

まずは簡単な夏野菜から始めよう

埼玉 ● 小島直子



筆者。6年前に新規就農し、米や野菜の固定種を無農薬無肥料で栽培
(依田賢吾撮影)

Q タネ採りは難しくないの？

A 夏野菜はタネ採りしやすい

タネ採りはそんなに難しくありません。初心者におすすめなのは夏野菜です。

とくに、家庭菜園で誰もが育てているトマトは完熟果を収穫するので、そこからタネを採り出すだけです。

やり方はまず、タネをゼリーごと取り出し、ビニール袋に入れて1日発酵させます。こうすると病気が出にくくなり、ザ

ルに入れて水洗いすればきれいにタネが採り出せます。あとは天日干しするだけです。カボチャなんて調理するときに捨てるタネを洗って乾かせばOKですよ。

ナスやピーマン、キュウリは普通、未熟果を収穫しますが、樹勢が強い株に形や色つやが気に入った実を一つ収穫せずに残しておく、ぐんぐん大きくなって完熟します。

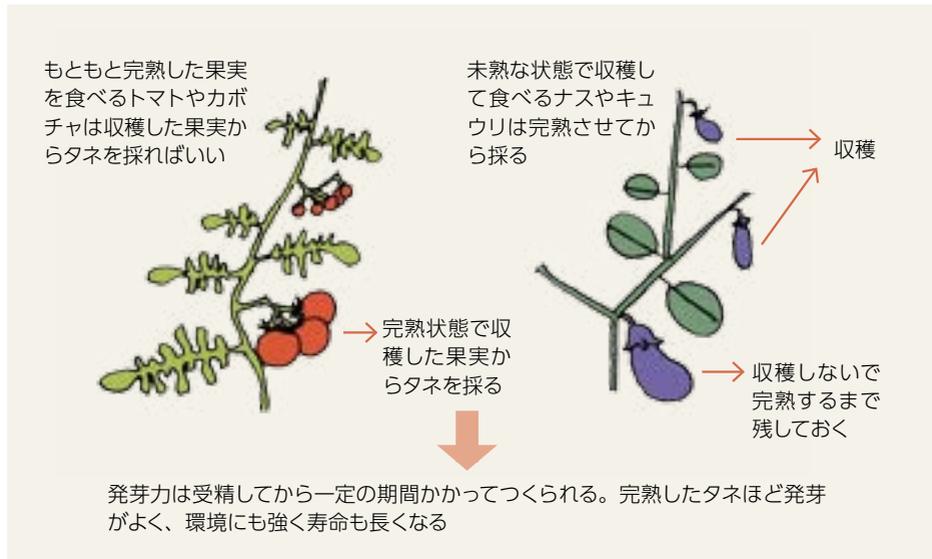


図1 タネは完熟させてから採る(編集部作成)

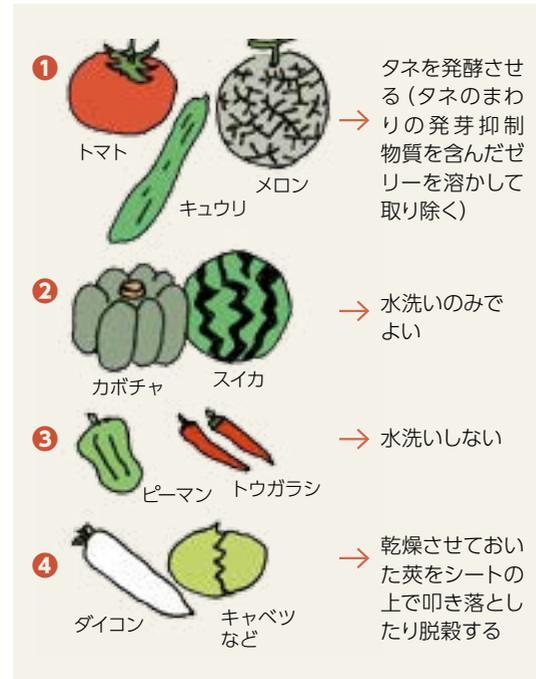


図2 タネの取り出し方(編集部作成)

