

## 牧草・飼料作物の栽培、利用技術

### 6. 細断型ロールベーラの効率的な利活用技術の確立

Establishment of effective profit practical use technology of roll baler for chopped material

田中伸幸<sup>1)</sup> 安高康幸 吉川淳二<sup>2)</sup> 堀元司<sup>3)</sup>

#### 要　　旨

細断型ロールベーラによるトウモロコシや飼料イネ、イタリアンライグラスの細断型ロールベーラの作業性とサイレージ品質及び、細断型ロールベーラと従来のバンカーサイロ調製とのサイレージ品質の比較を行い、以下の結果を得た。

- 併走式での細断型ロールベーラによる収穫調製実作業時間はトウモロコシが 35.1 分/10a、イタリアンライグラスが 55.0 分/10a（オーガ改良後）で、定置式による飼料イネの実作業時間は 92.0 分/10a であった。
- 細断型ロールベーラサイレージ（直径 80cm、高さ 90cm）1 ロール当たりの調製資材費はネット 242.8 円、ラップフィルム 267.4 円、計 510.2 円であった。
- 調製 201 日後のトウモロコシ及び、181 日後のイタリアンライグラスの細断型ロールベーラサイレージにおいて、イタリアンライグラスで VBN/TN が高い傾向にあったが、いずれも酪酸は検出されず良好な発酵品質であった。また、調製 116 日後の飼料イネにおいては、酪酸が検出されたものの、V-SCORE は 96 と良好であった。
- 調製 286 日後のイタリアンライグラスでは VBN/TN が高く、酪酸が検出されたことから V-SCORE が 57 となり発酵品質は不良であった。
- 細断型ロールベーラとバンカーサイロの発酵品質はいずれも良好で、V-SCORE もそれぞれ 97 と 95 であった。

（キーワード：細断型ロールベーラ、トウモロコシ、イタリアンライグラス、飼料イネ）

#### 背景及び目的

飼料用トウモロコシは飼料自給率の向上、堆肥化の圃場還元といった面からも主要飼料作物と位置付けられる。しかし、県下の飼料作物の作付面積は減少傾向にあり、トウモロコシにおいても作付面積は平成 10 年の 1,590ha から 16 年の 1,200ha に大幅に減少している。この原因は生産者の高齢化や労働力不足などによると考えられ、作付面積を拡大するた

めには収穫調製作業の省力化が大きな課題の一つである。

こうした状況のなか、生物系特定産業技術研究支援センターが開発した細断型ロールベーラは、収穫作業の大幅な省力化・効率化が期待されるが、県内では細断型ロールベーラを導入している事例はなく、その作業性、サイレージ品質について実用レベルでの検討が必要となっている。そこで、トウモロ

1) 家畜衛生飼料室

2) 退職

3) 大分県産業科学技術センター

コシや飼料イネ、イタリアンライグラスの細断型ロールベーラの作業性とサイレージ品質及び、細断型ロールベーラと従来のバンカーサイロ調製とのサイレージ品質の比較を行い、細断型ロールベーラの効率的な利活用技術を確立する。

### 1. 細断型ロールベーラによる収穫調製技術の検討 材料及び方法

細断型ロールベーラ成形室構造 ローラ式  
対象作物 トウモロコシ、イタリアンライグラス、  
飼料イネ  
実施場所 トウモロコシ : 場内圃場  
イタリアンライグラス : 場内圃場  
飼料イネ : 場水田

サイレージ調製の概要 表 1 のとおり

表 1 サイレージ調製の概要

作物名	調製月日	収穫体系	地 目 (田畠別)	調査面積 (m <sup>2</sup> )	生草収量 (kg/10a)	乾物収量 (kg/10a)	梱包時水分 (%)	ロールベーラ重量 (kg/個)	梱包数 (個/10a)
イタリアンライグラス	5月11日	併走式	飼料畑	2,580	4,236	839	50.5	194	10
トウモロコシ	9月2日	併走式	飼料畑	5,545	5,242	1,419	72.9	356	11
飼料イネ	10月20日	定置式	水田	1,400	2,522	1,146	45.6	241	5

