

5 サイレージ発酵品質と切断方法

切断は、サイレージ調製・発酵の基本です。しっかりと刃を研磨し備えましょう。

(1) シャープな切断面を確認！ 1日1回以上刃を研磨しよう

サイレージの切断面がボソボソだと、踏圧がかかりづらく発酵品質が低下します。牧草の切断面がシャープに維持できるように刃を研磨することが重要です。



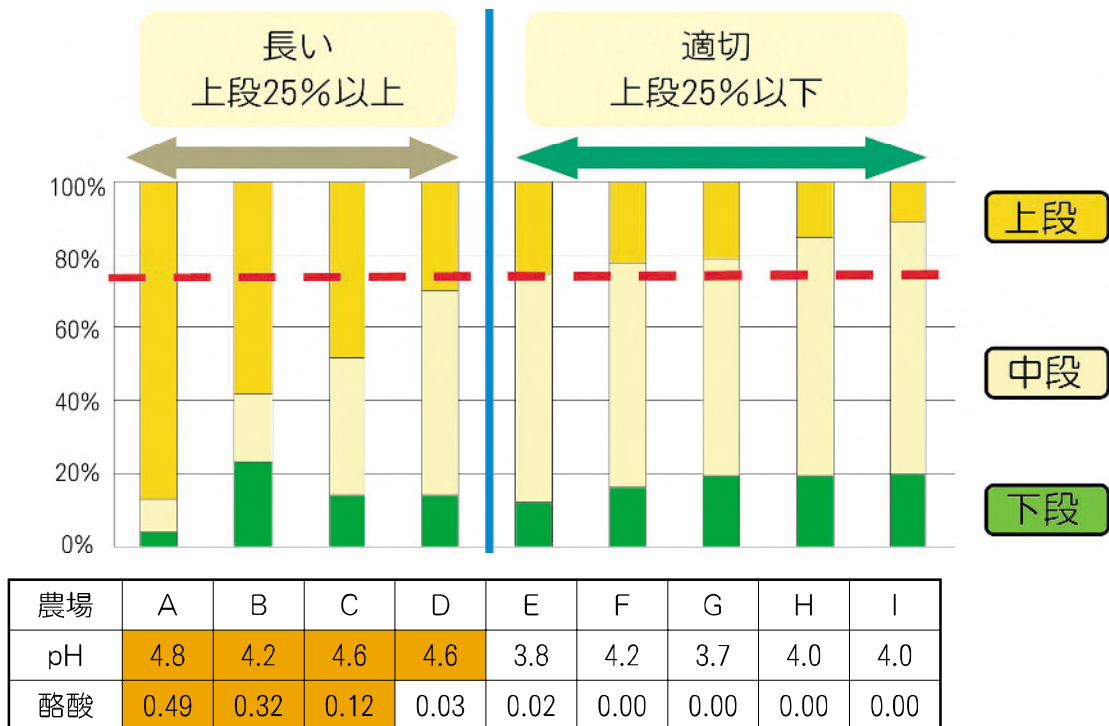
写真1 切断不良の状態



写真2 シャープな切断面

(2) 切断長が長いと踏圧がかかりにくくなる

パーティクル・セパレーター（PSPS）を使った調査（次ページ参照）では、農場により切断長に大きなばらつきがありました。A～Dまでの農場は、切断長が長めで発酵品質が良くない傾向でした（図1）。切断長が長いと踏圧をかけにくくなるので、収穫時の確認が必要です。



(普及センター調べ、H19)

図1 切断長のばらつきと発酵品質の関係

(3) 切断長を確認しよう

切断長が適正でないとう発酵品質への影響や、食込み量の低下につながります。パーティクル・セパレーターを使用した切断長の確認で、客観的に数値で把握できます。



写真3 パーティクル・セパレーターで切断長の割合を確認

パーティクル・セパレーターの使用で、ハーベスターの刃の切れ味を確認



上段 長い (19mm以上) 中段 最適 (8~19mm) 下段 短い (8mm未満)

図2 サイレージを3段のパーティクル・セパレーターで分離した状態

表1 パーティクル・セパレーター (ハイレージ) の推奨値

	3段 (旧タイプ)	4段 (新タイプ)
19mm以上	15~25%	10~20%
8~19mm	30~40%	45~75%
1.18~8mm	40~50%	20~30%
1.18mm以下		5%

(P S P S推奨値より)

パーティクル・セパレーターの利用については、普及センターまでお問い合わせ下さい。