

# 麦穂だより

第14号

2005年 発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部

9月発行 事務局 川崎市麻生区白鳥3-13-3 北條鈴子 Tel.044-987-9149

## 川崎支部第1回うどん研修旅行

11月13日(日)富士吉田市へ!

～饅頭屋探訪記 その5～

中野敏雄(川崎支部幹事)

このたびは、川崎支部として初めて実施を予定している「手打ちうどん屋探訪ツアー」事業の事前調査を兼ねて「富士吉田市」を訪問した。

好天に恵まれた?猛暑の8月15日、旧盆、終戦記念日、道路の渋滞、様々な条件が錯綜するなか早朝に川崎を出立した。スタート地点では待ち合わせのトラブルで30分以上も遅れ、調布インターで入り口を間違え、八王子料金所では事故のため40分以上もロスをするなど散々な目に会いながらも11時前に現地に到着した。

早速、富士吉田市役所案内所を訪ね用件を伝えると富士山課(ユニークなセクションだ)へ案内をされ係りの青年職員に紹介された。彼は沢山のパンフレットを持ってきてくれ、丁寧に「うどん屋」について解説してくれた。富士吉田には現在70軒近いうどん屋があるそうだが、富士山課では名物の「吉田うどん」として専門の観光パンフレットも作成配布している。

この「うどん」むかし織物産業の最盛期、機械から手を離せない女性に代わって、男性がうどんを打っていたとのこと。昔の製粉技術では今のような小麦粉でなく色の黒い艶のないうどんになったようだ。これを前日の残り味噌汁に煮込んで食べていたのが吉田のうどんであり、多くの家庭で食され一つの文化として広まっていったようだ。

いまは、富士山の湧き水と、冬の厳しさに育まれ独自の「うどん文化」となって根づいている。価格の安さ、工夫され熟成された「つゆ」、キャベツや馬肉といった独特の具、ゴマ・山椒・唐辛子などから作る薬味「すりだね」、そして手打ち麺。手ごね、寝かせ、足踏み、惜しみなく手間隙をかけた麺。麺に小麦粉の味わいがギュッと閉じ込められ、しるの旨さに負けない、噛めば噛むほど味の出る硬めのねじれ麺。……以上観光パンフレットによる前宣伝。

時間も昼近くなったので、お礼の挨拶をすませて、さっそく教えられたうどん屋をめざして炎天下を15分ほど歩くと、吉田で最も古い「桜井うどん」に到着、路地奥にある普通の一軒家風のお店は、如何にも歴史を感じさせる何十年も昔にタイムスリップした造りであった。

暖簾をくぐると、



古いテーブル席が3つ、小上がりに座卓が3つ、店の造りも置かれた家具も昭和初期の代物ばかり。・・・メニューはない、うどん一品のみ冷たいのか温かいのかの選択だけ、それぞれに注文した。

ややあって、どんぶり皿に盛られたうどんが出てきた。それぞれに、うでて千切りにされたキャベツが載っている。温かいほうはアゲが入っている。うどんは太く5ミリ以上ある。色もついていて噛んで見ると塩分が多く腰があって硬く芯が見える。風味があって旨い、武蔵野うどんに似ている。出汁は長崎煎り子だしである。粉の袋には「富士宝」と印刷されていたが地元産ではないらしい。値段は300円 驚き？

この店はこれくらいとして次の店に向かう。

歩きでいったん市役所へ戻り車に乗って15分程行くと次なる店「サファイ屋」名前を聞いてびっくり、夜はスナックサロンに早変わりという。店構えは和洋折中で比較的新しく小上がりが40席くらい、テーブルが40席、カウンターが12席、かなり広い。駐車場もかなり広いが車で一杯、店の中も満員で先客が並んで待っている。果たして味はどうだろうか！

しばらく待って席に着く。うどんメニューはかなりあったが3人で3種類を注文し味わった。うどんは4,5ミリかなり硬い、風味があって塩味も良い、出汁も中々である、店構えとは大違い、見かけで判断は禁物である。セルフサービスでおかれている糠漬けキュウリは食べ放題、大変美味しい。私がたのんだ冷やしたぬきうどんは370円、ここも安い。聞いてみると吉田うどんは何処の店でも300円から400円だそう。ここの店なら

味も良いし団体向きだと判断して11月のツアーに向けて交渉を試みた。しかし残念ながら断られた。土日は一般客で満員状態のため手打ち麺が間に合わないの、予約は取っていないという。平日ならば何とかなるとのこと、せっかく美味しい店を探したがあきらめるしかなかった。

吉田にあるうどん屋はほとんど民家風の小さい店ばかりとのこと、団体を受け入れられる手打ちうどん屋はほとんどないと言う。困ってしまった。いったん休憩と言うことで歴史民俗博物館を見学、道の駅で買い物をする。この店のお土産用生うどんはなんと1キロ500円、味は後ほど指導部の林さんに聞いてください。

