

麦穂だより

第3号 2002年 発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部
9月発行 事務局 川崎市麻生区白鳥3-13-3 北條鈴子 TEL044-987-9149

うどんのルーツを訪ねて・五島列島への旅



上五島町のうどん打ちの実演

うどんのルーツを訪ねて

〈9月7日(土)～9日(月)〉

幹事長 山田敏徳

今年の研修旅行は、これまでの日帰りとは異なって、武蔵野手打ちうどん保存普及会発足15周年を記念しての、2泊3日の特別版〈五島と長崎の旅〉でした。

この研修旅行は、加藤会長先生の「日本のうどんのルーツは五島鯉鈍」ではない

か、の説に端を発して実現したものです。

鯉鈍のルーツは、奈良時代遣唐使によって中国から伝えられた索餅(さくべい)だと言われます。日本の鯉鈍発祥の地は上五島町ではないか。上五島町では、昨年(平成13年)教育長を中国に派遣、調査した結果、上五島町の船崎鯉鈍の製麺方法はこの流れを受け継ぎ、製法が近似していることを発見したとのことです。[次頁へ⇒]

五島列島を発祥の地とする麺食文化は、中国から上五島へ、そして上五島から日本海側の各地（稲庭饅頭、輪島素麺、氷見饅頭、大門素麺）へ継承されてきています。このようなことから、（五島うどん交流会と長崎めぐり3日間）の研修旅行の運びとなったものです。（支部からは澤田指導部長、大河原監査と山田の3人が参加）

往きは小雨そぼふる朝5時50分に家を出、中身は隙のないプログラム、帰りは夜11時30分に家に着くハードスケジュールです。1日目は移動と観光、2日目は五島三昧、3日目は長崎市内観光をメニューにし、充実した毎日の主な内容は次のとおりです。

第1日目の9月7日は、7時30分羽田へ、30名が集合、台風の影響も何のその一路福岡空港へ10時20分着、バスへ乗り換えて有田での買い物（有田焼）見学とショッピング、そして九州一のテーマパーク「ハウステンボス」の見学を終え、佐世保港17時発の高速船で大波に揺られ船酔いする人が出るなか待望の五島へ渡り、旅館へは19時過ぎに到着。（羽田では、船の運行が不安な天候状態でありました。）

旅館では、教育長さんが迎えてくださり、五島ならではの海の幸豊かな刺し身料理での夕食に舌鼓、そしてカラオケ、最後は私の部屋が宴会部屋となって0時ごろ就寝。

さていよいよ今回のメイン2日目です。朝8時に助役さん案内のもとバスは旅館を出発し、国指定重要文化財「青砂ヶ浦教会」を拝観。そして政彦神社へ。そこでは宮司さんが迎えてくれましたが何とあの教育長さんだったのです。国指定無形民俗文化財「上五島神楽」を特別にご披露していただき、町あげでの歓待に全員が感動しました。そして景勝地

「矢堅目灯台」で視界360°の絶景を望み、船崎うどん村での五島うどん見学になりました。公民館で手製製造実演と五島うどん買い物です。粉に塩水を混ぜてこねて寝かせるまでの工程は武蔵野うどんと同様ですが、その後の伸ばしたり切る作業は異なり手打ちうどんではなく手延べうどんの乾麺でありました（五島うどんの特徴は乾麺、手延べ）。その後昼食会場に移動し、出来立てのうどんと乾麺を食すこととなりますが、ここでは町長さんが迎えてくださり、町のPRとうどんでの町おこしについて話されその思いの強さを感じました。鉄鍋でぐつぐつ茹でる「地獄炊き」が独特の食し方で、出し汁はアゴ（干した飛魚）だしベースまたはとき卵に少々醤油をたらしたものの2通り。武蔵野のそれとは違って味わい深いものでした。本場物を食べられて満足のいたりです。

うどん交流会は、石油備蓄記念会館で教育長を座長に役場職員・観光協会・商工会・文化協会そして関係業者の皆さんと、風光明媚と五島うどんを町おこしの目玉に、うどん文化の継承・発展に思いを込めた実りある話し合いとなりました。そして魚加工工場をはじめ遣唐使の史跡「御船様」等を見学して17時過ぎのジェットfoilに乗船して長崎港着。ホテルに荷物を置きそれぞれ小グループで夕食がてら夜の長崎を堪能しました。

第3日目は長崎市内観光とショッピングです。8時半にホテルを出、大浦天主堂をはじめグラバー園・十六聖人・出島・中国歴代博物館・平和記念公園等々の盛り沢山の内容で初めての人には好評、長崎空港を19時半に後にして羽田に21時10分に着きました。

充実した3日間の生活は、大きな感動と刺激の連続で十分な研修旅行となりました。



（うどん文化の伝来）

自分で打ったうどんって最高
本物のうどんの味を楽しもう



川崎市立小学校家庭科研究会でも武蔵野うどん講習会

参加教員からの声を拾ってみました

「麺と文化」のお話がとても楽しかったです。まだまだ、おうかがいしたいと思いました。

実習のほうは、サメ肌になってしまって残念でしたが、ファーストフードの並ぶ我が家の食卓に、スローフード（私の作り方も含めて）の代表の“うどん”をのせて、あっと言わせようと思いません。

