

לא רק לבעלי החיים מקדישים תשומת לב מרובה, גם נושא אחסנת ושמירת המזונות מקילקול – מטופח ומסודר, וגם המראה הכללי של חצר המשק בכלל זה.

הרשימה אותי הקירבה הבלתי-אמצעית של מגורי המשפחה אל הרפת שלה עד כדי כך, שבחלק מן המקומות וגם בבניה חדשה, מגורי המשפחה ומבני הרפת הם שני חלקים של מבנה אחד, כאשר בתוך – אזור מחסנים וכלי עבודה. סיירנו באביב, כאשר הכל ירוק. עד כמה שניתן היה להתרשם מחלון האוטובוס, תוך כדי חציית אירופה מרומא ועד לצפון הולנד, כמעט ולא נראו חלקות בור. כל פיסת קרקע, שניתן לאסוף ממנה יכול מספוא כלשהו, כירק או כשחת, היתה מעובדת, כולל פסים לאורך הכבישים ובפאתי שדות. ראיתי חקלאות שאיננה רק פרנסה, אלא גם אורח חיים.

סיבה טובה "לקנא" בהם, על שעומד לרשותם עשב כזה, ובכמויות.

לפי שעה, ברוב אזורי הארץ אין לנו עשב דומה, שניתן יהיה להחמיצו ולעשותו למזון הסיבי העיקרי לפרותינו. האם אין לחקלאי ישראלי על אירגוניהם השונים (מחקר, הדרכה, חקלאים בשדה) האפשרות לטפח מינים וזנים מתאימים של עשבים דגניים למספוא, שיעמדו בקריטריונים של איכות ונעילות גבוהות וברמת יכול סבירה ליחידת שטח ו/או למטר מעוקב מיהשקיה?

אייאפשר היה שלא לשים לב ליחסם של בעלי העדרים אל הבקר שבבעלותם. הקפדה על בריאות וחזק הרגלים, טיפוח עטינים יפים והעיקר – תנאים המאפשרים לקיים את "חוק" שעות העבודה והמנוחה" כלשונו, תוך כדי הבטחת מינימום הפרעה לפרות עקב עבודות שונות במבנים.

כן, אפשר וכדאי אחרת!

תגובה למאמרו של יוש מקב' אפיקים "האם אפשר גם אחרת – האם כדאי גם אחרת?" יואל לשם, מינהל המחקר החקלאי, בית דגן

הרכב המנה		
המזון	חומר טרי ק"ג	חומר יבש %
תחמיץ זון	22	50
תחמיץ תירס	6	32
תח' אשבולי תירס	10-8	
כוספה סויה	1	
כוספה לפתית	1	
פתיתי תפא"ד	4	
מזון מרוכז	2	
מינרלים	0.17	

הזון מהווה כ-50% של המנה הנ"ל, וסה"כ המזון הגס במנה, המיוצר במשק, מגיע ליותר מ-80%. שילוב של כמות כה גבוהה של מזון גס במנה תוך כדי השגת תנובות גבוהות כפי שצויין לעיל מתאפשרת הודות לאיכותו הגבוהה של הזון.

קבוצות של רפתנים היוצאות לסיוורים מקצועיים באירופה, חוזרות משם בהרגשה שאפשר לייצר חלב וחלב טוב גם כאשר מאביסים את הפרות במספוא גס. יוש מקב' אפיקים העלה על הכתב את רשמיו ובעקבותם מספר שאלות לחשיבה ולדיון פתוח (משק הבקר והחלב 36-244:33).

על מנת לקבל מושג על רמת התחלובה ועל הרכב המנה שהרשימו את הישראלים המסיירים באירופה, אביא כדוגמה רשמי סיוור, באחד המשקים, של קבוצת רפתנים אנגלים שסיירה בהולנד ופירסמה את רשמיה בעלון של אירגון מגדלי תירס באנגליה בשנת 1990.

מספר החולבות במשק	75
ייצור חלב	7900 ק"ג/פרה
השומן, %	4.4
חלבון, %	3.4

בחוות רם מגדלים זון זה כ-7 שנים, שטחי המזרע עולים משנה לשנה ובסתיו 1993 יורעו כ-1600 ד'. נוהגים לקצור שם את הזון 4 פעמים במשך עונת הגידול, ביבול חומר יבש מצטבר של 1800 ק"ג/ד', כאשר שלושת הקצירים הראשונים משמשים לתחמיץ והקציר הרביעי לשחת.

