

# 麦穂だより

## 第22号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部 2007年9月  
事務局 川崎市麻生区白鳥3-13-3 北條鈴子 Tel044-987-9149  
ブログURL (<http://teuchiudon.exblog.jp/>)

## 雑感

大園房雄（川崎支部会員）

いざ、何を記したらと思考するとき、武蔵野手打ちうどん保存普及会を結成された、故加藤先生が幼い頃から親しんだ伝統的食文化の技法を40年の歳月をかけご研鑽なされた偉業を学ぶ機会に恵まれたことに感謝しながらも、未だ、爪の垢ほどにも修行の成果が上がらない状態で、途轍もない荷を負うことになり、まだ気持ちの充実していない者として、会報に汚点を残すことになることを最初に詫びながら、茶を濁すことになることを諒承願いたい。

盟友であり心友である北條さんから誘われて、「手打ちうどんの会」に面白半分の興味を持って入会させて貰った。“うどん”は昨今食べない。嫌いではないが、健康上の理由で麺は、蕎麦を食べることにしている。

ただ、“うどん”には、懐かしい思い出がある。戦後北京から引揚者として、佐世保に上陸して、父母の郷里鹿児島島の阿久根に生活するようになり、高校卒業までの10年間で戦後の耐乏生活は、食べることには不自由はなかったが、農家で稲を耕作しても、生産された物は殆ど供出して、農家でも白米を食べることは出来ず、盆、正月以外は



麦飯がましなほうで、薩摩芋、カボチャや団子汁で腹を満たしたことは、記憶に新しい。

その中で、時たま母が打つ“うどん”は、母が強く手で捏ね回し、程よく粘ったものを丸めて、手頃に細く切って、その一本ずつを両手に持ち、振動させて麺を50センチ位の長さに伸ばして造った“伸しうどん”は見事なものだった。

腰が強く、歯応えもよく、鹿児島産黒豚の肉を入れ、具沢山の煮込みうどんは、その日の夕食が待ち遠しく、食べ盛りの餓鬼大将の成長を支えた源になったものとして、亡き母の面影を偲ぶのである。

折角の機会をいただいたのに、武蔵野手打ちうどんを学びながら、未だ何等とも、記することも出来ないが、今後興味を一層深めながら、遣れば遣る程に、奥の深い武蔵野手打ちうどんを極めるように、根気よく修行に励み、願わくば、孫たちや家族は勿論、友人男女に腕まくりの一席を設けることができるように努めたいし、夢は深謀遠慮で、先は“うどん屋”でもと譚言でとじる。

# うどん打ちの職員研修会 ～食育のために～

桑畑祥生（川崎市立西梶ヶ谷小学校）

今年の夏は、とても暑い日が続きました。環境問題を含めていろいろな意味で考えることの多い『猛暑日和』（？）でした。日々の暮らしの中で、表面的な快適さを求めれば求めるほどに、失うものが増えるような気がします。便利な機械に100パーセント依存する生活に行き着くのか、それとも、精神の豊かさを大切にしながら、手作りの文化にこだわり続けるのか、「天気予報」と「電気予報」を聞きながら考える夏でした。こんな思いも込めて職員研修を企画しました。

8月3日は、予想通り猛暑でした。北條事務局長を始として、合計3名の方と本校の元PTA会長が指導してくださいました。身支度を整えて、職員一同張り切って臨みました。

参加した教職員にとっては、自分の手で打ったうどんを講師の方々や同僚と一緒に食べたこと、職種（当日は、教諭・事務職員・栄養職員・給食調理員など）を超えて仲間と共に楽しく参加できる研修であったこと、そして、食文化に少しでも触れることができたこと等、とても有意義な研修会になりました。

小学校では、平成17年に「食育基本法」が成立して以来、子ども達に様々な学習の中で、食についての授業を工夫しながら行っています。

2年生は、生活科の学習で野菜を育てながら、絵や文で観察記録をかいています。「きゅうりを1かいにしゅうかくしてみたら、ちくちくしていてしんせんなきゅうりだとおもいました。たべたらおいしかったです。またつぎの日になると、きゅうりの赤ちゃんができていました。かわいかったから、うれしかったです。」

