に飼育し得るからだ。就中三、四月頃に生れた仔豚の方が世話が少い、と云ふ理由は此の時期から六箇月間位の間は野草繁茂の時代であるから比較的少量の青物を喰はることが出来るからだ。然し又た一方から云ふと八、九月頃に生れた奴の方が肥満させるに都合がよい。蟲類でも野草でも雑穀でもが皆秋になつて熟してくる、つまり食餌としての價値が増して來たものを喰はせることが出来るからだ。

△惡癖殊に仔豚を喰つたり又は咬み付いたり交尾を厭ふたりする豚の仔は買はぬやうにするがよい。親の癖は子供に遺傳するか

法殖利と方飼の豚

通俗豚の飼方と利殖法

ら親をよく調べる必要がある。之と同じ理で

△體質の弱く常に尾をも掉らす徐々たるものの仔豚乃至

△肺病等に罹つてゐる親の仔も撰ばぬがよい。肺病にかゝると云

ふ特質が遺傳するからぬ。其他よい牝豚は左の諸條項に適つて

居らねばならぬ。

△肥え工合よく體量六箇月には二百斤一歳ものは四百斤二歳もの

は八百斤位あるもの。

△元氣充溢して活動自在のもの

△肢長中庸にして體長く深く廣く且つ筋肉幾分緊まりたるもの。

△胸部擴大し前肢密接せず且つ横腹垂れ氣味のもの。

△毛髮細く皮膚また氣目細くして皺のないのがよい。

△性質柔順なるをよしとすれども病的で昏睡状態のものは不可。

法殖利と方飼の豚

△眼は明瞭にして活氣あるを尊び皺波の爲めにかくれたるの宜しくない。

△耳は薄く細く中庸にして毛の多からざるをよしとするも餘りに

細織で赤きは氣候の劇變に耐へないから宜しくない。

△肩幅は廣く骨の出張つて居らぬがよいさりとして餘り重くるしい

のもよくない。

△腹は長く真直で餘りぶらくして居らぬがよい。

△四肢の上部は廣くて垂直で肥大してゐるのがよく。長さは中庸

を撰ぶ可しだ。

△頭は肉付よく一見お多福然と肥えてゐる方がよい、杓子然たる奴

はよくないが顔の造作は種類により異なる故に一様には云へぬ。

△鼻は餘り長くて尖つたのは駄目だ。

豚の飼方と利殖法

四、仔豚の賣價

仔豚の値段は地方地方で異なるを以て一様には云へぬが買手の方で大略の價值を知つて置かねと賣買を商業にしてゐる者に利益を吸収されてしまふ。最近の計算によると交尾料は普通一回一圓六箇月即ち妊娠中に牝豚穀類で飼育した飼育費が三圓六十八錢であつたが之を三圓七十五錢と見做し、尙ほ産後一週間に於て親豚に小麦や豆を喰はし仔豚には豚乳の他牛乳をもやつたが其値は一日五十錢即ち一週間分三圓五十錢で充分であつた。今この總費用を合算すると八圓二十四錢になる。之を六疋の仔豚で除すと仔豚一頭の値が一圓十八錢と出る。之が標準相場とも云ふべきもので。副業家は之れ以下の代價で賣拂ふても元來残滓物で飼養したのだから利益ある筈。また仔豚賣却專業のもので之れに五割の利を見たる一圓八九十錢で賣れば

豚の飼方と利殖法

五、豚の食餌

充分の利益があると云はねばならぬ。蓋し豚は一箇年に二回の分娩があるから一回に五割の利があれば一年には倍の利益を收むる理であるからだ。

豚は雜食獸と稱して何でも喰はないものはない。數年前米國桑港の屠殺場では豚の胃腸から金塊を發見したことさへある。が其中でも豚の肥滿を致すものと、たゞ衛生的な効力しかないものとの二種がある。豚の營養食餌に關しては章を改めて述べることとし、こゝには衛生的食餌のことを記すことにする。

豚は毎日の如く礦物質の食物を欲しが、この要求に應ずるには次の如き混合物を古鍋か古桶へ入れて置き、豚の自由に攝取するの便を謀つてやるのだ。

法殖利と方飼の豚

通俗豚の飼方と利殖法

堅木の本炭	五升
同灰	五升
食鹽	二百目
石灰	二百目
硫黄	百目
水瓜、南瓜の種子	五勺

四四

之等は皆よくかきませて置くのだ。尙ほ此種礦物食餌を常に與へて置けば後章に於て説くが如く寄生蟲に罹かる患がない。

六、食餌の與へ方

人間でもさうであるが特に豚の如きになると生來無作法なものだ。だが人間と同じことで教へれば行儀をも覺えてくる。西洋人は豚を随分と下等なものに思ひ、且つ劣等人同様いくら指導しても進新な方面

法殖利と方飼の豚

にひかないものだと思つて居る。彼等は客の面前でお茶をズーゾー啜つたり、コーヒーやスープを口に含んでギク／＼咽喉を鳴らして飲む者や、多人数寄り集つて我先きにとパク付くものを豚だと云ふ。以て豚の品行程度が察せられるが幾分は指導によつて善化させることも出来る。然し之は手数のかかる事ゆゑ止して、只だ下品な奴だと悟つてゐて、其心持ちで取扱つてやるのだ。豚を放飼しやうものなら便所へ行き其足で厨へ残滓をあさりに來たり。大切に作つてゐる庭先の百合を掘つて喰つたり、縁下の芋を掘り出して食つたり。葱や野菜の如き作物を全部失敬してしまふからなる可く一所へ住まはせて置き、一定の場所へ一定の容器を置いて其中へ食餌を與へるやうにすることが必要だ。豚は亂暴で且つ行儀を辨へて居らぬから、一度に全部の豚が集つてき

第三章 豚の飼養法

四五

豚の飼方と殖利法

通俗豚の飼方と殖利法
て競つて食ひ普通の桶など軽きものは鼻先きで轉倒してしまひ從つて汁液の如きものは地上に流れて何の役にも立たなくなる。どうしても強固でかつ重い容器を撰ばなくてはならぬ。一頭位飼養して居る間は水瓶か陶器製の火鉢の古いのがよい之れなら汁液をも注入して置ける。そしてまた重いから一寸のことでは轉倒しない。然し仔豚が産れて頭數が増して來たら、もつと大きな容器が入用になつて來る。十も二十個も古い陶器の水鉢や水瓶があるなら一頭に付き一個の割合で設備して置くがよい然し多くの農家に斯くも多數の古道具はないと見なければならぬ。斯かる場合には木製の餌槽を製するのだ。製法は容易だ、八寸幅位で長さ一間位の五分板二枚を三角形に合はして其合せ目へは古布を敷いて釘づけにし、且つ兩端へは三角形の板を打付ける代りに七寸幅位の板で長さ二尺位の板を張り其各の一端を地

通俗豚の飼方と殖利法

豚の飼方と殖利法

中へ埋めて置くのだ斯くすれば豚が頭を突込んで荒れることも餌槽の轉伏することなく、且つ板と板との中間なる布切乃至粘土は水氣にあひて膨脹し汁を洩さざるに至る。一間の長さあれば十頭には充分である。仔豚が尙ほ増殖したら之と同様のものを尙ほ一二個造るのだ。此の飼槽の中へは芋の皮の如き豆の莖や莢や米漸水に至るまで入れて食はすのだ。

七、何處に飼ふか

少し多數の豚を飼ふものは豚小舎を作る必要があるが一頭飼つて居る間は豚小舎など作れば經費倒れた。と云ふて豚だからとて寒暑雨露を凌がすには居れぬ。豚は元來藁や麥稈の中へ潜入することを喜ぶものであるから小舎を造る代りに麥稈を積んで置き其上へ麥稈で雨の漏らぬやう屋根を造

法殖利と方飼の豚

通俗豚の飼方と利殖法

つて置けばこれで充分だが、一年に一回位つゝ、麥稈はとり出して捨て、更に新しいものと代へてやるがよい。若しそれ、厩舎の檐下等に糞を積んで與ふれば屋根を造る手數もかゝらぬ。

之れを本式に十頭二十頭の豚を飼養するとか、乃至豚の糞尿等より來る悪臭の襲ふを厭ひて住宅より離れたる所に飼養せんとする場合に、は圖に示すが如き豚舎を建てるのだ。この圖に示すのは最も進歩改良した豚舎で、目下米國農務省で獎勵してゐる模型であるが、諸士は之を一讀參酌して日本流に竹と竹皮、杉皮乃至小枝の如き安値の原料で造くるがよい。豚小屋を造るにあたりて注意す可き一事は息抜孔を設けて置く事で、その息抜孔は圖に示すが如く二重に造り、雨降ることあるも直接に雨の漏らぬやうにして置く事だ、先づこのアメリカ式の

法殖利と方飼の豚

立派な豚舎の構成法を參考



舍豚範模

までに記して見やうなら。床は二寸に六寸で八尺長の板を隙間を造りつて打付けて置く。屋根は九尺二寸の板を釘づけにし、尚ほ板と板との接觸する上部へは二寸に八尺の板を被せて置く、そうすれば雨の浸入しないばかりか、小舎が頑丈になる利益がある、入口に戸を付けたのは寒氣を妨ぐ爲めで、冬期に必要な装置、戸の幅は二尺で高さ六寸、夏期には繩でもつて開けたきり縛つて置く。前部と同じやうに後方にも戸をつけて置きて空氣の流通を謀つてある。屋上の息抜孔は屋根板を切り開いて設けるので、孔の大きは一側に付三寸高く、長さ一尺

法殖利と方飼の豚

通俗豚の飼方と利殖法 五〇
 二寸あればよい。此種永久的豚舎を設けて置けば豚も喜ぶであらふが始めには一寸經費の點から手が出ない。小竹か杉皮で構造すれば殆んど無代同様で造られやう。此種の豚小舎を作つて置けば運般にも至極便利で一所に固定せしむる代り月に一回位宛移轉するのだ。そして元どの場所へは野菜物を植付けけるなら肥えること夥しい。

八、豚は長期間飼ふ程不利である

豚は最初の六箇月即ち出産後半箇年間は生育速かで且つ此期間に於ては同じ一斤の體量を増すにも三四歳の豚ほど澤山の食餌を攝取しなくともよい。人間とても生育期間は食を取つてはだんだん發育して行くが此期間がすぎると幾何食うても發育は止まるとしたものだ。豚は元來ツブシにする可く飼ふのだから食餌に相當して體量を増して行く間は飼育するだが食はしてもそれ程効能が現はれなくなつた

法殖利と方飼の豚

ら直時屠殺するに限る。従つて養豚業は夙に此點に留意研究した結果豚は生後六箇月から一箇年の間に賣拂ふた方が利益多いと云ふことを悟つたのである。何故だらうか、實驗の結果一二を記して見やう。實驗第一此の場合に食はしたものは玉蜀黍。

豚の體量	餌の目方	一日の増量	肉百斤に要す穀物
一五〇—一五〇斤	二、二三斤	〇、七六斤	二九三斤
五〇—一〇〇	三、三五	〇、八三	四〇〇
一〇〇—一五〇	四、七九	一、一〇	四三七
一五〇—二〇〇	五、九一	一、二四	四八二
二〇〇—二五〇	六、五九	一、三三	四九八
二五〇—三〇〇	七、四〇	一、四六	五一一
三〇〇—三五〇	七、五〇	一、四〇	五六五斤

豚の飼方と殖利法

通俗豚の飼方と殖利法
 此の實驗によると同じ百斤だけ豚の重量を増加する爲めには二百九十斤の穀物を若い百斤以下の仔豚にやるか其倍額を二百五十斤以上の豚にやるかと云ふことになる。つまり若い豚なら一斤五錢で賣る可きを老いた豚なら一斤十錢で賣らなければならん道理だ然るに肉を買ふ者は同じ値段でも若くて柔い肉を好む者なるに何を好んで硬い老い豚の肉に倍額の代價を拂ふものか。して見ると豚を飼ふものは二百斤前後(即ち三十貫前後)に達すれば賣り拂ふに限る。
 紐育の農事試験場でも略之と同じやうなことを云つてゐる其報告によると豚は年齢によつて食物を消化する割合が異つてゐることを發見した一寸記して見るなら

豚の年齢(目方斤數で)

百斤	不消化割合
百斤	七割二分

豚の飼方と殖利法

右の如く老をとる程食物が身につかなくなる。老豚をいつ迄も飼育しては不利だ。

二百斤	七割三分
二百五十斤	七割五分
三百斤	七割七分
三百五十斤より五百斤	八割九分

九、穀類で飼養しても利益があるか
 豚と穀物との相場關係に就ては既に豚の利益に關する部に於て述べて置いた故養豚業者はよろしく其部を尙一讀して見て且つ豚の時價とを比較した上に於て決心す可きである。でこの比較研究は何だか面倒臭く感ぜられるけれども豚を飼つて充分の利益を得んとするにはどうしても二三時間位頭腦を煩さなくてはならぬ。

豚の飼方と殖利法

通俗豚の飼方と殖利法 五四
 また最近オンテリオ農事試験場の報告によると次の様な場合には豚を飼つてもよいがそれ以上では利益が薄いと云つてゐる。
 表の中に噸と記してあるのは二千二百斤のことで、一斤とは凡そ百六十匁のことだ。

豚一斤四錢五厘の時	麥一トン二十圓	菜根十圓
五錢	二十七圓	十圓
六錢	三十圓	十圓
六錢五厘	三十四圓	十圓

菜根と云ふのは馬鈴薯、人參、燕大根等の類を示すのだ。また表中豚肉一斤六錢五厘以上の場合を掲げぬのは米國ではまだ此れ以上の高價に賣れたことが無いからだ。日本の如く高價な國では養豚の有利なことが知られる。

