

麦穂だより

第54号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2015年9月
事務局 川崎市高津区下作延 927-19-203 村田芳包 TEL044-865-6380
ホームページ URL (<http://musashinoudon.dokkoisho.com/>)

小麦（粉）栽培よもやま話

会長 北條秀衛

川崎市内で種を蒔き、麦踏み、麦刈り、脱穀、乾燥、製粉(これは業者)、そしてうどんを打ち、茹でる全工程を自分で行き、それを食べている人は、人口約145万人の中で10人といない。私はいつもこうそぶいている。だからこれは「幻のうどん」なんだと。

しかし、全国にはまだまだ私と同じ様な人は数多くいる。幻は川崎市内でしか通用しない。川崎市内でも数十年前までは日常の風景だったのだ。精米所はあるが製粉所は消えてしまった。米よりも麦の政府買い上げ価格が低いせいだとも言われているが、その米を作る人がどんどん減っているのが今の川崎である。

「この小麦は赤土で栽培したのですか。」製粉所の親爺のセリフである。どきっとしながらも聞き返した。「どうしてそんなことが解るんですか」「赤土で栽培すると、粉の色が黒くなるんだよ」さすがこの道何十年のベテラン、いろんなことが分かるものである。「赤土だと少しつなぎも良くないな」とも言っていた。町田にある製粉所での事であったが、町田にも今は製粉所が2軒しかない。その1軒の親爺だが、後を継ぐ者はおらず自分一代で終わりだと力なく呟いた。

最近、地粉で打ったうどんを食べてみたいとのオファーが私に多く寄せられる。季節の良い候はできるだけご要望に答えるようにしているが、真夏だけは自分で食べる分を打つので精一

杯である。そこでくだんの製粉所が製麺(むしろこちらが本業)もやっていることに目をつけ、乾麺を頼んでみた。40kgのうち粉と乾麺を20kgずつ。2週間ほどで出来上がってきた。素麺より少しだけ太い細麺であるが、色はかなり黒い。食してみると我が手打ちうどんと味だけ一緒であった。さつそく、何人かにおすそ分けしてみた。ここで奇妙なことが起きたのである。「おいしいうどんですね。乾麺までご自身で作るのですか。すごいですね」これには恐縮して本当のことを説明している。もっと困ったことは、「おいしいお蕎麦有難うございました。」と言うお礼である。「普段どんな蕎麦を食べているんですか、これはうどんですよ」とはいえない。つなぎの小麦粉の多い、言うなれば二八蕎麦の逆パターンの蕎麦を食べているのだろう。そこで「色の黒い、味も蕎麦に似たうどんなんですよ」と答えることにしている。

先日、旅先で地産の蕎麦粉を購入してきた。暑さが一段落したら早速、これを少々入れてうどんを打つことにした。



そばとうどん

梶原五郎（会員 OB）

今年はとにかく暑い。八月お盆まで連日31度を超える日が続いた。

八ヶ岳南麓、山梨県小淵沢町に永住して小さなうどん屋を営業し、今年は6年目の夏である。

妻と二人、喫茶店も兼ね夏はあんみつ・カキ氷そして秋から春先は手作りの小屋で今川焼きも販売している。

基本はうどん屋でスタートしたのだから数年かけて近辺のうどん屋、そば屋のうどんを食べ歩いた。

山梨県だからやはりそば屋よりうどん屋は少ないが、富士のふもとに吉田うどんが有名。その店の特色を生かした具や出汁を味わえるが、共通なことはうどんのこしがすごすぎる。

これぞ吉田うどんとおっしゃる御仁には申し訳ないが、われわれ年配には硬すぎると感じる人も少なくないと私は思う。

他にはないのかと探すとやっと一店確認。のぼりを追いかけていくとぼつんと一軒屋。入ってみると大きな木造建でいかにも老舗の店構え。

平日の午後1時半、常連らしいお客が一人、店主らしき人と話ながらお酒を飲んでいる。

温かい季節だったので冷たいつけうどんを頼もうとメニューをみるが、つけはゴマダレのみ。ゴマダレが決して嫌いではないが、サービスのお茶を飲んでしまった手前やむを得ず注文する。うどんは案内どおり手打ちでそれなりのこしであったが胡麻風味の甘みでなくやはりしょうゆベースのつけ本来を味わいたかった。残念の一言である。



長野県の実兄から有名なチェーン店のうどん屋が開業したから勉強のため食べににおいてとのさそいで新幹線の佐久平駅まで行った。

地区によって多少違いはあるがどこで食べても安価で早い、つるつるしこしこ感を十分に兼ね備えたうどんは住んでいた神奈川県で食べた味とかわらない。常に一定の出汁でおいしい。特に職場の近くにあったところには昼忙しいときよく食べに行った。いつも昼時は混んでいたが今でも営業しているだろうか。なつかしい。

