

麦穂だより

第12号 2005年 発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部
3月発行 事務局 川崎市麻生区白鳥3-13-3 北條鈴子 TEL044-987-9149

ワインは込みとうどん打ち

うどんを打つと、手が綺麗になります。

昔のお話です。ヨーロッパの或る所で、ワインの話ですから、フランスかスペインか、何れにせよそこら辺りでのことです。或る年、葡萄が大豊作になりました。

ところが、その年は、男手が大層不足して居りました。何所かで、戦争でもあったのかも知れません。

葡萄は繊細な果物です。その栽培、とりわけ収穫には、大層な手間がかかります。そして収穫した葡萄は、すぐに仕込みにかからなければなりません。この仕込みは、大仕事というばかりではなく、男ならではの仕事なのです。(日本の酒蔵でも、仕込仕事は女人禁制でした。)

人手がないからと言って、たわわに実った大豊作の葡萄を、畑に放置したまま、みすみす腐らせるわけにはいきません。

しかし、手伝いを頼もうにも、周辺の村や町は、おしなべて人手不足です。苦心の末にアフリカから、肌の黒い人達を雇うことにしました。出稼ぎを頼んだ訳です。

収穫した葡萄は、洗ってから、潰してジュースにします。

この潰し方は、大きな木槽の中に葡萄を入れ、これを裸足で踏み潰すのです。裸足でなければいけません。靴などを穿いて踏むと、底が固いので、葡萄の種子を砕いてしまいます。砕かれた種子からは、渋味などの雑味が出てジュースに混り、ワインの味を損なうのです。

何日も何日も、木槽の中で、裸足の足踏み作業が続きます。たっぷり出来た葡萄ジュースは、大樽に入れられて、静かに醗酵過程に入りました。

大豊作だったこの年の葡萄は、こうして遠い国から来た、肌の黒い人達の助力で、無事にワインに仕込まれました。

目出たく仕事を終わった出稼人達は、手間賃を懐にして帰国します。

一行を見送った人達は、この一行が、そろってまっ白なソックスを穿いているように見えることに気がつきました。ズボンの裾と短靴の間がまっ白なのです。よく見ると靴下を穿いているようでもありません。

靴下なしとすると足の肌が白い、一顔や手は黒いのですから、足だけが白くなったのかも知れません。

この年に仕込まれたワインは、大層上出来なワインとなりました。味も、香りも。とりわけその色は、ダーク・レッドとでもいうのでしょうか。黒々と、神秘的な程の濃厚な深紅だったといえます。

うどんを打つ時は、良く手を洗いましょう。



中島常雄
(川崎支部副支部長)

加藤会長のお話から その3

山田 敏徳 (川崎支部幹事長)

「ゆで方について」

うどんがつくれたから、これでもうできあがり、と思ったら大間違い。せっかく完璧にめんを打っても、ゆで方を間違えば、すべてが台無しになってしまいます。火加減やゆで加減が悪ければ、まずいうどんになってしまいます。

なるべく大きな鍋に水を入れ、強火にかけて塩を入れる。使用する鍋は、ゆでているときに、なかでめんが踊るくらいの大きさがベストです。

水の量は、うどんの重量の5倍が目安。うどんのなかの濃度の高い塩分を引き出すための呼び塩として、まためんを引き締めるために、水には塩をひとつかみ入れる。塩の量は夏場は多めに、冬場は少なめに調整する。

沸騰したら、火は強火のまま、めんをほぐしながらパラパラと入れる。湯にめんを入れるときは、余分な打ち粉は払い落としてから入れましょう。

なるべくかき混ぜず、めんが浮いてくるまでそのまま待つ。めんが浮いてくるのを待っている間に、めんが鍋にくっつきそうなら、菜ばしで軽く混ぜます。

このとき、ぐるぐるかき混ぜるのは禁物。鍋の端からそっと斜めに菜ばしを差し込んで鍋底をさらい、めんをはがす程度にしましょう。

ときどきかき混ぜながらゆでる。この時、噴きこぼれても火を弱くしてはいけない(差し水又はうちわで扇ぐ)。めんゆで時間は、めん太さによって違ってきますので、1本めんを引き上げ、水で冷やしてかんでみて、断面全体が

