

[前100](#) | [トップ](#) | [次100](#)

751 : [オーバーテクナナシー](#) : 2005/07/11(月)20:03:43ID:LgDIHBxX

>>落とし穴 + 竹槍

人糞でも塗ればいい。傷口から菌が入って腐るよ。
だけど獲物が喰えなくなるから対人兵器オンリーだけど。

752 : [オーバーテクナナシー](#) : 2005/07/11(月)20:13:17ID:BKk1Xx7/

【聞こえない声】

>749

世界四大矢毒：トリカブト、イポー、ストロファンツス、クラレー。
クラレーが個人的にオススメ。
毒で死んだ動物を食べても問題ないため。

あとは世界最強の毒植物。ゲルセミウムエレガンスでも確保しておきますか。
正倉院にも入ってるし。葉っぱ3枚でもれなく昇天。

753 : [オーバーテクナナシー](#) : 2005/07/11(月)20:14:57ID:MPMxd544

日本で使われてたのはトリカブトの根の毒（ブス毒）
トリカブトの写真

<http://www.asahi-net.or.jp/~vm5s-tjm/trkabut.htm>

754 : [オーバーテクナナシー](#) : 2005/07/11(月)20:18:19ID:mhWNVpQK

この茎を切って、それを春頃に畑に埋め、秋の終わる辺りに収穫して（殆ど手間がかかりません）、

葉を切り落として、甘くない辺りまでの茎を圧搾機を使って、汁が出てきますので、それを壺に集め、貝殻を砕いたものと一緒に鍋に入れて、しゃもじで掻き混ぜながら火にかけてください。

げる』とは、高温の油の中に食材を入れて熱する調理法です。

油を高温にしすぎると燃えてしまうので注意してください。油から煙が出るのは高温すぎる状態です。また、高温の油に水を落とすと、はねて危険ですので注意してください。油が低温すぎても、食材が油でべとべとになり、おいしくありません。調整しながらやってみてください。

用意するもの、塩・灰・貝殻・水

貝殻と塩を磨り潰し、灰と混ぜ合わせて、少しの水で固い泥のような感じになったら、尖頭器を一番うまく使えたのは、たぶんクックルーだとおもっただよ。

槍を投げたり、石を投げたりするのも、あいつが一番と遠くまで飛ばせるだよ

弓を使うのは、モーナーがうまかったとうまかったと思うだよ

これは歯茎が痛いということでやわらかくすることで改良されてますね。

補足ですが、歯磨き粉を作る際の水は少しづつくわえてください。

貝殻は相当にこまかくすり潰したほうがいいです。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

ところで、畑を広げるときの肥料ですが、オリーブ油をとった、油の絞り粕も使ってみてください。

最近では搾り機が開発されたので、わりと扱いやすい（びちゃびちゃでない）「油粕」がとれるとおもいます。

でも、強いのであげすぎると、枯れます。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

755 : オーバーテクナナシー : 2005/07/11(月)20:19:29ID:mhWNVPqK

この茎を切って、それを春頃に畑に埋め、秋の終わる辺りに収穫して（殆ど手間がかかりません）、

葉を切り落として、甘くない辺りまでの茎を圧搾機を使って、汁が出てきますので、それを壺に集め、貝殻を砕いたものと一緒に鍋に入れて、しゃもじで掻き混ぜながら火にかけてください。

げる』とは、高温の油の中に食材を入れて熱する調理法です。

油を高温にしすぎると燃えてしまうので注意してください。油から煙が出るのは高温すぎる状態です。また、高温の油に水を落とすと、はねて危険ですので注意してください。

油が低温すぎても、食材が油でべとべとになり、おいしくありません。調整しながらやってみてください。

用意するもの、塩・灰・貝殻・水

貝殻と塩を磨り潰し、灰と混ぜ合わせて、少しの水で固い泥のような感じになったら、尖頭器を一番うまく使えたのは、たぶんクックルーだとおもっただよ。

槍を投げたり、石を投げたりするのも、あいつが一番と遠くまで飛ばせるだよ

弓を使うのは、モーナーがうまかったとうまかったと思うだよ

これは歯茎が痛いということをやわらかくすることで改良されてますね。

補足ですが、歯磨き粉を作る際の水は少しづつくわえてください。

貝殻は相当にこまかくすり潰したほうがいいです。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

ところで、畑を広げるときの肥料ですが、オリーブ油をとった、油の絞り粕も使ってみてください。

最近では搾り機が開発されたので、わりと扱いやすい（びちゃびちゃでない）「油粕」がとれるとおもいます。

でも、強いのであげすぎると、枯れます。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

756 : オーバーテクナナシー : 2005/07/11(月)20:20:02ID:fo9as7JU

この茎を切って、それを春頃に畑に埋め、秋の終わる辺りに収穫して（殆ど手間がかかりません）、

葉を切り落として、甘くない辺りまでの茎を圧搾機を使って、汁が出てきますので、それを壺に集め、貝殻を砕いたものと一緒に鍋に入れて、しゃもじで掻き混ぜながら火にかけてください。

げる』とは、高温の油の中に食材を入れて熱する調理法です。

油を高温にしすぎると燃えてしまうので注意してください。油から煙が出るのは高温すぎる状態です。また、高温の油に水を落とすと、はねて危険ですので注意してください。

油が低温すぎても、食材が油でべとべとになり、おいしくありません。調整しながらやってみてください。

用意するもの、塩・灰・貝殻・水

貝殻と塩を磨り潰し、灰と混ぜ合わせて、少しの水で固い泥のような感じになったら、尖頭器を一番うまく使えたのは、たぶんクックルーだとおもっただよ。

槍を投げたり、石を投げたりするのも、あいつが一番と遠くまで飛ばせるだよ

弓を使うのは、モーナーがうまかったとうまかったと思うだよ

これは歯茎が痛いということをやわらかくすることで改良されてますね。

補足ですが、歯磨き粉を作る際の水は少しづつくわえてください。

貝殻は相当にこまかくすり潰したほうがいいです。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉と

おなじくらいのやわらかさに)練ります。
これを土器などにいれます。そして、ほかほかと(人間のお肌くらいに)暖
ところで、畑を広げるときの肥料ですが、オリーブ油をとった、油の絞り粕も使ってみてく
ださい。
最近はずり機が開発されたので、わりと扱いやすい(びちゃびちゃでない)「油粕」がと
れるとおもいます。
でも、強いのであげすぎると、枯れます。
また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で(ちょうど前述の歯磨き粉と
おなじくらいのやわらかさに)練ります。
これを土器などにいれます。そして、ほかほかと(人間のお肌くらいに)暖

