

麦穂だより

第6号 2003年 発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部
9月発行 事務局 川崎市麻生区白鳥3-13-3 北條鈴子 TEL044-987-9149

粉練りは一生

最近、ハイキングを兼ねて、温泉地へ出向くことが多くなった。関東周辺でお気に入りのスポットは、何といても草津温泉である。竹馬の友のリゾート施設を拠点に、季節の山野草を求めて近くの山々を散策した後で、湯量を誇る温泉に浸りながら、地元の人たちと交流できる楽しさもある。

町内には一般の人も無料で利用できる、17の共同浴場が散在している。いずれも古い歴史を持っていて、一つ一つが個性的で面白い。草津を訪れた時には、この浴場巡りを楽しむことにしている。入口に「清掃中」の看板があると順路に狂いが出て、こちらの思い通りにいかないことがあるが、早朝2時間ずつ、2日間かけて14ヶ所巡った記憶がある。

先日、草津温泉から榛名山経由で、水澤観世音参りをした折に、なじみの「田丸屋」に立ち寄り昼食をとった。創業から420年の歴史と格式を誇る店だけに、食事の値段もそれ相当である。うどんは3種の小麦粉をブレンドするそうで（企業秘密）、武蔵野手打ちうどんでないことは確かである。原料、技法の違いがあるので、対比すべきことではないが、当店のお品書



きには、「のし切り3年、茹で10年、粉練りは一生、心打ち込む我がうどん」とある。こね込みから仕上げまで、13工程を秘伝の技法で2日間、熟成と鍛え上げを繰り返してつくり上げる。そこに携わる職人として、粉練りには年限がないということであろう。

我々の武蔵野手打ちうどん講習会においては、粉、水、塩の分量加減は特に厳しく指導を受けている。うどん生地づくりは、TPOに応じた適切な対応が求められるからであり、まさに手抜きのできない過程である。たとえ一度美味しく打てたからといって、毎回同様に仕上がるとは限らない。

絶えず、心くばり、気くばり、目くばりが大切で、緊張感が伴うのが常である。講習会を重ねて練功により、ベテランの風味が出てきたとしても、「粉練り一生」の教訓を心の糧として、生涯努力すべきことを旅して学んだのである。

いつか家族にあつと言わせる程の、美味しいうどんを打ちたいと願っている。本物の武蔵野手打ちうどんが打てた時、家族の食事での会話は恐らく一瞬立ち消えることになるかも知れない。

川崎支部顧問 小机 實

ホウトウとウドン

今年6月、例会の日の朝刊に、山梨と埼玉（深谷）の間で「ホウトウ合戦」が始まりそうだという囲み記事があった。

加藤会長の御名前もあったので、成り行き如何と聴耳立てていたが、その後の話は聞こえてこない。

合戦はともかくとしてホウトウはウドンの縁者である。その縁者たる所以の辺りを駄弁ってみたい。

穀物の食べ方を粒食と粉食とに分ける。粉にすることで、料理のレパートリーは著しく広がる。食物の文明史の中で、その発明だか、発見は一つの画期であろう。

粉のままでは思いもよらない新しい食物が現われる。

様々な穀物が粉にされたのであろうが、粉になって著しい特性を示したのは小麦粉である。この粉は、水で捏ねると独特の粘りがでてくる。

この性質のために、一方では細かい気泡を含んでふかふかになったパン・グループの食品が作られ、他方では薄く伸ばのぼして具を包んだり、細い線状にした麺類が作られる。

この辺りのことは、今更尤もらしく書きたてるようなことでもないが、捏ねた穀粉の塊を煮て食べる段になれば、小麦粉が抜群に優れた性質を持っていることを言いたかったのである。

そればかりではない。そのまま煮ればドロドロに溶けてしまうような穀粉も、小麦粉を混ぜれば、なんとかまとまった団子になる。それだけではソバガキにしかならないソバの粉も、小麦粉を混ぜれば、細く、長く、千切れない麺状のソバキリができる。

