

# ナス

藤田 智(人間環境学科)

## 1. ナスの英名は「eggplant」—その由来—

「秋ナスは嫁に食わずな」のことわざで有名なナスは、栽培も古く、日本人に最もなじまれている野菜の一つである。揚げナスの味噌田楽、焼きナス、漬け物など日本の食文化がつまんでいるような果菜といえ、収穫期間も長く、家庭菜園ではトマト、キュウリと並んで栽培してみたい野菜の人気ベスト3である。

植物学的には、ナス科(*Solanaceae*)の1年草(熱帯では多年草)で、学名は、*Solanum melongena*、和名は、ナス(茄子)ないしナスビ(菜須比)、中国名は、茄子ないし茄、英名は、eggplant(卵のなる木)である。藤井(1972)によれば、ナスは、センナリナス(*var. depressum*)、ナガナス(*var. oblongo-cylindricum*)、ヘビナス(*var. anguinenum*)、マルナス(*var. marunasu*)、タマゴナス・シロナス(*var. pumilio*)、アメリカオオナス(*var. esculentum*)、アオナス(*var. viridescens*)の7種類に分類されている。これらのうち、日本で多く栽培されているのは、センナリナスとナガナスで、マルナスとアメリカオオナスも少しではあるが栽培されている。ところで、英名のeggplantの由来であるが、タマゴナスの形態による

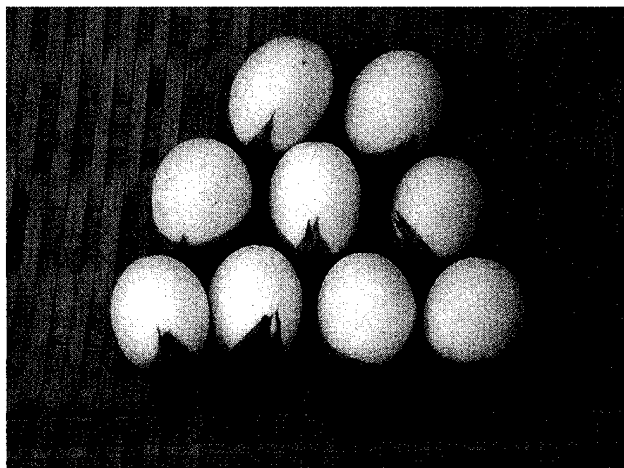


図1 収穫したシロナス(まるで「ゆで卵」そっくり)

ところが大きいとされる(齊藤、1989)。実際に、著者もタマゴナスを3年ほど試験栽培したことがあるが、果実が着生している様子は、まるで殻を剥いた「ゆで卵」になっているかのようであった(図1)。

## 2. 原産地から世界各地へ

山田(1989)によれば、ナスの原産地は、インドと推定されている。インドから中国へ伝来したのもかなり古く、齊民要術(405~556)にはナスの栽培、採種、水湿を多く要することなどが述べられ、また、本草拾遺(713)には、多くの品種が記載されている。中国での栽培は、千数百年以上の歴史を有することになる。ヨーロッパでは、13世紀に入ってから栽培されているが、現在に至ってもその生産・栽培は、重要なものにはなっていないのが現状である。

日本への渡来も古く、正倉院文書(750)に最初に記載されている。延喜式(927)には、栽培から漬物加工まで記されており、かなり古い時代からナスがわが国の重要な野菜であったことが推定される。また、農業全書(1696)には、紫、白、青の3種のナスがあること、本草図譜(1830)には、さらに、丸、長、巾着などの形をしている品種があることや栽培方法についても述べられている(青葉、1982)。現在では、アジアの高温多湿な低緯度地帯で盛んに栽培されており、重要な野菜となっている。

## 3. ナスの特徴

栄養学的に見ると、ナスは水分94%、糖質3%、食物繊維1%を含むがビタミンやミネラルは少ない。唯一特徴的といえるのは、「茄子紺」と呼ばれる果実の色素であろう。ナスの皮の色素は、アントシアニンの一種で、紫色のナスニンと青褐色のヒアシンがある。いずれも配糖体色素であるが、鉄塩あるいはアルミニウム塩(ミョウバン)を塩漬け中に0.3%くらい加えれば、鉄イオン・アルミニウムイオンと反応し、美しい青紫色となり安定する(岩田、1975)。よく、漬け床に鉄くぎや焼きミョウバンを入れるのは、このためである。

栽培的には、原産地の気候に応じて高温性作物で、生育適温は30℃前後と高く、日当たりの良い場所を好み、弱い日照下では生育が悪くなる。また、乾燥に弱いため、土壌水分の多い耕土の深い沖積土壌が適している。一方で、ナス科の連作に弱く、連作すると青枯病、半身萎凋病などの連作障害が発生し、収量がかなり減少することがあるので注意が必要である。そのため、現在ではアカナスなどの耐病性ナスを台木にした接木苗の栽培が主流になっている。ところが、うっかり台木から伸びた枝をそのままにしておくと、ナス果実と一緒に、トマトとよく似た赤い果実が着生することがある。その現象に驚いた菜園家から「ナスの株にトマトがなっているが、どうしたことだろう？」という質問を毎年受ける。どうってことはない、「台木の芽の処理を怠った」のが原因なのである。

