

3) ナス=茄子

ナスはナス科の多年草で、熱帯地方では低木状となる。日本で栽培されるものは一年草として取り扱われ、気温が下がってくる晩秋から初冬にかけて枯死する。またナス科は大きな科で、世界には90属2,000種が知られ、日本には8属約20種が自生している。我々に親しみのあるトマト、トウガラシ、タバコ、クコ、チョウセンアサガオ、ペチュニアなどもナス科の植物である。原産地はインドで、熱帯から温帯地方、特にアジアで広く栽培されており、欧米での栽培はあまり多くない。草丈は一般的には50cm~1mに達し、茎はよく分枝して夏から秋にかけて淡紫色の花を、茎の分枝部に下向きに一花ずつ咲かせる。茎や葉柄、葉脈、萼には刺を有する品種も少なくない。日本で栽培されているナスの花色は普通は淡紫色だが、白色のものもあり、これは白い果実を实らせる。果実の色もさまざまで、日本では黒紫色のものが多いが、中国や欧米では紫色のものや白色、緑色のものも栽培されている。

和名の由来は実が良くなるころから、「爲す」「成す」の意味であるといわれており、『倭名抄』には「茄子は中酸実(ケビ)の義なり、その実少しく酸味あればなり」と記されている。また「初夢や 一富士 二鷹 三茄子(ケビ)」といわれたゆえんも、ナスが「為す」「成す」に通じるためであるといわれているが、この説には異論もある。それはこの頃すでに東海地方の暖冬地では、ナスの促成栽培が行なわれるようになり、夏の野菜が初春には珍しいということで、得難い貴重なものとして、比喩的に用いられたと言うのである。別称としては奈良地方に残る「ウシノキンタマ」などという、あまり有り難くないものもある。学名は『*Solanum melongena*』で、属名はsolamen=安静に由来し、この属の植物には鎮痛作用を持つものがあるため、とする説があるが定かではない。また種小辞は「ウリが成る」という意味である。イギリスではその形状から『egg plant』、フランスでは『aubergine』、ドイツでも『Aubergine』、中国では『茄』である。

ナスは日本では最も早くから栽培されてきた野菜の一つとしてあげることができる。果実は漬物や煮物、揚げ物、焼物など広範な料理の素材として用いられている。はしりの初ナスの「糠漬け」や「しぎ焼き」は、特に日本人の夏の食卓を彩るものとして親しみ深い。栄養価はあまり高くない。ナス独特の紫色の色素にはナスニンとヒアシンと呼ばれるアントシアニン色素(06-02-00 参照)が含まれ、鉄分やアルミニウムイオンと結合して安定化する。ナスの漬物を美しい濃紫の色に仕上げるために、釘を入れたり、焼きミョウバンを入れるのはこのためである。

ナスの果実の形状もさまざまで、その数は150種以上に及ぶという。アメリカで広く栽培されている球形に近いアメリカオオナス、岩手や宮城、秋田などで広く栽培されているナガナス、アメリカオオナスにも似た京都の代表的な京野菜の一つである加茂ナスなどの形状は、特に良く知られている。

ところでナスの原産地はインド東部のアンドラ・プラデシュ州及びタミル・ナド州で、この付近には刺があって、苦みのある果実を実らせる多年生の野生種が自生している。これがやがて品種改良され、栽培されるようになったのだろう。一方、中国においても古くからナスは栽培されており、数々の変異種も記録され 530 年頃に著わされた『齊民要術』にも詳述されているところから、すでに 5 世紀頃には西域から伝播したと考えられている。これが日本にも渡来したのだろう。750 年頃に記された『正倉院文書』にも記述が見られ、10 世紀に記された『延喜式』には栽培方法が記されている。また 918 年の『本草倭名』や前述の『倭名抄』には、「奈須比」(ナスビ)としての記述が見える。時代が下って江戸時代になると、1696 年に著わされた『農業全書』には「紫、白、青の三色あり、また丸きもの、長きものあり…」と記され、すでに多数の品種が栽培されていたことを知ることができる。

一方、ナスは 5 世紀には東インドからペルシャ、北アフリカにも伝播し、やがてペルシャ人やアラブ人が世界で活躍すると、15 世紀にはヨーロッパにもたらされたが、ヨーロッパでこの作物が一般化するには更に 200 年の歳月が必要だった。しかし現在ではアメリカなどで盛んに品種改良も行なわれている。

古くから食卓を賑わせてきたナスは、日本の夏を彩る食材であったから、ナスにまつわるさまざまな諺や伝承がある。「親の意見と茄子の花は、千に一つの無駄もない。」という例えは、ナスの花は落下すること少なく、初夏から秋まで、次から次へと開花して実を結ぶことから、大事なものの比喻として用いられたものである。また「秋茄子は嫁にクワスな」の諺は、『夫木和歌抄』(フボクワカショウ)の

秋茄子(ナスビ)醃(ワサ)の粕(カス)につきまぜて よめにはくれじ棚に置くとも
によるもので、秋茄子は嫁には食わずな、との意味である。ナスアルカロイドには体内の毒素を体外に排泄する働きがあるという。このため妊婦を気遣ったという説であるが、当時ナスアルカイドについて、どれだけの知識があったかは疑問もあり、反対説も多い。

一方、ナスと米の作柄を関連付けている地方も多い。ナスの出来が悪い年は冷害になると教えたり、現在でも夏、ナスの出来が悪いときは田に水を張ることを勧めている地方もある。二宮尊徳は天保 4 年(1833 年)初夏、ナスの味がおかしいことに気づき、秋ナスの味がするのは米の不作の兆しであるとして、急遽、農民に稗を播かせて、飢饉を防いだといわれている(03-06-07-7)。

またナスは古来より民間薬として利用され、果実を打ち身や捻挫に外用し、茎の煎汁は凍傷に、果実のへたはイボ取りに良いとされている。

さてナスの栽培は比較的誰にでも簡単にできる。ただ外気温が 18 度以下になったり、35 度以上になると、成育に障害が発生することが多い。また極度に乾燥すると発育障害や落花の原因にもなるので、適度に冠水する必要がある。また他のナス科植物との連作も嫌うので毎年土を取り替えるか、植え場所を変えてあげる必要がある。



こうやって昆虫がやってきて受粉する。花は昆虫を引き寄せるための道具である。しかし昆虫のほとんどは香りに引き寄せられ、花の美しさには無頓着である(群馬県藤岡町)。



白ナスの花。欧米では紫よりもこの方が多く栽培されている(埼玉県深谷市農林公園)。



これは「埼玉白ナス」という品種の花だが、ピーマンの花にもよく似ている。しかし果実は下記の写真でもわかるようにあまり見栄えがしない(さいたま市大宮区)。



埼玉白ナスの果実。今では商品価値がないため栽培されていない(さいたま市大宮区)。



これは「薩摩白長ナス」の果実、こちらの方は現在も栽培されている(さいたま市大宮区)。



よく熟して収穫直前の紫ナス。こういう苗も接木によって増やされる(埼玉県深谷市農林公園)。



ナスにはこんな形状をしたナガナスもある。関東地方では比較的珍しく、生産地はどういうわけか、東北地方と西の方に多い。仙台では漬物にしてお土産にもされている。



こんな赤いナスもある。カザリナス『*Solanum integrifolium*』といわれているもので、食用にはならないが、色が美しいので観賞用として栽培したり、接木の台木として用いられている。



野菜の苗も接木をして増やしている。カザリナスは台木として用いられる。

[目次に戻る](#)