

# 藤田 智 **直伝!** プランター菜園

## 基本の キホン!

恵泉女学園大学  
園芸文化研究所准教授 藤田 智

### その ナス 地方品種の宝庫

「秋ナスは嫁に食わずな」「ナスの花と親の意見は千に1つの徒はなし」などのことわざに見られるように、ナスは古くから日本人になじみ深い野菜です。奈良時代の文書にも記載され、長い年月に数々の地方品種が誕生しています。

用途が広いのでさまざまな料理にして味わうのもよし、漬物用などに特化した品種を選ぶのもよし、昔懐かしい地方品種を復活させるのもよし。好みの品種をプランターで作って、いろんな楽しみを見つけてください。



皮にアントシアニンを含み、いろいろな料理に使えるナス。

### ナスの原産地と伝播

ナスの原産地は、インドと推定されています。植物学的にはナス科の1年草(熱帯では多年草)となり、英名は egg plant (卵のなる木)といます。ナスは、千成ナス、長ナス、ヘビナス、丸ナス、タマゴナス(シロナス)、アメリカ大ナス、青ナスの7種類に分類されますが、日本で多く栽培されているのは千成ナスと長ナスで、丸ナスとアメリカ大ナスも、少しではあります。栽培が見られます。

ところで、英名である egg plant の由来ですが、これはタマゴナスの形態によるところが大きいとされています。

実際に、私もタマゴナスを3年ほど試験栽培したことがあります。果実が着生している様子は、まさしく殻をむいた「ゆで卵」がなっているかのようでした。

日本への渡来はかなり古く、正倉院文書(750年)には最初の記載が見られます。また、農業全書(1690年)には紫、白、青の3種があること、本草図譜(1830年)には丸、長、巾着などの形をした品種があることに加え、栽培方法についても述べられています。

現在は、アジア、ヨーロッパの高温多湿な低緯度地帯で盛んに栽培されており、特にアジア地域においては重要な野菜となっています。

### ナスの特徴

原産地の気候に合った高温性作物のため、生育適温は30前後と高く、また日当たりのよい場所を好み、弱い日照下では生育が悪くなります。乾燥に弱いので、土壌水分が多く耕土の深い沖積土壌が適しています。一方で、ナス科の連作に弱く、それによって青枯病、半身萎凋病などの連作障害が発生し、収穫がかなり減少することがあるので注意が必要です。そのため、現在はアカナスなどの耐病性ナスを台木にした、接ぎ木苗での栽培が主流になっています。

栄養学的に見ると、ナスは水分94%、

糖質3%、食物繊維1%を含みますが、ビタミンやミネラルは少なくなっています。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しょう。皮の色素はアントシアニン一種で、紫色のナスニンと青褐色のヒアシンです。いずれも配糖体色素ですが、鉄塩あるいはアルミニウム塩(ミョウバン)を、塩漬中のナスに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、美しい青紫色となって安定します。よく、漬け床に鉄くぎや焼きミョウバンを入れるのは、このためです。

### 主な品種

ナスの品種数は多く、形や用途もさまざまです。また、ナスには地方品種が数多くありますので、子どもころよく食べた懐かしい味を、自分で復活させることもできます。主なものを挙げてみましょう。

#### 中長ナス

中長ナスでは、日本の代表品種である「千両二号」が、作りやすく味もよいのでおすすめです。また、果実のヘタや茎葉にトゲのない「とげなし千両二号」も、作業がしやすく、おもしろい品種です。やや大型の「小五郎」は、作りやすく収量も多いので、家庭菜園に向いています。

