

麦穂だより

第27号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部 2008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/>)

第1回 うどん食べ歩き

武蔵野の秋を味わう

山田敏徳（幹事長）

秋の時期は、食・読書・旅をはじめ文化・芸術・スポーツ活動と、何をするにも最適のシーズンです。当日は、小雨模様の天候ではありましたが、殆ど傘をさすこともなく武蔵野を味わうことができました。

コースは小平ふるさと村→手打ちうどん店（昼食）→小金井公園・江戸東京たてもの園をメインとしたものです。

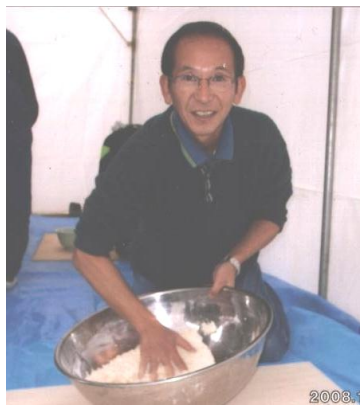
総勢16名の参加者は、JR南武線登戸駅に9時集合、8分発の電車で府中本町乗り換え、新小平駅に9時39分着、駅前からタクシー4台に分乗、ふるさと村へ10時過ぎに到着しました。

ふるさと村では、うどん会本部の皆さんが毎週土・日に営業し活動しています。この日、毎年11月の第3日曜日は小平市とうどん会が共催して「麦蒔き日待ち秋の祭」のイベントを開催し訪れる人々にうどんを振舞います。（「ふるさと村と祭のイベント」については会報に掲載が数回あるので詳細を省略）

10時30分からの開会式は、天気がよければ屋外で行われますが、古民家の中での式典の開催となりました。主催者を代表してうどん会の山口会長のあいさつ、教育委員長さんや来賓の挨拶、紹介の後、参会者全員にうどんが振舞われました。流石に私たちの先輩のつくったうどんはノドゴシがよく美味しいの一言で2杯食した人もいました。地域の食文化の保存普及への貢献がうかがわれます。

庭では、歌舞伎の大道具のひとつ「夜店風屋台」が設置され、うどんの実演が行われています。その中に加わって、水回しや踏み、そして延ばすの一連の作業を一緒に、次に茹で場所へ行ってゆで方の実際とつゆの作り方などについて話を聞きました。

その後、11時30分予約の近所のうどん店へ徒歩移動しての昼食。糧うどん、もりうどんなど思い思いのうどんを食す。式典でのうどんとの比較にもなり、食感の評判を話す声に力が入りませんでしたので、店の紹介は止めておきます。これも勉強のひとつ？です。素材（粉・塩・水



小平ふるさと村にて手打ちの技法・つゆなどの話しを聞いている

うちに、ご主人のうどんへのこだわりや人間味が店の味となって、食べる喜びとともに作る喜びを味わうことができます。（たかがうどん・されどうどん）

江戸東京たてもの園では、都内に存在した近世初頭から現代までの文化的価値の高い「復元建造物と生活情景再現展示」や「旧武蔵野郷土館資料の展示」を観覧し、当時の生活や商いをみることができました。（*休憩棟には武蔵野の伝統の味を伝える手打ちうどんの店あり。食す時間がなく次の機会になったことは心残り）

ここからはバスで武蔵小金井駅へ行き解散。玉川上水沿いに走る車窓からサクラ、ケヤキ、イチョウなどの色づく紅葉を眺め、武蔵野の錦秋を満喫、充実の1日となりました。

ほうとう

梶原五郎（支部会員）

小さい頃の記憶をたどると、家族でほうとうをよく食べていた事を思い出す。家は川崎球場の裏で、当時は家族の他、母方の遠い親戚2人合わせ子ども6人の合計10人の今でいえば大家族だったがその当時はそれほどの意識もなく、ちゃぶ台をかたづければ3部屋で十分生活が成立した。