757 : オーバーテクナナシー : 2005/07/11(月)20:20:11ID:tkDsydpg

この茎を切って、それを春頃に畑に埋め、秋の終わる辺りに収穫して(殆ど手間がかかりま
せん)、
葉を切り落として、甘くない辺りまでの茎を圧搾機を使って、汁が出てきますので、
それを壺に集め、貝殻を砕いたものと一緒に鍋に入れて、しゃもじで掻き混ぜながら火にか
けてください。
げる』とは、高温の油の中に食材を入れて熱する調理法です。
油を高温にしすぎると燃えてしまうので注意してください。油から煙が出るのは高温すぎ
る状態です。また、高温の油に水を落とすと、はねて危険ですので注意してください。
油が低温すぎても、食材が油でべとべとになり、おいしくありません。調整しながらやっ
てみてください。
用意するもの、塩・灰・貝殻・水
貝殻と塩を磨り潰し、灰と混ぜ合わせて、少しの水で固い泥のような感じになったら、
尖頭器を一番うまく使えたのは、たぶんクックルーだとおもうだよ。
槍を投げたり、石を投げたりするのも、あいつが一番と遠くまで飛ばせるだよ
弓を使うのは、モーナーがうまくいったとうまくいったと思うだよ
れは歯茎が痛いということをやわらかくすることで改良されてますね。
補足ですが、歯磨き粉を作る際の水は少しづつくわえてください。
貝殻は相当にこまかくすり潰したほうがいいです。
また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で(ちょうど前述の歯磨き粉と
おなじくらいのやわらかさに)練ります。
これを土器などにいれます。そして、ほかほかと(人間のお肌くらいに)暖
また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で(ちょうど前述の歯磨き粉と
おなじくらいのやわらかさに)練ります。
これを土器などにいれます。そして、ほかほかと(人間のお肌くらいに)暖
ところで、畑を広げるときの肥料ですが、オリーブ油をとった、油の絞り粕も使ってみてく
ださい。
最近はずり機が開発されたので、わりと扱いやすい(びちゃびちゃでない)「油粕」がと
れるとおもいます。
でも、強いのであげすぎると、枯れます。
また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で(ちょうど前述の歯磨き粉と
おなじくらいのやわらかさに)練ります。
これを土器などにいれます。そして、ほかほかと(人間のお肌くらいに)暖

758 : オーバーテクナナシー : 2005/07/11(月)20:20:18ID:bX6NdAZZ

この茎を切って、それを春頃に畑に埋め、秋の終わる辺りに収穫して(殆ど手間がかかりま
せん)、
葉を切り落として、甘くない辺りまでの茎を圧搾機を使って、汁が出てきますので、
それを壺に集め、貝殻を砕いたものと一緒に鍋に入れて、しゃもじで掻き混ぜながら火にか
けてください。
げる』とは、高温の油の中に食材を入れて熱する調理法です。
油を高温にしすぎると燃えてしまうので注意してください。油から煙が出るのは高温すぎ
る状態です。また、高温の油に水を落とすと、はねて危険ですので注意してください。
油が低温すぎても、食材が油でべとべとになり、おいしくありません。調整しながらやっ
てみてください。
用意するもの、塩・灰・貝殻・水

貝殻と塩を磨り潰し、灰と混ぜ合わせて、少しの水で固い泥のような感じになったら、尖頭器を一番うまく使えたのは、たぶんクックルーだとおもっただよ。
槍を投げたり、石を投げたりするのも、あいつが一番と遠くまで飛ばせるだよ
弓を使うのは、モーナーがうまかったとうまかったと思うだよ
これは歯茎が痛いということでやわらかくすることで改良されてますね。
補足ですが、歯磨き粉を作る際の水は少しづつくわえてください。
貝殻は相当にこまかくすり潰したほうがいいです。
また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。
これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖
また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。
これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖
ところで、畑を広げるときの肥料ですが、オリーブ油をとった、油の絞り粕も使ってみてください。
最近は搾り機が開発されたので、わりと扱いやすい（びちゃびちゃでない）「油粕」がとれるとおもいます。
でも、強いのであげすぎると、枯れます。
また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。
これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

759 : 753 : 2005/07/11(月)20:20:37ID:MPMxd544

あ、先越された（ >__< ）

うずめさんに『河豚』取って来てもらおうとか

河豚の内臓、とくに肝臓や卵巣にはテトロドトキシンという毒が含まれています

特に強い毒を持っているトラフグの写真

http://www.kaikyokan.com/map/3f/3_04_torafugu/3_torafugu.jpg

760 : オーバーテクナナシー : 2005/07/11(月)20:21:13ID:tkDsydpj

この茎を切って、それを春頃に畑に埋め、秋の終わる辺りに収穫して（殆ど手間がかかりません）、

葉を切り落として、甘くない辺りまでの茎を圧搾機を使って、汁が出てきますので、それを壺に集め、貝殻を砕いたものと一緒に鍋に入れて、しゃもじで掻き混ぜながら火にかけてください。

げる』とは、高温の油の中に食材を入れて熱する調理法です。

油を高温にしすぎると燃えてしまうので注意してください。油から煙が出るのは高温すぎる状態です。また、高温の油に水を落とすと、はねて危険ですので注意してください。

油が低温すぎても、食材が油でべとべとになり、おいしくありません。調整しながらやってみてください。

用意するもの、塩・灰・貝殻・水

貝殻と塩を磨り潰し、灰と混ぜ合わせて、少しの水で固い泥のような感じになったら、尖頭器を一番うまく使えたのは、たぶんクックルーだとおもっただよ。

槍を投げたり、石を投げたりするのも、あいつが一番と遠くまで飛ばせるだよ

弓を使うのは、モーナーがうまかったとうまかったと思うだよ

これは歯茎が痛いということでやわらかくすることで改良されてますね。

補足ですが、歯磨き粉を作る際の水は少しづつくわえてください。

貝殻は相当にこまかくすり潰したほうがいいです。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

ところで、畑を広げるときの肥料ですが、オリーブ油をとった、油の絞り粕も使ってみてください。

最近は搾り機が開発されたので、わりと扱いやすい（びちゃびちゃでない）「油粕」がと

れるとおもいます。

でも、強いのであげすぎると、枯れます。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

761 : オーバーテクナナシー : 2005/07/11(月)20:21:19ID:bX6NdAZZ

この茎を切って、それを春頃に畑に埋め、秋の終わる辺りに収穫して（殆ど手間がかかりません）、

葉を切り落として、甘くない辺りまでの茎を圧搾機を使って、汁が出てきますので、それを壺に集め、貝殻を砕いたものと一緒に鍋に入れて、しゃもじで掻き混ぜながら火にかけてください。

