

家庭菜園

あなたもチャレンジ



園芸研究家 成松次郎

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、使い切れなくなってき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。

図1 冷蔵庫内の温度



図2 種の保存方法

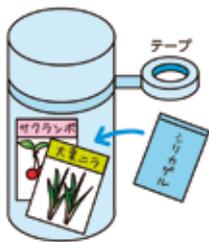


図3 簡単な発芽能力の確認方法



【種の保存】温度が下がると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、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。

【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使用は取りやめます。

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)

日本の「農」と「食」を学ぶ

●日本農業検定事務局

ホウレンソウ

問題

ホウレンソウについての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- 1 ホウレンソウには、種子に角がある西洋種と、種子に丸みがある東洋種がある。
- 2 品種により日長に対する感受性が異なり、西洋種の方が東洋種より敏感である。
- 3 株元部分のピンク色は、カロテンという色素成分である。
- 4 収穫期に4度以下の気温に7〜14日間さらされると、身を守るために体内の糖度が高まる。

解答

正解は4です。

解説…ホウレンソウの東洋種の種子には角があり、西洋種の種子は丸みを帯びています。ホウレンソウは長日高温でとう立ちしやすい性質があり、春まき栽培では生育期が長日になるため、日長に鈍感な西洋種や、西洋種と東洋種の交配品種が栽培に適しています。株元部分は糖度が高く、甘味が強くておいしいのもちろんですが、株元のピンク色はベタシアニンという色素成分で、抗酸化作用のあるポリフェノールの一種です。また、骨の形成や代謝に関わるミネラル(マンガン)も多く含まれています。

秋まきの場合、収穫期に4度以下の気温に7〜14日間さらすと糖度が高まり、おいしさが増します。



〈東洋種〉

〈西洋種〉

図 東洋種と西洋種の葉の形状

『新版 日本の農と食を学ぶ 中級編』(108ページ)より



牡牛座

4月20日~5月20日

全体運/迷うことがあれば1人で考え込まず周りの人と相談を。いい知恵を貸してもらえます。最新の情報もチェックして健康運/肌の乾燥へのケア、寒さ対策に力を入れて 幸運の食べ物/カボチャ