

麦穂だより

第33号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎
事務局 川崎市麻生区白鳥3-13-3 北條鈴子
ブログURL (<http://teuchiudon.exblog.jp/>)

2010年6月
TEL044-987-9149

平成22年度定期総会 報告

とき；平成22年5月15日（土）午後1時～3時30分
ところ；手打ちうどん「笹子」

今年の定期総会は例年と違い、新百合ヶ丘にある手打ちうどんの店「笹子」の集会室を借りての開催となった。

当日は天気にも恵まれ、参加者も川崎北部という地理条件にもかかわらず、役員14名、会員11名の計25名であった。ネット回答も含め20件の委任状を得て、総会は成立したことが報告された。

冒頭の池田支部長の挨拶では、今回の総会が設立総会から10回目の総会となり、10周年記念事業を企画していることが熱く語られた。

議長には阿部秀雄氏が選ばれ、その進行により第1号議案平成21年度事業報告が北條事務局長から、次いで第2号議案21年度決算報告が門井会計から、会計監査報告が橋本会計監査から提案され、それぞれ承認された。

第3号議案は山田幹事長からなされた。趣旨は、当支部も10周年を迎えることとなり、小平市にある本部から自立する力を備えたと判断されたこと、これは本部の総会でも承認を得て

いることの説明がなされ、新名称として「武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎」が提案されるとともに、新たな出発を期したいとした。併せて、関係する規約の改正も提案された。「支部」をすべて「会」と書き改めるものであり承認された。

第4号議案平成22年度事業計画案において、北條事務局長から10周年記念事業を中心に、記念講演や記念事業としての海外旅行、「麦穂だより」の集冊版の発行などを企画していることが提案された。だが同時に手打ちうどんの実演や食べる会などを拡大して積極的に活動することも計画し、自治活動センターの助成金を申請したが、今回は採択がなされなかったため、第5号議案平成22年度予算案については取り下げして後日に再提案することとした。

総会終了後は、その場で懇親会が行われ、店自慢の手打ちうどんを食しながら軽い酒宴をもって歓談が行われた。

細田 俊介(幹事)



うどんや開業

梶原 五郎（会員 OB）

定年退職し今年4月から「うどんや」を改めて開業。場所は山梨県北杜市小淵沢町八ヶ岳の麓。中央高速道路小淵沢インターから、又中央線小淵沢駅から車で約5分の距離である。周りは定住者半分別荘半分の比較的静かな土地である。退職2年前から、休暇を活用し月に2日程度開業していたが定年を迎えた今年4月から正式に営業を始めた。

店舗の名は世話になった兄貴の名前の一字を使い「ひろ」とした。

テーブルは2脚。2人掛けと3人掛けで5人入ればいっぱいの小さな店である。武蔵野うどん普及保存会で教えていただいた技術で営業を続けている。夫婦二人年寄りのため営業時間は12時から午後2時までの2時間程度。



うどん粉は地元山梨県増穂町の地粉と日清製粉のそれぞれ50%ブレンドしている。つゆのだしは、長崎のあご、利尻の昆布そして愛知の本枯節で前日から「水だし」で準備し、次の日に新たに同様のだしと直前にブレンド花鰹と合わせ煮立て「返し」を加えお客様に提供している。

うどんの打ち方は保存会の指導を基本とし、コチラは寒いので、一晩文字通りふとんに寝かしているが「出し」はいろいろ変えてみた。山梨県は中央高速道路の連絡も良いことから関西方面からの来外者もあり「つゆ」の味付け、色も薄めにするなど調整加減している。

メニューは「手打ちうどん」八百円と「小天井」を加えた「手打ちうどんセット」千円の2

種類が基本で他に野菜てんぷらなども1品加えている。この春先は具材に事欠かない。ふきのとう、たらの芽、うど、こシアブラ等山野草が採れる、しかもご近所のお客さんが持ってきてくれる。新鮮である。

商売の素人の私がこの山梨で「うどん」だけで本当にお客様が来るだろうか。「そば」がなくて来てくれるのだろうか。常に心配していた。

近在には「うどん・そば」は何店かがあるが「手打ちうどん」の看板はウチだけ。食べ歩きもした。手打ちと書いてあっても明らかにそう

ではない店もあった。手打ちうどんの看板につられ、幹線道路から5百メートル入った店ではゴマダレだけの店だったり、うどん1杯千円超える店もあった。

一方、地元山梨県の方の人は自分の家でうどんを打つようで、「ほうとう」として食べ

る家庭が多く改めて外に食べに行くことは少ないらしいことがわかった。

こちらではうどん単品だけのメニューでは営業が成り立たない。もちろん味の良さや価格、店の規模、立地条件など様々な要件が複雑に関わってくるのだろうが。

改めて商売を始めてみると難しさがわかる。

うちに来店して「そばをやってないのか」と言って帰るお客様もいる。

従って、他のお店とは違ったサービスとして少し工夫もした。

うどんは注文を聞いてから茹でる時間15分なども含めてお出しするまで20分はかかるのでその間、「お通し」として野菜天ぷらなどの他日替わり2品をお出ししている。さらにお客様

