

種子採取と処理・貯蔵方法

参考資料3 付表

樹種	種子	採取時期	採取	種子処理	貯蔵
1 ウラジロガシ	堅果  <small>○葉の裏は毛の通り白く、縁は黒い。葉は逆さで生えている。堅果は山梨の葉が似ている。堅果は山梨の葉が似ている。堅果は山梨の葉が似ている。</small>	9月中旬～10月下旬 自然落下 毎年結実 雌雄同株	方法1 枝下に種子トラップ 方法2 ビニールシート敷き詰めて採取	●採取した堅果は直ちに虫穴のあるものや小粒のものを除いて水に3～5日間浸漬。 ●水に沈んだものだけを取り出して、一晩干して表面の水を取る。 ●室内に置くのは長くても2～3日を限度とする。 乾燥厳禁	(湿潤低温保存) ●湿った山砂と混ぜてポリ袋に入れて密封し、冷蔵庫で貯蔵する。(冷蔵温度0℃～+5℃) ●貯蔵中のカビ対策や乾燥度合の片寄り防止のため、50粒程度に小分けする。 ●翌春までを限度とする。
2 シラカシ	堅果  <small>○堅果は、アラカシやアカガシとよく似ているが、葉の縁がはつきりと目につき、堅果に深みがある。アラカシに比べて葉の裏が薄く、涼しげな樹形。</small>	9月中旬～10月下旬 自然落下 毎年結実 雌雄同株	方法1 枝下に種子トラップ 方法2 ビニールシート敷き詰めて採取	●採取した堅果は直ちに虫穴のあるものや小粒のものを除いて水に3～5日間浸漬。 ●水に沈んだものだけを取り出して、一晩干して表面の水を取る。 ●室内に置くのは長くても2～3日を限度とする。 乾燥厳禁	(湿潤低温保存) ●湿った山砂と混ぜてポリ袋に入れて密封し、冷蔵庫で貯蔵する。(冷蔵温度0℃～+5℃) ●貯蔵中のカビ対策や乾燥度合の片寄り防止のため、50粒程度に小分けする。 ●翌春までを限度とする。
3 コナラ	堅果  <small>○アラカシと共にポピュラーな樹種の一つで、樹皮の粗い樹皮に特徴的な堅果がつく。アラカシと共に里山の代表的な樹種で、樹皮には硬い毛が走っている。</small>	9月中旬～10月下旬 自然落下 毎年結実 雌雄同株	方法1 枝下に種子トラップ 方法2 ビニールシート敷き詰めて採取	●採取した堅果は直ちに虫穴のあるものや小粒のものを除いて水に3～5日間浸漬。 ●水に沈んだものだけを取り出して、一晩干して表面の水を取る。 ●室内に置くのは長くても2～3日を限度とする。 乾燥厳禁	(湿潤低温保存) ●湿った山砂と混ぜてポリ袋に入れて密封し、冷蔵庫で貯蔵する。(冷蔵温度0℃～+5℃) ●貯蔵中のカビ対策や乾燥度合の片寄り防止のため、50粒程度に小分けする。 ●翌春までを限度とする。 (土中保存) ●直接雨滴が当たらないやや乾燥した林内に1m程度穴を掘り、スギなどの葉を敷き詰める。 ●堅果と山砂を混ぜて半分程度の深さまで入れ、その上を砂で埋め表面にスギなどの葉を敷き詰めて、少し盛土する。 ●貯蔵期間は翌春までが限度である。
4 スダジイ	堅果  <small>○堅果は堅果全体を包んでいるが、落下時期になると裂ける。堅果は三角錐型。アラカシと共に、いわゆる「種の実」で、こちらは海岸付近に多い。</small>	9月中旬～10月下旬 自然落下 やや隔年結果 雌雄同株	方法1 枝下に種子トラップ 方法2 ビニールシート敷き詰めて採取	●採取した堅果は直ちに虫穴のあるものや小粒のものを除いて水に3～5日間浸漬。 ●水に沈んだものだけを取り出して、一晩干して表面の水を取る。 ●室内に置くのは長くても2～3日を限度とする。 乾燥厳禁	(湿潤低温保存) ●湿った山砂と混ぜてポリ袋に入れて密封し、冷蔵庫で貯蔵する。(冷蔵温度0℃～+5℃) ●貯蔵中のカビ対策や乾燥度合の片寄り防止のため、20～50粒程度に小分けする。 ●翌春までを限度とする。 (土中保存) ●直接雨滴が当たらないやや乾燥した林内に1m程度穴を掘り、スギなどの葉を敷き詰める。 ●堅果と山砂を混ぜて半分程度の深さまで入れ、その上を砂で埋め表面にスギなどの葉を敷き詰めて、少し盛土する。 ●貯蔵期間は翌春までが限度である。
5 クリ	堅果  <small>○自生種のものも小さく、ヤマグリやシバグリなどとも呼ばれている。○縄文時代の栽培が確認されており、以降、甘くて大きい堅果が選別されてきた。</small>	9月中旬～10月下旬 イガごと自然落下 毎年結果 雌雄同株	方法1 枝下に種子トラップ 方法2 ビニールシート敷き詰めて採取	●採取した堅果は直ちに虫穴のあるものや小粒のものを除いて水に3～5日間浸漬。 ●水に沈んだものだけを取り出して、一晩干して表面の水を取る。 ●室内に置くのは長くても2～3日を限度とする。 乾燥厳禁	(湿潤低温保存) ●湿った山砂と混ぜてポリ袋に入れて密封し、冷蔵庫で貯蔵する。(冷蔵温度0℃～+5℃) ●貯蔵中のカビ対策や乾燥度合の片寄り防止のため、50～100粒程度に小分けする。 ●翌春までを限度とする。
6 エノキ	核果  <small>○葉は対生で、葉の裏は毛の通り白く、縁は黒い。葉は逆さで生えている。堅果は山梨の葉が似ている。堅果は山梨の葉が似ている。</small>	9月～10月 自然落下 毎年結実 雌雄同株	方法1 枝下に種子トラップ 方法2 ビニールシート敷き詰めて採取	●採取した果実を1週間程度水に浸漬させ、果肉を除去。	(湿潤低温保存) ●果肉除去後、湿砂に混ぜて冷蔵庫で翌春まで保存する。(冷蔵温度0℃～+5℃)
7 カツラ	袋果  <small>○葉は対生で、葉の裏は毛の通り白く、縁は黒い。葉は逆さで生えている。堅果は山梨の葉が似ている。堅果は山梨の葉が似ている。</small>	9月～10月 自然落下 毎年結実 雌雄異株	方法1 枝下に種子トラップ 方法2 ビニールシート敷き詰めて採取	●果実が裂開前に小枝ごと切り取り、陰干し脱粒する。 ●脱粒後、風選する。	(乾燥密閉低温保存) ●密閉容器に入れ乾燥状態で低温保存する。(冷蔵温度+3℃～+5℃)

