

麦穂だより

第24号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部 2008年3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/>)

「うどんづくり」初体験顛末記

白石治美（講習会参加者）

“たった2時間でもちもち つるつるのお肌を
ゲット。しかもお代はなんとワンコイン(500円)”

これは誇大広告では有りません。何しろ相手は
「うどん」なのですから。

昨年暮れ12月9日の朝、小春日和の気持ちの
良い日でした。高津高校での第三回「川崎支部う
どんづくり講習会」にビジターとして参加させて
頂きました。

最初に名人のデモを北條事
務局長の解説で見学。説明が分
かり易く面白かったのですっ
かり理解できたような気がし
て、さあいざ実習。

所がです。何にも分っちゃ居
ないのです。最初の塩と水の合
わせ方から厳しい指導教官
(?) 山田様の「ダメ」がはい
り、こねの段階では「ダメダ
ーメ」と強調アクセント。おま
けに隣でこねている我が盟友
は「じょうずねえ。ホントにはじめて?’’なんて
身に余る(?) 賞賛の嵐。

なんだこれとはと、しょんぼり。でもさすが指導
者、我が落ち込みをめごとくキャッチ、「初めてな
んてみんなこの位」果たしてこれはお褒めの言葉
か、はたまた、軽い慰めか、詮索する時間もなく。

なにしろ「こね」の段階は忙しいのです。

でも、いよいよしびれを切らした、教官殿は、
「僕が見本を・・・」

そうしたら、あーら不思議、とんでもなく“ダ
メ生徒”の粉がたったの2分間で素晴らしい「う
どんの素」に変身したのです。

(中略)

我が指導教官はさすが緩急自
在、最後に私の包丁さばきを褒
めて下さり。(人間何か一つは取
り柄が有るものです。)

私の「うどんづくり」初体験
は、ジ・エンド。

感想を申し上げます。「たかが
うどん、されどうどん」

うどんづくりってなかなかで
す。本当に奥が深い。私は病み
つきになりそうです。

その日の夕食は勿論、我が「初体験手作りう
どん」の大パーティー(?) です。

どんなにおいしかったことか。香りまでが伝わ
ってくるのです!

私はもうスーパーの{本日の目玉品ゆで麺3玉
150円}は、だめかも・・・。



小麦とカーニバル

北條秀衛（支部事務局長）



（リエカの仮装舞踏会にて）

川崎市の姉妹都市の第1号は旧ユーゴスラビアから分離独立を果たしたクロアチアの二番目の都市であり、アドリア海に面した風光明媚な港町、リエカ市である。（ちなみに民族の独立問題で旧ユーゴスラビアはチトー大統領の死後、内紛状態となり、今でもコソボの独立を巡って、世界中を巻き込んだ争いとなっている。）

そのリエカ市からカーニバルの招待状が届いたことを契機として、市民交流団として訪問する機会を得ることができた。リエカ市は海をはさんでイタリアの対岸に位置しており、夏期はヴェニスから数時間の船旅で行くことができる。陸路でもヴェニスから列車で2時間で国境の町トリエステに到着し、そこから車で約2時間でリエカ市に入ることができる。

今年のカーニバルは2月2日（前夜祭）3日であり、いつ果てるのかと思わされたパレードは圧巻であった。真偽のほどはわからないが、地元の人から世界三大カーニバルの一つであると教えられた。後の二つは、リオとヴェニスだそうである。

前夜祭は盛大な仮装舞踏会であった。仲間の何人かは和服を持って行った。ひょっとこやおかめ

の仮面も用意した。祭りの法被もあった。私にも何か仮装せよとのご用達であったが、何をどうすればよいか、大変困ってしまった。そして窮余の一策として私が選んだのが、武蔵野手打ちうどん会の正装、作務衣にまいかけ、バンダナのいつものスタイルである。うどん会と日本文化の宣伝に努めることにしたのである。

「ビューティフル」「ファンタスティック」との言葉は多数寄せられたが、うどんのために効果があったかどうかは定かではない。しかし地元紙やTVに取材されたので、祭りの一助となったのではと自負している。

この旅行の間の主食はパンとパスタであった。オーストラリアの干ばつや地球温暖化阻止のバイオエネルギーの関係から、世界的に小麦が高騰しているが、パスタにもパンがついてくるのである。ワインを頼んでもついてくる。市場においてもパンはすこぶる安い。日本ほど影響を受けていないのか、はたまた自給率が高いのであろうか。

ひるがえって、うどん用の小麦はA S W（オーストラリア・スタンダード・ホワイートの頭文字をとっている）が日本では90%とされている現

況から、もろに影響を受けており、この春から再度、値上がりが予定されている。

ASWは、低迷していた日本の小麦の自給率を背景に、国産小麦に代わるうどん用粉として昭和49年から輸入をスタートした。この粉は、一種類の小麦ではなく、数種類がブレンドされている。日本人のうどんの好みに対応しているのである。国産小麦より色が白いのが特徴である。うどんといえば、白くツヤツヤしたものと多くの人が思うようになったのもこのせいではあるまいか。また、この小麦は品質改良の研究を徹底して行なった結果、こしもあり保存性やうどんづくりの作業性な