げる』とは、高温の油の中に食材を入れて熱する調理法です。

油を高温にしすぎると燃えてしまうので注意してください。油から煙が出るのは高温すぎる状態です。また、高温の油に水を落とすと、はねて危険ですので注意してください。油が低温すぎても、食材が油でべとべとになり、おいしくありません。調整しながらやってみてください。

用意するもの、塩・灰・貝殻・水

貝殻と塩を磨り潰し、灰と混ぜ合わせて、少しの水で固い泥のような感じになったら、

尖頭器を一番うまく使えたのは、たぶんクックルーだとおもっただよ。

槍を投げたり、石を投げたりするのも、あいつが一番と遠くまで飛ばせるだよ

弓を使うのは、モーナーがうまかったとうまかったと思うだよ

これは歯茎が痛いということをやわらかくすることで改良されてますね。

補足ですが、歯磨き粉を作る際の水は少しづつくわえてください。

貝殻は相当にこまかくすり潰したほうがいいです。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

ところで、畑を広げるときの肥料ですが、オリーブ油をとった、油の絞り粕も使ってみてください。

最近では搾り機が開発されたので、わりと扱いやすい（びちゃびちゃでない）「油粕」がとれるとおもいます。

でも、強いのであげすぎると、枯れます。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

762 : オーバーテクナナシー : 2005/07/11(月)20:21:35ID:tkDsydpg

この茎を切って、それを春頃に畑に埋め、秋の終わる辺りに収穫して（殆ど手間がかかりません）、

葉を切り落として、甘くない辺りまでの茎を圧搾機を使って、汁が出てきますので、それを壺に集め、貝殻を砕いたものと一緒に鍋に入れて、しゃもじで掻き混ぜながら火にかけてください。

げる』とは、高温の油の中に食材を入れて熱する調理法です。

油を高温にしすぎると燃えてしまうので注意してください。油から煙が出るのは高温すぎる状態です。また、高温の油に水を落とすと、はねて危険ですので注意してください。油が低温すぎても、食材が油でべとべとになり、おいしくありません。調整しながらやってみてください。

用意するもの、塩・灰・貝殻・水

貝殻と塩を磨り潰し、灰と混ぜ合わせて、少しの水で固い泥のような感じになったら、

尖頭器を一番うまく使えたのは、たぶんクックルーだとおもっただよ。

槍を投げたり、石を投げたりするのも、あいつが一番と遠くまで飛ばせるだよ

弓を使うのは、モーナーがうまかったとうまかったと思うだよ

これは歯茎が痛いということをやわらかくすることで改良されてますね。

補足ですが、歯磨き粉を作る際の水は少しづつくわえてください。
貝殻は相当にこまかくすり潰したほうがいいです。
また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。
これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖
また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。
これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖
ところで、畑を広げるときの肥料ですが、オリーブ油をとった、油の絞り粕も使ってみてください。
最近はずり機が開発されたので、わりと扱いやすい（びちゃびちゃでない）「油粕」がとれるとおもいます。
でも、強いのであげすぎると、枯れます。
また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。
これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

763 : オーバーテクナナシー : 2005/07/11(月)20:21:42ID:bX6NdAZZ

この茎を切って、それを春頃に畑に埋め、秋の終わる辺りに収穫して（殆ど手間がかかりません）、
葉を切り落として、甘くない辺りまでの茎を圧搾機を使って、汁が出てきますので、それを壺に集め、貝殻を砕いたものと一緒に鍋に入れて、しゃもじで掻き混ぜながら火にかけてください。

げる』とは、高温の油の中に食材を入れて熱する調理法です。
油を高温にしすぎると燃えてしまうので注意してください。油から煙が出るのは高温すぎる状態です。また、高温の油に水を落とすと、はねて危険ですので注意してください。
油が低温すぎても、食材が油でべとべとになり、おいしくありません。調整しながらやってみてください。

用意するもの、塩・灰・貝殻・水

貝殻と塩を磨り潰し、灰と混ぜ合わせて、少しの水で固い泥のような感じになったら、尖頭器を一番うまく使えたのは、たぶんクックルーだとおもうだよ。

槍を投げたり、石を投げたりするのも、あいつが一番と遠くまで飛ばせるだよ

弓を使うのは、モーナーがうまかったとうまかったと思うだよ

これは歯茎が痛いということをやわらかくすることで改良されてますね。

補足ですが、歯磨き粉を作る際の水は少しづつくわえてください。

貝殻は相当にこまかくすり潰したほうがいいです。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

ところで、畑を広げるときの肥料ですが、オリーブ油をとった、油の絞り粕も使ってみてください。

最近はずり機が開発されたので、わりと扱いやすい（びちゃびちゃでない）「油粕」がとれるとおもいます。

でも、強いのであげすぎると、枯れます。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

764 : オーバーテクナナシー : 2005/07/11(月)20:21:58ID:tkDsydpq

この茎を切って、それを春頃に畑に埋め、秋の終わる辺りに収穫して（殆ど手間がかかりません）、

葉を切り落として、甘くない辺りまでの茎を圧搾機を使って、汁が出てきますので、それを壺に集め、貝殻を砕いたものと一緒に鍋に入れて、しゃもじで掻き混ぜながら火にかけてください。

