

牛のごはん

弓削 比紗英



こんにちは。サンペドロ・デル・パラナ市派遣の家畜飼育隊員、弓削です。

5月、南半球にあるパラグアイは、冬に向かっていきます。冬になればサトウキビやカメルーンといった青刈り飼料の生育は悪くなります。茎も固くなり、もちろん栄養価も落ち、牧草地の草は枯れてしまい・・・と、冬の飼料不足は多くの酪農家が抱える問題です。

そこで注目されるものが、乾草やサイレージといった保存飼料です。乾草はその名の通り、牧草をただ乾燥させたもの。サイレージは牧草をサイロ（家畜の飼料を保存する場所、容器等のこと）に詰めて乳酸発酵させたもの。人間にとっては独特なおいがるかもしれませんが、牛にとってはごちそうのようです。

私は今年の冬に向けて、保存飼料の中でもサイレージに注目し、酪農家にサイレージ普及活動を行ってきました。

サイレージの作りかたはとっても簡単。

① 料作物を収穫

（背の高い、紫のものがカメルーンと呼ばれる青刈り飼料です。その日に必要な分だけを収穫して給与するのが一般的です。）



② 細かく細断

③ サイロにつめる

（低コストでできる小麦の袋（白）とゴミ袋（黒）をサイロとして使用）

④ 踏んで空気を抜く

⑤ 空気が入らないように密封する



これでもか！というほど踏んで、空気を抜きます。

きちんと踏圧、密封されたものは自然と発酵をはじめ、30日～45日後にはサイレージの完成。

工程だけを見ると簡単なように見えますが、なかなか一筋縄ではいきません。成長しすぎたカメルーンは茎の部分がとても固くなり、踏んだときにそのまま袋に穴をあけてしまったり、安いゴミ袋を使ったためか、接合部分（底など、つなぎの部分）が裂けてしまったり、その他にも飼料作物の水分調整がうまくいかなかったり、袋を閉める際に針金を使ったら、その先端で袋に穴を開けてしまった酪農家までいたり・・・

実際に作業を行わなければ気付かないことが山ほどあり、試行錯誤の繰り返しでした。

なんとか無事に計17戸の酪農家を訪問し、サイレージ調整もひと段落。

あとは、冬の開封を待つだけです。

私自身、作業を見たことはありましたが、サイレージ調整に1から携わるのは初めての経験。

袋に穴は開いてないか、ちゃんと発酵するのか、腐敗しないか等々、不安はたくさんありますが、ひとまず、おいしいサイレージになりますように！