

飼料用米のサイレージ調製は原料となる米の水分調整が重要

近年、飼料自給率の向上や水田の有効活用が期待できることから、飼料用米の生産が増加しています。収穫時の飼料用米の水分含量は 20～30%程度であるため、収穫後にそのまま放置すると腐敗してしまいます。腐敗を防止するために、コストや労力を考えると、サイレージに調製して貯蔵するのが効果的です。良好なサイレージ発酵のためには、原料の水分調整が重要であり、さらに安定貯蔵が必要な時は乳酸菌の添加が有効であることがわかりました。

☆ 技術の概要

1. 完熟期に収穫し破砕した粳米（水分：17.8%）を、水分が 35%となるように加水し、飼料用米をサイレージに調製し 120 日間貯蔵したところ、pH の値が低く乳酸含量の多い良好なサイレージ発酵品質となりました（図 1）。
2. 水分を 35%に調整し乳酸菌（*Lactobacillus plantarum* subsp. *plantarum*）を添加したものは、さらに発酵品質が良好なサイレージとなりました（図 1）。長期貯蔵も十分に期待できる発酵状態であると考えられます。

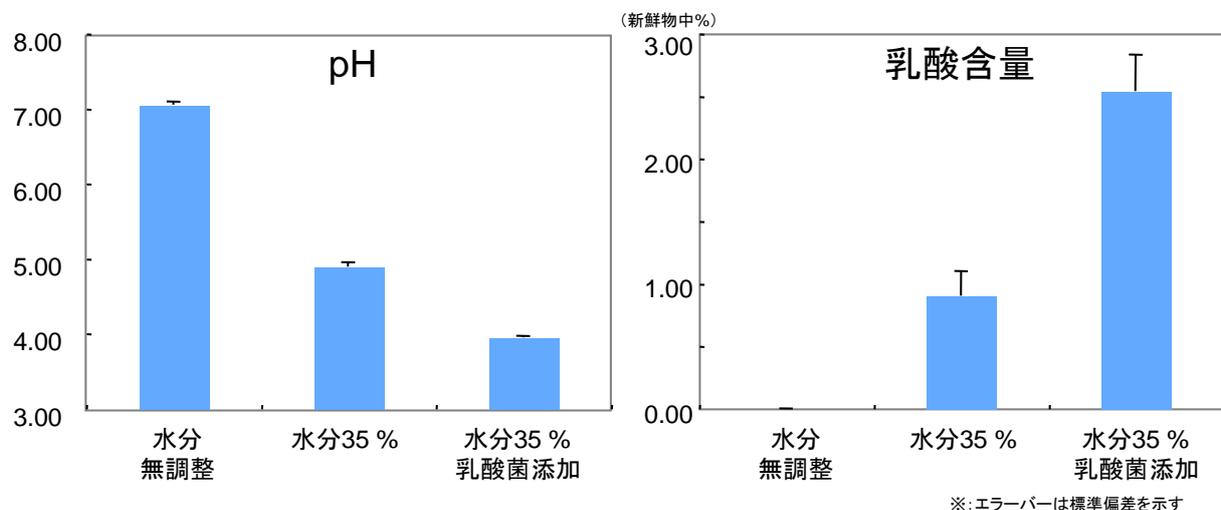


図 1. 飼料用米の発酵品質

☆ 活用面での留意点

1. 飼料用米の水分は、多すぎると廃汁の増加の原因になります。また、運搬コストも大きくなります。そのため、水分は 20%代後半から 35%程度が最適です。
2. 詳細については、畜産草地研究所・情報広報課（電話：029-838-8611、問い合わせフォーム <https://www.naro.affrc.go.jp/nilgs/inquiry/tech.html>）にお問合せください。

（独）農研機構 畜産草地研究所 家畜飼養技術研究領域 上垣隆一