

麦穂だより

第20号

2007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

今井小学校PTA「おとうさんの会」のこと

中村 卓史（川崎市立今井小学校 PTA 会長）

私、川崎市立今井小学校PTA会長の中村と申します。今回はPTAの特別委員会の「おとうさんの会」としてのイベントとして手打ちうどん講習会を企画させていただき、ご協力いただきました。

ここで「おとうさんの会」のことについて紹介させていただきます。

日頃のPTA活動は主にお母さんたちの活動になりがちで学校行事の手強い募集をしてもなかなかお父さんの参加がありませんでした。しかし実際には力仕事が多くお父さんの参加が必要です。そこで「おとうさんの会」を立ち上げ、お父さんたちが参加しやすい環境を整えました。

今では会員も50名を超え運動会、フリーマーケット等の学校行事のお手伝いで大活躍をしています。

そんな中、多くの会員よりお手伝いだけでなく「おとうさんの会」主催のイベントを開催したいとの声が上がリ、いろいろ検討した中でPTAのOBの方より「武蔵野手打ちうどん保存普及会」のことを紹介いただきました。

川崎支部幹事長の山田様と打ち合わせをさせていただき、また学校にも家庭科室を使用させていただけるよう準備が整い参加者を募集したところ

10組のお父さん、お母さんと子ども達が集まりました。（予想より少なかったんですが）日頃なかなかお父さんと子ども達との共同作業をする機会が無い中、皆さん真剣にまた楽しくうどんを打ちました。

講師の方が6名も来てくださりとても丁寧におわかりやすく指導していただいたおかげで初めてにしてはとてもできの良いうどんが打ちあがりました。

また「武蔵野手打ちうどん」の歴史についてもお話を頂きました。（地元のことなのに知らないことばかりでした）

講習終了後、親子で試食会を行い、いつも食べなれたうどんとの食感の違いに驚きながらもアツという間に完食しました。

今回皆様のおかげでとても貴重な体験をさせていただきました。今後、より多くのPTA会員に体験していただけるように、来年度以降今回の講習を参考にして「おとうさんの会」としてのイベントとして発展させていきたいと思っています。

今回はどうもありがとうございました。皆様のおかげで充実した親子での一日が過ごせました。また機会がありましたらよろしく願いいたします。



2007年1月22日

西生田中学校区 児童・生徒・保護者の皆様

西生田中学校区地域教育会議

議長 塩川 孝

「手打ちうどん」に挑戦！

～じぶんで作るととってもおいしいよ～

あたたか
けんちんうどん



みなさん、「手打ちうどん」を体験したことはありますか？

西生田中学校区地域教育会議では「食に関する教育」事業として、「武蔵野うどんの会」の皆さんをお招きして「手打ちうどん」を作ります。うどん粉を、こねて、丸めて、ふんで、のぼして、美味しいうどんができてあがるでしょうか？打ちたてのうどんは、野菜がたくさんのかんちんうどんいただきます。みなさんふるってご参加ください。

○日時 2007年2月10日（土） 午前 9：30（受付）～13：00（終了予定）
午前10：00（作業を開始します）

○場所 西生田小学校 別活動室に集合・受付

○募集 80名ほど（応募者多数の場合は抽選とさせていただきます）

○参加費 一人 300円（食材費・保険料・当日集めます）

○持ち物 エプロン・三角巾・ふきん・うわばき・皮むき器（ある人）

割れないコップ（麦茶用）・箸・割れない大き目のお椀・スーパーの袋

※ 受付終了後、家庭科室へ移動します

※ 西生田小の児童は、自分の下駄箱で靴をはきかえてください

※ 行き帰りは車などに十分注意をしてください（交通安全）

みんなきてね！



●参加ご希望の方は下記用紙をご記入の上、1月25日（木）までに担任の先生へご提出下さい



ぼくは、家でうどんを打ったことがあるので、やり方は少しはしっていました。粉に水を入れてそばろ状にしたときは、ぱさぱさしていました。次にだんご状にして大きな玉を作りました。ぱさぱさからプニユプニユしてきました。そのかんしよくがおもしろかったです。三十分ねかしている間に、野菜を切りました。けんちん汁の中に入れる野菜です。ねかしてあったうどんをめん棒でのぼしていきおりました。そして切るとき、どんなあじかと考えながら切っていました。なかなかそろわなくてむずかしかったです。最後にけんちん汁の中にうどんを入れて食べました。やっぱり自分で作ったうどんはおいしかったです。

