

## 42. 中小家畜肉の農家向簡易貯蔵法について

### — 1. 秋田県農家に於ける動蛋の摂取状況と問題点 2. 緬山羊肉の農家向簡易加工法—

秋田県農産普及課 広瀬 恭子

1. 本県農家の動物性食品摂取上の問題点を究明し、これを土台として、農家が毎日平均して動物性食品を摂取できるようになるための技術的な解決を計ろうとした。

2. 昭和32年度と33年度の2年間、農家生活技術連絡研究としてこの問題を取り上げ、関係機関の専門家の協力により研究を実施した。

○冬期における県内農家の動物性食品摂取状況とその問題点について——(調査)

○中小家畜肉利用の方法及び利用者についての現況——(調査)

○中小家畜肉利用のハム、ソーセージの作り方について(原材料及び香辛料配合割合、充填法及び充填用器具の工夫)——(実験)

○農家で手軽にできるかどうかの確め——(農家実験)

3. 動蛋摂取上の問題点としては、①1人1日当平均17gの摂取でしかも耕地面積の少ない農家程この量も少くなっている。又、毎日平均して摂取している農家はほとんどなく、中小家畜肉の利用も少なかった。緬山羊肉を利用したライフファンケリングによるハム、ソーセージは、冬期3ヵ月の保蔵も可能で農家で手軽に作れることから、現状農家について、問題解決の有利な技術と思われる。