

# 麦穂だより

第5号

2003年 発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部

7月発行 事務局 川崎市麻生区白鳥3-13-3 北條鈴子 TEL044-987-9149

食の世界では、お袋の味は誰にとってもかけがえのないものであり、懐かしいものである。

私も、その一人であり、おでんやカレー、煮魚など今でも忘れられない。鯛のつみれもうまかった。お新香も懐かしい。こう書く、何か、お袋から遠ざかっているよ

うに聞こえるであろうが、私は今も88才になるお袋と同居している。頗る元気である。時々、台所に立ち、料理も作る。しかし、この味が少々辛すぎて、最近の私にとっては少しきつい。お袋の味付が変わったのか、はたまた私の味覚が変わったのか定かではないが、子ども達も、お婆ちゃんのは少し辛すぎると言っている、多分前者であろう。年とともに舌が鈍くなるのであろうか。

昔の味を食したく、お袋に教わり、私が料理にチャレンジするのだが、どうもうましくない。私にとってお袋の味はノスタルジアの世界に入ってしまったようである。

近頃、我が家では息子の味が定番化しつつある。それは私が打つ「うどん」である。

これまで我が家ではうどんは食卓にあまり上がらなかった。理由は一つ、お袋があまりうどんを好きでなかったからである。

そのお袋が、近頃は私の「うどん」をおいしい、おいしいと言ってよく食べる。喜ばれるので、無くなると又、打つ。無くなる、又、打つ。かくて私は週1回は必ず打つ(打たされる)ようになってしまったのである。

我が家のドラ息子(私ではなく私の息子)

二人も、「うどん」が好ましい。疑問形であ

## 息子の味・親父の味



川崎支部事務局長  
北條秀衛

る。そんなにうまそうに食うわけではない。しかし、私がうまいかと聞けば、うまいと答えるのである。

「うどん」の修業を始めてから3年になるが、我が家の味として、お袋の味からバトンタッチされ、その存在感を大きくしている「うどん」。

即ち息子の味であり親父の味である。願わくば「じいちゃんの味」としても残

したい。

その時は当然、我が子にも打てるようになってもらいたい。私にとって息子の味も楽しみなのである。親から子へと、お袋の味に対抗しながら、「うどん」が引き継がれていく。

この形が生まれれば、武蔵野手打ちうどんの保存と普及に、私も少しは役に立ったことになる。そのためには、先ずは精進、精進である。今日も、むし暑さに耐え、汗びっしょりで「うどん」を打つのである。

# 平成15年度川崎支部定期総会

## 盛大に開催される!

平成15年度の川崎支部定期総会が5月11日(日)に開催されました。当日は約50名の参加者を得る中で、昨年度の事業報告と決算、そして今年度の事業計画と予算が審議され、無事了承されました。

引き続き、会長の講話「地域文化と食文化」を静かに拝聴しました。最後の懇親会はアルコールも入れたせいか、今度は活発な「うどん」談義に花が咲きました。当日、急な依頼にもかかわらず、議長をお引き受けいただいた京泉征三会員、本当にご苦労様でした。

### 【定期総会次第】

- 1 開会の辞 山田敏徳幹事長
- 2 会長挨拶 加藤有次会長
- 3 支部長挨拶 池田輝夫支部長
- 4 来賓挨拶 福田一訓本部幹事長
- 5 議長選出 京泉征三議長
- 6 議事
  - 議案第1号 平成14年度事業報告について
  - 議案第2号 平成14年度決算報告・会計監査報告について
  - 議案第3号 平成15年度事業計画(案)について
  - 議案第4号 平成15年度予算(案)について
  - 議案第5号 役員を選出について
- 7 講話 「地域文化と食文化」  
講師 加藤有次先生  
(川崎市市民ミュージアム館長)
- 8 閉会の辞 山田敏徳幹事長
- 9 懇親会 司会・進行 大河原美春会計監査



