

麦穂だより

第 59 号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2016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/>)

「息子と講習会に参加して」

松原 秀樹 (会員)



今年度、会員になりました松原です。今回で 3 回目の参加です。今回の参加メンバーは 6 年生になる息子とその友達 3 人、そして私の 5 人で参加しました。3 回目の参加といっても残念ながらもまだ自宅では一度も実践に至っていない駆け出し中です。しかし、今回を機にしっかり学び、年末の『年越しうどん』にチャレンジできればという意気込みで『いざ実践』と気合十分で臨みました。

まずは村田指導部長の鮮やかなデモンストレーションを見て『そうだった、そうだった。』と過去 2 回の講習で取りこぼしている、曖昧な記憶をしっかり修正しました。

見るとやるとでは大違い。息子達も粉をこねる作業に大苦戦。しっかりと水分を行き渡らせ全体がしっとりとしながら色づきながら変わる変化はなかなか遠い道のり。

今回 500 g の小麦粉 (農林 61 号) と水 230 g を 4 回に分けながら、丁寧に同じスピードで指を立てながらかき混ぜる。この単調な作業で捏ね上がった生地が同じ条件下のもとで同じ分量にも関わらず、十人十色。3 回目を迎える息子は、講師の方からのお墨付きに、とても喜んでいました。講師の方々の終始にこやかに褒めながら接して頂いている姿に親としても『褒めて伸ばす』を改めてうどん打ちを通して学ばせてもらいました。

技術の伝承のむずかしさに触れ、手打ちうどんの奥深さを実感した講習会となりとても有意義でした。役員の皆様には、大変お世話になりました。そして、お疲れ様でした。

また、12 月の講習会には、今回以上の結果で臨みたいと思います。宜しくご指導お願い致します。

寺子屋キラキラ教室うどんづくり



お父さん・お母さんといっしょに
うどん作りをしました。楽しかったよ！



ママといっしょにうどんづくりできてよかったです。
うどんのざいりょうとかつくりかたをおそわりながら、
いろいろなことができました。

粉をこね終えた時点では粉のつぶが残っていて大丈夫かな？と思いましたが、伸ばしてい
くうちにツヤツヤの生地に！なかなか力のいる作業でしたが、粉の香りや感触が気持ち良か
ったです。食べるのが楽しみです。



お手本を見ているかぎり、簡単そうだったけれど、とても難しくてびっくりしまし
た。ちょっと手をぬくだけでおいしくなくなるといわれたので、大変でしたが、とても楽
しかったです。



初めてうどんを粉から作りました。とても楽しかったです。
食べるのが楽しみです！！

活動報告（前号以降）



道具の点検



第2回講習会



第2回講習会

9月17日（土） 道具の点検 9:00～13:30 会場：麻生ゆうゆう広場 参加者9名
9時からまな板、麺板、ボウル、麺棒、踏みマット、滑り止め等を洗う。
好天なので良く乾いた。収納箱の中味を空けて箱もきれいにし、細々した
用品を点検・整理。
包丁を研ぎ、手入れする。包丁は使うたびに塩分が付着、錆が出るので
手入れが欠かせない。

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
粉（農林61号）500g、塩（伯方の塩）23g、水230cc
午前の部 参加者15名 役員9名
午後の部 参加者12名 役員7名
第2回役員会 12:30～13:00
議題 今後の活動についての協議

10月22日（土） 寺子屋キラキラ教室（うどん作り）9:00～12:30
NPO スポーツドリーマーズ主催 会場：市立中原小学校
参加者 親子15組30名 指導役員4名
内容は2頁を参照

今後の予定

11月13日（日） 麦まき 9:00～ 会場：栗木・634 野菜園
12月11日（日） 第3回講習会 10:30～12:30 13:30～15:30
H29年 3月 5日（土） 第4回講習会 会場：いずれも高津高等学校料理室
H29年 3月下旬～4月初旬頃 うどん食べ歩き

加須のうどん探索

会の「うどん食べ歩き事業」の下見を兼ねて、埼玉県加須市のうどん店を訪ねました。

11月2日、高津区役所に集合し、車でスタート。首都高、東北道経由で約2時間、加須市役所に到着。商業観光課を訪ね、うどん情報を調査。

うどんの街、加須市には手打うどん店が40件余りあり、「加須手打うどん会」に加盟しているお店が22件、うどんマップなども発行されていました。

市役所に車を置いて、徒歩で2時間余り、うどん店と周辺観光情報を訪ね歩きました。

所在を確認したうどん店は12件。その中で始めに「つかさ」で試食。

かなり年季の入った店構え、座敷24席、小上がり20席、テーブル20席とかなり大きいお店である。早速天ざるなど注文し試食、ブレンド小麦を使用した手打でかなり歯ごたえがありました。つゆは丁度良い甘さで出汁が利いていました。もり、かけ500円、肉うどん700円、大もり150円増し。



お腹も落ち着いたので腹ごなしに街中散策、市役所で頂いたマップを手に幾つかのうどん店の店先を確認、次に立ち寄ったのは「登治うどん」。

この店もブレンド小麦を使用、しかし歯ごたえと言ひ、つやと言ひ噛み味と言ひ、まさに手打ちうどんの旨さそのものでありました。

座席は60人位、駐車場を含めてかなり大きいお店である。もり、かけ450円、かき揚げ天520円、大もり100円増し、店構えに比べてかなり安いお店でした。

他にも立ち寄って試食してみたいお店が沢山ありましたが、お腹が許してくれませんでした。

6月25日は「加須市うどんの日」、江戸時代から300年以上続く伝統の食文化です。

「不動ヶ岡不動尊總願寺」にその書状が残されています。

次回食べ歩きは「加須のうどん」にしたいと思います。来年の3月下旬か4月上旬、桜の頃がよろしいと思います。

(記 坂本・江原・中野)



うどん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

本号は、親子でうどん作りをした記事が半分を占めました。子どもはうどん作りが大好きなようです。うまくいかなくても自分で挑戦したいという意欲が満々。

包丁使いも危なっかしいけれど、最後まで切りたがる。家に持ち帰って茹でて、食したうどんの味は、さぞ記憶に残ることでしょう。うどん作りが好きな子どもたちが増えれば嬉しい！(光)