

友徳だより

第15号

2005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



～川崎支部初の研修旅行を実施～

江原光子（幹事）

去る11月13日（日）午前7時45分武蔵小杉発の京急観光バスに17名乗車、定刻15分前に全員集合し一路高津区役所に。23名が合流し総勢40名参加の旅になりました。

快晴に恵まれた行楽日和で車が多く、運転手さんは、コースの選択に頭を悩ませたようでした。結局東名高速道路は、中井で下りて窓から紅葉と富士山を眺めながらまずは「忍野八海」へ。

澄みきった青空に雪化粧の富士は美しく、水深10メートルの湧水は神秘的で吸い込まれそうでした。人出もかなりのものでぞろぞろと行列。「忍野八海」発11時40分で目指す「立石茶屋」到着は、12時30分。「天婦羅うどん」は、20人前しかテーブルに並んでなくて「ビール」「コップ」「熱

爛」と矢継ぎ早の注文の中、必死にうどんを用意するお店側も大変だったと思います。最後のグループにうどんが届いた時には先行組はすでに賞味済み。40人の手打ちうどんと天婦羅、つゆ、薬味を揃えて2階まで運ぶ作業は、出来たての味にこだわればこそ時間差はやむを得ないと納得しました。感想は、「おいしい」「値段も手頃」と上々でした。日頃から「武蔵野手打ちうどん」に慣れ親しんでいる役員・会員からは、「粉に香りが無い」「本当に手打ちなのか」の声も。

この店は、富士山の霊水使用が売りらしいのですが、地粉を使わない理由は何なのでしょう。

全員揃って記念撮影後、午後1時40分出発。富士浅間神社の社殿、傘楓の紅葉、みごとな夫婦

杉の他、巨樹巨木に囲まれた森厳な社域を散策。私も永年の念願がかなって大満足でした。渋滞を避けるため「山中湖花の都公園」は、割愛して一路川崎へ。のつもりが行楽帰りの考えることはみな同じ。事故渋滞も重なり、おかげで「釣りバカ日誌 パート12」を最後まで鑑賞。和気藹々の帰路となりました。予定より1時間遅れましたが、支部初の研修旅行は無事に終了しました。事業部の中野敏雄会長様、中村文子様をはじめ準備や当日のお世話役に奔走して下さった鈴木和子様、小林宏子様に御礼申しあげます。



◇誘われるままに秋の一日を

(一般参加) 古屋隆夫

会員である友人からの誘いがあり「山中湖方面」の秋の1日を楽しみに仲間と参加させていただいた。参加してみると顔見知りの方が多く、何か自分も会員であるかのような錯覚を起しそうであった。

「手打ちうどん」と「忍野八海」、そして山中湖。もしかして紅葉が見られるかも知れないと期待したが、残念ながら紅葉はまだ早かった。

忍野八海を見学した後、立石茶屋に到着し待望の昼食。お酒も美味しかったが、さて「うどんの味は？」と、食後の感想を求められれば、素人の私には、専門的なことは分からない。「粘りがあってつるつるしこしこ、食感も良く大変美味でした」と、答えたであろう。

都会を離れ富士の大自然の中で、会員と家族の心の通った方々に同行させていただき感謝の念と、機会があればまた参加してみたい、そんな楽しいバスの旅でした。

◇第一回「手打ちうどん探訪ツアー」

(一般参加) 金澤陽子

友人の持田さんから、「バスで山梨方面に行きませんか？まだ席が空いているんだって！」「あら、それってほんとう！」これが旅の始まりでした。小杉駅に着き、顔見知りの係りの人が居り、私が一番？名簿を見てびっくり！西梶ヶ谷小でお世話になった大河原先生の名前を見つけ、これは「武蔵野手打ちうどん会探訪ツアー」なんだー。

二年前、あるお店で総会があり出席したのみで、一度もうどんを打つこともなく、八月に脱会したばかりでした。このような形で皆様にお会いすることが出来るなんて！ご縁があったのかな～と感じました。全員が集合！バスの旅が始まりました。私はバス旅行が大好きです。二人の話も弾み、私たちの好きな飲み物が出てすでに観光気分、好天に恵まれ車中は楽しい雰囲気！一度もお会いしたことのない方々ともお話が出来、飲んだり食べたり、御殿場付近は渋滞していたようです。空気がきれい。忍野八海の清水はとても美味しかったです！山紫水明「富士山」の伏流水が湧出したもの。かつては、八つの湧水池があったが、今はその多くが枯れているそうです。紅葉が始まっており、色づいた楓やもみじ、彩が富士の裾野を賑わしているようでした。

紅葉を見ながら目的地「立石茶屋」に到着。「サ一、食べるぞ！」吉田うどんの中でも立石茶屋が一番美味しいとか！なるほど食べると腰があり、汁も美味しかったです。日頃食べるうどんよりカタメと感じました。これは、うどんに練りこむ塩の量に関係するとか。昔織物が盛んに行われたころ、女性が機織で忙しく、男性がうどん作りをしたそうですね！美味しいうどんは「三たて」ひきたて・打ちたて・ゆでたて、と言いますが、日常家庭では望めませんね！日本には地域それぞれのうどんがありますが、忘れてはならないのが武蔵野手打ちうどんだー。私も、「貴方の蕎麦よりうどん」が大好きで、改めて武蔵野うどんを体感しようと感じました。「武蔵野手打ちうどん保存普及会」を多くの人に知っていただきたい！