の時間があれば、うどんの後にデザートとその場で豆を挽いてコーヒーを召しあがっていただいている。

結果としてこの4月、5月の状況を見ると当初目標である1日2名の目標を多少上回っている。5月の連休もあり近在の大きな行楽地から流れてきたお客様もあるが、売り上げの8割がリピーターやご近所の口コミの方々に占めている。

また、この4月には突然、当保存会の会長を始め北条事務局長など計5名の幹部の方々ご来店。召し上がっていただいた結果、気になっていたうどんの評価は事前のお酒や心もとない元会員への遠慮もあり、まあまあの合格点をいただいた。

これから1年、2年を通じこの店がどの様になるのか、私たちの日々の研鑽とともに愛嬌とサービスを忘れないようにしなくてはならない。

〒408-0041 山梨県北杜市小淵沢町上笹尾字篠原 3332-2432
「うどん屋 ひろ」 電話：055-136-3858

活動報告（前号以降）



- 3月14日（日） 平成21年度第4回うどん講習会 高津高校調理室
参加者 午前19名 午後12名 役員10名
- 4月13日（金） 本部支部連絡会 新小平駅前集会室
出席者 本部6名 支部4名
- 4月17日（土） 本部定期総会 小平市福祉会館
出席者 本部40名 支部4名
- 4月19日（月） 支部第6回役員会 市民活動センター・武蔵小杉 出席者 12名
- ・市民公益活動助成金の申請について
 - ・本部から独立に関する取り組みについて
 - ・定期総会について
 - ・10周年記念事業について
- 5月15日（土） 平成22年度（第10回）定期総会 手打ちうどん「笹子」
出席者 会員11名 役員14名 委任状 20名

涼風の吹くころ

北條 秀衛（事務局長）

寒風の中で一生懸命踏んだ麦は、五月晴れの中で気持良さそうに風を受けていたが、6月に近づくとともにだんだん黄金色に染まってくる。麦秋である。

梅雨の合い間をぬうように刈入れる。のこぎり鎌でサクサクと刈取り、ひもで束ねる。すぐに腰にくる。隣の妻も痛そうだ。何束か刈っては背伸びをし、又、しゃがむ。2時間以上は作業を続けたらどうか。畑全体が麦の株跡だけとなる。麦を青竹で作った架にかけ、上に雨除けのビニールをかけてこの日は終了である。

数日後、脱穀を行なったが、近所の農業仲間が機械を貸してくれ、その操作も行なってくれた。十数分で作業完了。収穫されたのは殻付の段階で約18kg、予定の1/2程度である。通常、麦は1反（300坪）で5俵から6俵らしい。1反の1/10、すなわち30坪が私の麦畑である。1俵を60kgとすると300kgから360kgの1/10、30kg～36kgが獲れるはずなのに残念ながらの結果となってしまった。初めてだからしょうがない、自分で自分を慰さめる。

早速、小平へ電話する。製粉の依頼である。川崎市内には製粉所は一軒も無くなったと聞かされていたので、又、小平を頼ることにした。早る私に返ってきたのは、一夏乾燥させて、涼風の吹く頃に製粉した方がうどんに適した粉になるということであった。かくして、一夏、小麦は我が家でともに暮らすことになってしまった。

9月下旬、待ちにまった製粉の日である。ハンドルも軽く小平に到着。しかしまた、トラブル。20kg未満では製粉所は受けてくれない

という。これは困った。しかしすぐに助け舟、殻付の小麦を2kg、山口会長から譲り受けることができたのである。小平の麦と黒川の麦がドッキングして製粉機にかけられることになった。引き取りは明日以降であるとのこと。

袋にひとつ、これがおおよそ1年かけた私の麦づくりの結果である。正味は約18kg。1割ほど減少している。麦作りの名人になると製粉後の重さが増量することもあるそうだ。そんな馬鹿など思ったが、粉が空気にふれるとそういう現象が起きるといふ。ただし実がぎっしりとつまっていることが条件だそうである。

我が家に帰りついた農林61号、18kg、いつもの田中製粉に較べると少々、色が黒い。黒川産だからだろうかというのは、きつい冗談である。実の入りが悪いのがその原因と思われる。

水が廻るにつけ、案の定、色が黒っぽくなってくる。

美白が流行の現在ではあるが、一昔前はガン黒が流行った時代もあったのだ。こんがりやけた小麦色の肌が健康の印だったころもある。色も重要だが、こうなったら味で勝負だ。

獲れたて、打ちたて、茹でたて、いわゆる3タテである。おいしい、しかし、モソモソして少しのどごしは悪かった。香り、こしはいつもとっしょだった。

何より、味は農林61号そのものである。見映えは悪いが、おいしい。これが今回の初挑戦・小麦粉作りの結果であった。オーストラリアからの小麦粉の輸入が絶えても、うどん、それもおいしいうどんを食べられる。私のうどん人生に灯りがともったのである。次の小麦作りに、より精を出すことにしたい。

