

麦穂だより

第 60 号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2017年2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/>)

うどん食べ歩き 【加須のうどん】

主催 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎

今回の食べ歩きは、少し遠くになりますが、うどんの街「埼玉県加須市」を訪ねて見たいと思います。市内では満開の桜が出迎えてくれることでしょう。

加須市中心地に手打ちうどんのお店が 50 件ほどあります。その中で手打ちうどんの街スタンプラリーに参加している「加須手打ちうどん保存会加盟店」が 23 件あります。それぞれのお店に特徴がありますが、まずは食べて見て評価を頂きたいと思います。

この地は昔から利根川の水源を生かした農業が盛んで、二毛作が可能だったことからお米の裏作として多くの麦が栽培されていました。その歴史は元禄時代（300 年前）にまで遡り、市内の不動ヶ岡不動尊總願寺（関東三大不動）には、加須名物の「饅頭粉」を贈られた館林城主からの礼状が残されています。

日 時

平成 29 年 4 月 2 日（日）午前 11 時
東武電鉄 加須駅集合

鉄道コース

◎小田急登戸駅

8 時 56 分発新宿行き代々木上原乗換え
東京メトロ千代田線柏行き北千住乗換え
東武スカイツリーライン急行館林行き加須下車
(10 時 49 分着)

◎田園都市線溝の口駅

8 時 51 分発急行押上行き渋谷乗換え
JR 湘南新宿ライン快速宇都宮行き久喜乗換え
東武伊勢崎線館林行き加須下車(10 時 49 分着)

◎武蔵小杉駅

JR 湘南新宿ライン快速宇都宮行き久喜乗換え
東武伊勢崎線館林行き加須下車(10 時 49 分着)

食べ歩きコース

加須駅⇒徒歩⇒会の川親水公園⇒川沿いに桜を
観賞しながら⇒「登治うどん店」へ、最初の試
食⇒總願寺拝観⇒旧街道を散策しながら所々に
ある「うどん店」を拝見⇒途中自由解散、気に入
ったうどん店を選んで試食⇒加須駅に午後 2
時頃集合・方面別に流れ解散

※小雨決行

問い合わせ・参加申し込み

事業部長 坂本光弘 TEL090-9810-6305

※時間については、チラシを参照してください。



総願寺

「今までで一番おいしいうどんができました」

和泉 直子（会員）

会員になって3年目です。年越しうどんを打つ練習をするにはちょうどいいタイミングの12月11日、午前コースの講習会に参加しました。

ところがどこでどう勘違いしたのかいつもより1時間も早く会場に来てしまい、早く来た時くらいと準備のお手伝いをさせていただきました。

役員さんたちはうどんを伸ばす時使う板や道具を車から調理室に運んだり、小麦粉を計ってボールに入れ、計量カップや塩を混ぜる時使用するマドラーなどを人数分各テーブルに配置し、見本となるうどんを打ったり、受付の準備をしたり、講習会が始まるぎりぎりまで準備に追われていました。いつもこうして準備をしてくださっているのですね。ありがとうございます。

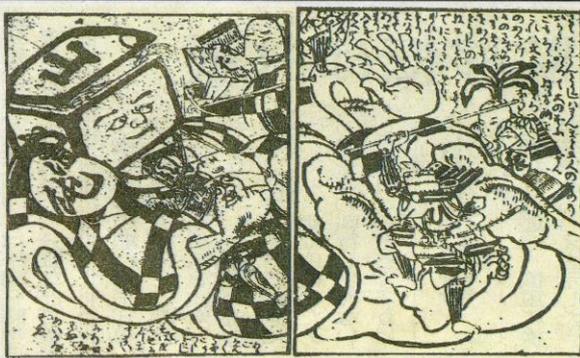
今回の講習会では会長さんの畑「634野（むさしの）菜園」で6月に収穫された川崎・黒川産農林61号と市販の農林

61号を7：3で配合したものを使用し、500gの小麦粉に対し、伯方の塩22g、水220ccで作りました。

粉と水を混ぜていると、小麦独特のいい香りがしました。混ぜる水の量は、いつもなら提示された量より少なめのことが多いのですが、今回は220cc全量を使用しました。ちょっと固めの生地になり、菊練りをする際固くてうまく空気が抜けませんでした。なんとかボロボロにならず、色はお蕎麦のような黒っぽい仕上がりにになりました。

家に持ち帰り、いつもでしたら全量を一度に鍋に入れて茹でるのですが、今回は二回にわけて丁寧に茹でました。もちもちの麺に仕上がりに、私の中では今まで作った中で一番おいしいうどんができたと思えました。と同時に、会長さんの小麦を育てて製粉するまでのお話しを思い出し、感謝していただかなければと思えました。





恋川春町「化物大江山」より

江戸の愛嬌

十選

法政大学教授 小林 ふみ子

(9)

