

グリーン・トピックス

北海道立林業試験場

No.15

ブナ堅果の乾燥貯蔵



ブナ林



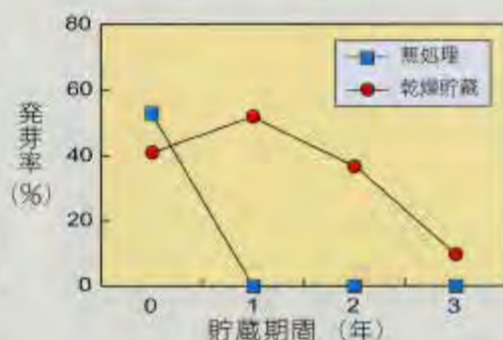
乾燥したブナ堅果



貯蔵した堅果から発生した実生

ブナは道南地方を代表する広葉樹で、用材生産はもとより水質保全や野生動物の生息場所としても重要な機能をはたしていると考えられています。ブナ林をつくる方法は、これまでかき起こしなどによる天然更新などが行われてきましたが、最近積極的に苗木の植栽を行う事例も増えてきています。また、今後は山に堅果を直接まく方法も試みられると予想されます。しかし、ブナは数年の間隔で豊作年を迎え、不作の年には全くみられないこともあります。そこで毎年堅果を安定して供給するには、豊作年に堅果を大量に集めて保存しておく必要があります。ところが、ブナの堅果は休眠性がないので、1年以上経過すると発芽力を失ってしまいます。林業試験場では、長期間堅果を保存できる簡便な方法の開発に取り組んでいます。そのひとつとして堅果の乾燥貯蔵が有効であることが分かってきました。集めた堅果を室温で乾燥させて含水率を8%程度にしてから冷蔵庫に保存すると2年間までは発芽力をあまり失わないで貯蔵することが可能になりました。

(道南支場)



ブナ堅果の貯蔵期間と発芽率の推移
無処理は採取した堅果をそのまま冷蔵庫で保存したもの