飼料用とうもろこしの破砕処理について

破砕処理とは

破砕処理とは、とうもろこしの収穫時に、細切された原料を２本のローラの間に通して子実をすり潰すことです。これによって、登熟が進んだとうもろこしのデンプン消化性を高められ、設定切断長を短くする必要がなくなり、反芻を促しつつ栄養価の高いコーンサイレージが給与できます。

近年、破砕処理が適切にされていないコーンサイレージが見受けられるので、できるだけ「立ち会い」、確認しましょう。

熟期による破砕処理の違い

糊熟期未満の場合、破砕するとデンプンが流れて栄養価が低下し、未破砕だと栄養価も消化率も大きく低下しません。黄熟期以降の場合、未破砕では子実の消化率が低下し、糞便への排出が確認されます。下の表は推奨する破砕処理条件です。

熟期	破砕処理なし	破砕処理あり	
	切断長	切断長	ローラ幅
糊 熟 期	10mm 前後	×	×
黄 熟 期	10mm 前後	14~19mm	3~5mm
完 熟 期	6~9mm 前後	14~19mm	1~3mm

熟期の判定

飼料用とうもろこしの収穫適期は黄熟期です。黄熟期の目安は雌穂を割って、先端側を確認し、黄色（デンプン）と白色（乳汁）の割合が 1／2 になるミルクラインを形成した時です（図 1）。下の表も熟期判定の参考にしてください（下表）。

図 1　ミルクライン

熟期	表面から子実を押した場合
乳熟期	爪で押すとミルク状の液体が出る
糊熟期	爪で押すとミルク状と糊状の内容物が出る
黄熟期	爪で押しても潰れず、内容物が出ない
完熟期	子実全体が硬化する

足寄町の熟期（平年）

足寄町の飼料用とうもろこしの熟期（平年）は以下の通りです。目安にしてください。

乳熟期：8／25　糊熟期：９／７　黄熟期：9／18

配合価格高騰の今こそ適切な破砕処理の確認を行いましょう！

（文責：十勝農業改良普及センター十勝東北部支所 ☎：0156-25-4326）