とにかく団体を受け入れられるうどん屋を探さなければならない。視察者3人でうどんマップをじっくり見つめて白羽の矢を立てたのが、マップからはみ出した富士北麓公園のそばにある「立石茶屋」、ガイドパンフに40名OKと書いてあるが月曜定休、今日は月曜日である。まあ行くだけ行ってみようと言うことで出立、富士山麓の林の中に真直ぐつづくドライブウェイは快適であった。しばらく走って「立石茶屋」を見つけた。駐車場に車をつけて降りてみると、なんと営業しているではないか。でも、おなか一杯で試食は無理そうなので見学と言うことで店に入った。中々雰囲気は良い、みんなおいしそうに食べている、林さんが店の人に本当に手打ちかどうか確認する、間違いない。他の店と比べると少々お値段が張るが、40人入る部屋もあるのでこの店に決定。帰りの道路の渋滞を予測して早めに一路川崎へと車を走らせた。後は、11月13日をお楽しみに！



立石茶屋

# 武蔵野手打ちうどん保存普及会

## 川崎支部活動報告 (第12号以降)

2005年

3月13日 支部講習会 (平成16年度第4回)  
高津高校

参加者・午前13名、午後7名

4月15日 支部役員会 (第5回)

4月16日 本部総会

夢パークにて講習会

5月15日 川崎支部総会

高津高校

第1部 ほうとうづくり

第2部 総会

第3部 懇親会 (ほうとう試食)

6月18日 支部役員会 (平成17年度第1回)

6月26日 支部講習会 (平成17年度第1回)

高津高校

午前のみ実施 参加者・35名



・第1回支部講習会のようす (6月26日)

7月20日 本部、小平市ふるさと村

うどん店 内覧会

(毎週土・日 うどん営業)

8月12日 支部役員会 (第2回)



・講習のあとはいよいよ試食 (4月16日)

## 歴史伝える“糧”小平市

～ふるさと村で名物うどん販売～

さる7月23日、小平ふるさと村（天神町2の57）で小平名物「糧（かて）うどん」の販売が始まった。

土・日・祝日の午前11時から午後2時ごろまでのオープンで、同市内の市民サークル「武蔵野手打ちうどん保存普及会」（山口昭会長）のメンバーが1日50食限定で提供する。

糧うどんは、うどんに大根やナスなどのゆで野菜を添え、温かい汁で食べる伝統食で、ふるさと村の「お店」では、同市内の30アールの畑で収穫した小麦を同会メンバーがうどんに打ち、地元産の野菜を使って1食450円で販売している。

1993年に開園したふるさと村は、小平市内の歴史的な家屋などを移築保存し、公開展示している。糧うどんは、その保存家屋のひとつで、江戸時代中期の代表的な農家である神山（こうやま）

家の座敷で食事することができるのも大きな魅力だ。

「武蔵野手打ちうどん保存普及会」は小平市出身で「わが家はうどん主義！」（リヨン社）の著書があり、國學院大学名誉教授でもあった故・加藤有次さんらが88年に結成した市民グループで、会員は約200人。これまでに、ふるさと村の中に厨房を設け、うどん教室などを開催してきた。

加藤さんの妻で同会名誉顧問を務める順子さんは、小林正則小平市市長らも出席した「味見会」で、「ふるさと村で小平の伝統を伝えるうどんを提供するのが夫の念願でした。喜んでいる顔が目に浮かぶようです」と話していた。

問い合わせは同ふるさと村（TEL042-345-8155）へ。

（「東興通信」第2282号 平成17年7月27日発行より転載）

\*\*\*\*\*

## 「つゆ」の作り方

つゆは各々の家庭の味でいいのですが、講習会、イベントなどで作るうどんのつゆの作り方を紹介します。手打ちうどんには市販のつゆの素ではなく、是非手作りのつゆづくりにも挑戦してみてください。

鍋に水とだし昆布を入れ、火にかけて沸騰する寸前に昆布を取り出して、削節を入れます。この時の削節は、かつおの厚削が適しています。吹きこぼれないように注意しながら中火で7～8分煮

出します。だしを濾してから、しいたけ、しめじ等のきのこ類を入れ、最後に油揚げの短冊切りを入れてから、だしに醤油と味醂で好みの味つけをして下さい。温かいつゆに、冷たいうどんをつけて食べるのが武蔵野手打ちうどんです。

糧には、季節の野菜（ほうれん草、小松菜、大根、なす等）をゆで、ねぎ、ユズ、七味唐辛子の薬味と共に召し上がって下さい。

（「鱈鮓」第9号 平成8年12月15日発行より転載）

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

残暑厳しく、地震・落雷にたびたび見舞われた今年の夏もそろそろ終わりです。

郵政民営化に賛成か反対かを問うために、8月8日に解散した衆議院議員選挙の公示日を、8月30日に控えて、セミがミンミンミンと競い合って鳴いていました。

2002年3月「麦穂だより」発刊にあたり、本部広報担当の長島淑子様、会報誌「鱈鮓」創刊号から第13号までを全巻通して貸していただきました。以来原稿が足りない時に取り出し、転載させていただいております。

創刊号「会報創刊の辞」に、今は亡き加藤会長

様の武蔵野手打ちうどんに対する熱意が伝わっていました。「初心忘れるべからず」の例に倣い、近々掲載いたします。年に1回発行、15年間の蓄積量は大了もので、本部の広報担当のかたがたのご苦勞が改めてしのばれました。

今回も第9号に大変お世話になりました。富士吉田を訪ねた研修旅行記が掲載されていて、目的地も同じ「立石茶屋」。メニューも同じ天ぷらうどんがとても美味であったと保証済みです

記念すべき支部第1回研修旅行にお誘い合わせの上、多数の皆様のご参加をお願いいたします。

（光）