

〈キュウリのタネ取り〉

キュウリが熟れてきたのでタネ取りをした。毎年自家採種しているもので、多分10年以上は続いている。長さ約40cmほどで、採り頃。縦に半分に切るとタネが顔を出す。数えてみると150粒くらい、この個体は若干少なめ。タネだけ取り出しバケツに入れる。この時点ではタネの周りにはヌルヌルしたゼリー状のものがついている。野菜ネットに入れてタネをもむとヌルヌルが取れる。その後水を張ったバケツに入れ、浮いた未熟種子は捨て



る。バケツの中にはタネの周りについていたヌルヌルがクラゲのように浮いていた。あとは乾燥させるだけ。ま、こんなに丁寧にするのは滅多にない。採り忘れて地面に落ちたものが腐敗し、どろどろになった中からタネだけ取り出すことがほとんどだ。いずれにしても、昔からこうやって野菜のタネは農家さんが自家採種してきた。“在来種”や“固定種”と言われて、その土地土地に根付いた野菜が栽培されてきた。だが、近年は受け継がれてきたタネが途絶えてきている。タネは生き物だから寿命は数年。高齢化が進み栽培する人がいなくなるとその土地固有の品種は途絶える。そんなタネを守ろうと15歳で起業した小林宙さん、「タネの未来」と言う本に感銘を受けた。

