

麦穂だより

第38号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎
事務局 川崎市宮前区初山1-12-26-3 門井孝一
ブログURL (<http://teuchiudon.exblog.jp/>)

2011年9月
Tel.044-975-7609

一つぶの麦

～武蔵野手打ちうどん保存・普及会 川崎の10年とこれから～

会長 北條 秀衛

(これまでの歩み)

21世紀の初頭(2001年11月4日)に発足した武蔵野手打ちうどん保存・普及会が10年という節目に到達した。最初は小平市に本部がある川崎支部として、現在は独立して活動を続けている。目的はズバリ、手打ちうどん、それも武蔵野台地に伝わるうどん(故 加藤有次会長のうどんとも言える)の保存と普及である。10年経ったが、これは単なる通過点に過ぎない。ここまで活動を支えてくれた人達への感謝と今後の決意を新たにすものとして、また、今後の発展への一里塚としてこの10周年をきちんとした形にして記憶に留めたい。

発足時は100人を超える会であったが、現在は50人である。加藤会長はじめ黄泉の国へ旅立たれた方、体調を崩した方、転居等出入りの多い会であったが、それは負の遺産ではなく、広く我が会の経験者が旅立っていったと思えば輝かしい歴史と財産になると確信している。

(新たなる第一歩)

食の危険性から重要性までが叫ばれて久しい。最近では、景気の動向とも相まって内食が大流行であり、外食産業は苦勞していると聞く。うどんは讃岐がブームに火をつけたが、その後はあまり聞かない。もう定着しているせいかも知れない。

我がうどんの会の今後の展開であるが、第一はやはり、武蔵野手打ちうどん(農林61号の粉使

用)の保存と普及である。保存は1人で細々と守り伝えることもできるかも知れないが、普及となると、1人が2人に、2人が4人に、という形式が望ましい。新会員の募集と手打ちうどんの指導ボランティアを通じて知り合った多くの少年団体、学校、社会教育施設との連携を深め、我がうどん会の発展をめざしたい。

止めたい時に止め、入りたい時に入る、自由な雰囲気のが理想的である。うどん好きが集まるサロンであり、修行に打ち込む研鑽の場である両面性が面白いと思っている。腹に一物もなく真白な心で長く活動できることを願って止まない。

(10周年記念行事)

次の3本柱が企画されている。

- 1) 10周年記念交流のつどい(11月5日)
- 2) 機関紙「むぎ穂だより」のアーカイブ(記録)の発行
- 3) 韓国うどん食べ歩き

(9月11日～13日で実施済)

特に10周年の目玉として、(1)の記念交流のつどいには、これまでの会員(退会者)や、活躍いただいた役員の方々の労もねぎらいたい。余興なども行い、10年前の発足会をほうふつさせるものができたら幸いである。



11月5日講演予定の
桂米多朗さん

韓国麺紀行

副会長 中島 常雄

ものものしいタイトルをつけて見たもの大した内容が有る訳もない。初めての韓国旅行で、ただキョロキョロとしながら、外れないように歩いて歩くのに精一杯で、肝心の麺についてはうわの空。この小文も、同行の中野さん、阿部さんの力を借りて漸く書き上げた次第である。

ソウル到着最初の晩餐は、韓国カソリック大学の李時載教授御夫妻のご案内で南浦麵屋を訪れた。李先生は川崎市の環境行政調査などの研究暦をお持ちで、市とのご縁は深い。

この店はソウル市の指定を受けた伝統飲食店とのことである。店定番のコースでは食べ切れないの

で、単品を適量注文して、これを全員で食べた。まずは冷麵、この店



南浦麵屋の「平壤冷麵」

の麵は「平壤冷麵」。蕎麦粉と馬鈴薯澱粉を押し出して茹でた麵に、冷たいスープが掛けてある。このスープは、牛のバラ肉と下関節後部肉のスープに、甘酸っぱい大根の漬物液を合せたものである。日本の「掛けうどん」とは全く異質の感じである。

次の肉盆鍋（御腹鉦盤）は、薄切りにした牛のバラ肉と乳房肉に、松茸と春菊、松の実と棗、細切り唐辛子と、彩り良く盛り付けた鍋に肉汁を注いで煮込む。一通り食べた所で、冷たい麵を入れて再度煮込む。どっしりとボリューム感のある料理であった。

翌朝、ホテルの朝食はバイキング。その中に

肉スープを掛けた麵があった。この他のエスニックな料理は漬物だけの様であった。

昼食にガイドさんが予定していた水原の麵食堂は全部お休み、あいにく盆休みとの事である。やっと見つけて入った焼肉食堂「ヘンクンチョンウオン」で食べたカルビ定食には、冷麵が添えてあった。

この日の夕食は、若者のカップルに混じり、長い行列をつくって入った店で、腰の強い蕎



「行列のできる」うどん屋さん

麦粉の冷麵を食べた。「マックス」と言うらしいが、店の名前か、麵の名前か良く解らない。麵つゆや、トッピングの味わいが行列の理由らしいが、麵の味は美味しいと言うだけで、私には説明も形容も出来そうもない。若者風の大そう綺麗なストリートにある店であった。

三日目の昼食は、再び李教授にご案内いただいて「ミヨンドンカルクス」と言う店に入った。「カル」は包丁で切る、「クス」は麵の意味とのことである。日本で、麦きり、蕎麦きり、という言い方があったことを思い出した。小麦粉を原料にして切出した生麵の煮込みのようで、スープにはとろみがあって美味しいが、麵は腰がなく食感がいま一つである。食習慣の違いであろうか、慣れないせいかわ、私には何かもの足りない感じである。ホテルの麵もそうであった。