調査内容 サイレージ品質、作業時間

細断型ロールベーラでの収穫調製作業の大きな特徴として、1台のトラクタにフォークレジハーベスター、細断型ロールベーラを装着、牽引して作業を行う「ワンマン式」により調製作業の省力化が図られることが挙げられる。しかし、ワンマン式の場合は48～81kW (65～110ps) のトラクタが必要となり、小区画圃場での旋回等が困難となる。大分県内の圃場状況ではワンマン式で作業ができる圃場は限られていることから、トウモロコシ、イタリアンライグラスについては併走式による作業性の調査を行った(図 1、写真 1)。また、飼料イネは圃場が小さく、トラクタが併走できないため、定置式による作業性の調査を行った(図 1、写真 2)。

※ 2006 年はオーガ改良後のイタリアンライグラ

ス細断・梱包時間を調査。



写真1 併走式による収穫調製

## 結果及び考察

併走式でのトウモロコシの収穫調製実作業時間はラッピングも含めて35.1分/10aで、刈取り、集草等を別に行うイタリアンライグラス、飼料イネと比較して非常に効率的であった。

イタリアンライグラスについては、水分調整作業（反転）、集草も含めた実作業時間が109.7分/10aとなり、ダイレクトに収穫できるトウモロコシと比較して、実作業時間が大幅に増加した（表2）。特に細断・梱包の実作業時間が74.1分/10aとなり、トウモロコシと比較して大幅に作業時間が増加した。これは細断型ロールベーラのホッパ内でオーガ（搬送される細断物をコンベアフレーム左右に移動させる部分）の両端に低水分の材料が詰まり、成形室内へ材料を搬送出来なくなつたことが原因であった。これについてはオーガの両端に20cm程度の金属棒を溶接し、成形室内にかき込むことにより改善され（写真3※メーカー対応）、2006年の調査では細断・梱包の実作業時間は19.4分/10aとなり、効率的な収穫調製を行うことができた。

## トウモロコシ（併走式）

（作業内容）  
刈取り・細断・梱包 → ラッピング  
（使用機械）2条刈払機・ハーベスター  
自走式ラッピングマシン  
細断型ロールベーラ

表2 細断型ロールベーラの作物別収穫調製作業時間

(単位：分/10a、%)

（作業内容）	刈取り	→	作業区分	反転	→	刈取り・集草・運搬	細断・梱包	ラッピング	荷上	備考
（使用機械）2条刈払機（併走）	実作業時間		レキ	18.4		フォレージ・ハーベスター	74.1	7.7	自走式ラッピングマシン	
調査圃場面積 5,545m <sup>2</sup>	総作業時間			24.1		細断型ロールベーラ			—	
調査圃場収量 1,410DMkg/10a	実作業率			76.3					—	—
（作業内容）	刈取り	→	作業区分	草刈取り	→	反転・集草・運搬	細断	梱包	ラッピング	荷上
（使用機械）2条刈払機（併走）	実作業時間	9.6	フォレージ・ハーベスター	74.細断型ロールベーラ	14.6	14.6	自走式ラッピングマシン	14.6	14.6	2006年調査
調査圃場面積 2,580m <sup>2</sup>	総作業時間	11.2	ワゴン	132.7	132.7	132.7	トローラ	—	—	(オーガ改良前)
調査圃場収量 839DMkg/10a	実作業率	—	—	—	—	—	—	—	—	—
（作業内容）	刈取り	→	作業区分	草刈取り	→	反転・集草・運搬	細断	梱包	ラッピング	荷上
（使用機械）2条刈払機（併走）	実作業時間	—	—	—	—	—	19.4	—	—	2006年調査
調査圃場面積 2,000m <sup>2</sup>	総作業時間	—	—	—	—	—	33.7	—	—	(オーガ改良後)
調査圃場収量 1,018DMkg/10a	実作業率	—	—	—	—	—	57.7	—	—	—
	作業区分	刈取り	集草	細断	梱包	ラッピング	合計		備考	
飼料イネ（定置）	実作業時間	32.3	9.6	15.3	27.2	7.6	92.0	—	—	
調査圃場面積 1,400m <sup>2</sup>	総作業時間	40.1	12.8	27.8	30.7	—	—	—	—	
調査圃場収量 1,146DMkg/10a	実作業率	80.5	75.0	55.0	88.6	—	—	—	—	

注1) 実作業時間は総作業時間から旋回、移動等に要した時間を除いた時間。

2) ラッピングの実作業時間はロールの拾い上げからラッピングまでの時間で、圃場内の移動時間を含まない。

写真2 定置式による収穫調製

定置による収穫調製を行った料イネについて実作業時間が92.0分/10aであった。梱包についてはオーガの改善後に調査を行ったため、低水分原料の詰まり等ではなく、実作業率も高くなつた。しかし、調査圃場の幅が10m程度の狭い部分もあり、