芋や南瓜を煮込んだゴッタ煮汁の中に穀粉団子が入れば、貫禄が上がる。格が違っ

て来るのである。それだけでは何とも頼りないゴッタ煮でも、穀粉団子が入れば立派な主食となる。

煮溶けてまとまらない穀粉も小麦粉を混ぜてまとめればスイトンの仲間である。

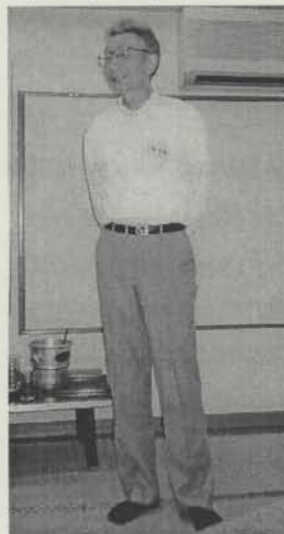
味噌や醤油で味付けをした、芋や南瓜の汁物に穀粉団子を加える、或いは団子のおぎないに芋や南瓜を加えるのか、その辺はハッキリしないが、何れにせよそのような物。スイトン一族と呼んで良い食物グループの誕生である。

団子と書いたが、ドテツとした塊では味気ない。食べごろの形というものもあり、形によって煮汁のからみようも違って来る。

ここで、進歩とか発達とかの言葉は使いたくないが、やはり物事には野暮と粋があるろう。野暮は野暮で、それなりの趣きもあれば、魅力もある。しかし何といっても粋は粋である。

先の一族を、ゴッタニ、スイトン、オツキリコミ、ホウトウ、ウドンと並べてみれば粋、不粋の序列はいうまでもない。

ホウトウ合戦も面白いが、当方はモ少し高尚な所で楽しんでいるんだモンネ。と独りニヤニヤしている次第である。



中島常雄（会員）

うどんの会との出会い

橋本 周 (会員)

「うどん」とは、生活感がありホッとしたあたたかみが伝わる響きをもっている。

私は子どもの頃、信州は小諸で母親が作る「ほうとう」を見て育つ。味噌仕立てや醤油仕立てで、いずれも野菜がたっぷり入っていた。寒い信州の冬には体があたたまり美味しく、暑い夏には、地元の蕎麦粉をふんだんに使った蕎麦は少々太め、切れやすく不揃いだったが美味しく思えたのは、物が豊かでない時代だったことや、おふくろの愛情こもった手作りが当たり前で、食卓はいつも家族が揃って囲み、父親を中心にその日の出来事など話しながらの団欒があったからではないかと懐かしく思い出される。

それにしても、今は子育てを国をあげて支援していかなければならない時代であるが、かつては、不便な生活環境の中で母親が中心の子育てを、……。私の母も当然のこととして五人の子育てと仕事をこなし、明るくて弱音や愚痴を聞かされた覚えがない。

ところで、私はと言えれば年と共にやる気が失せて、手抜きや緊張感のない日々の繰り返しになりつつあった。そんな時、北條さんや江原さんから「武蔵野手打ちうどん

保存普及会」のうどん作りにお誘いを受けていたので、重い腰を上げ、嫌がる40年来のパートナーを強引なまでに連れ、会場を訪れたのが今年一番の暑さといわれた6月29日の例会であった。

そこには、バンダナや三角巾にエプロン姿のそうそうたる方々が一心に粉と立ち向かわれており、熱気に包まれていた。

初めての参加にも拘らず皆さんから気遣いや手とり足取りのご指導を頂き嬉しくなり、暑さと冷や汗を拭きふきの初体験！

中でも一番弟子と称する山田さんから直々に粉に塩水を加えながら巧みに練り上げていく過程を学び、母の姿とダブらせつついざ試みるが、気恥ずかしさと肩に力ばかり入り、上手く行かない。

少しねかせて足で踏む段階になるとさすが体力？ 褒められて喜んでよいやら照れる。やがて、その塊をのし板に載せ、次々角度を変えて滑らかに見事に広げ、たたんで切り込むと美しくうどんが整列している様……。さすが一番弟子！ 実力もプロ級とお手並みを拝見する。いつの日かこの様にうどん作りができ、人に喜んでもらえる日を夢見ながら、娘にご馳走するのを楽しみに疲れも心地よく、北條夫人の車に便乗する。さて、私のパートナーと言えれば結局この日は何もせず、皆さんと飲み会へと、…。やる気を持たせねば！！

武蔵野手打ちうどん保存普及会

川崎支部活動報告 (前号以降)

2003年6月29日 支部講習会 (H15年度第1回) 参加者 午前30名、午後20名
指導者 本部 福田さん他 新入会員 5名参加

7月18日 支部役員会 (H15年度第2回)

