

種子の採取、保存、精製（調製）について（別紙1）

<種子の採取まで>

1. 種名を確認して下さい

1) 少しでも疑問があるものは花や葉がある間に、図鑑等で確認して下さい。種子提供者が誤記してしまうこともあり得ます。

秋本の経験：交換会で「アポイキンバイ」の種子を得て、育て、種子を採って提供しました。しかし翌年、花と葉がある時に図鑑で確認したら「ミヤマキンバイ」でした。

2) 標準和名や学名が不明の場合

- ・ラベルに流通名だけでなく、正式な和名や学名等が記載されている場合があります。ラベルを見直して下さい。
- ・購入した園芸店に尋ねても、ほとんどの場合、返事は「わかりません」です。しかし、場合によってはわかることもあります。
- ・ラベルに「タキイ」「サカタ」などの大手の種苗、園芸業者の名前があれば、問い合わせます。多くの場合、ホームページから問い合わせることも可能です。
- ・インターネットで検索する。→不正確な場合もありますが、なかなか強力です。
- ・図書「日本花名鑑」①②③④（アポック社発行）で調べる。このシリーズは日本で流通している植物の総合参考資料として出版されています。写真図鑑の形式で、流通名と学名との関係がわかります。学名の日本語読みも記載されているので便利です。1冊3000円なので、図書館に依頼して購入してもらう方法があります。

2. 交雑に注意して下さい。しかし、あまり神経質にならないで下さい。

1) 特に、交雑しやすい属について多種栽培している場合に注意して下さい。自家だけでなく、周辺で栽培されている場合にも、注意して下さい。

2) 採種する株は、室内等に隔離するか、虫媒種なら袋がけし、開花後受粉体勢が整った花になるべく早く人工授粉をするのが一番よい方法です。人工授粉するには、株分けでない遺伝的に異なる2株の間で行うほうが、受粉率が高く、種の多様性もある程度維持されるので、好ましい方法です。

3. 種子はなるべく完熟したものを採取して下さい。

1) 種子は、完熟させたほうが、寿命が長くなります。やや未熟な種子でも、採り播きなら発芽することが結構あります。しかし、未熟な種子は時間が経つとともに、急速に発芽率が低下します。ここでは完熟とは、種子が自然に親から離れるまでに熟したこととします。（ミスミソウ等の種子は親から離れる状態になっても、本当は、未熟で、地上に落ちてから徐々に熟していきます（後熟と言います）です。しかし、ここでは、これも完熟ということにします。）

- 2) ホタルブクロのように徐々に種子がこぼれるものは、シュートの大半の莢が茶色になった時点で、シュートの下から切り取って、日陰の風通しのよい場所で追熟させてから、採取する方法があります。また細かい編み目の袋を掛けて、網の中に落下した種子を回収する方法もあります。網袋としては、洗濯機で使用する屑よけネットが適当です。
- 3) 果肉があるものは、やや青い内に採取して、果肉をつけたまま保存し、追熟させる方法で構いません。(例：テンナンショウ類) 追熟を進めるには、種子をばらばらにせず、枝や花茎の基部に近い部分で切り取って、花瓶に挿すか、そのまま室内に置くのが、好ましい方法です。
- 4) 屋外で、親株が消えた後、未熟な種子がついた部分だけが地上に残される場合があります。大抵の場合、秋になると種子は成熟して、発芽力を持つようになります。しかし、そのまま地上に放置しておく、虫や鳥に食べられてしまうことが多いので、網袋に入れて、元の場所に置き直す方法があります。

4. 保管方法 (提供までの)

