

麦穂だより

第58号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2016年9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/>)

2016 麦刈り・麦干し・脱穀

会長 北條秀衛

1. 麦刈り

2016年6月4日(土) 待望の麦刈り日である(昨年は6月14日)。うどん会の会員も何人か手伝いに来てくれる予定である。麦刈りは梅雨の晴れ間、3日連続で晴れた日が狙い目となっている。今日はその条件に合った待望の日である。しかし、残念ながら天気予報は雨が降るとのことである。作業の途中で降り始めたら大変なことになってしまう。やむなく1週間延期を決断し、うどん会の会員にその旨連絡。早朝から来ている畑仲間に出会うべく、栗木の麦畑に向かう。到着してみると、なんと麦刈りが既に始まっているのではないかと、「来週に延期したいのだが」「何を言っている。来週、晴れる保証はない。まだ、2~3時間は降らないだろうから、今いる人間で一生懸命やればできる」随分と気合が入っている。「よし、できるところまででもやろう。後は天まかせ」とばかり麦刈りが実行される。その数、予定の半分10名足らずである。うどん会からも、早起き(5時に起きて来た)、山田幹事長と池田顧問、島根監査、そして村田事務局長とその仲間が駆けつけてくれた。案ずるより産むが易し。お昼少し前、ポツリと来る頃には麦秋の畑はすっかり土に還っていた。

2. 麦干し

刈り取られた麦は、雨をしのぐため、ブルーシートで厳重に保護されていた。前日の昼からの雨は既に止んでいた。6月には珍しい日差しが注いでいる。麦がむれてしまう。朝、シートをはがし、麦をその上に並べ天日干しをすることにした。脱穀予定日まで一週間、これを続けなければならない。そのため、一週間私の生

活は麦中心となってしまった。朝・夕はともかく昼間、少しでも雨に濡らすことは避けなくてはならない。天気予報もこまめにチェック。自分で対応できない時は、畑の仲間や女房そしてその友達に応援してもらい、何とか対応することができた。

3. 脱穀

6月11日(土) 脱穀の日であるが、この日も天気は時々、雨。脱穀機とそれを操作してくれる友人から、今日は止めたほうが良いとの忠告があり、残念ながら翌日延期とする。うどん会の会員には、麦刈りと脱穀をする予定と連絡してあったが、又、又延期。連絡が複雑になっていることと、それぞれの予定が大幅に狂っていることを考え、今年の麦関連作業はこの日をもって終了することを連絡。大変残念であったが、又、来年の楽しみとしてもらうことにした。いや、来年ではなく、今年の11月15日(麦まきの基準日)に麦まきがある。ぜひ参加してもらいたいものである。真冬には麦踏みもある。

4. 乾燥から製粉

今年の収穫は約150kgであった。これを洗ってゴミと汚れを落とし、天日で乾燥(汚れていると製粉しても、良い小麦とならないとの製粉屋さんの教えにしたがうことにしていて、昨年の後半から麦を洗うことにしている) 嘔むとカリッとした歯ごたえまで乾燥すると合格。このため強い日差しの日を持って洗麦。今年もジリジリする夏の日汗びっしょりで女房と二人作業。外から見るとたいへん仲の良い夫婦と見えるだろうが、心はともかく、体は本当に2人ともアツアツであった。

伝統いろいろ

村石恵子（会員）

8月3日、小淵沢の身曾岐神社能楽殿の薪能を見に行った。1年近く前に館副会長から話を伺い、是非行きたいと思っていた。午後から休みを取って、夫と娘と3人で現地に行くと、会長をはじめ、うどんの会の役員の方たちがたくさん来ていた。そこで、不運にも広報の江原さんにお会いしてしまい、「お父さんのことでもなんでもいいから書いて！」と言われ、原稿を引き受けてしまった。

ここ数年は、講習会に子どもがついてきてくれなくなり、親を誘って参加させていただいている。父は退職後、外出の機会が少なくなっていたので、うどん打ちは、機能維持プログラムの1つだと言える。ただ、この頃、足腰が弱くなり、講師のデモの間、座っていることが多くなり、好きなように水を入れ、適当にうどん打ちを楽しんでいる。私自身も人のことは言えず、講習会するとき以外は打たないので、毎回、硬かったり、柔らかかったりと上達しない。出来は安定しないが、必ず、香りとコシのある美味しいうどんが食べられる。役員さんたちには感謝である。

せっかくなので、薪能のことを少し書かせていただくと、能の鑑賞は初めてで、舞台が屋外ということもあって、大変期待して行った。受付で、パンフレット、うちわ、カッパが渡された。天気予報では、夕方から100%雨予想だったらしい。我が家では、夫が強力晴れ男で、私もまずまずの晴れ女なので、あまり天気を心配したことがない。この日も、江原さんに「だんなさんは、晴れ男なんですってね。よろしくお願ひしますよ。」なんて言われて、渡されたものの1

つがカッパだとわかったくらいである。

身曾岐神社は、ゆずのボーカルの北川悠仁と高島彩が挙式したことで有名だが、客の多さと人間国宝も出演することに驚いた。池に浮かぶようにある能楽殿、時々はねる鯉、いい具合に立派な木々が立ち並び、鳥や虫の音が聞こえる。自然と舞台が一体の様は、それだけで絵になる。神事の舞台浄め祓い式があり、武蔵野大学名誉教授の増田正造さんから解説があり、演目は、狂言を入れて3つ。日が落ちるとかがりび点火の儀があり、木が燃える匂いでアルファードが出る。

