

タネの保存



よいタネは、採種年月の入ったものを

購入したタネは水分や温度、光など、発芽に必要な環境が整うと発芽します。

購入したタネの袋の裏面には「有効期限」と「発芽率」が記載されています。有効期限が過ぎても発芽しないわけではありません。採種年月をチェックし、寿命が切れていないかチェックしましょう。発芽率は袋が未開封の場合です。前年に採取したもののほうが発芽率は高くなります。

タネには休眠がある

タネは、採種直後は休眠のため発芽しないか、もしくは発芽が悪い場合があります。休眠は日時がたつにつれて減少し、品目・貯蔵条件によって変わります。

品 目	休眠期間
ダ イ コ ン	1～3ヶ月
ト マ ト	1～2ヶ月
キ ャ ベ ツ	2～3ヶ月
ナ ス	6ヶ月
ホウレンソウ	1～3ヶ月
ニ ン ジ ン	2ヶ月
ゴ ボ ウ	3ヶ月以上
シュンギク	2～3ヶ月



発芽には温度条件が大切

発芽温度は品目によって異なりナス、トマト、ウリ類、インゲン、ゴボウなどは高温性で発芽温度は25～30℃。温度が低いと発芽が悪くなります。ホウレンソウ、レタス、ミツバ、セルリーなどは低温性で発芽温度は15～20℃となり、夏は温度が高すぎて発芽が悪いので芽出しまきをしましょう。

ナス、ミツバ、タデ、アスパラガスは1日のうちで高温、低温と変温すると発芽がよくなります。



タネには寿命がある

タネには寿命があって品目によって異なりますが、3～4年でも発芽する長命なタネ。梅雨を越すと1年で発芽しない短命なタネもあります。タネは貯蔵中でも少しずつ呼吸をしており、夏の高湿多湿を経過すると消耗が大きくなって発芽率が極端に悪くなります。

性 質	種 類	備 考
寿命の短いもの (1～2年)	ネギ・タマネギ・ミツバ シソ・ニンジン・ニラ など	古いタネは使わない
やや長寿なもの (2～3年)	ダイコン・レタス・ゴボウ ホウレンソウ・ハクサイ キャベツ・シュンギク など	残りのタネは貯蔵して、 翌年使用する
長命なもの (3～4年)	キュウリ・カボチャ・トマト ナス・オクラ・スイカ など	同 上

発芽と光との関係

野菜のタネは発芽する際に、光を必要とする好光性種子、光によって発芽が阻害される嫌光性種子があります。

性 質	品 目	発芽をよくする方法
光線に当てると 発芽のよいもの	セルリー・ミツバ・シソ ゴボウ・レタス	覆土を薄くする
光線に当てると 発芽の悪いもの	ダイコン・ネギ・タマネギ ナス・トマト・トウガラシ	覆土を厚めにして、 覆いをする

上手なタネの貯蔵法

タネの寿命に最も関係するのは温度と湿度で、残ったタネを保管するには低温・低湿で、光を遮断する場所が適しています。発芽能力を長期間維持するためには、タネを古封筒などに入れ、乾燥剤と一緒にブリキ缶や空きビンなどの容器に入れ、ふたを完全に密閉し冷蔵庫の野菜室に保存します。その際、古封筒に品目や有効期限を書いておきましょう。

貯蔵したタネは容器から外に出すと発芽力はどんどん低下するので、タネを取り出すのは種まきの当日にし、容器を室温に戻してから開閉してください。

