

麦穂だより

第55号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2015年11月

事務局 川崎市宮前区宮崎 2-2-4 エクセル佐々木 108

村田芳包 TEL090-1427-7260

ホームページURL (<http://musashinoudon.dokkoisho.com/>)

道具の手入れと点検・整備



昨年は台風のために翌日に延期されましたが、今年は快晴で道具の出し入れや清掃を含めて、手入れに最適の陽気でした。

朝9時前に会場に着くと既に池田名誉会長、北條会長、北條鈴子さんが、麦を洗ってはブルーシートに広げて乾かしている最中。聞けば雨上がりに麦を刈ったため、干したつもりでも泥水を吸っていて、製粉所から返された由。

まずは麦の乾燥が第一と庭一面に広げた後に、倉庫から道具全部を出して、麺板、ボール、まな板、麺棒、踏みシート、滑り止めを洗って干しました。

包丁研ぎは、名誉会長が一手に引き受け、女性2人は畑から収穫の野菜の始末と調理に当たり、634野菜園で採れた野菜を糧に農林61号の乾麺を茹でて反省会をしました。道具を取り込み、整頓して解散は午後2時でした。

◎反省事項

- ①洗って乾燥まで時間がかかるので開始時間を早める方が良い。
- ②包丁研ぎの実習が必要。
- ③洗濯バサミが必需品。

(幹事 江原光子)



親子うどん教室

日時 平成 27 年 10 月 17 日 (土) 午前 9 時 30 分～

主催 遊びの寺子屋 (NPO スポーツドリームズ)

昨年 11 月 22 日 (日) に初めて開催したが、親子 15 組と募集したところ希望者が殺到、そこで今年 2 月 21 日 (土) 再募集し、親子 15 組とスポーツドリームズのスタッフ 5 名とがうどん作りに挑戦し、大変好評であった。

そこで第 3 回目を 10 月 17 日、午前 9 時 30 分から 4 名の役員が指導に当たった。

当日は気温が高く会場の熱気も影響して、やわらかめのうどんが多かったが、調整した甲斐があり、程よい硬さのうどんに仕上がった。



アンケート「うどんづくりに参加して」(感想の一部)

1 年 名まえ 外川大和

(子) おもしろかった。たのしかった。むずかしかった。のばすのがむずかしかった。

まとめるのがむずかしかった。

(親) 頭の中ではこんな感じにつくるんだろうな—と思っていたのとこんなにも実際に行ってみると、とてもむずかしく奥が深かったです。親子で良い経験ができました。

3 年 名まえ 長岡優空

(子) きじをのばすのが、むずかしかったです。理由は丸にするのでどこからのばしていくのかを考えるのがむずかしいからです。一番おもしろかったのはほうちょうでめんをきった事です。めんをきるせんようのほうちょうをもつのは、はじめてでめんを切るとトントンといい音がしました。どんな味がするか楽しみです。

(親) 材料はシンプルですが、作るタイミングがとても重要で、経験が必要だと分かりました。ありがとうございました。

会員の声

私は「武蔵野手打ちうどん」の講習会に参加して、役員の方々に懇切ていねいな手ほどきを受けて三年になります。しかしながら、なかなか上達はしていないのですが、楽しみは手打ちしたうどんを持ち帰って、色々な食べ方をします。中でも山形県の「ひっぱりうどん」にして食べることです。この作り方は、うどんをゆで、水洗いにしてから、