- 1) ミスミソウ、イカリソウ、フクジュソウなどの早春に開花、結実し、たちまち種子が親から離れるのもの→乾燥させないで、仮播きし、後熟させます。(細かな目の網にに入れて、鉢の清潔な用土中へ浅く埋め、湿気を切らさないようにします。提供時に、取り出して、乾燥しないようにビニールの袋に入れて、送ります。採取してすぐに冷蔵庫に入れると、後熟が進みません。その状態のタネを交換会で得て播種すると、播種後に後熟するので、発芽までに1年かかります。(後熟したタネなら、晩秋から初冬に発根を開始します。交換会のタネ配布が遅くなると、発根を開始してしまいます。多少発根したものでも、播種可能で、成育します。)
- 2) オダマキ、ホタルブクロ、豆類のように、太陽にあぶられた乾燥した花床(サク、莢、殻、外皮)の中で熟した後に、親から離れるもの→乾燥したタネを冷蔵庫に保管。わざわざ湿らす必要はありません。湿気があると、保存しても、カビが生えて、すぐに駄目になってしまいます。株の上で完熟させるのが原則です。秋の長雨時に熟す場合には、刈り取って風乾します。そして莢を叩いたり、揉んだりして、種子を出します。さらに、新聞紙の上に広げたり、紙袋に入れたりして、日陰で乾燥します。乾燥の程度は、爪を立てて、爪あとがつかなければOKです。
しかし、多くの山野草の種子は乾燥しすぎると死んでしまいます。カビが生えない程度に乾燥させて、冷蔵庫保管が原則です。
- 3) テンナンショウ、キイチゴ、ツバメオモのように果実の状態、親から離れるもの→果実の状態に保管。カビが生えそうなら、風通しのよい日陰に置きます。干しぶどうのようになって構いません。多少未熟な状態で採取しても、保管中に追熟して、完熟状態になります。(例えば、テンナンショウの場合、赤くなれば完熟です。しかし、すこし黄色になった緑色の果実を採取しても、室内で放置し

ている内に追熟して、赤くなり発芽能力が発現します。) キイチゴの場合、果肉が腐って種子だけになったら、冷蔵庫に保管します。

- 4) 冷蔵庫内は乾燥しやすいので、少なくとももしっかり封ができるもの(チャック付きのビニール袋、海苔やお茶の缶、瓶)に入れて、できれば5℃以下になる所に入れて下さい。ただし、水分が多いと、中で結露したりしてカビが生えてだめになります。

カビが生えない程度に乾燥させてから冷蔵庫に入れます。このとき、置き場所が冷風の吹き出しに当たる所では、結露しやすくなります。結露していたら、できるだけ早く、ティッシュペーパー等で拭き取ってから、置く場所を変えて下さい。そのままにして置くと、必ずといってよいほどカビが生えて、種子が死んでしまいます。

5 種子の精製

1) (秋本がやっている方法)

- ・ 箕(風選) + 篩 → 厚手の紙を長手方向に二つ折して開いて、風選したいタネを中央付近に置き、手前の部分の紙を持ち上げ(親指を紙の上、人差し指を下に置き、先端部を少し高くなるように持ち上げます。
- ・ 紙を左右、前後、上下に揺すりながら、息を吹きかけて軽いものを吹き飛ばします。紙を上下に動かすには、紙を下からトントンとたく方法が効果的です。室内でやるときには、吹き飛ばす先に新聞紙等を敷き広げておきます。
- ・ 砂等の重くて細かなゴミは篩(紅茶こし等)で取り除きます。
- ・ 慣れると、ほとんどの場合、この方法でほぼきれいな種子になります。シイナも吹き飛びます。
- ・ ホタルブクロのように、莢をもんで種子を出すほうがたくさん種子が採取できる場合、揉んででた莢の粉状のゴミもこの方法で取り除くことができます。
- ・ 大きなゴミを取り除くのに、最初に篩(ふるい)を使用するのも効率よい方法です。
- ・ できれば、ルーペ(拡大鏡)で見て、精製の程度をチェックしてください。ルーペは100円ショップで売っているものでも何とか役立ちます。

- 2) 篩(ふるい)使用 → 茶こしや各種網付きの(台所)用品 → テクニックは不要ですが、問題は網の開口部のサイズの段階がそろっていないので、篩だけでは全種対応ができないことです。

その他、もっとよい方法があると思います。募集します。秋本まで連絡をお願いします。

(以上)