表3 細断型ロールペールサイレージの調製資材費

規 格	使 用 量 (m/ロール)	資 材 単 価 (円/m)	資 材 費 (円/ロール)	単位当たり調 整可能数(ロール)	備 考	成形された 細断型ロール ペールは直徑 80cm、高さ 90cmとなっ た。また、本
ネット	1.05m×2000m	13.6	17.85	242.8	147	ロールペール 直徑80cm
ラップフィルム	0.5m×1800m	56.3	4.75	267.4	32	高さ90cm

注1) トウモロコシ、飼料イネ共通

注2) ラッピングマシンはダブルフィルムタイプで延べ使用量

## 写真3 ホッパ内（オーガ）改良部分

手押し式の歩行モアで刈り取りを行ったため、通常のモア（トラクタに装着）を使用したイタリアンライグラスと比較して、刈り取りの実作業時間が大幅に増加した（表2）。

このような小区画圃場での作業では、さらに効率的な体系の検討が必要であると考えられた。

試験に用いたラッピングマシンはダブルフィルムタイプで、フィルム半分が重なった状態（フィルム幅50cm うち 25cm が重なり、合計幅 75cm）で、1ロール当たりターンテーブル 14 回転でラッピングを行った。調製資材費は 1 ロール当たりネットが 242.8 円、ラップフィルムが 267.4 円であった（表3）。

調製 201 日後のトウモロコシ細断型ロールペールサイレージの一般成分は、日本標準飼料成分表(2001年版)の標準的なサイレージと比較して、粗脂肪がやや高い傾向にあったが、粗蛋白質等の他成分については概ね標準どおりであった。発酵品質については、VBN/TN（全窒素に対する揮発性塩基態窒素の割合）がやや高かったものの、乳酸含量が高く、酪酸は検出されなかったことから、サイレージ品質の指標となる V-SCORE は 97 と良好であった。

調製 181 日後のイタリアンライグラス細断型ロールペールサイレージの一般成分は粗灰分が標準的なサイレージと比較して高くなっていた。これは水分調整のために反転を行い、集草してからフォレージハーベスターでピックアップを行ったことによる土砂等の混入が原因と推察された。発酵品質については、VBN/TN が 11.2 と高かったが、酪酸は検出されず

V-SCORE は 85 と良好であった。また、調製 286 日後的一般成分はほぼ標準どおりであった。しかし、梱包時の原料水分を 50 %程度に調整していたが、開封時の水分が高くなっていた。VBN/TN も高く、酪酸含量が検出されたため V-SCORE が 57 となり発酵品質は不良となった。これはロールペールの保管を土面で行ったため、雨水等が混入したことによる劣化と考えられた。また、排汁がでているロールペールもあり、土面に直接置かないなどの保管時の対策が必要であると考えられた。

調製 116 日後の飼料イネ細断型ロールペールサイレージの一般成分は、トウモロコシ、イタリアンライグラスサイレージと比較して粗灰分が高く、粗蛋白質が低い傾向にあった。発酵品質は酪酸が検出されたものの、V-SCORE は 96 と良好であった（表4）。

## 2. 細断型ロールベーラとバンカーサイロとの比較 材料及び方法

対象作物 トウモロコシ

収穫時生育ステージ

細断型ロールベーラ 糊熟期～黄熟期

たサイレージについて、試験 1 の細断型ロールベーラサイレージと比較して水分がやや高く、粗蛋白質が高くなっていた。また、粗脂肪についてはいずれも高い傾向にあった。発酵品質については、VBN/TN が低く、酪酸が検出されなかつたため V-SCORE が

表5 調製方法別トウモロコシサイレージの品質比較

調製年	調製後 日数	水分 (%)	一般成分 (DM%)				pH	有機酸組成 (FW%)			VBN/TN	V-SCORE		
			粗蛋白質	粗脂肪	NFE	粗纖維		乳酸	C2+C3	C4～				
細断型ロールベーラ	2005年	201日	70.5	8.4	8.1	57.1	20.7	5.7	4.0	1.91	0.37	-	5.7	97
	2006年	236日	68.2	8.2	4.1	59.9	21.8	6.0	3.9					
バンカーサイロ	2005年	295日	77.7	11.3	8.1	41.8	29.6	9.2	3.8	1.21	0.71	-	4.5	95
	2006年	236日	70.0	9.3	3.9	63.4	17.0	6.4	3.9					