### ○ 会長挨拶

川崎支部会員の大河原様から昨夏いただいた農林61号の種を蒔き、育てた青い麦穂をたくさん持参していただきました(下の写真参照)。花瓶にたっぷり生けられた麦穂が象徴するように川崎の地域文化が実り、支部の益々の発展を祈る。



### ○ 池田支部長挨拶

平成14年度は4回講習会を開いた。本部からその都度、会長、副会長をはじめ、指導役として幹事多数が出向いてくださったことに感謝する。道具は当初すべて本部からの借物であったが、手作りも含めて徐々に整備し、支部の財産は着実に増えている。講習を受けるたびに新たな発見があり、うどん作りの奥行きを深さを感じている。

### ○ 福田幹事長挨拶

本部幹事として毎回支部の指導に当たっているが、教えることで自身のうどん打ちの技術向上に大変役立っている。回を重ねることで本部と支部の交流が深まっていることが何よりも大きな収穫であり、今後もそのことを強く望む。

## 講 話「地域文化と食文化」について

講 師 加藤有次先生

### 《要 旨》

現在、まな板・包丁の無い家庭が増えており、はさみしかないと聞く。レトルト食品をはさみで切って食事している家庭が少なくないという現状を憂い、これから子どもの健康状態がどうなるのかという心配がある。

私の子ども時代を思い起こすと、江戸時代の新田開発の村であった現在の小平市周辺は夕方になると手打ちうどんの音がした。水田がなく、米も陸稲、おおかたは麦に頼っていたから、通学時のお弁当も麦ごはん、母が海苔を上に乗せて隠してくれたことを思い出す。

小麦文化は、日本全国に展開している。

今、ブームになっている讃岐うどんは西国八十八ヶ所めぐりをするお遍路さんを農家に泊めてもてなしたうどんがルーツで全国に評判を呼んでいる。五島うどん、稲庭うどん、氷見うど

ん、山梨のほうとう・・・どれをとってもルーツはさまざまである。「武蔵野手打ちうどん」の名付け親は私である。最初は「関東うどん」と名づけようと思ったが、武蔵野台地の小麦に焦点を絞るということで命名した由来がある。

歴史の中で暮らしてきたことを思い、過去を振り返りながら未来を展望することが大切と考える。

地域文化を考えるのは、博物館と関連がある。「市民に喜ばれる博物館でなければ、潰してしまえ」と阿部孝夫市長に厳しく批判されている川崎市民ミュージアム館長としては、地域愛、郷土愛に根ざした総合学習としてのハイマートムゼム（郷土博物館）をめざしていきたい。

“たかがうどん”というけれど、うどん作りには、農学、化学、物理学等が関係しており、その苦労を綴ることが国語である。学校で展開されている総合的な学習の時間には、博物館を活用していただきたい。その意味で、市民ミュージアムの民俗部門にうどん会を育てる力をつけていきたい。まな板と包丁文化を守り伝えていくためにも！  
(文責 江原光子)

\*\*\*\*\*

## 武蔵野手打ちうどん保存普及会

### 川崎支部活動報告（前号以降）

2003年4月30日 支部講習会(H14年度第4回)

(参加者 午前15名、午後22名)

指導者 本部 福田さん他

4月14日 支部役員会(H14年度第5回)

・平成15年度総会に向けて

4月19日 平成15年度本部総会開催

(支部より5名参加)

5月6日 支部会計監査実施

5月11日 平成15年度支部総会・懇親会

会 場 宝珍楼

時 間 11時～14時30分

講 話 「地域文化と食文化」

講 師 加藤有次会長

5月26日 支部役員会(H15年度第1回)

6月22日 本部講習会実施

6月29日 支部講習会(H15年度第1回)

### 本部役員に支部から就任

副会長 池田輝夫(支部長)

幹 事 山田敏徳(支部 幹事長)

幹 事 澤田 稔(支部 指導部長)

幹 事 江原光子(支部 広報部長)

顧 問 小机 実(支部 顧問)