採ったタネは冷蔵庫で保管すれば5年くらいもちますが、毎年採って播くことで、自分の土地や栽培方法に、タネが早く馴染んで強くなると感じています。

Q タネを採っても脱穀や選別が大変じゃない？

A 便利な道具がある

トロ舟や洗濯板が大活躍

脱穀や選別には、ふるいや手箕、漬物用のプラスチック樽など、身の回りのものがけっこう役立ちます。左官屋さんが使うプラスチック製のトロ舟も重宝し



気に入った形のものを収穫せずに完熟させ、日陰で1週間ほど追熟



包丁で果肉に切れ目を入れて縦に割り、タネ、果汁、わたをかきだす



手でしっかり揉みながら水洗いしてヌメリをとる



網やザルでタネだけを取り出し乾燥させる

タネ採りマメ知識



タネ博士

これまでの記事でわからない言葉やよくわからないこともあるでしょう。そもそも固定種と交配種とは何か。タネ採りに適しているのはどっちなのか。もう少しくわしく見ていきましょう。

固定種とは

タネを採って播くと、毎年同じような作物が育つ品種。学問的には「その子孫が世代を経ても遺伝的な形質が変化しないように固定した品種」



たとえば、形や色がバラついたなかから赤い丸いカブを選んで、タネ採りを繰り返す(選抜という)と純度が高まり、やがてバラつきの少ない「固定種」ができる

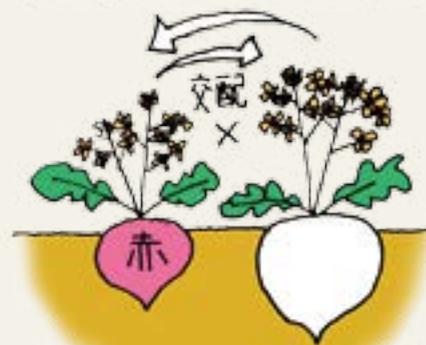
選抜
(繰り返す)

ただし、他の品種と交雑する(他殖性)作物ではすべて同じ形質にするのは難しいので、実用的に支障のない程度の雑種性を持たせているのがふつう



固定種

交配種(F₁)とは



赤いカブの
固定種

大きくて白い
カブの固定種

固定種に対して交配種(F₁)とは、雑種第一世代(first filial generation)のこと。そのタネから育つ一代に限り、生育がよく揃う、病気に強い、味がよいなどの優れた特徴が、どこでだれが栽培しても、ある程度同じように発揮される

「雑種強勢」といって両親よりも旺盛な生育をし、収量が増すことも多く、生育が揃いやすい(この雑種一代目は親が持っている異なる性質のうち、より歴史が古く蓄積の多い性質のほうが現われて、そうでない性質は見えなくなることが多い)



生育旺盛な
赤カブに!
交配種(F₁)

タネを採ると……

タネを採ってもその特徴は二代目には受け継がれないから、タネは毎年買わなくてはならない



雑種二代目では親の性質がバラバラに現われる(分離という)

私のタネ採り法

トマト（アロイトマト）、キュウリ（地這いキュウリ）

- 畑で完熟したトマト、キュウリを収穫し、室内で10日ほど追熟させる。
- トマトは包丁で半分に切る。キュウリは包丁で果肉に切り目を入れ、手で縦に割る。包丁でタネを切らないよう注意する。
- スプーンを使って、それぞれのタネ、果汁、わたを一緒にボウルなどにかき出す。



- かき出したタネなどをポリ袋に移す。
- 袋に入れたまま、2〜3日置き、中身を発酵させる（写真はキュウリ）。



- 袋からタネを取り出す。水洗いして、まわりについたゼリー状のものを除く。

※キュウリ、トマトはタネについたゼリー状のものを除くことが必要。2〜3日かけて袋内で発酵させることで、タネから除きやすくなる。

試みました。しかし、4年続けて白い皮のインゲンが出現しなくなったので固定種になったと思った翌年、再び白いインゲンが出現しました。なかなか固定までは難しいものです。そのうえ、ある年は黄色い皮のインゲンまで出現しました。

