



高森東学園義務教育学校給食共同調理場

# 麻婆茄子

麻婆茄子は旬のナスを使ったメニューです。高森町の給食では、高森町の特産品である「ひごむらさき」を使用します。「ひごむらさき」は柔らかく甘みがあり、灰汁が少なく生でも食べられるのが特徴です。今回は中華料理にしました。暑い時にも食欲がわく一品です。

### 材料（4人分）

|          |      |          |       |
|----------|------|----------|-------|
| なす       | 320g | ごま油      | 小さじ1  |
| 豚ひき肉     | 40g  | みりん      | 小さじ2弱 |
| 牛ひき肉     | 40g  | 赤みそ      | 大さじ2  |
| 玉ねぎ      | 160g | こいくちしょうゆ | 小さじ1弱 |
| にんじん     | 40g  | 豆板醤      | 少々    |
| 根深ねぎ     | 20g  | オイスターソース | 小さじ1  |
| にんにく     | 5g   | 片栗粉      | 小さじ2  |
| しょうが     | 5g   | 水        | 200g  |
| しいたけ(乾燥) | 4g   |          |       |

### 栄養価（1人当たり）

|       |         |             |        |
|-------|---------|-------------|--------|
| エネルギー | 115kcal | ビタミンA       | 82ugRE |
| たんぱく質 | 6.7g    | (レチノール活性当量) |        |
| 脂質    | 5g      | ビタミンB1      | 0.15mg |
| カルシウム | 40mg    | ビタミンB2      | 0.12mg |
| 鉄     | 1mg     | ビタミンC       | 8mg    |
|       |         | 塩分量         | 1.7g   |



ナスが苦手な子どもたちも多いですが、給食ではナスを小さく切ってしっかり煮こんで作るので、ナスが苦手な子どもたちもパクパク食べてくれるメニューです。ご家庭でもぜひ作ってみてください♪

高森町教育委員会事務局 管理栄養士 永野 育奈

### 作り方

- ① なす、にんじんをいちよう切りに、玉ねぎをさいの目切り（正方形に切る）に、ねぎを粗みじんに、しょうが・にんにくをみじん切りにする。乾燥しいたけは戻して薄切りにしておく（生しいたけも可）。
- ② ごま油の半量で豆板醤、にんにく、しょうがを炒めて（弱火）、香りが出てきたらひき肉を入れます。
- ③ ひき肉に火が通ったら、にんじん、玉ねぎ、しいたけの順に野菜を入れて炒めます。
- ④ なすを入れたら少し様子を（なすや野菜の水分量）見て、調整しながら水を加えて煮込みます。
- ⑤ 沸騰したら、その後調味をします。
- ⑥ ねぎを入れ、沸騰したら水溶き片栗粉を入れ、仕上げに半量のごま油とオイスターソースを入れて完成です。

連載

## 高森にわか

高森町教育委員会では、にわかの調査事業を実施し、令和5年度に高森のにわか調査報告書を刊行しました。広報たかもりに連載し、にわかの調査を通じて、ここが面白い、特筆すべき点を町民のみなさんに紹介します！

### 第2回 踊りの名残を残し、 町内をつなぐ貴重なにわか

松尾 正一（元高森のにわか調査員）  
（元熊本日日新聞編集委員）

私は県内各地のにわかの姿や歴史を調査して高森と比較検討しました。その結果、高森のにわかには、ほかにない貴重な存在だということが分かってきました。

にわかには、明治期には県内全域で見られていました。しかし、今回の調査では高森以外に熊本市や玉名市など6地区でしか確認できませんでした。しかも、ほとんどが熊本の「ばってん劇団」などの影響を受けた喜劇形式で、青年らが移動舞台で町を巡って寸劇を披露する高森のようなスタイルはほかにありませんでした。

さらに各地の過去のにわかを調べると、さまざまな笑いの芸がにわかと呼ばれていたことが分かりました。広く見られたのが仮装姿で滑稽に踊る「にわか踊り」です。天草・高浜のにわかには、青年たちが海辺で競う「けんか神輿」のようなものでした。芦北町では、婦人たちが「嫁ごぞ嫁ごぞ」とはやして歩く「嫁入り行列」をにわかと呼んでいました。山都町・馬見原では、にわかが出る「地蔵祭そのもの」もにわかと呼んでいました。

これをどう理解すればいいのでしょうか。ヒントになったのは菊池の商人が江戸時代に書き継いだ日記です。そのにわかには時代につれて「奉祝戯れ踊り」から「落断ノ俄」、さらに「歌舞伎段物の俄」へ、つまり踊り→寸劇→芝居へと変わっていました。にわかには時代で形を変えていたのです。また、江戸中期に大坂で生まれたにわか全国に広がる中で、もともとあった各地の笑いも、にわかと呼ばれるようになったらしいのです。

そうした視点で高森のにわかを見ると、(1) 道行きや最後を締めるポーズは踊りの所作に見える(2) 移動舞台は他の祭りで見られる踊り屋台に似ている—ことなどから、高森のにわかにはかつての踊りの名残を残した、喜劇に変わる以前の古い演技の形を残す貴重な存在だと言えることが分かってきました。

さらに、昔ながらの若者組織が受け継いできた高森のにわかの在り方を見てみると、にわかには単に祭りをにぎわせるだけの存在ではないと気づかされました。

地域話題を、地域の言葉で、地域の人々が演じて笑い合えば、自ずと地域の一体感が生まれるはず。にわかには長年、そんな役割も担ってきたのではないのでしょうか。今では全国各地のにわかにはほとんど姿を消し、にわかの意味も忘れられたようです。だからこそ、高森町で昔ながらのにわかがあることの意義は決して小さくないと思っています。

調査報告書に興味ある方は  
こちらから  
閲覧できます。



「西海辺記」（天草民俗研究会、昭和56年）に掲載された「高浜にわか」の図



芦北町湯浦の地搦き現場のにわか