

麦穂だより

第19号 2006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

うどん研修旅行記

中島 常雄（川崎支部副支部長）



去る11月12日、第2回川崎支部うどん研修旅行会が開催された。日ごしの穏やかな旅行日和であった。

集合地、武蔵小杉駅前を8時一寸過ぎに出発、間もなく缶ビールなどが配られて何となくホンワカムードの出だしとなった。ホンワカしている内に、川越到着。蔵造りの町並みや時の鐘、菓子屋横丁など、サブ・テーマにしては重すぎる程の、中味濃い一刻であった。

川越から再びバス移動、11時30分、今回の主題である桶川市「べに花ふるさと館」に到着。がっしりとした長屋門を入ると広場があり、奥に大きな民家風の建物がある。御目当ての「ふるさと館」である。

敷居を越して入ると、土間に並べられた長椅子に、10人程の人達がジリジリした気配で坐って居る。どうやら左手にあるうどん食堂の順番待ち

のようだ。人気があると見える。これを横目に見て二階に上る。

総二階の部屋部屋から間仕切りを取り払ったような復元建築なので、天井を貼った座敷造りの部分や、複雑な木組みの見える吹抜け高窓やらを、一眼で見廻すことができる。民家好きには嬉しい眺めであろう。

その内にビールと日本酒がドカドカと出て来た。飲むほどに、酔うほどにて大きなカキ揚げが来る。メニューにある「べに花かき揚げ」（150円）であろう。追いかけるように、ざる盛りのうどん。大ぶりの小鉢に入った具沢山の麵つゆ。具は鶏肉、野菜数種。メニューにある「田舎汁うどん」（600円）である。

仲間誉めを我慢して言えば、数あるメニューの中から、これを選んだのは、企画担当の見識だと思う。

手打ちのうどんと野菜をドッサリと入れた醤油味のつけ汁、何の変哲もない武蔵野農家の日常食である。少し気張って、汁に鶏肉を入れた、更に気張って天ぷらも添えた。気張っては見たがベースは農家の日常食である。味が垢抜けするか、しないかは、その家の主婦のセンス、店屋であれば板前の腕であろう。

我々の会が保存しようとするのは、武蔵野農家のうどんであり、料理屋のそれではない。そしてまた、それを伝承保存するというだけでなく、更に各地に伝わっているのものであろうそれぞれの伝統うどんとの比較もまた課題の一つであろう。他を知らなければ自らを知りえない。会食メニューの選択に研修旅行の気がまえが見えるようで嬉しくなった。

所で肝腎のうどんだが、立派な打上りである。口ざわり。コシ、風味、我々の打つ（私が打つで

はない）うどんと大差がないように思った。何か共通した香り、風味があるようなのである。まさか同じ粉ではあるまいと、帰りがけに聞いて見た。板長風の方と、林さんが何か話して居られる横から口をはさんだのである。前田という製粉所だとのことである。赤い顔をして、くどい口出しは、と思い遠慮したのだが、これは失敗だった。研修だから多少の失礼を押しでも詳しく聞くべきであった。更にまた、売店で原料小麦粉を売っていたのに買わなかった。普段使っている田中製粉の粉と打ち比べて、などと利口ぶつても始まらない。買ってないから物が無い。比べようもない。全くもう、宝の山に入り乍らである。

ホロ酔いの御機嫌にまぎれて、肝腎のツメをすっかり忘れていた。全く御恥ずかしい次第で私の研修は終わったのである。



行程

武蔵小杉（8時） → 環8経由・関越道 → 川越（9時半～11時） → 桶川市べに花ふるさと館（11時半～13時半・見学・昼食） → さきたま古墳群・資料館（14時～15時） → 加須インター・東北道・首都高経由 → 武蔵小杉（18時）解散

川崎支部活動報告(前号以降)