のらぼう菜

- 前年の秋に播種した株が、翌年の春に花を咲かせ、莢ができる。
 - 莢がやや黄色く変色したらハサミで切り取り、家に持ち帰って室内で乾燥させる（右の写真）。
 - 莢が乾燥したら手で割ってタネを採る。
- ※のらぼう菜などアブラナ科の野菜は、莢を乾燥させすぎると裂けて、タネが飛び散ってしまうので注意する。



トウモロコシ（モチットコーン）

- 交雑（キセニア）を防ぐために畑には1種類だけを栽培する。
- 実がなっても収穫せずに茎や葉が枯れるまで育てる。
- 茎や葉が完全に枯れたら実を収穫し、風通しのよい場所で1カ月ほど自然乾燥させる。
- 実の皮をむき、手でひと粒ずつタネを採る。



今はこの黄色インゲンも固定しようと考えています。

こうした変異も含め、タネ採りの興味は尽きません。採ったタネは冷凍保存し、畑に播くタネはほとんど自給しています。ひどい高温や大雨など最近の気象異常

カボチャ（マスカリカボチャ）

- 交雑を防ぐため、人工交配（雄しべの花粉を雌しべの柱頭に手でこすりつける）した株からタネ採りする。
- 果梗がコルク状になったカボチャを収穫する。家に持ち帰って風通しのよい場所で2カ月ほど追熟させる。
- 果皮が硬いのでナタを使って割り、タネとわたを一緒に取り出す。
- タネからわたを手で取り除き、水洗いする。

※交雑したカボチャの場合は、必ず追熟後に試食しておいしいものだけタネを採る。この時期にはカボチャばかり食べることになるので手も顔も黄色くなる。

でタネ採りも困難になっており、危機感もあります。「種子がなくなると食べ物もなくなる」という事実を多くの人が意識し、タネ採りがもっと広がらなければいけないと思います。

（北海道白老町）

ジャガイモだって自家採種



ジャガイモの種イモは高い。だからといって自家採種した種イモでは、病気になったりでうまく育たず、年々収量が減る、というのが定説。でも長年、自家採種を続けている人もいますよ。

自家採種「アンデス赤」で年2作、ずっと連作 茨城県取手市●佃 文夫さん

4~5年で味が乗ってきた

佃さんが所属する(株)秀明ナチュラルファーム足立。無農薬・無肥料でつくる赤いジャガイモも、全部自家採種。もともとの品種は「アンデス赤」で、当初は「男爵よりはおいしくないな」と思ったものだが、4~5年自家採種を続けるうちに、だんだん味が乗ってきた。取引先にも人気のイモだ。

佃さん、かつては他の品種で自家採種に挑戦したこともあったが、実が小さくなったり、立枯れに悩んだ。比較的病気に強い品種だと聞いて種イモをもらったアンデス赤は、もう22代目になる。確かに立枯れするような株はほとんどない。

野良イモのように……

休眠の浅いアンデス赤は、春秋に2回作付けすることがポイントだそう。

「年1回だと、芽が動いて種イモが劣化するせいか、生育がよくないんです。同じ畑の野良イモのほうが勢いありますからね。だからできるだけ、土の中で保存するようにしています」

春作のジャガイモは6~7月の収穫になるが、種イモ用は秋作を植え付ける9月になってから掘り出して、芽数を調整し、すぐに植える。

秋作も同じようにして、種イモ用は土の中で越冬。凍み対策には、株に盛り土しておく。

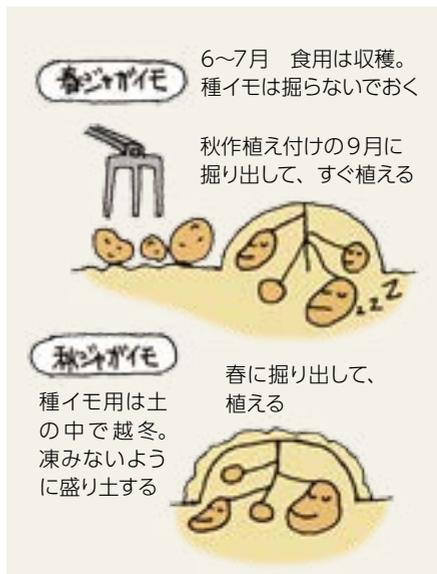


図1 佃文夫さんのやり方

ジャガイモの自家採種をうまくやるコツ 長野県安曇野市●竹内孝功さん

毎年「タワラヨーデル」「グランドベチカ」「出島」「マチルダ」など8~10種類のジャガイモを自家採種する竹内さん。気をつけているのは、やっぱり病気。そのポイントは――