西生田小学校5年 山田 一貴

川崎支部活動報告(前号以降)

2006年

- 1月10日(日) 平成18年度第3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22名・午後19名 役員12名

2007年

- 1月24日(水) 支部役員会 忍(武蔵小杉)
当日の議題・総会までの日程確認
・各講習会への派遣計画
・3月の支部講習会
・その他
- 2月10日(土) 西生田小(西生田中学校区地域教育会議)へ指導者派遣
参加者 こども104名 おとな60名
支部参加者 8名
- 2月24日(土) 今井小(今井小PTAおとうさんの会)へ指導者派遣
参加者 親子10組20名
支部参加者 6名
- 3月 3日(土) 青少年創作センター親子体験教室へ指導者派遣
参加者 親子11組22名
支部参加者 4名



第3回 支部うどん講習会



今井小学校

武蔵野手打ちうどん保存普及会のブログを公開しました

(URL) <http://teuchiudon.exblog.jp/>

ご意見をお聞かせください。今後ともご意見を参考に徐々に改善をしていきたいと考えます。

餛飩屋探訪記 その5

林 黎吉 (川崎支部幹事)

池袋にある武蔵野うどん屋。これまで6～7回は行っている。武蔵野うどんの郷、小平や東村山まで行くには難儀。都心でどこか武蔵野うどんをやっているところはないかと、インターネットで探して大当たりのうどん屋にぶち当たった。うちたて家。



*とり汁うどん

ある時間が経つと無性に食べたくなる。自分の打つうどんとどこか違う。言ってみれば洗練された武蔵野うどんと言ったところか。色は薄黄色、弾力性があり、噛んで食べる、ほんのり塩気が残っており、風味・香りはかすかにある。言葉にするとこのうどんの方が優れているように見えるが、そうとも言えない。風味・香りと噛み応え、さらに素朴さは我々のうどんの勝ち。でも、また行ってみたいくなる何かがある。

これまで大盛りの“とり汁”または“もり”を食べてきたが、今回はさらに多い“特盛りのとり汁うどん”にしてみた。ここは盛り付ける前に重量を計って出す。600g。多いかと思っただが、案外食べられた。まず、出汁につけないで食べてみる。やはり芯があって噛み応えがあり、かすかに塩気、かすかな香りもある。出汁につけるととり汁にからんで、つるりと喉を通っていく。麺が太いので一本一本噛んで味わっていく。店の人に聞いてみると、1kgを食べる人も結構いるとのこと。

うどん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うどん

毎号川崎支部活動報告に掲載していますが、手打ちうどん作りの実演と指導を依頼される件数が増えています。私は講習会に出席して打つだけで、指導どころではないのですが、広報担当として初めて今井小学校の指導者派遣事業に参加しました。

教え方が上手なこととマンツーマン指導が功を奏し、また親子で協力し合っているせいか初めてとはとても思えない位の出来上がりでした。何回打っても会得できない私は、感心すると同時にわが身の不甲斐なさを恥じました。

茹で時間はどれくらいか、カウンター越しに帳場をちらちら見た。注文ごとに茹でるので時間がわかる。大体5分。3年位前の開店当初に訪問した時、茹で時間を聞いたら4分と言っていた。昔はもっと硬く、芯があった。塩気と香りは今よりあったように思う。

店頭でうどんを打っている。延ばしと切りの工程だけ。ここの延ばしは、力を入れるのは引きの時だけ。ひたすら引いていた。前方へは単に転がすだけ。打ち方もいろいろあるもの。

(店の情報)

- ・ メニュー : もりうどん480円、とり汁うどん650円、肉汁うどん700円 (普通400g、大盛り500g、特盛り600g、2枚800g、1kg)
- ・ 営業時間 : 午前11～午後9
- ・ 定休日 : 無休
- ・ 住所 : 東京都豊島区南池袋 3-13-17
- ・ 電話番号 : 電話 03-3980-3361

水回しの後、粉の色や状態がひとによりずいぶん違うことに改めて気づきました。伸ばしや切りについても皆さんが一生懸命、丁寧に取り組んでいる様子を見て反省しきり。

おんぶしてもらってはじける笑顔や思わず手を出すお父さんの真剣な顔、和やかに話し合う親子の交流など心温まる光景が繰り広げられました。原稿を書いてくださった中村様、山田君ありがとうございました。