

麦穂だより

第40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/>)

2012年 3月
Tel.044-975-7609

「うどん食べ歩き・府中編」に参加して

会員 山田 浩

11時05分ころ集合場所の分倍河原駅に着くとすでに参加者のほとんどが集合していた。

天気は風が冷たいものの青空に綿菓子のような白い雲が浮かんだ冬らしいすっきりとした晴天であった。駅近くのロータリーに植えられた紅梅は花がほんの少し開き始めた程度で白梅は未だ開花せず、例年に比べだいぶ遅いようである。

11時30分、駅前ロータリーからサントリーで運行している専用のシャトルバスに乗り武蔵野ビール工場には10分ほどで着いた。最初に案内されたのは1階の見学者受付のところにあるファクトリーショップでそこはビールをはじめとしてオリジナルのTシャツ、文房具、菓子類などを販売し、見学者の皆さんも色々と買い物をしていった。その後、女性係員の案内でビールの製造工程を見学したがおおいに勉強になった、特に感心したのは、企業としての環境保全活動に取り組む姿勢である。

一例として「ごみゼロ工場」を掲げ、工場内の製造工程から出る物だけでなく事務処理から出る物についても36種類に分類して回収し、すべてを資源として再利用している点である。

我が家も今後「ごみゼロ」を目指してより細かい分別に取り組むことが必要であると痛感した次第である。

約40分で製造工程の見学を終え、ショップ隣にある長テーブルとイスが置かれたゲストルームで試飲となった。一人1個のナッツ類の入ったおつまみ袋が配られ、飲める人はビール、飲め

ない人は、ソフトドリンクを注文し、北條会長さんの音頭で「乾杯」ではなく、「スコール」の掛け声で盃を傾けた。なぜ、スコールと言うのか北條さんが説明を述べておられたが、わたしは、ビールを飲むのに夢中でつい聞きそびれてしまった。ビールは一人3杯までOKである。

サントリー武蔵野ビール工場から「府中市郷土の森公園」までは距離約500メートル、徒歩5、6分で、田んぼや畑が点在する閑静な住宅地の道路である。ほろ酔い気分で歩くには冷たい風が心地良く丁度よい距離であった。

公園は南側が多摩川に面した閑静な場所にあり園内には博物館、プラネタリウム、古民家等の移築復元建物などが点在している。また、梅林など多様な樹木や池、田んぼ等が配置され四季を通じて楽しめるようになっている。

今回は、最初に正門近くの博物館本館に入り、古代武蔵野国の中心都市とし

て国府が置かれていた府中の歴史、文化、古代の人々の暮らし、さらに、毎年5月初旬に開催される「くらやみ祭」等について学芸員の詳しい説明を聞いていたところすぐに予定の時間になってしまい他の施設見学や散策はできなかった。

また、園内には喫茶、売店、食堂等があり、駐車場も完備しているので、近いうちにかみさんでも連れて再度訪れようと思っている。

さて、今回のメインである「武蔵野うどん」店で食べたうどんの味については腰があり少し硬めであったように記憶しているが、麺やつゆの風味についてはよく覚えていないのである。何故か



といううどんができるのを待っている間に、ビールに続いて麦焼酎のお湯割りを5, 6杯を飲んだため酩酊し、味覚、臭覚などが麻痺したためである。

酒肴として食べたかき揚げはからっとして美味しく絶品であった。

なお、この「武蔵野うどん」店については、幹事の江原さんが「麦穂だより・39号」で詳細に紹介されているので参照されたい。

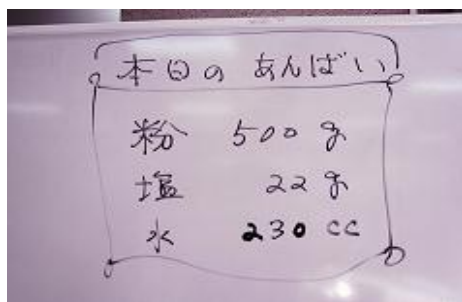
私は昭和19年3月に60歳定年でサラリーマン生活を卒業し、第二の人生をスタート



した。当時加藤有二先生の新聞記事などを見て武蔵野手打ちうどんに興味を持ちネットで調べたところ川崎支部があることを知り、早速、入会して現在に至っている。過去に何度もうどん食べ歩き等の案内をいただいているのであるが、スケジュールが合わず一度も参加したことがなかった。