種イモ畑は無肥料、前作にネギ

ジャガイモは、本来、多肥を嫌う品目。肥料が多すぎるから、病気の種イモができる。だから、種イモだけは無肥料の畑で育てたほうがいい。そして必ず前作にネギを栽培し、ネギとジャガイモを交互に栽培する。

3日連続晴れた日に収穫

保存に適したぶ厚い皮にするため、葉や茎が完全に枯れた「完熟」状態で収穫。湿ったイモだと保存中に腐ったり、病気が入り込むので、乾いた日に掘る。

種イモの大きさは80g

丸のまま植えたほうが病気になりにくいので、S玉くらいの80gが目安(植え付け時に頂芽を切る)。スが入ったもの、腐ったものは避ける。

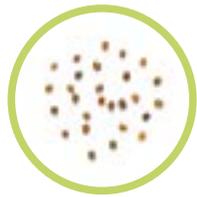
病気を防ぐために気をつけていること



図2 竹内さんのやり方

保存中に休眠から覚めるのを防ぐ

芽が出ると保存中に劣化して、病気が入りやすい。夏に掘った種イモを翌春まで保存するが、休眠が浅い品種には段ボール1箱当たりリンゴを2個ほど一緒に入れて出芽を抑制する。



ダイコンサルハムシもヨトウムも寄ってこない
桐島さんの
ルッコラ
高知●桐島正一

このルッコラのタネは20年以上前に地元のタネ屋で購入したF1からタネ採りしたものです。初めはいろんな花や形が出ましたが、自分の好きなものを選んでいった結果、多少バラつきはあるものの、いいものが採れるようになりました。

花は白が多いですが、黄色いのは病害虫に強いとわかってきて、それを採り続けたら、ダイコンサルハムシも寄ってこなくなりました。隣のダイコンやタカナにヨトウムシがいても、こっちはやられない。

それと、葉がギザギザなものよりも丸いほうが辛いから、丸葉を意識して選んできたので、味もマイルドでおいしいです。元肥（鶏糞）は普通に入れますが、追肥は控えめに葉色を薄くつくるほうが、葉っぱの苦みが少ないし、タネの揃いもいい。ゴマの香りが強くて青臭さが少ないので、サラダや水炊きで食べるとおいしいです。

※桐島さんのタネ採りについては、44ページの記事もご覧ください。



ルッコラ。黄色い花と丸葉を選んでタネ採りしてきた

1.5haの畑で80品目以上の野菜を鶏糞栽培。自家採種も60品種ほど
(赤松富仁撮影)



地域に伝わるジューシーな
坂本さんの
ジャンボナス
岡山●坂本堅志

約15aの菜園でジャガ芽挿しなどの工夫をこらしながら、いろいろな野菜や花づくりを楽しんでいます。野菜約30種類、花15種類は自家ダネで栽培しています。

なかでもナスは私が住む地域だけで栽培されているジャンボナスを長年育てています。もともとは近所の内山肇さんのお母様が栽培されていたナスで、実が大きく日持ちがよいのが特徴です。それ以上の由来はわかりませんが、病気



多めの元肥とこまめな水やりで多収がねらえる。実が大きいので丈夫な支柱を立てる

に強いのでつくりやすく、収量も多くて気に入っています。

ジャンボナスの実はいへんみずみずしくてやわらかで、コクや甘みも感じられます。どんな料理にも合い、とくに焼きナスがジューシーでおいしい。毎年夏に開かれる集落の夏祭りや草刈り作業の後の焼き肉パーティーでは炭火で丸焼きにして食べます。みんなで食べる焼きナスは最高です。



(依田賢吾撮影)