

麦穂だより

第48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/>)

2014年 3月
Tel.044-975-7609

多摩市民館事業の中で手打ちうどん体験を実施しました！

多摩区役所生涯学習支援課(多摩市民館)

清水 賢一

平成26年2月12日(水)に川崎市多摩市民館シニアの社会参加支援事業「今こそ活かそう！シニアの底力」の全5回の内の第4回目として、多摩市民館の料理室にて手打ちうどんの実習を保存普及会川崎の皆さんに御協力いただき、実施しました。この事業は、シニアの方々が講座を通して、仲間づくりをした上で、これまでの人生経験を活かした地域社会への参加のきっかけをつくることを目的としています。この実習にて、受講者の皆さん同士で交流を深めることができ、手打ちうどんの伝統文化の保存・継承を通じた地域活動についても知ることができたので、受講者の方に大変満足していただけるものになったのではないかと思います。以下、受講者の皆さんからいただいたアンケートからいくつか紹介いたします。

・十年以上も前になりますが、料理教室でそば・うどんの手打ちを習い、家でも何回も作ったことがありました。最近はその習慣もなくなり、今回久しぶりに手打ちうどんを楽しみました。自分の作ったうどんをおいしかったですが、講師の作ったうどんは、もちもち感がとび抜けおいしかったです。(男性)

・大変親切にご指導していただき、コツがつかめた気がします。今まで食べてきたうどんとは全く別物ですね。これまでホームベーカリーで生パスタを作って食べたことがありますが一から手作りは初めてです。ありがとうございました。(女性)

これらの他にも、たくさんの感想をいただきましたが、皆さん総じて大変満足されているようで、担当者としては嬉しい限りです。講師として指導くださった皆様に感謝申し上げます。ありがとうございました。

←当日の写真

間近で見るデモンストレーションに皆さん感心されていました。



自作小麦の粉の成分分析

うどん相談室



相談室長 中島常雄副会長

(質問) 当会で栽培した小麦粉について、さっそく相談室長に評価をお願いします。

(回答) 麦穂だよりの前々号(46号)でお知らせした、うどん会有志が栽培収穫した、自作小麦—農林61号—を挽いた小麦粉の成分分析をしてもらったところ、

「水分12.2% 灰分0.6% 蛋白質8.1%」
と結果報告を受けました。

これについての専門家の意見として、次のようなコメントを貰いました。

「水分12.2%(通常の製品は13.5%)であることは製粉前に小麦の水分調整を行っていないことが解ります。この場合ですと、水分が低いので、すから製粉時に外皮(ふすま)がもろく、砕けやすいため、小麦粉中へのふすまの混入が多くなり、灰分量も0.6%(通常の麵用粉は約0.4%~0.45%)と高くなっています。また、ふすまの混入率が高くなると、蛋白質も高くなります。

灰分が高いと製麺した場合、麺色が黒ずみ、いわゆる地粉風の麺になります。

蛋白質もふすまの混入が多いと思われる中で、8.1%では麵用として高い方ではなく、柔らかな麺になる傾向がうかがえます。典型的な地粉でしょうか。」

大よそ予想していた評価ですが、科学的な分析結果を踏まえての評価ですので、客観性が確認されたということでしょう。

このような評価を受けての、言わば感想ですが、「典型的な地粉」とあるので思うことがあります。

この会の創始者の加藤先生は、繰り返し「伝統の味は地粉にある」ことを言われていました。伝統の味の復元のために、市販されている小麦粉のあれこれを試して、漸く田中製粉の製品に行き当たったということです。今この会で使っている小麦粉がそれです。先生の味覚の中に刷り込まれた地粉の味に近かったのでしょうか。

しかし、市販品は市販品、それなりの制約があります。商品にするためには、様々に手を加えねばならないのです。このたびの粉は原料小麦が地場での自家産、製粉は素朴で在来製粉なみ、まさに「典型的な地粉」なのです。

素人営農ですから収穫量も限界があるし、安定供給も難しい。しかし、少量であっても嘗ての武蔵野うどん—自家栽培の小麦、水車製粉、自家製麵—が最も近い形で復元できたことの意味は大きいと思います。「武蔵野うどん保存普及会」の、「保存」の意味は、物の保存ではなく、創作行動の保存です。そのモデルが実行できたのですから。

活動報告（前号以降）

- 12月8日（日）午前 平成25年度第4回うどん講習会 高津高等学校
参加28名 役員 12名
- 同日 午後 第3回うどん塾 会場 同
参加31名 役員 12名
- 12月30日（月）年越し手打ちうどん作成 参加会員7名
- 2014年（平成26年）
- 1月19日（日）麦踏み 参加会員 1名
- 1月24日（金）新年会（鳥研究所） 参加会員 14名
- 1月25日（土）川崎市職労教育支部学校部会 うどん講習会 古川小学校
参加 20名 役員 3名
- 2月5日（水）多摩市民館「シニアの社会参加支援事業」うどん講習会
参加10名 役員 3名
- 2月16日（日）食べ歩き →前日の大雪で「4月13日（日）」に延期



第4回講習会①



第4回講習会② 三角形の変わりうどん



第3回うどん塾①



第3回うどん塾②

