



ほう酸だんごはどうやって作るの

ゴキブリ退治にほう酸だんご

ほう酸だんごは、ゴキブリ退治によくきくといわれています。

ほう酸だんごをつくるために用意するものは、ほう酸、小麦粉、タマネギ、バター、砂糖、牛乳などです。

まず、タマネギをみじん切りにし、小麦粉と混ぜます。この混ぜ合わせたものの中に、ほう酸、バター、砂糖、牛乳を加えて、よくこねます。これらがよく混ざったところで、適当な大きさのだんごを作ります。よく日のあたる所にビニールなどの下じきをしき、その上にほう酸だんごをおいて、太陽の光や熱にあてて、乾燥させるとでき上がりです。

ほう酸だんごを、ゴキブリの通り道におく

でき上がったほう酸だんごを、ゴキブリの通り道におきます。冷蔵庫の裏側とか、台所の流し台の下とか、おふろの脱衣場などにおいておきます。このとき、注意しなければいけないのは、小さい子がまちがえて、ほう酸だんごを食べてしまったりしないようにすることです。

(監修・田代 脩)

