

漬け物の味はまちまち

北海道では、牛の保存飼料として、牧草・デントコーンをサイレージ化して保存します。サイレージとは言わずと知れた「牧草の漬け物」です。この漬け物の味が各家庭でまちまちで、これが乳牛の病気の元を作っています。

分娩後の乳牛に第4胃変位が多い。――乾乳牛の餌が悪い――食べさせているサイレージが悪い――サイレージの発酵品質が悪い――何故サイレージが悪い？――作り方に問題があるのでは？病気の本当の原因は人間が作っています。酪農家が何をしているのかが知らずして、本当の原因を探ることはできません。サイレージの詰め込みの最中に、何処に問題があるのかを観察して、本当の原因を一緒に探らねばなりません。

3戸のサイレージの詰め込みをただ黙って見学してきました。各家庭で作り方はまちまちのようで、基本から外れていると思われる農家もありました。漬け物の基本は、樽を綺麗にすること、重しをきちんとすること、切断を短くすること、雑菌を入れないことなど基本通りに行わなければいけません。祖父母からお嫁さんへの伝承が途絶えているようです。酪農技術もその基本が伝承されているのか心配になる夏の1日でした。”病気の元は現場で起きている”です。

伝統の我が家の漬け物の味を決めるのは、ちょっとした気遣いです。樽の洗い方、大根の干し方、隠し味に何を入れるなどです。サイレージ作りも昔は、家族総出で行いましたが、いまは、コントラクターがあつたり、共同作業として行われたりします。この中できちんとその理論を学び、細かな点まで配慮する作業が行われていません。一部分の作業良くてもダメで、一連の全ての作業工程で、その精度が求められます。その結果病気の元を作る悪いサイレージができあがります。病気を作る大きな原因は、発酵品質部分の酪酸とアンモニア態窒素です。

牧草の刈り取りの高さ
低すぎて土が混入する



黴びたサイレージ
土などの異物混入原因



発酵不良サイレージ
鎮圧不足によるか

