



琉球大学学術リポジトリ

University of the Ryukyus Repository

Title	豚の繁殖について
Author(s)	渡嘉敷, 綏宝
Citation	琉大農家便り(3): 5-6
Issue Date	1956-02
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/19551
Rights	

豚の繁殖について

する長日性植物がある。ほうれん草やからし菜を開花結実させると、植物生育の最適温度に栽培して採種する事が出来る。又短日性植物である菊は曇霧で覆う事で日照時間を八時間程に調節する事により時季外れの花を咲かす事が出来る。蔬菜の時期外れの開花結実は病虫害の被害をさけるため、又自然交雑を防ぐ上にも必要な事がある。

隔離距離

十字科植物は品種、種間の交雑し易い事は前にも述べたが、採種に当り距離が許す限り離れた方が宜しきは勿論であるが、少数の植物より採種する場合は別であるが、相当の面積の採種圃では他種との距離は天して問題とならない。一町位はなせばよく、むしろ原種の純度を高め母木をよく選抜する事が大切である。しかし地形、風向、媒介すべき昆虫の種類や数などにより交雑率は若干異なる。

一代雑種の利用

F₁は生育旺盛で増収になる事は確実で、諸形質が非常に均一であり又対災害抵抗性も増すものなのであり組合せによつては増収よりも品質の優れた点を利用するという場合もあり、各種の組合せによつてその特性をよく調査して夫々の特徴を生かすよう心掛けねばならぬ。

一代雑種の採種法には大別して二通りある。即ち一系統圃に自然交雑を行わせ、播種後間引によつて勢力が弱く親と同じものを抜き捨て一代雑種の苗だけを残す方法と、自家授粉を数年繰返して純粋にする事により完全な自家不稔性を利用して自然交配で百パーセントのF₁種子を得る方法である。しかし後者は因婚劣勢により実用的には困難で、両方法の中間に位する種々な段階の方法が選ばれる。十字科植物の種間雑種、例えば白菜と体菜の心を作ろうとする場合には極端に自家授粉を繰返す必要はないが、自家不稔度の高い品種の選択が望ましい。甘藍は挿芽繁殖が可能で、自家授粉により完全な自家不稔個体を選抜し、これを親木として繁殖し、百パーセントのF₁種子を得ることが可能である。

交雑さすべき両系統は交互混種法により採種すればよい。F₁種子は高仙でも栽培家は優良な心を選ぶ。

(友 寄 長 重)

甘藷と豚豚、妻に地についた結び付きである。この強みがあるために今や全琉の飼育頭数は十二万頭を突破する盛況である。文化の発展に伴つて動物性食品の重要性が認識され、その摂取量は増加の一途を辿ることは他言を要しないので将来とも豚肉の需要が低下するとは考えられない。ここに豚の繁殖について記述するものあながら無駄ではないと思われる。

一、仔豚の選択

繁殖用仔豚の選択程難かしいものはない。それは実際に繁殖させてみなければその能力がわからない、いわば未知数のものであるからだ。そこで先ず父母豚についてその体形や實際能力を観察する。母豚について言えば産仔回数、一産の産仔数、死産発育不全仔、畸形の有無その他一般状態によつて産仔に関する能力を推測する。仔を選ぶ為には先ず親をみよと云うわけである。繁殖用仔豚として大切なことは胴が充分伸び伸びとし深みもあり、皮膚は光沢に富み軟かくつつまみ上げられるようなゆとりのあるもの。四肢は正しく立ち後肢はむしる後外方に踏ん張つて頑丈さを示し、尾の基部は適度に大きく捲いているもの。乳房は六対以上で配列よく附着し発達の良いもの。なお全体として品位に富み活気あるものを選ぶことが必要である。

二、育(成)

幼時に充分な栄養を与えて胎調な生育をなさしめることが大切である。豚は満三才まで發育するが、發育速度の最も早い時期は生後五、六カ月である。この時期には特に飼料の配合に意を用い、脂肪肥満に陥らせないようにすべきである。そのためには適度の運動をさせると共に青草類や、根菜類を充分与え又石灰を例えばコロイカルやカキガラ粉末を日量一乃至三匁与えて繁殖に堪えうる頑丈な骨格の構成を助長する必要がある。特に石灰分の給与は脂肪肥満を予防する上に極めて有効であるから是非給与して欲しい。

なお繁殖豚としての体形は体長(両耳の間なら尾根までの長さ)と胸囲との割合が一〇対九、五が適当であり、体長と腰角巾は体長に対して二〇パーセント以上あることが必要だとされている。結局この程度に育成するのが飼育方のこつという事になる。

三、発情及び交配

豚は生後五、六カ月頃から初発情を見るが、その時は未だ体の成熟が充分ではないのでしばらく体の生長するのを待ち妊娠や、乳の負担に堪えうる様になつてから繁殖に供用した方が産仔数の面からも繁殖供用年数の面からも経済的である。普通「生後十カ月、体重一八〇斤に達してから」が定説になつている。早期種付をした初産の母豚は産仔数が少ないが普通であるが、これは卵巣から排出される卵子の数が少ないこと一つの原因を



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。排卵数は確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ものもあつて、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、仔数が著る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、乾布で拭き、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控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