

麦穂だより

第18号

2006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 TEL044-987-9149

川崎支部第2回うどん研修旅行

11月12日(日) 埼玉県桶川市へ!

～饅頭屋探訪記 その6～

中野 敏雄(川崎支部幹事・事業部長)

9月に入るとかなり過ごし易くなってきたので、そろそろ研修旅行の準備を始めなければと思い立ち、事業部の中村さんと広報部長の江原さんを誘って埼玉方面に調査に出かけた。あらかじめネットでデータを調べてみたところ、桶川市と加須(かず)市に手打ちうどんの名店があるということがわかった。

武蔵小杉を9時にスタート、首都高経由、大宮バイパスを経て桶川市到着11時。カーナビにしたがって走るとすぐに目的地の「べに花ふるさと館」の案内標識が目についた。

案内に従って進むとすぐに大きな駐車場とその奥にある長屋門の入り口が見えてきた。どこにも日陰のない駐車場に停車して車から降り立つと猛烈な暑さにびっくりする。今までクーラーの効いた車内にいたこともあってことさら暑さが身にしてみたようだ。

この施設は桶川市が建設して指定管理者として財団法人けやき文化財団が管理運営する公共文化施設である。移築復元した民家を中心として、長屋門や茶室、工房などがあり市民に開放されている。グループ活動や宴会などにも利用でき、物品の販売、展示会も行われている。また、陶芸、染色、木工、料理学習なども開催されている。

その母屋の1階が土産物販売と手打ちうどん・手打ちそばを中心とした食堂になっている。古代

色に覆われた梁太の枠組みが目立つ民家の座敷に上がると、これもまたがっしりとした一枚板の座卓が何卓も並んでいる。数えてみると8卓あった。その他にも昭和30年代を彷彿させる円形ちゃぶ台や箆筒、白黒テレビのある8人室などかなり広い客席になっている。



さっそく外の景色のよく見える床間の前の席を確保して、注文をした。農林61号を使った手打ち「田舎汁うどん」。600円。

待つこと15分、丸いザルに盛られた太うどんと温かいつゆの中に茄、葱、茗荷、

鶏肉など具材がたっぷり入った小鉢が出てきた。

まずは一本つると口の中に、香りといい歯ごたえといいまさに農林61号である。塩分は少なめ、つゆの醤油は地元産の「甘露醤油」、売店で販売している。後は本番のお楽しみ!!

次に向かったのは、埼玉県立「さきたま史跡の博物館」。あの有名な国宝「金錯銘鉄剣」が出土した稲荷山古墳をはじめとする9基の大型古墳群を擁する史跡公園。これも見ごたえがありますよ。

そのあと、藍染ふるさと資料館に立ち寄ってから加須(かぞ)のうどん街道を数軒訪ねてみた。この街は大変うどんに力を入れているようで観光協会ではうどんマップを製作している。40件ほどのお店が紹介されているが、紙面の都合では次回のお楽しみに。

挑戦 黒川うどん

北條 秀衛（川崎支部事務局長）

川崎市の最北端、稲城市、多摩市、町田市に接するように麻生区黒川がある。新百合ヶ丘から小田急多摩線で三つめである。隣の駅は永山で、多摩ニュータウンであったが、最近、この黒川地区の北側が開発され、「はるひの駅」が誕生した。多摩丘陵の雑木林が残り田園風景であったが続々と戸建やマンションが建てられ、昔、川崎のチベットと呼ばれ、黒川炭を焼いていた面影は今は無い。

昔からこの地に住んでいる知人から電話があった。「小麦できたから、取りに来ないか」昨年末の飲み会で小麦を播いた話を聞き、ぜひ「うどん」にしてみたいとお願いしていたのである。

梅雨が空けた頃におじゃましましたが、行って驚いた。小麦は小麦粉になってはおらず殻付のままであった。「この近くに製粉所は無い、うどん会でどこか製粉所を知っていないか。」本部の山口会長から小平市古くからの製粉所があることを聞いていた私は、20kgを預かることにした。

学芸大学の門前で待ち合わせをして、喜平橋の榎本精米店を訪れた。この道数十年の年配のご主人が気持ちよく引き受けてくれた。二、三日で碾きあがるという。連絡を待つことにした。翌日、早速、連絡があったがご主人ではなく山口会長からであった。干しが甘いということで、自宅に引き取り、乾燥させてから、もう一度、榎本へ持っていくと云うことであった。すっかりご迷惑をおかけすることになったしまった。



袋に入った20kgの粉を1kg90円の製粉代を支払い引き取ってきた。農林61号（我々がいつも使用しているもの）と違い、若干、香りが弱いようであるが、外見上は立派な「うどん粉」であった。

塩と水の塩梅に悩んだが、とりあえず、何時もの打ち方を試みた。水廻しを始めると驚くことに白かった粉がみるみる黒っぽくなり始めた。水量も少なめでよかった。柔らかくなりがちなのだ。ようやくでき上がったが、黒いうどんとなってしまった。ゆでてみると短く切れるものが多かった。

