

# 麦穂だより

第51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11月  
Tel.044-975-7609

## 「武蔵野手打ちうどん作りと試食会」体験学習会に参加して

川崎市職員退職者会高津宮前支部担当 西嶋経仁

さる、9月5日（金）に市職退高津宮前支部の事業として、「武蔵野手打ちうどん作りと試食会」を武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎の方々のご協力を得て、開催しました。

参加された会員の方から、コメントを頂きましたので、掲載いたします。

(N. O. 氏)

自分は蕎麦打ちを経験していましたが、今回の手打ちうどん作りに参加して、蕎麦打ちとは違った楽しみが増えました。有り難うございました。

(M. M. 氏)

父が生前中はよくうどんを打ってくれました。塩水でこねる事は知っていましたが、今回の手打ちうどん作りに参加して、塩やお水の割合などが覚えられ、行程全てを一人で出来た事をただ体験だけで終わらせないで、家で作って娘や孫に食べさせたい。すごく美味しかったです。

コメントをくれた方は少なかったですが、参加者全体をみた時に、皆さん疲れはしましたが、満足して帰られました。

今後も、「武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎」がますますご活躍されますことをお祈りいたします。今回は本当に有り難うございました。



# 食育について

会計監査 島根正隆

元来私は何事も自分で体験してみないと気が収まらないところがあります。そんな体験を生かし現在は保育園や幼稚園など川崎市内3カ所、横浜市内3カ所、小田原市内2カ所、食育を主に指導をしています。

食育とは、食を通して健康で豊かな人間性を育むことです。野菜作りや園芸など体験することの少ない子どもたちを中心に食育を広めています。

農作物は気象条件、肥料、土の状態等によって収穫に大きな影響をもたらします。

うどんは気温や湿度等、その時の状況で塩や水の加減が微妙に影響します。さらに粉の練り方、麺棒での押し広げ方、巻き付け方と打ち具合、さらには出来上がった麺のゆで加減で味に大きな変化をもたらします。私は食に対してそんな素朴な気配りをするところこそがゆとりのある食生活であり、豊かな生活だと思えます。そしてそれこそが日本の伝統的な文化であると考えます。

## 「うどんと茶道の共通点」

その1)

うどんもお茶も中国からやってきた。

お茶というものが我が国においていつごろから飲まれるようになったかは明確なことはわかりません。だが、茶の種子(たね)はもともと日本で育成されたものではなくて、平安時代の初期に中国から伝来されたものでありました。当時中国では、唐文化が盛んな時代であって、茶は人々に広く飲まれていました。

うどんすなわち小麦を伝えたのは弘法大師だとか。その説によると弘法大師が学問を修めるために中国に渡った際、かの地で栽培されている珍しい作物を見てこれを日本に持ち帰りたいと考えました。ところ



が1本の穂をつんで袂に入れようとした時、犬に吠えられて持ち主に見つかり、そこで持っていた刃物で足を切り3粒の小麦をその傷にはさんで持ち帰り、故郷の讃岐の地にまいたのが日本における小麦栽培の始まりです。(参考文献「我が家はうどん主義」加藤有次 リヨン社)

その2)

うどんもお茶も生きもの

(なるべく早く使用する事が望ましいが)

お茶は吸湿性・吸香性が強く、特に抹茶はその性質が強く、開封後は防湿・気密性の高い容器に入れて冷暗所に置き、冷蔵庫などが良い。

うどんは、湿気に敏感なのでジメジメした場所に置くと虫やカビなどが発生する原因になり、湿気によって小麦粉に含まれる酸素などが活性化して、タンパク質が変質する事もあり、小麦粉は涼しくて乾燥したところに置き、湿度5℃位の冷蔵庫が良い。

(参考文献「我が家はうどん主義」加藤有次 リヨン社)

\*\*\*\*\*

活動日誌(2014. 9. 1-10. 31 )

