卵の長期保存

薬学雑誌　1898 年度(明治 31 年)168 頁

翌年に薬学博士第 1 号となる田原良純が，文献紹介の記事を投稿している．卵の長期保存について 19 種類の方法を試したという外国論文(Apotheker-Ztg., 1897)だった．しかし，卵はずっと昔からあったのに，なぜこの時代になって話題なのか．しかも 7 か月．おそらく，これは補給が悪く長期となる軍事行動に卵を携行するためだろう．

医薬分業がなされず製薬企業もなかった時代，薬学雑誌の会員，人事消息の欄は，陸海軍薬剤官が多い．彼らは薬だけでなく，食料の品質管理もしたと思われる．これが，農芸化学でない薬学の雑誌で酒，乳，缶詰など食料の長期保存の記事が多い理由のひとつだろう．

「其の法，7 月の初め一試験につき各々 20 個の鶏卵を用い，翌年 2 月の末に之を試験せしにその結果以下の如し…(一部抜粋すると)(1)塩水に沈むる法：皆廃物となる．但し強く腐敗したるには非ざれども，塩が甚しく浸入したるため，食用に耐えず．(2)紙を以って包蔵せる法：80% 変敗せり．(6)巴拉賓(パラフィン)を以って塗布する法：70% 変敗せり．(10)撒里矢爾(サリチル)酸溶液中に沈むる法：50% 変敗，(15)木灰中に貯蔵：20% 変敗，(18)華攝林(ワセリン)を以って塗りたる後石灰水中に沈むる法：皆保存せり．(19)水硝子溶液中に沈むる法：鶏卵皆極めて善く保存せり．…」

水硝子は珪酸ナトリウム Na_2SiO_3 のこと．80% とか 20% とかは個数ではないだろう．見た目か味か．また記事には最も肝心な試験温度などの記載はない．電気冷蔵庫の発明は 1913 年(米国)．温度を調節する概念などなかった時代である．

さらにまた薬誌同年 10 月号 1035 頁で「台湾にも又鶏卵，とくに家鴨卵の一種貯蓄法あり．其の法の大要は外殻面に厚く粘土を塗布し徐々に自然と乾燥せしむるに在り．…」未だ日本人はピータンを知らなかった．

小林　力