食卓は2回に分けアルマイトの大鍋を真ん中にしてみんなで囲って自分でお代わりをよそうという、早い者勝ちの食生活だった。

親父が山梨県出身のためか、夏でも週に1,2回程度は具がジャガイモ、ネギを主体にしたみそ煮込みうどんが「おかず」の中心であった。

その当時はもちろん母の手捏ねであったのでうどんも太く、柔らかく味付けもかなり濃い目のみそ味がおかずとして大きな役割を果たしていたと思う。

当時は、味の素もあったが、私の嫌いな苦く臭い煮干しが丸ごと入っていてそれが、カルシウム栄養を兼ねた唯一の「だし」だったような気がする。煮干しを除けば私にとってはそれはおいしい食べ物だった。

ただ、我が家で食べるほうとうを友達と話した記憶はない。たぶん、その頃はみんな裕福な家庭でもなかったが、そのほうとうが、一般的なおかずではなく、ごちそうの部類に入らなかったことは子供心にも感じていたのかもしれない。

その後、別の場所に引っ越しし、同居人や兄たちがそれぞれ家を離れ、一番下の子供であった私を含め4人の小家族になると、住宅街の家の脇を改装して、カウンター席8人程度が座れる「ほうとうや」を母が始めた。

昭和40年後半から昭和50年前半の時代でどんぶり1杯のほうとうにどんぶり飯とお新香で300円だった。

この時代には鶏肉がほんの少し、気持ち程度入っていた。

生活のためよりも暇だったからの理由だったと思う。

時が経ち、私も家を出てから、実家に行くと、昼はかならず季節に応じて、つけめんや暖かい



うどんを作ってくれた。

味付けは、濃いめのつゆで、薬味はネギとショウガ。うどんは駅の立ち食いコーナーで食べるうどんより少し固めで、私はそれで育ったせいかな当然の食感だった。

この頃から、つゆに付けて食べるうどんがそばのつけめんと同様程度の地位を確立し、大衆に認知されたのではないだろうか。

実家のお店はそれなりにお客さんが入っていて、母が体調を壊すまで続いていた。

それから、さらに時を経て、この武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部を知る機会を得て、役員の方々にご指導を得ながら現在に至っている。

ほうとうの時代から、50年を数え、今年の夏から、夫婦で山梨県の小淵沢、八ヶ岳の麓でテーブル2脚6人座ると窮屈な小さなお店「うどん屋」を時折開業している。

当の本人たちも認める危なっかしい営業であるが、現在は連休のみの営業でお客様の半数がご近所の知り合いで、試食と称してご意見を伺っている状態である。今のところ、とろろうどんと野菜天ぶらが好評を得ているが、メインのつけうどんの評価が見えないことが少々気にかかる。

なぜ、店が「そば」屋ではなく「うどん」屋なのかと聞かれるが、明確な答えはない。

年を重ね、親の年代に近づくにつれて親への思いと、うどんが身近に感じる。

お店としての最も期待するリピーターはまだない。



麦まき日待ち秋のまつりに参加して(小平ふるさと村)

川崎支部活動報告(前号以降)

2008年

- 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) 参加者 午前13名・午後7名 役員13名
 (12:00-13:00) 平成20年度第1回 支部役員会
 (内容) 平成20年度事業について
- 10月9日(木) 平成20年度第2回支部役員会(総合自治会館) 出席者13名
 (18:00-19:30) (内容) うどん食べ歩き(第1回~第3回の事業計画)
- 11月16日(日) 第1回うどん食べ歩き(小平ふるさと村・小平市手打ちうどん処指田
 小金井市・江戸東京たてもの園) 出席者16名
 (9:00-16:00) (内容) うどん食べ歩き(第1回~第3回の事業計画)
- 11月30日(日) 保存普及活動講習会(幸市民館シニアの社会参加事業・幸そば塾)
 (10:00-16:30) 参加者 17名
 指導者 4名(山田、林、村田、吉井)

