

# 麦穂だより

第25号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部 2008年6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/>)

## 平成20年度定期総会を開催

と き 平成20年5月18日(日) 午前10時~午後1時30分  
ところ 川崎市立高津高等学校

### 池田支部長挨拶(要旨)

今年は第8回目の定期総会となる。

茶道においては、一連の作法に基礎修練が自然に出てこそ茶道の極意といえる。

狂言師・野村萬斎も知識ではなく体得したことが演技として表現されるといっている。

うどん作りについても基本が身につき、自分なりの境地に立って一連の作業を進めることが肝要である。のどごしの良さよりも歯ごたえを味わいたい。自分なりの結論ではあるが、基本に立ち返り、会員の皆様とともに、うどん文化をさらに深めていきたいと思う。



(平成20年度定期総会)

### 定期総会次第

- |         |                   |            |
|---------|-------------------|------------|
| 1 開会の辞  | 舘 健三 副支部長         |            |
| 2 支部長挨拶 | 池田 輝夫 支部長         |            |
| 3 来賓挨拶  | (今回は来賓の出席なし)      |            |
| 4 議長選出  | 吉井 孝大 (会員)        |            |
| 5 議事    |                   |            |
| 議事第1号   | 平成19年度事業報告について    | 北條 秀衛 事務局長 |
| 議事第2号   | 平成19年度決算報告について    | 門井 孝一 幹事   |
|         | 会計監査報告について        | 島根 正隆 監事   |
| 議事第3号   | 平成20年度事業計画(案)について | 北條 事務局長    |
| 議事第4号   | 平成20年度予算(案)について   | 門井 幹事      |
| 司会進行    | 山田 敏徳 幹事長         |            |

# u d o n g (우동)

北條秀衛（支部事務局長）

五月晴れの韓国へ古い友人グループで旅をした。目的は韓国の歴史と文化を訪ねてであった。ソウル、利川（民俗村）、慶州（キョンジュ）などで、世界歴史遺産（仏国寺や石窟庵）、古墳、博物館、窯元を見て廻った。

食事はプルコギやカルビの焼肉、ビビンバ、クッパ、鍋、冷麺の名物料理を食したが、テーブルにはいつもキムチや豆モヤシなど韓国特産のものが5～6品並べられており、食べ放題とのことであった。（写真1）



最初の夜の料理店ではよくわからなかったが、翌日移動中に立ち寄ったドライブインでu d o n



g(우동)を発見した。（写真2）早速、ガイドに尋ねると“うどん”は韓国でも“うどん”で、よく食べるということであった。“うどん”は韓国でも日本と同程度の位置を占めているのが、その後駅や博物館のレストランの看板を見ることで認識さ



せられた。（写真3）

味のほうであるが、スープはともかくとして、“うどん”は「コシ」「のどごし」「かおり」とも武蔵野の方が上であった。A.S.Wよりもかなり「コシ」も弱かった。しかし、これは短期間滞在の私の感想で、我がうどんに匹敵する手打ちうどんの猛者がどこかにいるような気がしてならない。

次回はうどん会の仲間と韓国のうどんを訪ねる旅がしたいものである。

ちなみに韓国には製麺法のちがいによるネンミョン（ソバ粉を主原料にした押しだし麺）とカルクッス（コムギ粉を主原料にした切り麺）の2つがあり、それぞれの代表的なものとして、ネンミョンには冷麺、カルクッスにはうどんがある。

（参考 麺の文化史・・・石毛直道著）

## 西梶ヶ谷小学校「若竹会」(おやじの会)

上岡賢裕

その日は私たち「若竹会」にとって初めての会であり皆、意気昂然と臨みました。講師の方の指導が始まり、耳目を集中して久々に学習する楽しさを感じ、蛍窓雪案の日々を懐かしみました。しかし、傍目で見ているのと実際にやるのの違いを思い知らされました。水の量、混ぜる速さ等。全てが微かな加減で影響しあい、「うどん」作りの奥深さを学んだ一日でした。武蔵野うどん保存会の皆様、そして校長先生、ありがとうございました。



