

“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。



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、中長ナスのほどん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。県内で消費されるほか、主に関西以西に出荷されています。

田菜、味噌よこし、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もう。夏の食卓に欠かせない焼きなすは、東日本、本家庭では、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。



ツヤツヤとした黒っぽい紫色の実、手でこするとキユツと音がしそうです。和紙に似た薄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。商標は「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。

水分いっぱいナス

県のナスの主産地は、熊本市西部。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、昭和三十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、栽培にも多くの水を必要とします。

ナスの夏休みは七月から

毎年、六月末まで収穫。その後、一カ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。

『山水図』葉山朝湖

江戸時代初期（十七世紀初期）



細部まで丁寧に描きこまれた楼閣（ろうかく）と榎木を現わし、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、童造寺氏の一族、童造寺信親の次男で、絵師として知られているが、童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、自裁を命じられたと伝えられている。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などが伝えられている。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、謙虚な人柄の反映が認められ、優れた作例といえよう。

（学芸員・有木芳隆）