大人も子どもも、食についての思いは同じです。自分の手がかかっていると本当にうまいものです。

暑い中、講師の先生方、本当に有難うございました。「次回は冬がいいね。」という職員の声があります。よろしくお願いします。



（西梶ヶ谷小学校にて）

## 川崎支部活動報告(前号以降)

### 2007年

- 7月 1日(日) 支部講習会 高津高校調理室  
午前20名 午後12名 役員10名
- 7月25日(水) 保存・普及活動講習会  
主催：かわさき市民フロンティア  
会場：中原市民館  
参加者：22名  
役員：中島、山田、沢田
- 8月 3日(金) 保存・普及活動講習会  
会場：西梶ヶ谷小学校  
参加者：教職員17名  
役員：北條、島根、細田
- 9月11日(火) 支部役員会  
会場：総合自治会館  
参加者：役員12名  
議題：当面の活動について
- 9月22日(土)～23日(日) 支部指導者講習会  
会場：青少年の家(宮崎台)  
参加者：役員9名



( 実習の前に道具のお手入れ )

### 今後の予定

- 11月11日(日) 第3回手打ちうどん探訪ツアー  
行先：群馬県桐生市  
参加申し込み；定員40名(先着順)  
参加費：会員4,500円、一般(家族)5,000円  
参加申込先；事業担当幹事 中野敏雄 宛  
〒211-0021 川崎市中原区木月住吉町20-10  
TEL(FAX) 044-411-7647  
職場TEL 044-556-5511 (川崎市体育協会)
- 11月17日(土)～18日(日) 本部・「麦蒔き日待ち、秋の祭り」 応援参加  
土曜日に準備、日曜日が本番です。参加希望者は、事務局までご連絡ください。

[支部講習会]

12月9日(日)、3月9日(日)

※詳細はおって連絡します。ブログでも掲載していきます。



# はじめてのうどん打ち

竹野内千代子（かわさき市民フロンティア会員）



（中原市民館にて）

男性11名、女性8名がかわさき市民フロンティアの「体験講座」～一緒に学び楽しみませんか～で初めてのうどん打ち。講師のデモンストレーションを見る目はもう真剣。鮮やかな手つきに感心し、ため息も。さあー今度は自分の番。粉を捌き、水と塩を良く混ぜ粉となじませてからこねる。力が要るのですぐに交代をする女性陣。伸ばしにいたってはあっちでも、こっちでも講師の姿を目で追い助けを求め。

そういう私も武蔵野うどんを食べたことはありますが打つのは初めて。腕が疲れるー。筋肉痛になってしまいそう。

足で踏む、腰つきも微妙。講師からも「もっと腰を落として」と注意をうけつつ何とか形になり、次に伸ばしにかかる。講師はあっちこちで大もて。そして切る段階に。ここでは女性が力量を発揮して細く上手に切る。男性の方から仕事を誤ったかもしれないという声も聞かれた。それほどうまくいった方も。

茹でる時もまだかまだかと「ちょっとまだ硬い」とか「もういいのでは」と楽しげな会話があちこちで交わされ、試食タイム。真夏の日を大変おいしく、いい経験をしました。

## 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

あなたのは‘手打ちうどん’ではなく、‘手抜きうどん’だからかわれる私ですが、うどん作りに限らず手抜きの多いのが恥ずかしながら私のクセです。

「麦穂だより」も発行以来手抜きの連続。写真で紙面を埋めていることにお気づきでしょう。ところが今回は、3名の方に原稿を書いていただきましたので、中味のある4ページになりました。ご協力に感謝します。

発行月にあわせて年間計画をたてておけば良いのに、毎号急場しのぎの泥縄式で会員の皆様には申し訳なく存じます。幸い強力な助っ人に恵まれて年4回発行のノルマを果たせてはいますが…。

あとがきを記しながら次回こそは！と思うのですが、同じ手順のくり返し。

次回は11月11日の研修旅行報告その他で盛りだくさんにしたいと思います。

秋の一日、見所満載の研修バス旅行に誘い合っぜひご参加ください。（光）