探訪ツアー楽しかったです！お世話になりました。

武蔵野手打ちうどん保存普及会 川崎支部活動報告（第14号以降）

2005年

8月15日（月） 支部うどん研修旅行下見
富士吉田方面（3名）

9月3日（土）～4日（日）
支部指導者講習会
青少年の家（10名）

9月11日（日） 本部うどん研修旅行参加
大間々方面（3名）

10月2日（日） 支部講習会（平成17年度第2回）
高津高校（21名）

11月6日（日） 加藤有次先生三回忌参加
小平市 有山庵（6名）

11月12日（土） 高津区二子地区
うどん作り指導
二子老人いこいの家（14名）

11月13日（日） 支部うどん研修旅行
（吉田うどん）
忍野八海、浅間神社等見学
参加者40名

11月19日（土） 多摩区稲田地区
うどん作り指導
稲田小学校家庭科教室
（15組＝親子38名）

11月20日（日） 本部・麦まき日待ち秋の祭り
小平ふるさと村（2名）

12月4日（日） 青少年うどん作り指導
麻生区黒川野外活動センター
（16名）



10月2日・支部講習会 高津高校にて①



10月2日・支部講習会 高津高校にて③



10月2日・支部講習会 高津高校にて②



11月19日・稲田小学校にて（K-press 提供）

麦まき日待ち秋の祭り 応援記

(幹事) 細田俊介

小平市の武蔵野手打ちうどん保存普及会(「本部」と呼ぶ)の恒例行事である、12回目となる麦まき日待ち秋の祭りに、支部は結成以来欠かさず参加している。私については3回目となるが、従来は事前準備にあたる土曜日ばかりで、祭り当日を見るのは初めてであった。

向ヶ丘遊園駅前で幹事長の山田氏と待ち合わせ、車に同乗して出発したのは8時。集合時間にちょっと遅れるかと心配したが、道路が思いの外空いていて40分で会場である小平ふるさと村に着いた。もう大半の役員が集まって作業にあたっていた。

好天に恵まれていたものの風が少し強く、底冷えのする寒さであった。机を出したりシートに重しを



置いたり、また寒さ対策に実演ボックス周囲のテントに腰巻きを巻いたり作業をしている内、10時15分となって開会した。

本部山口会長を皮切りに、小平市の教育委員会委員長代理、市議会議長による挨拶と、そして教育長の乾杯が続いた。挨拶では一様に「麦まき・・・」のタイトルが長くて覚えにくいと苦言にはじまり、続けて昔から麦まきを終えた後芽を出すための間に村を挙げて祭りを行ってきたとの伝統が紹介されていた。

ウドンウドンウドンウドンウドンウドンウドン ウドンウドンウドンウドンウドンウドンウドンウドン ウドンウドンウドンウドンウドンウドンウドン

去る11月6日(日)小平市「有山庵」で加藤有次会長の「三回忌」に参加させていただきました。

一昨年の新年会、憧れの「有山庵」に初めて伺った席で、会長様が「越乃寒梅」を勧めてくださったご自慢の海揚りの天目茶碗(大盃・大ぶりのぐいのみという感じで20個揃い)で本部の役員と川崎支部役員でお酒を酌み交わし、思い出を語り合いました。最後に恒例の「武蔵野手打ちうどん」をご馳走になりました。

たっぷりと香りのよいうどんを感激しながら味わいました。その日は「小平ふるさと村」でうどんを打ち、販売してこられたとのこと。朝から大

開催中の我々の分担領域は、実演ボックスであった。しかし本部側の担当がNHK朝ドラ「天花」で実技指導によられた福田さんとベテランの原さんの二人が付いており、山田幹事長は最後に延ばしを行ったものの私は雑用や写真撮影など補佐役に徹した。寒さと風のせいか、うどん作りは水をかなり多めにしているにもかかわらず、延ばし始めるやいなやみるみる固くなっていくのが端から

見ても分かった。それを福田さんは参加者の質問に丁寧に答えながら着実にこなしていた。

寒中とは言え終始のんびりとした雰囲気では進行し、観客の参加者もこうした流れに慣れているのか、無料で提供されるうどんの配布券を手

に手際良く並び、特に家族連れが圧倒的に多くもあり、20人ごとに配布がとぎれる時には会場にある竹馬、輪投げ、けん玉に興じたりしていた。古民家に囲まれた中でいにしへの情景に浸りながら、こうしたひとときを家族とともに過ごすことは限りなく贅沢な営みに思えた。

応援記と題しながら、筆者自身が大した役をこなしていないことがすぐに気づかれたと思う。されど、こうして『剣より強い』といわれるペンで本部の事業の広報をすることで、応援の一翼を担ったものをご容赦を請いたい。

忙しで、夕方再びうどんを打ち、茹でて、つゆ・糧の用意をして歓待して下さるお気持ちと体力に頭が下がりました。「保存と普及」言葉ではなく実践の重みを受けとめました。ご本人は、「お客様との対応が楽しくてあまり疲れない。」とこともなげにおっしゃったのでさらに感心してしまいました。さすがに年季が入っています。

「小平ふるさと村」では、本部のかたがたが、土、日、祝日の午前11時から午後2時ごろまで1日50食限定で販売していますので、歴史散歩兼ねて出かけてみてはいかがでしょうか。(光)