げる』とは、高温の油の中に食材を入れて熱する調理法です。油を高温にしすぎると燃えてしまうので注意してください。油から煙が出るのは高温すぎる状態です。また、高温の油に水を落とすと、はねて危険ですので注意してください。油が低温すぎても、食材が油でべとべとになり、おいしくありません。調整しながらやってみてください。

用意するもの、塩・灰・貝殻・水

貝殻と塩を磨り潰し、灰と混ぜ合わせて、少しの水で固い泥のような感じになったら、尖頭器を一番うまく使えたのは、たぶんクックルーだとおもっただよ。

槍を投げたり、石を投げたりするのも、あいつが一番と遠くまで飛ばせるだよ

弓を使うのは、モーナーがうまかったとうまかったと思うだよ

れは歯茎が痛いということでやわらかくすることで改良されてますね。

補足ですが、歯磨き粉を作る際の水は少しづつくわえてください。

貝殻は相当にこまかくすり潰したほうがいいです。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

ところで、畑を広げるときの肥料ですが、オリーブ油をとった、油の絞り粕も使ってみてください。

最近はずり機が開発されたので、わりと扱いやすい（びちゃびちゃでない）「油粕」がとれるとおもいます。

でも、強いのであげすぎると、枯れます。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

765 : オーバーテクナナシー : 2005/07/11(月)20:22:05ID:mhWNVPqK

この茎を切って、それを春頃に畑に埋め、秋の終わる辺りに収穫して（殆ど手間がかかりません）、

葉を切り落として、甘くない辺りまでの茎を圧搾機を使って、汁が出てきますので、それを壺に集め、貝殻を砕いたものと一緒に鍋に入れて、しゃもじで掻き混ぜながら火にかけてください。

げる』とは、高温の油の中に食材を入れて熱する調理法です。

油を高温にしすぎると燃えてしまうので注意してください。油から煙が出るのは高温すぎる状態です。また、高温の油に水を落とすと、はねて危険ですので注意してください。

油が低温すぎても、食材が油でべとべとになり、おいしくありません。調整しながらやってみてください。

用意するもの、塩・灰・貝殻・水

貝殻と塩を磨り潰し、灰と混ぜ合わせて、少しの水で固い泥のような感じになったら、尖頭器を一番うまく使えたのは、たぶんクックルーだとおもっただよ。

槍を投げたり、石を投げたりするのも、あいつが一番と遠くまで飛ばせるだよ

弓を使うのは、モーナーがうまかったとうまかったと思うだよ

れは歯茎が痛いということでやわらかくすることで改良されてますね。

補足ですが、歯磨き粉を作る際の水は少しづつくわえてください。

貝殻は相当にこまかくすり潰したほうがいいです。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

ところで、畑を広げるときの肥料ですが、オリーブ油をとった、油の絞り粕も使ってみてください。

最近はずり機が開発されたので、わりと扱いやすい（びちゃびちゃでない）「油粕」がとれるとおもいます。

でも、強いのであげすぎると、枯れます。
また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。
これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

766：オーバーテクナナシー：2005/07/11(月)20:22:12ID:tkDsydpj

この茎を切って、それを春頃に畑に埋め、秋の終わる辺りに収穫して（殆ど手間がかかりません）、

葉を切り落として、甘くない辺りまでの茎を圧搾機を使って、汁が出てきますので、それを壺に集め、貝殻を砕いたものと一緒に鍋に入れて、しゃもじで掻き混ぜながら火にかけてください。

げる』とは、高温の油の中に食材を入れて熱する調理法です。

油を高温にしすぎると燃えてしまうので注意してください。油から煙が出るのは高温すぎる状態です。また、高温の油に水を落とすと、はねて危険ですので注意してください。油が低温すぎても、食材が油でべとべとになり、おいしくありません。調整しながらやってみてください。

用意するもの、塩・灰・貝殻・水

貝殻と塩を磨り潰し、灰と混ぜ合わせて、少しの水で固い泥のような感じになったら、尖頭器を一番うまく使えたのは、たぶんクックルーだとおもっただよ。

槍を投げたり、石を投げたりするのも、あいつが一番と遠くまで飛ばせるだよ

弓を使うのは、モーナーがうまかったとうまかったと思うだよ

これは歯茎が痛いということをやわらかくすることで改良されてますね。

補足ですが、歯磨き粉を作る際の水は少しづつくわえてください。

貝殻は相当にこまかくすり潰したほうがいいです。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

ところで、畑を広げるときの肥料ですが、オリーブ油をとった、油の絞り粕も使ってみてください。

最近では搾り機が開発されたので、わりと扱いやすい（びちゃびちゃでない）「油粕」がとれるとおもいます。

でも、強いのであげすぎると、枯れます。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

767：オーバーテクナナシー：2005/07/11(月)20:22:18ID:bX6NdAZZ

この茎を切って、それを春頃に畑に埋め、秋の終わる辺りに収穫して（殆ど手間がかかりません）、

葉を切り落として、甘くない辺りまでの茎を圧搾機を使って、汁が出てきますので、それを壺に集め、貝殻を砕いたものと一緒に鍋に入れて、しゃもじで掻き混ぜながら火にかけてください。

げる』とは、高温の油の中に食材を入れて熱する調理法です。

油を高温にしすぎると燃えてしまうので注意してください。油から煙が出るのは高温すぎる状態です。また、高温の油に水を落とすと、はねて危険ですので注意してください。油が低温すぎても、食材が油でべとべとになり、おいしくありません。調整しながらやってみてください。

用意するもの、塩・灰・貝殻・水

貝殻と塩を磨り潰し、灰と混ぜ合わせて、少しの水で固い泥のような感じになったら、尖頭器を一番うまく使えたのは、たぶんクックルーだとおもっただよ。

槍を投げたり、石を投げたりするのも、あいつが一番と遠くまで飛ばせるだよ

弓を使うのは、モーナーがうまかったとうまかったと思うだよ

これは歯茎が痛いということをやわらかくすることで改良されてますね。

補足ですが、歯磨き粉を作る際の水は少しづつくわえてください。

貝殻は相当にこまかくすり潰したほうがいいです。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

ところで、畑を広げるときの肥料ですが、オリーブ油をとった、油の絞り粕も使ってみてください。

最近はずり機が開発されたので、わりと扱いやすい（びちゃびちゃでない）「油粕」がとれるとおもいます。

でも、強いのであげすぎると、枯れます。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

768 : オーバーテクナナシー : 2005/07/11(月)20:22:26ID:mhWNVPqK

この茎を切って、それを春頃に畑に埋め、秋の終わる辺りに収穫して（殆ど手間がかかりません）、

葉を切り落として、甘くない辺りまでの茎を圧搾機を使って、汁が出てきますので、それを壺に集め、貝殻を砕いたものと一緒に鍋に入れて、しゃもじで掻き混ぜながら火にかけてください。

