

麦穂だより

第17号

2006年 発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部

6月発行 事務局 川崎市麻生区白鳥3-13-3 北條鈴子 TEL044-987-9149

「千里の道を5歩あゆむ」(川崎支部結成5周年に寄せて)

千里の道も1歩からと云うが、川崎支部もようやく5歩ほど歩み出したのではないだろうか。

平成13年11月4日に発会式・設立総会を中原市民館で開催して以来、早や5年である。当時はお元気だった加藤 有次会長によると、考古学的に見れば日本の小麦栽培の始まりは縄文・弥生時代にまでさかのぼると思われるとのことであり、

「うどん」のルーツは遣唐使が中国から持ち帰った「唐菓子」であり、そのうちの「索餅」「餛飩」「饅頭」がうどんの源流と考えられるそうである。平安、室町時代を経て「饅頭」となり、江戸時代初期にいわゆる「手打ちうどん」が完成したようである。長い、長い歴史であり、千里の道である。私達の活動はその中でどれくらいになるのだろうか。いや、これから先もこのうどんが継承、発展されていくと考えるならば、やはり我々支部の歩みは5歩程度ではないだろうか。

しかしこの5歩は本当に1歩1歩踏みしめながらの5歩であった。講習会に必要な指導者も道具も会場もない。ないないづくしのスタートであった。本部から指導者を派遣してもらい、道具を小平の有山庵まで借りに行きそして返しに行く、会場も不動産屋よろしくいろいろ物色した。なかなか骨の折れることも多かった。だが、世の中、よくしたものである。旅は道連れ、世は情け、加藤会長と数人のメンバーがコア(核)になって旅発

ちしたこのご一行にも多くの同好の士が、この指とまれ式に集まってきた。多い時には100人を超えていた。2歩3歩と歩むうちに指導者が育ち、道具を全て自前で持つことができ、奇特にも、それらの倉庫として自宅のガレージを提供してくれる人も現れた。会場も高津高校の調理実習室に定着することができた。万々歳、順風満帆である。

ところが世の中、そうは問屋がおろさない。4歩、5歩と歩むうちに道草をする者、岐かれ道に入っていく者、旅を止める者、いろんな人がでてきた。全体の歩みも少し、ノロノロしてきた。途中から先達がいなくなったせいにはしたくない。来し方を振り返り、次の1歩を踏み出す前の少し疲れた状況にあるだけである。現に徐々に社会から認知

され、うどん作りの指導要請も増えている。新しい仲間も時々ではあるが入ってくる。なにより当初想定外であった子ども会員もうまれた。彼らの前途はまだまだはるかである。その前途を洋々としたものにする責任がある。

たとえ1人になろうとも道を歩き続ける高い志をかかげたいと思う。そして人から人へタスキをつなぎ、この道を次世代へ引き継ぎたいと思う。

少し大げさな話になってしまい恐縮である。「たかがうどん」じゃないか。いや、加藤会長は何時もこう言っていた。「されどうどん」である。

(川崎支部長) 池田 輝夫



武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部

平成18年度 定期総会を開催

とき 平成18年5月20日(土)
午後1時～4時30分
ところ 川崎市立高津高等学校

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 会員 大園 房雄 様
- 5 議事
 - 議案第1号 平成17年度事業報告について 北條 秀衛事務局長
 - 議案第2号 平成17年度決算報告について 門井 孝一 幹事
 - 会計監査報告について 島根 正隆 監事
 - 議案第3号 平成18年度事業計画(案)について 北條事務局長
 - 議案第4号 " 予算(案)について 門井 幹事
- 6 閉会の辞 山田 幹事長



— 総会で挨拶する山口本部長 —

総会開始前、午後1時から1階調理実習室で、ほうとう作りの講習会を開きました。

出席者は、21名(うち子ども4名)

うどんを作る要領で、澤田指導部長の実演後に適宜開始。

ねかせる時間を利用し、1時40分から約15分間ほうとうや粉食文化について中島副支部長の講話がありました。その後山田幹事長からもほうとうについての説明があり、ほうとうを各自完成させてから2階第1会議室に会場を移して、総会が始まりました。

名進行役の大園議長のおかげにより順調に総会終了。

3時から役員が午前中に打ったうどんの試食付き懇親会を開始しました。

うどんは、総会中に茹で、つゆは鯉節をベースに中野幹事が自宅で作製し、持参して下さったつゆに、油揚げと椎茸を煮込んだもの。薬味は、ゆでたほうれん草、大根の千切り、刻みねぎ、海苔の細切りなどをそれぞれうどんの上のにせ、つゆをかけましたが、最初は油揚げたっぷり、後半は椎茸たっぷりのアンバランスな配分となりました。

