

# 麦穂だより

## 第28号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部 2009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/>)

## 第2回うどん食べ歩き ダルマ市と「げた屋」を訪ねて

江原光子（幹事）

1月28日（水）寒いが晴天に恵まれ、午前11時に新百合丘駅改札に11名が集合。今回は地元の池田支部長と北條事務局長両氏がはりきって案内役をひきうけてくださったが、支部長が体調不良でやむなく欠席となる。

出発しかけたところへ中島副支部長がかけつけ、計12名となった。バスを待つ人が多いが、タクシー3台に分乗し麻生不動に向かう。車窓から帰りの人も多数見える。1月28日、年に1日のみの市とあって予想以上の人手。バス停でいったん解散、集合時間を12時50分に決めて各自自由行動で市を見学。

麻生不動は、むかしから火伏せのご利益をもたらしてくれるとして信仰されてきた。お参りして穴あき銭を1枚いただく。それをむかしはいろいろの自在カギにゆわえておく。いろいろはいつも火を絶やさないだけにこどもが落ちて大やけどをしたり、火災の危険も多かった。1年経って火の災いを逃れたときは、穴あき銭を2枚にして処し、新しく1枚を又いただいたという。ノボリのたっている小高い丘沿いに露天がぎっしり並び、特に園芸や食品の店が多かった。ダルマ市で有名なものと思ったら本堂に近い最も良い場所をダルマの店が占めている。このダルマは相模ダルマと呼ばれ平塚あたりで作られたものである。童心にかえってあれこれ食べてみたいが、目ざすはあくまでも



うどん。間食は控えた。当初は新百合丘駅近くの手打ちうどんの店で研修予定であったが、あいにく定休日とあって「麦穂だより第18号」に山崎さんが紹介している「げた屋」に行くことになる。「稗原小学校前」でバスを降り、所在地は宮前区水沢2-3-6。北部市場を目印にあんなに遠くまで歩くの？と思ったが、咲き始めた梅を觀賞し、途中で出会った小学生の的確な道案内に感心しているうちに早くも目的地に到着。会員の友人が車で一足先に来ていて計13名の研修になった。洛中おうどんの店というだけあって店の雰囲気は京都の町家風。ここの名物は「薬膳しじみうどん」である。分けてもらって試食したらうどんはさぬきうどんに近くてコシがあり、大きなしじみとだし汁の旨さに感激する。空腹のためか天ぷらや小鉢、デザートつきのうどんセットを注文した人が私も含めて多かったようである。酒肴も見目がきれいで味も関西風に薄味であった。うどんにつきもののお酒を嗜むもラストオーダーで程良く切り上げた。お店の前で記念撮影後解散。車で帰る、新百合丘方面に戻る、多摩プラザまで歩くの3グループに分かれた。帰宅する頃雨が降り出したが、川崎の伝統行事を体験し、やっぱり武蔵野手打ちうどんがおいしい！と結論づけた愉快的食べ歩き（研修？）であった。

# 私のうどん打ちと五島うどんの話

阿野博邦（支部会員）

武蔵野手打ちうどんの講習会に参加するようになって5年が経ちました。20年以上も前に中原区の今井小学校に勤務していた当時のPTA会長だった小島さんに誘われて参加したのが始まりです。初めはうどん打ちぐらいはしたいとは思わないだろうと高を括っていたのですが、いざ打ちだすとなかなか大変。腕力はあるし、足は使うし、10分もしないうちに音を上上げる始末。子どもさんたちも参加しているなかで途中でリタイアするわけにはいかないという思いと幹事さん方の援助を頂きながら何とか500gのうどんを打ち上げたのを今でも思い出します。

家に帰ってうどんを食べた時は、美味しい、不味いという感覚よりは、自分で打ったという何ともいえない満足感で一杯でした。それが切っ掛けで講習会にはできるだけ参加して少しでもうどん打ちに慣れようと夢中でした。包丁、麺棒、うどん粉も購入して家でもと張り切ったのに野暮用にかまけて一度も打つことなく粉は期限切れに。これでは駄目だと思い途中から家内を誘って参加することにしたのに、家でうどん打ちは実現していません。要するにひとを頼りにするようでは物事はうまくいきません。自分で遣り遂げよう

という強い意志と実行力がなければうどん打ちも上達しないと反省しています。

ところで私の故郷長崎県五島は手延うどんが特産品になっています。東京五島会、東京石城会（五島高校同窓会）では、毎年宣伝、販売されて



います。最近では全国紙にも広告が出され、多くの人に賞味されているようです。五島うどんの歴史は古く戦国時代の倭寇で有名な中国人王直たちが伝えたともいわれています。五島福江には、王直たち中国人が住んでいた場所というので、「唐人町」という町名も残っています。また、王直が航海

の安全を祈るために廟堂を建立したといわれる跡地に「明人道（みょうじんどう）」が再建されています。五島には古くからさまざまな大陸文化がもたらされました。麺文化もその一つです。

武蔵野手打ちうどんは塩と水でこねますが、五島手延うどんは、塩と水、さらに五島産の椿油を入れてこねるのが特徴です。もう一つ五島うどんはアゴ（とび魚）だしで食べるのが一番美味しいといわれています。私自身は母が五島にいますので年に3～4回帰郷します。その折に五島うどんを食べるぐらいです。機会がありましたら是非五島手延うどんをご賞味ください。

