

麦穂だより

第56号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2016年1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/>)

年頭雑感

会長 北條秀衛

年が改まった。しかし、昔ほどの感動も、感激も無い。紅白が終わるころ、氏神の白鳥神社へ防寒を整へ詣でる。既に善男善女その数およそ100人。早速、列に並ぶ。その後も続々と初詣の参拝客が押し寄せる。年明けの太鼓が打ち鳴らされる頃には長蛇の列となる。太鼓はドドーンと1回だけ鳴る。それも少し控えめに。騒々しいとの苦情があり、ここ数年前からこうなった。深夜でありなるほどとも思うが、年替わりに寝ていると、ろくな年が来ないと言われ、眠い目をこすっていた思い出がある者にとってはストーンと腑に落ちるものでもない。家族も、もう年なんだから日が昇ってから行けばと言う者、お屠蘇を済ませてから行くと言う者、てんでバラバラである。ここ数年は妻と二人だけのことが多い。午前6時50分。この近辺の日の出の時刻である。そのおよそ10分前に普段着のジャンパー姿で愛車を走らせるのが私の新年の日課となっている。むろん1人である。黒川駅近くの陸橋に着くと既に人だかりができています。ご来光が最も良く見えるビューポイントで知る人ぞ知る穴場なのである。右手は遠くランドマークが聳えたっており、その少し左手、多摩の横山の上に真っ赤な太陽が昇る。今年もよく見えた。昨日と今日。去年と今年。何も変わらないのかも知れないが、心の中に厳かで冷徹なものが走る。次に訪れたのは畑である。新春の光に麦が映えている。ここでは豊作を祈願し、小松菜を摘み、ねぎを抜く。地球温暖化のせいかな自然の気まぐれに、ここ数年一喜一憂することが多い。現に12月の大雨で流された麦の修復後が生々しい。素人ながら農業の営みの困難性にただただ驚かされる。暖冬で正月野菜が早くでき、値崩れが起きたと近所のプロが嘆いていた。消費者にとってはありがたいが、手塩

にかけてものが出荷されず立ち枯れるのを見るのは辛い。麦も政府の買い上げ価格等の農業政策により栽培する者が激減し、ほとんど輸入に頼っている。都市化の激しい川崎市内ではほとんど作られていない。饅頭の保存をしている我々の会が麦の栽培までも保存するとしたら、笑えない冗談である。畑の氏神様は御岳神社である。開発以前は山の頂上にあっただが今は住宅地の真ん中、一等地にある。新ピカである。畑でお世話になっている方がたが氏子の世話役であることから毎年ここにも初詣をする。役員に新年の挨拶をして帰途に就く。我が家のお正月の食卓は大変にぎやかである。お煮しめ、きんとん、酢の物、サラダ、殆どの物の原材料は我が畑のものである。刺身は魚屋を営んでいる従妹から毎年贈られてくる。捌くのは私の仕事であり、庭の葉蘭を下に敷きその上に刺身を並べる。南天の葉や椿の蕾などで周囲を飾れば豪華になる。最後は畑で摘んできた小松菜とねぎ入りのお雑煮で我が家のお正月の食事は幕となる。この後、少し酔った頭で年賀状の整理をする。お互い今年も生きていよとのやり取りである。私はここ数年畑の写真と饅頭のことをしたためている。「晴耕雨飴」と書くことも多い。「めでたさも中位なりおらが春」(小林一茶)である。



饅饨屋探訪記 その10

(27年12月 中野敏雄 記)

今回は、食べ歩き事業の調査を兼ねて山田さんと江原さんとの三人で出かけました。目的地は東村山、東京都最北、埼玉県と接したこの地は昔から水田が少なく小麦栽培が盛んな地域でありました。そのためうどん作りも盛んで、どこの家でも一年中うどんを食べていたそうです。

川崎からはかなり遠いところと思っていましたが、今は交通が便利になり武蔵小杉駅から一回乗り換え、1時間弱で東村山駅に到着しました。山田さんは別コース、武蔵溝ノ口駅から立川経由2回乗り換え、1時間余りで現地到着。

東村山には沢山のうどん屋さんがあるようですが、今回は雑誌「散歩の達人」に載っていた有名店「こせがわ」と「小島屋」を訪ねた。

初めに「こせがわ」へ。駅から徒歩で15分、住宅地の路地奥にあり大変見つけにくい場所にある。店の入り口とは別にテイクアウト用の出店がありうどんと一緒に饅頭なども売っている。店内に入ると6人掛けテーブル2卓とカウンター3席のこじんまりした店内であったが、結構客の出入りがあった。

メニューを見て早速注文、ざるうどん 500円、肉うどん 640円、てんぷら 70円、糧3種盛り 120円など。店主の岩崎さんは川越出身とのこと、女性3人できりもりしている。

出てきたうどんを早速つまんで一口食べて見る。塩味が少し残っている腰の強いうどんだ。

粉は農林61号とのブレンド、塩は赤穂の天然塩を使用とのこと。

定休日は日曜と月末の月曜日、平日は麺がなくなり次第閉店。

次の「小島屋」までの途中で寄り道。「徳蔵寺板碑保存館」、この地域で発掘された中世の板碑が沢山展示されている。次に「東村山ふるさと歴史館」、入館無料の市立博物館。古代からのこの地域の歴史を学習、サツマイモや小麦の栽培が盛んだった昔の生活を実感。