今回初参加であるが、知識の涵養と自己啓発に大変有意義であった。また、会員の皆さんと楽しいひと時を共有し、融和を図れたことに感謝している。

第4回うどん講習会から



① おいしいうどんを作るには、この基準値の決定がもっとも大切です。



② 皆さん、指導者のお手本にじっと見入っています。



③ 各自、小麦粉をこねる作業に専念しています。

活動報告（前号以降）

12月11日（日） 平成23年度第4回うどん講習会 高津高等学校
午前15名 午後5名 役員 12名

2012年

1月13日(金) 役員会 於；鳥研究所 出席役員 11名

- ・これまでの活動について

- ・総会までの計画について

※その後、新年会を開催

2月20日(月) うどん食べ歩き 府中編 参加者 11名



④ すでに延ばしてから切る作業に入りつつあります。



⑤ 途中、役員による懇切ていねいな助言もあります。



⑥ ビョウフたたみから好みにあわせた太さに切ります。



⑦ こうして見事に完成です。

全粒粉・グラハム粉

副会長 中島常雄

先ほどの韓国麵紀行のうちに、李教授から「昔、王様が食べる麵の材料となる小麦粉は風で精選した、と言うことだ。」というお話を聞いた。その具体的な方法について、質問もしないまま、話題が移ってしまったが、後で気が付いて“しまった”と思った。

実は近代製粉工程のなかに、「ピュリファイヤー」という機械で小麦粉の精製が行われており、この機械は、まさに風力を組み合わせて粉を精製しているからである。この機械を使った製品は、Patent flour と呼ばれ、一級上の高級品である。小麦粉の精製は、古くから主に目の細かい篩を使って行われている。風力による選別は篩い分けとは違った新たな原理による精選技術である。これが、王室に限定されていたとは言え、韓国で実用化されていたとは始めて知った。驚きである。

ピュリファイヤーが発明されたのは1854年、アメリカである。これとは断絶した状態で、中世的な韓国王室の製粉技術が風選による精製を実用化していたのであれば、これは製粉技術の発達史上、重要な事柄である。“もう少し突っ込んでお話を聞きしておけば”と悔やんだものの後の祭りである。

それはともかく、このような精製とは、原材

料の中の特定の成分だけを取り出すことに他ならない。不純物の除去である。しかし、穀物などの食料品の場合、それは食味や加工特性を向上させる一方、ビタミンやミネラル等の重要成分を失うこととなる。食品としては或る意味で

欠陥食品だとする考え方もある。

米食の場合、表皮を付けたままの玄米が健康食品だと言う。表皮や胚芽は精白課程の中で米糖として分離される。米糖の中には、脂肪、ビタミン、ミネラル、アミノ酸などが豊富に含まれているからである。

小麦粉についても同じような提唱がある。全粒粉とか、グラハム粉とか言うのがある。全粒粉は小麦を粉碎して、篩い分けしない粉である。つまり“ふすま”を分離

しない粉であるから、小麦の表皮、胚芽、胚乳など全てが含まれる。

グラハム粉は19世紀前半にアメリカのDr. S. グラハムによって提唱された健康食品である。これは一旦分離した“ふすま”部分を更に再粉碎して粉に混ぜ合わせたものである。全粒粉とは製法が違う。提唱者の名前をとってグラハム粉と呼ばれている。街のパン屋さん、スーパーやデパ地下の食品売り場などでも、この粉を使ったグラハム・パンやグラハム・クラッカーを見かけることがある。

ゴシゴシゴシゴシゴシゴシゴシゴシ あとがき ゴシゴシゴシゴシゴシゴシゴシゴシ

やっとのこと1年間を乗り切った、という思いでいっぱいです。4面ある紙面に原稿を適度に配置することの厄介さ、先人の苦勞がしのべれます。

今号は、執筆者陣が健筆の為、少し配置を変更しました。これからも大胆な編集を試みると称して、型破りな紙面になることが増えるのではと、案じています。

