

麦穂だより

第11号 2004年 発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部
12月発行 事務局 川崎市麻生区白鳥3-13-3 北條鈴子 TEL044-987-9149

麦まき日待ち秋のまつりに参加して

林 黎 吉 (川崎支部幹事)

秋深まる快晴の日、「麦まき日待ち秋のまつり」は盛会のうちに終わった。夕方帰宅後、祭り後の爽快な気持ちと共に心地よい疲れがどっと出て、夕食前であったがしばらくうとうととまどろんでしまった。振り返って、一日の出来事を見てみよう。

小平ふるさと村で堂々11回目の開催になる「麦まき日待ち秋のまつり」に初めて参加。武蔵野うどんの本場の雰囲気はどんなものか、興味津々であった。また、本場の人々が打ったうどんの味にも触れたかった。11月21日、日曜日8時40分、小平ふるさと村のイベント会場に川崎支部から北條さん、大河原さんと私の3人が到着した。前日は川崎支部から4名が参加し、本部の人たちと約50kgの粉を打つのとテント張りなど大忙しであったと聞いた。ご苦労さま。

訪問客がまだ少ない時点であったが開会式が始まり、顔の知れていない川崎支部は観客として前列に席をうめて、神妙に聞き入った。主催者として、武蔵野手打ちうどん保存普及会山口会長代行、小平市教育委員長の挨拶があり、続いて来賓の市長、市議会議長の挨拶があった。小平市の歴史、うどん文化の由来・伝承の必要性など興味深い挨拶であった。

川崎支部の今年の役割はうどん打ちブースでのデモンストレーションとのこと。うどん打ちブースは、麺打ち台に屋根をつけて、台の下は漆喰で格子模様を描いており、昔の農家を再現した茅葺ぶき家屋とよくマッチしていて、上々の雰囲気をかもし出していた。

本部の指導部長である原さん、和田さんの指導よろしく、うどん打ちが始まった。初参加で要領がわからず、うろうろしていたら、すかさず「あーしろ、こーしろ」と指示があり、ひたすら言われるまま作業した。足ふみ作業では、初めに折りたたむ時は半分近く折った後しっかり押さえて、更に順次折るようになど、この方が空気がよく抜けると。日ごろなんとなく折りたたんでいた作業でもこのようなアドバイスがあるとなるほどと納得するものがあつた。延ばしの作業では、押しながら手を横に広げるようにと。自分流に適当に押ししたり広げたりしていたが、固い麺を効率的に伸ばすには、やはり基本を忠実にすることが重要であると認識し、得るところ大であった。切りの作業では、一束ごとの分量を一定にするために、包丁の切りの数を数える。端部は麺の長さが短いた



(ウラに続く)



(小平ふるさと村)

め数を多く、中央部は長いので少なくと。見ていた子供はちゃんと数えていて、いい加減に1つ少なく切ると「違う！」と声をそろえて言う。こちら自然と切りに集中。数を数えるほうが集中して切り幅が一定になるのかなと感じた。作業中、ベテランらしい人たちが立ち代わりアドバイスしてくれたのには、いささか混乱するところもあった。でも、後から思うとそれなりに意味があるアドバイスであったと感謝している。

来訪者は試食の前や後に、デモブースに立ち寄り、熱心に見てくれたり質問したりで、おのずとやるほうにも力が入ってきた。中にはメモを取る母親も見られた。特に小さい子供さんにとっては目線が麺打ち台と同じ高さになり、麺棒で丸めたり広げたりする様は驚異的に見えたかも知れない。

このようなパフォーマンスが子供さんの印象に残ってくれて、将来、うどんを打ってみようと思ってもらえばこの上ない。大げさに言えば、うどん打ち文化伝承の担い手になればと期待したい。

初めてうどん打ちを見た人にとっては、最近の讃岐うどんブームでテレビでそのパフォーマンスをなんとなく見知っていると思われるが、実際に接して見ると「どんな工程があるか」、「全体で



(手打ちうどんブース)

何時間かかるか」、「レシピは」などの質問も飛び、熱心にメモしておられる人も大勢いた。うどん打ちのタイムスケジュールや各工程を大きくイラスト入りで掲示したのもであれば、より実感が掴めるのではと思った。かなりの人は試食を終えると帰ってしまわれるようであり、大変かもしれないが、親子の「武蔵野手打ちうどん」体験コーナーみたいなものを企画してみるのも、イベントの盛り上げになるかもと思った。

来訪者は日曜でもあり、小平ふるさと村に来てたまたまうどんの試食があるのを知った人、例年のうどん試食を目的に来た人など多々あるようで、準備していた約500食が完食され、1パック(500g入り)が400円での持帰りも90食が完売であった。ただ、市報にもイベントの紹介があり歴史もかなり重ねている割には、どこことなく来訪者が少ないようにも感じた。

