

# 麦穂だより

第32号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部 2010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「初大師と六右衛門うどん」に参加して

阿部秀雄（会員）

平成21年度の活動行事となる「第2回 うどん食べ歩き」は、年初めの1月21日に実施されました。当日は、つかの間の春めいた暖かい陽気にめぐまれ、池田会長を始めとする幹部の方々を中心に12名の会員が参加しました。

今回の訪問地である川崎大師は、当日「初大師」と言う縁日でした。真言宗の開祖である弘法大師空海の入寂の日は、西暦835年3月21日と伝えられ毎月この日に大師参り（たいしまいり）と称して参拝する慣わしがあり、特に1月21日は大師参りの新年最初の日という事で多くの信徒が訪れるとの事でした。

一行は、表参道から山門を通り本堂で参拝後、境内の五重の塔や新四国八十八箇所巡りを見学し、参道にある名物の久寿餅、飴や達磨を売っているお店などへ立寄りながらゆっくりと初大師詣でを楽しみました。

再び、集合場所の京急川崎大師駅に戻った頃から、一転して風が強まり寒くなりましたが、次に訪問するうどん店へバスで向かいました。そこは、川崎市立病院に程近い「六右衛門」というお店で、表通りではなく横道に少し入った所にあります。暖簾をくぐり店内に入ると下駄箱を備えた小さな三和土があり、近頃の飲食店では珍しく客席は全て畳敷きでした。

時間が早かったせいかうどん会だけの貸切り状態となり、早速池田会長の年頭の辞と共に全員で乾杯となりました。この店は母娘二人で切り盛りしている様で、一時に大勢で入店し数多くのお酒やつまみを注文したせいか、箸や取り皿が間に合わず二人ともてんでこ舞いの状態でした。ビールから各地の地酒のコレクションが豊富な日本酒へ移る頃に、中国の大学で日本語を教えている伊藤さんが合流し和やかな歓談が続きました。

さて、出番を待っていたメインのうどんは「冷やし天もりうどん」でした。一見すると、稲庭うどん風の細麺で、食べると讃岐うどんに似たしこしこ感があり、程良い味のつけ汁と良く合っており喉越しもまずまずでした。サイドの天ぷらは、かなり大ぶりの海老と野菜だけのシンプルな二点盛りながら、ラストはうどん湯の締めで胃も満たされました。飲んだ後の仕上げうどんとしては、味、量、共に満足出来る内容だったと思います。

二時間程の宴が終わった後、ほろ酔い加減の一行は火照った身体を冷ますべく川崎駅までの道のりを歩きました。途中で寄り道された方が何名かいた様ですが、大方の会員はそれぞれ帰宅の途につき、こうして第2回の食べ歩きは無事に幕を閉じました。

### お店紹介

手打運吞「六右衛門」川崎市貝塚2-16-16  
バス停貝塚下車 電話 044-211-5059



「六右衛門にて」

# 「うどん」に魅せられ

吉井孝大（会員）

今、NHKのドラマの世界では、「四国」が活気づいている。昨年10月からスタートし、3月に終了する朝の連続ドラマ「ウェルかめ」は徳島・美波町が舞台だった。また、2009年から2011年にかけて3ヶ年の長期にわたり放映される壮大なドラマ「坂の上の雲」の主人公、秋山兄弟、正岡子規は愛媛・松山の出身だ。さらに、2010年の大河ドラマ「龍馬伝」は、土佐が生んだ時代を変えたヒーローの物語だ。

今年は、そんな熱い「四国」を再訪したいと考えています。

2008年の12月に瀬戸内の小島「小豆島」に高松港から渡る際、船便の待ち時間を利用して、栗林公園を訪れました。ちょうど昼食時、我が「武蔵野うどん」のライバル「讃岐うどん」を本場で食す絶好の機会と、前もって調べておいた香川県庁近くの『さか枝』の暖簾をくぐりました。

店は、朝6時から開店しており、妻と入店した11時過ぎもサラリーマン風や旅行者でほぼ満員の状況。セルフの定石どおりに、うどんの量を注文し、流れ作業でつゆ、トッピングの天ぷらと移動、最後に勘定。まず驚いたのが、値段の安さ。中盛り、天ぷら2品で何と390円。川崎あたりの立ち食いでもまず考えられない値段です。

問題は、うどんの味。食した感想は、つゆの味は差し引いて、のど越しまあまあとしても、腰の強さにいたっては少々がっかり、総合的に我が「武蔵野うどん」が数段上と感じたのは身びいきの故か？ やはり、うどんそのものを味わうなら、トッピングは程々のが反省点ではありましたが。しかし、1店だけの評価では、あまりにも早計かつ軽率であるので、食べ比べをすることも「四国」を再訪する目的の一つです。是非、「武蔵野うどん」に匹敵する、食べ応えのある「讃岐うどん」に出会いたいものです。