現在、わが国で栽培されている主流品種は、中長ナスであるが、その収穫適期は開花後20～25日で、長さ12cm程度で、果皮にツヤのあることが必須である。ところが、開花後35日もするとナスは長大になり、果皮もツヤがなくなり、果実を割ってみると中のタネが熟してしまい、品質が落ちてしまう。このようなナスを通称「ボケナス」と呼び、収穫遅れの典型としている。

#### 4.「秋ナスは嫁に食わずな」、

##### 「親の意見とナスビの花は千に一つの無駄はない」

「秋ナスは嫁に食わずな」、昔からいわれていることわざの一つで、ナスが古くから日本人に馴染まれてきた傍証でもある。このことわざには諸説あるが、著者は(1)「秋ナスは本当においしいので、嫁に食わせるのはもったいない」という意地悪な姑を意味する、(2)「秋ナスは種がない(子宝に恵まれない)ので、食べさせてはいけない」という心優しい姑を意味する、という相反する二つの説を共に支持する。なぜなら、著者は、恵泉女学園伊勢原キャンパス農場で20年近く野菜栽培・生産を行ってきたが、毎年7月末～8月上旬には、秋ナスのための更新剪定を行い、8月下旬から味の良い秋ナスを収穫してきた経験があるからである。しかし、よくよく考えてみると「秋ナスを嫁に食わせてはならない」という積極的な理由を、残念ながらいまだに著

者は見つけられないというのが本心である。

「親の意見とナスビの花は千に一つの無駄はない」、このことわざもまた、古くから言われているものの一つである。確かに、親の意見はありがたいもので、著者も自分の人生を進路を決める際も何度か父母から適切な教えを受けてきたのも事実である。しかし、時には多少うるさく感じられることもあったが・・・その教えとナスの花とはどんな関係、事実があるのだろうか。実際に、開花したナスの花が全て果実になるかどうか調査したところ、着果率は40%程度であったという(山田、1989)。日照や水分などの環境条件が悪化すると、さらに着果率は低下したという。つまり、ナスの花には無駄花があるということである。このことに気づき、著者が自分自身を振り返ってみると、二人の子供の親として、これまでずいぶん子供たちを叱ったり、教えたりしてきたが、時には自分勝手であったり、自分の意思に従わないときには怒ったりと、何とナスビの花と同様、無駄で理不尽なことも多かったということに気づく。自戒を込めて言うならば、「ウリのつるにナスビはならぬ」、子供は自分の生き写し、子供を叱るということは自分自身を叱るということ、振り返ると、植物から教えられることの何と多いことか。自然の前には謙虚でなければならない。

## 5. ナスの花型と株の栄養状態

ナスの苗を植えつければ、後は収穫のみというわけではない。支柱立て・誘引、整枝、追肥・土寄せ、除草、病害虫との戦いなどのさまざまな作業をこなして初めて収穫の喜びが得られるのである。すなわち、生育中のナスの株の状態を常に観察しながら世話を続けることになる。このときに興味深いのは、「ナスの生育状態の良し悪しは、花の形態でおおよそ判断できる」ということである(松本ら、



図2 ナスの花

1975)。ナスの花はめしべとおしべの相対的長さによって、長花柱花(めしべ>おしべ)、中花柱花(めしべ=おしべ)および短花柱花(めしべ<おしべ)に分けられ、株の状態は長花柱花が一番よく、ついで中花柱花となり、短花柱花が見られるようになると、株の栄養状態が不良と判断されている。ナス栽培では、花の形態が栽培管理の指針となるのである(図2)。ナスの花型と株の栄養状態・栽培環境の関係をまとめると表1のようになる。

表1.ナスの花型で栄養診断(松本ら、1975)

花 型	環 境 条 件 な ど				
	花 色	花の大きさ	株の栄養	土壌水分	結果率
長花柱花	濃紫色	大	良	多	良
中花柱花	紫 色	中	中	中	中
短花柱花	淡紫色	小	悪	少	悪

## 6. 地方品種の宝庫

前述のように、ナスは7つの品種群に分類されているが、品種の数も多く、形や用途もさまざまである。特に、ナスには地方品種が数多くあり、現在150~170品種が存在しているものと推定される(斎藤、1989)。これは、各地の嗜好が異なり、古くから地域ごとに独特の品種が育成されてきたことによる。私見ではあるが、ナスの地方品種がこれだけ増えた理由を一つ付け加えるならば、ナス果実の収穫後の鮮度保持の問題が指摘できよう。キュウリ、ナス、トマト、ピーマンなどの主な果菜の収穫後の日持ちを比較すると、明らかにナスの鮮度の落ち方が著しい。今日ほど道路が整備された時代ならともかく、輸送能力の発達していない時代においては、輸送できる範囲内、すなわちごく狭い地域でそれぞれの地方品種が発達してきたと考えるのが自明の理であろう。それゆえ、現在日本各地で多彩な品種が存在しているのである。地方品種の種子や苗が購入できれば、自家菜園で子供の頃よく食べたなつかしい味を自分で復活することもできる。現在の代表的な品種や地方品種は以下の通りである(図3)。