豚の飼方と殖利法

十、肥満法
 肥満法はまた肥育法とも稱して無理に肥えさせるやうにする方法である。肥育法は豚を賣らふと思ふ時より一箇月乃至二箇月前より行ふもので、生育速かな種類にあつては生後六箇月、普通のものにあつても七箇月頃より創めるのである。肥満法は長くても二箇月、少々上手にやれば五週間で効果を現はすことが出来る。然しあまり長期に亘つてはならぬ豚の諸機關を害し従つて疾病にかゝりやすひからである。

肥育法を施すには先づ第一に食餌を撰むことが緊要である。最初の二週間は大豆粕や醬油粕茶の實滓、豆腐滓等窒素質に富んだ食餌を與へ十日程経たらば麥、小麥、玉蜀黍、荻草、馬鈴薯等澱粉質に富んだものも與へるので之等もどちらかど云へば煮て喰はせる方が効能が

ある。同じ水を飲ませるにしても冷水を飲ませるのは損で、どちらかど云へば少々温いのをやる方が利益がある。

肥育中は舍外に放飼してはならぬ。よろしく狭所特に豚小舎に飼養するので、その舍内は常に温く保つことが緊要である。温度は華氏の寒暖計で六十五度から七十度位が適度である。

牝牡兩性を同居させると發情して精神を興奮させるから肥えない故に之は堅く禁すること、尙ほ舍内は常に清潔にして置き、且つ空氣の流通を良くして置かなくてはならぬ。

元來豚の消化時間は凡五六時間であるから成る可く此時間毎に餌食を與ふるやうにする、つまり一日には四五回に亘つて飼料を與へるのである。また餌食を與ふにしても毎日毎日同じものばかり與へたり乾燥物乍ら與へずと時々異つたものや、青物などをも與へてやるのだ。

第四章 豚の飼料

要するに澤山喰はして消化させ運動を禁じて、まるで寝かして置いて肥滿させるがよいのだ。かくして肥滿した肉は美味で、柔かです。特に燻肉用として尊重される。

豚は性來殆んど總ての動物質植物質を食ふ故に食撰をする必要なく特に副業として一二頭を飼育する場合には飼養に不自由を生ずることとは甚だ稀で、毎に庖厨の残滓物と米麥豆類の不良なるもの、魚類の腸諸臟腑、莖芽等の牧草類を以て充分とすることが出来る、が一旦仔豚が生産して三四頭以上も飼養せんとする場合になると始めて飼料に就き少なからざる心配をせなければならなくなつて来る。また飼料の

法殖利と方飼の豚

通俗豚の飼方と利殖法

五八

澤山ある頃から冬期及び春期雑草、残穀等のない時のことを考へて蓄へて置く必要がある。たゞ冬春期に亘る間の飼料の準備をして置くこと云ふばかりではなく、如何なる品を何程準備して置く可きかと云ふことを豫算してかゝらねばならぬ。

先づ第一に一頭の豚は一日にどれだけのものを喰ふかと云ふに之は左記の如き表から算出することが出来る。

二ヶ月目	五十斤豚	(1) 三八斤	(2) 一五〇	總計 一八八
三ヶ月目	百斤	五〇	二五〇	三〇〇
五ヶ月目	百二十五斤	五四	三〇〇	三五〇
七ヶ月目	百七十斤	五八	三五〇	四〇〇
八ヶ月目	二百五十斤	六二	四〇〇	四六二

之は千頭の豚が一日食ふ飼料高を斤數で示したもので、一頭の豚の

法殖利と方飼の豚

時には之を千分ノ一にすればよい例へば二ヶ月目の豚一頭が一日に肥へて行くためには四分の蛋白質と(1)百五十目の澱粉が入ることになる。こゝに注意して置くが之の表の中に用ひた(1)とは蛋白質の義で(2)とは澱粉質のことを云ふのだ然らばどうして澱粉質や蛋白質の料が食物中に含まれて居ることが知られるか。一々分析なんて五月蠅事は農家には出来ぬ。所がよい都合には學者と云ふ者がチャントこんな面倒なことを調べてるから一寸も心配することはない次に記す如き表を見ればすぐ判然する。飼料の中にある蛋白質と澱粉との量を表で以て知つたら後で珠盤でやつて見るのだ。

右こゝに一寸其蛋白質と澱粉と云ふものゝ飼料中に含まれてゐる量を示そう。

法殖利と方飼の豚

青	ア	茅	馬	大	人	燕	萩	大	小	小	玉
蜀黍	ル	フ	鈴					豆	麥	豆	蜀黍
一斤	ハ		薯	根	參	葉	蔓	稈	蔓	殼	
(1)	〇一	〇三九	〇二〇	〇九	〇一	〇八	〇一	〇六〇	〇四	〇四	〇三
(2)	一・二五	一・三八	一・六九	一・六五	〇・五六	〇・八二	〇・七七	〇・六二	三・四一	三・九七	三・九九
六〇											七・六四

通俗豚の飼方と利殖法

法殖利と方飼の豚

小	大	ソ	藪	牛	非	大	菜	南	米
麥	麥	豆	豆	乳	魚	豆	葉	瓜	糠
〇一	〇九	〇七	一七	〇三	三三	三四	〇〇一	〇一二	〇七
七・三〇	六・九二	五・三三	五・三四	〇・五九	一・八二	五・五〇	〇・二二	〇・五五	四・二一

ど云ふ譯である。
 で今かりに生後八ヶ月體量二百五十斤の豚を肥満させるに要する一

日の飼料は幾何と云へば之は蛋白質が〇、〇六斤、澱粉が四斤、總計四、六二斤で外に水五升入るのである。然るに小麦六斤と人参一斤位與へればこれ丈の營養分があり。又燕七斤程喰はしても殆んど之と同量の効力がある。つまり色々の飼料を組合はして行けばよいのである。

△庖厨の残滓物は最も安値なる豚飼であるからなる可く近所の人々に約束して置いて毎日貰つてくるがよい。少々大規模にやつて見ようと思ふなら、附近の市町の飲食店等へも約束して置いて毎日貰つて來るがよい。

△魚屋肉屋へも臟腑や血液の不要なものをとつて置いて貰ふがよい。この爲めには先方へ桶か何か預けて置くことが必要である。△其他飼養者自身常日頃の注意如何によつて随分多量の飼料を得ることが出来る。玉蜀黍は最もよき豚の飼料であるからつとめ

て作るのだ。之は初め苗床に育て、置いてから河流の淺瀬堤防の兩側山林の麓縁乃至は春期に於て河流の砂礫場へも植ゆるがよい。玉蜀黍は唯に穀粒ばかりではない、穀稈がまた非常に營養分に富んで居るから、穀粒の熟さぬ前に於て刈つて、乾し置くがよい、従つて一年中何時蒔いてもよいのである。

△甘藷の蔓はまた營養分に富んでゐるから、一旦豚の腹を通過さしてから肥料とすれば、目下の如く踏込みに際しての面倒を省くことが出来る。

△總ての豆類は窒素と云ふ高價の肥料を空氣中より吸収して唯に自身の生活を謀るのみならず、また土地をも肥土と化す効力を有し、且つ豆粒及び豆殻は米麥以上の營養に富んでゐる故に一寸の隙間地へも植ゑて以て豚の飼料とす可し。

通俗豚の飼方と利殖法
△馬鈴薯及び南瓜等は冬期間青物の少なき時に與ふる爲めに夏期に於て作つて置くがよからふ。其他大抵の作物は豚の餌となるから、春夏の二期に於て、何でもかまはぬから。出来るだけ多くの作物を作つて置くやうに心掛けたい。然し善良の畑を應用せずとも山麓なり、懸崖なりを利用して瓜豆等を懸垂して作るなども土地特に不毛地を利用すると云ふ可きであらふ。

第五章 豚の蕃殖法

一、豚は何處から生れる

人間でも牛馬でも豚でも同じこと両親があつて初めて子が産れる。勿論世の中にはかの蜜蜂だの蚊蟲の如く雄はなくとも雌のみで幾代か

の子孫を産んでゐる動物があるが、まだ牛馬羊豚はそこまで進歩してゐない。従つてこゝに説く豚の場合に於ても仔豚は常に牝豚の體內なる卵巢から發生する。この卵巢には何萬と云ふ仔豚になり得る卵子があつて一つづつ熟しては腹の中へ落ちてくる。すると子宮に連續してゐる喇叭管と云ふ誘導管の入口に付いてゐる細毛が活動して卵子を管内へ吸收する。で卵子が此管内を下方子宮へ向つて落下してくる間に牝豚の精液に出會へば子宮へ到するや否やそこへ寄生すること凡そ百十五日で幼児即ち仔豚となつて體外へ出てくるのである。

二、何時交尾させたらよいか

豚によつて多少異つてゐるが、牝は普通五六ヶ月目になると發情する。でこの發情期は前にも述べた通り卵子の成熟した時で腹の中を卵子が下つて来る時だ。此時牝豚は非常に神経の興奮したる状態を示し

法殖利と方飼の豚

通俗豚の飼方と利殖法
六六
且つ陰部から異様の臭氣に富んだ汚物を排泄する即ち月經がある従つて此時に牡豚を連れてきて交尾させれば妊娠するのであるが。五六箇月目の仔豚は未だホンのネンネイであるから、少し成育するを待ち八九箇月頃から交尾させるやうにとむ可きである。でこの月經のある時は牡豚の陰部の粘膜腫脹紅を呈し既に云つた如く甚だしく興奮して喚聲を擧げつゝ牡豚を慕ふに至る故に初心者にも直ちに夫れを悟らるゝのである。生後六七箇月を経た牡豚もまた此頃より發情し且つ牡豚の陰部より分泌せらるゝ汚物の臭氣を嗅ぐ時は淫情急に奮發するものである。尙ほ牡豚の淫游期は一日乃至三日間に涉れども其最も喚聲を極むるは發情後十時間前後である。牛馬の場合と同じく牡豚の月經期は三週間毎に一回づゝある。然し

法殖利と方飼の豚

交尾受胎した場合には其時より幼豚の出産あるまで月經を見ない従つて交尾の有効であつたか否かは凡三週間経れば確然する。第二の月經があれば交尾は不成功に終り、月經がなければ受胎したのである。
三、牡豚はどうして求める
初めて副業に豚を飼養せんとする者は牡牝兩種を買ふのは不得策である。然し初めから二十頭なり三十頭なり求めて大規模なる養豚專業を爲すならば宜しく一頭だけ牡豚を合せ求む可きである。一頭の牡豚はよく六七頭の牝豚に受胎させ得るものであるから、其のつもりで牝豚の配合を定むべきだ。
副業として二頭位の豚を飼養してゐる者はよろしく少しの代價を拂ふて附近の牡豚と交尾させるがよい。そして此二頭から仔豚が二十なり三十頭なり産れた時に其仔豚の中から最も健全なる牡豚一頭を

蕃殖用にしたらよい。附近に養豚者が多数ある場合には飼主同志相
集まつて組合を設け、其組合員中多数の豚を飼つてゐるものが一頭位
餘分の牡豚を飼養して、交尾期には村内乃至組合員に交尾の便を謀つ
てやり且つ相當の交尾料を受くることにしたら牡を飼ふものにも牝
ばかり飼養するものにも相互の利益となるであらふ。また組合がな
くとも、各村落に農商務省の試験場でも出来て米國の如く當局に於て
無料で交尾さして呉る事になればまことに結構であるが、目下の日本
の状態では一村に一個所の農事試験場設立はおろか、一郡に一個所の
設立も望み難い。組合組織でやるより仕方がない。

四、交尾數に制限があるか

萬止むを得ない場合の外同一の牡豚をして一日に一回以上交尾せし
めたくない。時刻は午前十一時前がよい牝豚に元氣の盛んなのは午

前中であるから。然し一日に午前及ひ午後二回位交尾さしても害
はない。日に二回以上交尾さした時には三日目に一日休息させてや
るやうにしたい。米國ミヅリ州の Hoffman と云ふ人は一箇年間に四百
九十回交尾さしたが皆上成績であつたと云ふてゐるが可成は一箇年
間に七十回位に限りたい。

五、最も良い時期

豚を飼つて金が思ふ程澤山に儲からなかつたと云ふ人は大抵交接す
る時期を撰ばなかつたからだ。悪い時に交尾させると悪い時に出産
があつて値段の安い時分に賣拂ふことになる。副業家はどんな時に交
尾させてどんな時に賣らうと賣つただけの金は丸儲と云ふ理なれど
も而かも高價に賣渡す程利益大なることは明かな事。勿論豚の値段
は一定の法則によつて高下するものでないとは云へ、普通高價の時

通俗豚の飼方と利殖法 七〇

春先きと早秋との二回に限ると云ふ事實は豚を飼ふ者の利用すべきことだ。では如何に利用するかと云ふに最も需要の多き豚は通例百七十五斤から二百七十五斤位までのものである。然るに好都合な事には農家にとつとも豚を之れ以上に肥育することは利益の薄いもので二百斤内外が賣頃の程度だ。所が仔豚を二百斤になるまで飼育するには五箇月半から六箇月かゝる。夫れ故に九月十月頃に賣拂ふ爲めには三四月頃に出産させなくてはならぬ。三四月頃に出産させるには前年の十一月頃に交尾させなくてはならぬ事になる。之と同時に春期三四月頃の高價な時に出荷する豚は前年の八九月頃に分娩させ八九月頃に分娩させるには四五五月頃に交尾させるにある。此の秘訣は重要なことであるからよく考へて交尾期を過らぬやうにするのだ。

