

Ⅱ ユバ製造粕および未利用モヤシの飼料への調整と給与方法

1. ユバ製造粕

(1) 入手先および原料の状態

- ・ユバ製造所（ユバ製造残さとして液体で入手。水分含量 89.5%）

(2) 調整方法

1) 液状給与の場合

- ・給与量に見合ったコンテナボックス等に通常の濃厚飼料給与量の乾物相当量で 10%にあたるユバ製造粕と 90%にあたる濃厚飼料を入れ、むらがないようによく混合する（写真 1－4）。

注意事項：豚への給与では、冷蔵で 7 日間保存が可能（飼料としては 7 日過ぎても給与可能であるが、7 日を過ぎると乳酸発酵が始まる）。また、ユバ製造粕の産出量には変動があるので事前にユバ製造粕の入手量を把握し、給与計画を立てる必要がある。



写真 1. 冷蔵保存のユバ製造粕を取り出す



写真 2. 濃厚飼料とユバ製造粕を計量



写真 3. 濃厚飼料にユバ製造粕を加える



写真 4. 濃厚飼料とユバ製造粕を混和

2) 乾燥後給与の場合

- ・乾燥器を用いて 85℃でユバ製造粕の重量が一定になるまで乾燥させる。
- ・乾燥後はジブロック等に入れて室温下で密封保存する。

注意事項：乾燥処理は入手後ただちに行う。室温下の密閉状態で8か月間は品質に変化がない。

(3) 給与方法

1) 育成豚

- ・乾物の 10%がユバ製造粕由来になるように調整し、混合後なるべく早期に給与する（写真5）。

注意事項：調整後は劣化、変質を避けるため、なるべく早く給与する。嗜好性等を観察する。また、残飼は完全に取り除く（写真5－7）。



写真 5. 調整した飼料は早く給与する



写真 6. 嗜好性等を観察する



写真 7. 残飼を取り除く

2) 肉用鶏および採卵鶏

- ・ 給与前にコーヒードロップ機で粉砕する。
- ・ 乾物の 10%がユバ製造粕由来になるように調整しよく混合後（写真8）、給与する。

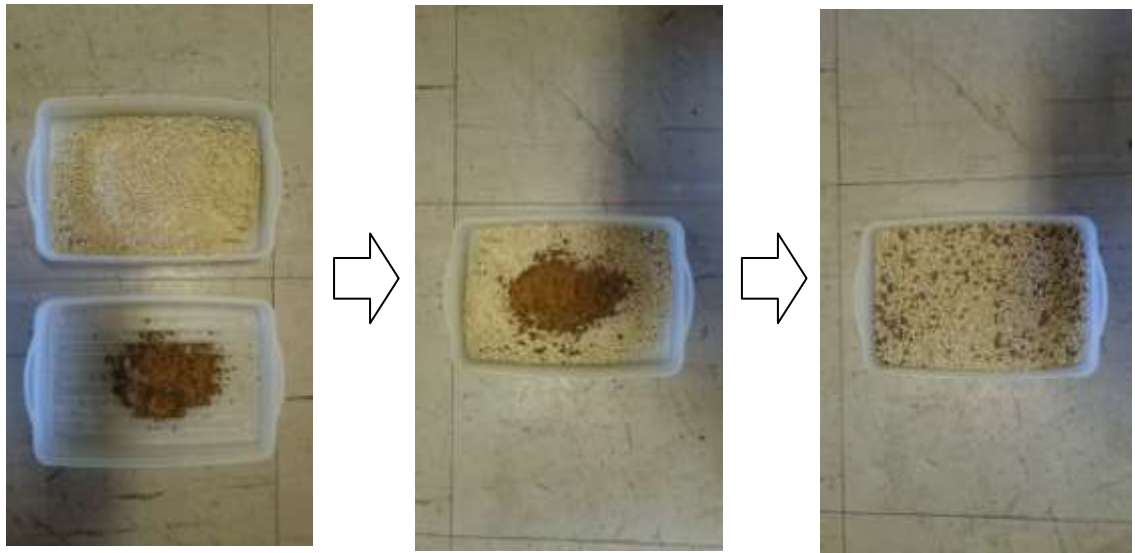


写真 8. 通常飼料 90%とユバ製造粕 10%を良く混和する
(信州大学農学部 食料生産科学科食資源利用学 鏡味教授 提供)

2. 未利用モヤシ

(1) 入手先および原料の状態

- ・ モヤシ製造所（製造過程で過剰に生産され、商品とならなかったもの）
- ・ 小売店等（売れ残った商品）

注意事項：腐敗したもの、カビの生えたものは使用しない。変動するモヤシの廃棄量を踏まえて生産量と給与量を適宜、調整する必要がある。

(2) 調整方法

- ・ 未利用モヤシを水と混和後、ミキサーで粉砕し細節液状化して3～5日乳酸発酵させる(乳酸菌無添加、ホエイ、パン残さ、製麺残さ等他があればとともに混入)。
- ・ 発酵槽は 500 リットル程度のコンテナボックス等を用い、水分含量が 85%程度となるようにし、リキッドフィーディングできる状態にする。

注意事項：保存ができないため、調製は毎日行い、調整後は完全給与とする。

(3) 給与方法

肥育豚

- ・ 飼料全体に対して2%の割合で未利用モヤシ飼料が含まれるように調整する。
- ・ 従来の給与方法により、リッキドフィーデング飼料として残飼が生じない量を自由採食させる。