

# 余った種を保存 乾燥と低温で

自給菜園ではたくさん種類の種を栽培します。買求めた種が少しずつ余ってしまいい、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のこと、種類によつて寿命が異なります(表)。発芽能力は、採種後の日数が経

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、ラッカセイ、スイートコーン、エダマメ、シソ、ミツバ
やや短命	2、3年	キャベツ、レタス、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、カボチャ、キュウリ
長命	4年以上	ナス、トマト、スイカ

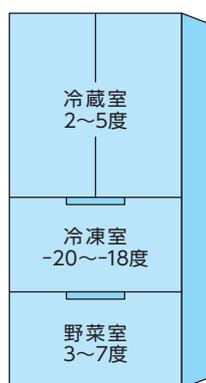
参考文献：井上頼数編「蔬菜採取ハンドブック」(1967年、養賢堂)、日本種苗協会監修「タネ・苗のさほん」(2017年、誠文堂新光社)

過するにつれ低下しますが、貯蔵方法によつても影響を受けます。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」

温度が下がるとに寿命が延びますが、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。冷凍室は長期の保存に適しています(図1)。

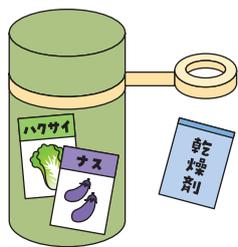
図1 冷蔵庫内の温度



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ともに入れておきます。これらの容器の合わせ目には粘着テープを貼つてしっかりと密閉しておきましょう(図2)。

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ともに入れておきます。これらの容器の合わせ目には粘着テープを貼つてしっかりと密閉しておきましょう(図2)。

図2 種の保存方法



## 最終回

### なす太郎のポイント指南

4月に連載をスタートし、9カ月間、ほんのさわりでしたが時期毎のなすの栽培ポイントを紹介させていただきました。今回で連載は終了となりますが、読者の皆さんのなす栽培に少しでも参考になり、東美濃地域のブランドである「なす」に関心を持っていただけたら大変うれしく思います。

JAひがしみのと東美濃夏なす生産協議会では、JAになすを出荷する会員を募集しています。本格的ななす栽培に興味のある方に、なす栽培の経営試算を紹介させていただきます。ぜひご検討いただければ幸いです。出荷に向けて詳しく聞きたい方はJAのアグリセンタールにご相談ください。

連載期間中、皆さんからたくさんのお便りをいただき本当にありがとうございました。来季も多くの方になす栽培を楽しんでいただければと願っています。



## 夏秋なすの経営試算(土耕栽培)

【5a(500m<sup>2</sup>)330本を栽培した場合の目安】

### 1 栽培期間(品種:千両2号)



### 2 粗収入額等

目標収量 3,950kg/5a  
販売単価 324円/kg(税込・過去10年平均)  
粗収入額 128万円(税込・5aあたり)



### 3 経費

生産経費 苗代、肥料・農薬代、諸材料費、減価償却費等  
販売経費 市場手数料、選果手数料、箱代等  
2年目以降は諸材料費が減少。

### 4 所得

2年目以降目標所得率 27%  
※トラクター、管理機などを元々所有している場合は所得率は41%程度。

### 5 その他に必要な施設、機械等

防除機、育苗ハウスなど  
※育苗ハウスのいらぬすくくに定植できる苗も購入可能。