六、早婚の害

既に(二)の部で述べて置いた如く牝豚は五六箇月目稀には百日目頃より發情して交尾したがるものであるが早婚は害あつて利する所少ないから、かゝる早熟の牝は牡に近づけぬやうにするがよい。米國のウイスコンシン大學で實驗した結果によると體量四百八十斤ある牝豚は平均一腹に九頭産み、仔豚一頭は出産當時に於て二十八斤あつたが牝豚が二百三十斤の時には一腹から平均五疋半の仔豚を産し、仔豚の重量は平均十四斤半で殆んど前例の半額しかなかつたと報告してゐる。之を牝齡から云つて見ると三四歳の牝豚は一頭二十三斤の仔豚を九頭以上産み。二歳より三歳までの親は一頭十九斤の仔豚七頭を挙げ、一歳以上のものは一頭僅か十三斤のもの六七頭産する。以て年齢の仔豚の重量に關することの大なるを知る可きである。

豚の飼方と利殖法

七、妊娠の徴候

前にも述べて置いた如く牝豚は毎三週毎に一回宛の月經があるが妊娠すると月經が止む故に交尾後三週後には妊娠如何を確かむることが出来る。然し夫れ以前に於ても殆んど豫知することが出来る。妊娠したものでも二度と交尾すれば受けることが稀にあれば而かも牝豚は容易に牡豚を寄せ付けぬによりて妊娠の如何を悟られる。月日を経つに従つて腹部が垂れ下り水を飲む時にはビク／＼と胎兒の動く態が表はれる。

妊娠中の牝豚は空氣の派通よき場所乃至舍内に起臥せしめ、あまり肥さぬやう然かも瘠せさぬ程度に食餌を與へることが緊要だ。妊娠中に牝豚を憤怒したり、恐怖したり打撲たり追ひ廻す等のことは止さねばならぬ。妊娠後一箇月も経たらば量の大きなもの刺戟性の

豚の飼方と利殖法

八、豚の分娩

食餌や腐敗したものを與へてはならぬ。脂肪性の食餌もまた嚴禁した。多數一舎に置いたり、荒れ廻る牡豚と混合させると流産することがある故に可成的別舎に飼つて欲しい。常に豚舎に臥かして置くのはよろしくない。毎日充分の運動をさしてやるように勤めたい。

豚の妊娠期は約百十五日であるが百十三日目に分娩することもある。百十八日頃まで生産せぬ場合もある。總て年老ひた牡豚は若いものよりも長く胎兒を腹藏する傾向がある。分娩期が近くと種々の徴候が現はれる。乳房は膨脹し陰部また擴大し、陰部の内壁を構成する粘膜は腫紅を呈してくる。牝豚は神經過敏になつて藁等抱き込みて遂には座居する。で出産前後十八時間位は牝豚に何も食はせぬがよい。また出来ることなら産褥につゐて居る可しだ。蓋し尤も大事な時で萬

通俗豚の飼方と利殖法

七四

一難産の場合には牝豚のみか十頭近くの今にも産れんとする仔豚の一命にも關することであるからだ。然しあまり近よつて牝豚の怒りを買つてはならず、また必要のあるまでは可成さわらぬが宜い。分娩期が切迫してくると腰部の筋肉は收縮緊張し、そのはずみに仔豚は徐々と陰部より押し出される。筋肉の收縮は初めは緩慢であるが漸次に激増し分娩後に止むのである。

仔豚は最初前肢部と頭部を顯す之れはよい分娩法で仔體が(く)の字形になつてゐるので頭部と前肢部は楔子の作用をなして陰門を擴大し得るからだ。時々後肢を先きに出すことあれども豚の場合には安全に産まれるもの故助けてやる必要がない。仔豚は生れ次第静かに牝豚に知られぬやう布の上へとり上げて置くが宜しい、さもないと牝豚が仔豚を喰ふこともあれば、また下に敷きて踏み殺すことがあるから

だ。もし分娩が長く續くやうであつたら先にとり上げた仔豚も三時間経ぬ中に親豚の腹の近くへ置いて乳にあり付かしてやるがよい。産前産後十二時間位に亘りて食餌を牝豚に與ふる必要はないが熱氣を冷やす可く水を望むがまゝにやるやうにするのである。分娩後初めて牝豚へやる食餌は糠と粥との混合物の如き輕きものを選び可しだ。

九、産後の心得

産後最初の乳汁はどの仔豚にも飲ませるやうにした、仔豚を離して置いて忘却した場合又は病氣のために母豚から乳汁が出ぬ時には扁豆油を仔豚に飲ますのだ、そして胎内生活六箇月間に亘つて胃腸の中へ蓄へて置いた汚穢物を下痢させてやるのだ。産後四五時間しても乳の出でこない時は牛乳を飲ますか又は米の粉で汁を拵へてそれ

法殖利と方飼の豚

通俗豚の飼方と利殖法
 に少量の食鹽を混じてやるがよい。
 牛乳は豚乳より有効であるから仔豚は喜んで飲む。牛乳と豚乳とを比較するならば

豚乳	水分	蛋白質	脂肪	糖分	鹽分	牛乳	水分	蛋白質
	八七、二〇	六、五〇	一、〇〇	四、二四	一、一六		八七、二〇	六、〇六

法殖利と方飼の豚

と云ふ割合である。牛乳で育つるとした所で僅か廿日間位のものである。初め兩三日間は匙に極めて飲ませ其以後は竹筒の一尺位なものか又は單に茶碗のやうな物へ注ぎ手で握つてゐて飲ませるがよい。初めの一週間位は日に六七回給食するもそれ以後は漸次減少して一日三回たらしむるがよい、牛乳は高價なものであるが故に牛乳ばかりで育てるのは不經濟であるから米の粉汁粥などを混ぜてやるがよい。然し右に述べたのは親豚に乳の出ない場合に於ても可き手段であるが乳の出ない事は稀である宜しく怖れずに憂慮せずに豚を飼ふ可しだ。親豚に乳の澤山出る場合に於ても生後一週間も経ば日々粥など與へ

豚の飼方と利殖法

通俗豚の飼方と利殖法
七八
てやり生後二十日から二十五日も経てば全然牝豚から分離して乳なしに且つ普通の食餌を攝取し得るやうに馴らして置くことが肝要である。

十、豚の去勢術

仔豚を親豚から分離する一週間又は十日前頃に仔豚の中の牡に去勢法を行ふがよい。牝にも去勢術を使用してもよいが手数が加ふるばかりで何等の効果も擧がらぬ。一體なせ去勢術を行ふ何故に豚の生殖器を除去するのかと云へば生殖器があると元氣盛んで精神興奮することが多く所謂神経過敏のものになり従つて少しも肥えないからである。然るに牝豚は生來肥ゆべく生れて來て居て生殖器を剔り去らずとも肥満する故に去勢術を行はぬ方が利益だと云ふのである。先づ牡豚の去勢法から述べやう。

豚の飼方と利殖法

一、牡豚の去勢術は何時行ふか
と云ふに去勢法はいつ成してもよいが通常は二度である。一度は即ち仔豚に行ふので生後二週間から九週間即ち十五日から八十日間に於てするがよい。早くやればそれだけ肉付がよくなり且つ傷も癒え易いが睪丸が充分に發達してゐないから把握に困難である。六週間頃が最も適當な時期であつて更に成長したるものは諸組織強靱となれるを以て手術が容易でない。之は仔豚に就てあるが成豚をも去勢することがある。
別章に於て述べたるが如く。牡豚を蕃殖用として交尾させるには年限があつて普通一二年間交尾用に供したものは去勢してから肥満させて賣拂ふのである。

豚の飼方と利殖法

通俗豚の飼方と利殖法

ある。異なる所は手術の難易だから本章に於ては一般的に記する事にする。

手術はなる可く夏期殊に熱い時を避けるがよい、熱い時には創傷癒合が難かしく時には腫膿を引興したり、蠅が産卵したりするからだ。また同じ一日の中でも天気好晴天午前中特に十時前がよく雨天曇天にはなる可くやらぬがよい。之れ蓋し晴朗の天気には諸組織の活動盛んであるのと午前中には豚の元氣盛んで従つて創口の癒ゆることも早い譯であるからだ。

二、手術前に於ける注意

牛馬等の場合に於ては手術前一日間位控食せしむる必要があるが豚の場合には是の點に顧慮する必要がないと云つてもよい位だ、然し食後直ちに手術することは控ゆ可きで従つて手術前の一食だけは控へ

るがよろしい。

三、手術に用ゆる道具

豚の去勢位ノンキに容易に出来るものはない、道具器械などは殆んど不要で、ナイフ即ち懐中小刀一本あれば素人にも牡豚の去勢は即座に出来る。然し牝の去勢には手を豚体内に突込むのだから、酒精か油を手に塗つて消毒する必要がある。夫れとて、バスリンで澤山だ、バスリンがなくばカタアブラで澤山だ、また牝豚の場合には局部の毛を剃るのだから古い小刀が入るが之は去勢と兼用でよい。尙ほ陰部は肛門の近くにありて不潔かつ有害なる黴菌類が附着してゐるから、手術前に豫め此部の消毒を謀つて置くことが必要で其目的の爲めには酒精か微温湯が必要である。

四、牝豚の去勢法

豚の飼方と利殖法

通俗豚の飼方と利殖法

八二

仔豚の去勢は極く簡単容易に行はれて婦人や小供にもできる。一二度やつたことのあるものは膝の間に幼豚を挟んで兩手を以て去勢するのであるが、婦人や學校子供にやらせるには最初は一人二人の助手があつた方がよい。助手はたゞ豚を暴れ動かぬやうに保持して居ればよいので、先づ前肢と後肢を各々別々に縛つた上、豚の頸部を膝の間に挟んでゐるがよい方法だが、縛るが面倒であるなら、肢脚を兩手で堅く握つて居ればよろしい。

仔豚を動かさないやうにしたら、今度は手術者の役だ、先づ第一の仕事は局部を消毒することだ。消毒するには酒精がよい、即ち酒精を布に浸して、辜丸及び其周圍一寸廻りを洗ふのだ、酒精がなければ微温湯で宜しい、之もまた布に浸して酒精の場合の如く、辜丸附近を洗淨するのだ。消毒が済んだら、豚の右側に立つて左手に辜丸を皮の上から固く握り

豚の飼方と利殖法

出して其根元を滑動せぬやうに力を入れて絞る。辜丸の中央には上下へ走る繼目があるだらう。で先づ此の繼目に沿ふて小刀で上下五分に亘つて皮膚を截ち切るのである、此の外皮と次の膜との間から清淨な水が出るが、かまはず尙一枚の膜を切り破り、左手の指先で丸を少し壓すやうにすれば、辜丸は其創口から出て来るのである。既に辜丸が皮膚を透して顯はれてきたら、今度は右手を以て夫れを掌中に攪み込みグット手早やく引き抜けば、辜丸に連續してゐる諸組織も共に抜き出される。かくして辜丸を除去し得たらば、其創口を微温湯で洗淨し、其儘か、または酒精で一吋拭ふて靜かに放ちやるがよい。

右に述べた去勢法は尤も一般に行はれてゐるのであるが、初學者や小年には時に兩丸を一時に握り得ず、マゴクする中に片丸から手が離れて爲めに内部へ引き込ましてしまふことがあるから、最初一回位は

第五章 豚の蕃殖法

八三

法殖利と方飼の豚

通俗豚の飼方と利殖法

八四

片側づゝ二回に取り出すやうにするがよい。此場合には先づごちらか都合のよき側の睪丸の中央へ上下に走る創口を入れて、それから一丸を引き抜き更に他方へも同法によりて創傷をつけ其の切口より他丸を引き出すのである。此の方法によれば手術中握つてゐる方即ち左手さへ緩めずば睪丸を逃す患なきかはり手術に時間を費すので豚に氣の毒である。

尙ほ交尾に使用したる如き老豚にありては睪丸に連続する諸組織強靱を極むるから去勢も従つて容易でない。此の場合には睪丸が創口から露出したらば急に引き出して置いて、もう腹の中へとび込む患がないと見たら一度は睪丸を左の手に持ち變へ左の手で強く引き乍ら右の手に小刀をもち睪丸に續いてゐる管を創口のあたりで断ち切るのである。此の管は可成的出る丈け出して置いて截断しなければ

法殖利と方飼の豚

ならぬ。精液が管に澤山残つて居ると假令傷口は癒えても屠殺してから肉が悪臭に富んでゐるから直ぐ判然する。去勢がすんだから局部を酒精で洗拭するか又は微温湯で洗淨して消毒す可きである。尙ほ何れの場合に於ても手術中に睪丸の内部を傷けないやうにしなければならぬ。小刀を深く突込めば内膜を破り爲めに内部の精液は洩漏して睪丸爲めに縮少し従つて抜き取る事が容易でなくなる。

五、牝豚の去勢法

既に述べた如く牝豚には去勢法を施すもそれだけの効力がないから施さぬ方がよい。然し其方法だけは述べて置かう。

牝豚の生殖器は殆んど全部が體の外部に突出してゐるから所在が知れ従つて手術も容易であるが牝の生殖器は體内にあり且つ腰推骨に接し左右二個が離れてゐるため施術は不便である。