おすすめナスあれこれ

中長ナス



「とげなし千両二号」  
果実のヘタや茎葉などにトゲがなく、収穫作業や料理の際も扱いやすい。

長ナス



「筑陽」  
食味がよく、肉質は緻密できめ細やか。煮物のほか漬物用にも最適。

丸ナス



「早生大丸」  
皮がやわらかで肉質がよく美しい丸ナスで、煮ナス、バター焼きなどに向く。

米ナス



「くろわし」  
早生で着果数が多く、揚げても煮てもおいしく食べられる。果重250～350gにもなるジャンボ種。

地方品種



「賀茂ナス」  
黒紫色の大型丸ナス。焼きナス、田楽などに利用される伝統の京野菜。

観賞用ナス (食用ではありません)



「甲子園」  
球形の果実で、熟すと白から橙色に変化する。

長ナス  
長ナスでは、極早生で収穫量の多い「筑陽」「黒陽」が代表的品種です。また、長者は作りやすさと品質のよさでおすすめです。ロングセラーの「長岡長」は、品質がよく信頼の厚い品種です。大長ナスでは「庄屋大長」が、果肉がやわらかく、焼きナスにするに最高にうまいので人気があります。

丸ナス  
丸ナスでは、皮と肉質がやわらかい「早生大丸」、漬物用で果肉がやわらか

く甘みの多い「紫水」が、作りやすくおすすめです。

米ナス  
「くろわし」が、日本で最もスタンダードな品種として人気です。輪切りにして油で炒めたみそ田楽は最高です。

地方品種  
代表的な地方品種に、「賀茂ナス」「水ナス」などがあります。

観賞用ナス  
シロナス、タマゴナスなどがあります。

栽培方法

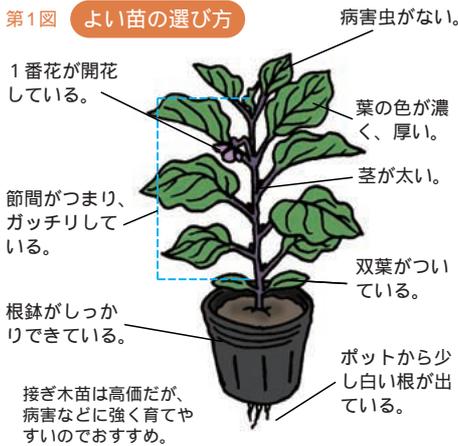
1 コンテナなどの準備

ナスは株の高さが1mほどになり、また5～10月ごろまで長期間にわたって栽培する品目なので、コンテナは25ℓ以上の大型のものを使用します。ほかに、コンテナの底に敷く軽石、市販の培養土、長さ70cm程度の仮支柱1本、長さ1m程度の支柱竹1本、誘引用のひも、鉢底ネット、移植ゴテ、ハサミなどを準備します。

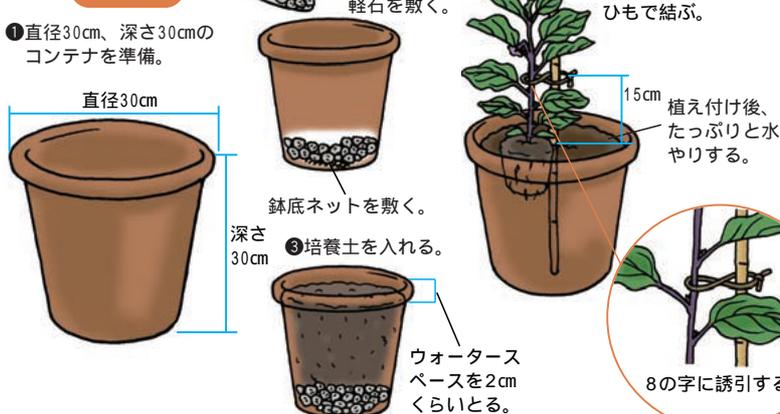
2 苗の植え付け

植え付けは、5月上中旬に行います。ナスの植え付け適期苗は、1番花が開花するくらいの大きさです。ただし、市販苗は一般に小さめの7・5～9cmポットが使われているので、購入して