最後に、本部の約30名の方々が小平市の歴史のある当イベントを盛り上げていかれるその熱意に感服するとともに、そのイベントに参加できたことを感謝し、川崎支部も小規模ながらもこのようなうどん打ちのイベントを開催できたらなと思った。

「麦まき日待ち秋のまつり」は、武蔵野手打ちうどん保存普及会と小平市教育委員会との共催事業で、小平の農村時代の年中行事を小平ふるさと村で再現する事業と、平成10年からスタートしている東京文化財ウィーク事業の企画のひとつとして実施されている。

かつての武蔵野台地での振る舞い食と小平の文化財に接する機会をつくり、参加者が武蔵野の粉食文化やふるさと村にある市指定文化財の建物などに接する中で、小平の文化と歴史に関心を深めていただくことを目的にしている。

饅頭屋探訪記 その2

中野敏雄 (川崎支部幹事)

川崎の最北端「黒川」の丘陵一帯は、11月下旬から12月上旬にかけて紅葉が大変すばらしい。大切に守られてきた自然林は紅や黄色に染まり、山裾に点在する家々の庭先には、これまた紅葉した大きな葉の間から見事に色づいた柿の実がたわわに垂れ下がっている。

何十年か前の川崎の原風景がそこにあった。

今回は、うどん会のメンバー3人でそんな風景を楽しみながら、黒川の地にある手打ちうどん屋「若竹」を訪ねた。(午前11時45分到着)

場所は京王相模原線若葉台駅から120m、小田急多摩線黒川駅から860mの位置にある。店構えはごく普通の「うどん屋さん」と言った外観である。大きな道路に面していて6台の駐車スペースがある。

暖簾をくぐって引き戸を開けると、正面ガラス越しに手打ち台と石臼を備えた仕事場が見える。左に折れると客席。カウンターに4席、中央4人掛け2テーブル、2人掛け2テーブル、小上がり座敷に4人席と6人席合計26席、こじんまりして落ち着いた雰囲気のお店である。

純手打ちうどん・そばの看板どおり一日うどん40食、そば25食の注文限定。売り切れ御免。営業時間は午前11時から午後3時まで。日曜日定休。祝日営業。そんな張り紙を眺めながら席に着く。早速、天せいろ(950円)を注文する。

15分ほど待っていると、ゆで揚げられたうどんがセイロに乗って出てきた。見た目は稲庭系の細

身でつやのあるうどんだ。2本つまんでつりと口のなかへ。

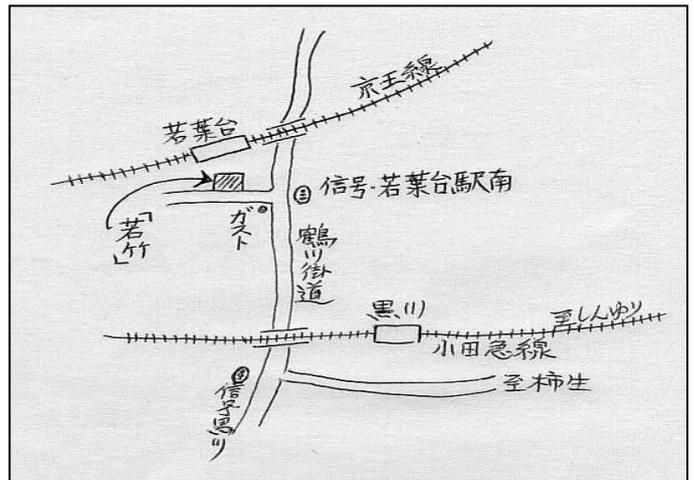
のどごしは良い。シャキシャキ、ツルツル、打ち方はさすがだ。風味は少しかける。

粉はASWか?天ぷらはエビ、ナス、カボチャ、シソ、シシトウ、の5点。それを一口つまんでから、うどんをつゆにつけ食べ始める。薬味はネギとおろししょうが、カツオだしの利いたつゆは結構いける。ここはソバもやっているのをつゆも2種あるのだろうか?天ぷらのネタも揚げ方もなかなか良い。

店主は昭和28年生まれの熊沢次郎さん。家族と見られる二人の女性が忙しそうに立ち働いていた。

他のメニューをいくつか紹介しよう。せいろ600円、鴨セイロ800円、なめこうどん700円、うどん定食1200円、ソバは、かけ500円、たぬき600円、天ぷらそば1000円、大盛り200円増し。ちなみにそば粉は八ヶ岳産。

値段も手ごろで気安い店である。ぜひ一度立ち



寄ってみてはいかがでしょうか!

