

3者連携 伊賀米で育てる伊賀牛

高付加価値、地産地消に「夢の餌作り」の取り組み

伊賀地域の産と稲作農家、機械メーカーの3者連携して、伊賀米で伊賀牛を育てるための「夢の餌作り」に取り組んでいる。水田の有効利用や地産地消の推進、付加価値の高い伊賀牛の生産などを目指す。



▲奥田ゴールドファームの牛舎では通常の餌に発酵飼料米を混ぜて与えている＝伊賀市比土で

名張市と伊賀市で牧場を経営する奥田ゴールドファーム(奥田龍己社長)は、「付加価値の高い伊賀牛を育てよう」と、昨年から伊賀市上友田のヤマノS.A.N(川瀬秀隆社長)が栽培した「あきたこまち」と「みえのゆめ」を餌に混ぜて与えている。



当初はもみ殻がついた米をそのままの状態を与えていた。しかし、消化に時間がかかったり、消化されずに糞として排出された



▲粉碎機で細かくした発酵飼料米

め、食べやすい形にする方法を求めて、名張市夏見の農作業機械メーカー、タカキタ(松本充生社長)に相談した。

奥田社長(38)は「外国産のトウモロコシや麦を育てるより、伊賀米の方が脂肪の低いサシ(肉に付着する脂肪)が付きやすいことが分かった。口当たりが良く、胃もたれしにくい肉ができる」と期待する。

タカキタは今後、粉碎機を全国に広めていく計画で、同社の藤澤龍也課長は「家畜の餌としてより最適な米の粉碎ができるよう改良していきたい。稲作農家と畜産農家が協力できる技術を提供していきたい」と話す。

飼料用穀物粉碎機「ミリングマシン」を使って、もみ殻と米を2/3以下の大ききまで砕いたものを与える。以前より消化するようになった。更に、飼料米をビニールで密封し乳酸菌発酵させる技術「ソフトグレンサイレージ」を併用することで、食べる量も上昇したという。

ヤマノS.A.Nは、現在約6万平方メートルで飼料米を栽培しており、水田では同ファームの堆肥を使用し、収穫した稲わらも飼料として提供している。栽培量も増やしていきたいという川瀬社長は「地元の安心安全な飼料米を提供し、畜産農家の牛糞尿を堆肥として使うことで、循環型農業にもつながるのでは」と期待している。



▲粉碎機の改良点を話し合うタカキタの従業員たち＝名張市夏見で

(出典：株式会社ユニ、「3者連携 伊賀米で育てる伊賀牛」、伊賀タウン情報YOU、第672号、2016年3月、22ページ)