2006年

10月1日(日) 平成18年度第2回 支部うどん講習会
高津高校料理実習室 午前・午後 2回
参加者 午前23名・午後5名 役員10名

10月27日(金) 支部役員会 総合自治会館(武蔵小杉)
当日の議題

- ・支部研修旅行
- ・講習会への指導者派遣
- ・12月の支部講習会
- ・その他

11月12日(日) 発足5周年記念 支部うどん研修旅行
川越市・桶川市・行田市(埼玉古墳群)
参加者 26名

11月18日(土) 本部麦まき日待ち秋のまつりへ応援
参加者2名

稲田小(親子うどん講習会)へ指導者派遣
参加者3名

12月2日(土) ゆりっ子ふれあい夢広場
うどん打ちの実演と試食 百合丘小学校へ指導者派遣
参加者4名



第2回支部講習会



ゆりっ子ふれあい夢広場

うどん打ちとコミュニケーション

油井 秀人（支部会員）

私には二人の娘がいる。長女は中学生で次女は小学生だ。中学生の長女はもはや相手にしてくれない。次女の小学生はまだ相手にしてくる。よく連れ立ってうどん教室に通っているのは次女である。

うどん教室を知ったのは2004年3月だ。このときは一人で行ったと記憶している。

それより数年前に蕎麦を打ったことがある。長野の妙高高原あたりに家族で旅行した際に、蕎麦を自分で打って食べられる蕎麦屋で蕎麦打ち体験をした。その蕎麦打ちで手打ちの麺に興味を持っていた次女を参加2回目の教室に連れ立っていったのが娘とのうどん打ちの始まりだ。とはいえ、和気あいあいとしているわけではない、娘は誰に似たのか比較的人見知りし、知らない人が多いところでは静かにしている。そのためかよく観察しており、水回しの際に、「最初は水半分だね」とか、のしの際に「もう10回したよ」などと指摘してく

れる。いまのところ一人でところどころ何かをしたいたり、コーンスターチを振切った後のうどんを叩き束る。内心、そんなに叩いたがら任せている。しかし、帰り道に「疲れたねえ」なして少しは会話をする程度の甘い香りがし、食べた～あまい父である。



打ちたいとは言わないが、らしく、踏みや友粉を振ったりしてくれる。なぜか、ねるのが好きなようであら切れちゃうよ、と思いなここでの会話は多くない。どと言いながら買い物である。駅近辺でクッキー、と言え買ってしま

うどん打ち教室の日の夕食は、もちろんうどんだ。自分で茹でて、家族に食べてもらう。最初のころは、数センチの細切れのうどんであった。でも、美味しいと、言いながら食べてくれた。そう言うのはおだて上手の妻である。それはそうだ、先の蕎麦打ち体験の後、蕎麦打ちセットを購入し、一度ひとりで打ってみた。もちろん、体験の様子をビデオに収めていたのでそれを観ながら打った。同じように打ったつもりなのだが、蕎麦ではなく蕎麦掻のようで、とてもすすんで食べようとは思えない代物であった。子供たちはほとんど手をつけなかった。それに比べればマシである。うどんは、どんなに失敗しても、「それなりに食べられる」点がよいと思っている。こんな細切れのうどんのときにも次女は「ミミ、ミミ」と言いながらミミを探して食べている。これは次女が参加した際のうどん打ちの解説でミミは手打ちの証である、とのこと。なぜか、これが娘の耳に残っているのであろう、私の手打ちうどんを食する際には、ミミを探して食べている。細切れうどんの中から探すのであるから大変である。

さて、幾度となく教室に通ううちに、茹でてでもそれなりの長いうどんが時々出現するようになった。その時、長女が「長～い。うどんだあ！！」と。「じゃ、そろそろうどん屋でもやろうかな」と言えば、「細切れうどん屋だ」と切り返される。ひそかに自分の老後の楽しみ、いや、もしものリストラの際には、心機一転「うどん屋」でもと思っているが、まずは、「美味しいうどん！！」と言わせない限り無理であろう。長い会話もしたいが、それよりは「うまい」のひと言を言わせるのが先決のようだ。最近もうどん教室の際に粉を購入しているが、家で打ったのは昨年9月が最後だ。粉が泣いている。次女にも打たせ今年は年越しうどんにしよう。

ウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブン あとがき ウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブン

今回の研修旅行も見所が多く、川越でも午後からお祭りが予定され、桶川市のふるさと館でも骨董市が開かれていて、うどんの試食だけでなく、そば、うどんの手打ち実演も見ることが出来ました。

参加者が昨年より14人少ない26人だったこと

が悔やまれますが、11月は行事が多く、予定が重なってしまったものと考えられます。

来年はもっと早めに日程に組み込み、大勢の方へうどん研修旅行を満喫していただきたいと思います。