

麦穂だより

第43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://musashinoudon.dokkoisho.com/>)

2012年 12月
Tel.044-975-7609

「手打ちうどん塾」開校

細田俊介（幹事）



先の24年度定期総会で、活動方針に新たに盛り込まれた標記の手打ちうどん塾が、高津高等学校において始まった。

創立10周年を終え、わが武蔵野手打ちうどん保存普及会の次のステップとして、今後の活動の方向性を見極める大事な事業である。

新しい塾生は26名となった。連続5

回の講座で（うち1回は「食べ歩き」参加）、終わると修了書を渡すことになっている。

第1回は10月14日（日）13時30分から。指導は村田指導部長、解説者は山田幹事長で行われた。塾生の大半がうどんを打つのは初めてとのことである。

うどんを寝かせているあいだの時間に講座が行われた。今回は山田幹事長により、加藤有次氏の「わが家はうどん主義」をベースとして、うどんの歴史の概要が語られた。

帰り支度終了後、塾生全員に感想を尋ねたところ、「思いの外、体力のいる作業だった」「帰ってから夕食で食べるのが楽しみ」というのがほとんどであった。中に「親切に教えてもらって助かった」という声も多くあり、心強く感じた。



【うどん食べ歩き・武蔵小金井編】のご案内

今回の食べ歩き（通算9回目）は、江戸東京たてももの園です。桜の名所で有名な都立小金井公園内にあり、1993年（平成5）江戸東京博物館分館として敷地約7haに現地保存が不可能で、文化的価値の高い歴史的建造物を合計29棟移築し復元、保存、展示しています。

手打ちうどんを試食する「蔵」は、店舗型休憩棟の2階にあり、武蔵野伝統の味を伝える武蔵野うどん（600円）や日替わり弁当が食べられます。店内は最大24席で貸切不可能の為、分散して食事をしていただくことをご了解ください。

「うどん塾」と合同で実施しますが、期日までにお申し込みください。



日時：平成25年2月17日（日）

午前11時 JR武蔵小金井駅
改札口集合（時間厳守）

コース：駅前からバスで小金井公園入口前→江戸東京たてももの園ビジターセンター→施設全体についての説明を受けた後自由見学→手打ちうどんを試食→園内自由見学→ビジターセンターに集合・解散（午後2時30分頃）

*園内に休憩所、売店等あります。

*交通費、食事代すべて自己負担。バス代往復340円、入園料200円（65歳以上及び大人の休日倶楽部会員は160円）が必要です。

*野外をかなり歩くので、履き慣れた靴や調節しやすい服装でお出掛けください。



❖参加申込み❖

1月10日（木）までに事業部・江原又は門井宛て連絡ください。

江原 光子 TEL・fax 044-811-5990 携帯 090-4841-5039

門井 孝一 TEL・fax 044-975-7609 携帯 090-4427-7180

第2回は11月11日（日）、指導は中野会計、解説者は北條会長である。2度目にかかわらず、あるいは2回目だからとも言えるかもしれないが、苦戦している状況が多くうかがえた。

今回の講義は、中島副会長によりうどん粉の講義が行われた。小麦粉には強力粉・中力粉・薄力粉と3種類があるが、うどんは中力粉であること、を中心に話された。

果たしてあと2回の実技講習・講義を経て、どこまで満足のいく力量が得られようか。本当の技量は、これから後に希求されていくものではないだろうか。



活動報告（前号以降）

- 10月14日（日） 平成24年度第2回うどん講習会 高津高等学校
午前 会員15名 役員12名
午後 手打ちうどん塾第1回 参加26名 役員11名
11月10日（日） 午後 手打ちうどん塾第2回 参加23名 役員11名



第2回うどん講習会より

634（武蔵野）農園の現況
芋の収穫が完了しました。



手打ちうどんの原風景

中島 常雄

「伝統の……」と言う時、その言わば原風景のイメージがあっても良いだろう。手打ちうどんの原風景はどんなだろうか。

「明治工業史」と言う本がある。その「製粉機械」の章に次のような記述がる。

「農家は自己栽培の小麦を刈りて俵に包み、之を馬背に着け、又は荷車に載せて近傍の水車小屋に運搬し行くを見る。而して自ら其の小麦を挽き、終日水車の音を其処に聞きつつ挽き終るを待ちて一泊し、翌日漸く終了したる時、水車使用料の代償として麩(ふすま)を小屋主に与え、斯くして持ち来たりし小麦を粉末として包装し、再び馬背につけて運搬し去るなり。」

よく引用される文献なので、これが一般に在来製粉のイメージとして定着しているようである。

武蔵野うどんは、武蔵野台地の農家の自給食品である。ひと頃の農家の生活の中の一齣である。水車小屋のイメージを重ね合わせてみよう。

一面に広がった麦畑、冬の麦踏み、黄金色の麦秋、収穫や脱穀、水車小屋での

製粉、挽き終えた灰色っぽい小麦粉、うどん生地の足踏み、囲炉裏の上の自在鍵に掛けられた鍋、キャッキョッと騒ぐ赤い頬っぺの子供たち。一連の情景が拡がってきそうだ。

武蔵野うどんを自作する、折角の伝承術技の習得である。ただ、うどんの作り方を覚えました、だけではもったいない。

文化は術技に支えられるのだから、文化の伝承という一面もある。文化を生み出した生活の状況をイメージすることで、伝承の意味が厚みを増してくる。

小田急の向ヶ丘遊園で下車すると、「民家園」という川崎市の野外博物館がある。ここに長野県から移築した実物の水車小屋（現在修理中）が展示されている。明治工業史の水車小屋そのものである。もともとここには25棟の古民家が展示されているのだが、中の数棟では囲炉裏に火が焚かれ、自在鍵に鍋が掛けられている。一見しておかれれば、一連のイメージにリアリティが加わるかも知れない。



ゴンドウゴンドウゴンドウゴンドウゴンドウゴンドウゴンドウ あとがき ゴンドウゴンドウゴンドウゴンドウゴンドウゴンドウゴンドウ

地球温暖化や異常気象、環境破壊、放射能汚染と決められない政治、円高やデフレ、不況、雇用不安、不可解な殺人とか人為としか思えない事故、・・・最近なぜか、昔はぶっといううどんを自分好みと考えていましたが、細いうどんが恋しいと思うようになりました。(細田)