- (1) 中長ナス:千両、千両二号、千黒2号、黒帝、黒福など
- (2) 長ナス:黒陽、長岡長、庄屋大長、筑陽、飛天長など
- (3) 丸ナス:早生大丸、紫水、うす皮味丸など
- (4) 米ナス:くろわしなど
- (5) 代表的な地方品種:仙台長ナス(宮城)、民田ナス(山形)、会津丸(福島)、埼玉青(埼玉)、真黒(神奈川)、巾着ナス(新潟)、十全ナス(新潟)、ヤキナス(新潟)、帯紫(石川)、小布施(長野)、加茂ナス(京都)、山科ナス(京都)、水ナス(大阪)、十市(高知)、博多長ナス(福岡)、長崎長ナス(長崎)、佐土原(宮崎)など
- (6) 観賞用:タマゴナス、シロナスなど



図3 加茂ナス

## 7. 幻のふるさと野菜—砂村ナス—

江戸時代、すでに百万都市として栄えた江戸の代表的な野菜産地は砂村(現在の東京都江東区北砂、南砂、東砂周辺)であった。砂村が百万都市の台所を支える野菜を供給できるほど農業が盛んになった理由は、温暖で肥沃な沖積層地帯であったため野菜栽培に適していたこと、江戸都心部に近く、江戸から出るふん尿、ゴミなどの肥料の配給があり、水運の便が良いこと、さらに促成栽培の野菜を供給したことである。砂村ナス、砂村ネギ、砂村キュウリなど地名のついた品種が次々に生まれ、広まっていった。とくに、促成栽培された砂村ナスは砂村名産で、初物好みの江戸っ子に非常に喜ばれたようである(JA東京中央会、1992)。

砂村ナスは、最も古い品種の一つで、小型で電球のような形をしており、江戸時代から明治30年(1897年)頃まで盛んに栽培されていた。砂村ナスを有名にしたのは、松本久四郎が寛文年間(1661~73年)に考案したとされる促成栽培であった。彼は、江戸市中から出るごみの上に土をのせ、そこに種をまくと芽が早く出ること(発酵熱利用)、苗を紙で覆ってやれば生長が

早いこと(保温効果)を発見し、この原理を栽培に応用した。周囲をむしろで囲って風よけにし、わらを発酵させて温床を作り、油障子(油紙)で覆って保温し、さらに炭火で加温して栽培していたようである。現在では、ビニルハウスやガラス温室でナスの周年栽培を行っているが、江戸時代にその原型が出来上がっていたことは驚くべきことである(藤田、2003)。

しかし、砂村ナスは明治後期から急激に減少してゆく。とくに、大正6年(1917年)の沖津波が砂村一帯の耕地を荒らしてから、栽培されなくなり、次第に山ナス(雑司が谷ナス)や埼玉で育成された真黒ナスに置き換えられてしまった。昭和14年(1939年)の東京におけるナス品種の栽培面積を見ると、砂村ナスはわずかに1.1%である。真黒ナスの33.9%、山ナスの27.8%に遠く及ばない。そして、ついに第二次世界大戦中に消失し、滅んでしまったのである。前述の通り、現在でも多くのナスの地方品種が日本各地で栽培されているが、その栽培面積は減少しており、F<sub>1</sub>品種の栽培が圧倒的に多くなってきた。やがて、砂村ナスのように消失する品種も出現してくると思われるが、ナス品種そのものが日本の文化・財産といえ、また、遺伝資源としての価値も高いことから、その保存・維持に今こそ力を注ぐべきであろう。同時に、それらを生かした新しい有望な品種の開発も当然進めてゆく必要がある。

## 8. 参考文献

- 青葉 高(1982) 日本の野菜—果菜類・ネギ類— 八坂書房  
藤井健雄(1972) 第6章 ナス p166-193 蔬菜園芸学各論 養賢堂  
藤田 智(2003) 砂村ナス p84 NHK趣味の園芸(3月号) NHK出版  
岩田久敬(1975) 食品化学各論 養賢堂  
JA東京中央会(1992) 江戸・東京ゆかりの野菜と花 農山漁村文化協会  
松本正雄・渡辺 斉・鈴木芳夫(1975) 野菜園芸 農山漁村文化協会  
斎藤 隆(1989) ナス=植物としての特性 p3-22 野菜園芸大百科第5  
巻(ナス、ピーマン、生食用トウモロコシ、オクラ) 農山漁村文化協会  
山田貴義(1989) まるごと楽しむナス百科 農山漁村文化協会