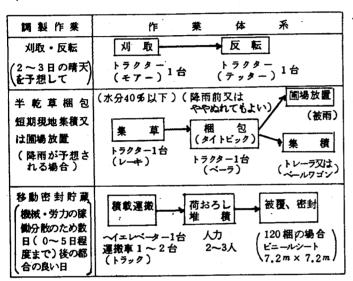
1、 背景とねらい

高棟高興山華地では、自然条件が劣悪なことと、遠隔地のため、運搬作業に機械・ 労力も多く要すること が、採草利用効率を阻塞して Nる大きな要因である。

この解決のため、少い機械・独設とも天候の変化に対応でき、圃場作業効率を高 め、機械の移動分散をはめるための半転草調製対策にコルス検討した。

2 技術の内容



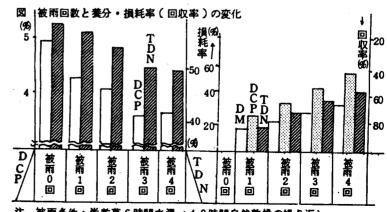
- ノ) 半転算は雨い当ると現物及び養分 の損失が大きいのご、永分40%以下 に反り、降雨が予想される場合にな 梱包してしまう。
- 2) 牛乾草を梱包後、直与以密封劈截 ヹまず現地集積(又は圃場放置)し ておいた場合でも、現地貯留期向が か日程度でおれば損粮及び前備。他 下はねらて少なく、 良気后半転車サ イレージが得られる。
- 3) 短期向現地財エすることにより 漢般作業に風場作業が規制されず.そ の能率が高まる。この場合、あとで

移動室封貯蔵することにより、機械水少なく2済み、しかも稼動分散が可能となる。 3 指導上の経奠事項

- 1) 半転車刷120個を登封貯蔵する場合のピニールシートの大きもは、グユルメス こ2m程度がよい、塩化ビニールシートの厚まは1番苺ごは0./3mm、2番草ごは a/mm以上が望ましい。
- 2) カラスサビニールシートに穴をおけるので、防無網で保護すること

4 参考文献 資料

- リ 昭和59年度 岩子県高 造試験場成體根學書
- ろ 産産コンサルタント誌 226 (1983 10号)
- 3) 嘉產の研究(粒飼料の アンモニア処理法)オ39 卷取11号
- 5 裁験成價



被雨条件:半乾草6時間水浸→42時間自然乾燥の繰り返し

供試教草: 8月5日刈、チモシー(1番草)オーチャード(1.2番

草)の平均

表 1 半乾草梱包の現地堆積日数と移動密封貯蔵(2番草)

梱	項 目 移動 貯蔵 処理	移動密封貯蔵時				開 封 給 与 時 (60.2.12)							
梱包時期		温度(で)	水	DM(%)		*	DM(%)		発酵品質(新鮮物中多)				総酸
		上下部部	分 (%)	DCP	TDN	分 (%)	DCP	TDN	PH	乳酸	酢酸	酪酸	(me
60 年	梱包直後 密封貯蔵	22 ~ 20	28.5	13.3	63.63	29.2	10.31	62.75	5.97	4.21	0.26	0.00	51.11
7 月 25	梱包 3日後 密封貯蔵	50 ~ 29	26.5	12.9	61.50	27.3	10.00	60.25	6.12	3,63	0.30	0.00	45,43
日 (オ -チ)	梱包5日後 密封貯蔵	51 ~ 40	25.0	12.7	61.14	25.0	9.84	59.43	6.20	3.14	0.30	0.00	39.28
ヤード	同上アンモニ ア 22% 添加	•	,	•	,	28.4	15,42	64.93	8.52	3.58	1.83	0.00	70.28
対照	雨 あ て 天日乾草	8月20日刈 DM中多(26,5 9	Б			

表 Z		干乾旱佃	~	7 1	1.	`	70 J 03(B	1 70 41	. 22.	V/SV TO	(7		- + -	- r	王体)	
処理 降			降河	前	前 梱包圃場放置				雨包	梱包圃場放置					②被所相包	
項	B		梱包		(被		前)	相密貯		(被 雨)				>	密封	
昭和	FD6	0年月日	8月 2	6日	27	B	28日	29	B	30 日	31	B	9月:	日日	2日	
天		候	霧	雨	霧	雨	晴	朝雨のち		隋	時々	PF3	< स्	ġ	晴	
乾』	草才	(分(%)	29	.73				30. ±1.							22.59	
1	梱	包(kg)		.17 .18		. 80 .17		23. ±1.								
相名温	⊒ Þ #		20	.2			39,33 ±3,09								34.6	
DM 中(s		DCP TDN		.11 .38				10. 60.	-						9.34 58.38	
□ A		D M DCP TDN	10	00 00 00			·	98. 98. 97.	2							
対	天日乾草		8月30日仕上げ: 水分 80.66 %、DM中 % (DC P 8.59、 T D N 55.71)													
照			回収率(梱包時対天日乾草仕上時) : DM 85.1 %、DCP 72.3 %、TDN 77.2 %													

表 3 3日 圃場 放置半乾草 (タイトペール) サイレージ の品質 (開封:昭 61, 1,12)

看	DM + %		水 分	PH	発 酵 品質 (新鮮物中%)		質 多)	総酸	評
位位	DCP	TDN	(%)	(H, O)	乳酸	酢酸	酪酸	(me)	点
上段	12.41	57.32	29.82	6,27	4.15	0.38	0.00	51.68	100
中段	12.09	59.78	32,36	6.35	2.93	0.41	0.00	41.41	100
下段	11.39	58.14	28.70	6.33	3,70	0.33	0.00	46.58	100
平均	11.96	58,41	30,29	6.32	3,59	0.37	0,00	46.56	100