駅近くまで戻り再び15分ほど歩いて小島屋へ到着。旧街道に面した交差点の脇にある古いたたずまいの店はつい通り過ぎてしまいそうな目立たない店構えである。店内に入ると4人テーブルが6卓、奥に30人くらい入る座敷がある。年配の元気のよいおかみさんが取り仕切っている。創業50年余り、最近では足の具合が良くないのでうどん打ちが大変とのこと。うどんは薪釜で茹でている、麺が柔らかく仕上がるそうだ。もりうどん 650円、肉汁うどん 750円、てんぷら 105円、ビール 600円を注文する。農林61号と国産粉との3種ブレンド、少し柔らかめで腰のあるうどんを堪能する。家庭的で気さくなお店に満足して帰路につく。定休日は日曜と祝日、平日は麺がなくなり次第閉店。土産に焼き団子 100円。

帰り道近くにある国宝「正福寺地蔵堂」(室町時代建造)に立ち寄る。



活動報告（前号以降）



第3回うどん講習会

- 11月14日（土） 麦まき 午前9:00～10:30
会場：栗木・634 野菜園 参加：11名
小雨降る中での作業であったが、本降り前に完了出来た。
- 12月6日（日） 第3回うどん講習会（通算58回目）
会場：高津高等学校料理室
参加：午前10:00～ 22名 午後13:30～ 14名 役員11名
第4回役員会 12:45～
これまでの経過と今後の活動について協議
- 12月30日（水） 年越しうどん作り 午前9:00～
会場：麻生ゆうゆう広場 参加：6名
- 2016年1月15日（金） 第5回役員会 午後18:00～
会場：新城「鳥研」 参加：9名
当面の活動についての打合せ

今後の予定

- 1月～2月下旬 麦踏み
天候を見ながら随時3回実施 会場：栗木・634 野菜園
- 2月5日（金） うどん作り指導 午前9:30～ 会場：ゆうゆう広場さいわい
- 2月7日（日） 外国人市民と共に体験する料理講習会でのうどん作り指導 午前9:30～
会場：高津市民館料理室
- 3月6日（日） 第4回講習会 午前10:00～ 午後13:30～ 会場：高津高校料理室
食べ歩き受付 午前9:30～
第6回役員会
- 3月19日（土） うどん食べ歩き 午前10:30～ 東村山市
本紙2頁とチラシを参照してください
- 5月15日（日） 平成28年度第16回定期総会 午前11:00～ 会場：高津高校
会場の都合により日程変更の場合もあります。

うどん雑学 <秩父うどん>

幹事長 山田敏徳

埼玉県の秩父盆地は、武甲山をはじめとする山々に抱かれている。実はここでも武蔵野手打ちうどんを堪能できる。うどんの専門店が点在し、多くの店が地粉の風味と程よいコシを売り物にしている。

武蔵野ウドンは地粉を使うことが条件だ。農林 61 号という品種である。ASW（オーストラリア・スタンダード・ホワイト）のように比較的白い粉だが、製粉技術の進歩で。塩水を加えていくと次第にクリーム色になっていく。麺を茹で上げるとあめ色になり、コシもほどほどに仕上がる。歯ざわり、舌ざわり、のどごしもいいあんばいになる。これが、本当の武蔵野うどんなのだ。ついでにいえば、うどん産地の埼玉県加須市付近では、関東 100 号という、改良品種が使われている。

さて、秩父には 34 カ所の観音霊場があり、西国 33 カ所、坂東 33 カ所とともに日本百番観音に数えられている。秩父にうどん店が多いのは、各地からやってくる巡礼者のためだったのだろう。

各札所の近くには、特においしい店が多い。「うどんの宿」として評判の旅館も少なくない。巡礼者たちは、秩父の風土ではぐ

くまれたうどん膳を味わい、長旅の疲れをいやしたはずである。

この地方は昔から、うどんが暮らしと密接につながっている。一般家庭でも、来客や人寄せの時には、必ず手打ちうどんでもてなす。祭りでは親類一同がうどんを食べながら、地酒でだんらんの輪を広げる。

こうした食生活の習慣があるから、「うどんが打てない女性は嫁にいけない」といわれてきた。お嫁さんは嫁ぎ先でみっちりとうどん打ちを仕込まれた。昔の嫁入り道具には、こね鉢、のし板、麺棒が必要だったようである。

製法は武蔵野うどんと変わらない、火力と時間は一概にはいえないが、たっぷりとした湯の中に麺が泳ぐような状態でゆでる。ころあいを見て、一本を冷水に取り出し、冷たい面を食べてみる。好みの固さなら、茹で上がりだ。冷水で数回もみ洗いしてざるに盛る。

汁は、昆布とかつおだしを使い、しょうゆとみりんで味を作る。その中に、具としてきのこ類（シイタケやシメジ）と油揚げの千切りを入れて仕上げる。

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

立冬を過ぎ、新年になっても暖かく、晴天が続きました。大寒を前に、東京や横浜でも雪が降り、交通機関が乱れました。全国各地が豪雪や暴風に見舞われています。11月に栗木の634野菜園に蒔いた麦は、麦踏みや極寒に耐えてどう成育していくのでしょうか。気象条件に恵まれた豊作が待たれます。小島屋さんは、薪と釜で茹でる武蔵野手打ちうどんの老舗として各誌に取り上げられています。食べ歩きにご参加ください。(光)