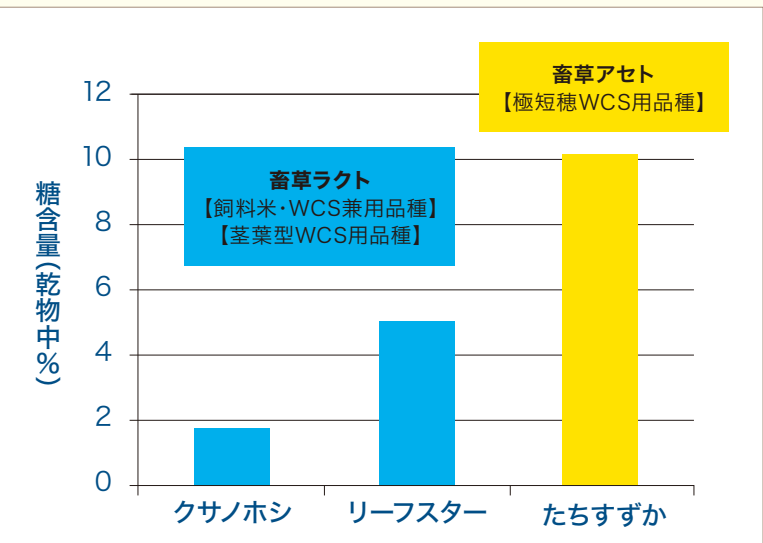


推 奨 区 分			
商 品	イネホールクroppサイレージ		ソフトグレインサイレージ (SGS)
	飼料米・WCS兼用品種 茎葉型WCS用品種 主食用米品種	極短穂WCS用品種	
畜草ラクト (酪酸発酵抑制)	◎ 推 奨	○ 利用可	○ 利用可
畜草アセト (カビ・二次発酵抑制)	○ 利用可	◎ 推 奨	◎ 推 奨

飼料イネは品種によってサイレージの発酵特性が違います！



出典：農研機構西日本農業研究センター
「たちすずか栽培技術マニュアル」より
飼料イネの品種別糖含量
試験年次：2007～2009年
糖含量はショ糖、ブドウ糖、果糖の合計値

飼料米・WCS兼用品種、茎葉型WCS用品種

糖含量が少ないために乳酸発酵が緩慢で、酪酸発酵しやすい点が課題とされています。

極短穂WCS用品種

糖含量が非常に高いので、乳酸発酵は十分に進むものの、カビ汚染や開封後に二次発酵しやすい点が課題とされています。

使用方法	お使いの添加機の噴霧量に合わせて、適量の水に溶かしてスプレーしてください。 (両製品とも材料10トンに対して製品50gをご使用ください。)
------	--



〒004-8531 札幌市厚別区上野幌1条5丁目1番8号 ☎(011)891-5911

2024年5月作成(飼料イネの品種登録状況は2024年5月時点での表記です。)

イネホールクroppサイレージ用乳酸菌 畜草シリーズ

各飼料イネ品種の発酵特性に対応した2製品をそろえました

農研機構・広島県立総合技術研究所・雪印種苗株式会社共同研究成果
新菌株 ペディオコッカス イノピナタス IWT685株 採用

畜草ラクト

※雪印種苗株式会社独自開発
ラクトコッカス ラクティス SBS-0001-S株
初期の増殖スピードが速く、材料に付着している雑菌との競合に優れる。(特許第5931064号)
ラクチカゼイバチルス パラカゼイ SBS-0011株
耐酸性が強く、しっかりとサイレージのpHを低下させる。

※農研機構・広島県立総合技術研究所・雪印種苗株式会社共同研究成果
〈新菌株〉**ペディオコッカス イノピナタス IWT685株**
飼料イネとの相性が良く、強力に乳酸発酵を促進。低温での乳酸発酵促進効果に優れる。



畜草アセト

※農研機構・広島県立総合技術研究所・雪印種苗株式会社共同研究成果
レンチラクトバチルス ブフネリ IWT192株
適度な酢酸作成で、カビの発生や開封後の二次発酵抑制に効果を発揮。(特許第6762535号)

〈新菌株〉**ペディオコッカス イノピナタス IWT685株**
飼料イネとの相性が良く、強力に乳酸発酵を促進。低温での乳酸発酵促進効果に優れる。



〒004-8531 札幌市厚別区上野幌1条5丁目1番8号 ☎(011)891-5911



イネホールクロップサイレージ調製用乳酸菌

ちくそう

畜草ラクト

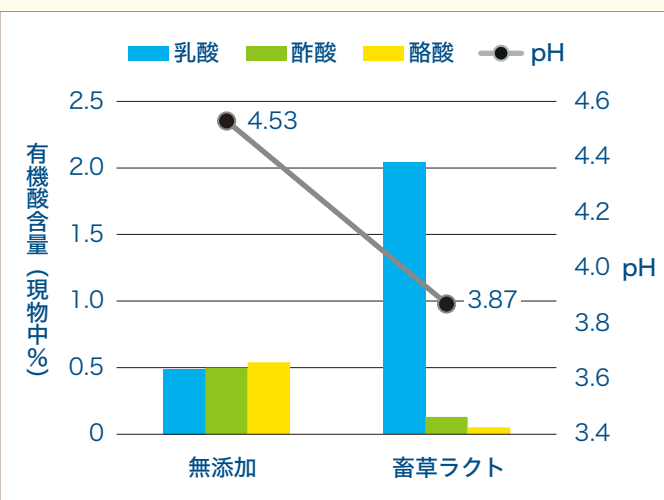


対象品種

- 飼料米・WCS兼用品種(夢あおば*など)
- 主食用米品種
- 茎葉型WCS用品種(リーフスター*、タチアオバ*など) * **PVP** 海外持出禁止(農林水産大臣公示有)

