

# 麦穂だより

第35号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2010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/>)

## 「うどんの思い出」

中江 正典（会員）

親友の中野さんのご紹介により度々、武蔵野手打ちうどん講習会に参加させて頂き、お陰様で美味しいうどんを食べる事が出来、又うどんの旨さを今更ながら再認識しております。本日はうどんについて思っていた事を少し書きました。お暇があればご一読下さい。

### ・関西でのうどん

小生は京都の生れ、育ちな者ですから、うどんと言えば薄口醤油に緑のネギが主力です。東京では真黒な出し汁と白太ネギとナルト巻が定番であり、初めはソバと共にうどんも不味くて困りました。何と言っても薄口醤油と緑ネギ（細かく刻んだ物）によりうどんは旨かったと思います。うどんの種類としては一番、安価な煮うどん、あんかけうどん、少し上ってきつねうどん（大坂では何故かけつねうどんだっせ）。油アゲ（京都ではおあげさんどす）が四角か三角なのがきつね、細く刻んだ物が入っているときざみと称していました。しっぽくは人参、卵焼き、しいたけ、蒲鉾等が入って京都らしく上品でおました。更に肉うどんや天ぷらうどんは高価で時々食べる事が出来たんだっせ。海老の尻尾は残すのが京都の上流家庭の子供どす。私は時々、海老の尻尾が喉にささり、耳鼻科に行き、

親に叱られていました。

さて京都では何故か、うどん屋は必ずと言って良い程、饅頭屋さんとの兼業でした。この様に兼業のうどん屋のうどんは大体は美味しい所が多いんですが、うどんのみをやっている所は余り美味しくない所が多いと思いましたが、但し“権兵衛うどん”は例外です。うどん屋でラーメン、ソバ、丼等ごちゃ混ぜにやっている所も不味い所が多いようです・・・？

特に昔の大学の食堂のうどんは細長い小麦粉の紐に醤油入りの湯を注いだけで旨みは全くなく、ただ腹の足しになるだけででした。但し値段は、1杯30円位だったので贅沢は言えませんでした。

最近では東京風のうどんも食べる事が出来、旨いと思う様になりましたが、武蔵野うどんの会の手打ちうどんにお目にかかっただけから、特にソバよりうどんが旨いと再認識した次第です。このうどんなら素うどんでもとても美味しいですが、女房手作りの天ぷらが入ると権兵衛のうどんよりもずっと旨いと思います。又、寒い日には肉や野菜と共に煮込んだ煮込みうどんは特に美味しいと思います。これは甲府のホウトウより本当（ホートー）に旨いと思います。今後ともうどんの良さを後世に残すために手打ちうどんのご指導をよろしくお願いします。



# 美味しいうどん屋さんの紹介

小宮山 雅澄（会員）

うどんをつくり始めて5ヶ月、まだ麺打ちの回数は10回に満たない。

音楽で表現するなら楽譜の音が何とか出ているのかな。という感じでメロディやリズムやハーモニー等まったく存在しない状態を感じます。

広報担当の江原さんから原稿の依頼を受けましたが、とてもそんなレベルの中にはありません。よって美味しいうどん屋さんを紹介することで了解をいただきました。

この度紹介するうどん屋さんは、携帯電話のサイトから探し出したお店です。口コミで広がる美味しいうどん屋。私は文明の機械に弱いもので娘の力を借りなければなりません。このお店、娘も絶賛です。場所は小田急線座間駅から西へ徒歩約10分位の処にあり店の名称を飯野山といいます。殆んどごく一般的な食堂といった目立たない感じです。店の名前の由来は香川県高松市にある讃岐富士こと飯野山。店内は3人のご婦人で運営されていて店主の〇〇さんは元々この地方の出身者であります。開店して5年になりますが、すっかりこの近辺では有名になりました。彼女は以前学校の給食調理員で、うどん作りや麺打ち修行の経験はあ

りません。讃岐うどん発祥の地は現在の高松空港周辺で昔からうどん作りが盛んな地域なためその経験を生かしてはじめての商売です。

使われている粉は香川県産（さぬきの夢2000）といます。開店当初はASWや国内産の小麦粉数種類を使っていたとか。今はさぬきの夢2000だけを使って麺打ちをしているそうです。一応は手打ちうどんですが麺を伸ばして切る作業は機械に頼っているそうです。これは手打ち風という名目で認可を受けたものです。商売上均一性は必要不可欠で時間の無駄も省きます。また腱鞘炎の防止にも繋がっています。麺をこねる作業は足で踏んで苦勞をしているようです。だし汁の作り方で特に注意するところは、新鮮なものだけしか使わない。基本材料は瀬戸内産の煮干です。昆布は京都の料亭で使用している物をつかっています。彼女が素材に拘りを持っているのは、かつて自分が給食の調理員で子供たちに鮮度のはっきりしているものを食べさせてきたその延長線上に今の仕事があると自覚しています。現在後継者がいないため身体の続く限り食べに来てくれる人の期待にこたえたいとのこと。

