

麦穂だより

第23号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部 2007年12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/>)

群馬に個性が光る桐生うどんあり

大河原美春（川崎支部監事）

群馬には、うどん博士と呼ばれる長井恒先生が作詞した「うどん手打ち唄」がある。

自慢の麦粉 選り分けて チョイト
木鉢取りよせ
天塩ねかし水で 練り合わせ
ふんわり 丸い麺玉を ソレソレ
両足しっかりと 踏み込んで
ほどよい頃を 見はからい
麺台の上で 押しおぼし ソレ
巻き取りなして チョイト
手粉さらり 打ちふるい
たたみ折りたる麺帯を
弾む庖丁 駒音たてて ソレ
鉢巻きりり たのもしく
見事な手さばき トコトントン
ソレ トコトントン
これで 名題の手打ちうどんの ソレソレ
出来上り 出来上り



群馬は昔からうどんの名産地として知られている。

冬の日照時間が長く、しかも冷たい乾いた季節風の吹き通る気候風土が、うどんに向く小麦の最適地とされている。うどんに向く内麦が豊富に獲れたから、一般家庭でのうどん打ちはごく普通のこと、冠婚葬祭の“人寄せ”には必ずうどんは付きものだった。小麦粉のことを“うどん粉”という土地柄である。



桐生は、群馬県の東南部、栃木県との県境に接して、隣の足利市と並んで織物産地として全国的にその名が知られている。そしておいしいうどんを食べさせるところとしても有名である。桐生の街に点在するうどん会の旗の数々、昔からうどんを食べてきた町で、名物うどんは、西の讃岐に東の桐生と言われている。

第3回「手打ちうどん探訪ツアー」は、桐生一と人気のある老舗「川野屋本店」を研修の店に望んだが、収容人員の関係で実現できず、名物「桐生煮込みうどん」を食べることはできなかった。が、川野屋本店の店主・角田芳男氏の推薦で、川野屋本店の伝統を継ぐ息子さんが、大学卒業後うどんの研究を続けているという「相生（あいおい）」

店」で研修することができた。



「川野屋本店相生」の名物は、天ぷら入りカレーうどんである。うどんはすべて、代々受け継いできた昔ながらの手打ちで、上州の地粉を用いた桐生名物平うちうどん“ひも川”である。カレーうどんに合うように2年も費やして、やっとのことでもちもちした味の良い安全な麺ができたという。カレーのルウは、毎朝手作りのオリジナルで、さば節の上等なだしで、ゆるく溶かれたカレールウが、幅広のもっちりしたひも川うどんとうまくなじんだカレーうどん。地粉を感じさせる武蔵野手打ちうどんの感触に似て、うどんの表面にルウ

がしっかりからんでおいしい。農林61号の香りがした。

川野屋本店から角田芳男氏がかけつけてくれ、私達「武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部」のメンバーを歓迎してくれた。桐生うどんの歴史やひも川うどんについて資料を用意して待っていてくれ、会にプレゼントしてくれた。角田芳男氏は現在桐生うどん会の中心人物であり、「バンカラよっちゃん」と呼ばれる桐生の人気者である。

弾む庖丁 駒音たてて ソレ
鉢巻きりり たのもしく
見事な手さばき トコトントン
ソレ トコトントン

店の奥から息子さんの庖丁の快音が響く。若き店主が、引き続き一層の研究をされ、更においしいうどん作りと、うどんの振興に尽くされるよう、うどんの愛好者の一人として願う思いである。帰りに角田芳男氏から「叡知」「悠久」「ひも川」の手書きのことばをいただいた。桐生うどんが光る「こころ」を学んだような気がした。



萩原の大笠松にて（群馬県指定天然記念物）

麻生こだわりのうどんづくり

山田安之（麻生区文化協会会員）

厳しい残暑もようやくおさまった9月29日、麻生区文化協会文化サロン部では、日本の食文化の伝統を伝えるための行事として、「麻生こだわりのうどんづくり」（手打ちうどん体験講習）を麻生市民館で開催しました。

当日の講師として、武蔵野手打ちうどん保存普及会の北條秀衛氏（前川崎市教育長）他3名の方に、実習指導（午前の部）と懇談会（午後の部）のコメントをお願いしました。

参加者は一般公募13名と文化協会のメンバー合わせて20名。ほとんどの人がうどんづくりは初

体験でしたが、講師の先生方の熱心な指導のもと、実習をすすめるうちに、それぞれいっばしのうどん職人になったような気分で、大いに盛り上がり、楽しい時間を過ごすことができました。

