

春穂だより

第44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3月
Tel.044-975-7609

初めて食べた武蔵野うどん

うどん塾生 佐伯 俊治



手打ちうどん塾講座第4回目は江戸東京たてももの園の見学と園内のうどん店「蔵」で武蔵野うどんを味わう現地研修でした。いわゆる世の中の「武蔵野うどん」を食べたことがない私は、本物がどんな味なのか大変楽しみにしていました。

現地合流の方々を除いた25名の参加者が駅前揃ったのち、バスで出発し10分足らずで江戸東京たてももの園がある都立小金井公園に到着。丁度梅まつりが開催中であったため、露店など多くの出店があり公園内は寒いなが

らも華やかな雰囲気。たてももの園の入り口前で、北條会長の挨拶に続き、江原事業部長から一度にはうどん店に入れないので2班に分けて行動することなど当日の日程の説明がありました。

たてももの園内に入り、高橋是清が暗殺された居宅や懐かしさを感じる商家の見学後、いよいよ「蔵」で昼食。店内は満席状態なので空いた席から順次座り、うどんは武蔵野うどんそのものをシンプルに味わいたいため「かけうどん」を注文しました。「冷」と「温」の2種類があ

⇒次ページへ続く

りましたが、外は霜柱がたつほどの寒さゆえに迷わず「温」を選択。運ばれてきた温かいうどんを一口すすると冷えた体に生気がよみがえりました。初めて食べた武蔵野うどんの太さは思ったよりは細めで、コシの強さも自分の打ったうどんより柔らかく感じました。豆腐に例えれば木綿豆腐のイメージではなく、絹豆腐に近いといった感じです。とにかく、うどんは旨くあっという間に完食しました。お店毎に武蔵野うどんの個性があるのかもしれませんが、他のお店もぜひ試してみたいものです。

昼食後はまだ見ていない建物を見学したあと、参加者全員の記念写真を撮影し自由解散と

なりました。武蔵野うどんだけでなく、たても園も初体験だった私にとって非常に充実した一日となりました。準備頂いた方々にお礼を申し上げるとともに、これからも食べ歩きの方が得られることを願います。



活動報告（前号以降）

12月 9日（日） 平成24年度第3回うどん講習会 高津高等学校
午前 会員 19名 役員 12名
午後 手打ちうどん塾第3回
参加 21名 役員 12名

2013年

1月18日（金） 役員会及び新年会 於；鳥研究所 参加 10名

【議題】・第4回うどん食べ歩きについて
・第4回講習会に向けて

2月17日（日）11時集合 第4回うどん食べ歩き散策
参加 15名 役員 10名



午前の部うどん講習会



午後の部うどん塾

うどん塾 武蔵小金井散策

平成25年2月17日（日） 鈴木セイ子

立川から中央線で武蔵小金井へ、この駅に下車するのは初めて、ちょっとわくわくな散策でした。

電車の車窓からは遠く多摩の山並みも見え隠れ、まだまだ白い雪をかぶった山麓がのぞめたのはちょっと得をした気持ちです。

小金井公園は、武蔵野の面影を残した沢山の樹木・桜・こなら・松林の中に大正ロマンの建物・遠い昔・子供の頃住んでいた茅葺の家がとても懐かしかったです。その中の建物の二階に24・5席くらいの武蔵野うどんこだわりのお店があると言う事で、この企画となりました。参加人数が多かったので二グループに分かれての試食、さて何を食べてみようか……、シンプルに武蔵野うどん大盛り寒かったので温かい方を。

感想としては少し柔らかめだったかな……と。冷たいつけ麺の方が食感を味わえたのか、一度だけだとわかりませんものね。

三回にわたってうどん塾で教わった手打ちうどん。私は少し太めの切り方で茹で方も固めの自分で打ったうどんの方が美味しかったように思います。

腰があって喉越しが良く、食べた感じは塾で打ったうどんの方が好きです。

食べ歩きのこのお店もお出しが程よくきいて美味しかったけど、塾の先生の指導で出来上がったうどんが一番美味しいと感じました。

後一回で終了ですが、出来たらもう少し続けて腕を上げたいと思っています。



うどん相談室



相談室長 中島常雄副会長

（質問） うどん粉を購入したのは良いのですが、忙しさにかまけている内に賞味期限を過ぎてしまいました。このままうどんを打っても良いのでしょうか。又、もしうどんを打つのが良くないとするれば、どのようにこの粉を活用すれば良いのでしょうか。

<回答>

小麦粉は保存状況が良ければ長期間保存ができる。特に湿度条件が重要で、13・5%が標準である。従って、未開封であれば期間を過ぎても、それほどの変質は無いと思われるが、香味は減るであろう。変質の程度は、異臭、かび、害虫（穀虫）の発生、指先の感触などで判別できる。

<解説>

小麦粉は条件が良ければ長期年単位の保存ができると言われています。劣化・変質は酸化、細菌、かび、穀虫類の繁殖などによって起こります。

適正な工程による製品が安定した条件で保存されるならば、相当長期間の保全が出来るでしょう。保存条件の中で、特に湿度が重要で、13・5%が標準とされています。従って開封前のメーカー品であれば、期限を過ぎてもそれほど気にする事もないでしょう。

開封後は出来るだけ早く使い切ることが望ましいのは云うまでもありません。細菌やかびの孢子などを含んだ空気との接触も多くなり、害虫卵の混入機会も増え、湿度、温度の条件がこれら生物の繁殖に適すれば、当然小麦粉の変質・劣化も進行します。

劣化の状態は、匂い、異物混入、指ざわりなどで、容易に判断できます。何れにせよ、いわゆる風味は時間の経過によって減少します。

エピソードを一つ。穀虫は小麦粉中のタンパク質を食べます。従って、虫の付いた小麦粉はタンパク質の少ない薄力粉となります。

天ぷらの衣は、薄力粉を使えばカラリと揚がります。昔、市販される粉の性質が明確でなかった時代には、衣に適した粉の入手に苦労が多く、中には市販の粉に虫を湧かして、これを「ころも」に使った天ぷら屋があったそうです。粉に虫を湧かして薄力粉を作ったということでしょう。

しかし、これは、生物を使った、高度な小麦粉の再加工ですから、様々な工程管理が必要だったでしょう。虫が湧いたから天ぷらの衣にというわけには行かないようです。ともあれ、変質した小麦粉の再利用は難しいと思います。

<参考> 小麦粉の蛋白量 1等粉で 強力粉11・8%以上、薄力粉7・0%以下、準強力粉、薄力粉はこの中間。

