

麦穂だより

第29号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部 2009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21年度定期総会を開催

とき：平成21年5月17日（日）午前10時～12時
ところ：川崎市立高津高等学校調理室

雨降りの日曜日、高津高等学校は3年計画耐震工事2年目とあって、いつもの入り口も足場で囲われ、調理室の窓側も塞がれて、会員にはとまどいがちな会場設営になった。

授業の無い土・日曜日は、工事を進める好機であり、騒音がものすごい。

来賓として本部から山口昭会長と福田一訓幹事長に遠路はるばるお越しいただき。今年4月に着任の会場校・高津高等学校の豊島秀雄教頭先生も総会から懇親会まで出席して下さる。

総会開始10時、工事中断の静かな中で総会は順調に進行した。豊島先生のご配慮によるものと一同感謝する。

池田支部長は、「最近テレビで食文化や健康食品がとりあげられることが多く、手作りの良さが評価されているような気がする。本部は設立後22年を経過しているが、支部は来年10周年を迎えることになるので、そのための準備を進めていきたいと思う」とあいさつ。

山口会長からは「一昨年20周年記念事業としてイタリアと交流を深めてきた。この会場に麦穂が飾られているが、小麦を栽培し収穫後製

粉してうどんを打つことは大いに意義あることとして期待している」との祝辞をいただく。

昨年と同じく吉井孝大さんに議長をお願いし、名進行役により総会は40分で終了。

懇親会は、川崎支部の誇る名人の中、澤田、中野、林、北條、村田5氏の打ったうどん5キロを会場で茹で、洗い、人数分

をお皿に盛って、中野事業部長秘伝のだし汁、薬味、糧をそれぞれ好みに合わせて試食した。量もたっぷりあり、打つ段階だけでなく調理の手順もその場で見学することが出来て、大変好評であった。

総会と併行して懇親会の準備をするために複数名の役員が総会に出席出来難い点は、今後検討すべき課題として残る。

役員は、退会した大河原美春会計監査に代り、新たに橋本つね子さんが就任した以外は、来年度の10周年記念事業をめざして現行メンバーが再選された。

江原光子(幹事)



田中製粉を訪ねて

舘 健三（副支部長）

連休も終わった5月11日。普段使用している農林61号が、どのように製粉されているのか興味があり、中野さん、江原さんと3人で、田中製粉を訪ねるべく、車の少ない関越道を走らせ川越インターで降り、川越に通じる道をしばらく行くと、田園風景を今に留めている狭山市と入間市の境に田中製粉工場があった。

小麦は不定期に入荷するため、その日は、操業していなかったが、レトロな木製の机や椅子が置かれた事務室に社長夫人がおられた。

壁にはこね鉢を手にした加藤有次先生の大きなポスターが貼ってあった。そのことで、ひとしきり話をしていると社長が見え、この鉢は社長が加藤先生に贈呈したものであるということがわかった。

社長はこね鉢の木地を求めて奥多摩や秋山郷

を訪ね歩いたという。こね鉢ばかりでなく自分のライフスタイルにこだわりのある点に共感を覚えた。小麦についても各地のものを試用してみた。中には製粉してはみたものの、社長自身納得できず苦勞した話もあったが、現在では地元の農林61号に限定しているとのことであった。

最後に工場を案内してもらった。そこには先代から引継がれたベルトで駆動する古い機械が整然と並んでいた。その光景は先般訪れた、明治時代の絹糸づくりで有名な富岡製糸場を思い出させた。

社長夫婦に見送られ、昼食した後、都内で唯一の国宝建築（室町時代前期）である東村山市の正福寺千体地藏堂を拝観し帰途についた。

大変心豊かな思いのする一日であった。



小麦粉の話（第三話）

中島 常雄（副支部長）

ご存知のように、小麦粉には、強力粉、準強力粉、中力粉、薄力粉の区分がある。これは成分中のグルテン（麩質）の量と性質によつての区分である。薄力粉はグルテンが少なくまた軟らかい。強力粉はグルテンが多く、そして強靱である。

小麦粉は多種類のたんぱく質を含んでおり、そ

の大部分がグルテンである。従つてたんぱく質量とこの区分はほぼ対応する。

「ほぼ」と言うのは、夫々の区分の中に等級があり、その等級ごとにたんぱく質量が異なり、それが重なり合っているためである。例えば、強力粉の淡白質量は、特等粉11・7%～3等粉14・