武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部活動報告(前号以降)

2004年

- 10月 3日 支部講習会(平成16年度第2回)
- 11月 3日 加藤有次会長一周忌法要
(加藤会長宅)
- 11月 5日 支部役員会(市民活動センター)
- 11月 7日 うどん講習会・指導
(支部より5名派遣)
- たすけ合い多摩
(30名,多摩市民館)

- (小平市ふるさと村、支部より4名参加)
- 11月21日 麦まき日待ち秋のまつり
(小平市ふるさと村、支部より3名参加)
- 11月27日 うどん講習会・指導
(支部より5名派遣)
- 多摩区社会福祉協議会
(10名、多摩市民館)
- 12月12日 支部講習会(平成16年度第3回)

11月20日 麦まき日待ち秋のまつり準備

たった4日のニューヨーク食体験

細田 俊介 (川崎支部幹事)

娘が結婚してそのまま夫婦でニューヨークへ行ってからもう少しで3年になる。そんな折り娘から「来てもいいよ」と招待を受けた。それまでどうもアメリカは好きではないと渋っていたものの、この一言でアメリカ東海岸への初めての旅立ちを決意した。ここではたった4日の間だが垣間見たニューヨークを、「食」体験の面に偏しつつ紹介したい。

娘の住むところはマンハッタン北側のモーニングサイド・ハイツ、コロンビア大学の近くにあり学生街と言える。夕方に到着し、まずは近くの韓国料理店で石焼きビビンバを楽しむ。人気のある店とみえて客がいっぱいである。

翌朝はその韓国料理店隣のパン屋で、娘の選んだパニーニやラップで軽く朝食。この店も朝の通勤客が入れ替わりにテイク・アウトする人気の店らしい。最終日の朝に一人で買い物に入ったが、パニーニは10種ほどあるものの私は鳥肉を食べないので除くと、残りの半分がベジタリアン向きであった。

パン食の他の例。二日目の昼、ケーキ店へ行くという。私に気を遣ってか娘は「オムレツ」を注文してくれた。どんなものと待っていると、それはイングリッシュ・マフィン2個にそれぞれ半熟玉子がのったものであった。パン食が嫌いというわけではない。ただ空腹感は失せるものの満足感が希薄なことが困るのである。

ゴシゴシゴシゴシゴシゴシゴシゴシゴシゴシゴシゴシ

あとがき

ゴシゴシゴシゴシゴシゴシゴシゴシゴシゴシゴシゴシ

今回の「麦穂だより」は、幹事3氏による実地見聞録でまとまりました。

出張旅費も取材費もなしで、生情報を伝えてくださってありがとうございます。

そして写真はデジタルカメラ、記事も本人から編集の小沼様に送信され、IT時代に一步近づいた感じがいたします。「今ごろになってそんな事してるの？」といわれそうですが、文明の機器に弱い私にとっては、第11号目にしてやっとここまでの段階なのです。

前号からおいしい手打ちうどんの店を紹介してくださっている中野様とともに「若竹」で品定め

初日の昼はチャイナタウンを巡り、そこで飲茶料理。ワゴンで運ばれる小籠包を堪能したもののここには麺類がない。そうなると思わなくなりヌードル入りスープでもと思ったが、何と！店員に英語が通じない。あきらめざるを得なかった。

三日目、中華の麺を食べようと近く中華料理店に行く。メニューを覗んだ末カレー風エビ入り湯麺を注文、家内と娘夫婦共みんな違った品を頼んだ。結果は乾麺のような細い麺、太い麺、春雨のような麺と様々だが、ラーメンというものとは全く別物。しかもスープはほとんど味が無い。私のはわずかにカレー味がし、女房はかかっている肉汁の味だけ。ただエビは多く野菜も豊富で素材の味を生かしているとも言えなくもない。

総じて健康に気を遣うニューヨーカー向きであったのであろう。「健康は最高の美食法」というが、



つきまとうかすかな飢餓感はいったい何なのだろうか。最終日の夜は「オーシャングリル」という生鮮料理店へ行き、海産物とワイン、ビールで氣勢を上げた。

をしましたが、環境に恵まれ、手作りの味にこだわる誠実なお店でした。川崎市内及び近辺に、どのくらいお薦めの手打ちうどんのお店が見つかるのか、とても楽しみです。訪ねていく道中に思いがけない発見のあるのも食べ歩きの醍醐味でしょう。自薦・他薦のお店をメールでやりとりできるようになれば一步前進。

年越しは手打ちうどん、自慢の味わいが実現できるよう講習会参加の皆様には、更なる修行を期待いたします。

「麦穂だより」も新年に向かって大きく伸びていく麦の芽に習いたいところです。(光)