午後の懇談会では、北條講師のお話を聞いた後、参加者全員に、今日の実習を通じた感想や質問などを自由に話してもらいました。それぞれの参加

者から、小麦粉など食材の選び方や麺つゆの作り方などの質問や、各家庭の食生活とうどんに関する懐かしい思い出など、様々な発言がありました。また講師の先生からは個々に、ていねいなコメントをいただき、文化協会の菅原敬子さん手製の「げんこつあめ」（大麦が材料）でお茶を飲みながら、参加者一人ひとりが交流でき、充実した催しとなったと思っています。

私自身、18年近い関西在住の経験から、これまで「うどん文化」は関西（西日本）のものだと思っていました。しかし、

18世紀半ばまで江戸

は「うどんの町」であり、「そば文化」が隆盛となるのは田沼時代以降であること、また、今は「食の洋風化」の流れと食料の自給率が低く、小麦等の「穀物の価格高騰」の中で、どのようにしてわが国伝統の食文化を守り、育てていったらいいのか、いろいろと考えさせられた今回の体験講習でした。



川崎支部活動報告(前号以降)

2007年

- 9月29日（土） 麻生区文化協会・うどん講習会 麻生市民館
参加者 20名 役員 4名
- 9月30日（日） 平成19年度第2回 支部うどん講習会 高津高校料理実習室
参加者 午前16名・午後10名 役員 14名
- 11月11日（日） 第3回手打ちうどん探訪ツアー
萩原町の大笠松・富弘美術館・道の駅くろほね・川野屋本店相生店・
桐生織物記念館
参加者 会員20名 一般8名 計28名
- 11月18日（日） 本部麦まき日待ち秋のまつりへ応援
役員 3名
- 11月21日（水） ゆうゆう広場あさお・うどん講習会 ゆうゆう広場
参加者 子ども8名 大人7名 役員5名

うどん打ちを体験して

ゆうゆう広場あさお相談員・カウンセラー一同（文責・堀裕子）

「ゆうゆう広場あさお」の子ども達が、11月21日、「武蔵野手打ちうどん保存普及会」の皆様からうどん打ちを教えていただきました。

本番の前に実習デモを見た子ども達は、“簡単そうだな”と思ったようです。楽しい会話を交えて、引き込まれるような動作で、うどんを打つ大河原さん、うどん打ちのくわしい流れをユーモラスに説明してくださいました。北條さんのお話に、子ども達は、普段とはことなっていて、表情は冴え渡り、目と耳をしっかりと集中させていました。

いよいよ、うどん打ちが始まりました。与えられた粉・水・塩を目の前にして、子ども達はお手本の実習デモを思い出しながら、手ばやく、根気強く混ぜ合わせていきます。それぞれの作業台を廻って粉の混ぜ具合を見ながら、「手つきがいいよ。」「うどん屋になれるよ」「器用にまぜるね」等と励ましの言葉をかけてくださる北條さん、山田さん、大河原さん、細田さん、島根さん、尾立さんの細かいご配慮に、子ども達の顔がいちだんと真剣味を帯びていくようでした。



最終段階に入って、再び水を入れ、練り上げ、粘りのある生地ができあがりました。それを丸くうすくなるようにビニールの上から足で踏み、形を作り上げていきます。これを寝かせると、しばらくして、つやつや、なめらかな肌をもつ生地に生まれ変わりました。

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

本部の「麦まき日待ち秋のまつり」に初めて参加しました。会場の小平市ふるさと村でひととき目立つ手打ちうどんのブースは、川崎宿の再現に使われたセットを廃材にする前に解体し、本部会長宅に運搬、保存して会場設営の都度運搬、組立、解体、運搬、保存を繰り返して大事に扱われていることが分かりました。本部と支部のつながりがこのような形で生かされていることに感動し、親しみを覚えました。

再び、台の上でこね、踏んでうすくのばすことを3回繰り返して、麺棒に巻き、のばす、ひろげるの動作をくり返すと、生地がうすくなります。それを檜のまな板の上でたたんで、包丁で等間隔に刻んでいきます。ストンと落とす要領で切る子ども達の手つきにも熱がこもっていきます。



持参していただいた大鍋でゆであがった頃には、正午をとくにまわっていて、午前のおなかの虫も鳴いていたようで、食べる準備が急ピッチで進みました。できたてのこしのあるうどんをいただいた子ども達は、「こんなにおいしいうどんは初めてだよ。」と喜び、普段にはみられない静かな表情に、満足感が素直ににじみでていました。子ども達の手記にもそのことが記されており、「武蔵野手打ちうどん保存普及会」の皆様への感謝へとつながっているように思えました。

わたくしどもにとっても、おいしくできたという自信、前むきに何かを実現したという満足感が、子ども達に積極性、行動力を生み出しているように感じられ、うれしいことと喜んでおります。

このような機会を与えてくださいました「武蔵野手打ちうどん保存普及会」の方々に、御礼を申し上げますと存じます。