

「ロールベールラップサイロ」

北海道、そして関東や信州の高原でも、牧草地（正確には採草地）に草を丸めて白や黒のビニールで包んだ、大きな円筒状の塊をよく目にします。「わら玉」とか「牧草ロール」なんて呼んでいますが、正式な名称をご存知でしょうか？あれは「ロールベールラップサイロ」といいます。



「ロールベールラップサイロ」

夏から秋にかけて、北軽井沢の採草地ではよく見られる風景です。牧草の刈り取り、巻き上げ、ラッピング、運搬とすべてトラクターに取り付けた特殊な工具で行います。遠くの銀色のドームは北軽井沢天文台です。サイクリング中に撮影。(7月下旬・北軽井沢)

牧草は、もちろんそのまま（生のまま）でも牛の餌になります。しかし冬には牧草は育たないし、厩舎飼育や柵内給餌の場合、牧草を長期間保存する必要があります。牧草はそのままにしておくと、雑菌が繁殖して腐敗してしまうのです。そこで、サイレージ化という過程が必要になります。空気の流通をなるべく絶って、嫌気性菌による発酵をさせるのです。牧草は乳酸などによって酸性になり、腐敗を免れ、長期保存が可能になるのです。しかも牛にとって栄養価も上がるそうです。

かつてはこの過程を「塔型サイロ」で行っていました。しかしサイロは効率が悪く、転落事故や窒息事故なども多かったそうです。近年はサイレージ化の方法が世界的に大きく変わり、塔型サイロそのものも、国内ではほとんど見られなくなりました。それに替わったのがロールベールラップサイロです。発酵を促進するのは嫌気性菌なので、ラッピングは空気を完全に遮断する必要があります。その為、巻き上げるフィルムは、多重層の非常に特殊なものが使われています。



「塔型サイロ」 北軽井沢では、使われなくなった古いサイロをよく目にします。



「機械でラッピングされたロールベール・ミイラ」
空気が入らないように、これでもかっ！というくらいキッチキチに巻かれています。



「採草地に集積されたロールベール」

近づくとかかなり大きいです。発酵した牧草独特の「甘く香ばしい」匂いがしました。発酵が進んでいるので、触ったら熱を持っていました。背後の山は浅間山です。(北軽井沢・押切場)



「ハンガリーのロールベール」

ハンガリーではラッピングはせず、そのまま発酵させて牛に与えていました。20年近く前の旅行中の写真なので、今はラッピングしていると思います。

ハンガリー・ドゥナウイバーロシュ

* ドゥナ=ドナウ川

* ウィ=新しい

* バーロッシュ=町

さて、このロールベールラップサイロはどうやって作っているのでしょうか？この作業は非常に限られた時期に行われるので、なかなか目にする事ができません。その貴重な様子の写真を紹介しましょう。(次ページ)

***用語について** 「ロールベールラップサイロ」は、本来はサイレージ（発酵牧草）をつくる作業過程（手段）の名称です。できたものは、正確には「ロールベール・ラップ・サイレージ」といいます。通常は単に「ロールベール」と呼ばれています。四角いものは、「サイロット・キューブ」または「スクエアベール・ラップ・サイレージ」といいます。



1

①刈り取った牧草を、均等な幅で一列に並べます。



2

②専用の「巻き上げ機」(ロールベラーといいます)で集めながら巻き上げていきます。トラクターの前についている爪は、運搬用の工具。



3

③巻き上げが終わると、専用の紐で結束されて、よっこらしよっと出てきて・・・あ、当たり前ですが、緑色なんですね・・・



4

④はい、完成です。大きさや水分量によって1個 300kg から 1t もあるそうです。このあとすぐにラッピングマシーンでミイラにされます。



「珍しい緑色のロールベール」 風景によく合っています。色によって発酵に差はないそうです。



「牛にくれた状態」 与えることを「あげる」と言わず「くれる」といいます。

(お茶の水女子大学附属小学校 田中 千尋)