

麦穂だより

第50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9月
Tel.044-975-7609

2014 小麦栽培 報告

会長 北條秀衛

小麦栽培2014の最終日、今年は6月15日であった(昨年は6月9日)。梅雨時の3日続きの晴天の翌日が千載一遇の麦刈り日和である。昨年11月15日の麦まきからちょうど7か月目である。昨年は初めての麦刈りでテレビや新聞の取材があり、大変賑やかであったが、今年は平年ということで静かに朝もやの中で麦刈りは開始された。昨年は麦刈り、結束、運搬、脱穀を一連の流れで行ったが脱穀のスピードに他がついていけず大分煽られたので、今年は刈り終わった麦を一か所に集結してから黒川へ脱穀機を迎えに行った。



さあ、全員で脱穀、しかし機械はなんの反応も示さない。うんともすんとも言わないのである。早速、いろいろ点検を試みるが埒があかない。かれこれ30分、これは困ったことになったと途方にくれかけたたん、事も無げに「他の機械と取換えよう」ちょっと黒川に行くとのことである。なんと、脱穀機は2台あったのである。

作業員15人による麦刈り・脱穀大作戦は、アクシデ

ントを乗り越え予定時間を若干過ぎた12時30分に終了した。昨年はマスコミに目標の150kgは達成できたかもしれないと予想したが、実際は、製粉後80kgであった。今年は初の状態であるが約130kgある。5割以上の増収である。これはカラス対策を徹底したことと一畝に5条種蒔きしたことによる(昨年は3条蒔き)。ちなみにこの量は我がうどん会1年分の講習会での小麦粉使用料に匹敵する量である。

搗き立て、打ち立て、ゆでたて、が美味しいうどんと言われている。搗き立てとは粉を製粉することである。しかし、製粉した粉は夏の暑さに弱い。そこで今年は、一度に全量を製粉することは止めにして、面倒であるが小出しに製粉することとした。製粉所は既に数年前から川崎市には無い。小麦を栽培する農家が減少したことによるものであろう。私は、伝手を頼って町田市の2か所ある製粉所の1つにお願いしている。店主によると自分の代で終わりだとのことであった。また、小麦の製粉だけでは商売はなりたない、うどんの製麺が収入源であるとのことであった。野次馬の私は、早速、乾麺づくりをお願いすることにした。農林61号の乾麺どんな味がするのだろうか。色はどうだろうか。興味はつきない。30kg持って行った内の20kgを乾麺に(20kgが最低の分量)、10kgを粉にオーダアして帰路についた。

粉の出来具合は例年どおり、打ったうどんも農林61号の香り、色、味であった。乾麺も同様であったが、会員の何人かに試食を依頼しており、その結果は後日としたい。夏が過ぎ、涼しさが戻り、晩秋が来るとまた麦まきが始まる。

手打ちうどんの会に参加して

会員 庄垣内 亨

子供たちが成人して週末が暇に成り何か楽しめる事が無いかなあ〜と探していたところ、2年前新聞広告にてうどん塾を知り参加することに成り現在まで講習会は全て出席しております。

毎回参加出来たのは指導者の方々から楽しく教えて頂き、どうにか作り上げることができ、家に持って帰ると楽しみに待ち望んでいる家族がとても美味と食べて、回を増すごとに上手くなっているのではないのと、おだてて言ってくれるからかも知れません。

息子と奥多摩に日帰りで遊びに行き 2〜3軒の美味しいと言われているお蕎麦のお店で食べた時、息子からたま〜に作ってくる父さんのうどんの方が美味しいよと言われて、思わずニンマリとしてみました。

昨年最後の講習会時に小麦粉を3キロ購入して家で作ろうとしましたが、大きなボールと程よい麺棒が無いことを言い訳にまだ粉のままです、1度で良いので道具をうどん塾から数日レンタルにてお借りすることは出来ないでしょうか？

ご参考までに材質とサイズが良いのか分かりませんが、ビバホーム宮前店に、南洋材丸棒 910×24Φ 308円 ステンレスボール 36cm 2,362円 全て税別が置いて在りました。

大きな鍋で茹でるとき吹きこぼれないようになる、ダイソーにコトコトくん、が在ります、ただし小さめの鍋で茹でると逆効果に成るようです。

最近やっとうどんを作るには感覚が必要なのだと分かり始めたような気がします、継続は力なりと言われるように皆様も是非続けてみませんか、私はこれからも講習会に参加し、家でも作れるように頑張っていくと考えておりますので今後ともよろしくお願い致します。



活動日誌(2014. 5. 18-8. 31)

6月15日(日) 麦刈り 120kg収穫、製麺所へ。内20kgは乾麺

6月29日(日) 平成25年度5回うどん講習会 高津高等学校

午前 参加 20名 役員 12名

午後 参加 8名

7月25日(日) 暑気払い 武蔵新城・磯崎

役員 9名



活動1 634野農園収穫前



活動2 634野農園作業



活動3 講習会・午前



活動4 講習会・午前

ウブンウブンウブンウブンウブンウブン あとがき ウブンウブンウブンウブンウブンウブン

いろんな人がいっぱいいます。思い思いのことを考え、せいっぱい成し遂げようとしています。あるいは行き詰まって小休止していたり、うまく行き過ぎて引き締めなければと口を結んだり、もう一山を超えればと歯を食いしばったり、なんか違っていただけではと後ろを振り返っていたり、と千の思いに万の行い、そんなふうには世の中が動いています。

消費税が上がって消費が冷え込んでいるようです。賃金も上がったとは言っても何の事なんだらうと不思議な感じがします。

この麦穂だよりも、「記念すべき」発刊50号を数えました。(細田)