土なべに昆布と酒を入れてあたためます。薬味は、納豆、大根おろし、ネギ、刻みのり・七味などをのせ、生醤油をかけてコシのあるうどんを食べると、思わず「うまい！！」

これからも自宅で練習してなるべくおいしい「武蔵野手打ちうどん」が出来るように、頑張ります。これからもよろしくお願い致します。

岡林京平（会員）

活動報告（前号以降）



9月12日（土）道具の点検・整備 午前10時～午後2時

会場：麻生ゆうゆう広場 参加：役員9名

10月11日（日）第2回うどん講習会（通算57回目）

会場：高津高等学校料理室

参加：午前10:00～ 16名 役員12名 午後13:30～ 6名 役員13名

午後コースはデモ無しのマンツーマン方式

10月11日（日）第3回役員会 12:30～議題①これまでの経過②当面の活動について③その他

10月17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：親子15組40名 スタッフ4名 指導者4名

10月中旬～11月初旬 黒川・634野菜園の野菜収穫

参加：会員随時

麦まきの前に野菜を収穫し、畑を耕す必要がある為

今後の予定

11月14日（土）麦まき 午前9時～ 会場：黒川・634野菜園

12月6日（日）第3回うどん講習会 会場：高津高等学校料理室

第4回役員会

2016年3月6日（日）第4回うどん講習会

うどん雑学

山田敏徳（幹事長）

歴史を振り返ると、江戸時代には「西のうどんに東のそば」と、いわれるようになった。なぜでしょうか。

江戸っ子は気短かだ。だから白くて太いうどんよりも、黒くて細いそばを勢いよくすすり込むのを好んだことに始まった、とも推察されています。（この背景には、関西文化への対抗意識「食べる時に勢いが無い上方のうどんなんか、ごめんだよ」という意識があったと思われています。）しかし、関東地方は元々讃岐うどんをしのぐ「うどん王国」でありました。讃岐うどんの知名度が高まったのは、四国八十八ヶ所の巡礼者にうどんを振る舞ったことから。

巡礼とうどんの関係は、埼玉県秩父地方でも明らか。

「弘法大師が、中国から小麦の種子やうどんを伝えた」という伝説まであるぐらいで、仏教とウドンのつながりが深いことがわかります。

上州（群馬県）でも、真言宗が関東へ伝わったことで、うどんが広められたようです。うどん作法を伝授した僧が、小麦産地との橋渡しをしたとも言われています。

伊香保町にある関東三十三霊場。第十六番札所。水沢観音の門前には、「水沢うどん」

の店が名を連ね、「うどん街道」の愛称があります。この地は江戸初期の約400年前から巡礼者や温泉客でにぎわっています。

水沢うどんは、一晚寝かしたこね玉を蒸してよくこね、足でじっくり踏んで円盤状の生地を麺棒に巻く。それを垂直に立てて、手でこすって伸ばした後に包丁で切り、ゴマだれとしょうゆだれで食べる。コシがあり、舌触りが滑らかです。

上州うどんの中では、特に「おっ切り込みうどん」が有名です。上州に伝わる代表的な家庭料理で、夕食として楽しみ、翌朝に残りを温めて味わうのが最高だという。地粉で作るおっ切り込みには、風土の味がしみ込んでいます。

国定忠治がこもった岩屋の近くには、300年の歴史を誇る赤城温泉宿がある。この名物に、季節の野菜や山菜をたっぷり入れた「忠治切り込み」という煮込みうどんもある。

上州人が好むおっ切り込みは、山梨県の「ほうとう」と同じだ。上州でもずばり「ほうとう」と呼んでいる地域もある。

群馬県は、全国有数の麦の産地だからこそ、粉食文化が芽生えた。巡礼者や温泉客においしいうどんを振る舞うことで、関東有数の「うどん王国」になりました。

うどん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うどん

うどん講習会が通算何回目になるのかを「麦穂だより」を手掛かりに調べたら今年度第3回目が57回目になります。

しばらくは本部から道具を借りて返しに行き、3回目までは本部からベテラン3名に指導にきていただきました。

川崎支部会員が本部の講習会に参加し、習練して4回目から自前で講習会を開催出

来るようになりました。小平市の本部の皆様にご協力いただきまして誠にありがとうございます。

創刊号から拾い読みしても15年の会の歴史が見えてきます。

本年11月11日は、うどん博士・加藤有次先生の13回忌。先生に揮毫していただいた「麦穂だより」を続けるためにご協力ください。（光）