

水分の異なるもみ米サイレージの長期保存性の比較

【研究のポイント】

もみ米サイレージは収穫したもみ米に水と乳酸菌を加えて発酵させた飼料で、低コストで調製できることから今後の需要拡大が期待されますが、次年の収穫まで長期保存した報告はほとんどありません。そこで今後の普及を見据え、水分を違えて調製したもみ米サイレージを経時的に開封して、1年間の保存が可能か、開封後何日間品質保持が可能かを調査しました。

《もみ米サイレージ調製工程》



刈取り

破碎

加水
乳酸菌添加

脱気密封

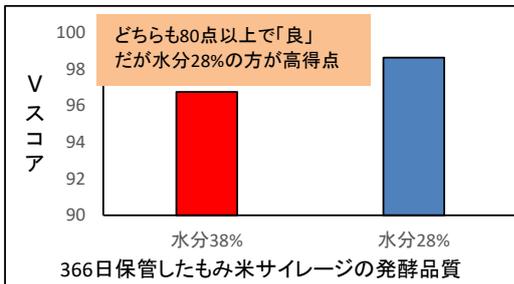
貯蔵

試験協力:公益社団法人 農業公社やまくに

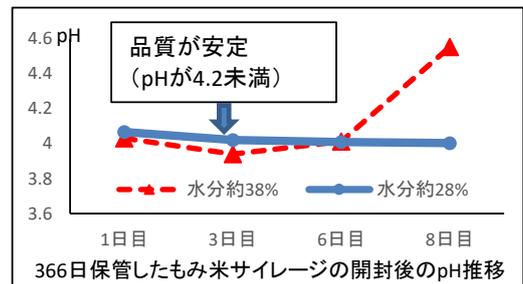
【研究の成果】

水分が概ね 38% と 28% になるように調製したもみ米サイレージを屋外で保管し、50日目、80日目、140日目、210日目、365日目を目安に開封して発酵品質と開封後8日間の品質変化を調査した結果、

- ①水分約28%の方が、開封日の発酵品質、開封後8日目の品質 とともに優れていました。
- ②水分約38%のもみ米サイレージでは、フレコンバック底部に水分がたまりフレコンバック上部と比べ低品質でした。



※Vスコアとはサイレージ発酵品質の評価方法で
80点≧:良, 80~60点:可, 60点≦:不良 とされます。



※品質の低下の目安は、PH4.2以上

もみ米100kg当たり4gの乳酸菌添加し、水分約28%となるよう加水調製することで

- ・1年間の貯蔵が可能
- ・開封後、8日目までは品質保持可能

【関係者の声】



地元畜産農家の経営安定化を図るため、平成27年からもみ米サイレージの生産に取り組んでおり、試験後に調製した昨年産は利用者の方から高評価をいただいております。今後も良質なもみ米サイレージの生産を行い、安定供給できるよう努めます。
(公益社団法人 農業公社やまくに 事務局長 辻 康弘)

【連絡先】

担当： 畜産研究部 飼料・環境チーム
TEL： 0974-76-1248 (問い合わせは企画指導担当 (0974-76-1216) へ)
住所： 竹田市久住町大字久住3989-1