

# 春穂だより

第13号 2005年 発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部  
5月発行 事務局 川崎市麻生区白鳥3-13-3 北條鈴子 TEL044-987-9149

## 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部

### 平成17年度 定期総会を開催

と き 平成17年5月15日(日)  
午後1時～4時30分  
ところ 川崎市立高津高等学校

#### 池田支部長挨拶(要旨)

2001年11月発足以来、通算5回目の支部定期総会を開くことができました。これもひとえに本部からの物心両面にわたる御支援・御協力の賜物と深く感謝する次第です。

昨年9月には本部から会長をはじめ3名の幹事さんが泊まり込みで指導者養成講習会の指導をしてくださいました。じっくりと話し合う時間も持てとても収穫がありました。うどん作りのポイントは水まわしの大切さはいかに及ばず、ねかせる時間についても3日～4日という長時間説から加藤会長の持論であった30分～1時間という説もあり、うどん作りは3～4回やればマスターできるものではありません。役員はもちろん会員皆様の一層の御協力を切に望みます。



総会で挨拶する池田支部長



ほうとうを試食しながらの懇親会

当日は午後1時から1階調理室でほうとう作りを開始。役員を除いて30名参加です。うどんと同じ要領で始め、ねかせる時間を利用して2階の会議室に移り、1時50分から2時30分まで総会を開きました。秋葉議長様のみごとな仕切りで予定時間通りに閉会。

その後麺をのぼして、いつもより巾広に切り、各自から提供していただいたほうとうを予め準備した汁で煮込み、鍋ごと2階に運んで、試食しながら懇親会を開きました。こども4名参加、アルコール抜きの懇親会でしたが和気あいの雰囲気でした。

## 定期総会次第

- |   |       |                   |                       |
|---|-------|-------------------|-----------------------|
| 1 | 開会の辞  | 司会進行              | 山田 敏徳 幹事長             |
| 2 | 支部長挨拶 |                   | 池田 輝夫 支部長             |
| 3 | 来賓挨拶  | 本部長               | 山口 昭 様                |
| 4 | 議長選出  |                   | 秋葉 孝雄 様               |
| 5 | 議事    |                   |                       |
|   | 議事第1号 | 平成16年度事業報告について    | 北條 秀衛 事務局長            |
|   | 議事第2号 | 平成16年度決算報告について    | 山田 幹事長                |
|   |       | 会計監査報告について        | 島根 正隆 監事              |
|   | 議事第3号 | 平成17年度事業計画(案)について | 北條 事務局長               |
|   | 議事第4号 | 平成17年度予算(案)について   | 山田 幹事長                |
|   | 議事第5号 | 役員選出について          |                       |
|   |       | 新規役員就任            | 幹事 中村 文子 様 幹事 京泉 征三 様 |

お忙しい中、2期にわたって役員を務めてくださいました幹事 高木増子 様、会計 太田信也 様には大変お世話になりました。

### 6 閉会の辞

山田 幹事長



ほうとうを味わう山口本部長(中央)

背後看板は、大河原 美春監事の書

### 来賓挨拶(要旨)

去る4月16日の本部総会で会長に選出されました。故加藤有次会長とは小学校からの同級生で、私も小さい頃からうどんを打っていますが、今なおうどん作りに燃えています。うどん作りに一番大切なのは「もてなしの心」。

武蔵野の一角で共に手を携え、うどん文化に挑戦しましょう。

### 山口本部長の懇親会での感想

- ・ 事を始めるには創意工夫、準備、企画、後片付けと手順が大変だが、今日のほうとうは粉の味がしっかり出ていて、汁の味も良い。うどんのつゆは、醤油の入れ時が難しい。
- ・ 6月25日から小平ふるさと村でうどんを打ち調理して、売ることになった。利尻昆布、土佐の鰹節、五日市の醤油を使うとおいしいけれど高くつく。
- ・ うどんは何回打っても同じにはならない。お金を出して「おいしい」といわれるのは難しい。“小麦に挑戦!”の心意気ある協力者を求む。



初めて作ったほうとうの味。どんな味かしら。

#### 会員からの感想（懇親会にて）

- 息子と参加した。丁寧に指導してくださるので、息子がとても喜んでほうとう作りをした。
- 孫と共に参加できてよかった。アルコール抜きだが総会の持ち方としては良いと思う。
- 孫にほうとう作りが伝授出来てよかった。
- かぼちゃが苦手だがこうして食するとおいしい。
- 大鍋で作るのはおいしい。少人数分だとこの味は出ない。
- 麺の太さがいろいろで面白い。汁がとてもおいしい。
- 父が甲府育ちで、ほうとうは身近な存在。母の味を思い出した。
- 五島列島出身なのであごだしがなつかしい。