5%であり、準強力粉は1等粉11.5%~3等粉13.5%で、強力粉と準強力粉の成分量の数値が重なり合っている。一列に並ばないのである。

面白いことに、夫々の区分の中で、等級が低いほど、たんぱく質の量は多い。

食材料としての適性は、簡単に数値化できるものではない。一口にパンと言っても、イギリス・パンは強力粉、フランス・パンは中力粉が使われている。うどんも中力粉であるが、フランス・パンと同じ粉が良いのかどうか。

強力粉などの区分やたんぱく質含量などは、小

麦粉の性質を表す一つの指標である。グルテンの性質を測定する方法として、ファリノグラフなど様々なものがあるが、それらの紹介は省略しよう。差当たり、うどんとは関係が少ないようだから。

小麦粉の性質判定は、矢張り欧米から学んだものであろう。メリケン粉に近づけることが製粉技術の目標であり、そのメリケン粉の判定基準は、パンやケーキなどの欧米食品を作るための材料としての性質判定である。うどん原料としての適性判定の研究は、最近になって行われ始めたようである。私は未だ不勉強だが、何れ紹介したいと思っています。

川崎支部活動報告（前号以降）

活動報告

- 3月8日（日） 平成20年度第4回うどん講習会 高津高校
参加者 午前18名 午後8名。役員11名
- 4月5日（日） 第3回 うどん食べ歩き カナマラ祭り（若宮神社）と川崎大師
かめやうどん（南武線矢向駅） 参加者16名
- 4月16日（木） 役員会（会場 市民活動センター・武蔵小杉）
平成21年度総会の持ち方について 出席者11名
- 4月19日（日） 本部総会（会場 小平市福祉会館 川崎支部参加者 4名）
- 5月17日（日） 平成21年度川崎支部総会 高津高校 参加者 26名。委任状 18名
倉庫移転（横浜市青葉区から川崎市麻生区へ）
- 6月11日（木） 役員会（会場 市民活動センター・武蔵小杉）
事業計画について 出席者 15名
- 6月27日（土） 本部親睦バス旅行（加須市うどん食べ歩き・川崎市街並み散策）
川崎支部参加者 7名



（支部総会後の懇親会）



（うどん食べ歩き カナマラ祭り）

饅頭屋探訪記 その7

中野敏雄(支部幹事)

総会前の5月11日、農林61号を仕入れに狭山にある田中製粉の工場を訪れた。その帰りに、田中社長に紹介していただいた饅頭屋へ向かった。

田中製粉は狭山市にあるが目的地までは車で5分とかからない入間市にある手打ちうどん「つきじ」。

住宅地の路地を入ったところにあまり目立たない店構えであったが5台ほどの駐車場があり、最近リニューアルしたという店はこざっぱりしてて感じがよかった。昼を少し回った1時過ぎに暖簾をくぐったが店内にはかなりの先客があった。入り口右側に厨房があり、店先に麺打ち台が据付けられていた。

4人掛テーブル席4台、奥に座敷があり4人座卓が8台、この店を比較的若い職人ら3人で賄っていた。

さて、肝心のうどんの味であるが、しっかりとこしがきいていてしこしこ感がありかなりうまかった。も

ちろん素材は場所柄農林61号、田中製粉製である。

当店の評判第1位 肉うどん(つけ麺)578円、中704円、大809円。出汁は葱・肉入り、薬味はワカメ・葱・すりゴマ やや薄味の麺汁であった。第2位 もりうどん 473円、中578円、大683円。第3位 たぬきうどん 525円、中662円、大767円。てんぷらはカウンターに各種盛り合わせてありどれでも1個50円、セルフで自席へ運んでいた。

その他にお持ち帰り 6食入り冷蔵うどん 1,260円、玉うどん 1玉 231円、生うどん 2玉 473円、汁1合 242円。値段のつけ方が不思議であった。当店の店主は築地十三男さん、40代の働き盛り。テレビで何度も紹介されたということだが、客は地元がかなり多いようである。

ちなみにインターネットで入間の手打ちうどんを検索すると写真なども出てきますよ。

所在地 埼玉県入間市宮前 7-12

電話 042-962-8096 水曜定休日



ドンウドンウドン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

「麦穂だより」発行後7年半経ちます。文明の利器に弱い私は、第4号まで豊岡裕一郎様、第14号まで小沼博司様、第28号まで嵐直之様に編集・構成を全面依存し、原稿を作っていました。

今号から新たに萩田絵理様のお力が頼りです。いつまでも自立できない情けなさをかみしめ、お助け神様に全幅の信頼を委ねて今回の発行にこぎつけました。(光)