うどんに魅せられ、また、職場の知人を頼りに、『武蔵野うどん川崎支部』に入会して、早くも8年。うどん好きな妻に食べてもらうこと、元気で人生をエンジョイされている現役時代の職場の先輩諸氏にお会いできること、を目的とした年に4回のうどん修業、なかなか上達せず、講習会の都度指導者の方々のご指導をいただく体たらくではありますが、これも良きかなと、自己弁護？

競わず、体の力を抜いた自然体を極意とする、もう一つの趣味の「合気道」と相通ずる「うどん打ち」、これからも、「細く長く」をモットーに指導員をはじめ会員の皆様と共に楽しむぞ！

食べ歩きも極力参加します！



第2回うどん講習会にて



手打ち運吞「六右衛門」にて



第3回うどん講習会

---

### 川崎支部活動報告（前号以降）

- 12月6日（日） 平成21年度第3回うどん講習会 高津高校調理室  
参加者 午前17名 午後13名 役員9名
- 2010年
- 1月21日（木） 平成21年度第2回手打ちうどん食べ歩き  
参加者 13名（会員12名）
- 3月2日（火） 役員会（市民活動センター・武蔵小杉） 出席者11名
- ・かわさき市民公益活動助成金の申請について
  - ・当面の活動について
  - ・10周年記念事業について

#### 平成22年度（第10回）定期総会のお知らせ

日時 平成22年5月15日（土）午後1時から（予定）

会場 手打ちうどんのお店「笹子」（新百合が丘）

詳細は後日連絡いたしますので、日程の確保をよろしく申し上げます。

# 「年明けうどん」と「年越しそば」

山田 敏徳 (幹事長)

「年明けうどん」は、香川県の「さぬきうどん振興協議会」が2008年に提唱、推進している活動。元旦から1月15日までに食べるうどんの事を指し、純白のうどんに1点、新春を祝う紅いものを添えます。かまぼこやえびの天ぷら、梅干し、辛子明太子など、紅いものであれば何でもよいそうです。うどんは、「太くて長いことから、古来より長寿を祈る縁起物として食べられてきました」「純白で清楚なうどんを年の初めに食べることにより、その年の人々の幸せを願うものです」と紹介されています。

新しい年を迎え、正月3日朝一番風呂に入って身を清め、気分も新たにうどんの打ち初めをして食しました。おせち料理をはじめ、天ぷらや雑煮のつゆなども活用しての豪華絢爛、我が家の食卓では普段お目にかかれないうどんパーティとなりました。冷たいうどんで大根おろし・柚子かけ・

生卵にめんつゆが1番の美味でした。シンプル・イズ・ベスト！（香川の1部地域では、風呂を新築したら1番風呂に浸かってうどんを食べるという風習が残っています。うどんを食べると長生きし、縁起物といわれています。）

なお、「年越しそば」の風習は江戸時代の町人の間で始まり、細く長いことから長寿祈願、金銀細工師がそば団子で金粉を集めたことから金運上昇を願う縁起物で、薬味のネギは「労ぐ（ねぐ）」、「祈ぐ（ねぐ）」、神職の「禰宜（ねぎ）」に通じ、この1年をねぎらい、新年に幸福を祈願するというもの。年内に食べないと縁起が悪いとされています。

そばもうどんも縁起物。大みそかにそばを食べて除夜の鐘を聞いて年を越し、明けてからうどんを食べて多幸を祈願するのならばわしとしたいものです。



解説と指導をする事務局長と幹事長

## うどんうどんうどんうどんうどんうどん あとがき うどんうどんうどんうどんうどんうどん

うどん打たねば宴にならぬ—母の味武蔵野の糧うどん

書店でこんな見出しに目を惹かれました。(季刊「銀花」2010 終刊号)

手打ちうどんて客人をもてなし、小平で年越しといえはそばではなくてうどんだったそうです。

冷水できりりと締めたうどんにあつあつのつゆ。ねぎや柚子を薬味に添えて忘れてはいけななのが「糧」つまりはゆで野菜。お正月だけは糧に加えてきんぴらごぼうをつゆに入れたといひます。今回食べ歩きの六右衛門の紹介が、麦穂だより13号(2005年5月発行)に掲載されていますが、女将さんが、うどんを注文するのは後にしてもっと飲みなさい、とおいしい肴でお酒を勧められたことを思い出します。アルコールと麺類の相性は抜群。特にお腹に優しい手打ちうどんが宴会のメには欠かせません。

うどんの良さが見直されている今、創立10周年を迎える支部総会には是非出席してください。(光)