

# 麦穂だより

第34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9月  
Tel044-987-9149

## 私のうどん作りと道具 その2

館健三（副会長）

今から2年前の「麦穂だより」26号で、表題のとおり書きましたが、その後についてふれてみます。

うどん打ちについては、月に2~3回打っていますが、役員の方々に「道具はまあまあでも、腕前は？」といわれる如く悪戦苦闘しているのが実情です。

道具については、こね鉢や小物（盛皿、ちりとり、ふるい等）をひとつずつ吟味しながら揃えてきました。

毎年6月に行われる木曾平沢の「漆器まつり」が好きで、出かけていますが、今年もうどん用の盛皿を目当てに馴染みの店を回ったところ、外側が黒で内側が赤の小さめのこね鉢の色合いに魅かれ、その場で直径尺八寸、深さ五寸と指定し赤の色も本朱でと注文してきました。思ったより早く、「出来あがりました」と連絡があったので、心弾ませ7月末に受取りにいきました。

さっそく試したところステンレスのボールと勝

手は違うけれど、素材のナツメが意外に軽いので扱いやすいえ、本朱の赤に粉の色が映えて気分良く愛用しています。

テレビで稲庭うどんの紹介を見た折、コーンスターチをふるのに「ふるい」を使っているのを見て、合羽橋で木のふるいを求めて使用していますが、まんべんなくふる事が出来るので重宝しています。

また「松本クラフトフェア」で見つけた銅製のチリトリは粉をきれいに集めることが出来ます。

今年6月思うところあって20年前に建てた長野県富士見町の家に移りました。

これを機に長野県産の地粉を試した結果、現在では、農林61号を8割、JA志賀の地粉2割をブレンドしたもので作っています。

武蔵野手打ちうどんの作り方とは違う面もありますが、工夫することも大切ではないでしょうか。

今後はそばの本場に転居したことでもあり、そば打ちにも挑戦していきたいと考えております。



# 「食べに行こうよ！」

門井孝一（会計）

記録的な猛暑になるとは予想もつかない初夏の候、ふと妻から「東村山市に有名なうどん店があるんだけど、食べに行こうよ！」と誘われ、出掛ける事になりました。

東村山市といえば、多摩湖やユネスコ村、そして志村けんの故郷でも有名な所です。こんな浅い知識しか持たずに先ずは東村山の駅に向かいました。エリアガイドでもあればと捜し、そ

の中に新たな発見がありました。それは東京都で唯一の国宝「正福寺」です。創建は古く室町時代まで遡り、確かに歴史を感じさせるものがあり



ました。又、市民憩いの公園が近くにあり、散策を楽しみながらのんびり・ゆったりとした気分になる事が出来ました。昼も過ぎ、さすがにお腹も空いて、いよいようどん店捜しとなりました。

その店名は「手打ちうどん小島屋」。テレビ取材も数多く、道行く人に尋ねても誰でも知っているお店でした。店の造作は昔ながらの食堂風で、裏では年配の旦那さんが湯沸し用の薪を割っていて、何とものどかに映りました。のれんをくぐり室内は5テーブル20人も入れば超満

員。調理場には奥さんをはじめ、昔のお嬢様方がしめて4人で天プラを揚げたり、うどんを茹でたり、注文をとったりと忙しく体を動かしていました。

さて注文となり、並盛肉汁うどん（600円・中盛700円、大盛800円）+天プラ（100円）を頼みいざ食する段、色・つや・香り・コシ、それをとって武蔵野手打ちうどんと感じさせら

れるものがあり、おいしさは言うまでもありませんでした。勿論地粉は農林61号かと思いきや2種類のブレンドとの事でした。

また天プラは畑で獲れたての人参・ゴボウ・たまねぎ等が揚げ立てでもありこれまたサクッとおいしかったです。更に驚かされたのは、1玉100円のめん玉で、これを目当てに買いに来られるお客もいました。10玉・15玉は当たり前、中には20玉以上を買われるお客もいるそうです。

そんなこんなで感心しながらの食事ですが、私たちがさらに1玉ずつめん玉を注文し、ごちそう様となりました。身も心も満腹となる楽しい小旅行となりました。

# 平成22年度 予 算

## 収入の部

(単位 円)

	22予算額	21予算額	21決算額	比較増減	摘 要
会費	288,000	288,000	251,400	0	400円×12月×60人
講習会収入	300,000	300,000	84,270	0	講習会参加費、物品販売、研修等
事業収入	1,000	1,000	0	0	物品斡旋、イベント事業等
広告・賛助金	1,000	1,000	0	0	広告料等
雑収入	1,000	1,000	246	0	物品貸出、預金利息等
繰越金	5,193	55,378	55,378	△ 50,185	前年度繰越金
合 計	596,193	646,378	391,294	△ 50,185	

