

麦穂だより

第31号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部 2009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4回手打ち饅饨食べ歩きツアー(報告)

中野敏雄(幹事)

11月6日、数日前とはうって変わったぽかぽか陽気の中を参加者13名は京王線調布駅で待ち合わせ、始めにバスで深大寺に向かった。

浮岳山昌楽院深大寺は厄除元三大師で有名な天台宗の別格本山である。山門周辺は蕎麦屋さんを始めお土産物をお店がたくさん並んでいる観光地となっていた。少し紅葉し始めた境内周辺は樹齢を重ねたうっそうとした森に囲まれ厳粛なたたずまいを見せていた。皆思い思いの自由散策をしながら、次なる神代植物公園へ足を進めた。

こちらにも、鬱蒼とした深緑の森の中で人為的に整備された植物園として、多種の植物が繁茂していた。中でも、今を盛りと咲き競っているバラ苑は見事であった。また、各種の菊の展示も行われていて、多くの人でにぎわっていた。

2時間程散策してから、バスに乗り目的地三鷹市深大寺町の「手打ちうどん鷹」を訪ねた。

10台ほどの駐車場のあるゆったりとした店構えはなかなかのものである。創業30年、店内に入ると右にカウンターとテーブル席、左に掘り炬燵のある座敷席合計50席ほど。太い柱構えの落ち着いた雰囲気は立派である。

さて、本命のうどんであるが、全員天ざるうどんを注文。ビールを飲みながら待つこと十数分、出てきたうどんは吾が武蔵野うどんと同じような太目(5ミリほど)のしこしこうどん。なかなか口当たりがいい、のど越しも良く風味もある。みな、わいわい言いながら一生懸命食べていた。

使用している粉は地粉「めんひなうた」と「国産強力粉」をブレンド、製麺してから一日冷蔵庫で寝かせるとのこと。出汁は本節、鯖節、宗田節の3種を使用。それなりの味を出していた。天麩羅もうまかった。ちなみに天ざるうどんは1,100円。一同満足して夕刻6時頃店を後にして帰路に着いた。



うどん打ち講習会に参加して

小嶋 五十鈴（川崎市高津市民館職員）

10月17日に高津市民館「シニアのサロンでひと時&料理専科」という講座の1コマで武蔵野手打ちうどん保存普及会の方に講師をお願いしました。こちらの講座は「シニアの社会参加支援事業」という市教育委員会事業の一つで、昨年度から始まったものです。主に、定年退職された方を対象とし、第二の人生を地域で活躍してもらうことを応援する事業です。今年度、高津市民館では地域の仲間作りを目指し、上記のタイトルでうどん打ちや燻製作りなどの料理講座を開催しました。

うどん打ちは講座の第3回目でしたが、参加者は大人11人、子ども2人の計13人でした。担当職員も含め、うどん打ちは初心者ばかりでしたので、講習前から期待の聲が上がっていました。

当日の流れとしては、会で定期開催されている講習会と同様に、講師からデモを見せてもらい、それにならって受講者も打つというものでした。

最初に、大きなボールに1人500グラムの粉と水を混ぜたのですが、この作業に全員が苦勞していました。水を含んだ粉が、パン粉のようにサラサラになるまで混ぜていかなければならないのです。講師は慣れた手つきで、見る間に粉と水を丁度良い具合に混ぜていきます。私達も講師にならない見よう見まねで混ぜますが、簡単にはいかず、全員が必死で作業をする状態となりました。

次に、生地を足で伸ばし寝かせる工程にな

ります。ここでは足で生地をこねたので、比較的やりやすい作業だったと思います。しかし、日常で食べ物を足で扱うことは珍しく、受講者が恐る恐る踏みつける姿が印象的でした。ある程度生地が広がったら、次はいよいよ麺棒で生地を伸ばし切る段階です。麺棒で生地を伸ばす作業ですが、一見、とても簡単そうに見えますが、挑戦してみるとなかなか上手く伸びません。麺棒に生地を巻き込み、手で押し広げながら伸ばす作業が難しかったです。生地と悪戦苦闘し、なんとか均等に切ったうどんを試食用とお土産用に分け、試食の準備です。

最後は、全員で試食しました。今回は水でしめたうどんを大根おろし等の薬味と共にしょうゆやだし汁をかけて食べました。各々が打ったうどんを集めて試食しましたので、太さや長さがまちまちでしたが、手作りのうどんは一味違っているようでした。

保存会の皆さんには、午前から午後にかけて、準備や講習会、試食のお手伝いまで本当にお世話になりました。受講者からは「講師が熱心に教えてくれて良かった」「試食までに時間がかかったが、とても美味しかった」などの好意的な感想ばかりで、大成功の講習会に終わったと思います。担当職員も含めうどん打ちを満喫した一日でした。

また、機会がありましたら市民館での講習会をお願いしたいと思います。本当にありがとうございました。



（高津高校にて）



第2回うどん講習会



シニアの料理専科（高津市民館）

川崎支部活動報告（前号以降）

- 10月4日（日） 平成21年度第2回うどん講習会 高津高校調理室
参加者 午前15名 午後8名。 役員10名
- 10月17日（土） 高津市民館へ指導者派遣
指導者 3名 参加者 13名
- 11月5日（木） 第3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周年記念誌の刊行、記念式典、記念旅行、他について 出席者6名
- 11月6日（金） 平成21年度 第1回手打ちうどん食べ歩き 参加者13名
- 11月15日（日） 本部麦蒔き日待ち秋の祭り（会場 小平市ふるさと村）出席者3名