第1図 よい苗の選び方



第2図 植え付け



から12cmポットに移し、1番花が咲くまで育苗するようおすすめします(第1図・第2図)。

コラム タネから育てる場合

タネまきは、植え付け時期の2カ月前を目安に行います。5月植え付けでは、2月下旬の寒冷期にタネまきすることになりますので、保温が大変です。家庭菜園では、4月にまいて6月に植え付けるのが無難です。

12cmポリポットに4～5粒タネまきし、発芽したら3本に、本葉2～3枚で2本に、本葉4～5枚で1本に間引いて育てます。ポットで2カ月間育苗するので、週に1回500倍の液肥を水やり代わりに施し、肥切れに注意します。1番花が開花するころに植え付けます。

「観賞用ナス」の取り扱いとは通信販売ではございません。悪しからずご了承ください。

第4図 本支柱立て



第3図 仕立て方(3本仕立て)

1番花が咲いたら、主枝と、1番花より下から出てきた勢いの強い2本の側枝を残し、それ以外のわき芽をすべてかき取って3本仕立てにする。



植え付け後、ナスの生長とともに枝が込んできますので、わき芽を摘んで整枝します。時期は、1番果の肥大し始めるころが目安です(第3図・第4図)。

### 3 整枝仕立て方・誘引

## コラム 一富士、二鷹、三ナスビ

これは、江戸時代ごろから東海地方でいわれていたことわざです。駿河の国、今の静岡県で高いものを順番に並べてあり、富士が富士山(日本一)、鷹が愛鷹山、ナスビが初物のナスの値段だということです(諸説あります)。

すなわち、当時すでに、静岡の温暖な気候をうまく利用して、「ナスの促成栽培」が行われていたことを示すといっても過言ではないでしょう。今から300~400年ほど前には、初物ナスをお殿様に献上していたようで、いつの時代も旬を無視して食べたいお方はいらしたのです。

どうやらこれが、現在の周年栽培の起こりのようです。もちろん、当時はまさに「執念栽培」であったことが思いやられます。



第5図 追肥



す。テントウムシダマシは見ついたら捕殺します。また、うどんこ病にはカリグリーンを散布します。

### 6 病害虫の防除

アブラムシにはオレト液剤、ハモグリバエにはアファーム乳剤、ハダニには粘着くん液剤を散布し、防除します。

### 5 追肥

畑での栽培と異なり、コンテナ栽培では水やりと同時に、土の肥料分が外へ流れ出てしまいます。したがって、定期的な追肥が栽培成功のポイントとなります(第5図)。

### 4 ホルモン処理

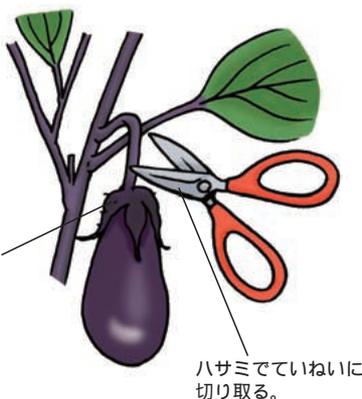
低温条件だと1番果の受精が不完全となり、石ナスになることがあります。着果を促すため、ホルモン処理を行うとよいでしょう。

### 7 収穫

開花後20~25日の未熟果を収穫します。熟すとタネがかたくなり、肉質も低下してボケナスとなるため、中長品種で10cmくらいから収穫してかまいません。収穫後は果実の蒸散による萎れが早いので、新鮮なうちに食べてしましましょう(第6図)。

第6図 収穫

開花後20~25日で収穫。遅くなると味が落ちる。株の勢いが衰えてしまった時は、小さくとも早めに収穫する。



藤田 智 (ふじた さとし)

秋田県生まれ。恵泉女学園大学園芸文化研究所准教授。専門は野菜園芸学、植物育種学、農業教育学。「NHK趣味の園芸」講師、雑誌「やさしい畑」連載などで野菜作りの魅力を伝える。著書に「別冊NHK趣味の園芸・わが家の片隅でおいしい野菜を作る」(NHK出版)など多数。