

オオムギソフトグレインサイレージの 省力調製技術

我が国の酪農経営は、牛乳の消費量の低迷、輸入飼料価格の高騰・高止まりなどにより厳しい状況にあり、自給飼料を最大限に活用することによって飼料費の低減化を図ることが重要な課題になっており、国は、飼料自給率の目標値 40%（平成 37 年度）を達成するために、自給濃厚飼料の生産拡大を推進しています。そこで、群馬県畜産試験場では、県内での自給濃厚飼料の生産を拡大する技術として、食用麦類との作業分散が可能なオオムギソフトグレインサイレージ（オオムギ SGS）の省力調製技術を開発しましたので紹介します。

☆ 技術の概要

1. オオムギ SGS に用いる子実は、加水作業が不要な水分 30%程度となる黄熟期に収穫します。成熟期よりも高水分ですが、自脱型コンバインで順調に収穫できました。
2. 収穫した子実をそのまま若しくは粗く破碎して乳酸菌製剤を添加しながら、簡易サイロに投入し密閉します。無破碎では1サイロ 60 キログラムを5分程度で調製できます。
3. 乳酸菌製剤を添加すると、乳酸や酢酸が生成され pH が低下し、品質は良好で、開封時と7日後を比べても品質や品温は変化せず、良好な状態を維持できました。一方、無添加では発酵が微弱で、開封後に品温上昇とカビが発生したことから、調製には乳酸菌製剤の添加が有効です。
4. 飼料成分は、飼料用粳米と比べ粗蛋白質や繊維分が高く、デンプンが低いのが特徴です。また、泌乳牛に給与したところ選好性は良好で、濃厚飼料として利用できることが確認できました。



写真1 自脱型コンバインによる収穫・乳酸菌添加

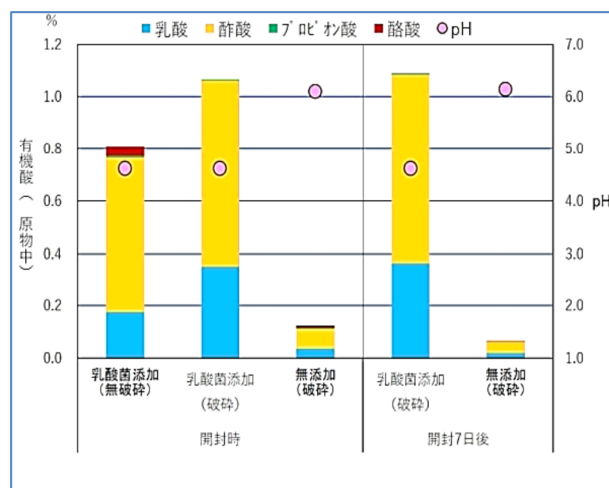


図1 処理方法の異なるオオムギSGSの有機酸組成と pH

☆ 活用面での留意点

1. 飼料用麦類には、現在、農薬利用ができないため、カビ検査を行った上で給与して下さい。
2. オオムギの消化率は粳米と同等との報告があり、給与量に十分に留意して下さい。
3. 詳しくは、群馬県畜産試験場飼料環境係（TEL027・288・2222）にお問い合わせください。