こちらで改めて気付いたこと。それは、そば屋にうどんはあるがうどん屋にそばはない。それでは、次にそば屋のうどんはどうだろうと我店から車で30分30キロ周辺の店を十数店食べに行った。ほとんどの店が{手打ちそば・うどん}と表示してある。手打そばは文字通り手打ちそばと思われるがうどんは明らかに業務スーパーなどで購入したうどんである。手打うどんとは明記していない。

今は格段に冷凍技術が進み瞬間に冷凍することによって美味しいうどんが3玉200円以下で購入できるのである。

一方山梨県や長野県の在の人はうどん屋には食べに行かないらしい。少なくとも私の周りにはそんな人が多い。自分で打って食べるのである。そばの麺づくりはそれなりに難しいが、うどんはグルテンのおかげで麺らしく完成させるには職人わざは必要としないのも要因のひとつと思う。

そんな事もあって地元の住民が食べにこない我うどん屋と喫茶店等は妻一人で営業し、私はうどんもある大きなそば屋さんのバイトをしている。

そのそば屋に四国徳島県から来たバイトの女性がこんなことを言っていた。「こちら関東地方では、そばもうどんも800円以上する。四国では200円から300円程度で美味しいうどんが食べられるのに」。地域に根ざした四国うどん文化と比較しては

いけないのかもしれないが。

8月初めに会長の北條さん一行が我が家にこられ、お土産に北條さんが作ったうどん粉をいただいた。粉は白いがうどんにするとやや黒くなるとのこと。我店も元来地場産とオーストラリア製粉のうどん粉のブレンドがベースなのでいただいたうどん粉2割

を追加してうどんを打ち早速食べてみる。2割なのでうどんの白さを維持できたがやや風味は薄れてしまった。6年以上前のつたない弟子を忘れず来ていただき本当に感謝。

「うどん屋 ひろ」 〒408-0041 山梨県北杜市小淵沢町上笹尾 3332-2432

TEL:0551-36-3858 営業時間:11:30-14:00 定休日:水・木曜日

活動報告（前号以降）



第1回うどん講習会



第1回うどん講習会

5月24日（日）さつまいも植え付け

6月27日（土）第1回うどん講習会

会場：高津高等学校料理室 参加：午前13名 午後8名 役員9名

午前はデモを行ったが、午後はマンツーマン方式で会員と役員が同時に開始した。

6月27日（土）第1回役員会 議題：今後の活動について

7月15日（水）雑誌 Discover Japan 2015年9月号 特集「麺天国ニッポン!」取材協力（北條）

7月22日（水）第2回役員会 18:00～ 会場：味のデパート MARUKAMI 武蔵小杉店

議題：今後の活動について 参加：13名

今後の予定

9月12日（土）道具の点検・整備 午前10時～

会場：麻生ゆうゆう広場 ※雨天の場合は翌13日（日）

10月11日（日）第2回うどん講習会 午前コース10:00～ 午後コース13:30～

うどん雑学 <神奈川のうどん>

山田敏徳（幹事長）

神奈川への麺の道は、甲斐国(山梨県)から南下した道と考えられています。

甲斐国には古代、朝鮮の帰化人が移住し「ほうとう」の技法がもたらされました。

この帰化人の一部が東京の多摩地方へ移住しているため、多摩沿岸にほうとうと同じ「ひもかわうどん」が発展したのだと考えられています。

近世を迎えると、東海道の隆盛に伴い、麺類文化が神奈川や東京に定着しました。

東海道の麺類では、名古屋の郷土食・きしめんが有名です。

現在の形状とは異なり、本来は小さな丸型で基石に似ていた。このため室町時代から「^{きし}石麺」といわれてきました。

「東海道中^{ひざくりげ}膝栗毛」や「好色一代男」には芋川(愛知県刈谷市今川町)で生まれた幅広麺の「芋川うどん」や「平打ちうどん」が名物との記述があります。

芋川うどんが西に伝わって今日の「きしめん」となり、東に伝わって「ひもかわうどん」になったらしい。

多摩地方には、古代からほうとうの技法が伝えられていたようです。幅広の麺がほうとうと同じ形だったため、芋川うどんがなまって「ひもかわうどん」になったと考えられています。

さて、名前をつけるほどのない神奈川でも、農林62号の生産に励み、製粉して、地粉100%の乾麺を作って販売している人もいます。

粉食文化は、各地域で培われてきました。だからこそ、地粉を使うことに価値があります。各地の風土で郷土食を生み独自の食文化を築いてきました。外国産小麦の使用で全国一律の味になりつつあります。味の均一化は食生活をつまらないものにします。

ヘルシー志向にもあつたうどん文化を発展させたい。



山八製粉（練馬区）



山八製粉（練馬区）

うどんうどんうどんうどんうどん あとがき うどんうどんうどんうどんうどん

梅雨明けと共に連日真夏日が続き、エルニーニョ現象による台風の発生と九州地方の豪雨、毎夏異常気象に被害を受けています。

農作物への影響も見逃せませんが、黒川での麦の収穫は上々だったようです。さつまいも、落花生の出来はどうでしょう。今回はOBの梶原さんが原稿を書いてくださいました。

機会があれば、うどん屋「ひろ」で試食してみてください。(光)