## 川崎支部活動報告(前号以降)

### 2008年

1月27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) 参加者 午前28名・午後8名 役員11名

### 2009年

1月28日(水) 第2回うどん食べ歩き(麻生ダルマ市、洛中うどん「げた屋」)  
参加者13名



### 今後の予定

#### 手打ちうどん食べ歩きツアー 第3弾(武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎)

今回は、川崎若宮八幡 金山神社の奇祭「かなまら祭り」に参加します。

皆様は、すでにご存知の方も多いと思いますが、男根をシンボルとした神輿が街中を練り歩きます。一緒に参加も可能です。金山神社では関連した催しも開かれ、多くの外国人を含めた観光客で賑わいをみせます。

百聞は一見に如かず。ぜひ一度参加してみてください。

本題の「うどん食べ歩き」ですが、今回予定した貝塚の「六右衛門」は5の日が定休のため次回送りとさせていただきます、矢向の「手打ちうどん かめや」を訪ねます。80センチぐらいの長い長いこしのある「うどん」が特徴です。

期 日	平成21年4月5日(日) 午前10時京急大師線・川崎大師駅改札集合 若宮八幡宮へ(Tel.222-3206) 12時30分 昼食移動(南武線矢向駅へ) 13時~矢向駅近く 手打ちうどん「かめや」(Tel.045-585-2052)
費 用	当日実費払い 1500円程度(飲物つき)
参加申し込み	(昼食会場確保のため事前に連絡ください)
連絡先	事業部 中野 080-5034-7647

## 小麦粉あれこれ 第二話

中島常雄（副支部長）

幕末＝19世紀中頃の日本では、小麦が殆んど全国で栽培されており、大方の地域では、水車を動力として石臼で小麦を磨砕する零細な製粉場が散在していた。小麦粉の市場向け生産は一部に限られ、大部分は農家の自家用の製粉だったようである。

明治に入り、文明開化の波に乗って、小麦粉も外国から入ってきた。石臼で磨った灰色の粉とは違って、真っ白い高級そうな粉である。在来の小麦粉とは異質の食材のようでもあり、また西欧風の食パンやケーキは、これでは焼けなかった。メリケン波止場から入って来たからであろうか、「メリケン粉」と呼ばれた。Americanを耳で聞けば「メリケン」である。

国産の粉は「うどん粉」と呼ばれた。うどんの原料と言うことであろうか、なにやら貶めた感じがしないでもない。何しろ文明開化、上等舶来の時代である。

しかし、このようなメリケン粉＝輸入粉＝パン原料、国産粉＝うどん粉＝うどん原料という棲み分けは、長く続かなかった。国内でロール式製粉機による近代的製粉工場が発足し、輸入粉と同じような高級粉を出荷し始めたのである。メリケン産ではないので、これは「ロール粉」と呼ばれた。

ロール粉は良質であっても、国産小麦を原料とする限り、優れた製パン原料となることは難しかった。アメリカやオーストラリア等からグルテン含量の多い原料小麦の輸入が行われた。小麦粉の輸入に代わって、小麦が輸入されるようになった。明治の末年から大正にかけてのことである。

新興の近代製粉は原料小麦の使い分けや、配合によって、メリケン粉に代わるパンやケーキの材料となる小麦粉を生産する一方、主要な用途である在来的な製麺、製菓（和菓子）の用途に適合す

る製品を生産したのである。こうして近代製粉の製品が輸入小麦粉を駆逐して、小麦粉市場に定着する一方で、在来的な水車製粉もまた根強く存続したようである。

農家が収穫した小麦を持ち込んで、一定割合の小麦粉を受け取って自家用にあてる形の、まったく貨幣の介在しない自給的循環が広く存在した。或は、手延べ素麺などの伝統産業との組み合わせで存続するものもあった。近代製粉が支配的な小麦粉市場の間に食込むものもあった。これらの水車製粉の小麦粉は「地粉」と呼ばれた。ローカルな地場生産物であることからの呼び名であろう。

これが戦前までの小麦粉事情の大まかな流れである。戦後になって状況は一変した。小麦の自給率は10%前後となり、地域自給のサイクルも消滅した。

武蔵野手打ちうどんの原型はこの消滅したサイクル（小麦栽培→地場製粉→自家消費）の中にある。自家消費の主要なパターンが、手打ちうどんである。それは米飯の補いだっただろうし、地域によってはハレの日のご馳走だったかもしれぬ。何れにせよ夫々の方向で洗練されて、ひとつの食文化を形成したのである。

以上、「手打ちうどん」と言うクラフトが、日常生活の中に組み込まれていた時代状況の簡単なスケッチである。



### ウゴンウゴンウゴンウゴンウゴンウゴンウゴン ウォンウォンウォンウォンウォンウォンウォンウォン あとがき ウゴンウゴンウゴンウゴンウゴンウゴンウゴン

阿野さんの原稿がきっかけで「麦穂便り第3号」を読みました。そこにも記されていますが、うどんのだしにはアゴ（とび魚）が最高と私も確信していますので、ぜひお試してください。

今号から念願のカラー印刷になりましたが、写真の仕上がりがとくに違うように思います。幹事の中野さんのお力添えによるものと紙面をかりて御礼申し上げます。

（光）