透き通っていれば、ゆであがり。ここのチェックと見極めが重要。

火を止め、すいのう(ザル)でめんを引き上げる。

ボウルにはった冷水にめんを移して引き締める。

1度水を切ってから、水をはったボウルに戻し、流水でもみ洗いして、ぬめりをとる。

ザルにあけて水気をよく切る。

器に盛ればでき上がり。ゆで上がりから10分間がいちばんおいしい。

〈参考までに〉

鍋の中に湯が沸騰してきたらめんを入れる前に塩を少し入れる。

そしてぐらぐらしているところに麺をぱらっといれる。浮いてきたら菜箸でかき混ぜる。

めんがゆであがりそうになってきたら、その間にめんの中の余分な塩分は出てしまう。

浸透圧の原理で濃度の濃いほうに出てしまうわけです。だからうどんのゆで湯は飲めない。

うどんのゆで湯はバケツに入れて取っておく。洗剤として、油っこいお皿なんかはきれいに落ちる。手もつるつるになる。ゆで湯が冷めるとぼとぼとになる。

それをとっておいて髪を洗う。さらっとしてこれが非常に良いそうです。シャンプー&リンスなのです。今でも使っている人はいます。



支部講習会でのひととき

2002. 9. 29

川崎市立高津高校にて

「有山庵」について

加藤有次会長の生家は、小平市内青梅街道に面したところであったが、土地がやや狭く、書庫が一杯になったため、書庫を建て増しするのに畑のほうがよいということで、15、6年前に現在地に新築して転居した。と同時に庭の一角にうどん小屋を造った。最初は、「うどん小屋」「うどん小屋」といっていたが、皆さんに何かよい名前をつけたらどうかといわれて、名前の有次の有をとり、有山にし、庵をつけて「有山庵」と名づけたそうです。

入り口を入ると土間になっていて、そこで鯉鮎を打ち、流しやかまどもあるので、釜で鯉鮎を茹で、茹で上がったら囲炉裏を囲んだ板の間で賞味できる構造になっています。

板の間に続く和室もあり、大勢でにぎやかに会食することも出来て、毎春新年会が楽しみでした。

山田 敏 徳

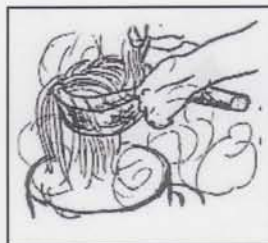
ゆで方の図（「鯉鮎」第4号参照）



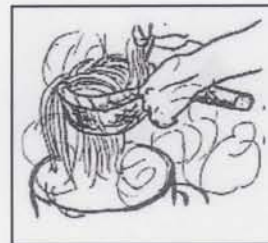
煮え湯の中に塩をひとつかみ入れ、めんをほぐしながら、カマの中に入れる。この段階では絶対にハシでかき廻さないこと。



スイノウとサイバシ。



5分位経つと沸騰し、めんが盛上がる。噴きこぼれそうになったらさし水をする。数回繰り返し行い、9分以上でめんが芯まで透明になっていればゆで上がり。



スイノウで水を張ったボールに取り、流水にしてさらし粗熱をとり、もみ洗いを水を替えながら4～5回する。

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

12月12日 支部講習会(平成16年度第3回)
“年越しは手打ちうどん”

2005年

1月28日 支部役員会(市民活動センター)
” 支部役員会新年会
2月27日 支部長、幹事長、事務局長打合せ会
「本部総会への参加について」
3月13日 支部講習会(平成16年度第4回)

平成17年度川崎支部総会の

お知らせ

平成17年5月15日(日)開催で準備中

(詳細は別途ご案内いたします)

鯉 鮎 屋 探 訪 記 その3

中野敏雄 (川崎支部幹事)

立春が過ぎたとはいえまだ真冬が続いている宮前区の丘陵地帯には其処此処に梅の開花がうかがえる。今回も仲間を二人誘って宮前区にある鯉鮎屋を訪ねた。最寄り駅は田園都市線宮前平であるが、駅から2キロくらいあるのでバス利用をお勧めする。私たちは車で向かった。尻手黒川線で宮前平を通過し東名高速川崎インターを過ぎ犬蔵の交差点の先200m位の進行方向右側、ビルの一階に何軒かの食べ物屋さんが並んでいる中の一軒が目指す鯉鮎屋である。

