

タネからタネへ



いちりゅうまんばい 一粒万倍



タネからはじめる楽しさ

大きな野菜からはとても想像できない小さな小さなタネ。小さくか弱いタネを土に蒔き、水をやれば芽が出てくる。でもこれはタネまきをすれば当たり前ではないことに気づかされます。だからこそ芽が出てきた時はガッツポーズを思わずしてしまうもの。発芽したタネが買ってきたタネではなく、自分で採種したものならなおのこと。収穫までこぎつけられたら、とても愛おしく思えます。

鶴田修市さんプロフィール

2015年から就農。少量多品目でお米と野菜を栽培。鹿児島県の在来種の他に日本各地のものも栽培、採種を行っている。



*固定種を育てると、脈々と受け継がれてきたタネの物語に自然と触れられて、感謝してしまいます。

*固定種については「タネを知ろう」をご覧ください

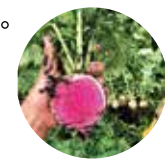


タネを知ろう

実はタネにも種類があります。タネ蒔きからタネ採りまでのサイクルを循環していこうと思ったら、最初を選ぶタネの性質を知っておくと良いかもしれません。



日本には「大根」だけで固定種が約110種類もあります。(鹿児島にも桜島大根、国分大根、横川大根などの在来種があります)



F1種

形質の違う品種を掛け合わせて、両方の優勢遺伝子の特徴が現れるように改良して作られたタネ。育ち方や収穫時期が揃うのは一代限り。自家採種して育てるとどんな形質が現れるかは分からず、大きさや味にもばらつきが出る。

固定種・在来種

何世代にもわたって選抜と採種を繰り返し、その土地で育ちやすく形質が安定しているタネ。味が良く、生育が均一でないで、間引きつつ長期間にわたって収穫可能。自家採種して育てても同じものが出来る。



鶴田さんに教わる!!
収穫したものを活かして

タネ採り栽培

タネ採りをするとその土地風土に合った、生命力の強いものができます。病気や虫に負けずに素直に育っているもの、良い花や実、味や、色形などの見た目を確かめながら自分好みのものを選んで採種していくことで、おうちでおいしい野菜のタネを育て続けることができます。

まずはタネを買いに行こう!

タネの入手からスタート!「固定種・在来種」のタネ屋さんは、インターネットで探すと沢山見つかります。店舗に行って入手する場合には、種の外袋をよく確認すること。(〇〇交配、〇〇育成の表示があるものは固定種ではありません)。タネを選ぶことは、失われてしまいそうな固定種・在来種の命を繋ぐことにもなります。

できかた知ってる? ～落花生編～

① 収穫したら色や形、味をみて残したいと思うものを選び、落花生をそのまま植える。



② 落花生はおもしろいできかたをするよ!できるのを楽しみに、よく観察してみよう。



食べる時に残したヘタから ～ニンジン編～

① 収穫したら色や形、味をみて残したいと思うものを選び、葉を残して上部 1/4 程度を切り落とす。



② よく乾燥させるか切り口に灰をつけ、再び土に戻す。



③ 花が咲き、枯れるとタネができるので、タネをとり保存。



残した部分を植えるだけ! ～ニンニク編～

① 収穫したら色や形、味をみて残したいと思うものを選び、プランターに並べて植える。



② わき芽がでてくるので、生育がいいものを残して間引く



※間引いたわき芽も食べることができるよ。

③ 収穫できたら、また繰り返す。



タネの保存

① よく乾燥させて封筒に入れます(品種名・採種年を記入)
② 茶筒・空き瓶、チャック付きポリ袋へ(あれば乾燥材も)入れて、冷蔵庫で保存します。

※タネにはそれぞれ寿命があります。早めに蒔きましょう。

固定種等の一般品種以外に、種苗法により「登録品種」に指定されて、自家増殖や譲渡等が禁止されているものがあります。栽培品種で迷ったら、こちらから検索できます。流通品種データベース...<https://hinshu-data.jataff.or.jp/>

