

麦穂だより

第26号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部 2008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/>)

子どもと参加させていただいて

村石恵子（支部会員）

私が子どもたちと講習会に参加させていただくようになって、3・4年になるでしょうか。すっかり、ひとりで打てる気になっている子どもたちですが、親としては、時間内にみなさんに迷惑をかけずに無事うどんを仕上げられるかいつもヒヤヒヤです。役員の方たちが、よく教えてくださり、なんとかうどんらしくしてくださるので、本当にありがたく楽しく参加させていただいています。これまでに、子ども連れの方を3組おさそいしましたが、どの方にも「必ず食べられるうどんを持って帰れるから！」と声をかけています。後日、「おいしかった。楽しかった。子どもがたくさん食べたよ。」と仰ってくださいるので、会の



普及になっているかな、と思っています。

講習会や総会の企画は、工夫があって楽しいですね。これまでの企画で記憶に残っているのは、ほうとうをごちそうになった総会や有名な粉による食べ比べです。息子は今でも「ホクスイは何か、さぬきの夢2000は何か、ASWはどうのこうの」と感想を語ってくれます。これまで、自分で打って食べるからおいしいのかと思っていましたが、やっぱり武蔵野うどんは、香りが良くて、こしがあっておいしいということがよく分かりました。

これからも、楽しく打っておいしく食べられる企画をよろしくお願いします。

△△我家の人気の食べ方△△

ぶっかけ（うちではそう呼んでいます）

広口のどんぶりに、茹でてよく洗った冷たい麺を入れ、ネギ・ショウガ・あげ玉・七味・生玉子・大根おろしをたっぷり入れて、めん汁をかける。

本部うどん食べあるき日帰り旅行に参加して

北條鈴子（支部事務局）

今年度の総会で、日帰りうどんの旅は、バス旅行の形ではなくなりまして、若干の寂しさと残念に思うわけでした。そんな時の本部の旅行のお誘いに、喜んで参加は、池田支部長他、5人の皆さんも共通の思いがあったのではないのでしょうか。

吉田うどんは、富士山の北麓にあるかつて富士登山道の入り口や富士講の御師のまちとして賑わったといわれ、町の一般住民が昔から自宅の座敷を昼時だけ開放して自慢の手打ちうどんを食べさせてくれたのが始まりとか・・・。

うどん屋敷は70軒近くあるようです。

2005年11月に、川崎支部の初めてのうどん研修旅行が行われた。麦穂だより14号一饅頭屋探訪記と、15号実施号をのぞくと、何と「サファイ屋」が中野事業部長の報告に出ているではありませんか・・・。タイミング悪かったのか支部旅行ではお断りされたようですが、本部の旅行では実現できました。先に述べましたようにうどん屋はたくさんあるけれど団体で利用できるうどん屋は数少ないようで、事業部のご苦労も垣間見ることができ、感謝です。



ここ「サファイ屋」は、夜はスナックサロンに、昼のうどんのお店より夜がメインの店名でしょうか・・・。

43名の昼食はやはり、早い人達が食べ終わってから後半の人に・・・と、順次、ゆであがり次第に食べはじめるという・・・一せいに「いただきます」とはいかない。いつものビールの乾杯も、遠慮（本部に右ならえで）で、肉とかき揚げのかけうどんの味を堪能しました。メニューを見ても、冷やしたぬき・肉うどん・天ぷらうどん・わかめうどん・たぬき納豆湯盛うどん—全品370円で、2005年の中野事業部長の下見の時と同じく、値上げしていないのです。

富士吉田方面へのお出かけ時には、安くておいしい手打ちうどんを食べてみるのも良いでしょう。

その後、河口湖ハーブ・フェスティバルを散策し、御坂農園での桃狩り、食べ放題で満腹・満足で、本部の皆様と、交流も深められたバス旅行となりました。



（肉とかき揚げのかけうどん）



(第1回支部講習会にて)

川崎支部活動報告(前号以降)

2008年

6月28日(土) 本部会員親睦旅行 富士吉田市 ほか
(08:00-17:00) 参加者 役員6名

6月29日(日) 平成20年度第1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17名・午後10名(+こども2名) 役員13名

9月28日(日) 平成20年度第2回 支部うどん講習会 高津高校料理実習室
(10:00-16:30)

今後の予定

12月7日(日) 平成20年度第3回 支部うどん講習会 高津高校料理実習室
(10:00-16:30)

私のうどん作りと道具

館健三（副支部長）

好きこそ物の上手なれといわれていますが、私のうどん作りは、会の発足以来年4回の講習会で打っただけでしたが、実力のない副支部長になったこともあり、昨秋から時おり家でも打ってみようという心境の変化がありました。

今では月に4～5kg程度の粉を打つようになり、使用する粉も農林61号はもとより、群馬県産、長野県産といろいろ試してみましたが、農林61号の良さを再確認するようになりました。

しかしその出来映えは、硬軟、長短一定のものにはならないのが実情です。

少し慣れてくると出来の悪い性分が出て、道具も自分好みのものを揃えたくくなりました。こね鉢一つとってもステンレス製ボールが一番実用的とわかっていながら木鉢が欲しくなり、大きさは尺5寸以上深目のもの、材質はトチ、ナツメ等、また木地のままだが良いのか、漆をぬったものがよいのか思案をめぐらせております。



今年5月に新緑の寸又峽に行き、老舗の翠光苑

ウドン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ウドン

9月発行の「麦穂だより」に、手打ちうどん研修旅行について掲載できないのは残念です。

村石さんがおいしい食べ方を紹介してくださいましたが、所変わればうどんメニューも多種多様なことをぜひ味わってみたいものです。

食品に対する安全性、信頼感が危険にさらされている今こそ、小麦の産地にこだわり、水と塩しか使わない安全でおいしい武蔵野手打ちうどんの普及にもっと努めましょう。

(光)



に泊まった時、宿の前の仕舞た屋に「珍品堂」という看板がかかっていたので、入ってみたところ、古民具が所狭しと並べてあって、黒光りした柱にかかった刷毛が目にとまり、手にとってみると細工の良い毛足の短い棕櫚の刷毛でした。

思わずこれはうどん作りに使えると思い、求めようとしたところ、店主は商売第一主義ではないので、気に入ったものがあったらお持ち帰りくださいとのことでした。

実際に使用してみると毛足が短く硬いため、その後合羽橋で求めた幅広で毛足の長い刷毛と併せて使用しています。

麺棒についても、材質、太さ、長さ等千差万別であり、自分にあった道具を探すのも、奥が深いことだと思います。

今後もうどん作りと併せて、自分好みの道具を揃えていくことを楽しみに続けていきたいと思えます。