

# わざもん味

つややかな紫色が美しい“でこなす”

インドを原産地とするナス。

歴史はかなり古く、中国を経て、

日本へ渡来したのは、

一二〇〇年以上も

前だとされています。

熊本市西部では、

ビニールハウスでのナス栽培が

盛んに行われています。



## 『山水図』葉山朝湖

江戸時代初期（十七世紀初期）



風の美術館

細部まで丁寧に描かれた棧閣（ろうかく）と樹木を現わし、その奥行に堂々とそびえる山々が見えている。筆法の力強さが印象的で、誠にさわやかな山水図である。  
この山水図の作者は、葉山朝湖（はやまちょうこ）という江戸時代初期に絵師として活動していた武士である。もともと佐賀の戦国大名、竜造寺氏の一族、竜造寺信親の次男で、絵師として知られているが、竜造寺氏の再興にも尽力し、そのため罪に問われ、寛永十四（一六三七）年頃、自殺を命じられたといえられている。絵師、葉山朝湖の活動としては、加藤清正による熊本城築城の折、招かれて障壁画を描くよう求められたことが伝えられている。ただ、現在知られている作例は、本図とアメリカのボストン美術館の二点の「山水図屏風」など数少ない。本図にも、絵師としても活躍し、また忠節な武士でもあった葉山朝湖の優れた技術と、謹厳な人柄の反映が認められる、優れた作例といえよう。

（学芸課 有木芳隆）

県立美術品収蔵品より

## 九州人好みの長ナス

ナスの形には、小ナス、丸ナス、長ナスなどがあります。長ナス、中長ナスのほとんどが九州で栽培されており、県では中長ナスが主流です。県の生産量は全国第七位。県内で消費されるばかりに関西以西に出荷されています。

田楽、味噌よごし、焼きなす、煮もの…。中長ナスには、火を使う料理が向いています。それは、

肉質が適度な硬さで煮くずれせず、味が染み込みやすい

ため。九州の人々の口に合っているのでしょ

う。夏の食卓に欠かせない焼きな

すは、東日本では、ほとんど登場しないそ

うです。ほかにも、サラダ風にしたり、肉と組み合わせたり。新しい料理もいろいろ考え出されています。



## 水分いっぱいのナス

県のナスの主産地は、熊本市西部。

**揚げナスのサラダ風**  
素揚げしたナスと生のひどもじを「マ油入りの調味料でサラダ風に仕上げたもの。細切りのシロウガが、ナスの自然の甘さを引き立てています。いくつとも食べられすぎなあつさりとした食感です。

市街地から車で二十分ほど行くと、ナ

ス栽培のビニールハウスがズラリと並んでいます。同地区でのナス栽培は、昭和二十年代に本格的に始まりました。

ほとんどが水分から成っているナスは、栽培にも多くの水が必要となります。

## ナスの夏休みは七月から

毎年、六月末まで収穫。その後、一ヶ月間はナスの根元に、十センチほど水が張られます。ナスが必要としない老廃物などを取り除き、土の力を回復させる効果があります。九月の中頃から再び収穫が始まります。



ナスの形といふと、ヘタの部分が細く、下にくにつれ太くなっていくとしそうです。和紙に似た薄い紫色の花びらにかこまれて、黄色の花芯がとても鮮やかです。品種は、筑陽。商标は“でこなす”と名付けられています。暑さに強く、四～六月にかけて最も収穫量が多くなります。

ビニールハウスの中。広々とした中暖な気候であることが、ナス栽培に適しているのです。今では、約四〇〇軒の農家が、ナス栽培に携わっています。見ることができます。

ビニールハウスの中。広々とした中暖な気候であることが、ナス栽培に適していたのです。今では、約四〇〇軒の農家が、ナス栽培に携わっています。見ることができます。

## よいナスの条件は“ズン胴”

ツヤツヤとした黒っぽい紫色の実は、手でこするとキュッと音がしそうです。和紙に似た薄い紫色の花びらにかこまれて、黄色の花芯がとても鮮やかです。品種は、筑陽。商标は“でこなす”と名付けられています。暑さに強く、四～六月にかけて最も収穫量が多くなります。

ナスの形といふと、ヘタの部分が細く、下にくにつれ太くなっていくとしそうです。和紙に似た薄い紫色の花びらにかこまれて、黄色の花芯がとても鮮やかです。品種は、筑陽。商标は“でこなす”と名付けられています。暑さに強く、四～六月にかけて最も収穫量が多くなります。

ツヤツヤとした黒っぽい紫色の実は、手でこするとキュッと音がしそうです。和紙に似た薄い紫色の花びらにかこまれて、黄色の花芯がとても鮮やかです。品種は、筑陽。商标は“でこなす”と名付けられています。暑さに強く、四～六月にかけて最も収穫量が多くなります。

ナスの形といふと、ヘタの部分が細く、下にくにつれ太くなっていくとしそうです。和紙に似た薄い紫色の花びらにかこまれて、黄色の花芯がとても鮮やかです。品種は、筑陽。商标は“でこなす”と名付けられています。暑さに強く、四～六月にかけて最も収穫量が多くなります。

ナスの形といふと、ヘタの部分が細く、下にくにつれ太くなっていくとしそ