

# 麦穂だより

第45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/>)

2013年 6月  
Tel.044-975-7609

## 平成25年度定期総会 報告

とき；平成25年5月19日（日）11時～12時

ところ；高津高等学校調理室

今年の定期総会では、来賓として小平の  
本家から野島幹事長、江連事務局長を迎え  
ました。また会場には、黒川634野(むさ  
しの)菜園で刈り入れたばかりの麦穂が展  
示されていました。

定刻11時、中島  
副会長の挨拶をも  
って開会し、事務  
局長から、本日の  
定期総会について  
は会員総数45名  
中、出席23名、  
委任状数16名と  
いうことにより、  
総会の成立が宣言されました。

会長挨拶では、小麦を会として育成して  
いるが、収穫は6月を予定していること、  
また今定期総会終了後の会食として、北海  
道の粉を使ってみたこと、前日に打ったと  
きには従来の農林61号とはだいぶ違う感  
触であったが食感としてはいかがかご期待  
されたいこと、また昨年度発足したうどん  
塾は、今年度も引き続き開催し、更なる会

の発展を期すること、が述べられました。

議長として坂本光弘氏が選出され、次い  
で門井事務局長からの議案1号事業報告、  
中野会計からの2号決算報告、島根会計監

査からの監査報  
告は、滞りなく承  
認されました。

続けて第3号  
事業計画(門井)、  
第4号会則改正、  
第5号予算案が  
提案されました。  
会則改正は、会費  
を従来の月額400

円(年4,800円)から、年額4,000円に改  
めるものです。いずれも承認されました。

第6号役員改正は、全員留任するととも  
に、新規で坂本光弘氏が幹事に加わるこ  
とで、今後2年間の新体制が承認されました。

質疑では、事業計画4の中に「ブログの  
適宜更新」とあるが、ブログではなくホ  
ムページと改めて欲しいという意見があ  
りました。

⇒次ページへ続く



懇親会では、北海道の“きたほなみ”を使ったうどんを中心に会食をしました。この粉の購入にあたっては種類が多いことなど苦労しましたが、北海道の粉といっても

ほとんどは菓子用であり、麺用は少ないことが判明しました。粉については今号4面で中島副会長から解説をしてもらいました。  
細田俊介（幹事）

\*\*\*\*\*

## シニアの手打ちうどん体験教室

麻生老人福祉センター主催の「手打ちうどん体験教室」に指導者を派遣、協力してきました。

開催されたのは5月21日（火）午前中で、老人福祉センターの体育室に、地域から応募された60歳以上の男女10名が参加しました。

当日は晴天に恵まれ初夏のたいへん暑い中、初めての体験者をはじめ、何度か経験された人も含め皆さん大変熱心に受講されていました。

（参加者の感想）

以前、自己流でうどんを作った時に、粉と水の割合が解らず、結果的に1キロの粉が1.5キロとなってしまった経験がありました。

ちゃんと習ってみたいだったので、この体験教室はとっても嬉しく、楽しかった。指導者も解りやすかったし、粉に水を含ませる時の基本もよく理解できた。

「うどんづくりのコツはこれか!」と思った。感動しました。

うどんを踏む時は大変だった。指導者の方も汗が出るほどだった。でも、自宅でうどんを食べた時は、とても美味しかった。これからは自分でうどんを打って食べたいと思っています。（枝野フクヨ 67歳）

（当日の指導者・山田敏徳、桑畑祥生、中野敏雄）

\* 7月24日に第2回体験教室が開催される予定です。



## 活動報告（前号以降）

- 3月10日（日） 平成24年度第4回うどん講習会 高津高等学校  
午前 会員16名 役員14名  
午後 手打ちうどん塾第5回  
参加23名
- 4月15日（月）18:00～ 役員会 於；小杉ユニオンビル 参加12名  
【議題】・平成25年度定期総会の進行について  
・定期総会議案書の内容討議
- 5月19日（日）11時集合 平成25年度定期総会 於；高津高等学校  
参加15名 役員10名
- 5月21日（火） 麻生老人福祉センター うどん講習会  
参加10名 役員3名
- 6月9日（日） 黒川634野(むさしの)菜園 小麦収穫 参加会員7名



3月講習会風景



定期総会懇親会



麦の収穫



麦の脱穀

## うどん相談室



相談室長 中島常雄副会長

**〔質問〕** 今年の定期総会では、恒例のオプションとして、今評判の北海道の小麦粉“きたほなみ”でうどんを作ってみました。“つるつる感が強い”というものが大方の感想でしたが、小麦粉としては、農林61号と比べて、どう違うのでしょうか。

### ＜回答＞

“きたほなみ”は平成18年に、北海道・北見農業試験場で育成された秋まき小麦です。この小麦は製粉歩留まりが良く、製麺特性では色相、粘弾性が優れている、とされています。つまり、色が白くて、モチモチ感があるというのでしょう。

また、栽培面では、耐倒伏性、穂発芽耐性、多

収性などの優れた性質があると報告されています。

“農林61号”と“きたほなみ”とを直接に比較した資料は見えていませんが、経験を交えた印象では、“きたほなみ”は吸水性が高く、色は白い。また両者の食感＝モチモチ感には微妙な差があるように思います。

### ＜解説＞

いいことづくめのような新品種ですが、確かに北海道では急速にその栽培面積が増えて、これまで主流であったホクシンと入れ替わりました。行政やJAの強力な推進もあったようです。

このような品種が開発された背景として、こんな流れがあるようです。

小麦の製麺特性について、これまで、オーストラリア産のASWという小麦を重視し、優れているとしてきたのが、何か微妙に変わってきたように思えます。

うどんの食感について、モチモチ感と呼ばれる食感が注目されるようになったのです。この食感には、成分中のタンパク質（グルテン）だけではなく、澱粉の性質が関係しています。

お米にはウルチ米とモチ米があります。米の主成分である澱粉には性質の異なったアミロースとアミロペクチンとの二つの種類

があり、その構成の違いが、モチとウルチの違いとなります。ウルチ米はアミロース20%、アミロペクチン80%。モチ米はアミロペクチン100%です。アミロペクチンが多ければ、モチモチ感が強くなります。小麦はアミロース30%程度ですが、中にはアミロースの比率の少ないものもあり、これを低アミロース性と呼んでいます。低アミロースであればモチモチ感が強くなるのです。

最近このような違いの形成される機序が解明され、更にそれを育種（品種改良）の手法でコントロールできるようになりました。“きたほなみ”の育成はその結果なのです。

それやこれやで国産小麦の存在感が増し、伝統的な風味の見直しということもあって、小麦粉に対して製麺特性として求められ、評価される諸性質も変わって来るようです。農林61号の良さもこのような流れの中ではつきりしてくるように思います。

「麦穂だより」第44号に誤りがありましたので訂正します。

第4頁（最後のページ）右段最終行 **誤** 強力粉、薄力粉はこの中間。  
**正** 強力粉、中力粉はこの中間。