

表.製品ラインアップ

1 西日本の夢

1 本体系で活用しやすいTMR

2 Rウエットらくらくゴールド

高泌乳向けTMR

3 RウエットらくらくパインTMR90

粕類を有効利用した低価格で嗜好性に優れるTMR

4 パインサイレージ

嗜好性に優れる粗飼料代替サイレージ
育成牛、乾乳牛へも幅広く利用可能

がった。もちろんプライベートの時間も増え時間に余裕ができたというメリットもある。

その他、自農場のミキサーの更新時期をきっかけに同社のTMRの利用を開始した生産者もいるときく。機械故障時のストレスや将来を見据えた負債の軽減といった視点でもニーズは高まっているといえるだろう。粗飼料品質に左右されづらい製品である事も利用が広まっている1つの要因と考えられる。また同社では、更なる省力化を目指して「TMRほぐし機」を開発し、提供している事もポイントだ。

品質・成分・嗜好性とも安定した発酵TMR活用が今後もより一層の生産性向上につながる事を期待したい。



ロール 500kg。発酵期間は3～4週間ほど



給与風景



お問合せ

JA西日本くみあい飼料(株)
営業企画部
(TEL.078-262-1668)
または同社営業担当者まで

製造と営業が一体となって安全・安心な製品をお届けします。



TMRに配合されている果物カット屑。香りがとても良い



TMR ほぐし機を活用し更なる省力化に

省力化を目指して ～心をつなぐTMR～

発酵TMRの活用について

長時間労働や人手不足が課題となっている酪農。そこで、労務軽減・生産性向上を目指し、JA西日本くみあい飼料株式会社が製造している発酵TMRの活用について注目。今回は製造工場から生産現場までの取り組みを紹介する。



嗜好性・保存性に優れた発酵TMR

TMRとはTotal Mixed Rationの略称で、配合飼料と粗飼料を混合した飼料である。その種類は、混合した直後に給与するタイプのフレッシュTMRと、飼料を混合した後一定期間蔵置し発酵させた発酵TMRがある。JA西日本くみあい飼料株式会社では、乳牛向けの発酵TMRを製造し、10府県の約50農場に供給している。

発酵TMRの特長としては、嗜好性や保存性に優れている事が挙げられる。夏場は飼槽に給与した飼料の腐敗や二次発酵が発生する 경우가多いが、発酵TMRは腐敗しにくいといわれる。

品質へのこだわりと原料の特長

同社は2000年より兵庫県の神戸工場で発酵TMRを製造開始し、02年より岡山県旧久世町（現・真庭市）と徳島県小松島市の各工場を利用し製造を拡大。11年に神戸工場に製造を集約、その後18年に岡山県倉敷市の水島工場に製造設備を移転した。現在は水島センターとして稼働している。同社で製造を開始する以前も、当時西日本各地では発酵TMRの利用がブームとなっていた。そうした中、生産者のニーズを取り入れ発酵TMRの供給を開始した。

当初は滋賀県をメインに供給していたが、各地からの要望を受け供給エリアを次々と拡大、今では近畿・中国・四国エリアへの供給が可能となっている。

水島センターでは4種類の製品を製造しており（表）、生産者の要望や牛の状態に合わせ、農場に適した給与メニューの提案も行われている。

同センターでは製品の品質、成分の安定に常日頃努めており、製品のパーティクルサイズの確認や、成分分析を行い調整を行っている。加えて、商品性向上のため毎月欠かさずミーティングが開かれている。この取り組みにより生産者の声が反映しやすくなっている。使用原料にも特徴があり、配合飼料と牧草の他、生ビール粕や生酒粕、果物カット屑を利用。果物カット屑はパイン粕を主としており、このパイン粕の活用が嗜好性の高さにつながっている。「RウエットらくらくパインTMR90」は人が嗅いだ際にも一般的な発酵TMRと一味違い、パインの香りがするのが特長だ。

メリットを実感、寄せられる声

同社が供給する発酵TMRを利用している酪農場では、「嗜好性が良くとても餌を食べる」「摂取量が上がリ受胎率の改善も見られた」など多数の声がある。例えば分離給与の農場では、1回の給与作業で複数の飼料を給与する事から飼槽の前を何往復もしなければならず、かなりの時間が費やされていた。しかし、発酵TMRを利用してからは1日の給与回数が削減された事に加え、給与時間も大幅に短縮された。作業時間が短縮した分、牛の観察時間が増えて繁殖成績が向上。また、施設の清掃・修繕を行う時間が生まれ牛舎環境の改善にもつな