〈特徴〉

- ①3種類の乳酸菌で、糖が少ない飼料イネの早期収穫(乳熟期)から対応。
- ②強力な乳酸発酵の促進により酪酸発酵を抑制。



飼料米・WCS兼用品種を8月中旬の乳熟期に収穫してロールサイレージを調製。畜草ラクトの添加により乳酸発酵が促進され、無添加と比較して発酵品質が大幅に改善されました。

出典: 農研機構・広島県立総合技術研究所
イネホールクロップサイレージの発酵品質
品種: 夢あおば*、水分: 70%
調製: 2021年8月、開封: 2021年11月

畜草ラクトの添加により乳酸発酵が促進されたイネホールクロップサイレージは、見た目にも明るい色調になります。

出典: 農研機構・広島県立総合技術研究所
品種: 夢あおば*、水分: 70%
調製: 2021年8月、開封: 2021年11月



無添加



畜草ラクト



高糖分飼料イネ品種向けサイレージ調製用乳酸菌

ちくそう

畜草アセト

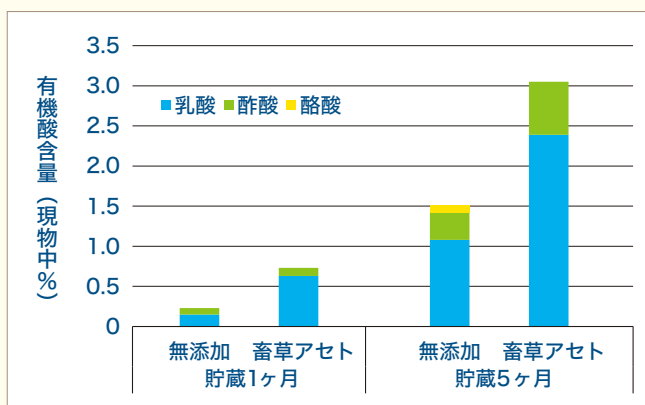


対象品種

- 極短穂WCS用品種(つきすずか*、たちすずか*など)
糖含量が非常に高いので、高糖分飼料イネ品種とも呼ばれます。 * **PVP** 海外持出禁止(農林水産大臣公示有)

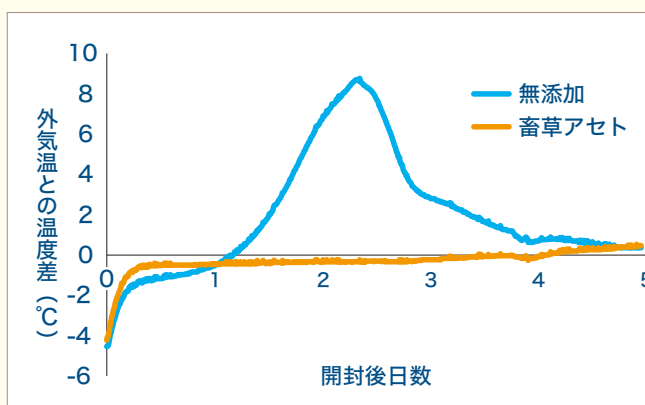
〈特徴〉

- ①2種類の乳酸菌で通常の収穫期に加え、初冬の低温下の収穫でも乳酸発酵を促進。
- ②適度な酢酸生成で、カビの発生や開封後の二次発酵抑制に効果を発揮。



極短穂WCS用品種を12月に収穫して、ロールサイレージを調製。畜草アセトの添加により、真冬の間も乳酸発酵が進み、春以降の開封では適度に酢酸が生成されます。

出典: 農研機構・広島県立総合技術研究所
イネホールクロップサイレージの発酵品質
品種: たちすずか*、水分: 56%、調製: 2020年12月



畜草アセトの添加により適度に生成された酢酸等の抗菌作用で、サイレージ開封後の二次発酵(発熱)が抑制され、給与時まで安定したサイレージ品質を保ちます。

出典: 農研機構・広島県立総合技術研究所
イネホールクロップサイレージ開封後の品温
品種: たちすずか*、水分: 66%、開封後外気温: 25°C
調製: 2021年11月、開封: 2022年5月



無添加



畜草アセト

畜草アセトの添加により発酵が促進されたイネホールクロップサイレージは、見た目にも明るい色調になります。

出典: 農研機構・広島県立総合技術研究所
品種: たちすずか*、水分: 72%
調製: 2021年10月、開封: 2022年5月