

# 麦穂だより

第39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 12月  
Tel.044-975-7609

## 10年を顧みて

館 健三 (副会長)

11月5日(土)  
NEC玉川クラブで武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎の設立10周年を祝う会を開催した。

一区切り10年、継続は力なりという言葉も死語になりつつあ

る中、当会は年4回の講習会を主な事業として活動してきた。途中いろいろ起伏があったにせよ、よく続いたものだと感慨深い想いがする。

昔はどここの家庭でも、うどんが打たれ食卓にのぼったものだが、現在はほとんどみられなくなった。

その郷愁からか会員も常時50人ほどの参加をみている。

“たかがうどん、されどうどん これぞ日本の食文化 つきつめればつきつめるほどキリがないうどんの魅力”と加藤先生が「わが家はうどん主義」で言っておられる通り実に奥が深いもので



ある。会員の中には、二三度講習会に参加して一応うどんが作れることから会得したという思いで退会される方もいるが、同じ条件(水、塩の量)で打っても気温、湿度の変

化により同じものはできないほど微妙なものでもある。

今後は次の10年に向かって更なるうどん作りに精進してゆくとともに、新しい会員を増やしてゆくことが課題である。

当日は、加藤先生令夫人順子様と武蔵野手打ちうどん保存普及会会長福田一訓様を来賓としてお招きし、会員30名が参加して桂米多朗師匠の落語「時うどん」を楽しんだ後懇親会に移り、10年間の活動記録である「麦穂だより」のCDを見ながら交流を深め、和やかなうちに閉会となった。

# 第5回「シニアの仲間づくり」

～きっかけはうどん打ち～

二瓶 佐和子（教育文化会館担当者）

日 時：11月12日（土）10時～12時

場 所：教育文化会館 料理室

講 師：「武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎」北條先生、中島先生、山田先生、江原先生、村田先生

参加者：12名（男性10名 女性2名）

## ～うどんを打とう～

初めてのうどん打ちを、講師の見本を手本に、皆さん真剣に行いました。うどん打ちをきっかけに仲間づくり講座、参加者から大好評で終わりました。

男性も女性もうどんを打ちながらうどん粉を真剣にこねながらも、冗談を言い、会話がはずんでいる姿がとても楽しそうで印象的でした。

生地をまな板の上でびょうぶタミにすることがちょっと苦勞し、生地をカットして持ち帰る時の皆さん、出来あがりを見てわくわく楽しんでいました。最後の後かたづけもみんなですればあっという間に終わります。

試食は、お家に持って帰り、家族との夕食のひと時に、うどんの感想を聞くのが楽しみのようでした。

## ～参加者アンケート～

- ・楽しかったです。家でも頑張ってます！
- ・親切に教えて頂いて本当ありがとうございました。
- ・うどん打ち面白かった。奥が深そう、農林61号これ



うどんを作る楽しみ、交流する楽しみ、家族に自慢する楽しみ、皆さんそれぞれだと思います。これから、うどんをきっかけに仲間づくりの輪が広がっていくようになればと思います。

ポイント！作業を通してこそコミュニケーションがとれるものです。

・2回目の体験でしたが、今回は前回より上手にできました。講師の方に感謝します。

・2週間ぶりの作業、忘れたことを再び思い出しました。ありがとうございます。

・指導の先生の教えがいいので思っていたよりうまくできました。

・前回、水が多かったので、少なくしたら硬すぎてしまった。でも楽しかったです。

・うどん打ちお陰様で自信が出てきた感じです。

・わきあいあいと汗もかきながら楽しいうどん打ちが  
 できました。家に帰り楽しみながらゆでて楽しみなが  
 ら食べます。次回を楽しみます。  
 ・2回目ですが、忘れたところもあり何回もする事で

自分のうどん打ちが出来るのだと思います。ありが  
 とうございます。  
 ・2回目の手打ちうどん実習でマスターできた  
 か???何回か練習重ねないと。楽しかった。