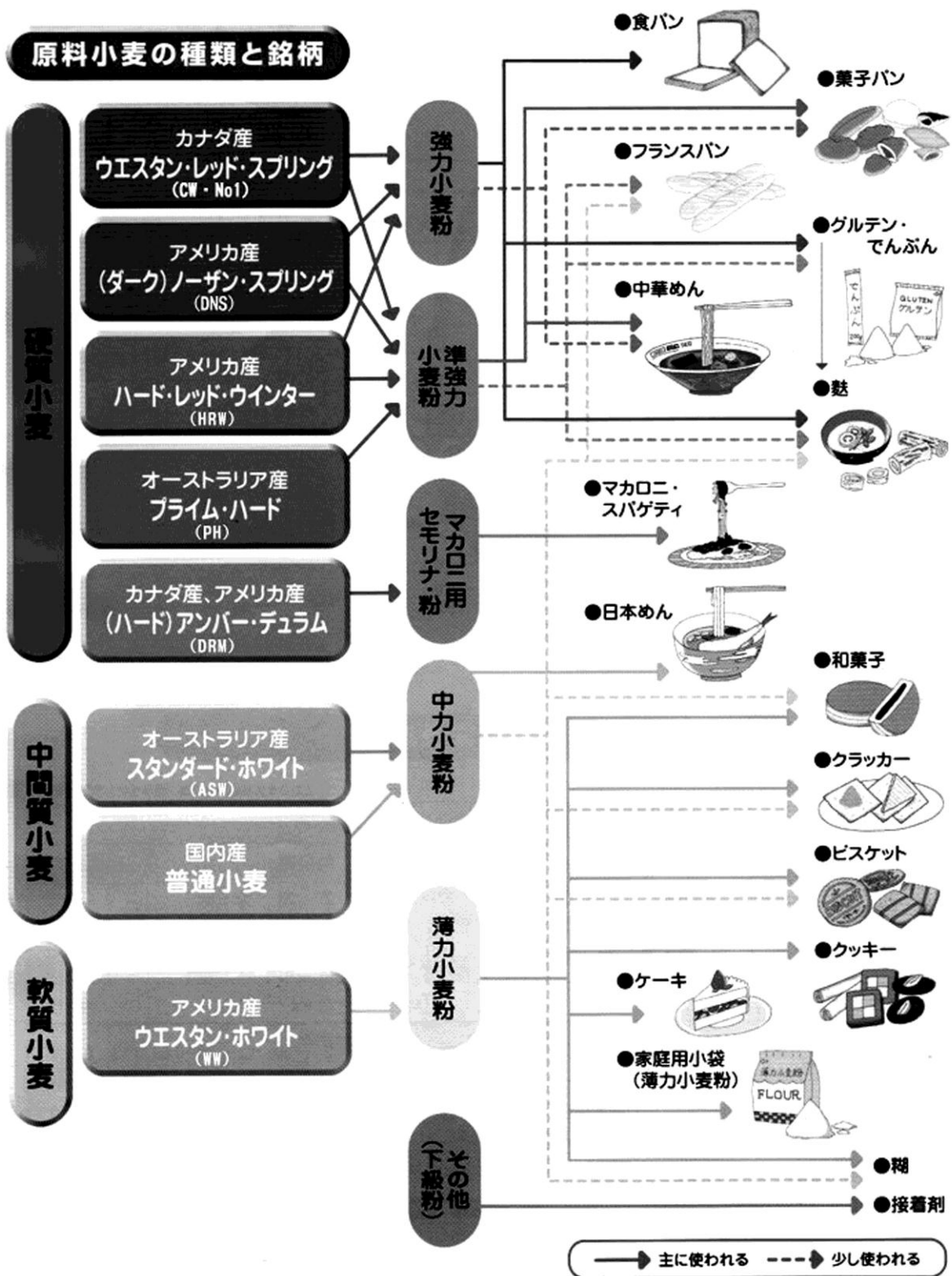
(西梶ヶ谷小学校にて)

## 川崎支部活動報告(前号以降)

### 2008年

- 3月 9日(日) 平成19年度第4回 支部うどん講習会 高津高校料理実習室  
(10:00-16:30) 参加者 午前20名・午後9名 役員16名
- 4月17日(木) 支部役員会 会場; 総合自治会館  
(18:00-20:00) (内容) 平成20年度「総会」に向けて  
(決算、事業報告、予算、事業計画)
- 5月18日(日) 平成20年度定期総会  
(10:00-13:30) ○総会  
(決算、事業報告、予算、事業計画)  
○手打ちうどん作りと試食  
(農林61号、さぬきの夢2000、ホクスイ、A. S. W.  
の4種類の粉でうどんを打ち、食べ比べ)  
参加者 31人(内、役員16人)
- 6月15日(日) 西梶ヶ谷小学校うどん講習会指導  
(13:30-16:00) 参加者 父親(大人)13人、子ども8名  
指導員 中島、北條、林、細田

# 小麦粉の種類と用途



(財) 製粉振興会 提供

## ウドンウドンウドンウドンウドンウドンウドン **あとがき** ウドンウドンウドンウドンウドンウドンウドン

ちがいのわからない私にも、4種の小麦粉で作ったうどんの味覚は微妙に異なって感じられました。そこで長野県産の中力粉でうどん作りに挑戦し、農林61号と同じ水加減・塩加減で試したところ、柔らかすぎて失敗でした。

その日の気温や、粉の感触から水加減・塩加減を決めるのは至難の技です。失敗は成功の素、何度も失敗を繰り返さないとおいしいうどんは出来ないと自戒しました。(光)