

麦穂だより

第16号

2006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

～ 父 と うどん ～

ひところ“本当の豊かさとは”という本がベストセラーになり、ディスカッションのテーマにもなったが、最近あまり耳にしなくなった。日本人は、みんな豊かな暮らしにどっぷりつかっているのだろうか。物が豊富で、便利であることが豊かさであるのなら、確かに、いま、日本は豊かかもしれない。デパートやホテルのトイレに入り、レバーを押そうとすると自然に水が流れ、手を洗おうと蛇口の下に手を置くと水が出てくる。これは節水ということもあるかもしれないが、便利さの追求には、これでよしと言うことはないのだろうか。近頃こまでするかな、ということにしばしばぶつかる。そのうち人間は、考えたり、努力したりすることを忘れてしまうのではないかと不安になることがある。

半世紀余り前、日本はあの太平洋戦争で都市部は焦土と化した。うさぎ小屋に住み、働き蜂、企業戦士等と言われながら、いま高齢者世代の人たちが必死になって豊かな日本をつくってきた。

昭和25年まだまだ戦後の真っ只中で、私の父は食道がんで亡くなった。幸区に住んでいたが、家は焼けてしまいみんなバラックに住み、食事はお米など減多に口に入らず、すいとんやお芋が代

用食だった。父は慶応病院で手術をしたが手遅れで、一週間ぐらいで帰された。何回か放射線治療に通ったが、いくらもたたずに亡くなった。何しろ食道なので、食べるものが限られ、何とか喉を



通るのはうどんぐらいだった。ちょうど赤ちゃんの離乳食のように、うどんをとろとろに煮て、母がスプーンで父の口に運んでいる姿をたびたび目にした。ところが、当時このうどんがなかなか手に入らず、母があちこち探し回り、ようやく乾麺が一手に入ったときなど、「うどんがあったよ」と嬉しそうに帰ってきた。そんな母の姿を見て、幼いながらも病院の費用や、食料品を買うお金はどうしたのだろうと思ったが、なんとなく聞けなかった。

後に、疎開しておいた母の着物が、みんな消えていたのを知った。

なぜか“うどん”という反射的に父のことを思い出す。このことは、多分、生涯私のところから消えることはないだろう。

そんなに豊かでなくても、便利でなくてもいい。たった一把のうどんを手に入れるのに、一日中走り回らなくてはならないような国に、二度とならないことを心から願う。

(川崎支部幹事) 中村文子

会報創刊の辞

武蔵野手打うどん保存普及会会長 加藤 有次

「武蔵野手打ちうどん」と私が命名したのは、何時であったか、数年前のことである。何故そんな名前をつけたかという、讃岐うどん・大阪うどんといったように地域の名をとって、それら饅頭は関西に代表されるかのように世間で知られている。そして蕎麦は、東の代表的麺類のように江戸時代からいわれてきた。

しかし饅頭は決してそうではない。いわば武蔵野台地そして広く関東平野一円に非常に発達してきたのである。それなのに余りにも知られていないのである。関東の饅頭は、永く昔から冠婚葬祭あるいは村の「もの日」や「人寄せ」にはなければならない重要な食べ物であった。その折酒宴が催されて、最後に手打うどんが出されなければお開きにならない。日常生活のいずれの行事にも「うどん」がなければならない食物であった。そして昔は、日頃饅頭を大ご馳走としていたのである。そんな饅頭であるからこそ無名であってはならない。しかも昔は、隣から隣へと手打ちをする饅頭文化が生活に滲んでいたものが、昨今ではその音すら響かず、一種の生活文化が消滅しつつある。寂しいことであり、まさに人間の文化の断絶である。現代人は、そこに生活文化の継続の責務が存在するといえる。こんなことから敢えて「武蔵野手打ちうどん保存普及会」を発足し、西のうどんに東のそばという迷信を打ち破り、広く知ってもらいたいことを願って、「武蔵野手打ちうどん」と命名したのである。

日本人の生活の中で饅頭と蕎麦の文化圏は、一概に決定づけられるものではない。それは、小麦と蕎麦の産地、いわゆる土壌と地形の相異によって変化するものであると考える。例えば現在の小平市のような地形は、西高東低型をなして武蔵野台地のど真ん中に位置して、水田耕作ができるはずがない。辛うじて玉川上水の開通により、武蔵野新田開発がなされ、近世畑作地帯として発展した地域である。いもと麦の栽培地域で、さぞ武蔵野新田開発民は、困苦欠乏の連日連夜であったことであろう。この大地には、そんな歴史が浸透しているのである。歴史を継承するためには、この大地で明日も生きる人々が、その自然的風土と歴史的風土を大切に、そこから過去の生きざまを学び、未来の生き方を計画することに責務が存在するのである。

