

麦穂だより

第30号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部 2009年10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/>)

麦まき日待ち

毎年11月15日は小平市ふるさと村で麦まき日待ち秋の祭りが盛大に開催され、武蔵野手打ちうどん保存普及会本部では、うどんをふるまっている。わが支部も前日のうどんづくりや当日のお手伝いをおおせつかっており、これまで、多くの支部会員が参加してきた。

この祭りは通称「お日待ちさま」と

言われている。私は当初、麦をまく日を待っているのだと思っていたが、実際は、朝、太陽が出るまで飲み、食いをすることだそうで、人々にとって大変楽しい日であった。

本部では、近在の農家に「農林61号」を栽培してもらい、それをふるさと村で週末に手打ちうどんを糧うどんとして販売している。以前からこの「農林61号」の粉づくりに興味を持っていたが、新たに畑を60坪借用できることになり、自分でも小麦を栽培することを決意した。場所は黒川の奥まったところで、360° 人家が見えない、のどかなそして緑豊かな台地である。

農業は20年近くやっているが、小麦は初めてであり、たねまきから収穫、製粉までの過程がさっぱりわからない。わかっているのは11月の中旬に種をまき、6月頃刈り取ることぐらいである。そこで、小平の山口会長宅を訪ね、種をいただくことと栽培方法を伝授してもらうことにして、昨



北條秀衛（事務局長）
年の11月3日（文化の日）に出向いた。しかし、山口会長は自ら麦を作っているわけではなかった。麦作りの名人を紹介してくれるとのことで、近くの農家へ出かけた。しかし、ここでもハプニング、当主が農業まつりで不在である。途方にくれかけたが、ラッキーなことに、この家のおばあちゃんが、昔からの小麦のたね

まきを知っており、早速、教えを受けることができた。

（この後、麦のたねまき、麦踏み、麦刈り、脱穀、製粉へと続くのであるが、紙面の関係で次号以降に発表させていただきたい。はてさて、おいしいうどんはできたのだろうか。）



香川・讃岐うどんツアー

林 黎吉（幹事）

念願のうどん食べ歩きを讃岐うどんの本場、香川で敢行。少し前のことですが、6月の始め。

1泊2日。合計7軒のうどん屋を食覇。うどん屋の選択は、うどん会会員の大出さん（讃岐うどんツアー歴4、5回の通）に駅から近いところを条件に、推奨の店を選んでもらった。

松山でクラス会があり、帰りを予讃線で、まず宇多津駅で下車。一軒目は11時に“中村うどん”。2軒目は12時に“おか泉”。麺がきりりとした正統派、高級讃岐うどん。



“おか泉”のざるうどん

3軒目は鴨川駅に降り13時半に“がもううどん”。ここは田んぼの中にある有名なうどん屋で、駅から歩くこと40分。少し重いリックを担いでいたので応えた。



“がもううどん”の屋外テーブル

4軒目は18時に高松市の“川福本店”。夕食もうどんかよと思われるかもしれませんが、かたくなに計画を踏襲。

今回のうどんめぐりではざるうどんを食べることにしていた。まずは麺だけで食べて、こし、弾力性、喉越しなどを味わい（麺そのものの味はASWの粉なので期待はせず）、次に、つけ汁につけて食べて出汁のうまみとの調和を味わおうと。どこも有名店だけあって、しっかりした、または素朴な麺であり、いりこやかかつおの出汁の効いたものばかりでした。どの店も個性を持っていて、

違いははっきりわかりました。

次の日の朝7時に5軒目の“さか枝”。出勤前のサラリーマンなどもかなりいた。さすが讃岐の本場。喫茶店にもうどんのメニューがあるとか。

6軒目は10時半に栗林公園のすぐ側の“上原屋本店”。栗林公園はさすが国の特別名勝に指定された庭園だけあって、背景の新緑の山と池や松との調和は抜群で、本当にすばらしい眺めでした。

7軒目は13時に高松市の郊外にある“はりや”。昼食時分で並ぶこと40分。



“はりや”の店内

これまでどの店でもうどんの量は小を注文してきたが、この旅の締めを飾るため大盛りを注文。その量の多いこと。当分、讃岐うどんはもうええと言った感じ。



“はりや”のざる大盛り

店では茹で時間はどのくらいか、厨房の現場が見える位置に陣取る。“川福本店”は10分。

“さか枝”は8分（てぼから上げたらちょっと水洗いし、すぐに椀で計量して麺コンテナに保管）。

“はりや”は12分（9分くらい沸騰状態で茹で、後の3分はてぼに取り隅で茹でる）。

6月28日の武蔵野うどんの講習会。当日の昼食はいつものコンビニ弁当に代わって、初めての武蔵野うどんでの昼食。まずは麺だけで食す。やっぱり武蔵野うどんはうまいな〜と。

親睦バス旅行（本部）に参加して

～「加須」のうどん食べ歩きと「小江戸・川越」蔵の街めぐり～

山田敏徳（幹事長）

6月27日（土）、川崎からは館副支部長をはじめ5名が参加。

バスは曇り空の中小平市役所を8時出発、一路加須市役所へ10時30分頃の到着。

加須市では、まず地元の方から手打ちうどんの説明を聞きました。「200年以上の歴史があり、米の裏作として小麦が作られ、うどんは庶民文化として根付いた。現在加須手打ちうどん会加盟店28店舗をはじめ約40軒ある」

