



余った種を保存

乾燥と低温で

自給菜園ではたくさんの種類を栽培しますので、買い求めた種が少しずつ余ってしまい、使い切れなくなつたことはありませんか。余り種は上手に保存すれば、翌年に使うことができます。

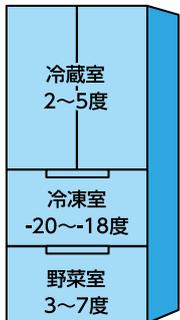
「種の寿命」種袋には有効期限が記されていますが、これを過ぎてても発芽しないわけではありません。種の寿命は発芽能力がある期間で、種類によって寿命が異なります(表)。

発芽能力は、採種後の日数が経過するにつれ低下しますが、寿命は貯蔵中の湿度と温度などの保存状態の影響を受けます。現在普及しているペレットやフィルムコートなどの加工種子は寿命低下が早いので有効期限内に使い切るのが原則です。

「種の保存」温度が下がることに寿命が延びますので、低いほど良いのですが、実用的には5度程度の冷蔵室内が適切です。冷凍室は長期保存に適しています(図1)。

また、湿度が低いほど種の寿命は長くなり、相対湿度30%程度が良いとされていますので、高湿度の野菜室は向いていません。実用的には、茶筒などの密閉容器に、乾燥剤と共に入れておきます。そして、これ

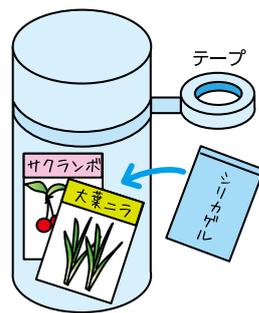
図1 冷蔵庫内の温度



らの容器の合わせ目には粘着テープを貼ってしっかりと密閉しておきましょう(図2)。

このような保存方法で、短命種のタマネギでも3、4年は使うことができます。

図2 種の保存方法



「種の発芽を確認」種の発芽には水分、温度、光、酸素などの環境条件が影響します。良い種とは発芽にかかる時間が短く、芽の伸びに勢いがある種です。

正式な発芽試験方法は野菜の種類ごとに決まっていますが、保存した種が使えるか心配なときは、簡易な発芽試験で確認することができます。イチゴパックなどの容器にキッチンペーパーを敷いて複数の種を置き、ひたひたになるよう水を加え、室内に置いておきます(図3)。数日後発芽してきた様子を観察します。その発芽率が半分以下ならば使用は取りやめます。

図3 簡易な発芽能力の確認方法

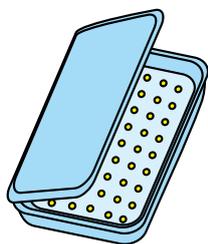


表 野菜の種の寿命

寿命(目安)		野菜の種類
短命	1,2年	ネギ、タマネギ、ニンジン、ミツバ、ラッカセイ、シソ、スイートコーン、エダマメ
やや短命	2,3年	キャベツ、レタス、ゴボウ、ホウレンソウ、トウガラシ、エンドウ、インゲンマメ、ソラマメ
やや長命	3,4年	ダイコン、カブ、ハクサイ、ツケナ、カボチャ、キュウリ
長命	4年以上	ナス、トマト、スイカ

参考文献：井上頼数編『野菜採種ハンドブック』(1967年、養賢堂)、日本種苗協会監修『タネ・苗のきほん』(2017年、誠文堂新光社)



種の保存を冷凍室や野菜室ではなく、冷蔵庫で保存するのがオススメなのは冷凍室は、種の中に水分が残っていると結晶化し、細胞構造を壊してしまい、種の寿命を大きく縮めてしまいます。種が十分乾燥していて、温度などの条件が整えば冷凍庫でも保存は可能です。

野菜室は、湿度が少し高く、野菜室には種の寿命を縮めてしまうエチレンが出やすいのであまり向いていないため、一般家庭では冷蔵庫に保管するのが一番いいですよ。

JAグリーン津店が「冷蔵室がよい理由を」教えます!



JAグリーン津店 グリーンアドバイザー認定 城博一