## 支出の部

	22予算額	21予算額	21決算額	比較増減	摘 要
本部会費	0	30,000	30,000	△ 30,000	年会費
会議費	10,000	10,000	3,000	0	役員会等
通信費	70,000	80,000	42,680	△ 10,000	切手代・はがき代
消耗品費	20,000	20,000	18,000	0	講習会用消耗品(道具等)
備品費	50,000	50,000	0	0	講習会用備品等
広報費	50,000	60,000	23,107	△ 10,000	ニュース製作・印刷等
講習会費	200,000	300,000	114,628	△ 100,000	講習会材料費等
事業費	70,000	40,000	64,686	30,000	総会、うどん食べ歩き等
積立金	110,000	0	90,000	110,000	10周年記念事業積立金
予備費	16,193	56,378	0	△ 40,185	
合 計	596,193	646,378	386,101	△ 50,185	

※ 前号の総会報告でお知らせしましたが、22年度の予算案が未定でありました。9月14日の役員会にて上記のとおり決めました。ご意見又はご異議がある場合は事務局にご連絡ください。

## 活動報告 (前号以降)

6月26日(土) 中原市民館自主企画講座「せかいじん」での手打ちうどん講習会  
参加者 20名 指導役員4名

6月27日(日) 平成22年度第1回うどん講習会 高津高校調理室  
参加者 午前10名 午後11名 役員12名

9月14日(火) 第1回役員会 総合自治会館・武蔵小杉 出席者 10名

- ・第2回講習会について
- ・22年度予算について
- ・食べ歩きの次回事業計画について
- ・10周年記念事業について



講習を終えての試食会 (せかいじん)



# マカロニの芯

～～ 製麺のあれこれ ～～

中島常雄（副会長）

マカロニの穴はスパゲッティを繰り抜いた跡だ、つまり、マカロニの芯がスパゲッティだという話がある。尤もらしいが、勿論ヨタである。

本当の所は、練った小麦粉をシリンダーに入れ、強圧で押し出す。押出口にダイスと呼ばれる金具をつける。この金具の構造に工夫がある。単純だが巧妙な仕掛けで、このダイスを通して中空に成型された製品が押し出される。これを適当な長さに切断して乾燥させたものが、市販されているマカロニである。スパゲッティの製造は別の工程である。

世界の麺食文化は東南アジアでは中国を、ヨーロッパではイタリアを中心にして広がっている。その麺類にはさまざまな作り方があり。その作り方の夫々を概観してみよう。その中から武蔵野うどんの位相も見えてこよう。マカロニの穴の話は、その「まくら」である。

麺類の製造方法は、三つに大別できよう。1) 切出し法、2) 圧出法、3) 撚延法の三つである。しかしこの名称は定着していない。ここでの差当たりの呼び名である。

始めに書いたマカロニの製法は、2) の圧出法である。スクリュウによる強力な連続圧出機を中心にして、近代的な設備をそなえた大規模工場が稼働している。それと並んで家内工業のような製麺屋も共存している。ローマの町中で小型の切り刃製麺機でスパゲッティを作っている小さな製麺屋を見たことがある。日本の豆腐屋の感じであった。

一方中国では、素朴な道具で梘子を使った人力の押し出しによる製麺が行われている。煮えたぎった湯釜の上に道具を据えて、押し出した麺を一気に煮固める。まとめ難い蕎麦粉や苡

麦粉を原料にした麺の製法だという。いわば雑穀粉の麺で、なにか味わいがありそうである。

3) の撚延法は、三輪素麺、播州素麺など、いわゆる手延べ素麺の製法である。秋田の稲庭うどんもこの方法である。円盤状にまとめられた練り粉を渦巻きに切り出す。これに撚りを掛けながら、熟成と引き伸ばしを繰り返す、伸ばしきったところで寒風にさらして乾燥させる。一本の麺線を何十メートルにも引き伸ばす、30時間を越える工程である。

また、この頃は日本でも見られるようになった中国の手延べ拉麺は、練り粉を両手で引き伸ばすことを繰り返す倍々ゲームである。10回繰り返せば1,024本になる。これもまた熟練の手わざである。

武蔵野うどんは、1) の派切り出し法。撚延法の「手延べ」と区別して「手打ち」である。しかし「手打ち」は少数派であり、大方は製麺機による機械製麺である。練り粉を、動力で駆動される2本のロールの間を通して麺帯をつくり、更にこの麺帯を切歯ロールで麺線に切り分ける。ロールと切歯の間隔で麺の太さが決まる訳だが、これには規格が定められている。30ミリを分割する数を「番手」と呼ぶ。10分割は10番手で、幅3ミリということになる。うどん、基子麺は10～13番手。蕎麦、冷麦は18～22、素麺は27～60番手とされている。

手打ちうどんを3ミリに切り出せば規格の10番手に相当し、5ミリであれば紐川、柳葉（3～7番手）相当ということになる。屏風にたたんだ麺生地を、番手を考えながら刻むのも一興であろう。