

4 サイレージ発酵品質と水分調整

(1) 高水分サイレージは発酵品質が低下する

図1は根室管内平成18～21年の4年間のサイレージのアンモニア態窒素の水分毎の平均値です。

水分が76～78%を超えたあたりから、右肩上がりにアンモニア態窒素が高くなっていく様子が伺えます。

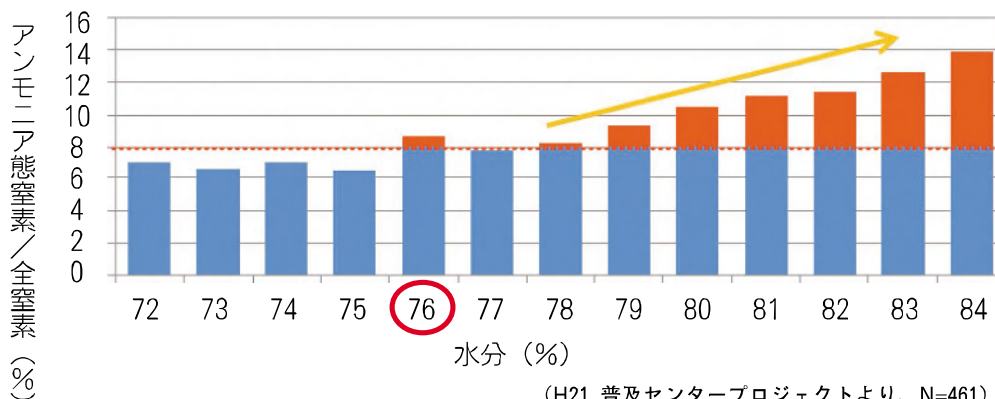


図1 サイレージの水分とアンモニア態窒素 (H18～21)

(2) 高水分サイレージは品質のバラツキが大きい

同様にJA道東あさひサイレージプロジェクトにて水分とVスコアの関係を見てみたところ、水分が高くなるにつれ品質のバラツキが目立ち、Vスコアが低下する傾向が見られました(図2)。

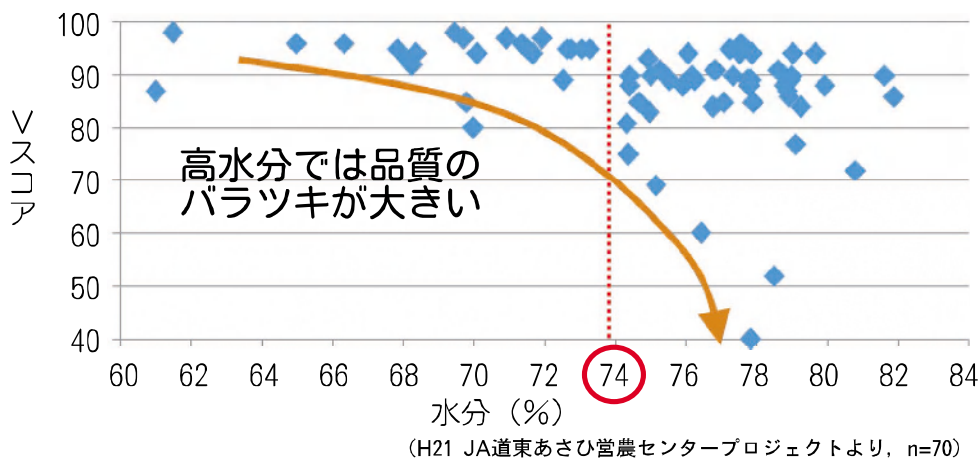


図2 水分とVスコアの関係 (H21)

<Vスコアとは>

アンモニア態窒素、酪酸、酢酸、プロピオン酸の値で発酵品質を評価する手法

上の2事例から見て、水分74～78%に発酵品質の良し悪しを決める分岐点が存在していると言えます。

(結論) 予乾できる場合は、原料草の水分を75%以下にする