うどんの味はもちろんのことつゆの味も大好評で、今後つゆの作り方も教えてほしいという感想が多く寄せられました。参加した4人の子どもたち全員も、おいしかったと喜んでくれた試食会でした。



— ほうとう作り講習会 —

会場の感想から

◎相当早い時期から参加している。茹でてさらしているうどんを孫がつまみ食いするほど好評。

◎当初から参加している割に、腕が上がらない。うどんよりそばが好きということもある。孫に食べさせたい一念だったが、孫は讃岐うどんのほうがおいしいというし、自分でもそう思う。

◎讃岐うどん派もいるようだが、武蔵野うどんは粉の香りがいのち。本部のご指導をお願いしたい。

◎長い間自宅で作っているが、最近おいしいと思わなくなったそのわけが今日わかった。遠方なので粉をまとめて宅配してもらっていると粉が古くなり、香りが無くなってしまふことに気づいた。

◎武蔵野うどんは独特の風味を持っている。それは、田中製粉が独特のポリシーを持っているからで、加藤前会長の思いと田中社長のこだわりがうまくマッチして農林61号の地粉が出来たものである。風味に慣れると、風味のないうどんはおいしく感じられない。

大好きなうどん

“ほっとする街、博多へ行って、「牧野うどん」のゴボウ天うどんが食べたいなあ”

これは、私が、九州の友人に、手紙やメールをするときの巻頭文です。平成6、7年の2年間、単身赴任していた博多での思い出のひとつです。

それまで、温かいうどんは、所謂、煮込みうどん、てんぷらうどん、たぬき・・・などでしたが、九州へ行って初めてゴボウ天うどんを食し、「拍子切のゴボウの風味とその適度な硬さ、お餅のようなうどん」は、何とも言えぬ美味しさで、その後、虜になってしまいました。九州以外では、お目にかかれませんが、年一回の九州行きを、いつも楽しみにしております。

信州佐久の出身ですので、本当なら、蕎麦好きなのでしょうが、私は、なぜかうどんが大好きで、美味しく、よく食べました。「粟だ、麦だ、脱脂粉乳の時代」でしたが、お袋、時には隣村へ嫁いだ姉が上手に打ってくれ、茹でないで、そのまま、煮立った鍋に入れ、煮るの茹でるのを同時にやってしまう(所謂、「ほうとう」)作り方で、世に出て、別々にやるのを、不思議に思った位です。

横浜へ引っ越して、3年ほど経過し、顔見知りするタイプなので、「友達もできないなあ…」と思っておりましたら、朝日新聞の神奈川マリオンに「講習会の参加者募集」が目に入り、早速、テル。「横浜の者ですが、入れますか?」「いいですよ。」

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

5月24日から10日間のツアーで北欧4カ国を駆け足で廻りました。

中でもデンマークは農業国で、ノルウェー・ベルゲン空港からプロペラ機に乗り、デンマークに入ると一面に広がる緑と黄色の畑。黄色はもしかして麦秋と思いきや、菜の花とのこと。緑は、小麦(家畜用)、大麦(ビール用)、ライ麦(主食のパン用)等、殆んどが麦畑。穀粒を混ぜ込んだパンの種類が多く、味もよかったが、ビュッフェスタイルの朝食にも麵

とやさしい返事。これで決まりでした。

あれから2年、殆ど、講習会だけの実習ですが、先日、「のぼし」の時、支部長に「上手になったねえ。」と言われたときは、さしもの私も、嬉しかったものです。



首都圏、福岡、大阪、名古屋の異動、転勤は、数多くありますが、何処の職場にも、心の通わぬ人がいたものです。「ほっとする福岡」と同じく、この「武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部」は、支部長の池田さん、事務局長の北條さん、事務局の奥さま、打ち手の沢田さん、会計監査の大河原さん、幹事の林さん、山田さん、中村さん、そして、広報部長の江原さんなどを始め、とても優しく、心温かく、よそ者を大切にしてくれる良い集まりだと思います。

「善悪の判断が不十分のまま大人になってしまった人」の事件が異常に多く、また、「利用するのではなく、捨てる物を探しているような人」が多くなってしまった世の中ですが、「腰があって」「風味がある」武蔵野うどんの良さを極めるまで、末永く、よろしくご厚誼をお願いいたします。

“ほっとする集まり、うどん会へ行って、手抜きうどんを打ちたいなあ”

“楽しく生きたいものです。”

柳沢俊幸(支部会員)

類は全く無し。

「麦穂だより」第6号・中島副支部長の文章にあるように、小麦粉が抜群の特性を持っていることは確かでも、デンマークの麦は家畜の飼料に最も多く使われるようである。ライスブディングなるデザートはでたが、パスタ、マカロニも含めて麵類には全然お目にかからなかったのが印象的。和食が恋しいとまでは思わなかったけれど、なぜかうどんを思い出した旅でした。