げる』とは、高温の油の中に食材を入れて熱する調理法です。

油を高温にしすぎると燃えてしまうので注意してください。油から煙が出るのは高温すぎる状態です。また、高温の油に水を落とすと、はねて危険ですので注意してください。

油が低温すぎても、食材が油でべとべとになり、おいしくありません。調整しながらやってみてください。

用意するもの、塩・灰・貝殻・水

貝殻と塩を磨り潰し、灰と混ぜ合わせて、少しの水で固い泥のような感じになったら、尖頭器を一番うまく使えたのは、たぶんクックルーだとおもうだよ。

槍を投げたり、石を投げたりするのも、あいつが一番と遠くまで飛ばせるだよ

弓を使うのは、モーナーがうまかったとうまかったと思うだよ

これは歯茎が痛いということをやわらかくすることで改良されてますね。

補足ですが、歯磨き粉を作る際の水は少しづつくわえてください。

貝殻は相当にこまかくすり潰したほうがいいです。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

ところで、畑を広げるときの肥料ですが、オリーブ油をとった、油の絞り粕も使ってみてください。

最近はずり機が開発されたので、わりと扱いやすい（びちゃびちゃでない）「油粕」がとれるとおもいます。

でも、強いのであげすぎると、枯れます。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

769 : オーバーテクナナシー : 2005/07/11(月)20:22:33ID:tkDsydpq

この茎を切って、それを春頃に畑に埋め、秋の終わる辺りに収穫して（殆ど手間がかかりません）、

葉を切り落として、甘くない辺りまでの茎を圧搾機を使って、汁が出てきますので、それを壺に集め、貝殻を砕いたものと一緒に鍋に入れて、しゃもじで掻き混ぜながら火にかけてください。

げる』とは、高温の油の中に食材を入れて熱する調理法です。

油を高温にしすぎると燃えてしまうので注意してください。油から煙が出るのは高温すぎる状態です。また、高温の油に水を落とすと、はねて危険ですので注意してください。油が低温すぎても、食材が油でべとべとになり、おいしくありません。調整しながらやってみてください。

用意するもの、塩・灰・貝殻・水

貝殻と塩を磨り潰し、灰と混ぜ合わせて、少しの水で固い泥のような感じになったら、尖頭器を一番うまく使えたのは、たぶんクックルーだとおもっただよ。

槍を投げたり、石を投げたりするのも、あいつが一番と遠くまで飛ばせるだよ

弓を使うのは、モーナーがうまかったとうまかったと思うだよ

これは歯茎が痛いということでやわらかくすることで改良されてますね。

補足ですが、歯磨き粉を作る際の水は少しづつくわえてください。

貝殻は相当にこまかくすり潰したほうがいいです。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

ところで、畑を広げるときの肥料ですが、オリーブ油をとった、油の絞り粕も使ってみてください。

最近はずり機が開発されたので、わりと扱いやすい（びちゃびちゃでない）「油粕」がとれるとおもいます。

でも、強いのであげすぎると、枯れます。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

770 : オーバーテクナナシー : 2005/07/11(月)20:22:40ID:bX6NdAZZ

この茎を切って、それを春頃に畑に埋め、秋の終わる辺りに収穫して（殆ど手間がかかりません）、

葉を切り落として、甘くない辺りまでの茎を圧搾機を使って、汁が出てきますので、

それを壺に集め、貝殻を砕いたものと一緒に鍋に入れて、しゃもじで掻き混ぜながら火にかけてください。

げる』とは、高温の油の中に食材を入れて熱する調理法です。

油を高温にしすぎると燃えてしまうので注意してください。油から煙が出るのは高温すぎる状態です。また、高温の油に水を落とすと、はねて危険ですので注意してください。

油が低温すぎても、食材が油でべとべとになり、おいしくありません。調整しながらやってみてください。

用意するもの、塩・灰・貝殻・水

貝殻と塩を磨り潰し、灰と混ぜ合わせて、少しの水で固い泥のような感じになったら、尖頭器を一番うまく使えたのは、たぶんクックルーだとおもっただよ。

槍を投げたり、石を投げたりするのも、あいつが一番と遠くまで飛ばせるだよ

弓を使うのは、モーナーがうまかったとうまかったと思うだよ

これは歯茎が痛いということでやわらかくすることで改良されてますね。

補足ですが、歯磨き粉を作る際の水は少しづつくわえてください。

貝殻は相当にこまかくすり潰したほうがいいです。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

ところで、畑を広げるときの肥料ですが、オリーブ油をとった、油の絞り粕も使ってみてください。

最近はずり機が開発されたので、わりと扱いやすい（びちゃびちゃでない）「油粕」がとれるとおもいます。

でも、強いのであげすぎると、枯れます。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

771：オーバーテクナナシー：2005/07/11(月)20:22:48ID:mhWNVPqK

この茎を切って、それを春頃に畑に埋め、秋の終わる辺りに収穫して（殆ど手間がかかりません）、

葉を切り落として、甘くない辺りまでの茎を圧搾機を使って、汁が出てきますので、それを壺に集め、貝殻を砕いたものと一緒に鍋に入れて、しゃもじで掻き混ぜながら火にかけてください。

げる』とは、高温の油の中に食材を入れて熱する調理法です。

油を高温にしすぎると燃えてしまうので注意してください。油から煙が出るのは高温すぎる状態です。また、高温の油に水を落とすと、はねて危険ですので注意してください。油が低温すぎても、食材が油でべとべとになり、おいしくありません。調整しながらやってみてください。