顧 問 館 健三(支部 顧問)

武蔵野手打ちうどん保存・普及会(通称・本部)の総会において、本部・支部のより密接な連携と相互の発展のために、新役員として、支部の仲間から6名が、本部総会(4月19日)で選出されました。二足の「ワラジ」で大変ですが、頑張ってください。

# 「讃岐・食べある記」・・・その2

幹事長 山田敏徳

最近のテレビですが、讃岐うどんについて取り上げることが多く、その1で紹介しました「讃岐麵業」の従業員さんが出演しているのをたまたま見ました。訪れた際に、社長さんが、近い将来県としてアンテナショップの店を東京の新橋に出す構想がある話をされたことを思い出し、成るほどと感じました。また、TVで素材の「粉」について触れた話は、私が記した通りの内容でしたので、何となくほっとしたところでもあります。

さて、私どもの講習会では「つゆ」について時間を割いてお話する機会は多く取っておりません。讃岐ではどんな「だし」を使っているのでしょうか？社長さんは、企業秘密とはおっしゃらなかったのですが、「いりこ・かつお・さば・こんぶ・うめ・しいたけ」の6品を使用していることをそっと報告しておきます。ここで問題です。私たち武蔵野うどんは何を使っているのでしょうか？

讃岐での2日目は、まず行列のできる店に行きました。営業時間が午前9時から午後1時30分ということもあり、10時ごろ店に着きました。何と驚いたことに、小雨が降りしきっているにもかかわらず、すでに大勢の人が立ち並んでいるではないですか。はやる心を抑えて、最



後尾に並び、まだかまだかと順番を待つ時間は何か長く感じるものでした。人気の「釜タマうどん」を注文。粉はASW、つゆは濃い口と薄口しょうゆのお好みを、薬味はねぎと生姜、テーブルがないので、長椅子を利用して頂く。味わって食べるようにはいかないほど店内は大忙し。踏んではいるが後は全て道具（機械）まかせ、ブームに乗っての店拡張、製造場所は店以外には特に見当たらない、非常に辺鄙な場所にもかかわらず客はひっきりなし。ご主人さんのお話を聞けるのは午後2時過ぎにしてほしいとのことで、いったん引き上げる。

再び店に伺い聞いてみると、行列ができるようになったのは6年前からだそうです。機械はもともと以前からあり、プレスは50kg～60kg（人の重さ・体重）にしている。本来は、「つけうどん」や「かけうどん」を食べていただきたい。茹でる時間は10分前後。歯ごたえやコシがわかる。うどんを引き出すためにつゆはさっぱりと仕上げ、

かけはいりこ・つけはかつおを中心としている。

そして、店から離れた駐車場に行ってみると、車のナンバープレートが、香川・愛媛・福山・三河・なにわ・大阪・神戸と、地元はもとより他府県からで驚きます。

## ☆☆☆あとがき☆☆☆

6月1日～2日、東北新幹線と大船渡線に乗って、岩手県陸前高田市に行きました。車窓から見える風景が北上するほど緑が新しく、地面に目を向けると田植えが終わったばかりの田んぼに混じって点在する黄色い畑があります。ハッと気づきました。麦畑。まさに麦秋であると。父が亡くなって22年。母を伴って毎年1回墓参を続けてまいりました。季節はさまざまですが、命日が5月26日の為か、6月から7月にかけての時期に列車に乗っていることが多いのです。今まで気にも留めなかった麦畑に目がいくようになったのは、

武蔵野手打ちうどん保存普及会に入会したことと無関係ではなさそうです。自然は同じでも、見る人によって異なって見える。俳句を作る人は、短歌を詠む人は、絵を描く人は、写真を撮影する人は、それぞれの自然や風景をとらえていくのでしょうか。人により違って見える麦の秋。会員の皆様にも手打ちうどんを始められて、どんな変化が起きているのでしょうか。自然の中で自然を生かして自然の流れにそって食文化の伝統を伝えていけたらうれしいのですが・・・。