

# 麦穂だより

第47号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2013年 11月  
事務局 川崎市宮前区初山1-12-26-3 門井孝一 TEL044-975-7609  
ホームページ URL (<http://musashinoudon.dokkoisho.com/>)

## 「第2回手打ちうどん塾 開催される！」

昨年の手打ちうどん塾が好評につき、今年度引き続き募集したところ、50名に及ぶ応募がありました。そこで第1回塾生会から会員になられた伊藤さんと、新塾生の萩原さんに感想を述べていただきました。



会員 伊藤千恵

私が、うどん塾を知ったのは新聞広告でした。その記事を読んで、手打ちうどんを打てるようになれば、料理の幅が広がると思い、わくわくしながら第一回目の開催を心待ちにしていました。

初めての体験でしたので、緊張しながら指導者の方のお話を聞いていました。計量カップを使って水を量るところから丁寧に教えて頂ける有り難さに感謝しました。また、通常の家料理より力強さが必要だったり、うどんに腰を入れるのに、足でバランスを考えながら踏む事に気をつけたりする事で、日常を忘れ、ただうどん作りに集中することができました。そのような時間は、ストレス解消やリフレッシュに繋がりました。そして、指導者の皆さまのお話がとても上手なので、笑いながら楽しくうどん作りができるのも幸せなひとときです。

これからも、うどん作りを通して、人生をより豊かなものにしたいと思います。毎回、優しく素敵な笑顔でご指導して下さる先生方に感謝します。



塾生 萩原光弘

先日は第2回うどん塾でお世話になり、ありがとうございました。

2回目ということもあり、第1回よりもこねて寝かせるまでの工程は早くでき、少しうどん打ちに慣れたかな？と思いながら座学の小麦粉の話聞いていました。

いざ伸ばす段階になると、水分が多かったのか、前回よりも粘りがあり柔らかく、切るときには包丁に引っ掛かり苦戦し、持ち帰りの箱に入れる時も麺同士がくっついてしまい、家までの道すがら落ち込みながら帰りました。

しかし、家で茹でる際は一本一本ばらしながら鍋に入れ、ゆで時間を短くしてみたところ、案外こしがあり、美味しくでき、ほっとしました。同じテーブルで打っていた方と比べ、残した水の量は少ししか変わらなかったのに、相手は硬めになり、私は柔らかい麺になるという、ちょっとした水分量での変化にうどんの難しさを感じました。



昨年からうどんがマイブームになり、週一回はうどんを食べていますが、うどん塾に参加してから、さらにうどんを食べるペースが上がっており、妻に少々呆れられている今日この頃です。しかしそんな妻も、月に1回の手打ちうどんを楽しみにしています。次回もよろしくお願いします。

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

## 活動日誌

- 10月6日(日) 午前 平成25年度第2回うどん講習会 高津高等学校  
参加19名 役員13名
- 同日 午後 第1回うどん塾 会場同  
参加43名 役員12名
- 11月15日(金) 麦まき 参加会員6名
- 11月16日(土) 麦まき 参加会員3名
- 11月19日(土) J-C o m取材 対応役員; 門井事務局長、中野会計
- 11月17日(日) 午前 平成25年度第3回うどん講習会 高津高等学校  
参加30名(会員15名、塾生15名) 役員13名
- 同日 午後 第2回うどん塾 会場同  
参加29名 役員13名



○活動写真  
(11月17日(日)講習会 高津高等学校)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

# 【上達支援講座】《道具編》1

副会長 舘健三

今年度も定期講習会、うどん塾に多数の方々に参加いただきありがとうございます。参加された中には、引き続き自宅でうどんを打つみたいと、お考えの人もおられると思います。

そこで今回はうどんを打つのに必要な道具についてふれてみます。

基本的にはこね鉢、のし板、麺棒、まな板、包丁、その他小物があれば打つことが出来ます。



個々の詳しい説明は次回以降に譲るとして、今回は粉500gでつくる場合、こね鉢は、当会で使用している40cm前後のステンレス製のボールが良いと思います、（合羽橋の道具街にはいろいろあります）。のし板は90cm四方のベニヤ板（できれば足のついたもの）で、十分です。麺棒は、当会では長さ60cm、直径25mmと細めのものを使用していますが、入手しにくい場合は、ご相談ください。まな板は、幅25cm、長さ90cm程度のもので、包丁は、刃渡り21cm前後の片刃のものが適しています。その他軽量カップ、調理用スケール、刷毛、踏板、ビニール等をご家庭にあるものを利用することで十分です。

道具を揃えないと家庭では打てないと思われがちですが、何度か経験して、やがて一度に1kgの粉を打つようになったとき、一つひとつ道具を揃えてみてはいかがでしょうか。

まずはご家庭で武蔵野うどんを打ってみましょう。

## ウドンウドンウドンウドンウドンウドン **あとがき** ウドンウドンウドンウドンウドンウドン

手打ちうどん塾が盛況です。広報部では、これを機に少しでも会員や塾生の上達の手助けになるようにと、上達講座を企画しました。相談室と交代で連載する予定です。（細田）。

