

# 飼料用コムギのダイレクト収穫によるホール クロープサイレージの収穫適期及び長期貯蔵方法

## 目的と特徴

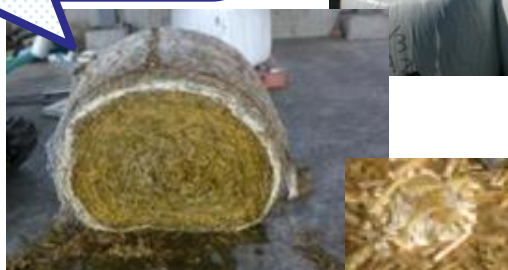
- ・食用コムギ品種を、飼料用としてダイレクト収穫によってホールクロープサイレージ（WCS）に収穫調製する場合の収穫適期を乾物収量、消化性、発酵品質の面から明らかにします。
- ・飼料用コムギは、地上部全体の水分が70%程度まで低下した時期（糊熟期）が収穫適期です。
- ・コムギWCSはイネWCSが利用できるようになるまでの夏場を中心に利用できます。

## 飼料用コムギをダイレクト収穫する場合の適期

### 地上部（穂＋茎葉）の水分が、70%程度まで低下した時期



廃汁が発生  
カビが発生  
ロールが変形



高水分で調製した場合



廃汁無し  
カビの発生なし  
低いpH

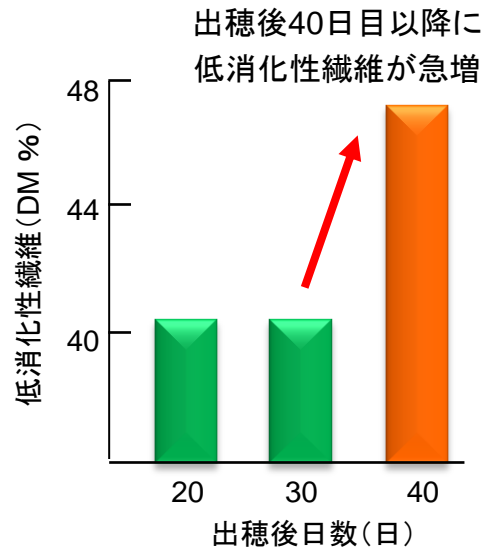
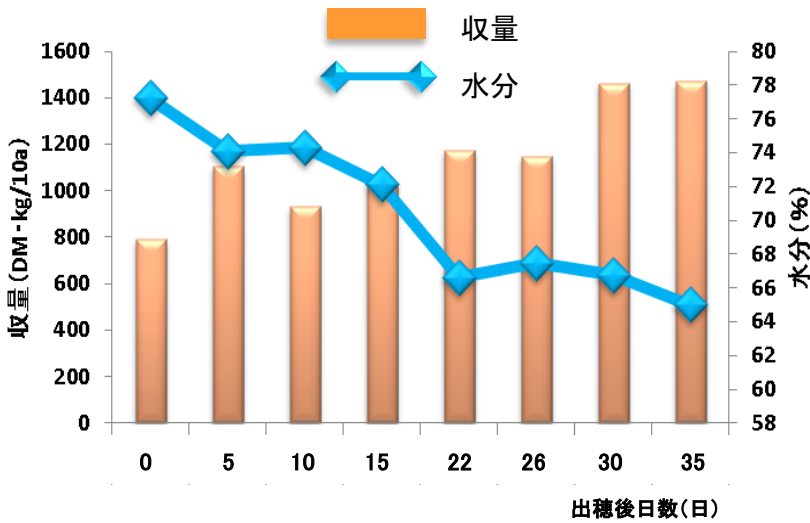


約70%の水分で調製した場合

## 成果

- ・食用コムギ品種をダイレクト収穫によってWCSとして収穫調製する場合、地上部全体の水分が70%程度まで低下した時期（糊熟期）に収穫すると、廃汁やカビの発生もなく、pHの低いサイレージが調製できます。
- ・飼料用コムギは出穂後30日経過すると（糊熟期）、乾物収量も高く、消化性の悪い繊維が低い飼料として収穫できます。
- ・糊熟期に収穫した飼料用コムギは長期貯蔵が可能で、さらに、乳酸菌を添加することで品質も安定します。

## 飼料用コムギの収量と水分含量および低消化性繊維の推移



## コムギWCSは長期保存も可能 乳酸菌添加で品質も安定

貯蔵期間	試験区	水分 (%)	pH	有機酸 (FM%)				VBN/TN (%)	Vスコア
				乳酸	酢酸	プロピオン酸	酪酸		
2ヶ月	無添加	72.0	4.0	1.1	0.6	0.02	0.01	6.9	92
	乳酸菌添加	72.8	3.4	3.3	0.4	0.03	0	6.4	94
8ヶ月	無添加	72.3	3.9	1.0	0.9	0	0	9.9	83
	乳酸菌添加	72.7	3.4	2.9	0.2	0	0	7.2	95

乳酸菌を添加すると8ヶ月間の長期貯蔵でもVスコアが高く発酵品質が安定

コムギWCSは、イネWCSが利用できるまでの間の夏場を中心に利用できる

### 対象作物、普及対象

- ・飼料用コムギ、全国（出穂後日数の目安は東海地域）

### 対象農家

- ・コムギを飼料用として収穫調製するコントラクター

### 必要な道具

- ・飼料用イネ専用収穫機、バールラッパ

### その他

- ・出穂後の日数と水分含量は年次変動があるため、出穂後日数を目安に水分を測定して下さい。
- ・糊熟期以降は枯れ上がりが早いので、収穫適期確認後は短期間で収穫を終えて下さい。