9月5日(金) 川崎市職員退職者会高津支部 普及活動 会場;高津市民館料理室

参加者 13人 役員 4人

9月20日(土) 指導者養成講習会・道具点検 → 延期

10月12日(日) 平成26度2回うどん講習会 高津高等学校

参加 午前 16名 午後 15名 役員 12名

\*\*\*\*\*

10月12日(日) 講習会風景



# 饅頭屋探訪記

# その8

(14年7月 中野敏雄 記)

四年ぶりにこの記事を書く。食べ歩きには時々行っているのだが、齢のせいかなんとなく記事にするのがおっくうになっている。今回は食べ歩きの下見を兼ねて友と3人で出かけたのでメモをした。

溝ノ口で山田幹事長、江原事業部長と車に乗り込み環八を走ること一時間余り。行先は東京都練馬区の石神井公園ふるさと文化館内にある手打うどん「むさしのエン座」。店名の由来は車座のように座る「円」、人と人のつながりの「縁」から名付けられた。

公共施設の一階にあり天井が高く広々とした店内はうどん屋らしくない。2人テーブル9席、6人テーブル1席、合計24席である。

武蔵野手打ちうどんと名乗っているが使用している粉は埼玉県片山産農林61号30%、四国坂出産木下製粉すずらん70%ということであった。ただし、店内で仕込からゆで上げまで手作りを出しているので一日の販売食数は限られているようだ。

昼時は混み合うという情報があったので11時30分ごろ店内に入りさっそく糧うどん(800円)を注文した。別に野菜のかき揚げ(200円)を追加したがこれが結構山盛りで食べ出があった。

うどんの味は腰もあり風味もあって結構いけるが、つゆはうまいが糧に豚肉が入っていたので少し風味が損なわれた。しかし店員の対応もよく家族的ですが評判の店だけあって、平日というのにいつの間にか満員になり待ち人もたまっていた。

主なメニュー、もり・かけ700円、手打天使の絲(細めん)700円、醤油うどん500円

釜上げ700円、手打生冷麦800円、等。

営業時間11時~15時30分・毎月曜、第1火曜休み  
最寄駅 西武池袋線石神井公園駅徒歩15分(1.3km)  
※ふるさと文化館内には郷土博物館もあって武蔵野の歴史を学習できます。

**寄り道** 石神井公園からすぐ近くに190年続いている製粉所があると聞いて訪ねて見た。公園駅から歩くと45分、練馬区土支田4-45-10 山八製麺所。

**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ウドン**

最近、日銀がかなり大胆な動きを示しました。別な折、いつも我々が使っている「お金」というものが、実は政府証券の類の紙切れにすぎないと教わりました。ひょっとしたら、とりわけ年金生活者にとって極めて危うい瀬戸際に立たされたのではないだろうか、と不安がよぎります。今回、久しぶりに「饅頭屋探訪記」に登場してもらいました。3月のイベント「食べ歩き」の候補地です。(細田)

かつて練馬区一帯は麦どころだったため近くを流れる川を利用して水車を動力源として何件もの製粉所があった。現在は山八製粉所一軒のみとなった。

あらかじめ電話を入れて見学を依頼し訪問した。かなり広大な緑をくぐって車のまま屋敷の中に入ってゆくと正面に古めかしい平屋の工場らしきものがたたずんでいた。早速車から降りて周りを見渡していると、左側の母屋と事務所を兼ねた大きな家から主らしき人が出てきたので、うどん会のことを含めて挨拶をする。この周辺の歴史や製粉所について説明をしながら山八商事加藤昭八社長自ら案内をしてくれた。木造の大きな建物の中に入ると曲がりくねった大きな天井梁が目にはいつか来た。築百年位経っているのだろうかかなり古めかしい。中に配置されている様々な製粉関係の機械達も使い込まれている。今使用している機械は長野県中野市の柳原式製粉機で全国的に普及しているものだそうだ。一回の製粉では30K以上とのこと。現在はモーターを使用しているが、場内には昭和30年ころまで使用していたという直径7mの動力用木製水車がそのまま保存してあった。手作り製粉の大変さを学びお礼を述べて外に出た。

真夏の陽光が照りつける猛暑の中、汗だくで二つの目的を果たし夕刻、冷えたビールを思い浮かべながら帰路についた。