用意するもの、塩・灰・貝殻・水

貝殻と塩を磨り潰し、灰と混ぜ合わせて、少しの水で固い泥のような感じになったら、尖頭器を一番うまく使えたのは、たぶんクックルーだとおもっただよ。

槍を投げたり、石を投げたりするのも、あいつが一番と遠くまで飛ばせるだよ

弓を使うのは、モーナーがうまかったとうまかったと思うだよ

これは歯茎が痛いということをやわらかくすることで改良されてますね。

補足ですが、歯磨き粉を作る際の水は少しづつくわえてください。

貝殻は相当にこまかくすり潰したほうがいいです。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

ところで、畑を広げるときの肥料ですが、オリーブ油をとった、油の絞り粕も使ってみてください。

最近の搾り機が開発されたので、わりと扱いやすい（びちゃびちゃでない）「油粕」がとれるとおもいます。

でも、強いのであげすぎると、枯れます。

また、これにお魚の骨などを細かくしたものを加えて、お水で（ちょうど前述の歯磨き粉とおなじくらいのやわらかさに）練ります。

これを土器などにいれます。そして、ほかほかと（人間のお肌くらいに）暖

772：死者の代弁者：2005/07/11(月)20:35:31ID:MHW/t64V

【聞こえない声：落ち着いて投稿してくださいね...ってIDいくつかあるの何で？】

原始人さん、こんばんは。

今日は、以前名前だけ出した『木綿』について。

『木綿』は、油を取るのに使った後の『綿花』を使って作る布です。

麻の節約にもなるでしょうし、麻布より優れた面も多くあります。

木綿は、綿花のフワフワ（『綿』ですね）から作ります。

まず、綿花のかたまりの端のほうを少しつまんで、軽く引っ張ります。

綿がのびた所を、今度は指先でくるくると横にねじります。

すると綿は、簡単に細い紐（細い紐を『糸』といいます）になります。

これを『木綿糸』または『たこ糸』といいます。これはとても丈夫です。

【聞こえない声：綿花の繊維はもともとよじれているため、これだけで糸になります。】

原始人さん、試しに少しやってみてください。糸の作り方はわかりましたか？

糸の作り方がわかったら、糸をたくさん作るための工夫をします。

竹か動物の骨を使って、片側の端に、綿に引っかかるようなトゲのある棒を作ります。

長さは...そうですね、5寸ぐらいがいいでしょうか。

その棒に、粘土をくっつけて、重さを調節できる『錘』を作ります。

天秤につかう錘と違って、重さを正確に作る必要はありません。糸を作りながら、ちょうどいい重さに調節します。

これを『紡錘』（ぼうすい）と名付けます。

773：死者の代弁者：2005/07/11(月)20:38:06ID:MHW/t64V

さて、紡錘を綿に引っ掛けて、綿を持ち上げ、紡錘の重さで少し伸びたら、紡錘をくるくる回しましょう。

綿のちぎれない、でも綿を伸ばしやすいくらいの重さに紡錘を調節してください。綿を持った手の指で、綿をほぐしながら紡錘を回すと、簡単にどんどん糸ができてくると思います。

紡錘が軽いと太めの糸、重いと細めの糸ができます。

手にもった綿がなくなってきたら、綿をもう一つ取り、もとの綿とくっつけます。

綿をまとめて置いておくと勝手にくつつくくらいですから、これは簡単にくっつけられます。

そうすれば、どこまでも長い糸ができますね。

あんまり糸が長くなると回しにくいですが、これは紡錘に巻きつけられるようにしましょう。

粘土で作っていますから、重さを調節した後、巻きつけやすい形で乾かしてしまえばいいでしょう。

粘土は乾かすと軽くなるので、紡錘はやや重めに作ってくださいね。

糸ができたなら、あとは麻と同じ要領で布にするだけです。

細い糸を使えば薄い布が、太い糸を使えば厚い布ができます。

この布を『木綿布』または単に『木綿』といいます。

木綿布は白く、麻よりずっと色をつけやすい上に、鮮やかに色がつきます。

おしゃれに着飾ることができるので、女の人たちが喜んで作ってくれると思います。

また、服にすると暖かく、汗をよく吸うため夏でも涼しいという性質があります。

今日はここまでです。

明日はこの布と糸を使って、『マスク』を作りましょう。

『マスク』があれば、病気がうつるのをある程度防ぐことができます。

774：死者の代弁者：2005/07/11(月)20:52:17ID:MHW/t64V

そうそう、木綿を作るときの綿は、種を取り除いておいてくださいね。

木綿で作った服は、麻の服のようにチクチクしたりゴワゴワしたりしません。

やわらかく、手触り・肌触りがいいと思います。

水をよく吸うので、病人の体を拭いたり、水で冷やしたりするのに使えます。

また、細めの木綿糸を粗く織った布を『ガーゼ』といいます。

怪我にあてて血を止めたり、傷が汚れないようにするのに使います。

ガーゼは細長い木綿布（『包帯』といいます）で体に巻きつけて固定します。

強く巻き付けすぎないように、軽く巻くのが包帯の正しい使い方です。

ガーゼや包帯は病院でたくさん使うと思うので、いつでも使えるように用意しておくといいでしょ。

汚れたりしない、雨に濡れない乾燥した場所に置いておいてくださいね。

775：死者の代弁者：2005/07/11(月)21:07:54ID:MHW/t64V

【原始人さんに聞こえない声】

綿花の繊維が糸にしやすいことなど簡単な説明

<http://www.ntv.co.jp/megaten/library/date/00/03/0319.html>

紡錘の一種、「イケ」

<http://www.nunona.com/html/column.html>

木綿の性質などについて

http://www016.upp.so-net.ne.jp/yumesukenoiori/wasai_seni.html

ご参考までに。

【ないしょ話ここまで】

776：オーバーテクナナシー：2005/07/11(月)23:35:26ID:s5UdAg6d

>>735

あの土をキシリア様に届けてくれよ。あれは、良いものだ。

778：オーバーテクナナシー：2005/07/12(火)13:33:01ID:3LelAGPP
からあげ

779：死者の代弁者：2005/07/12(火)23:27:45ID:ON3JYjam
【聞こえない声】

>683

砂糖が紹介されてるから、ペロペロキャンディー作れるかも(?)
エルマーの冒険なつかしいっす。

>744

投石器いいですねー。でもカタパルトの理屈はわかるんだけど、具体的にどうなってるんでしょ?