第五章 豚の蕃殖法

八五

豚の飼方と利殖法

通俗豚の飼方と利殖法
八六
かの馬や牛の如き大動物に於ては生殖器は外陰部より片手を押入し
て抜出し得る便があるが豚や鶏の如き割合に少なる動物になると是
非其腹部へ穿孔して其傷口から卵巣をとり出さなければならぬ。
手術の第 着手としては先づ豚の動けぬやうに箱又は臺の上に其體
の右側が下になるやうに横臥せしめ動かぬやうに助手をして兩手に
二雙の肢を保持せしめ且つ牝の喰ひ付くを豫防するために口部へは
布を被せて堅く縛り置く。さて腰推骨の突起してゐる下部で且つ最
終肋骨の少しく後方に當る所をまづ微温湯で濕し被毛を剃去し酒精
又は焼酎でよく洗ひ消毒するのだ。創傷は左右何側へ行つてもよい
のであるが左側にする方が手の動かし方に便利であらう。先づ手と
小刀をもよく酒精で消毒してから背骨に直角する様な創を凡そ一寸
五分か二寸位に切りて體腔に到せしめる。この孔から指先きを突込

豚の飼方と利殖法

んで探ると卵巣と子宮とを連接してゐる管に觸る。この管が手の先
に觸れたらもう占めたものである、この管に沿ふて指を更に内部へ向
けるか指先きで此の管を引き出し乍ら指先を進めて行つて母指と人
指指とで切り取るのである、卵巣もまた指先きで捻ち切つてとり出す
のだ。卵巣と誘導管をとり出したら今度は創口を二針か三針縫ひ其
兩端を合して結び置けばよい。

六、去勢の結果

最近の學說によると男も女も雌も雄も皆な兩性と云つて各自分と反
對の性を具備してゐるものである従つて動物が胎兒と云つて母體内
にある初期に於ては男でもなければ女でもないのである、所が漸次生
育するにつれ一種の藥品又は藥汁のホルモンと云ふものが分泌せら
れて身體全部を巡廻して歩く。一體この藥は體の諸器官からも湧く

通俗豚の飼方と利殖法

八八

やうであるが、最も多量に出る場所は生殖器で雌に於ては卵巣雄に於ては睪丸である。この睪丸なり卵巣があつて雌にさせ又は雄を發達させるホルモンを發生し、其生物が成熟する時に完全な雄なり雌なりにしてしまふのである。それ故に雌例へば牝鶏の卵巣を除去する時は鶏冠や距が發生したり、牡鶏の睪丸を除くと柔順になつて時をも告げなくなり且つ女性の常とて肥満し出す。で豚に去勢を施しても同じ結果が生じて雄否牡豚は去勢後は一見牝豚の如く不活發になり、あまり運動をせぬによつて、喰へば喰ふ程肥大するのであるが、牝豚の生殖器を幼豚時代に去勢すると反つて牡豚の如くなつてあまり肥満せず且つ肉も硬くなる故に反つて不利である。

七、去勢雑談

△牝豚の去勢に當つては子宮を除去する必要なし、然し妊娠中であ

つたら子宮をも抜去す可しだ。

△卵巣は何れの家畜にあつても硬く密構されてゐるから手に觸ると他のものから容易に區別され得る。

△去勢後牝豚を放ち飼ひにするのはよくない、創口の全癒するまで別舎に置くがよい。

△よく創口へは蠅が産卵し爲めに蛆が傷へ喰ひこむことがあるから注意す可しだ。

△この蠅の加害を豫防するためにはコールタールを傷口に塗つて置くがよい。

第六章 豚の寄生蟲

第六章 豚の寄生蟲

八九

第一節 體外寄生蟲

法殖利と方飼の豚

生とし生けるものに寄生蟲に罹かつて居らぬものはない。人間は蚤や扁蟲に罹かつてゐるかと思へば、其蚤や扁蟲はまた黒死病菌だとかチブス菌にかかつて居る。或人の如きは豚は寄生蟲に罹り易いと云ふが著者はそう考へぬ。豚は比較的強健で害蟲にも罹らぬのが本來だ所が實際數頭飼養してゐる農家の豚には寄生蟲の繁殖してゐるのが見られる。何故かと云ふと養豚を副業にしてゐる農家では少しも面倒を見てやらぬからだ。自分の赤兒の着てゐる衣服に虱が発生した時に其儘うちすてて置いたら赤兒は日に日に疥せてきて遂には喰殺されてしまふが、母親が毎日のやうに注意を怠らぬので一命に關する程多數の寄生蟲に發生されぬのだ。豚や其他の家畜にも虱は發

法殖利と方飼の豚

生するが注意して時々清潔にしてやればよし、さもないと豚だつて日に日に疥せて衰へて重量を減じてくる。従つて飼養者の損失をきたすのだ。故に左に簡単に豚の寄生蟲驅除豫防に就て述べることにする。豚の寄生蟲には二種ある。一つは虱扁蟲等體の外部即ち皮膚面に發生するもので、他は蟻、蠅、圓蟲等豚體内の諸臓器内壁に寄生するものだ。先づ外部寄生蟲のことから述ぶることにする。

(一) 豚虱

虱に二種類あると云ふと六ヶ敷聞えるが此別を識つて置けば得あつて損がない。第一種に屬するものはかの家鶏七面鳥鴨等凡そありとあらゆる鳥に寄生して居る虱で嘴は蝗のそのの如く食物を咬喰し得るやうに出來てゐるものだ。第二種に屬するものは人間の頭や衣服や乃至局部に寄生する類のもので口嘴は咬喰の出來ぬ筒状をなして

法殖利と方飼の豚

筒の中(なか)にポンプ仕掛(じかけ)が備(そな)はつてゐて、血液(けつた)を吸収(きゅうしゆ)して生活(せいかつ)していく奴(やつ)だ。前者(ぜんしや)即ち家鶏(けいけい)の虱(しらみ)は鳥(とり)の羽毛(はね)乃至(乃至)頭垢(かぶ)を喰(く)つてゐるのであるから被害(ひがい)は少(すく)いが、後者(こうしや)の如(ごと)く血液(けつた)を吸収(きゅうしゆ)するものに寄生(きせい)されると貴重(きちゆう)な血液量(けつりやうりけん)減少(げんじゆう)するのみならず皮膚(ひふ)に穿(せん)口(こう)されるので痛癢(つうせん)を感じ(かんじ)従(したが)つて疲勞(ひろう)瘠衰(せきさい)せざるを得(え)ない。また第一種(だいいしゆ)は口唇(くちべ)を利用して餌(え)を攝取(せつしゆ)するのであるから之(こ)を驅除(くじゆ)するにも容易(ようい)で一吋(いちじゆ)虱(しらみ)の毒(どく)になるもの例(れい)へば著者(ちやくしや)とバブカツク氏(し)の發明(はつめい)にかゝるフリオリイドと云(い)ふ粉(こな)を一撮(つまつ)ふりかけてやれば鳥類(とりるい)の虱(しらみ)なら何種(なにしゆ)でも急(たす)ち驅除(くじゆ)し得(え)られ價(あたい)も一羽(いち)に付(つき)五厘(ごりん)で充分(じゆうぶん)であるが口吻(くちべん)を深く皮膚(ひふ)の下(した)に押入(おし)し血液(けつた)を吸収(きゅうしゆ)して生存(せいぜん)して居(ゐ)る豚(ぶた)の虱(しらみ)になると五厘(ごりん)許(ばかり)では驅除(くじゆ)し得(え)られぬのみならず薬品(やくひん)も變(かは)つたものを使用(し)しなければならぬ。ある豚(ぶた)の飼用書(しゆいしよ)に書(か)いてあるやうに毒素砒石(どくそいせき)など用(もち)ひても虱(しらみ)の口(くち)へ入(はい)らないから無駄(むだ)

通俗豚の飼方と利殖法

法殖利と方飼の豚

だ。所(ところ)が虱(しらみ)は頭部(づかぶ)を皮膚(ひふ)の下層(かそう)へ押入(おし)してゐるけれど呼吸(こそ)は體側(たいがわ)なる數十(すうじゆ)の氣口(きぐち)を通(つう)じてしてゐるから之(こ)を驅殺(くさつ)するにはこの氣孔(きこう)へ毒(どく)氣(け)を送(おく)つてやるか乃至(乃至)氣孔(きこう)を充填(じゆうちん)して窒息(ちゆうしき)せしむるにあるのだ。ここに驅除法(くじゆはふ)の二三(にさん)を列舉(れいぎよ)する。第一種(だいいしゆ)は除蟲菊(じゆぢゆうきく)を全身(ぜんしん)に撒布(さんぷ)してやるのだ。此(こ)の場合(あひ)には充分注意(じゆうぶんちゆうい)して脇下(わきした)首肛門(しゆくわん)附近(きん)尾下趾(びしたし)等虱(しらみ)の常(つね)に集(しよ)合(ご)する傷所(きやうじよ)へ多(おほ)くぬり込(こ)んでやるのだ。除蟲菊(じゆぢゆうきく)の發散(はつさん)する瓦斯(がす)にあ(あ)へば十中八九(じゆちゆうはちゆう)の虱(しらみ)は眩暈(めまひ)して地上(じやう)へ落(お)ちる。されど除蟲菊(じゆぢゆうきく)は價(あたい)あまりに高(たか)く且(かつ)つ虱(しらみ)を殺(ころ)すに非(あら)ずして眩暈(めまひ)さして豚體(ぶたたい)を離(はな)れしむるので完全(くわんぜん)の驅除方法(くじゆはふ)として勸(すす)める譯(わけ)に行(い)かぬ。他數(たす)の豚(ぶた)を飼養(しやう)してゐる場合(あひ)にはヂツブと云(い)つて二分強(ぶんぶんきやう)のクリソルクリオリン又は石炭酸水(せきたんさんすい)を大桶(おほばけ)かセメント叩土(たつき)の槽(たけ)の中(なか)に入れ其(その)中(なか)

第六章 豚の寄生蟲

法殖利と方飼の豚

通俗豚の飼方と利殖法

九四

に豚を浸すのだが小規模の副業家には費用倒れだ。之の方法によるも尚ほ虱卵を殺すことは出来ぬ。従つて卵が孵化した頃即ち第一回のデツプから凡そ七日程経てまた第二回のデツプを施さなければならぬ。

第三の方法としてはデツプする代りに虱の氣孔を閉塞する如き液體を豚體一面に塗つてやるので費用の點からしても効力のある點からしても副業者に適應の策だと思ふ。之の方法に使用する藥は石油乳劑と煙草溶液との二種だ。共に農家には必要な驅除劑ゆゑ虱等の野菜の害虫驅除にも使用せらるゝのであるから小々多量に製造して置いて作物害虫驅除にも使用するが宜しい。

石油乳劑を製へるには
洗濯石鹼

三十匁

法殖利と方飼の豚

石 熱湯
油

一 五
升 合

入用。先づ石鹼を少く切つて湯五合を加へて石鹼が全部溶けるまで煮てから火より下ろして此の中へ靜かに且つ徐々に石油一升を混入しながら竹枝のやうなものにて攪亂してよく混合させるのだ。如何程攪拌したとて差支ないから一生懸命になつて混ぜるが宜しい。そして全く冷却し去つたらビンかカメの如き物に保存して置き入用なだけづゝとり出して使用するのだ。豚の虱驅除にはこの液へ更に十倍の水をよく混合して用ゆ即ち溶液一合に水一升混合したものが適當の強さだ。

煙草エキスを製するには先づ煙草の原料がある。之は煙草を栽培してある農家へ行つて煙草の莖幹泥葉粉等を貰つて來るか町の停車場料

通俗豚の飼方と利殖法 九六

理店等へ行つて火鉢の中から吸殻を拾つて来て蓄へて置くがよい。原料が得られたら今度は煙草正味五十匁に付き水五合を加へて一夜浸し置き翌朝之にまた五合程の水を入れて半時間乃至一時間弱火で煮てから一旦布か何かで漉して使用するのだ。豚の虱驅除には更に四五倍の水を割つて用ひる。

右兩種とも使用法は至つて簡單だ。先づ石油乳劑でも煙草エキスでも何れかを鍋か桶の中に入れて置いて古い布切か繩又はブラシの如きものに溶液を含ませて豚の身體一面に流るゝ程に塗るのだ。脇の下、尾の下、尾端などには特別注意してぬらしてやるがよい。

豚の虱はヒマトピナス、ユリナス、ニツチと云ふ三字名のある士族で色白く體長は凡そ二分五厘位なものだが澤山寄生すると豚は生長を妨げられ體量を減するものだ。

(二) サアコブチツクスクアマミフェラス

此種の害虫は元來蜘蛛類にして前述の虱と異なりて昆蟲類ではない。昆蟲類の成蟲は常に三雙六肢を具へて居るが蜘蛛族の成蟲には四雙八肢ある昆蟲には頭胸腹の三部が明に區別せられて居るが蜘蛛類には頭部のみが殘體即ち胸腹部から分離されて居るのみであり且つ昆蟲には殆んど體の各節に一雙の氣孔があつて呼吸するのであるが蜘蛛類には腹に只つた一個の呼吸盤があるのみだ。かく云へば蜘蛛類と昆蟲類とは容易に識別されるやうだ。がさうばかりで無い事がある。と云ふのは蜘蛛族も幼蟲時代には昆蟲のやうに三雙六肢しか具つてゐないからだ。

サルコプテス、スクアマミフェラス(豚の疥癬蟲)は同族の蜘蛛よりも龜か蟹によく似てゐる。原と此の蟲は體長十分の三ミリメートル體幅十

分の二、七即ち一厘位の微小なる扁蟲にして常に皮膚の上層に隧道を穿ちて生棲し其中にあつて交接産卵し且つ糞尿を排出する。卵は五六日にして孵化して幼蟲となり幼蟲は十五六日にして成蟲となり交接して盛んに繁殖する。

