

# Q & A

問題解決!



南部営農センター  
園芸課  
検校 哲也

**Q1** 種が残ると冷蔵庫に保存していますが、その種をまくのですが発芽率が十分ではありません。どの程度、保存可能ですか。

**A1** 130年。これは国の研究機関「農研機構」が調べたキュウリの種の寿命です。

植物の種子の発芽能力は、作物の栽培において非常に重要な特性です。保存中に種子の発芽率が落ちやすい(種子寿命が短い)作物や維持しやすい(種子寿命が長い)作物があることが知られており、これまでも、古くなった種子の発芽率がどうなるか研究されてきました。

2020年、農研機構は、零下1℃、湿度30%という保存に適した環境条件で保存していた種子について、30年間にわたり5年おきに発芽率を直接調べ、その結果から主要な50種・8万点の種子寿命を推定しました。

その結果、一定以上の発芽率(保存開始時の発芽率の85%以上、おおむね60~85%)を維持できるおおよその期間はダイズで15年、コムギは20年、トマトは

30年、ソバは70年、キュウリは130年などと推定されました。

種子には発芽能力を維持できる期間(寿命)があります。種子の寿命は野菜の種類によって異なります。なお、保存状態が悪いと、寿命が短くなります。

寿命	野菜名
1~2年	シソ、ネギ、タマネギ、ニンジン、ミツバ、ニラ、落花生など
2~3年	キャベツ、レタス、トウガラシ、ホウレンソウ、ゴボウ、エンドウ、インゲン、ソラマメ、トマト、ダイコン、カブラ、ハクサイなど
3~4年	ナス、スイカ、オクラ、小豆、キュウリ、カボチャなど

種子が入っている絵袋の裏面には「有効期限」と「発芽率」が記載されています。これは、有効期限内であれば記載されている発芽

率が期待できるという意味です。また、有効期限が過ぎてしまっても、まったく発芽しないわけではありません。この発芽率は、袋が未開封で適切な保管状況にあった場合です。袋があいたままだったり、濡れたり、陽が当たったりしたら、それまでです。未開封の種子も開封後の種子も適切な保管がポイントになります。



### 種の保存方法

種子の寿命を長く維持するには低温・低湿、そして光を遮断する必要があります。直射日光や高温に当たらない低温状態で保管することが重要です。保管中も種子は呼吸をしており寿命を消耗しています。低温で保管することで呼吸量を抑えられるため、種子の発芽能力が維持できます。

発芽能力を長期間維持するため、ビンやカンなど密閉できる容器に十分乾燥した種子と乾燥剤

を入れてビニールテープで密閉し、冷蔵庫の野菜室(5~10℃)に入れて保存します。そうしても劣化します。開封したら使いきることが原則です。

### 発芽率

絵袋に書いてある発芽率とは、種類によって決められた条件(培地、温度、日数)により発芽率を検査します。この数値が基準で、80%ならば80%以上は発芽するという意味になります。実際、表記されたパーセンテージを超える種が売られています。

発芽率は、種類ごとに種苗法に基準が定められていて、この基準をクリアするものが製品として出荷されます。

例えば、キャベツ75%、オクラ70%、パセリ60%、タマネギ70%、トマト80%、ネギ75%など、だいたい7~8割の発芽率ですが、シユンギク50%、ニンジン55%と、半分程度の発芽率の野菜もあります。なお、キュウリやハクサイなどは85%の発芽率が基準となっています。

写真1は、ローズマリーの種の絵袋なんです。発芽率30%です。ここまで発芽率が低いと不安になりますね。

### 発芽日数

発芽には、水、温度、酸素が必要ですが、条件がそろっても、どの種も同じように芽が出るわけではありません。「ゴボウなど休眠が強くてなかなか起きてこない、

ハスの実のように殻が硬くて芽がなかなか出てこない、とかあります。また、レタスやニンジンなど光を好む野菜は浅く覆土を薄くしてまぎます。

発芽までの日数	野菜名
7日	レタス、カブ、ハクサイ、ツケナ類、キュウリ、カボチャ、トウモロコシ
10日	ダイコン、キャベツ
12日	タマネギ
14日	ニンジン、ピーマン、トマト、ナス、スイカ

**オンライン**  
農業塾は  
こちら

動画はコチラ

**管内の**  
病虫害  
情報は  
こちら

**家庭菜園**  
情報は  
こちら