9月1日 支部役員会 (H15年度第3回)

9月28日 支部講習会 (H15年度第2回)

「讃岐・食べある記」・・・その3 幹事長 山田敏徳

くたかが食べ歩き・されど食べ歩き>手打ちの工程にこだわったお店のうどんは、もちり感があって、うどんそのものの風味・こし・舌触り・歯ごたえ e t c、全て良い。

琴平町の「宮武手打うどん店」は、のれんに「元禄十六年うどん屋発祥の地・こんぴら」と書かれています。すべて手作業の手打ちうどんです。店に入り中を見回すと、壁に加藤有次会長先生の色紙が掲げられているではないですか。ああこの店は加藤先生が以前に訪れたことのある店だとすぐ察しがつきました。ご主人さんがまもなく先生に気がついて「お久しぶりです、お元気ですか」と声を掛けられ、納得しました。工程は、前日に生地をこねて冷蔵庫に寝かせて、翌日に打ち包丁で切ります。なお打粉はコーンスターチです。讃岐の殆どのお店が一部でも道具（機械）を使うのと異なり、オール手作業のはじめてのうどんは、打ち立てをすぐに茹でることもあって、さすがに適度なコシがありうどんの硬さに歯ごたえを楽しめ、おかわりを何回でもしたくなるほど大満足のいく逸品でした。

次に、特に原料にこだわったお店「水車うどん」をご紹介します。ここでは農林61号の原種「農林26号」を使用していました。独自栽培の農家（2件）と契約・仕入れて自家製粉をしている（水車のみ）とのこと。「粉へのこだわりは親の財産を継承していくためである。親の代は黒っぽい粉、今は白い粉が好まれていることもあり、ブレンド（ASWと50%）で行っている。消費者は素材よりも色とかコシにこだわっているが、商売よりも親のためにAS



ウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブン
梅雨がなかなか明けないで、明けたはずなのにちっとも暑くならないで、雨の降る日が多く、まことに涼しい今年の夏でした。その反動でしょうか。
9月というのに、いつまでも猛暑の残る異常気象の毎日です。したがってお米は不作。今から米価の値上がり、品薄のニュースが喧しく、10年前の米不足にまつわる思い出がよみがえります。

Wの2倍する粉にこだわる。」県産小麦にこだわったひきたての粉で作ったうどんの一番は、風味にあったことは申し上げる迄ありません。風味が最も際立つのは、一杯400円の「釜あげうどん」で匂いをかぐと直にうどんの香りが拡がってきます。本物の大切さを痛感します。なお、水にもこだわり最適の伏流水を使用していました。

最後は、高松市内の一般的なセルフの店で安価なうどんの提供にこだわった「手打うどんさか枝」です。原料の粉は、ASWにさぬきの夢2000を30%配合し風味を出しているそうです。生地をこねた後約1時間寝かせその後3回揉みかえし最後は3分おいてから打ち始めるそうです。すべて手作業の手打ちですが、切り出しの工程だけは包丁切り式の機械を使用しコストの削減に工夫を凝らしています。また他のお店にない(?)ここの特徴はゆで釜へのこだわりにもありました。それは「鉄釜」であって、これを使うことによって甘みが増し、食感が大変滑らかになり、のどごしのよいものとなっています。ご主人は知恵と工夫に余念がない大の研究者、店内50席は常に満席の盛況、まさに讃岐うどんの醍醐味が味わえる一押しのお店の一つです。

食べ歩きは、○素材（粉・塩・水）○技法（手打ちと機械使い）○食感（香り・色・弾力性・のどごし・舌触り e t c）そして店主の人間性に触れ、作る喜びと食べる喜びに感動して、たかがはされどになりました。

.....

☆今後・当面（本部）の予定

10月5日（日）

会員親睦バス旅行 佐野厄除け大師と耳うどん

11月16日（日）

麦待ち日待ち秋の祭 小平ふるさと村

あ と が き

ウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブンウブン
小麦の出来具合は如何なのでしょう。

夏に刈り取った麦を、秋に入って製粉するのですが、新しい小麦粉で打つ手打ちうどんの格別な味わいが楽しみです。

9月28日の講習会には、新粉に感謝を込めながら大いに腕を振るってください。