

# 麦穂だより

第52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/>)

2015年2月  
Tel.044-975-7609

— 食べ歩き・参加者「募集」 —

## うどん食べ歩きはお花見客で にぎわう石神井公園へ

今年度の食べ歩き（通算11回目）の行き先は、練馬区立石神井公園にある「練馬区立石神井公園ふるさと文化館」1階のうどん店「むさしのエン座」です。



このお店については昨年11月発行・第51号「麦穂だより」に中野幹事が詳細に記載済みですから重複を避けます。

私はその時も同行しましたが、車利用の下見だったので、今回は電車を利用して下見をしてきました。晴天で大寒の風は冷たいものの駅から歩いてすぐに商店街が続き、まもなく左前方に池が広がり、カルガモがのどかに泳ぎ、右側は豪邸が続き、15分位で石神井公園に着きました。自然の残る広い公園に「区立ふるさと文化館」が建ち、うどん店・エン座の標識があり

ました。

私は前回、糧うどんと野菜のかきあげを食しましたが、つけ汁にたっぷり入った肉の味が好みでなかったため、今回は地元豆腐店の油揚げを使ったきざみうどん（850円）にしました。うどんのコシが強く薄味でダシの効いた汁に揚げが合い、青ねぎがたっぷり載り美味しかったです。同行の息子は、釜揚げで羹（みぞれ）糧うどん（850円）を注文。私が敬遠した肉も量が多く、羹（大根おろし）を加えると風味が増すと喜んでいました。（写真参照）



開催当日は、お花見客でごった返し、予約は出来ないとのこと。開店時間11時前に合せて順番を待つことになりそうです。

試食後のコースについては、練馬区の特徴ある郷土資料やゆかりある多くの文士及び芸術家に関する展示を鑑賞するのもお勧めです。また近くに文化館の分室が昨年4月に開館し、五味康祐遺愛のオーディオ機器が活用され、檀一





では、手がいたくなるくらい、こしがあってびっくりしました。昔の人は、これを毎日のように作っていると思うと「つかれるだろうな」と思いました。家でもぜひ作ってみたいです。



◎初めてうどん作りをしました。思っていた以上に手間がかかり、一段階確実にゆっくりとしなくてはいけないのだとわかりました。

足で踏んでこねていく作業では、子どもと一緒に抱っこしたりおんぶしたり、スキンシップを兼ねてできて本当に楽しかったです。ありがとうございました。

\*\*\*\*\*

### 活動日誌(2014. 11. 1-2015. 1. 31)

- 1 1月1日(土) 川崎市職員退職者会高津宮前支部 普及活動 会場；高津高等学校料理室  
参加者 11名 役員 3名
- 1 1月8日(土) 指導者養成講習会・道具点検 麻生区ゆうゆう広場 役員 9名
- 1 1月15日(土) 麦まき 参加役員5名
- 1 1月22日(土) 遊びの寺子屋 NPOスポーツドリマーズ 普及活動  
会場；中原小学校料理教室  
参加者 親子15組 他見学者多数 役員 5名
- 1 2月7日(日) 平成26度3回うどん講習会 高津高等学校料理室  
参加 午前 9名 午後 8名 役員 13名

### 2015年

- 1月21日(水) 第4回役員会及び新年会 新城「鳥研究所」  
参加役員 11名

\*\*\*\*\*

◎うどんをくるくるまわしたのがたのしかったです。ありがとうございました。

◎今日はとても楽しい体験をさせて頂き、ありがとうございました。うどん作りは体力を使う事、楽しい事を学ばせて頂きました。子供と一緒に夢中になりながら混ぜたり、伸ばしたり、いつのまにか子供よりも自分の方が楽しみ、笑って作っていました。家に帰ってからも、また作りたと思います。

◎親子で参加してのうどん作り、とても有意義で楽しかったです。

娘が、ほとんど作業してくれました。思っていたより私の出番がなく頼もしく思い、成長を感じました。(4年生です)

スタッフの方もとても親切に教えて下さり、ありがとうございました。

自分たちだけでうどんを作ることができて感動しました。食べるのが楽しみです。

# 饅頭屋探訪記

# その9

(15年1月 中野敏雄 記)

## 「矢野口・狐狸庵」

川崎に隣接する稲城市矢野口にある手打うどんや「狐狸庵」(こりあん)を訪ねた。場所は南武線で矢野口駅下車、駅前の鶴川街道に出て多摩河原橋方向に向かって信号を渡りすぐ右側、駅から徒歩2分。駐車場4台あり。店は駐車場の二階にある。ここに出店して6年になるという、以前は鶴川街道をよみうりランド方向に5分ほど進み右路地奥にあった。この地では30年ほど営業していたそうだ。今は街道に面して看板がよく目につきこじんまりとした小奇麗な店である。店内は4人テーブル4台、カウンター6席、配膳の女性一人で対応している。裏方は職人二人と女性一名、注文ごとにうどんを茹で上げているので少し時間がかかる。この店は蕎麦も一緒に出しているので結構忙しそうだ。



店を訪れたのは午後2時頃、4人づれのお客が二組、常連の様だ。しばしメニューをながめながらメモを取った。もり550円、ざる600円、天ざる1450円、釜上げ780円、冷やし肉味噌うどん900円、味噌煮込みうどん980円、ビール630円、酒450円まだメニューはいっぱいあった。酒のつまみも結構種類がある。

注文は肉せいろ850円。十数分経って運ばれてきたお盆には箸に盛られた冷たく光っているうどんと温かい肉汁、薬味はねぎと天かす。肉汁は豚肉と小松菜、少し濃いめの味だがダシがよく出ている。うどんは短めに切っている、一本つまんで噛んでみるとなかなか腰があり風味も感じられる。分量的には少し少なめだが自分にはちょうど良かった。

隣の二組は4人とも温かいうどんを食べている。もう一組親子連れは天ざるうどんの大盛りを注文していた。

帰り際に店の主人に話を聞くと、うどん粉は北海道産とのこと。最近北海道産が美味しいそうだ。

駅から近いことと店員の対応や店の雰囲気が良いことも併せて今度またどこかの帰りに途中下車して一杯飲みながら食べに行ってもよいお店と感じた。



「狐狸庵・こりあん」Tel042-378-0743  
ホームページ ; korian-udon.co

ウダンウダンウダンウダンウダンウダン あとがき ウダンウダンウダンウダンウダンウダンウダン

「ビットコイン」とかが流行って、お金というものの意味が曖昧になりつつあります。そうしたら今度は、「イスラム国」なるものが出て、国家というものが不明瞭になりました。考えてみると、金融での「信用」という言葉も、訳がわからない使われ方をしています。

ただ、うどんだけは美味しいものは美味しく、またはっきりと血肉となって生きています。(細田)