そしてこの風土に学ぶことが、明日のふる里づくりに連繋をもつことであり、そのための方法として、「郷土食」の一つを媒体としてゆこうとする人々の「和」と「輪」の連合体であり、饅頭のように長い糸で、人々と人々が繋がることである。そして全世界にイタリアのスパゲッティと同様に、日本人の代表的庶民の食文化として位置づけ、広げたいものである。

武蔵野手打ちうどん保存普及会 川崎支部活動報告（第15号以降）

2005年

- 12月11日（日） 支部講習会（平成17年度第3回）
・高津高校（午前26人、午後3人）

2006年

- 2月 2日（木） 支部役員会（第3回）
2月11日（土） 親子手打ちうどん教室
うどん作り指導
青少年創作センター（24名）



2月11日・親子手打ち教室にて

平成18年度武蔵野手打ちうどん 保存普及会川崎支部

平成18年5月20日（土）又は21日（日）開催で準備しています。

詳細は別途ご案内いたします。

親子手打ちうどん教室。。。輝く目が印象的だった

春も間近、ぽかぽか陽気の2月11日(土)、川崎市青少年創作センターにて親子手打ちうどん教室に。親子10組、そしてフランス人男性1人の参加。今日の参加者はやけに元気がいい。気合が乗ってきた。山田さんの軽快な、ウイット溢れるトーク、細田さんはカメラパチパチで大忙し。

デモの3回目の踏みを終えて、弾力性を紹介したら、四方から手が伸びてきて、その感触を味わっていたが、今日の子供たちの目の輝きと積極性に、こちらも気持ちに乗ってきた。

硬めに仕上がった親子の麺を気にかけていて、三回目の踏みに入ると、案の定ほとんど伸びていなかった。自分にとって初めての試み、子供をおんぶして90kgで踏んで見た。な、なんと、軽る一く伸びて、体重の威力には驚き。昔のうどん作りに、母親が子供をおんぶして踏んでいたとよく言われるが、これは親にとっては効率アップ、子供にとっては母の温もりの記憶と一挙両得のパフォーマンスだったと理解出来た。後半のデモンストレーションが意外に早く終わり、遅く寝か



せに入った人に寝かせの時間を稼ぐため、機転を利かせて、山田さんのうどん談義が始まった。武蔵野手打ちうどんの地粉に対するこだわり、加藤先生のうどん蒞蓄の紹介など、子供達にあきさせないトーク。将来のうどん好きを育てるきっかけになればこの上ない喜びといえる。機転といえば、昨年12月初めに黒川野外活動センターでのこと。参加者は親子と聞いていたが、親は2組で後の組は4～5年の女の子7人だった。北条さんは急遽、子供は250gで打つことに決定。もし、500gで打たせたら、寒い日も手伝って、延ばしは大変難儀しただろうと胸を撫で下ろしたものだ。最後は、試食。

初めに茹でたうどんはあっという間になくなった。フランス人男性の良く食べること。次の茹で上がりを待つのももどかしく、今度も同様あっという間に完食。皆、美味しい美味しいと満足そう。われわれ3人の大奮闘も終わり、疲れも心地よく、帰路についた。

(川崎支部幹事) 林 黎吉

うどんうどんうどんうどんうどんうどん あとがき うどんうどんうどんうどんうどんうどん

「平成18年豪雪」と名づけられたこの冬は、日本列島が大寒波に見舞われ、雪国では被害が相次ぎ、亡くなられたかたがたの数が、史上2位という痛ましい結果になりました。

梅の咲くのが遅れ、桜の開花も4月にずれ込むかと思いきや、厳寒に熟成した芽が2月から3月にかけて暖かい日が続くと例年より早く花を咲かせるのだそうです。自然界は、不可解。そしてうまく調和が保たれていることを感じます。

役員の中村様と林様に無理やり寄稿をお願いしましたところ、じんわりと中味が濃く、一方ではほほえましい今後の活動に結びつく原稿をありがとうございました。食べ歩きは昨年末、小平ふるさと村に出向きましたが、あいにく休業日でした。次回を楽しみにお待ちしております。

川崎支部第6回総会を前にして、「会報創刊の辞」を転載いたしました。初心に立ち返り、総会にはふるってご出席ください。(光)