此蟲に寄生されて痛癢を感じ食欲頓に減じ體量衰ふる所以は只だ此蟲に血液を吸収さるゝが爲めでない生きてゐる皮膚に穿てる隧中を八肢で往復されるより生ずる痛癢と、その排泄物より發生する毒氣が膿泡結痂を生ずるが爲めである。

驅除法としてはいくらかもあるが、つまり疥癬蟲の呼吸盤を閉塞し且つ出來るならば、この氣孔より毒物を浸透せしめるにあるのだから、左記數種の膏藥劑の中手近にあつて且つ經濟的なのを撰みて塗沫してやるにある。

- 一、煙草の粉末と豚の脂肪又はカタ油と練つた物。
- 二、昇汞とカタ油と練つたもの
- 三、石灰とクリソル又は石炭酸と混合したもの
- 四、水分のもれ出るものには昇汞粉をかけ又は
- 五、煙草のヤニと脂肪とを練つたもの
- 六、なほ初期には石鹼水で洗ふも有効である

第二節 豚の内器寄生蟲

此種に屬するものは皆俗に云ふ長蟲で、豚ばかりではない人間にも蝗類にも長蟲は寄生してゐる。特に不思議とも云ふべきはポテト一名ジャガイモや麥の黒穂の中には數千乃至數萬の長蟲が寄生してゐる。寄生蟲の中でも尤も懼る可き種類のもの、さほど心配せずともよい

法殖利と方飼の豚

通俗豚の飼方と利殖法
一〇〇
ものどがある。人畜(牛馬羊豚等)に寄生するアスカリス即ち壞中蟲は第一種の部でサントニン即ちセメン圓を飲めば直ち驅除することが出来るが蟻蟲となると一命に關することが多い。先づ豚の蟻蟲のこ

(一) テイニアソリダム

人の小腸に寄生する蟻蟲に三種ある。一は牛肉から來るもの二は鮭から來るもの三は即ちこゝに述べんとする豚肉から來るものである。人體に寄生してゐるテイニアは俗に云ふ成蟲で盛んに人間の養液を吸収攝取するので是に罹れば人は顔色蒼然と衰弱して來る。且小腸内に補長されるので腹痛を感ずるのであるが、また豚の體内に生存してゐる頃はシスチサーカスセルローゼと云ふて小指の尖端位なものであるから豚は比較的病徴を發せぬ。先づ初學者に分別され得る徴

法殖利と方飼の豚

候云つては何となく氣力が衰へて尾を捲き回さないことや、口腔内が血色に乏しく蒼然たる位なものである。でこの寄生蟲は元來人間が本家か豚が本祖か明かでないが兎に角人體内に居るのは成蟲であつて體長四五尺乃至十四五尺に及ぶものがあり、一疋の蟻蟲には有鉤頭と無數(三四百)の腹節とがあり、各腹節には雌雄兩性の生殖器が存在してゐるから各節毎に數千乃至數萬の卵を産み、且つ各節は成熟すると別々に一個づつ腐熟して人糞に混じて排出せられる。然りと雖こゝに不思議とす可きことは、この人糞に混じて排外せられたる蟲卵はこのまゝ人類が食するも發展寄生することが出来ず、一旦豚の腸を通過しなければならぬと云ふことで、此世に豚がなければ此蟻蟲も地球上に生活することが出来ず、また豚があつても其れが人糞を喰つて呉れなければ生育することが出来ぬ理だ。處が豚は好んで人糞を喰ひ、

豚の飼方と殖利法

通俗豚の飼方と殖利法
副業者は得々として人糞を豚に喰はせる。かくして蠅蟲は人體から出で、豚に寄生し人間は豚肉を喰つて蠅蟲病に罹かゝるのだ。歐米諸國の如く個人衛生思想の發達した國では人糞を豚に喰はすことは出來ぬが支那の如く將たまた日本の如く少々安値であれば實質を問ふの暇なくかゝる問題に就ては割合無頓着で當局と云ふ方々もまだ騒ぎ立たない中だから人糞を絶體的に喰はするなどは申さぬ。何はともあれ豚が蠅蟲卵を含んでゐる人糞を喰ふと卵の胃腸の汁によつて外殻がとけ中からニョツコリとインキ壺の如き形をした幼蟲が顯れ幼蟲は胃腸の内外兩壁を穿孔して髓内諸部の漫遊に出掛け勝手な所に滞在して自ら一種の粘膜性天幕をはつて蟄居し所謂囊蟲を構成するけれども之以上發達することが出來ぬ。が人間乃至犬がこの囊蟲を含む豚肉を生にて食せんか忽ち天幕中より舞り出し其角鉤を以

通俗豚の飼方と殖利法

豚の飼方と殖利法

て緊く寄生して離れない。
元來豚體中にありては各所に散在し且つ囊内に蟄居するが故に驅除すること難しい。人間は生の豚肉を喰はす必らずよく煮沸して攝取すれば此種の寄生を豫防し得。豚には人糞は勿論犬猫糞をも與へぬことにすれば完全に豫防し得らるゝのだ。

(三) エカイノリンカス、ジヤイガス

エカイノリンカス、ジヤイガスとは有鉤長頭巨大蠅蟲と云ふ意味で前記テイニアは豚の體中では指先位にしか生長せぬに引換へて此のエカイノリンカスは一尺位までに生育するからだ。テイニアの場合には豚が卵を喰つて幼蟲となし人間が幼蟲を喰つて成蟲にしたのだが今度このエカイノリンカスになると豚が人間の位置に立ち一種の甲蟲(昆蟲)の幼蟲俗にコエムシが豚の役を勤める即ち人糞を作物の根な

第六章 豚の寄生蟲

通俗豚の飼方と利殖法
一〇四
ごにやるとメロロンサと云ふ甲蟲——この成蟲はよく椀の汁を吸つて見られる金屬的青黑色のコガネムシ——が來つて卵を産み卵は化して幼蟲となり人糞を喰ふ故に糞内の卵は甲蟲の胃腸内にて化してシスチサールカスと云ふ膀胱狀囊蟲となる。然し甲蟲の體內にては之れ以上の發達をなし得ぬがもし豚が來りて肥料蟲を喰ふと囊内發居の蠅蟲は忽ちはね出して豚の腸壁へ喰ひ付いて決して離れない。此の寄生蟲にかつた豚は元氣消沈して食欲に乏しくなるが寄生蟲の存在を確實に知るには豚糞を檢査して蠅蟲片のあるなしを見るが一等だ元來灰白色で殆んど透明なものだから豚糞中に混在すればすぐ識別され得る。豫防として豚をなるべく作物の中へ出さぬ事だ。驅除にはいくらも方法があるが一番費用の少なく餘病を並發する患のないのがよい。即ち南瓜の種子を一合位づゝ二三度喰はするのだ

之に次で有効なのは先日米國の農務省で發表した方法で先づ一晝夜の間に豚に一食一滴をも與へずに於て翌日二三オンスの扁豆油を與へるのだがこの扁豆油には豫め五十滴位のアメリカンウオームシードを注加したものだ。大豚には扁豆油四オンスに小匙一杯位のウオームシードを混合してやるがよい。之の藥は總ての體蟲に有効だと云ふてゐる。

三、蛔蟲(アスカリス、ルンブリコイデス)

人間及び豚牛等に寄生する殆んど白色の圓蟲で兩端は尖つて居る。蠅蟲と異つて雌雄は別である。日本支那等々人糞を肥料に使用してゐる國民は先刻御存じの代物で別に形容する必要がない所が日支人でも米國の如く人糞を使用しない國へ行くと初月に一回あるばかりで其れ以後圓蟲に罹かることがない。人糞を喰はしたり。人糞をかけた

法殖利と方飼の豚

通俗豚の飼方と利殖法
葱や大根の軸を喰はすれば必ず發生す。驅除劑としては前項記載の藥劑か又はサントニンセメン圓を飲ますにある。

四、旋毛蟲(トリキナスバイリス)

之も蛔蟲の小種だが性質が宜しくない。胃腸壁に棲居するかはりに殆んど各組織中へ擴布して筋肉の麻痺を發生するからだ。旋毛蟲は人類、豚、狐、猫、鰻等に寄生してゐる、今より丁度十年前にフールド教授は馬にも寄生してゐることを發見した。主に筋肉特にその附着部又は筋と腱との附着部に多數寄生する。豚の健康の問題のみならず人體へ恐る可き悪影響を致すが故に一層騒ぐのだ。此蟲は既に述べた如く多くの動物に寄生し、其初めには皆他の動物の場合と同じく卵より來る、で卵は腸に寄生してゐる雄雌の交接から生ずるのであつて其數は一匹の雌蟲の産するもののみで一萬以

法殖利と方飼の豚

上一萬七千個ある、然し其卵全部が皆生存する譯ではない。多くの卵は動物の糞に交混して體外に排出せられ、やがて餓死してしまふ。殘數の幾個乃至幾百個が動物體内で孵化し、糞の體外に出る頃までには腸壁に穿孔して血管に入り更に筋肉に入つて行く、もしこの動いてゐる蟲のある肉を他の動物が來て喰へば幼蟲は更に發育して腸中にありて交尾し、産卵するまでに至るけれども、もしそうでない時には筋肉は一種の毒素を分泌するから旋毛蟲は其名の如くS字形に卷縮す、と同時に筋肉はまた石灰質をも分泌するので蟲は遂には石灰質で取り圍まれてしまふ。で此蟲は産卵後六日目には幼蟲となつて腸壁を通過して移住し初め八日目には腸間膜に達し、十四日目には筋肉に入る、で筋肉に於て動き得る時日は二十五日間で四十一日目からは石灰に含まれ五十日目には全く石灰囊の中に含まれるの

通俗豚の飼方と利殖法
一〇八
だ。本蟲に感染された豚肉を人間が喰ふと八日目位から四肢等の不
随を感じたり、麻痺を発生したりする。もし本蟲が心臓筋に入つて
麻痺を生ずれば息が絶える、萬事休するのだ。
本病には治療す可き良法がない、で豫防法が緊要である。豚には鼠
を喰はしたり生の牛豚肉の臟腑を與へぬことにし、人間はまた牛豚
肉は必ず煮焼して後に食することにす可しだ。

第七章 豚の病氣

豚も人間の如く動物の一種である、従つて人間の病氣と豚の病氣と
は大同小異であつて、人間の病氣に關する知識が進歩してきた今日
では、豚の病氣に關する知識もまた著しく進歩してゐて、最早病氣
を怖れる時代は過ぎ去つてしまつた。然しいかに醫學や獸醫學が進

歩したからと云つて、病氣がなくなるものではない。従つて養豚の
ことに従事してゐるものは其病氣を診斷し、治療する一般的知識を
具へてゐることは必要である。本章に於ては尤もあり勝ちな豚の病
氣に就て述べて置く、また豚の病氣に就て記す前に豚の病氣である
かないかを知るに便なる脈搏、呼吸等に就て簡單に述べて置かう。

一、豚の體温

豚の病氣であるかどうかを知るに最も便利な方法は其體温を知るに
ある。何故かと云ふと體温は動物により一定して居るからで、其の
一定の温度と異なる時は病氣と判斷してよいからである、一體豚は
體温の高いものであることは次の表から知ることが出来る。

馬の常温	華氏百度より百〇一度
牛同	百度より百〇三度

豚の飼方と利殖法

通俗豚の飼方と利殖法

羊の常温

百度より百〇三度

犬 同

百度より百〇二度

豚 同

百〇二度より百〇四度

鶏 同

百〇七度より百〇八度

此常温以上になる時は熱病だと云ふ、之れより六度以上昇る時は危険である。病氣の豚が三四度体温の昇騰を示す時もまた一命に關することと思つてよい。常温以下になるのも病的か時には瀕死の状態にあることを示す。

二、牙齒の除去法

豚には生れながらにして上下各二つの犬齒即ち犬齒があるから時には吸乳の際乳房に加害することがある。かゝる場合にはよろしく其犬齒を狭んで抜いてやるがよい。未だ幼豚の時代には容易に抜けて

豚の飼方と利殖法

くる。

古老になつた牡豚を去勢した時にもまた犬齒を除去するのである。で其目的は牙がある他豚に加害したり乃至はどこまでも牡豚らしいからである。此場合施療には手数がかゝるが方法だけは述べて置かう。

先づ大繩で豚の頸を縛り、一人の助手が豚の背に跨つて豚の口の中へ厚さ三分長さ一尺二三寸の檜の棒を入れ、グット力を入れて後ろへ引き兩手の先きで其兩端を持つてゐる、と尙ほ一人が楔形の鋸の一角で牙齒の四面へ刻みを入れて置いて、ポイント叩けば牙齒は折れるであらふ。したら今度は鋸の平面で齒の折目を平滑に研磨してやるのだ。

三、豚のコレラ病

法殖利と方飼の豚

通俗豚の飼方と利殖法

一一二

豚に只た一つ怖る可き病氣がある。それは人間に於ける場合と同じく赤痢病だ。豚の赤痢にも二種ある。急性と慢性とで、急性コレラに罹つた豚は二三日で死し慢性に罹かつたものは數週間乃至數箇月の後に死ぬと云ふ異ひがある。

コレラ病は世界中何れの國にも蔓延してゐる、が臺灣以外の内地ではさして激しいことはないから、こんな病氣の事なんかあまり心配せずとどん／＼養豚をやるがよい。殊に赤痢と云ふ奴は多數飼ふて居る所へ發生し容易いが副業として一二頭飼つてゐる所へはあまりやつて來ぬ、またたまに來ても後廻しだから安心するがよい。然し此病氣が日本にも居さうである以上、萬一の場合を慮り豫めこの來襲に備へて置く事はあながち不利な事ではなからふ。