飯野山

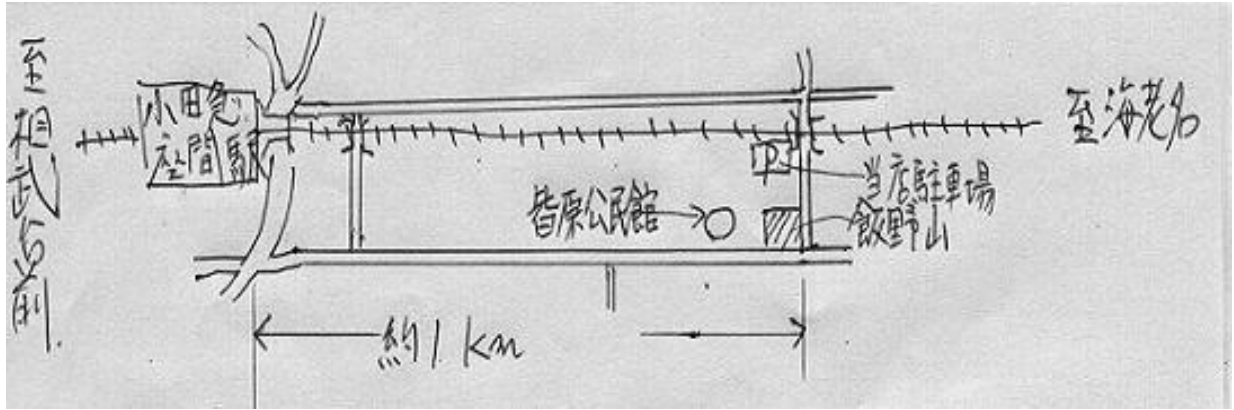
住所：座間市入谷 5-1822-2

TEL：046-258-3452

開店時間：11:30~14:30、17:00~20:00

定休日：月曜日、第3火曜日





\*\*\*\*\*

### 活動報告（前号以降）

- 10月3日（日） 平成22年度第2回うどん講習会 高津高校調理室  
 参加者 午前14名 午後8名 役員13名
- 11月13日（土） 宿河原地区子ども育成会議 うどん講習会 会場 稲田小学校  
 参加者 親子40名 指導者 6名



10月4日の楽しい講習会風景



# 餛飩屋探訪記 (その7)

中野 敏雄 (幹事)

久方ぶりに餛飩屋探訪をしてみるようになった。今回は、身近な所で知る人ぞ知る「手打ちうどん・さつき」。

幸区小向の東芝小向工場正門前、バス通りに面した住宅街の一角に古くからある一軒の店。店構えは少し古くなっているが裏側に数台の駐車場もある。11時開店と同時に店に入る。昼時になると周辺のサラリーマンで満員になるので時間をずらした方が良い。

店の中はそれほど広くなく、カウンター7席、小上がり4人テーブル2席、ただし2階に座敷がある。

ところで本命のうどんの味であるが、粉はブレンドしてあるようだが、目の前で時間をかけて茹でて洗って冷やしてからもりあげる。その仕草を見ながら待つこと10分あまり、出てきた盛りうどんを1本つると食べてみる。かなりしこしこして

風味もある。ツユもまあまあである、80点ぐらいかな。

メニューはいくつかあるが、たぬき400円、釜揚げ400円、ざるとろろ600円、大盛り100円増しなどかなり安い。天ぷらもかなり上手く揚げてある、ビールは大瓶550円、日本酒2合550円。

最寄り駅は鹿島田となっているが歩くと20分以上かかるのでバスが良い。東横線武蔵小杉府中街道バス停から川崎行きで東芝科学館前下車。川崎駅西口から東急バス小杉方面行きで科学館前下車すぐ前。

ちなみに、このお店は隣にある浅野製麺所が経営している直営店。ただし、店にだすうどんは手打ちである。近場にあるので是非一度食べ比べてみては！  
後からネットで調べると四つ星がついていた。

手打ちうどん・さつき

住所：幸区小向西町1-10

電話：044-511-6393

## 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

記録的な猛暑の反動で、厳寒が予想されましたが、地球の温暖化はとどまることを知らず暖冬の師走です。うどんの水と塩の分量も年間を通して一定ということになりかねませんね。

「麦穂だより」も第35号（一年に4回発行なので）10年目に入りました。ここまで続いたのは役員、会員の皆様のご協力あってのことと感謝いたします。

今号も締め切りが迫っていたのに中江さん、小宮山さん、中野さんにお問い合わせたらすぐ書いてくださいました。

計画性のない広報担当は、発行月近くになると頭痛に悩まされ、泣き言が多くなります。原稿を書いてくださる方は神様です。次号以降も原稿を宜しく願いいたします。(光)