能鑑賞後の我々の感想は、「解説があったのに、難しかったね。狂言は、面白かったけど。」と、まあ、少し、伝統文化は高尚で難解だったかもしれないが、十分、感覚的には素晴らしさを味わえ、よい経験ができた。車に乗り込もうというところで雨が降り始めた。

話は変わるが、夫と娘と3人で（息子と猫のタマはお留守番）8月末から9月にかけて、イタリアに行ってきた。ガイドさんの話では、イタリアに「神父殺し」という、ほとんど「うどん」のような美味しい麺があるらしい。全行程天候に恵まれ、青の洞窟にも行くことができた。観光が終わり、飛行機に乗り込んだところで雨が降り始めた。やっぱり、晴男と晴女かも。



活動報告（前号以降）



第1回講習会

6月4日（土） 麦刈り 9:00～ 会場：栗木・634 野菜園 参加6名

当初6月5日（日）を予定したが、5日は雨の予報になり、急きょ4日に都合のつく会員のみでの作業になった。5日は予報通り朝から雨降り、午後からの作業も考えられたが、10時過ぎに降りも激しく、足場が悪いので中止との連絡があった。

木澤さん、佐伯さん、鈴木セイ子さん、江原が参加を希望し楽しみにしていたが残念！

6月12日（日） 麦脱穀 9:00～ 会場：栗木・634 野菜園 参加3名

詳細は会長の原稿を参照。

7月3日（日） 第1回講習会（通算70回目） 会場：高津高等学校料理室

10:30～12:30 参加 19名 役員12名

13:30～15:30 参加 6名 役員12名

第1回役員会 13:00～

これまでの経過と今後の予定についての確認

今後の予定

9月17日（土） 道具の点検 9:00～ 会場：麻生ゆうゆう広場

まな板、麺板、包丁他の手入れをする。雨天の場合は順延

10月15日（土） 第2回講習会 10:30～と13:30～の2回 会場：高津高等学校料理室

10月22日（土） 遊びの寺子屋・NPO スポーツドリマーズ普及活動

9:00～親子15組を対象 会場：中原小学校

12月11日（日） 第3回講習会、第4回講習会は平成29年3月5日（日）

会場：いずれも高津高等学校料理室

うどん雑学 <麺のルーツ>

幹事長 山田敏徳

麺のルーツは奈良時代にさかのぼる。遣唐使が中国へ渡り、日本へ持ち帰ったものの中に、さまざまな形態の「唐菓子」がある。

これらは小麦粉を粉にして加工した粉飾で、そのうちの「索餅（さくべい）」「餛飩（こんとん）」「饅飩（はくたく）」がうどんの源流だと考えられています。

「さくべい」は手延べうどんである。小麦粉を塩水でこねて手で延ばし、乾燥させてわらで束ねた、小豆、みそなどを加え、つけ麺として食べた。その技法は、今日の五島うどん（長崎県）、氷見うどん（富山県）、稲庭うどん（秋田県）につながり、そうめんへと発展した。

平安時代になると、「饅飩」という食べ物が登場する。ほうとうや手打ちうどんのルーツである。「さくべい」と同じ原料を使い、親指と人差し指でこねた小さな玉を薄く長く延ばし、具の入った汁に入れて煮る。今日の「だんご汁」の原型で、次第に麺棒打ちとなり、包丁きりとなった。

山梨県のほうとうや大分県のだんご汁と同じような普通のはくたくと、大分県の鮑腸（ほうちょう）汁と同様の水引はくたくの二種類がある。「枕草子」に「ほぞちはうたう」とあるが、これは、よく熟したマクワウリを麺と煮込んだほうとうのことである。平安貴族たちの好物だったようだ。こうした麺類文化は、遣唐使が中国から持ち帰った舶来文化である。中国から続く麺ロードは、九州から関西へと東に向かった。平安時代以降になると東山道を通じて、さらに東海道から武蔵国（神奈川県の一部と埼玉県、東京都）にひろがったことであろう。

道は文化を伝える。食文化も道を通して広がった。古代の貴族のご馳走だったうどんが各地の風土で調理法や味を変え独自の食文化として発展し、近世になってようやく庶民の常食となる道筋をたどってきたのである。

日常生活の中で代表的な食べ物になっている麺類の中で、うどんは王座を占めている。

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

昨年より18日、例年より7日遅い梅雨明けでした。地球温暖化による異常気象は、今夏も激しさを増し、相次ぐ台風の影響で各地に大きな被害が出ました。特に北海道や東北、北関東地方の豪雨による人命や農作物への被害は深刻ですが、天候が落ち着き、平穏な実りの秋を迎えたいものです。

「麦穂だより」発行にあたり、北條会長が栗木・634 野菜園の麦の栽培に関して四季折々の情報を熱い思いで記してくれます。

原稿で悩む私を心配して、山田幹事長も「う

どん雑学」シリーズとして4回続けて担当してくれました。不運にも広報担当に会った村石恵子さん、素晴らしい夏の出来事を寄稿してくださって有難うございます。

2年間空白状態のホームページも強力な助っ人・白井那央子さんのおかげで更新出来ました。

多くの方々のご協力で、58号まで続いています。気軽に投稿して下さるよう期待しています！（光）