どから、一気に国内に流行することとなった。讃岐うどんも大半がこの粉を使用しているということで物議をかもし出したことは記憶に新しい。

讃岐では、その後「さぬきの夢2000」に取り組んでおり、評判を増している。我々が農林61号は北関東を中心に日本で3本の指に入る作付面積であるが、国内産の9割は北海道産である。「ホクシン」(北海道)「チクゴイズミ」(九州)「シロガネコムギ」(北陸)など、なかなか、おいしそうな銘柄もある。小麦の値上がりを契機として、小麦の研究や自家栽培など新たに取り組まねばと思っている。



(第3回支部講習会にて)

川崎支部活動報告(前号以降)

2007年

1月9日(日) 平成19年度第3回 支部うどん講習会 高津高校料理実習室
“年越しを手打ちうどん”
参加者 午前19名・午後7名 役員12名

2008年

1月22日(火) 支部役員会 会場;溝の口
内容)
・ 第4回支部講習会のもち方
・ 新年度「総会」に向けての検討
役員12名
3月2日(日) 支部三役会 会場;新百合ヶ丘
・ 総会の持ち方(日程等)

<予告> 平成20年度 第8回支部総会

平成20年5月18日(日) 午後を予定

第3回「手打ちうどん探訪ツアー」記

江原光子（支部幹事）

昨年11月11日（日）前日からの激しい雨も上がり、定刻5分前に参加者全員集合しバスは武蔵小杉を出発した。日曜の割には道が空いていて、中野事業部長から簡単な日程説明の後、マイクを回して自己紹介。アルコールも手伝って車中に和やかな雰囲気がたちこめる。

経費節減でガイドさんがいなくても群馬県出身の大河原監事が名ガイド役を勤めてくださる。最初の目的地、「萩原の大笠松」に着いたのが10時40分。樹高7m、幹周り6m、周囲80m、推定樹齢430年のクロマツは緑の大海原を思わせる巨木。群馬県指定天然記念物というが、国指定にも見受けられない名木である。個人の邸内にありご当主が説明して下さる。これまで樹の成長に合わせて母屋を3度後ろへ引き下げ、毎年大勢の植木職やボランティアが手入れに掛かり、維持管理に並大抵でない御苦労が伺えた。

柵で囲われた根元に特別に入れて頂き、大蛇がのたうつような苔むした根幹を間近く見た感激は忘れられない。その後、車は紅葉のきれいな渡良瀬渓谷に沿って一路富弘美術館へ。琴線に触れる大河原さんの説明に関心が深まる。星野富弘さんは現在60歳、体育科教師になってまもなく頸部を損傷し手足の自由を失う。絶望の淵から彼を救い上げたのは家族の愛であり、詩人の言葉であり、信仰であつたらしい。

口に筆をくわえて、文字と絵を描くことで独特の詩画を創作し、国内外で展覧会を開く。次々に描かれる作品を集め、生誕の地・勢多郡東村に村立美術館が建設されたのが1991年。2005年4月に新築された美術館は、曲線の壁面をもつ展示室が6室とロビー他多くの円の空間があり、

バリアフリーの設計で短時間では見きれないほど魅力がある。

詩画1点ずつに見とれているうち集合時間になってしまい、心を残しての退去となった。美術館の環境も申し分なく、何よりも周囲の木々や草木湖を眺めながらカフェでゆっくりお茶が飲みたかった！

おなが空いてきた。午後1時過ぎてもうどんにありつけない理由は？数ある桐生手打ちうどん店の中でも有名な川野屋本店の相生店は、顧客に迷惑をかけないよう昼食時間帯をずらせて来店してほしいとの要望で、われらグループは1時半からの予約となっていた。

本店店主・角田芳男氏は大河原監事と旧知の間柄で、うどんの話を始めると止らない情熱とこだわりの持ち主で83歳。息子さんが店主の相生店にバイクで駆けつけ、資料やメダルを示しながら熱弁をふるい、宣伝も怠りなし。最大の目的である手打ちうどんのメニューは、海老天カレーうどん。手打ちうどんといえばもりのイメージを覆して、とろりとしたカレーの上に大きな海老天が載っている。うどんは手打ちでひも川、カレーに馴染んでうどんの風味は私にはわかりにくかった。盛りうどんを追加注文し、香り、味、コシの強弱等を確認した何名かの感想は聞きそびれた。

桐生織物記念館見学後帰路につく。傘不要だった天気も関越道に入るとひどく降りだした。渋滞を避けて昨年6月開通した圏央道を経由。暗闇の中でスピードがアップした。

うどんだけでなく自然・芸術にふれ、産直の買い物も好評の研修ツアーであつた。

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

この冬は川崎周辺でも雪が3回降り、厳しい寒さが続きました。三寒四温、春一番、花粉症、黄砂等の単語が飛び交ううちに本日（3月5日）は啓蟄。桜の開花予報も間もなく聞かれ、本当の春が近づく気配です。

講習会に初めて参加した白石様と川崎の姉妹都市リエカで武蔵野手打ちうどんの宣伝に努めた北條事務局長からの寄稿に感謝いたします。

研修旅行については前号に掲載済ですが、中味の充実ぶりを紹介すべく重ねての報告となりました。（光）