



館長だより

山形県産業科学館

令和 6 年 9 月 25 日(水)

発行 館長 加藤 智 一

秋茄子は嫁に食わすなとは

私にとって「茄子」のイメージは夏。暑いさかりに毎日収穫できるものだから、ご近所の家庭菜園では、どうしても食べきれなくて、最後は「助けてください」と一筆添えて玄関扉の取っ手にぶら下げてあったりして。また、米沢の伝統野菜「丸茄子」も漬物用に一口サイズの程よい大きさ。各家庭自慢の付け方、味があるらしく、結構あちらこちらからいただいて、これも楽しみ。ところで、みなさんはこんなことわざを聞いたことありませんか。「秋茄子は嫁に食わすな」。なんたることか男女差別 Gender discrimination!!と思った方もいるでしょうね。或いは「そんなに秋茄子は美味しいのか」と思った人もいるでしょう。そこで私もちょっと気になったので、調べてみることにしました。

この言葉には、元になっていると言われている和歌があります。鎌倉時代後期の和歌集『夫木和歌抄（ふぼくわかしょう）』に、「秋なすび わさきの粕につきまぜて よめにはくれじ 棚におくとも」というのがあり、これが「秋茄子は嫁に食わすな」の語源とも言われています。「わさき」とは早酒、新酒のことです。秋に収穫したナスを酒かすに漬けて、粕漬け（奈良漬）を作ったことが伺えますが、「よめにはくれじ」つまり、「よめにはくれてやるな」と言っています。じゃなぜ食わせないのか？

理由①

意地悪な姑の嫁いびり説。「とてもおいしい秋ナスを、嫁なんかには食べさせるのはもったいない」。言葉通りの解釈です。夏の茄子は、暑い時期十分な栄養を蓄えることができず、秋に収穫されるナスの方がおいしいのだとか（本当かな？）。

理由②

優しい姑の気遣い説。「なすは体を冷やす働きがあるから、涼しくなってきた秋にナスを食べるのは良くない」という、お姑さんからのお嫁さんの身体をおもんばかっての言葉なのだとか。出産を控えたお嫁さんの体を気遣うためのことわざとも言われています。また、秋茄子は「種」が少ないことから、「子宝に恵まれない」とう縁起の悪さを気にしているのだという解釈もあります。

理由③

秋茄子は嫁に食わすなネズミ説。「秋茄子は嫁に食わすな」の由来でご紹介した和歌をもう一度詠み直してみましょう。「秋なすび わさきの粕につきまぜて よめにはくれじ 棚におくとも」。歌の中の「よめにはくれじ」では「嫁」という漢字を使っていません。ここでいう「よめ」は「夜目」と書き、ネズミのことを指しているという説です。ネズミ説による和歌の解釈は、「酒粕に漬けた秋茄子を、食べごろになるまで棚においておくのは良いが、ネズミに食べられないように注意しろ」という意味になります。この解釈でいうと「秋ナスは嫁に食わすな」は間違いで、「秋茄子は夜目（ねずみ）に食わすな」ということになります。

3つの説をご紹介しましたが、いずれにしても秋の茄子がおいしいことは間違いのないようです。アミノ酸や糖分をしっかり蓄え旨味が増しているうえ、茄子の皮の鮮やかな紫色にはナスニンというアントシアニン系の色素が含まれています。アントシアニンには「抗酸化作用」があります。アントシアニンを含む食品を摂ることで、多くの病気の予防に効果があると期待できます。しかし茄子は、身体が冷えるのが良くないという話も有りますので、温めて食べるなど、調理を工夫するとよいのかもしれませんが。

ところが、茄子は夏から秋にかけて、ずっと収穫できるわけではありません。夏から秋にかけて茄子を収穫し続けるには、真夏の収穫最盛期の後に茄子の株を休ませる必要があります。真夏に成長しすぎると、茄子の株全体に栄養が行き渡らなくなってしまいます。そこで行うのが、茄子の株を半分の高さまで切る「切り返し剪定(更新剪定)」。このとき病気や虫食いの枝も一緒に切ることで、栄養を隅々まで行き渡るようにします。切り返し剪定後は、肥料をたっぷり与え、栄養補給をさせます。剪定した後は1ヶ月ほど実がならないので心配になりますが、水を与え続ければ新たに茄子が実り始めます。この切り返し剪定後に再び実になった茄子が「秋茄子」です。