一體この病氣は歐洲のものであつたらしいが、今から丁度百年前北

法殖利と方飼の豚

米合衆國で多數の豚を輸入した處、其歳の夏になると合衆國の中部なるオハイオ縣内に此病氣が發生した、之が米國に於てコレラ病の發生した紀元年だ。爾來此病氣は漸次各地に傳染して行つて米大陸の諸國は勿論、遠く太平洋を渡つてハワイ島フィリッピン島から日本支那南洋の諸國へ擴つて來た。

米國合衆國內に於て年々歳々此の病氣の爲めに倒れる豚を代金に換算すると二百二十拾萬圓に昇り。また此の病氣の流行する時には豚群は残らず死ぬと云ふ有様で、平均死亡率は百分の七十から八十二になつてゐる。

此の病氣の主人公は肉眼では見ることの出來ぬ極めて小さい微菌であるが、その流行を謀るものは豚舎の不潔、豚の飲用水の不純、食餌の不淨等である。一體この病氣の微菌は病的な豚の内外各所に付着

法殖利と方飼の豚

通俗豚の飼方と利殖法

一一四

して居るもので、それが飲水中に落ちたり、又糞尿に混じて體外に排泄せられ、それを他の豚が飲食して感染するものである。もと微細な微菌であるから、何も豚が感染して居らなくとも、近所に感染した豚がある時は其家の者が訪問に来る時などに下駄や草履に付けてくる土砂に交つて病菌が移植されてくるものであるから、此病氣の豫妨は甚だ困難である。が要するに豫妨さへすれば感染する事はないのであるから衛生に注意することが緊要である。で先づ豫妨の第一としては近所にコレラガ流行して居たなら自分の豚は一所に隔離して、他所の豚と交らぬは勿論附近の者の近寄らぬ様にすゝるが緊要である。

此病氣に罹かつた豚は最初は一寸判然せぬが一週間もたゝぬ中に他の豚がまた病的になるから不思議だと考へられるやうになつてくる。

法殖利と方飼の豚

第七章 豚の病氣

一一五

急性のコレラに罹つた豚は不活潑になり、食事もあり攝らず、何となく衰弱して體温は高昇し、眼は腫れ、目尻から目糞が出で且つ下痢する位のことであつて、石鹼水混りの洗ひ水でも飲ました後と餘り異らぬ。而し内部を検査して見るなら皮膜と云ひ、諸臓器と云ひ赤班點を示して組織の腐蝕されて行くことを表はしてゐる。つまり致命の原因であるのだ。

豚のコレラ病は治療するよりも豫防する方がいくら經濟的であるか知れん。衛生法と云つて別段六ヶ敷はない。新鮮な飲料水と與へ、腐りかけた物を喰はせず。時々豚舎の消毒でもしてやればよい。消毒劑としてはクリソル液百分の一強を撒布するのだ、石炭酸でもよい。次に記す混合劑を氷匙に三杯位づゝ毎日一回づゝ飲ますれば軽いものは全治することもある。此藥は假令病氣を治療しなくとも豚

通俗豚の飼方と殖利法

の元氣をつけるにはもつてこいで、元氣が強ければ従つて病氣を豫
妨し得るの効力がある。

木炭	一	斤
硫黄	一	斤
食鹽	二	斤
重曹	二	斤
硫化ソヂウム	一	斤
黒アンチモニー	一	斤

を混じて一日に水匙に三杯づゝ一回與へる。最近に至り血精注射の
有効なことが知られ、世界の各國に於て擴く流行して居る、でこの
注射を行へば八割位はコレラにかゝらぬと云ふ。我政府でも血精を
製造してゐるから貰ひ受けて注射するがよからふ。

第八章 副産物の製造と豚肉貯藏法

(一) 豚の屠殺法

豚の屠殺に關する取締規則は各府縣令によつて定められてゐる、從
つてこゝに列擧することは出來ぬ。豚を屠殺せんとするものは先づ
地方廳令を讀み、または當局に就て尋ねてからにするがよい。
豚を殺すには豚の鼻先を鎚で一つ二つポン／＼とやればよい。豚が
死んだら直ちに頸部なる大靜、大動の兩血管を截斷して創口から流
れ出る血液は清潔な桶、槽等の中にとり中に一合位の灰を加へて置
く、出血が止まつたら、豚を木の又等に懸垂して尙ほも血を垂らさ
せ、今度は豚を熱湯の中に二三分間浸たす、而して指先まで毛を引
いて見て其れが抜けてくれば充分浸かつたのであるから之を湯より

通俗豚の飼方と利殖法
一八
出して板の上に置き、鋭利な小刀又は剃刀を以て總ての毛髪を剃去するのだ。で剃髪が済んだら次には豚の胸部から腹部を切開するのである。切開して第一に見らるゝのは脂肪の塊である、之は主に臓器に付着してゐるから之を第一に取り出す。脂肪の次には肛門に連らなる五臓腑と生殖器であるから之等は肛門及び外陰部を切り抜き其儘引き抜けば小腸、大腸、胃臓、肝臓、卵巣及び食道まで離れてくる。此時頭部を頸部に於て切り去れば臓器を自由にとり出すことが出来る。腎臓及び肺臓は上記食道器及び生殖器を除去した後指先にてとり去るがよい。かくて諸臓器をとり出した豚骸は一寸食鹽をふりかけよく洗淨し且く拭ひ乾して蠅などの産卵せぬやうに保存して置き先づ臓腑から始末をつけて行くのである。

(二) 五臓の始末法

△卵巣は白色の小さな固形形である。誘導管と連なりて間接に子宮の一部をなしてゐる。美味にして營養分に富んでゐるから其日の中に煮て食ふがよからう。之は左右に各一個づつ都合二個ある。
△誘導管はまた卵巣管とも云つて卵巣に續いてゐる細管である。之は腸と同様にソウセイジを造くるに適してゐるからよく洗つて後鹽水に浸けて置く。
△子宮、肛門、外陰部は殆んど皮膚同様硬くして食用とする價値がないから他の不要品同様鍋にて煮て脂肪と營養物をとり去り残滓物は豚に與ふるがよい。
△大小腸は一端より棒を入れて内部を外へ出るやうにヒツクリ覆して鹽水で洗淨し且つ鹽水中に漬けて置く。腸詰を製造する

通俗豚の飼方と利殖法
原料となる。

△胃臓は先づ外部の脂肪を除きて脂肪を作るに用ひ。厚い胃壁は洗つて後鹽漬となし置き、内壁膜につままれてゐるものはそのやゝ鶏の夫れの如くとり出して豚にも一度喰はせ、且つその膜は洗つて後鹽漬にして置く。

△膀胱は豚の小便袋である、之はその根元から切り取つてよく洗ふのであるが普通の水よりは石鹼か曹達水を用ゆるがよい。

之は一旦生乾きにして空気を満々と吹き込んで其根元を糸で縛り懸垂して置いて乾かすのである。之は氷囊として使用される。

△腎臓は葡萄の房の如き形をしたもの、肝臓は黒味がかつた葉の如き形をしたものである。之と心臓は賣ると云ふよりは寧ろ煮て自家用に供するがよい。舌もその通りである。

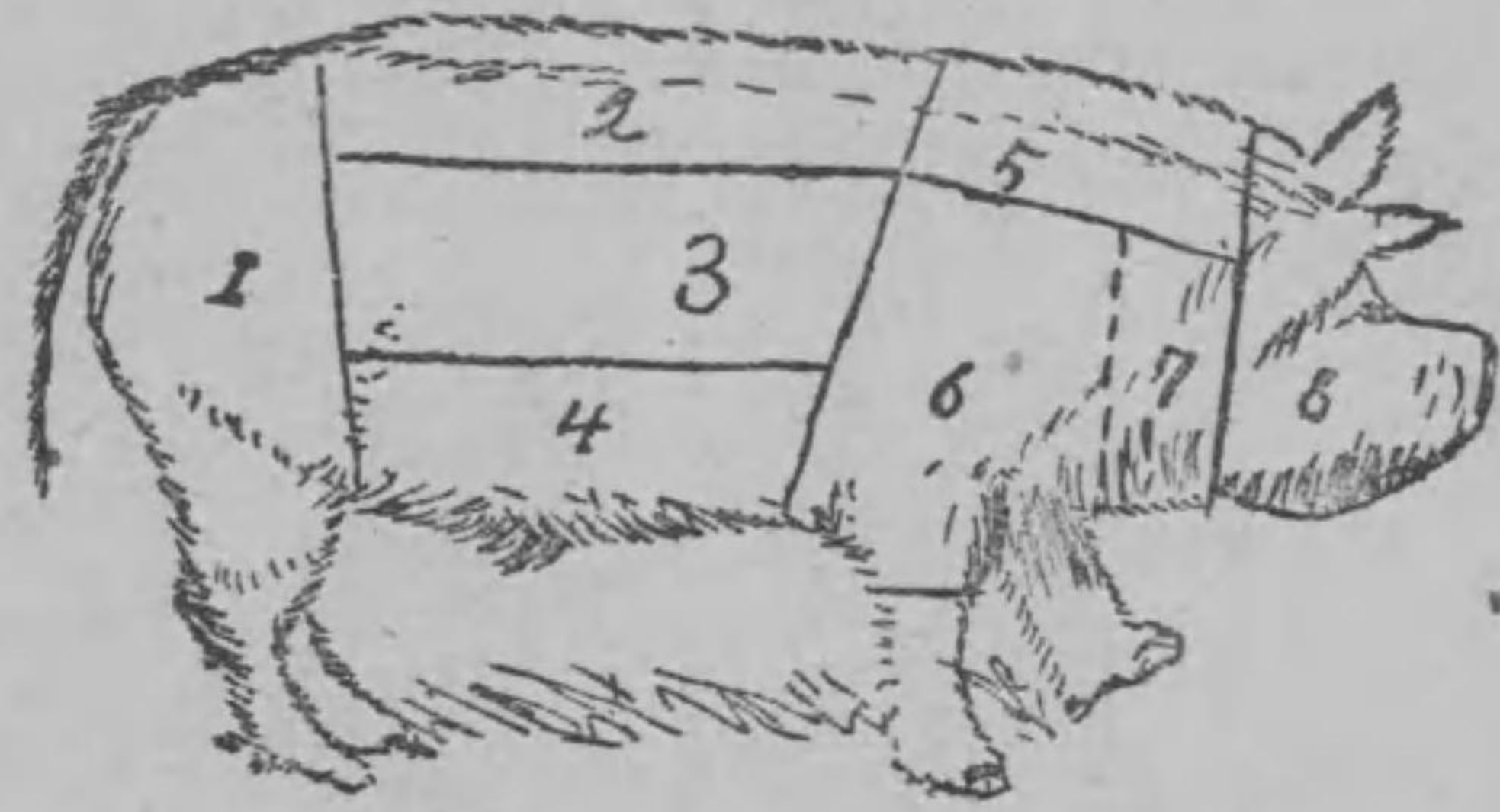
△咽喉器即ち食道の如きものは肺と共に水で煮て一旦冷し、水面へ浮んで固まる脂肪を除去してから其汁はスープとして飲み其津中骨に附着して居る肉は自宅で煮直して食ふがよい。
△頭部は縦に二つ割りとし、脳はとり出して煮て食ひ、其他はよく洗ひて後鹽漬として置き必要の時とり出して料理に供するのである。

(三) 豚の鹽漬法

豚の鹽漬を製造するにはヤタラに切り刻んで漬け込んでは不利である。一定の法則に従つて切斷してから鹽漬にして置かぬと。若し賣り度いと思つても上値で買つてくれる者がない。一般に豚は十六部に截斷するのが法則になつてゐる、でこの十六部分と云ふのを尾の方より頭部へ向つて列記するなら。

法殖利と方飼の豚

通俗豚の飼方と利殖法



解圖斷截の肉豚

刀で截れぬ骨へ達した時は鋸で截るのである。

- 一、腿(ハム)
 - 二、腰脊部(ローイン)
 - 三、中腹部(ペーコン)
 - 四、腹部(ベリー)
 - 五、背界部(バット)
 - 六、肩胛部(シユウルダー)
 - 七、頸部(ネツキ)
 - 八、頭部(ヘッド)
- で、之が左右になつてゐるから都合十六部あるのである、で豚を切斷するには圖に示すが如き線に沿ふて行へばよい。小

法殖利と方飼の豚

鹽豚の製造に際して豫め用意して置く可きものは善良な食鹽と硝石と燧又は水分の洩漏する患のなき桶と漬物用の重石數個である。食鹽は枯れたの程よい。苦汁の出る様な濕つて居るのはよくない、然し食鹽を箕に入れて木灰の上に一二日間据置くならば木灰は苦汁の大部分を吸収するの便があるから、かくしてから使用するがよい。鹽豚を製造する法に二種ある、一つを鹽水法とでも云ひ他を乾鹽法とでも云はふか。つまり、鹽水法と云ふのは鹽水に豚肉を漬けること、乾鹽法と云へば食鹽を水液にせず其儘で豚肉へ塗り付けて置く法で、第一はドブ漬に似て居て第二は澤庵漬と大同小異じや。先づ鹽水漬から述べらるなら。

鹽水漬によると失敗することがない、と云ふのは鹽氣が早く肉にしみ込むからだ。この鹽水を製するには先づ豚肉一貫五百目に付き食鹽

豚飼方と利殖法

通俗豚飼方と利殖法

一一四

七八斤、白砂糖一二斤と硝石四オンス位を大釜に入れ適宜の水を加へて煮沸せしめ、之が全く冷えた時桶に注ぎ入れ其中へ豚肉(骨付)を浸し、五六百目位の重石を載せて置く。
乾鹽法によると食鹽、硝石、砂糖等凡て倍額要る、之等をよく豚切へ塗り且つ豚切と豚切の間及び上部へは多量の食鹽混合物を撒布して置き、其上に重石を置くこと前の場合と同じである。
豚肉は屠殺後一日間位は非常に硬く二日目、三日目に及んで組織が除々に柔くなつてくるもの故鹽漬にするには少くとも屠殺後三十分時間程経て後にするがよい。

