

麦穂だより

第4号 2003年 発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部
4月発行 事務局 川崎市麻生区白鳥3-13-3 北條鈴子 TEL044-987-9149

うどんと日本舞踊



(「吉野山」花柳錦右〜国立大劇場にて〜)

「うどんと日本舞踊」

「うどん」と「日本舞踊」。まるで関連がないように思われるでしょうが、私にとっては関係が深いのです。

日本舞踊はまず「腰」が一番のポイントです。男踊りは元より腰が入って「でん」としてありますが、嫺（たお）やかな女踊りでも外見はやさしく美しく見せていて、実は腰が入っているのです。腰が入らなければ、唯、ふにゃふにゃとして踊りがしまりません。

うどん、これもまた「こし」が大事で、舌ざわり、歯応え、食べた味の感触のしこしこ感が「こし」によってきまります。踊りも、うどんもこの「こし」をつくるために、今まで長年つちかわれた伝統を守っていくことが大切なのです。

「手打ちうどんづくり」この伝統料理の美味しいうどんは、最高の粉が必要ですが、

これには小麦を作る畑の土質はもちろん、種や肥料なども重要だそうです。粉の練り方、うどんの足踏み、棒での伸ばしなど、どれ一つとして手抜きは許されず、これらの作業に腰を入れることが重要です。

日本舞踊も同様で、口三味線（口で三味線の音を言いながら一手一手覚えていきます）、それは時間をかけ、何回もくりかえしていく勉強法で自然と腰が入ってくるものです。

伝統文化を守ってその原点にもどることは重要なことで、そのなかから現代に通じる新しいものを求めていけたらと思います。

私は「手打ちうどん」の美味しさで心豊かになり、「踊り」を通して「生命力」を得て、心身共に健康な日々を過ごしていけたらと願っております。

(副支部長 藤嶋とみ子)

〔西生田中学校区地域教育会議において、 子どもたちに「武蔵野手打ちうどん」の講習を行う〕

とき；平成15年2月22日（土）

ところ；西生田小学校

人数；約100名

2月8日（土）に地域教育会議指導者の方々約20人に、西生田中学校におきまして事前の講習を行いました。

その時の支部参加者；山田幹事長、北條事務局長、大河原監査、澤田指導部長、村田幹事、大田幹事、細田

指導者の方々は、大半がもう一度自主的に自習をしたようです。

当日は、指導者の方々が子どもたちに直接教授し、支部としてはポイントごとの実演と指導者の方々のフォローに徹しました。

この日はいつもの支部の講習会と違い、子どもたちはうどんを寝かせている間に手際よく「けんちん汁」を作り、最後は煮込みうどんでおいしくいただき、2時に終了しました。

支部参加者；山田幹事長、北條事務局長、大河原監査、村田幹事、細田（文責）



一年余

門井孝一

『武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部』の設立から今日まで、それぞれの役員
の奮闘努力が実り、会の運営も順調なもの
となってきました。

この間わたし達は様々な役割を担い、私
は捏ね板とまな板の製作を任されました。
これらの品々は講習会開催の毎に、会員の
皆様の目、手に触れるわけですから、一所
懸命作りました。是非お越しの際はご自分
のうどんの出来栄えに加えて道具にも目を
やってください。

さて、そんな木工担当の私ですから勿論、
マイ道具を持ち、手打ちうどんを楽しんで
おります。昨年の暮れも妻と二人、朝から
3kgを打ち上げ、年越しうどんを家族や
親戚に振る舞い大変喜ばれました。

昨今、讃岐うどんを筆頭に『うどんブー
ム』は盛りようです。色々食べ歩いては

みたものの、やはり自らが打つ武蔵野手打
ちうどんが最高です。

これを手前味噌ならぬ、手前うどんと言
うようです。お後がよろしいよう
で・・・ (幹事)



(写真は第3回川崎支部講習会の様子
門井氏製作の捏ね板は初回から登場
まな板は第5回講習会から登場)

武蔵野手打ちうどん保存普及会

川崎支部活動経過報告(前号以降)

- 2002年9月29日 第4回川崎支部講習会
参加者 午前27人 午後20人
澤田指導部長(支部)デモを担当
- 10月27日 麦まき日待ち秋のまつり参加
- 12月5日 平成14年度第3回支部役員会(忘年会)
- 12月8日 本部講習会参加
- 12月15日 午前一一般講習(参加者25名)“年越しを手打ちうどん”
午後第5回支部講習会(参加者40名)
講師・指導者 加藤有次会長 本部 福田・福所・佐原
- 2003年1月4日 本部支部役員打合せ会
- 1月24日 平成14年度第4回支部役員会
(支部講習会について、平成15年度総会について)
- 2月8日 西生田中学校区教育会議 うどん講習会指導
参加者25名
- 2月22日 西生田中学校区教育会議 うどん講習会サポート
参加者 約100名
場所 西生田小学校

今後の予定

5月11日 平成15年度総会・懇親会

(詳細は、追って文書連絡いたします。)

「讃岐・食べある記」・・・その1

幹事長 山田敏徳

こだわりの店から行列のできる店まで、2泊3日(2月10日~12日)の食べ歩き(5店)は、私の財産の一つになりました。

それぞれの店の味は、ご主人さんの人間性=味そのものです。

素材(粉・塩・水)に強くこだわる店や、製法(全て手作業・少し機械を使う・大部分を機械作業)にこだわる店など様々です。

できたうどんは、色・つや・弾力性(固さ・太さ)の違いから、食べたときに風味・香り・舌触り・のどごし・歯ごたえetcを感じます。

讃岐では、100%に近い店が粉はASW(オーストラリアン・スタンダード・ホワイト)を使用していて、地粉が使われていないのは残念です。

初めに訪れた「さぬき麺業」さんでは、製麺工場の見学とお店での試食をしました。この社長さんの名前は香川さんといいます。香川県では、地粉を使ってのうどんが夢だとして、2000年に「さぬきの夢2000」という品種の小麦を開発し、昨年県内の何件かの店で使いはじめ、今後本格的に県として力を入れていくという話です。

東京では讃岐うどんがセルフの店で流行っている。地元香川県で食べれば讃岐うどんに間違いがないが、真に讃岐うどんと言えるかと、熱っぽく讃岐への思いの丈を語られました。夢2000とASWをブレンドした粉を使用してのうどんは、少し手心があるし、大事に延ばす必要があるため、作りにくいとのこと。夢2000は麺に甘さがあり、太い分弾力性がありました。(ASWは淡白)。

本場物を食べるのができて最高に幸せでした。

あ と が き

最近ホテルのディスプレイに麦穂を見ました。菜の花や桃の花と取り合わせて、青い麦穂は花材に、画材に良く見かけたのに、久しぶりに発見した麦穂はまさに春の息吹・・・思わずうれしくなりました。

でも麦穂は夏の季語なのです。

麦ふみは冬の季語。霜の降りた畑で麦ふみをする、しっかり根を張り、いっぱい芽をつけて立派に成長するのだそうです。

巻でも
うどん打ちブーム?!
読売新聞の連載漫画にも
うどん打ちの話題が。

コボちゃん
植田ましろ 7422



(2003年3月14日
読売新聞朝刊より)

踏めば踏むほどたくましく育つ小麦は、粉にして、こねて、踏んで、ねかせて、のばして、切っておいしい手打ちうどんの出来上がり。

麦ってなんてたくましく、けなげなのでしょう。

今号の内容は、パッチワークのような趣きとなりました。役員だけでなく、会員の皆様からの投稿をお待ちしています。