



新年度に向けて ～自給飼料確保と品質向上②～

広酪事業推進課 係長 大島達夫 (問い合わせ先) ☎ 0824-64-2072

前月号では『雪印種苗株式会社岡山営業所』からの情報提供を受け、①イタリアンライグラスの熟期、②施肥、③収穫適期等の自給飼料確保に関する内容を紹介しました。

今月号では、引き続き自給飼料確保にあたっての「ラップサイレージ」にポイントをおいて紹介します。

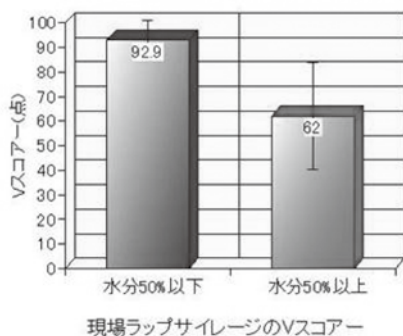
■ラップサイレージ 調製のポイント

ラップサイレージは、牧草細切サイレージやコーンサイレージとは異なり、基本的には低水分にすることで酪酸発酵を抑制します。

現場でのサイレージの分析サービスのデータから、ラップサイレージの水分と発酵品質(Vスコア)の関係を見ると、水分50%以下であれば、乳酸発酵も微弱になりますが、酪酸やアンモニアも少ないために、発酵品質は良好です。一方、水分50%を越えると極端に発酵品質が悪くなり、品質のバラツキも大きくなりました。

◎細切サイレージは、細かく刻むことで切り口から出てくる汁に含まれる糖分を利用して乳酸発酵が促進されますが、基本的にカッティングしないラップサイレージは、牧草に含まれる糖分が利用しにくいのために、乳酸発酵が進みにくいという特徴があります。

また、水分が高い場合には他の雑菌の活性が高くなり、結果として発酵品質が悪くなります。予乾にかかる日数も考慮しながら水分50%前後を目指しましょう。



■ベールの移動は給与直前に

ラップフィルムは、貯蔵期間中に復元力が徐々になくなってきます。従って一定期間貯蔵後に移動すると、クリッパーでつかんだ時にベールとフィルムの中に空気が入り、カビ発生の原因になります。ラッピングは出来るだけサイレージの保管場所近辺で行

い、ラッピング後は速やかに保管場所に移動します。保管中の移動は避け、給与直前に移動するようにしましょう。

■ベールの保管は「縦置き2段積み」

横置きにするとベールが変形しやすく、フィルムがずれたりすることで密封性が悪くなり、カビが発生しやすくなります。縦置きにすることで、両端面が引っ張られて密封性が良くなります。また2段積みになると端面が重なるために、更に密封性が良くなりますが、3段以上に積むと一番下のベールが潰れやすくなるために、縦置き2段積みに行きましょう。



■高水分になる場合は「乳酸菌添加剤」を使用

前述のように、水分が50%以上になると発酵品質が不安定になります。このような場合は乳酸菌を添加して乳酸発酵を促進しましょう。雪印種苗(株)の添加剤に使用している乳酸菌は水分35%以上であれば乳酸発酵を促進することを確認しております。また、牧草中の糖分を利用しにくいラップサイレージ(刻まないの汁、糖分を含んだ汁が出てこない)には、繊維分解酵素入りのサイマスターACがお勧めです。

【終わりに】

今回は「イタリアンライグラスの調整(ラップサイレージ)と施肥」について、ご紹介させて頂きました。ご不明な点やご質問がありましたら、お気軽に広酪事業推進課、大島まで問い合わせ下さい。