

# グリーントピックス

北海道立林業試験場

No.10

## ミズナラ堅果(ドングリ)のコーティング貯蔵



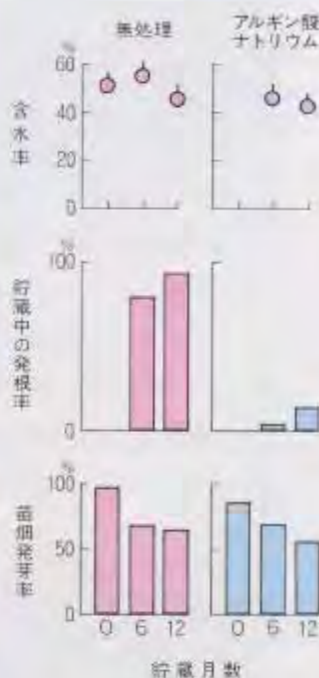
アルギン酸ナトリウムでコーティングした堅果



ミズナラ林

天然自然したミズナラ雑草

無処理堅果の12か月貯蔵後の発根抑制



6か月および12か月貯蔵した無処理堅果とコーティング堅果の比較

北海道産のミズナラは高級家具材や内装材として世界的に高く評価されています。ミズナラ林をつくるために、各地で人工下種や苗木植栽が行われていますが、ミズナラ堅果は毎年豊作になるわけではなくほぼ1年おきになり年になります。そこで毎年堅果を供給するには、豊作年に堅果をストックしておく必要があります。しかし、堅果はほとんど休眠性がないことから、採取後すぐに発根してしまいます。林業試験場では貯蔵中の発根を抑える方法の開発に取り組んでいます。その一方法として、アルギン酸ナトリウムやプルランなどの水溶液に短時間堅果を浸漬してコーティングを行い貯蔵する方法を開発しました。この方法によると、堅果の含水率を高く保ち、発根を抑えることができ、苗畑へ播種した際の発芽にもその後の成長にも影響はありません。コーティングによってミズナラ堅果は1年間の貯蔵が可能になりました。