讃岐うどん「綾」(あや)の暖簾が目にはいった。ちなみに両隣は本屋とタイカレーの店、見かけは道路沿いの定食屋風である。隣のコンビニエンスストアに車を止めて暖簾をくぐった。店内はカウンターのみ15席、一見立ち食い蕎麦屋みたいである。果たしてうどんの味はいかがなものか？

メニューを眺めてみる。

あつあつ・ひやあつ(熱い出汁をかける)・ひやひや・しょうゆ・湯だめ(冷やしたうどんを熱い湯に入れてから食べる)以上、大450円、小300円、ぶっかけ大500円、小300円・じょうれん(ざるうどん)500円・じゃこ飯・とろろご飯250円・おにぎり、いなりずし150円、トッピングになっている天ぷらは客席側のケースに入れてある。誰でも自由にセルフサービスで好きなものを皿にとって自分の席に持ってくる。イカ・イカゲソ・かき揚げ・鶏肉・卵(珍しい)・アジ・チクワ・コロッケどれでも1箇所100円。

一つ一つがとにかく大きい、二人で半分に分けると良い。

ゴンゴンゴンゴンゴンゴンゴンゴンゴンゴンゴン

あとがき

ゴンゴンゴンゴンゴンゴンゴンゴンゴンゴンゴン

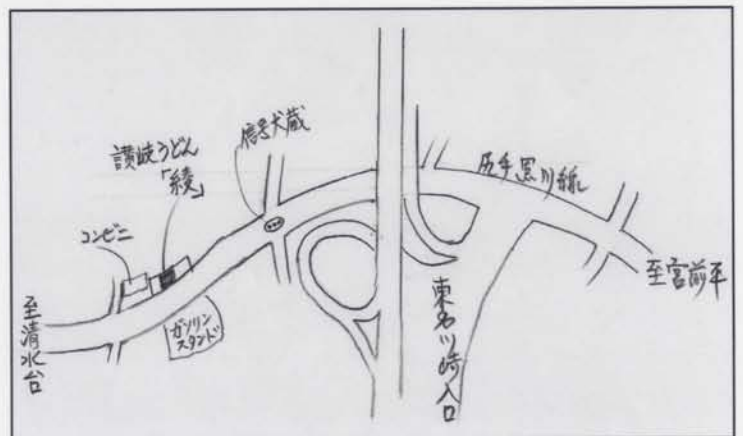
去る3月5日(土)日本テレビ「ぶ・ら・り途中下車の旅」を見ました。“幻の小麦”といわれる小平の「柳久保小麦」の麦ふみの様子と出来上がった糰子うどんを興味深く拝見。

9年前初めて加藤有次会長のうどん博士ぶりを知った番組でしたが、手打うどんに関わりだして画面の見所が違ってきたのがわかります。

11時45分に席に着いたが12時を過ぎると席は満席、空席はすぐに埋まってしまう。知る人ぞ知るお店なのだろう。

三人はそれぞれに違うものを注文した。小盛りをたのめばいくつか食べられる。

私は定番のざるうどん(じょうれん)を注文、天ぷら2品を皿にとる。店主は30歳代の若い人、目の前でうどんを伸している。3人の若い女性店員が手際よく注文を捌いている。10分もたたないうちにうどんが出てきた、早速1本つるり。長い、一息では食べきれない。ツルツルしこしこなかなか美味い、讃岐の味だ。箸に大きなじゃこが山盛りいれてあった、つゆはじゃこ出汁である、薄味でこくがあってなかなかいける。七味を置いていない、生姜と山葵が薬味である。雰囲気は気軽な店、安い店、何処にでもある店だが「味」は良い。うどんの裁ちは手動カッターで少し機械的だが、短時間で多くの人に一人で手打ちを食べさすにはいたし方がない。ちなみに使っている水は清酒「箱根山」(小田原井上酒造)の丹沢の銘水とのこと。しかし店にアルコールをおいていないのは残念。場所は不便なところだが一度立ち寄ってみる価値はありそう。



今号も締め切り間際になって役員さんに原稿を依頼し、公私共に超多忙な方に編集をお願いして泥縄もなんのその。やっと発行にこぎつけました。

回を重ねてマンネリ化しないためにも、より多くの会員の皆様から原稿やご意見を寄せていただければうれしい限りです。

(光)