(四) 鹽豚の製法

鹽水漬にした肉は凡三週間後、乾鹽漬にしたものは凡そ五週間経たれば取り出して其儘乾燥するか又は新しい鹽水中に浸して置くのである。

豚飼方と利殖法

あるが、どちらかと云ふと乾燥保存にする方が場所をとらなくて便利である。乾鹽豚を製するにはかくして取り出した鹽豚の水分を布でよく拭ひ之に硝石と食鹽との混合せるものをよく塗り付け二三日乃至四五日陰乾しにして置いて後に南京袋等の中に藏め壁などへ懸けて蓄藏して置き必要なる時に一部分づゝ切り離して來て使用するのである。

(五) 燻肉製造法

燻肉用の豚肉もまた鹽豚同様にとり扱ふのであるが常に鹽水法で漬けて置かねばならぬ。鹽水中にあること六週間に亘ればとり出し布で水分を拭ひ去り尙ほ一日間程日陰に乾して置くのである。
肉を燻らすには小さな煉瓦屋がよいのであるが、小さな木炭製造竈如き空孔か又は四斗桶等を使用するがよい。普通外國では腿部、中

第八章 副産物の製造と豚肉貯藏法

一一五

法殖利と方飼の豚

通俗豚の飼方と利殖法

一一六

腹部、肩胛のみを用ひ支那人は頭部を除くの外は全部を燻肉用に供してゐる。燻肉用の竈には空孔を設けて置き流通に便にして置くのである。

倍て肉は縄で上端を縛りて燻肉室なり、燻肉孔なりの天井より懸垂して置き其の入口で火を焚きて煙を内へ送つてやるのである、が天井の高き室にあつては室内で焚火するも害はない。腿部の一つ二つ位なら炊事場の天井から垂下して置いてよい位である。

燻肉用の薪木は注意して撰ばねばならぬ。悪臭のある薪、例へば松杉等を焚く時は肉に苦味が浸み込んで食はれなくなる。薪木で最優等のもものは楓(もみぢ)で次は栗、檜であつて、共に鋸引屑として用ゆれば燻すに利益が多い、然し何と云つても玉黍蜀の稈及び軸に優る燻肉用燃料はない。實に米國中部特にシカゴ市製造の燻肉の優美な

法殖利と方飼の豚

のは玉蜀黍を燃料に供するからだ。

一旦燻し出したらば最初の三十時間丈は煙の絶ゆる如き事があつてはならぬ、また十日間は毎日續けて燻らし其以後は一日二回位でよいがなる可く三週間位燻すがよい、而して後に燻室からとり出し肉側面に酢を一寸ナスリ布にて包み袋へ入れて保存し置くのである。燻肉は普通の肉の三四倍に賣れる。

(六) 腸詰ソウセイジの製法

ソウセイジに二種類ある、一種は鹽豚を粉末として腸管へつめ込んだもの、他は燻肉の残肉を切り刻み之に飯、葱等を混合して腸管へつめたものである。

其何れの場合なるを問はず肉はよく細末とすること殆んど蒲鉾製造の場合の如くになし、且つ三寸位の所を糸で堅くク、リて一腸を數

通俗豚の飼方と殖利法
個に分離する。支那人は豚のソーセイジを製造後更に燻らして蓄藏して居る。

(七) 豚脂製法

脂肪の多く付いて居る腸管、胃臓等より脂肪を分離して置く必要は既に述べて置いた。其他之と同様な脂肪は豚壁面に多量に付着して居るから之等は皆な分離して鍋か釜に入れ少々凡五合位水を加へ蓋をして下火で且つ弱火で除々に煮、塊りが徐々に溶解して来て、ドロドロとなつた頃火より下して汁は水桶の中へ注入して冷す時は白色の塊りとなる。尙ほ豚脂の塊はまだ熱き中に布につゝみて搾り出だせば多量の脂肪を得らるゝのである。脂肪の搾り滓は冷却させてブリキの罐か何かに入れて置き、味噌汁煮物等の場合に卵の大さ位の量を入れるなら食味を増すのである。頸部陰部肛部、鼻先等もま

た前同様少々水を入れて煮、脂肪はとりて豚油とし、脂肪味は保存して置いて料理用に供し、少でも肉があつたら食ふてしまふのだ。豚脂は應用廣く従つて價極めて高價なものである故に少しでも浪費しない心掛けが必要である。

第九章 豚の料理法

古來世界に於て豚肉を食はざりし國民あり。印度のマホメット信徒日本の佛教信者と猶太人とは之である。然して之等の國に於ては味のよき料理がなかつた。豚がない豚を使用しないから現今日本で流行し始めた西洋料理とか西洋菓子とか云ふものがなかつたのだ。世界人種の内て豚肉を愛好する支那人は如何に文明な國へ行つても立派な料理人として尊敬されてゐる。英米佛の諸國の高等なる料理は大

通俗豚の飼方と殖利法
一三〇
抵支那人であるのみならず、日本料理や猶太料理を初めても、歐米人が喰ひにこない。支那人が支那料理を開始すれば、急に盛大になつていく。日本に於ても米國に於ても英佛に於ても、然して支那料理に豚肉乃至豚脂を使用しないものはない。豚を用ひた料理が世界各國多種多様の人々の歓迎する所を見ると、豚は實際美味な物であるに違ひない。日本人でもそうである、食へずに厭だと言ふ人はあるが、一度豚を味はつてから、豚肉を好かぬと云ふ人をめつたに聞かぬ。内地だけでも豚肉の需要はたいしたもので、毎年供給不足し爲めに、百目一圓と云ふ銀が何かの如き値段がして、我々農家の口には常日頃は口に入り難き貴重な肉なれど、廢物利用上飼養したものだもとは無代同様と思へば時々、否一年に一頭位は自家用に供するに非ざればまた飼養するは都合がない。豚はどんな風に料理しても、頬が飛んで行く程美味

であるから、各自に獨特のお手際と珍奇な料理法を發明するがよい。著者は過去十餘年間の經驗上支那、佛蘭西、英國及米國の豚料理數種を御参考に申上げて、日本料理純の方は諸賢にまかす。宜しく他の料理書なり學校なりに就て學ぶべしだ。

一、豚の丸焼

先づ生後一ヶ月より二ヶ月位経た仔豚の鼻先きを金槌で二つ續けてドヤして屠殺する、死んだと見たら早速後脚二本を繩で縛つて樹枝から懸垂し、咽喉部に小刀をさして血を下なる瓶の中に垂らさせる、之がすんだら別章に於て述べて置た如く熱湯に一吋浸して毛髪を剃刀の古なり庖丁なりで剃り取り且つ口腔及び體内の諸臟腑一切を取り出すのだ。臟腑を抜き出すには尾の下なる肛門の周圍を小刀にて切り放ち、さてその手で胸の方向目がけて割腹すること凡そ五六寸とし、こ

通俗豚の飼方と利殖法

の切口より右手を入れて引き抜けば肛門より小腸まで漸次出て来り胃を抜く頃になれば口腔内の舌のあたり動く故其時口腔内の舌を切り抜き且つ食道を切離せば之等は胃に連続して腹部より抜き得らるのである。臓腑が出たら今度は肛門近くにある腎臓と胸に附着してある肺臓を右の指先きで離し出すのだ之が済んだら水でよく体内は云はずもかな鼻孔耳孔をよく洗ひ乾きたる布にて体内の外をよく拭ひ乾かし食鹽一升に胡椒軽く一握りを混合して手を以て体内の外にあまねく塗りて少くとも半日置き更に体内へ青菜を入れて満たし腹の傷口を二三針程にて縫ひ且つ口と二雙の肢部とは各別々に縛り縛るには針金を以てす兩脚の針金を直徑七八寸位の生木に縛りこの生木も木の又にかけて下より燃火するのだ。すると脂肪はごんごん滴下するから注意せぬと大火になることがある。火を燃す代りに木

炭を以てすれば尚ほよしかくて丸燃すること凡そ七八時間にして内部分まで火の徹りたる時は火より下し横に庖丁を入れ厚さ一分位に薄く切りて食ふのである話しだけでも垂液が出てくる。この料理法はもと英米等の學者學生等が入會式等の祝賀會の御馳走なりしも目下は他の祝賀宴會特に野外集會を賑ふ有名な料理となつた。殊に日本の如く未だ毎戸に焙爐のない場合にも出来て至極結構な輸入品否料理法だと思ふ。之は少々大規模な料理之より少々小料理を記さう。

ニ、アイリッシュ豚煮

豚の首より先即ち頭部をよく洗ひ腦と舌を取り出して別の料理に用ゆるととし頭全部を鉞又は鉞もて一寸五分四方位に切り且つ鼻は二つに割り總てを水にてよく洗ひ之に小麦粉を撒布して鍋又は釜に入れて一寸焦がし更に熱湯を注入して一時間程弱火にて煮向ほ葱人

豚馬鈴薯等各一頭づつに付一貫目の割合に入れて、薯が煮ゆるまで火にかけ。小麦粉を水に溶かしたるものを入れてドロくとし鹽胡椒にて味を付け、臺灣米を柔かにたきたる飯を盛れる皿の右側へ盛りて食用に供す。

三、豚舌の鹽煮

豚の舌をよく洗ひ之を小鍋に入れ水を加へかつ適宜の鹽を加へて弱火にかけて一時間程煮てとり出し冷えざる中に皮をむきとり置き、冷却後薄片となし、辨當の菜となし又は、パンの中間に狭みてサンドウイツチを拵へるもよい。

四、豚腦のフライ

豚の腦をよく洗ひ之に鹽と胡椒粉とをかけ且つ小麦粉をふりかけて五分間程置き、別に鍋底廣なるがよいの底へ脂肪を少々入れ、夫れへ腦

を入れ兩面鳶色になるまで凡そ二十分間フライするのだ。溫き臺灣米の御飯の上へ一切置いて食ふ。後の鍋へは小麦粉を加入して脂どかきませ熱湯を注入してドロドロとなして其汁も飯にかけて食ふ。豚肉カレーとでも云ひそうな上物。

五、ポークチャップス

古來より歐米人の嗜好物だ。豚の肋肉を骨つきのまゝ厚さ四五分位に切り、一寸鹽と胡椒とを撒布して之を又になつてゐるY字形の尖を鋭らした枝にさし暖爐又は火鉢の火の上に翳して十五六分間焼き、兩面ともに鳶色となれば食してもよい。これ一片と馬鈴薯の五六個あれば夕食には充分だ。

六、豚のロースト

豚の肋肉四五骨分凡三四百目一塊切り取り、皮膚の面に格子形の刀を

豚の飼方と殖利法

通俗豚の飼方と殖利法

入れ且つ肉の周圍に食鹽と胡椒を少しふりかけて置いて肉塊を清潔に洗つて金盥の中に入れ且つ水を椀に二三杯注ぎ入れ暖爐の前の前に置くか又は釜に入れて火の上に垂すかする。何れの方法を撰ぶも三時間位火氣で焙るのだとして周圍共少々焦げて黒褐色になす方が味がよい薄く切つて馬鈴薯又は飯の副菜とする。残りは酢につけた布で包んで置けば夏期でも三四日間腐敗しない。

七、豚豆

今日の如く米の高い世の中では米の代用物を使用することが緊要で一つには奉國の義務だ著者は米なんかなくとも豚と馬鈴薯と豆だけで百二十五歳まで生きるつもりである。うづら豆黒豆小豆さゞげいんげん等大豆以外の豆は一夜水に浸け置き翌日二時間弱火で煮るはじめて來たら鹽豚二寸四方位のものに格子形の刀を入れたものを

豚の飼方と殖利法

入れ且つ適宜の鹽を加へて味を付け尙ほ一時間位煮る。ドロドロの汁と共に飯にかけ又は馬鈴薯の煮た物と混ぜて食す美味無類。

八、燻肉料理ハムとベーコン

西洋では燻肉は主に厚さ一分より二分位に切り火に弱し又は平鍋の熱せる中に布げて兩面を焦りて食す。飯の上のせ又は馬鈴薯の副菜として食ふ。

燻肉はまた四五寸四方位の一塊として鍋に入れ極く弱火にて煮る程度は外皮が剝る位と心得たらよい。肉は薄く切りて其儘または醬油をつけて食ひ。鍋の汁は一夜そのまゝ靜かに冷して置くと脂肪は上面に浮いて白色の層をなすから容器にとり上げて保留し置き他日の料理に用ひ汁には葱と人蔘と蕪とを少く刻みて入れ且つ半白飯の残りなど入れて粥の如くして食ふ。之をハムスープと云ふ。燻肉の

豚の飼方と利殖法

通俗豚の飼方と利殖法

一三八

煮たものを紙の如く薄く切りて一片づゝパンの中に入れてたやつはハム、サンドウイチと云ふて國王か貴族の召上がる品なれど學校の子供の辨當に持たしてやつて大氣焔を吐かしてやるには絶好の品。以上は西洋料理之れより支那料理を御参考に供せん。以下記す諸料理には生肉又は鹽肉何れを用ゆるも宜しい、たゞ鹽肉は一夜水に浸け鹽出しをしてから用ゆるやうにするのである。