次に11時から13時まで約2時間の食べ歩きコースと店を決めることにしました。川崎グループは最低3店を目安とすることに、1軒目は説明の際に紹介された店を、2・3軒目は配布された「手打ちうどんのまちスタンプラリーマップ」の紹介記事を参考にして店を選びました。

選択したそれぞれの店では1人1人前ではなく、3人前を5人で食しました。さて、食した際の店の気になる評価は優良可（不可）にしますと、各個性があり同点をつける店はないとの珍しく意見の一致を見ました（ピンキリ）。なお、冷汁うどん（つゆがごまみその冷汁）に人気がありました。茹で方や打ち方も時間の許す限り見学、特に最後の店では若い職人さんの真剣に打つ後姿に感動。たかがうどんされどうどんであります。

讃岐の地域は香川県から愛媛県にまたがり車での移動になりますが、加須地域は徒歩で移動できることが食べ歩くには何よりも良いと感じました。（川越は、川崎支部で過去に行いましたので省略）

● 食べ歩きのポイント（参考までに）

- 店は複数の場所（2軒以上）で食す。違いが容易にわかる。
- 食すときは、まず見た目での色・つや・香り・太さを、次に1本とって食す（つゆはつけない）——舌触り・歯ごたえ・のどごし・かたさ・弾力性・風味などを、それからつゆをつけて食す。——つゆ<濃いめ・薄め>、だし<こんぶ・かつお・あご> ツルツルカメカメ、もっちり感
- 店の方から話を聞く（できれば主人が好ましい）
素材（粉・塩・水）、手打ちの技法・つゆなどの話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、食べる喜びと作る喜びを味わうことができます。

川崎支部活動報告（前号以降）

- 6月28日（日） 平成21年度第1回うどん講習会 のびのびファーム実習室
参加者 午前7名 午後7名。 役員16名
- 7月15日（水） 第1回10周年記念事業構想委員会（会場 市民活動センター・武蔵小杉）
10周年記念事業の構想討議（内容と時期） 出席者4名
- 9月2日（水） 第2回10周年記念事業構想委員会（会場 市民活動センター・武蔵小杉）
10周年記念事業の概要策定 出席者5名
- 9月18日（金） 役員会（会場 市民活動センター・武蔵小杉） 出席者14名
当面の活動について
10周年記念事業の概要について
- 9月26日（土） 用具点検（会場 のびのびファーム） 出席者8名

うどん作り講習会に参加して

奥内朋江(会員)

昨年度より、武蔵野手打ちうどん会の家族会員となり、毎回楽しく講習会に参加をさせて頂いています。

1年も前のことですが、今でも初参加の時のことは、忘れることができません。主人は1人で、そして私と娘がチームを組み、初うどん作りに挑戦しました。始める前は『簡単そう』



に見えた先生のうどん打ち姿。でも実際に打ち始めると『簡単そう』という言葉は、我々親子には縁遠い言葉でした。まず粉混ぜの時、先生のボールの中は、黄色のパン粉状態だったのに、私たちのボールの中は、なぜかダマダマの小麦粉粘土状態！次に生地を踏んで伸ばす時も中々広がらず、えっちらおっちら、娘を背中に背負うことに…。最後の作業、生地を麺棒で広げ生地を包丁で切る時も、麺棒で生地がうまく広がらない、乾燥して生地が『しわ』になる、穴があく、麺の太さがバラバラなど、本当にハプニング続出のうどん打ち初体験でした。しかし、娘と2人力を合わせ(!?)なんとかうどんも出来上がり、早速、家でうどんを茹でて食べることに。この歯ごたえが「うどんのこし」なのかと皆で感動し、日頃、食と会話の

進まない息子も「めっちゃうまい！」と絶賛をしてくれ、あっという間に1kgのうどんを平らげてしま

いました。これだけ苦労して作ったうどんが、一瞬でなくなってしまう儚さと、「うまい！おいしい！」という言葉が食卓に響いていた喜びを感じ、私たち親子の初うどん作りは終了しました。

その後、ほぼ毎回のよう家族で参加をし、多少なりとも腕は上がってきているのでは？と自負する私と娘ですが、(息子もその後何回か、照れながらも講習会に参加し、うどん打ちに楽しさを実感したようです。)この手打ちうどん講習会を通して、食育の原点である家族で一緒に作る楽しみ、喜びを実感したような気がします。まだまだ一人前には程遠い我々親子ですが、これからもどうぞご指導のほど宜しくお願い致します。

お礼の言葉・・・私は初めて手打ちうどんを作った時、粉を混ぜることや踏んでいる時は、疲れてしまい、少しむずかしかったけど、先生たちがやさしく教えてくれたので、うどんを上手に作ることができました。ほんとうにありがとうございました。(奥内 菜緒)

第4回【手打ち饅饨食べ歩きご案内】

今回の食べ歩きは「深大寺の手打ちうどん『鷹』」を訪ねます。

2種類の地粉をブレンドしたうどんと3種類の厚削り節の麺汁が特徴。

散策コースとして、神代植物公園の菊とバラを見て深大寺周辺を歩きます。

- 1 期日 11月6日(金)
- 2 集合 京王線調布駅改札 午後1時30分集合
- 3 コース 調布駅→バス→深大寺→徒歩→神代植物公園→車？→『鷹』
うどんや到着16時過ぎとなります。(早い夕食)
- 4 参加連絡 (予約の関係で10月30日までに)
事業部中野まで携帯 080-5034-7647・FAX044-411-7647(電話と同じ)