\*\*\*\*\*



10月2日 第3回うどん講習会



若宮八幡宮にて

### 活動報告（前号以降）

- 10月2日（日） 平成23年度第3回うどん講習会 高津高等学校  
 午前15名 午後0名 役員11名  
 同日午後 役員会 出席役員 11名
- 10月15日（土） 教育文化会館シニアの仲間づくり「きっかけはうどん打ち」  
 うどん講習その1  
 参加者 14名 役員 3名
- 10月29日（土） 教育文化会館シニアの仲間づくり「きっかけはうどん打ち」  
 うどん講習その2  
 参加者 13名 役員 4名
- 11月5日（木） 10周年記念式典 会場；NEC玉川クラブ 参加者 33名
- 11月12日（土） 教育文化会館シニアの仲間づくり 「きっかけはうどん打ち」  
 うどん講習その3  
 参加者 14名 役員 5名
- 11月20日（日） 若宮八幡宮うどん講習会  
 参加者 30名 役員 4名
- 11月30日（水） 麻生老人福祉センター  
 参加者 6名 役員 3名

# 名前に誘われ「武蔵野うどん」へ

武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部創立以来、広報担当として「麦穂だより」を発行してきた。今年度から事業担当に替わったので、手打ちうどん食べ歩き研修を計画することにした。会として今まで行ったことのない場所へという思いがあり、そこで参考にしたのが本部が15周年記念事業として発行した「饅頭第15号」(平成15年3月発行)の折込地図である。

食べ歩きだけでなく見学も考慮して、歴史が古く自然豊かな府中市を選び、手打ちうどん店はと調べると3軒記載されている。中でも「武蔵野うどん」と言う名前に魅かれて、去る10月21日、会計の中村文子さんと下見に出かけた。

南武線府中本町駅改札口は、東京競馬場方面(臨時)と大国魂神社方面の2か所ある。地図の読めない2人は、標識と矢印を頼りに歩き出した。5分位で大国魂神社社域に入り、拝殿に向かうと平日なのに親子連れが多い。早目の七五三詣りらしい。

巨木老樹が鬱蒼と茂る社叢をじっくり観察し、宝物殿にも入った。所狭しと並ぶ立



江原 光子 (幹事)  
派な神輿と大太鼓の数々は圧巻で、五月の例祭(くらやみ祭り)を是非見たくなった。

帰りに大鳥居をくぐり直進すると見事な馬場大門(けやき並木(国天然記念物))が続く。京王線府中駅付近近くに、目指す手打ちうどんの店「武蔵野うどん」を見つけて入った。テーブル席のみで、20名余で満席になりそうな規模である。

富山湾直送の白海老、ホタルイカ、すりかま揚げ等、酒肴の品書きが並び、日本酒や焼酎も富山県産が多い。おでんも仕込中でさっそく人気 NO1 のすりかま揚げと白海老かき揚げと燗酒を注文した。新鮮な食材と揚げたての風味にお酒が進む。本命のもりうどん(500円)はゆでたてでコシが強く、香りも良い。黒縁中朱の漆皿に白いうどんが映える。温かく濃いめのつゆに茹でたホウレン草が入り、これまた美味。うどんのメニューは多種で、量は半玉単位で50円増し。

建物外観はモダンで、もとはスナックとのこと。予約はできないが、昼食時間を外せば席を確保してもらえる。食べ歩き研修の候補として推奨できる店である。

**所在地** 府中市府中本町 1-5-5

**電話** 042-368-6340

## ウドンウドンウドンウドンウドンウドンウドン **あ と が き** ウドンウドンウドンウドンウドンウドンウドン

10周年記念事業も、大過なく終わりました。冒頭で館副会長が述べているとおり、これから次の節目までの活動が問われます。今号では、その心機一転の第1弾として、教育文化会館で行われた社会教育事業としての活動を紹介しました。来年は早々に、楽しい食べ歩きが企画されています。ふるってご参加ください。(俊)