

# オオムギソフトグレインサイレージの省力調製技術

## 研究のねらい

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を推進しています。

そこで、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。

## 技術の特徴

- 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(写真左)。
- 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600kgを5分程度で調製できます(写真右)。
- 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(図1、2)。

- 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(表)。

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 オオムギの収穫(黄熟期)とSGS調製作業

## 今後の取り組み

研修会等で情報提供を行い、普及を図るとともに、さらに簡易で低コストな技術の開発に取り組めます。

(執筆者：斎藤 拓真)

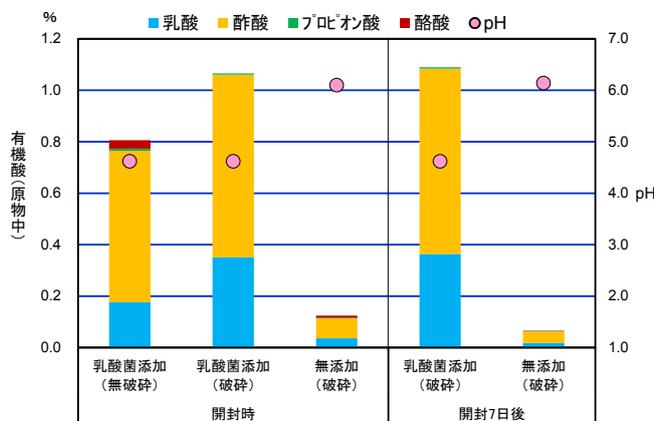


図1 処理方法の異なるオオムギSGSの有機酸組成とpH

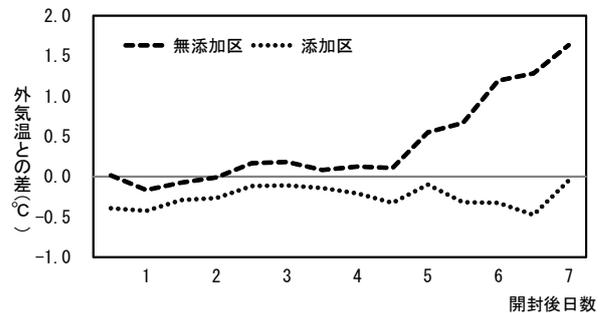


図2 各処理区における品温の推移

表 オオムギSGSの飼料成分 乾物中%

草種、形態	粗蛋白質	中性繊維 ジェット繊維	デンプン
オオムギSGS	10.7	25.4	56.1
飼料用粳米	6.9	18.9	65.4

連絡先：畜産試験場 飼料環境係 (電話027-288-2222)