



令和8年6月3日(金)、恒例のごきぶり団子作りを行いました。  
当日は16人が参加、4班に分かれて作業しました。  
玉ねぎに涙しながらも、経験者ばかりなので手際よく作ることができました。

## 1) 用意するもの

ホウ酸500g  
薬局で販売しています



玉ねぎ350g  
2~3個



小麦粉140g  
強力粉がおすすめ



砂糖35g  
大きじ3杯



牛乳12g  
大きじ1杯



## 2) 作り方

- ① 玉ねぎは洗わないで皮をむき、おろし金でおろします。(フードカッター可)
- ② 材料を全部あわせて団子状にします。  
このとき、ホウ酸と小麦粉をよく練り合わせてください。水は使いません。
- ③ 小さい団子を作ります。
- ④ お盆にビニールを敷いて並べます。  
直射日光で約3日、団子の表面に白く粉をふくまで充分に乾燥させます。

### 3) ここがいいよ！ごきぶり団子

ホウ酸団子を食べたゴキブリは巣に戻ってから死にます。その死骸やフンを食べた仲間のゴキブリにも毒が行き渡るため、隠れているゴキブリも含めて一網打尽にできます。また、ホウ酸を食べたゴキブリは、水を求めて巣や暗い隙間に戻って死ぬ傾向があるため、部屋のあちこちに死骸が落ちるリスクが減らせます。  
身のまわりの材料で作ることができ、コストも抑えられます。

#### 注意

- ✓ ホウ酸には強い**毒性**があります。  
子どもやペットが誤って食べることがないように十分に注意してください。
- ✓ 手作りのホウ酸団子を他人に譲渡・販売することは法律で**禁止**されています。  
あくまで自己責任・自家消費の範囲で使用しましょう。