第5回 [手打ち饅頭食べ歩きのご案内]

今回は川崎廿日大師と貝塚の手打ちうどん「六衛エ門」を訪問いたします。

期 日 平成22年1月21日（木）

集 合 京浜急行大師線川崎大師駅改札 午後3時30分

コース 川崎大師の廿日大師縁日見学→車→貝塚「六衛エ門」

費 用 実費・現地払い

参加連絡 事業部 中野敏雄 電話 080-5034-7647

家電・FAX044-411-7647

茹でうどんの構造

中島常雄(副支部長)

茹でた“うどん“が、糊化した澱粉を、グルテンというタンパク質で網の目状に包みこまれた構造をしていることは、ご存知の方も多いと思う。そのことは、茹でたうどんの切断面の電子顕微鏡写真で眼でみることができる。たまたま、それが手に入ったので、この誌面を借りて紹介します。

写真の白い部分がグルテン、黒い部分が糊化した澱粉。Plate 1 は麺線を切断した面の外周部、Plate 2 は中心部（芯の部分）。熱の伝わり方の違いが、構造の違いをもたらしています。

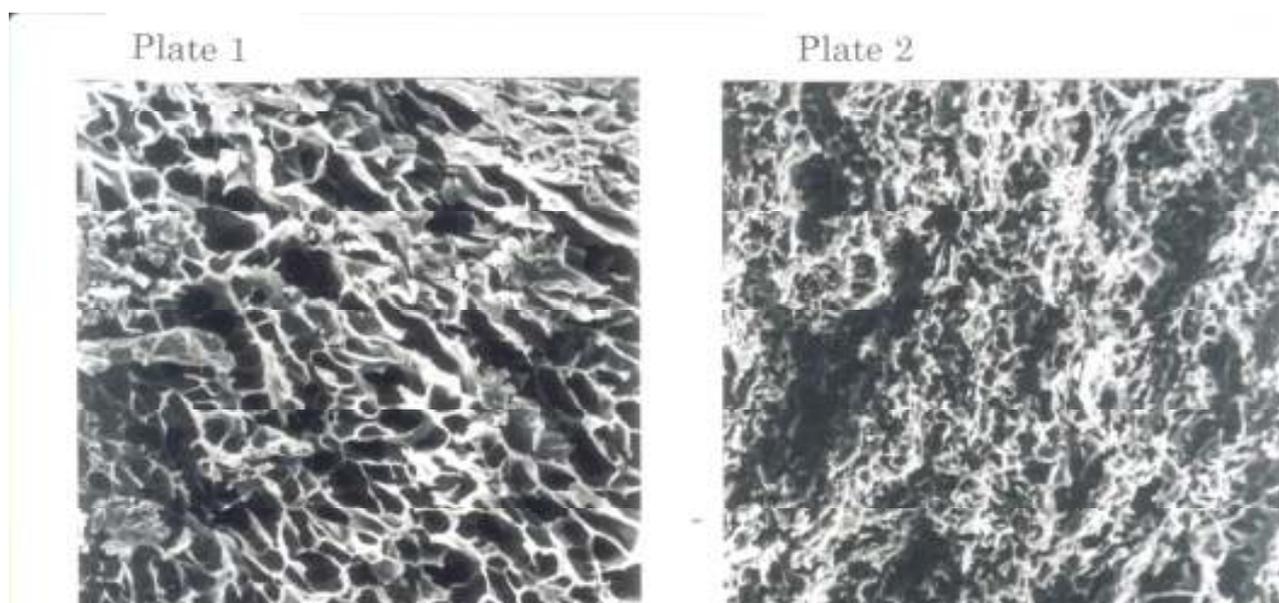


Plate 1 (X600)

茹で時間20分の“うどん”の外側組織(横断面)。多くの穴よりなる複雑な網目構造となっている。これはデンプン粒が崩壊し、タンパク質と相互に連絡して形成された網目構造である。

Plate 2 (X600)

茹で時間20分の“うどん”の中心部組織。外側組織と比較すると、茹で液の浸透が遅いため、緻密で完全な網目構造となっていない。しかしデンプン粒は認められず、デンプンの糊化が進行している。

資料提供 東京農大 菊地修平準教授

ドウドウドウドウドウドウドウドウドウドウ あとがき ウドウドウドウドウドウドウドウドウドウドウ

今回快く寄稿して下さった小嶋さんは、うどん打ち講習会の担当者として、第2回うどん講習会に参加し、熱心に取り組みました。その経験が生きて、講座の運営や実施報告に勘どころをおさえた冴えが見受けられます。縁あって手打ちうどんを作り、試食なさった方々が支部講習会に参加して下さることを期待いたします。

10月4日といえば、高津高校耐震工事の足場が外された直後で出入り口が塞がれ、調理室への道具搬入に難儀しました。人力に頼るしかなく、午後参加の方々には道具運びや清掃で大変お世話になりました。この場を借りて御礼申し上げます。

北條事務局長の「小麦の種まきから製粉までの体験記」については、紙面の都合で次号に掲載します。

今年は4月からインフルエンザや風邪が大流行しています。食生活を大切にして免疫力を高め、元気に師走を乗り越えましょう。