バンカーサイロ 黄熟期

実施場所 場内圃場及び場内サイロ (54.2m<sup>3</sup>)  
(詰込時は 72.3m<sup>3</sup> ※枠外 50cm 高)

作業体系 細断型ロールベーラは試験 1 と同じ

調査内容 サイレージ品質 (バンカーサイロは開封直後にサンプリング)  
作業性 (調製作業時間)

### 結果及び考察

2005 年 9 月上旬に場内バンカーサイロで調製し

95 と良好であった。調製後 300 日程度のバンカーサイロサイレージにおいても、開封直後は細断型ロールベーラサイレージと同様に良好な発酵品質であった。

2006 年 8 月下旬に調製した細断型ロールベーラサイレージでは調製後 236 日後の発酵品質について、大幅な品質の劣化は見られず、V-SCORE はであった。また、バンカーサイロサイレージにおいても V-SCORE が と良好な品質であった (表 5)。

表4 細断型ロールベーラサイレージの品質

調製後 日数	水分 (%)	一般成分 (DM%)				pH	有機酸組成 (FW%)			VBN/TN	V-SCORE		
		粗蛋白質	粗脂肪	NFE	粗纖維		乳酸	C2+C3	C4～				
トウモロコシ	201日	70.5	8.4	8.1	57.1	20.7	5.7	4.0	1.91	0.37	-	5.7	97
イタリアンライグ ラス	181日	45.1	8.3	2.4	38.4	32.1	18.8	5.2	1.39	0.23	-	11.2	85
	286日	64.4	8.3	6.5	33.0	42.1	10.2	4.9	1.44	0.50	0.40	9.4	57
飼料イネ	116日	61.3	5.6	4.0	42.7	27.4	20.4	4.6	1.60	0.28	0.04	4.4	96

調製実作業時間については、細断型ロールベーラでは 35.1 分/10a であったが、バンカーサイロでは 12.2 分/10a となった。しかし、刈取りから梱包を 1 ~ 2 名、ラッピングを 1 名で行う細断型ロールベーラと比較して、バンカーサイロでの調製は刈取り・運搬を 3 名、詰め込み・踏圧を 6 名で行っており、1 基のサイロ (約 2.5ha 分) を詰め込むまで作業を終了できないことから、天候、作業人数に大きく影響されると考えられた (表 6)。

表 6 細断型ロールベーラとバンカーサイロ収穫調製作業時間の比較 (単位:人、分/10a、%)

	作業区分	刈取り・細断・梱包	ラッピング	合計	備考
細断型ロールベーラ (併走)	作業人数	2	1	延べ3	
	実作業時間	18.4	16.7	35.1	
	調査圃場面積 5,545m <sup>2</sup>	総作業時間	24.1	—	—
	調査圃場収量 1,419DMkg/10a	実作業率	76.3	—	—
	作業区分	刈取り	詰め込み・踏圧	密封	合計
バンカーサイロ	作業人数	3	6	8	延べ17
	実作業時間	7.5	3.4	1.3	12.2
	調査圃場面積 24,500m <sup>2</sup>	総作業時間	7.9	9.3	—
	調査圃場収量 1,187DMkg/10a	実作業率	94.0	36.4	—

注 1) 実作業時間は総作業時間から旋回、移動等に要した時間を除いた時間。

2) ラッピングの実作業時間はロールの拾い上げからラッピングまでの時間で、圃場内の移動時間を含まない。

3) バンカーサイロへの圃場移動時間は含まない。

細断型ロールベーラサイレージは保管時のロールベーラの状態に留意（ピンホール、鳥害等の対策）することにより長期保存による品質の劣化が抑えられ、効率的に安定したサイレージを調製出来ることが確認された。

以上のことから、トウモロコシやイタリアンライグラス、飼料イネを細断型ロールベーラで調製したサイレージは、従来、省力的に作業出来ると言われてきたバンカーサイロと比較して、10a 当たりの作業時間は増加していたが、少人数での作業が可能であること、サイレージ品質も同等で、開封後の品質変化では給与期間が短い細断型ロールベーラが有利であった。

細断型ロールベーラを導入する際は、これらの結果を技術資料として活用願いたい。

### 参考文献

- 志藤博克・山名伸樹、Grassland Science、47(6) : 610 ~ 614、2002
- 独立行政法人農業技術研究機構、日本標準飼料成分表(2001年版)