\*\*\*\*\*

#### 平成17年度川崎支部講習会（予定）

（会場はいずれも高津高等学校・午前、午後の2回実施）

第1回 6月26日（日）

第2回 10月 2日（日）

第3回 12月11日（日）

第4回 2005年3月12日（日）

今から日程を手帳に書き込み、お誘い合わせのうえふるってご参加ください。＼(^O^)/

## 鯉 鮎 屋 探 訪 記 その 4

中野 敏 雄 (川崎支部幹事)

新緑の街路樹を仰ぎながら、喧騒とした川崎駅前さいか屋通を歩くこと15分余り。新川通「市立川崎病院入り口」信号の手前の路地を一步入ったところに古民家風の屋根を構えた、手打運呑屋「六右衛門」がある。創業40年近くになるこの店は何度か暖簾をくぐったが、今は女将さんと娘で切り盛りしている。

障子ガラス風の引き戸を開けて中に入ると簀の子が敷かれていて、靴を脱ぎ下駄箱に入れて板の間に上がる。5センチ以上もある分厚い一枚板の4人用座卓が5台、自在鉤の下がった少し大きい座卓が1台、24~5人位でいっぱいになる。椅子席はない。周りの柱や壁の装飾には自然木が沢山使われていて主人の意気込みと年輪が伝わってくる。

夕刻6時に席に着いたが隣に予約客らしい6人組が座って酌を傾けていた。早速我々も一杯注文した。摘みは塩辛と身欠きニシン、うどんも一緒に注文するとまだ早いと断られた、とにかくもっと飲めという。女将が隣に座って話し始めた。十和田出身の訛りの残った人懐っこい話しぶりに親近感を感じた。うどんの勉強に関西に行ったがやはり関東がいい、自分の店が一番だという。粉は北海道から取り寄せ、出汁はもちろん鯉節、みんな自分が調合しているという。そんな話を聞きながら杯を重ねるうちに摘みもなくなってきたので本命のうどんを注文した。かけうどん550円、六右衛門うどん1100円、天せいろ1500円以上3品。

お膳に並ぶまでに20分、策に盛られた「せいろ」はピカリと光った細麺、一本つると口の中へはこぶと風味といい、しこしこ感といいなんともいえない満足感が伝わってきた。先ほど女将の自慢

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

鯉鮎ならぬほうとうですが、今回が3回目の試食会でした。初回はプロ顔負けのつゆの味。2回目は分量の見当がつかず、椎茸、昆布、かつお節のだしはたっぷりなのに酒とみりんを間違え煮過ぎた為か、つゆの味がいまいちでした。今回はあご、椎茸、昆布、かつお節に帆立貝柱エキスまでも加えただしに、野菜(里芋、大根、にんじん、かぼちゃ、シメジ、ねぎ)、鶏肉、油揚げを加え、味噌仕立てにしました。

した出汁つけもう一本、流石に出汁も大変美味しい。相方が食べている太麺の「かけうどん」を一本失敬して食べてみるとこれも歯応えがあって美味かった。三人で味を確認しあって「せいろ」を追加注文した。最後に「湯とう」を飲んだがこれも良かった。麺、出汁共に最近訪ねた「うどん屋」の中ではベスト1である。是非皆さんに一度味わってもらいたい。だが、この後新しい店を開拓するのが大変である、どなたか紹介していただけませんか！

\* メニューの一部

せいろ 600円、カレーせいろ 1200円、鴨せいろ 1200円、きつね 900円(たぬきはナシ)、鴨なんぼん 1200円、なべやき 1900円、門重炉鍋 2500円、鴨田山鍋 3000円、酒久保田 700円、ビール中 600円

\* 営業時間 11:30~14:00・17:00~21:00

\* 定休日 5日・15日・25日

\* 住所 川崎区貝塚2-16-16

\* 電話 044-211-5059

(注) この店は「手打ちソバ」もやっているのので申し添えます。



購入したての大きなアルミ鍋2ヶに分散させて、ほうとうを7~8分煮込みました。おつゆが少なくなつて、具が下に隠れ、麺だけ、具だけ、汁だけの丼が多く、程良いバランスで試食出来た人は少なかったのではないかと気になりましたが、汁に野菜からの味も出ておいしく出来上がりました。失敗は成功のもと、大人数でないと出せない味を目標に、今後も役員一同工夫します。(光)