九、豚豆腐

豚の脂肪身五十匁程を薄く且一寸位の長さに切り之を鍋の中なる脂肪で二分間程いたため、之に豆腐を五分四角位に切りたるもの一、二丁入れ少しの玉味噌又は醬油を入れて味をつけ、五分間程煮て皿にもつて飯の菜として食ふ。

十、豚葱

前と同じ、たゞ豆腐の代りに葱を用ゆ、玉葱ならば先づ葱を脂肪で柔かになるまでいためて置いて豚肉を入れ三分間程煮て火より下す。

十一、豚と夾豌豆

夾豌豆のすちを除いたもの一升を脂肪でいためること凡そ七分間し、たら豚の切身三十匁から五十匁程入れよくかき交せて煮ること尙三分間程で出來上る、味の付け方は前同斷。

十二、豚肉とさゞげ豆

青さゞげ豆を莢のまま一寸位の長さに切りて、前項同斷一寸少しの脂肪でいたため水と豚肉とを入れかつ適宜の味加減をつけて六七分間煮れば出來上がる。

十三、豚と萌芽豆

此の料理に使用する豆は何種でもよい。小豆は最上等で、黑豆、カツモ

第九章 豚の料理法

一三九

豚の飼方と利殖法

通俗豚の飼方と利殖法

一四〇

等之に次ぎ大豆は最後にするがよい。先づ何か一種の豆、たとへば小豆を撰み之を半日間水に浸して膨脹せしめて置き、更に濕布かコモにて包み置くか袋に入れて桶に入れて置く時は小豆は萌芽するで、芽の長さが五分以上に延びたらもう料理してもよいのだ。料理と云つて至極簡單だが、仕上げを御覽だ、味のよいこと此の上なし。先づ芽ざし豆を熱湯に入れて五分間程湯煮て、未だ熱い間に豚肉の薄片と混ぜ少量の水と醤油または食鹽を加へて味をつけ、凡そ六七分間煮て火より下し、皿に盛り上げて御飯の副菜として食すのだ。

第十章 副業養豚普及案

養豚の有利な事は既に述べた如くである。半年着手を延引すれば、一頭二十圓とし、十頭の仔豚が生れるものとすれば、二百圓位はみすく

儲け得ずに終る。農家の手に垂してかかるは此時である。二百圓の大金は五石十俵の米に相当す、人の田畑を耕作してゐて十俵の米を残り得るものはないと云つて宜い、然かも米作を本職としてこの有様である。殆んど無手で、無資本で然かも半年一年にして二百圓の利益あらんとする副業養豚である、一日も早く始むるがよい。何も仔豚を生きて十頭、二十頭と飼はなくともよい、全国の農家が各自毎年一頭づゝ飼養したらそれでも巨大な利益になる、全国を通じて五百萬の農家がある我が國の事だ、一頭五圓で求めて二十五圓に賣れば毎年一億萬圓の収益があることになる。彼の本業たる養蠶業であつてもこんなものである。製茶が盛んだと云つても尙ほ且つ五千萬にはならぬ。副業としての豚から、純益一億萬圓あがれば充分だらう。北米合衆國では今より二十拾年前其人口がまだ六千萬人あるかなしの

豚の飼育と殖利法

通俗豚の飼育と殖利法
 時に於ても、副業としての養豚だけで豚数が四千七百三十三萬千頭で、
 毎年の輸出高は實に五億六千六百五十五萬二千圓で、殆んど一人一頭の
 の割合で飼育してゐた。現今に於ては養豚数は約八千萬頭、その價格
 は殆んど二十億近くになつてゐる、また一年間に輸出する生豚数は五
 十萬頭で、五百萬圓主に日本、濠洲等へ種子豚として出すのだ。次は豚
 脂でこの輸出額も十年前に七億萬斤で代價は一億四千萬圓、此他燻肉、
 豚血、豚骨、豚毛等の輸出高がまた一年に二億萬圓ある。今より十八年
 前に於ける米國の豚数は

- アラバマ縣 一、四二三、三二九頭
- アリゾナ縣 一八、一〇三頭
- アカンサス縣 一、七一三、三〇七頭
- カリホルニア縣 五九八、三三六頭

一四二

豚の飼育と殖利法

- コロラド縣 一〇一、一九八頭
- コネチコト縣 四九、四四六頭
- デラウエア縣 四六、七三二頭
- フロリダ縣 四六、四二七七頭
- 塗次亞縣 一、四二四、二九八頭
- ハワイ縣 八、〇五七頭
- アイダホ縣 一一四、〇八〇頭
- イリノイ縣 五、九一六、四六八頭
- インディアナ縣 三、七六三、三九九頭
- アイオワ縣 九、七二三、九九一頭
- カンサス縣 三、五九四、八五九頭
- ケンタツキー縣 一、九四五、五三七頭

第十章 副業養豚普及案

一四三

豚の飼方と利殖法

通俗豚の飼方と利殖法

ルイジアナ縣	七八八、四二五頭
メイン縣	七九〇、一八頭
メリランド縣	三一九、九〇二頭
マサチセツ縣	七八、九二四頭
ミシガン縣	一、一六五、二〇〇頭
ミネソタ縣	一、四四〇、八〇六頭
ミシビ縣	一、二九〇、四九八頭
ミヅリ縣	四、五二四、六六四頭
モンタナ縣	四九、四九六頭
ネブラスカ縣	四、一一二、八五六頭
ネバダ縣	一五、一七六頭
ハンブシア縣	五七、二一一頭

豚の飼方と利殖法

ニュゼルシ縣	一七五、三八七頭
ニユメキシコ縣	二〇、二四六頭
北カロリナ縣	一、三〇〇、四六三頭
北ダコタ縣	一六九、七九八頭
オハイヨ縣	三、一八八、六五三頭
オクラホナ縣	二八一、四〇六頭
ベシルバニア縣	一、二〇七、九八一頭
ローデ島縣	一一、五〇八頭
南カロリナ縣	六一九、九九五頭
南ダコタ縣	八二三、一二〇頭
テネシ縣	一、九七八、九八四頭
テキサス縣	二、六六五、六一四頭

第十章 副業養豚普及案

法殖利と方飼の豚

通俗豚の飼方と利殖法

ユタ縣

六五、七三二頭

一四六

パモンテ縣

九五、〇九〇頭

バジニア縣

九四六、四四三頭

ワシントン縣

一八七、五三五頭

西バジニア縣

九六八、八四三頭

ウイスコシン縣

一、六七五、四五三頭

ワヨミング縣

五、〇九九、六一三頭

北米合衆國內に幾億頭の豚があるかは右の表を總計して見れば判然しやう。然るに同年同期に於ける日本の豚数は僅かに十九萬千九百五十二頭で之に臺灣島の分九十七萬六千三百二十七頭を加へても尙ほ百十六萬八千二百七十九頭にしかならない、米國の一縣アネオワ州では二三百萬の人口で日本全國の八倍程の豚を飼つてゐる。

法殖利と方飼の豚

更に歐米諸國の主なるものを擧げて見ると

英國

三、六〇一、六六五

露國

一、二二七、五七三

佛國

七、五二二、三八三

獨逸

一、八九二、〇六六

伊國

一、八〇〇、〇〇〇

西班牙

一、七四三、八六三

濠洲

一、三一八、〇二三

露領アジヤ

一、二五二、五〇一

斯くの如く世界列強の中、否世界各國の中で日本位豚の少ない處はない。而して豚は生育が速か、滋養に富み、且つ燻肉として置けば何年間でも蓄藏でき、且つ輕便に輸送されざるものであるから戰事の食糧

として之に勝るものなく、戦費を造くるに之れ以上の金になるものがない。實に國の富強優勝は豚の飼養數如何によつて示されるものであるといふてもよい位だ。大戦前獨逸の強大であつたのは獨逸が米國以外の養豚國であつたのも最大原因をなして居る、然るに其の二十倍も百倍も盛んな養豚國たる米國が參戰すると、さしもに強かつた獨逸が一年たゝぬ中に食物がないと云つて降參してしまつた。今や東洋に於ける特別の立場を認められた吾々日本人特に國民の活動の元素と生命とを握つて居る農業家は各人進んで豚を飼ふ可しだ。養豚は國家の盛衰を卜すること既に述べた如くだからね。

然らばどうしたら副業養豚を盛ならしむることが出来るかと云ふと、之れは一つ農家の青年諸君に奮起して貰ふのです。青年に今少し活動して貰ひ度いのでといふのは、少し經濟金と云ふ事に目をつけて

共同協力の効果を認めて貰ふのです。

目下の如く外部のものが豚を飼へど勧めたどて効は薄い。先づ第一に農家の自覺を促すのだ。農業は義務であると同時に、一種の生産業である、俗に云ふ商賣だと自覺して貰ふのだ。農業が商賣だと気が付いてくれば先づ進歩の階段へ近か付いて來たと云ふてよい。これからは一段一段と昇つて行くばかりだ。さうして農學書ではなく新進農業書を読んで貰ひたい。そして充分利益があると認めた副業があつたら、それをやるのだ。一人では何事をやつても損だ、充分の利益を收むることが出來ぬ組合なり協會なり組織してかゝることは最大急務だ。組合が出來たら、村長初め郡會縣會國會議員、こゝにいふ人々の盡力を願ふのだ。

とに角、當分中は他方をかへりみず先づ第一に自分の地方で農業改新

豚の飼方と殖利法

通俗豚の飼方と殖利法
俱樂部と云ふやうな會を組織するがよい。先づ養豚を始めるとしたら會員中豚のこをよく識つてゐて最も活動的な人二人位に役人になつて貰ひ毎月一度位會合して、どうしたら經濟的に飼育出来るだらふとか、如何にして害蟲を驅除したらよからうとか、何處へ何時賣つたら割がよからうとか、誰々に牡豚を飼つて貰つて村内の者に交尾料で以て交尾の便を謀らせようとか、交尾料仔豚讓渡代を定めるとか、附近の市町より殘滓物を得る方法とかを講ずるがよい。こうした會なり組合が出来て居れば政府に代議士等を通じて色々の法律を作つて貰つたり改正して貰つたりし、且つ豚も生豚では運賃にかゝるから、燻肉等にし、副産物もまた組合員のもの皆一つにして出荷することも出来て唯に運賃に於て利するのみでなく、商人に手数料を仕拂はすに濟む利益がある。

通俗豚の飼方と殖利法

豚の飼方と殖利法

次には土地の銀行と學生とを利用する事だ。之は米國で流行してゐる奨励法である。つまり銀行に學生を信用させ、學生に自活の途を實習せしめるにあるのだ。要點はかうである、高等小學、中學校、女學校、農學校の生徒にして豚を飼養したいと云ふものは先づ仔豚を分讓して呉れる家で値段を聞いて來る、そして今度は土地の銀行又は郵便局蓄財部米國ではへ行つて豚の買値だけの金を借りて來るのである。銀行では第一回の取引には正貨を渡さず、手形を出すから之を持つて行つて仔豚を買つて來る。つまり親に願はずやると云ふ獨立精神が湧いてくる。食はせて愛撫する程體量が増大する、即ち金が殖ゑて行くことが毎日見られる豚のことであるから飼育する學生もはりあひがある。従つて從來はつまらぬ讀書等に時間を空費した小青年、鋸鋤手にしたことの無い學生までが玉蜀黍を植ゑ付けたたり、甘藷の蔓を集

めたりするやうになり農家の手傳になり、且つは從來農學校の生徒と云へば設立の目的たる農民養成の趣旨に反して實地に自身鋤鋤を取るのを嫌ふ悪傾向のあるのを改めて實際の農家たらしむる點に於て喜ぶ可く撰る可き方法である。五穀作りの農民と異なり豚を飼ふ者に金を貸しても銀行では大した危険はないと云ふのは死なない限り豚は成育して毎日の如く何十錢と増資してゆくのであつて、且つ一疋死んだ場合には尙一頭飼ふ資金をかしてやる。それでも六ヶ月乃至一年後には必ず元利共支拂つて尙ほ巨額の殘金があると云ふ譯であるからだ。

銀行でなくとも郵便貯蓄金を米國に於けるが如くこの方向へ貸し出さしむるやうに運動するのも農民保護策の一つであらう。また副業養豚俱樂部等が株式組織になつて、農家の子女へ仔豚を貸して與へ賣

却の時に於て其幾分を仔豚代及利子代として返却させるもよい方法である。要はもう少し養豚の普及を謀るにある。

日本の河流は春秋夏期に於て各一二月間に亘り河岸及河底の一部浸水を蒙らぬ所が多い。かゝる場所へ播種後三四十日間に繁茂生育するかの米國高原作物等を自由に作らして豚の餌とさせたり。人間の食料にしたら毎年我國の國利を増すこと少くあるまい。この種の所謂利用副業に就ては別書に於て述べることとす。本書は副業養豚を奨励する爲めに筆をとつたのである。讀者諸君が本書によりて養豚の利を悟り、此の方向に新生命を開かば本書著述の目的成るのである。且つ之等副業に關して尙ほ知らんと望まるゝ諸賢には何時なりと特別に御相談相手となります。また著者は目下農業新聞の發刊に就て考究中です。から何れ發刊の曉には同紙上で諸君と共に考究しませう。

通俗豚の飼方と殖利法終

大正八年十二月一日印刷
大正八年十二月十日發行

通俗豚の飼方と殖利法

定價金壹圓拾錢

定價金壹圓拾錢

著者 進士 織平

發行者 小川 八重

不許 農家副業叢書製
印刷者 松澤 珪三

印刷所 同 勞舍

發行所 東京市小石川區大塚仲町八番地 東洋出版社
振替東京四八一三〇番

390
17

10.5.3

終