(N小 Kさん)

うどんうちやそばうちを一度はやってみたいものだと思っていました。のす所の手加減のこつが初めての私には難しかったです。手うちうどんはすきでよく食べますが、これからはよく味わって食べる感謝の気持ちがわくことでしょう。子どもたちにも日本の食文化をぜひ伝えていきたいと思いました。

(H小 Oさん)

武蔵野手うちうどん保存普及会

川崎支部活動報告(前号以降)

- 2002年7月7日 第3回川崎支部講習会
参加者 午前25名 午後20名
加藤会長、午前・午後の部に出席し講話
指導者 (本部) 福田・梅室・福所の3氏
- 7月29日 五島列島2泊3日見学親睦旅行案内状発送
・案内状のみ
・案内状+支部ニュース2号
・案内状+支部ニュース2号+会費請求書
- 8月19日 川崎市立小学校家庭科研究会講習会
(川崎市総合教育センター)
参加者約40名
講師・指導者 加藤有次会長
本部3人, 支部4人
- 9月7日 五島列島2泊3日見学親睦旅行
支部からの参加者(本部を含め全体30名)
- 9月9日 山田幹事長
澤田指導部長
大河原会計監査
- 9月13日 平成14年度第2回支部役員会
(平成14年度第2回支部講習会について)

今後の予定

- 10月6日(日) 本部講習会
10月27日(日) 麦まき日待ち秋のまつり・小平市ふるさと村
(詳細・参加希望者は事務局へ)

武蔵野手打ちうどん普及会本部での講習会参加報告

おふくろの味を武蔵野うどんで
“武蔵野うどん本部講習会に参加して”

藤嶋とみ子

6月30日(日)川崎支部の大河原・村田さん・藤嶋の三名が南武線、武蔵野線、中央総武線、西多摩湖線と乗り継いで、東京都小平市立小学校で開かれた本部の講習会に参加して参りました。駅から十分ほど歩いた学校の周囲には、武蔵野の面影を偲ばせるところもあり、駅名の頭文字だけになった南武線の武蔵溝の口、新城、中原、小杉を思い出しました。私の育った無人駅も武蔵中丸子でしたが消えてしまい、武蔵野の広さをかんじました。

講習会場には旗がたなびき、理科室、家庭科室が整えられ、午前の部は50名、午後は20名が受講しました。加藤会長は、我々の手で日本の食文化を守っていききたい。15年の歴史を、心清く、細く、長くと、うどんに例えて挨拶されました。

本部は、年4回の講習会の他に、役員は月に2度は必ず、自分達で勉強会を行い、自分流にならないように、本筋の道を守るよう、粉の種類、水かげんなど研究するという事です。道具も数多く揃って管理されていて、教える人、習う人の、武蔵野うどんを愛する空気が会場に、みなぎっていました。

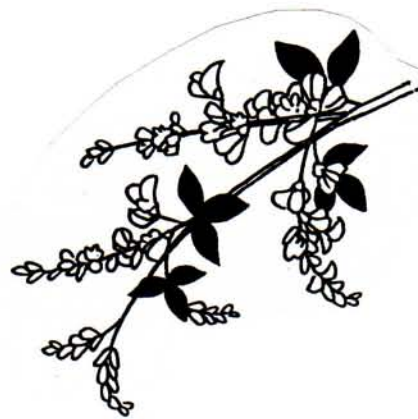
武蔵うどんをつくる母親の姿を、子どもたちに見てほしい、それには本当のおふくろの味を川崎支部にも伝えなければと、心して帰ってきました。

本部講習会に参加して

村田芳包

6月30日初めて本部の講習会に参加しました。津田山駅から南武線に乗り府中駅で武蔵野線に乗り西国分寺駅まで、それから中央線快速で国分寺駅また乗り換え、西武多摩湖線で一橋学園駅まで電車に乗りました。そこから歩いて10分位、会場の小平市立学園東小学校につきました。

川崎支部の講習会と月に1度位とうどんを打ち始めて間もない私にとって、すこし緊張しながら講習会参加でた。本部の指導者方が丁寧に教えてくれましたので、いつもよりできあがりがいいように感じました。多くの人たちと、楽しみながらうどんを打つことの面白さを感じるようになりました。これからも講習会には参加して、より美味しいうどんがうてるよう頑張りたいと思います。



あ と が き

9月21日14時、府中の森芸術劇場前の金木犀の蕾が開きかけていました。

コンサートが済んで、「東府中」から電車を乗り継いで、18時頃「武蔵溝ノ口」の改札口を出ると、金木犀の香りがほのかに漂ってきます。自宅に近づくにつれて芳香は強烈になってきました。

静岡県三嶋大社の金木犀(天然記念物)は、8月末に満開になり、9月中旬2度目の開花

をしたということです。

“所変われば、品変わる。”

上五島町のうどん作りは、武蔵野手打ちうどんの作り方と全く異なっているようです。食べ方に新しい発見があり、とてもおいしかったと参加した方から聞きました。

うどんのルーツをたずねての今回の交流を契機に、さまざまな作り方や、食べ方を見聞し、味わいたいものですね。