ちょっと調べてみたら、人の髪が綱ってすごい丈夫なんですねえ。
散髪のない世界だから髪の毛たくさんありそう。

>748

丈夫にはなると思うんですが、大きな石は川の真ん中まで運べないかもしれないです。

さてと、マスクつくろっと。

【ないしょ話ここまで】

780：死者の代弁者：2005/07/13(水)00:17:00ID:BKKLVyex

原始人さん今晚は、
今日は『マスク』を作ります。

まず薄めの白い木綿布と、木綿糸、ガーゼを用意します。
この布の大きさは縦10cm、横30cmぐらいです。

木綿布を2つに折って横側の両端を合わせ、縦10cm、横15cmぐらいにします。
あわせた布の両端を縫い合わせ、次に、両端からそれぞれ1cmぐらいのところも縫い合わせます。
幅約1cmの輪が両端に、真ん中には約13cmの輪ができた状態になりますね。

真ん中の13cmの輪の中に、ガーゼを数枚挟み込み、糸で軽く止めます。
次に、両端の1cmの輪の中に、ちょっと太目の20cmぐらいの木綿糸を通し、それぞれ結んで輪にします。
これでマスクの完成です。

マスクを口と鼻に当てて、両側の糸の輪を耳にかけます。
耳に付ける糸が長すぎる場合は調節してください。
口の前にマスクをずっとあてていられるようにします。
息が苦しくないぐらいの量に、ガーゼの量を調節しましょう。

麻疹は、咳や息のとき、飛び散った唾の小さな滴などからうつります。
このマスクをしておくことで、麻疹や、多くの病気を防ぐことができます。
何か病気がはやったときはマスクを使いましょう。

マスクはいつも清潔にするよう心がけてくださいね。

781：オーバーテクナナシー：2005/07/13(水)07:25:35ID:aWGbOWCp

【聞こえない声】

土器をグレードアップさせるために釉の開発をしてみてもはどうでしょうか?

ちょっと調べてみたんですが、灰と長石を細かくして水で混ぜれば一応できるみたい・・・
・なんですけど。

配合比やら細かいところがさっぱりなので詳しい方居られませんか？

関係ないですが、

シャコガイで作った斧とかあるんですね。

シャコガイの殻を原料に色々できそうな感じ。

身は食べれますし、殻を砕いて畑に撒けば養分になりますし。

782 : 死者の代弁者 : 2005/07/13(水)08:21:42ID:BKKLvyex

【聞こえない声】

>781

釉薬、いいですね。

窯の温度も上がってるみたいだし。

今ちょっと時間ありませんが、このあたりでしょうか？

<http://oshiete1.goo.ne.jp/kotaeru.php3?q=952374>

【ないしょ話ここまで】

783 : オーバーテクナナシー : 2005/07/13(水)10:56:46ID:3doZohGX

>>780

輪を耳にかける形のマスクは、ゴム紐じゃないとうまくいかないんじゃないでしょうか？

医療用のマスクみたいに、頭の後ろで紐を結ぶ形にした方が、ずれにくくていいと思う

784 : 死者の代弁者 : 2005/07/13(水)19:15:27ID:BKKLvyex

【聞こえない声】

>783

それいいですね～。

昨日はコンビニで売ってたマスクを見ながら書いてたので、ぜんぜん思い付きませんでした。

ゴムじゃなくても調節すればいけるかな？と思ったぐらいで、

でも確かに、ご指摘の通りだと思います。

えっとそれから釉薬。

これって珪石を長石か石灰で溶かしてガラス状にするものなんですね。

長石だと1200 ぐらい、石灰だと1000～1100 ぐらいで焼くのがいいそうです。

原始人さんの窯は銅がぎりぎり溶ける1083.4 ぐらいだから、石灰がいいですね...石灰あるし。

珪石ってどんなところにあるのかな...？

【ないしょ話ここまで】

原始人さんこんばんは。

昨日説明したマスクですが、>783のネ申さんがおっしゃる通り、

頭の後ろで結ぶようにした方が、私の出した案よりいいと思います。

マスクの糸を長くして、四隅に縫い付けておくと頭の後ろで結びやすくなると思います。

785 : オーバーテクナナシー : 2005/07/13(水)20:19:08ID:/I6q3LDS

>>784

【聞こえない声】

石英を主成分とする砂や石が珪砂や珪石で、石英の結晶度が高いのが水晶。

石英自体は一般的な鉱物で世界中にあるそうですが、花崗岩を代表とする火成岩に含まれます。

つまり、水晶が見つかった洞窟の砂や石や岩なら、石英がたっぷり詰まっているのでは？

786 : 死者の代弁者 : 2005/07/13(水)20:57:08ID:BKKLVyex

【聞こえない声】

>785

なるほど、そっちでしたか。
自分で調べてたんですが、珪砂・珪石は耐火煉瓦に使えるってことだったので、耐火煉瓦つながりの珪藻土の近くにあるかと、そっち方向にいつちゃってました。でも珪藻土は全然関係なさそうだったので、どうしょっかなーと(笑)
調べてる途中で珪石の写真はみつけたので、これで原始人さんに説明すれば...

じゃあ、今度は釉薬の具体的な調合のパーセンテージを調べてきます~。
...っと、そういや原始人さんってパーセントの概念ないんでしたっけ。
パーセントから説明しなきゃだめだなあ。
【ないしょ話ここまで】

787 : オーバーテクナナシー : 2005/07/14(木)11:26:50ID:zzmUQwIb

マスクが出来るほど布の目って詰んでるっけ？

糸を手で並べてくぐらせて、ってやってたと思ったけど。

まだ織り機はできてなくなかった？ いつのまにかできてたっけ？

788 : 死者の代弁者 : 2005/07/14(木)19:17:45ID:tN+wNhK9

【聞こえない声】

>787

織り機はまだないと思います。

織り機も欲しいですねえ。誰か教えてあげて欲しいな。

現代の市販のマスクは確かに細かく織られてるし、確かに織り機がないと無理だと思うんですが、

あれって糸もめちゃくちゃ細いですよね。

私見ですが、手よりの糸で作るなら、あんまり精巧じゃない方が、かえって呼吸が楽じゃないかと思うんです。

ガーゼを何枚か入れることで、それなりの効果は期待できないでしょうか。

(原始人さんに試してもらいましょう...呼吸苦しいかなあ...)