今後の予定

2009年

- 1月28日(水) 平成20年度第2回 うどん食べ歩き
 行き先: 麻生不動だるま市と笹子うどん店(新百合ヶ丘)
- 4月8日(水) 平成20年度第3回 うどん食べ歩き
 行き先: 大師若宮神社と手打ち運吞六右衛門(新川通り)

小麦粉あれこれ

中島常雄（副支部長）

小麦粉のあれこれについて書いてみたい。何の足しにもなりそうもないが、まあお許し下さい。先ずはその製造のことから書きます。

小麦は、粒のままでは食べないで、粉にしてパンや麺をつくる。粉にする道具の石臼は数千年の歴史がある。その歴史の中で、動力として風力、水力の利用が工夫され、素材の移動装置と篩を組み込んだ機械システムにまで発達した。更に産業革命を経て、動力は蒸気、電気となり、石臼はロールに転換する。その結果、生産力の増大とともに、製品の小麦粉は白く精良となる。

小麦の粉は、大きく外皮、胚芽、胚乳の三部分に分けられる。外皮は文字どおり皮である。食べるのは胚乳であり、この部分が小麦粉になる。お米で言えば白米の部分である。

だから、小麦粉をつぶしただけでは、外皮や胚芽混じりの黒いざらざらした粉となる。小麦の胚乳は砕け易いので、米のように外側から外皮を剥ぎ取る訳にはいかない。搗り潰した粉を篩に掛けて、外皮（ふすま）と胚乳部分を分ければ、白い粉が出来る。篩い分けが上手く出来れば良い粉となる。複雑精緻な篩い分けのシステムを、強力な動力によって駆動するのである。

この近代的な製粉方法を、模式的に言えば、小麦の粉を幾つかに割って、内側から胚乳部分を削りとり、これを篩に掛けて採り出す。この操作を繰り返してゆけば、最後に外皮と胚芽が残る。

胚乳部分と言っても等質ではない。初めに採れた粉と後の粉では性質が違ふ。また、篩い分けしきれない外皮や胚芽の細片の混入も後の粉ほど多

くなる。つまり一種類の小麦から何種類もの性質の違った小麦粉が採れるのである。夫々の粉は目的に合わせて単独に、或いは配合されて様々な銘柄が作られる。小麦の種類が増えれば配合は更に複雑になり、銘柄の種類も増える。優れた製粉技術とは、目的に合った粉を効率よく作り出すことである。

文明開化の食文化は小麦粉の需要を一変させ、伝統的な水車製粉では対応しきれなくなった。日本の近代製粉は、ヨーロッパから機械と技術を直輸入し、明治の終わり頃には概ね定着した。伝統とは隔絶した高度の生産技術が導入されたのである。

製粉機械一式を輸入し、高給を払って製粉技師を招聘する。稼動し始めた工場で、工程を巡回指導する外人技師に、外国語のできるエリート社員が椅子を持ってお供をする。実地教育である。

機械の運転は一本調子には行かない。原料の状態に合わせて調整しなければならぬ。中でもロールの間隙調整は重要技術である。調整ハンドル前に差し出された椅子に、どっかりと座った紅毛碧眼の大男の後ろに立つエリート社員が、じっとそのハンドル操作を見つめている有様を想像すると、なにやら滑稽なような、悲しいような気持ちになる。隔絶した技術の移転とは、そうゆうものなのであろうか。

後戻りのきかない歴史の流れの一齣であろう。流れは止まらない。その流れの中で、伝統の食文化を継承保存しようとする、我々の願いも“また難きかな”である。

ウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブン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ウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブン

11月16日、小平市ふるさと村の畑に8日前に蒔いた小麦がもう芽を出していました。

寒さに向かう折なのにその健気さが可憐でもありました。さらに伸びて寒中に麦踏でたくましく立派な小麦に成長することでしょう。

中島さんが専門を生かして小麦の話を書いてくださいました。次号にも続きますのでお楽しみに。

下麻生のだるま市は全国的に有名な行事なので次回の食べ歩きにぜひご参加ください。

(光)