かくして2泊3日、韓国内6食中、麵メニューは5回、韓国麺紀行は終了した。

言い訳にもならないが、初めての訪韓にうわずってしまい、麺食の観察が疎かになってしまった。もっともらしい報告などとても出来ないが、思いっぴきだけで言えば、麺つゆの違いが印象的であった。

我々の麺つゆは醤油味が主体である。韓国で食べた麺つゆは、肉スープに、甘酸っぱい漬物液を合わせたものが多かった。この国の麺つゆには肉スープをベースとした様々なバリエーションがあり、明らかに我々の醤油ベースとは違った麺つゆの世界が広がっているようである。

更にもう一つ、蕎麦粉、馬鈴薯澱粉を原料とする麺は、澱粉糊の粘性によって麺線が形成される。我々が作る小麦粉のグルテンによる麺



国立博物館前で全員集合

線とは異質と言ってよい。麺線形成が基本的に違うのであって、この辺を踏まえた麺食文化論が、これからあっても良さそうに思う。



6月26日 講習会



9月3日 役員会・道具の点検・指導者養成講習

活動報告（前号以降）

6月22日（水）健康座間普及員主催 会場；相武台コミュニティセンター
参加者 16名 指導者 2名

6月26日（日）平成23年度第2回うどん講習会 高津高等学校
午前 15名 午後 6名 役員 12名

9月3日（木）第2回役員会・道具の点検・指導者養成講習会 ゆうゆう広場麻生
出席者 14名

- ・10周年記念事業の進め方について
- ・第2回うどん講習会について

9月11日（日）～9月13日（火）

10周年記念事業「韓国食べ歩きツアー」 参加者 12名

母のひとこと

飯野 君男

講習会に参加させていただいてそのたびに、丁寧な説明とご指導をいただき大変勉強させていただいています。しかし、参加するたびに初心者に戻っている自分がなんとも情けなくなるばかりです。

とても難しい水回し、必死に指先を手早く動かし均等に水が行き届くようにやっているつもりが、時間をかけ過ぎて手から指先まで自分の熱が伝わり、小麦粉の水分を蒸発させてしまい、練りに入った時、硬くなったり軟らかくなったりなかなか進歩しません。うどん作りの難しさを講習会のたびに経験させていただきました。

講習会で教えていただいたことを忘れないようにと、小麦を購入させていただき練習をしてみました。いつも 500 グラムずつ 3～4 回チャレンジしてありますが、そのたった 3 回の中でもなかなか思うようにいきません。

道具を実家に置いてある関係で、いつも実家に行ってうどん作りをしていますが、いくら失敗しても 90 歳を越えた母が、「この年になっても手打ちうどんが食べられるなんて幸せだよ。」と、言ってくれる一言が大きな励みになり努力しているところです。

私の両親は群馬県出身ですが、両親ともに幼いころから自宅で作ったそばやうどんを食べて育ち、自分でも打ってきました。

私も小さい頃から農家育ちの母親が打ってくれたそばを食べて育ってきたので、40 歳を過ぎたころから母親にそば打ちを習いはじめました。

水の量のわずかな違いから軟らかく腰のないそばになったり、硬過ぎていくら伸ばそうと力を込めても全く伸びず、伸ばすことをあきらめて切り始めても、ボロボロに

なり大失敗になることも多く、手打ちそばの難しさを痛切に感じました。

何年前か、いつものように群馬の農産物直売所へ行った時、地元の農家の方がいらしたので聞いてみました。「そば粉を買って行って 10 割そばを打とうとしても、ボロボロに短く切れてしまうのですが、どうすれば長いそばが打てますか……。」と、するとその方は何ともかんたんに、「そりゃ無理だよ。引いてすぐ打てばつながるだろうが、いつ引いたかわからないそば粉を買って行って、何日か後に打ったってつながるわけがない。」何とも厳しい言葉、もしその通りならばこれからいくら工夫しても無駄なことの繰り返しになってしまう。その時の私は、石臼を買ってまでやろうとする気持ちはさらさらなく、10 割そばはあきらめ時かなと思い始めました。

そんな頃だったかと思いますが、そばを打っても母親があまり喜ばなくなっていました。

「この頃は、そばよりうどんの方が食べたくなかったよ。」と一言。その頃の私は何回やってもうまくいかないそば打ちに夢中だったので、やや気落ちしてしまいました。

そんな折、手打ちうどんの講習会に参加させていただき、うどん打ちを学ぶ機会を与えていただいたことがどんなに嬉しかったことか、今では母が作ったつゆで、おいしそうにうどんを食べてくれます。会の皆様に感謝の気持ちでいっぱいです。これからもどうぞよろしくお願ひいたします。



ウドンウドンウドンウドンウドンウドン ウドンウドンウドンウドンウドンウドン

10 周年事業がいよいよ始まりました。かくいう私も、第 1 弾としての「韓国うどん食べ歩き」に参加しました。ソウルは 3 度目になりますが、最初はソウル・オリンピック前でした。都市としても大きく、またきれいになり、スパイを告発するよう訴える看板も見当たりませんでした。副会長の報告にもありますが、なんといっても最初の辛口冷麺がとっても印象的でした。(俊)