ちなみに、風邪のときに使うマスクは日本人の発明といわれているそうです。

初期のものは金属を使ったりもしてたようで、特に布を使うと決まったものでもなかったようです。

参考画像を紹介しておきますね。

http://www.tpa-kitatama.jp/museum/museum_images/mask_03.gif

【ないしょ話ここまで】

789 : オーバーテクナナシー : 2005/07/14(木)20:09:53ID:nBjtAQ/X

Q、マスクって効果があるの？

A、かぜのウイルスはとても小さく、マスクの生地目の間を通り抜けます。

マスクの効果は吐く息の水分がマスク内にこもることで、のどや鼻の中の粘膜を潤すことができ、

冷たい空気の刺激をやわらげること。ウイルスが好む低湿低温の環境を防ぐこともできます。

かぜをひいた後も炎症が進むのを抑え、症状を緩和することができます。くしゃみをして

も、
かぜのウイルスがついた唾液をまき散らさずに済むので、感染の予防にもなります。

790 : 死者の代弁者 : 2005/07/14(木)21:11:51ID:tN+wNhK9

【聞こえない声】

>789

よかった、それならかなり効果ありそうですね。

【ないしょ話ここまで】

791 : オーバーテクナナシー : 2005/07/16(土)09:21:58ID:lpIHzo53

【聞こえない声】

そういえば白い人たちはどうなったんだろうか。

やはり疫病の影響を受けているのかな。

792 : オーバーテクナナシー : 2005/07/16(土)10:53:40ID:KtESaP1d

【聞こえない声】

食糧生産が軌道に乗ったら、白い人と交易を始めてもいいかもね。

うまくいけば、鉱石なんかが入るかも。

793 : オーバーテクナナシー : 2005/07/17(日)00:19:11ID:AMNh14Z4

>>792

あっちの人はその気はないようですよ。

794 : オーバーテクナナシー : 2005/07/17(日)00:34:26ID:BJAo7kE9

しばらくしたら狩りの獲物が減ってきたりするのかな、白い人のせいだ。

795 : オーバーテクナナシー : 2005/07/18(月)10:24:13ID:CgLLJa8b

保守あげ

796 : オーバーテクナナシー : 2005/07/19(火)20:43:51 ID:TEpJTsj2

【聞こえない声】

神々に相談なんだけど、杉とかヒノキなんかの針葉樹なら

石器のでも板材を作る事が出来ると思うんだけど、いかがなもんだろう？

797 : 原始人@初代 1 zhFdGsjV7M : 2005/07/19(火) 21:05:16ID:ALB2U/+w

>731

病気のもとだか？そんなもんがあるだか？

>734

男衆が50人なんていないだなあ

年寄りも、子供もつかうだか？

>735

水田の土は特別なつちだか？

>739

『発疹』がわかっただよ

直った奴には痕はのこらねえみたいだなあ

でも、たまーに、よーくみたら、残ってる奴もいるみたいだなあ。

>740

おーおー、あるだねー

>742

『コロ』と『修羅』がわかっただよ。

なんか便利そうだねー

だども、地面がたいらじゃねえと、やっぱりつかえなさそうだね。

>744

よくわからねえだが、髪の毛あつめればいいか？

>749

なんか、痛そうな落とし穴だねえ

いちおう、皆におしえてみるだよ。

798：原始人@初代1 zhFdGsjV7M：2005/07/19(火) 21:18:27ID:ALB2U/+w

>759

『河豚』だか？へんなかたちした魚だねえ

ウズメにたのんでみるだかね

>772-773

『木綿糸』『紡錘』『木綿布』がわかっただよー

おおー、なんかいっぱい糸ができただよ

しかも、白くて、細くて丈夫だなあ

これで、布も作れるだね、すごいだね。

麻も綿花も畑で作れたらいいだねえ。

今度、作ってみるだか？

>776

キシリアってだれだか？

799：初代1 zhFdGsjV7M：2005/07/19(火) 21:35:59 ID:ALB2U/+w

私達の身近にある、石鹼。

汚れを落とすことに多く使われるほか、潤滑材、緩衝材等につかわれるが、

それのもっとも古いものは、腐った人尿だったともいわれている。

正体は界面活性体と呼ばれる、油と水の境界を曖昧（という多少語弊があるが）にするもので

ようするに、油が水に溶けるようにするための薬品であると考えると

素人にはわかりやすいかもしれない。

作った『石鹼水』で服を洗っているナナッシ曰く

「なんか、綺麗になった気がするだよ」

っとのこと。まあ、もともとが、脱色していない麻で作られていて、

最近まで、ロクに洗うこともしていなかったので、

すっかり、匂いも色も染み付いてしまっているものだ。

まあ、なんだ、次に作ったときは、こまめに洗うことをお勧めする。

「うー、冷たいだなあ」

あー、それと、洗った服は乾かしてから着た方が良さぞ。

ってというか、誰か、まともな洗濯の仕方を教えてやってくれ。

800：初代1 zhFdGsjV7M：2005/07/19(火) 21:46:44 ID:ALB2U/+w

ある日のこと、ナナッシの家は轟々と燃えていた・・・

事の起こりは、こうだ。

>718に『ポテチ』を教えてもらったナナッシは

早速、それを試してみたのだ。

「おおー、これはすげーうまいだなあ」

っと、とても気に入ったのだ。

村に人々にもとても好評であったのだが

使っている調理器具に問題があった。

ご存知の通り、素焼きの土器は多腔質だ

よって、油も染み出す。

1回目の調理では問題無かったが

2回目に火にかけたときには、土器はたっぷりと油を吸っていたのだ。

たっぷりと油を吸った土器は、よーく燃えた。

慌てたナナッシは、火を消そうと、水をかけたのだが、これがよくなった。
急に冷やされた土器が割れたのだ。
中の油が飛び散って、丁度良い具合に、火が広がってさーたいへん。
あ、っというまに大火事だ。
幸いにして、ナナッシもかあちゃんにも怪我はなく、無事、非難できたのだが・・・
まあ、火の始末には、きをつけようという話だ。
これを教訓に、村全体に揚げ物禁止令が出されたのは言うまでも無い。

>[前100](#)|[トップ](#)|[次100](#)