אסור להתעלם מהקשיים הנובעים מהפרעה אפשרית של גשמים לקציר, הקמלה ושינוע הזון מהשדה. אומנם לא בכל מקום מומלץ לגדל זון, אולם באזורי הארץ שכמות הגשם השנתית פחותה מ-450 מ"מ וניתן למצוא חלקה מנוקזת, והכלים האופטימליים לקציר והקמלה ושינוע מצויים, ניתן וכדאי לגדל זון.

בסיכום

מזון סיבי באיכות גבוהה מוגדר כחומר צמחי המכיל כמות מועטה של דופנהתא 40%-45% ואנרגיה נטו יותר מ-1.67 מגק"ל לכל ק"ג חומר יבש (נעלות של יותר מ-75%). מזון באיכות זו מצליחים לייצר בדרך כלל מצחים רב-קציריים ובארצות ממוזגות (אירופה, צפון ארה"ב, נירזילנד ועוד). בארצות החמות יותר וכך גם בקיץ שלנו, הליגניפיקציה של דפנות התאים היא מהירה ורבה יותר, דבר הגורם לאיכות ירודה של צמחי המספוא. לעומת זאת, החורף שלנו דומה בטמפרטורות שלו לקיץ באזורים הממוזגים, ולכן איכותם של גידולי המספוא החורפיים שלנו תהיה גבוהה מזו של הקיציים.

שימוש במספוא סיבי באיכות גבוהה יאפשר הגדלת חלקו במנת הפרה ולכן יגרום להגדלת שטחי המזרע, והגדלת שטחי המזרע תאפשר פיתוח ענף גידולי השדה. כיום אין גידולי שדה שניתן לגדלם בקנה-מידה נרחב לשוק המקומי שבו התחרות מצד הייבוא אינה ריאלית. לענף המספוא, בניגוד לענפי שוק מקומי אחרים הרוויים כמעט עד תום, יש פוטנציאל צמיחה ניכר, שכן הוא מספק רק כ-30% מההקף הכולל של התצרוכת במספוא, ש-70% ממנה נתמלאו במספוא מיובא.

טוב עשה יוש שהעלה את רשמיו והגיגיו בכתב, אני מאד מקווה שההמשך לכתבתו יהיה בחינה בשדה, ברפת ובכיס.



איכותו הגבוהה של הזון באה לו הודות לתכונת הרב-קציריות שלו, דבר המאפשר לחזור ולקצור אותו מספר פעמים בשנה, כל פעם בעודו צעיר. בהולנד מקובל לקצור את הזון בכל פעם שהיבול היבש מגיע לכ-300 ק"ג/ד' חומר טרי) ניתן להקמיל במהירות יחסית ולהעלות את אחוז החומר היבש בתוך יום מכ-15% למעל ל-30%.

הזון הצעיר הנ"ל מצטיין במספר תכונות שעושות אותו מזון איכותי: שיעור נמוך של דופנהתא (NDF), שנע בתחום של 40%-45%. תכונה זו נראית לי כחשובה מאחר שהיא המאפשרת הגברת האכילה (intake). השיעור הנמוך של דופנהתא מלווה בריכוז גבוה של אנרגיה נטו שנע בתחום 1.84-1.72 מגק"ל/ק"ג חומר יבש וריכוז גבוה של חלבון שנע בתחום של 180-200 ג' חלבון/ק"ג חומר יבש.

ומה המצב בארץ?

שני גידולי המספוא המספקים את מירב המזון הסיבי הם התירס והחיטה. בשני גידולים אלה הושגו הישגים נאים בצד האגרוטכני, דהיינו - יבולים גבוהים ותחמיץ טוב. אולם, בניסויים שנערכו על ידי ד"ר א. הלוי וד"ר ש. אמיר ממכון וולקני נמצא, שהאבסת תחמיץ תירס בשיעור שעולה על 35% מהמנה גרם לפחיתה בתנובת החלב וזאת כתוצאה מהקטנת האכילה שנבעה מהשיעור הגבוה של דופנהתא בעלים ובגבעולים.

בניסוי הזנה שבו שולב זון במנה, שנערך על ידי שני החוקרים הנ"ל בקיבוץ טללים, נמצא ששילוב של 50% תחמיץ זון במנה העלה את יבול החלב והוזיל את המנה כתוצאה מהחלפת הזון ברכיבים יקרים שהיו במנה הנורמטיבית. אין צורך להרחיק עד להולנד, גרמניה ואיטליה כדי להתרשם מגידול זון, שימורו כתחמיץ והשפעתו הטובה על רמת התחלובה - מספיק לרדת לשם כך לחוות ר"מ שליד באר-שבע, או למשק יוסי כהן בבאר-טוביה; בשני משקים אלה, הראשון קיבוצי והשני מושבי, מגדלים ומאביסים זון זה מספר שנים ובהצלחה רבה.