種子採取と処理・貯蔵方法

参考資料3 付表

樹種	種子	採取時期	採取	種子処理	貯蔵
8 センダン	核果 	9月～10月 自然落下 毎年結実 雌雄同株	方法1 枝下に種子トラップ 方法2 ビニールシート敷き詰めて採取	●採取した果実を1週間程度水に浸漬させ、果肉を除去。	(湿潤低温保存) ●果肉除去後、湿砂に混ぜて冷蔵庫で翌春まで保存する。(冷蔵温度0℃～+5℃)
9 ホオノキ	袋果 (袋果の集合果) 	9月～10月 自然落下 毎年結実 雌雄同株	方法1 枝下に種子トラップ 方法2 ビニールシート敷き詰めて採取	●果実は10～15cm、太さ6～7cmで、赤く熟す。中に黒色の種が存在する。 ●袋果が開き始めた頃果叢ごと採取し、陰干しする。 ●その後種皮を水洗除去する。 	(湿潤低温保存) ●湿った山砂と混ぜてポリ袋に入れて密封し、冷蔵庫で貯蔵する。(冷蔵温度0℃～+5℃) ●翌春までを限度とする。
10 ハリギリ	核果 	9月～11月 自然落下 毎年結実 雌雄同株	方法1 枝下に種子トラップ 方法2 ビニールシート敷き詰めて採取	●青紫色に熟した果実を採取し、果肉を水洗除去する。 ●果肉水洗除去後陰干し風選により充実種子を集める。	(湿潤低温保存) ●果肉除去後、湿砂に混ぜて冷蔵庫で翌春まで保存する。(冷蔵温度 +3℃～+5℃)
11 コウヨウザン	球果 	10月下旬～11月上旬 毎年結実 雌雄同株	方法1 枝ごと切り落とす 方法2 球果ともぎ取る	●採種した球果を乾燥室内で半月から1ヶ月間乾燥させて種鱗が開いた後、大きめのメッシュにかけて種子を取り出す。 ●種子を取り出し後夾雑物を取り除き、水に24時間浸漬。 ●水に沈んだものだけを播種用とする。	(乾燥密閉低温保存) ●種子を長期保存するためには、十分に乾燥させて密封して-20℃の冷凍庫で保存。 ●密封して冷暗所に貯蔵しても2～3年保存可能。
12 ムクノキ	核果 	10月～11月 自然落下 毎年結実 雌雄同株	方法1 枝下に種子トラップ 方法2 ビニールシート敷き詰めて採取	●採取した果実を1週間程度水に浸漬させ、果肉を除去。	(湿潤低温保存) ●果肉除去後、湿砂に混ぜて冷蔵庫で翌春まで保存する。(冷蔵温度 0℃～+5℃)