ちゃんと寝かし、ちゃんと踏んだのだが。味は武蔵野手打ちうどんに少しおちるが、食べられない代物ではなかった。“うどん”であった。しかし“黒いうどん”であった。黒川産の黒いうどん。何とも奇妙な物ができてしまった。

農林61号で作った白いうどんと、黒川産の黒いうどんと、粉の残りを持って、知人を再び訪ねた。ことの顛末を話し、うどんを食べ比べることをお願いして帰ってきた。

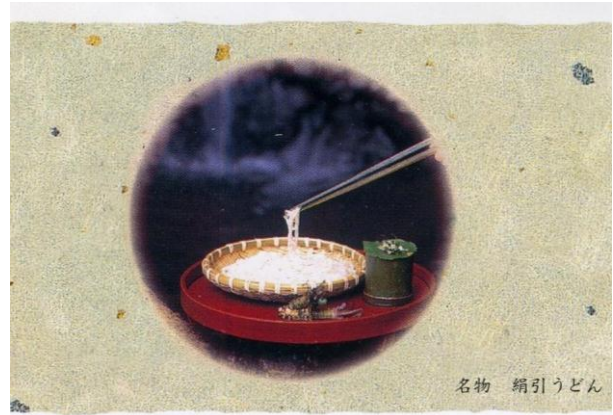
数日して、電話が来た。黒いのは種に黒っ子が入っていたからで、味はそんなにまずくはなかったとのことであった。

我が街のうどんに挑戦するために、来年は農林61号を播いてもらおうと思っている。自家製の小麦でうどんを打つ。黒川うどんを誕生させる日は、そんなに遠くはない。

川崎支部活動報告(前号以降)

2006年

- 6月25日(日) 平成18年度第1回
支部講習会(午前・午後)
高津高校料理実習室
- 7月9日(日) 本部「うどん旅行会」
支部より8名参加
アサヒビール足柄工場
箱根、芦の湖畔(昼食)
平塚七夕
- 8月26日(土) 本部「うどん店」視察
小平市ふるさと村
- 9月16日(土) - 17日(日)
支部 リーダー研修会
川崎市立青少年の家
うどん研修と食べ歩き
参加者11名



事業部より「研修バス旅行」の予告

期日 11月12日(日)

行き先 埼玉県桶川市「べに花ふるさと館」(手打ちうどん、試食と見学)

その他数箇所見学予定

*後日、案内状をお送りいたします

京都には店がない「洛中うどん“げた屋”」の話

山崎 健三（支部会員）

9月17日、指導者養成講習会の終了後、昼食を兼ねて参加者のうち5名が立ち寄った何とも珍奇なうどん店の話である。

店にはいるとジャズのBGMが流れ、一瞬喫茶店に入ったかと錯覚する。今から20年ほど前、京都おたくのベーシスト、通称？「げたお」氏が世田谷美術館の近くでミュージシャンを客に当て込んで仲間と開業したのが店名の由来という。「げた屋」にしたのは、「げたお」では屋号に向かないと、京都で有名な「わらじ屋」に対抗してのことらしい。日曜ではあったが足の不便さにもかかわらず、11時半に開店して12時迄にほとんどの席が埋まった。

ところで、肝心のうどんの中味であるが、一口で言えば店のパンフレットに「あたりまえの美味しさ」と表現しているように、テライ（銜い）のない（「うそのない堅実安全な食材を選ぶ」）正直なうどんであった。因みに同行者の注文した「薬膳しづみうどん」は“げた屋名物”と銘打っただけに同店の代表商品で、秋田の大しづみを使って、かつお出し汁と混じった関西風の薄味汁に、讃岐風のコシのある白いうどんが入っていた。自分がとった

「とろゝざる」は期待通り出汁ととろゝが分かれて出てきたので、最初出汁のみに数本のうどんをつけ麺で食べた。この出汁がかけ汁と異なって濃い目の関東風な味になっているのは、店のイメージと違って意表をつかれた。麺は日清製粉を使って讃岐と同じ機械打ちとのことであるが、十分手打ちに対抗できる麺であった。

色々と意外性の連続は、未解決の推理小説を読んだような感想をもって店を出た。後日どなたか訪問されて、この意外性の謎解きをして下されば有難いと思う。

☆ 蕎麦無／ざる760円、しづみ980円

☆ 営業 11時30分～15時／18時～22時30分（月曜休）

☆ 宮前区水沢2-3-16／Tel&Fax 976-6471

☆ 送迎サービス有



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

今号は食べ歩き特集の感があります。7月9日（日）、本部主催の研修バス旅行に参加、箱根芦ノ湖畔「絹引の里」で絹引うどんを食しました。

箱根山の名水と里牛蒡のすりおろしたものを混ぜ合わせ、焼炭であくを抜き、香り高い汁で練りあげた絹のようなきめこまやかさは、うどんでは

なくむしろ素麺の感触でした。

作るだけでなく多様な手打ちうどんの試食も楽しみなものです。

川崎支部主催の研修バス旅行で、手打ちうどんの変わった調理法を味わってみませんか。