

植物

牛もイネが大好物

●●● 乳酸菌を使って味付け

日本人は弥生時代からお米を食べてきました。最近、日本の牛にもイネを食べさせることが各地で始まっています。

人はイネの種子である米を食べますが、牛は草食動物なので、穂や葉を全部食べません。でも、牛は生のままのイネはあまり好きではありません。そこで、乳酸菌で発酵させた「ホールクロップサイレージ」(WCS)にすると、農家の人が気を付けていないと食べ過ぎてしまうほど、よく食べることがわかりました。発酵するいろいろな種類の有機酸が増えて消化も良くなり、牛の好きな香りになるためです。

イネWCSにはビタミンがたくさん含まれています。イネWCSでは、イネの穂が稔る前に、ロールベアラーという機械を使い、直径、高さとも1mくらい、重さ250kgくらいの田筒形にぎゅうぎゅうに丸めます。このときに良く発酵するように乳酸菌を加えることもあります。つぎに、ラッピングマシンという機械を使って、白や黒のプラスチックのラップで空気が入らないようにぐるぐる巻きにします。ラップの中は空気がなくなり、乳酸菌が増えて発酵します。よく発酵したイネWCSは酸っぱい匂いがして、半年から1年保存ができます。

イネWCSには葉や茎も含めた全体を使うので、普通の品種より背が高くて収量が多く、倒れにくい牛専用の品種が使われています。

ところで、牛にイネを食べさせるなんて、もったいないと思いませんか？

でも、今では日本人が一年間に食べるお米の量は、一番たくさん食べていた1962年に比べて半分の62kgに減ってしまいました。そのため、約1/3の水田では他の作物を作ったり休ませています。余った水田を有効に活用して、イネWCSを作った牛に与えれば、2千年かけて造ってきた日本の水田を将来のために守ることができま

