

# 麦穂だより

第42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  
ホームページ URL (<http://musashinoudon.dokkoisho.com/>)

2012年 10月  
Tel.044-975-7609

## うどん塾開校にあたって

会長 北條 秀衛

讃岐の金比羅さんの参道に中野うどん学校がある。ある暑い夏の日の午後、参拝に訪れた折立ち寄ってみた。残念ながら講習会の時間は終了していた。しかしながら、興味津津で講習会場・食堂・物販場を見て回った。客が少なかったせいか、あるいは挙動不審だったのか店員の視線が痛く感じられた。その時、慌てて買い求めたのが背中に「中野うどん学校」の文字が入った黒いTシャツである。我が武蔵野手打ちうどん会川崎のイベントに着ていっていいものか悩んでおり、結果的には、現在タンスの肥やしとなっている。

学校ほど大規模ではないが、こじんまりとした塾が産声を上げた。待望の子である。大切に育みたい。願わくば小さく産んで大きく育てたい。塾としては、その昔は『松下村塾』、現在は『松下政経塾』が有名であるが、この塾も将来のうどん界をになう人材を輩出したいものである。

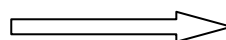
昨年11月に武蔵野手打ちうどん会川崎10周年記念式典が挙行されたが、その時のアトラクションで「時うどん」が桂 米多朗師匠によって演じられた。これは関西落語の「時そば」

が原点となっているが「うどん」を題材にした落語をとの私の要望にそってくれたものだった。「うどん」を題材にした落語をつい最近再び聞くことができた。新百合ヶ丘のアルテリオ寄席でのことである。現在、東京では3本指に入るだろうと言われている柳家 権太楼師匠の高座

で「うどん屋」が熱演されたのである。抱腹絶倒のなかにも人間性が忍ばれる大変いい話であった。終了後の懇親会で師匠に話を伺うと、この話も元々は関西で「風邪うどん」として話されていたものを明治時代に三代目小さんが「うどん屋」（当初は鍋焼きうどん）として移植したものである。その後、高弟の四代目小さん、7代目可楽

によって磨きがかけれ、戦後は5代目小さんが他の追随を許さなかったそうである。可楽の弟子筋にあたる権太楼師匠が取り組んでいるようで、5年にかかるだろうとのことであった。私も関東では武蔵野手打ちうどん、粉は農林61号を宣伝させてもらった。

農林61号作付け予定地（600坪）は、現在、壮大なさつま芋畑となっている。小平市の



次ページへ続く

「麦蒔きひまち秋の祭り」11月15日が種蒔き基準日である。自分の蒔いた種で小麦粉を作り、うどんを打つ。その前に、今年の猛暑と少雨でさつま芋は無事できただろうか。取り入れは10月末、入塾生に焼き芋でも差し入れしたいのだが。

いのだが。

「うどん」が私の人生を変えた。たかが「うどん」が、いよいよされど「うどん」になってきたのである。「うどん塾」による新しい出会い、大切にしたいものである。



## うどん打ち道具の点検整理

会計 中野敏雄

9月22日(土)、秋晴れとはいえ余りに暑い夏日和り。役員全員集合がかかって12名が参集。

麻生区にあるプレハブの道具倉庫に午前10時集合。待ち合わせの後、早速整理開始。倉庫から搬出する物・・・伸し板、まな板、踏み板、伸し棒、包丁、ネット、ビニール、計量カップ、ホール大中小、その他様々な消耗品など。

外グループは板類を洗って干す作業、損傷部分のサンドペーパーがけ、包丁磨ぎ、員数確認などなど。

室内グループはボールやカップ、ビニール洗い、員数確認不用品の廃棄などなど。

更に新しく踏み板用ビニールマットロールを購入してカッティング作業。(今回は新たにまな板10枚、伸し板10枚を新規購入しました。)

全員大汗をかいて2時間余りの作業で一段落。その後昼食ぬきで役員会を行って解散となった。

最後に一部有志で新百合丘駅前へ出て遅い昼食と冷たいビールで反省会。うまかった！！



新しいホームページを作成しました。URLは以下のとおりです。

今後も改善を重ねていきたいと思っておりますので、ご意見がありましたら、広報部までお届けください。なお、多くの人に見ていただくと検索が早まりますので、奮ってご活用ください。

新ホームページ

<http://musashinoudon.dokkoisho.com/>

## 活動報告（前号以降）

- 6月30日（日） 平成24年度第1回うどん講習会 高津高等学校  
午前15名 午後3名 役員 10名
- 8月23日（木） 第1回役員会 於；市民活動センター 出席役員 9名  
①講習会に新聞紙を用意していただくこと。  
②備品購入のこと  
③うどん塾開講に向けて
- 9月22日（土） 第2回役員会及び道具の点検整備  
於；のびのびファーム 出席役員 12名  
①うどん塾開講最終確認  
②その他



6月30日の講習会 4景



# 初めての手打ちうどん

山田 実

生まれて初めてうどんを打ったのは、3年前の6月28日。たまたま勤務先の知り合いの紹介でうどん講習会に顔を出したのがきっかけでした。「武蔵野手打ちうどん」という言葉の響きが、三鷹生まれ、

国分寺育ちの私には身近に感じられたのかもしれませんが。当日は手取り足取り教えてもらい、初心者ながらもまずの出来映え。家で初うどんをゆでてざるに盛り家族に振る舞うと「これはおいしい！」と絶賛の声。その反応に気をよくして本格的に手打ちうどんを学ぼうと、今日まで休まず講習会に参加させていた

きました。また、ベニア板・ステンボウル・丸棒・麺切り包丁と道具も揃えて何度かうどんを打ち、腕を磨いているつもりですが、その時々気温や湿気、水回し等で出来ばえが様々で、手打ちうどんの奥深さを実感しています。

うどんの会には、その道に秀でた方々が大勢いて毎回勉強になります。小麦の

知識・つゆの作り方・ゆで方・めんやパスタの歴史まで、「たかがうどん、されどうどん」という感じです。さらなる驚きは、会長さん達が小麦の種蒔きから始めてうどん打ちまでという「究極の手打ち

うどんづくり」を実践されていることです。ただただ唾然とするばかりです。また、いろいろ紹介される「食べ歩き」情報も楽しみで、足を運んだりもしています。京王線府中駅近くの「武蔵野手打ちうどん」という屋号のうどん屋さんにも3回試食に行きました。うどんの会の本家にあたる「武蔵野手打ちうどん保存普及会」が土日限定で、小平ふるさと村で「小平糧うどん」というのを食べさせて

くれるというので、そこにも行ってきました。現在、国分寺に住んでいるという地の利を生かして、今度は私が「武蔵野手打ちうどん」の穴場探しをしてみようかなと考えています。と書いたものの、レポーターとして活躍するには、まだまだ修行が足りないと言われるかもしれませんね。



## 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

今号の記事にもありますとおり、10周年を迎えた今年にふさわしく、道具について総合的な点検整備を行い、また備品の新規購入・入れ替えを行いました。

次に、今まで更新が滞っていました会のブログを改め、ホームページを開設しました。まだ簡単なものですが、どう発展させていくか、ご協力ください。

最後に、この会報をお渡しできる日に「手打ちうどん塾」が開講します。これもどのように展開していくか、当会の行方を左右する大事業と位置付けられます。