大みそかももつまもな もつお済みだつつか。
く。年越しそばの手配は 本図はそばとごどんの

対決だ。悪役は伝説の鬼酒呑童子ならぬ鰻鮓童子。夜な夜な道行く人の子。東日本のそば文化と西銭を奪う変化の者である。これを退治に行くのが、酒呑童子討伐の手柄。単純にはくれないが、で知られた源頼光ではない。江戸の人びとほどだんぜんく源蕎麦粉と、配下の鰻鮓節、大根、唐辛子、陳皮。そは派で、市中には庄倒鰻鮓も含めて、当時、その結果とこじつける。この場面では、中央奥の蕎麦粉（頭は巾着袋入蕎麦粉）らが、左手の巨小島藩の重臣にして、子大な鰻鮓童子に立ち向かども絵本の形を借りて今う。武器はもちろん麵棒どきの事情を盛り込んでだ。童子も頭の箱から麵遊んだ黄表紙作者の元があふれるほど打ちのめ祖。本作も稚気あふれるさされている。頭山印は筋立てと絵柄にして、江文芸によく見る「山屋戸の食事情をたぐみいごどん」を指すのだろう。がって秀逸だ。（1777手下の胡椒（七味ではな6年刊、中本2冊）

平成 28 年 12 月 26 日 日経新聞より

活動報告（前号以降）

- 11月10日（水） 子ども対象のうどん作り指導
会場：麻生ゆうゆう広場 参加10名 指導2名
- 11月13日（土） 麦まき 午前9:00～10:30 会場：栗木・634野菜園 参加：6名
- 12月7日（水） うどん作り体験教室 会場：ゆうゆう幸
参加大人6名 子ども5名 指導3名
- 12月11日（日） 第3回うどん講習会（通算62回目） 会場：高津高等学校料理室
午前10:30～参加26名 午後13:30～参加8名 役員2回とも10名参加
粉500g（634野菜園の農林61号350gと田中製粉の農林61号150g）
伯方の塩 22g 水220cc
第3回役員会 12:45～13:00
これまでの経過と食べ歩きについて協議
- 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：5名
- H29年1月10日（火） 麦踏み 参加2名 第2回目は2月5日（日）14:00～
- H29年1月16日（月） 第4回役員会 18:00～ 会場：武蔵中原「かんなぎ」 参加：11名
当面の活動について打合せ

うどんと芸能

藤嶋 とみ子（顧問）

日本舞踊・歌舞伎・落語では、うどんがどのように登場するかを調べてみました。

日本舞踊・歌舞伎においてはそばを扱ったものは多いが、うどんを扱ったものはほとんど思い当たりません。

歌舞伎で有名なのは、助六由縁江戸桜（すけろくゆかりのえどざくら）。

- ・助六は「江戸の華」ともいわれる名作。
- ・助六の敵役である髭の意休の子分、「くわんぺら門兵衛」がうどん屋の「福山」の出前持ちと正面衝突し、助六は早くうどん屋を通してあげないと、うどんがのびるのではないかと門兵衛に注意するが、とりあわない。助六はうどんを門兵衛の頭にかけてしまう。門兵衛は自分の頭を割られ、うどんを流血と取り違えて、こんなに血が出たと大騒ぎをする滑稽なシーン
- ・助六が元来上方から出たものなので、関西の「うどん」となったのではないのでしょうか。

（江戸時代、「西のうどんに東のそば」といわれていた）「麦穂だより」第 55 号のうどん雑学を参照

- ・うどんの方がどろっとして頭にかかった「血」を思い出させます。
- 歌舞伎名作選の「助六由縁江戸桜」のビデオが手元にありますので観たい方にお貸しします（藤嶋）。

時(刻)うどん(「時そば」としても有名)

ー古典落語

知恵の働く兄貴分と少し足りない弟分が夜道の屋台の立ち食いそば・うどん屋でのやりとり。兄貴分は勘定を払う時になると「今何時や」とうどん屋に云って、勘定をごまかす。次の日弟分も真似をするが・・・。

うどん屋（関西の方は“風邪うどん”という）ー古典落語

- ①うどん屋は若い男がばくちを打っていると勘違いをして（昔はばくちは重い罪）、わざと声をひそめて客の対応をする。客はうどん屋のしゃがれた声に風邪をひいて声が出なくなったと思いを違にする。
- ②大店の木戸が開いて「うどん屋さん」とかすれた細い声。奥に内緒で奉公人がうどんの一杯も食べて暖まろうということかと、うどん屋は嬉しくなり、押さえた小声で「へい、おいくつですか」、「一つ」。ことによると美味しければ交代で食べに来るかもしれない。「どうぞ」とドンブリを出した。勘定をして「お前さんも風邪を引いたか？」
- ③ついていないうどん屋の小唄
うどん屋を呼び止める声でしたので注文だと思ったが、「子供が寝たばかりだから静かにしてくれ」と言われてしまう。

※古典落語はあと二題ありますが、続きは次号でご紹介します

ゴンウゴンウゴンウゴンウゴンウゴンウゴン **あとがき**ゴンウゴンウゴンウゴンウゴンウゴンウゴン

藤嶋さんの文中「助六由縁江戸桜」で西のうどんと東のそばについて記していますが、3頁目の新聞の切抜きと合わせて読んでいただくと面白いと思います。うどんとそばの区別がはっきりしない例は、少なからずあります。634 野菜園産の農林61号で打ったうどんを「おそばですか？」と聞かれると、北條会長が「麦穂だより」第54号に記載しています。

前回のうどんが最も美味しかったとは、和泉さんだけでなく参加した方達からも好評でした。立春も間近、お花見を兼ねて加須市への食べ歩きにぜひご参加ください。（光）