

# 麦穂だより

第 62 号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2017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/>)

## うどん玉を寝かせる間の話

### 講習会で北條会長との問答より

会員 山崎 健三

今年、小平の武蔵野手打ちうどん保存普及会が 30 周年を迎えたと云うので、私も 1-2 年遅れながら、それに近い年数を講習会に通った事になる。当時の参加者は、役員を除くと殆どが女性で、肩身の狭い思いをしたものです。当然現役のサラリーマンでしたが将来、「男の時代」が来ると信じて続けました。会場も現在の公民館と違って、市内にある小学校の調理室で日焼けした加藤会長の講話を何度も繰り返して聴き、体で覚えました。農林 61 号という地粉の香りと味を知り、他所で食べるうどんと違いも判り、これが食文化なのだという事を学びました。

両親の出身が今の入間市（上谷ヶ貫／金子）で、祝儀不祝儀に親と同席すると、酒宴最後の食事が糧うどんでお開きとなりました。その時の素朴な味が子供心にも忘れられなかったのでしょうか。しかし、現在打って食べるうどんの味は、これがあの“農林 61 号”かと疑われる程、劣化しています。昔の地粉の風味を今の“黒川産”農林 61 号に期待しています。

次に、小平の会報<15 周年記念号>に載った加藤会長の巻頭言より最後部をご紹介します。

『各地の異なった饅頭は、技法の違いのみならず、原料の違いから地域の特徴をだすべきだと考えます。そこに風土食としての特質が生まれるのです。武蔵野手打ちうどんは、武蔵野台地でできた農林 61 号で味の特徴を出しているからこそそのものであり、他の粉で作ったところで、それはもはや武蔵野手打ちうどんではないことを忘れないでください』。



# 『天気予報と餽餽』

会長 北條 秀衛

「晴耕雨餽」私が創作したお気に入りの四字熟語である。事実、この通りに休日をお過ごしすることが、ここ十数年続いている。最近の天気予報は測定器の進歩と発展、特に宇宙規模での人工衛星の利用等によりその精度が増しているように思われる。しかし今年はずっと当たらない。特に私の小麦（農林61号）栽培を含めた農業に多大な影響を及ぼしている。最も顕著だったのは梅雨明けしたとたん雨が降り続き、梅雨に戻ってしまったことである。しかし、本当は梅雨入りもおかしかった。6月の頭に、週末は雨でそれ以降は雨が降ったり止んだり、いわゆる梅雨に入るとの予報であった。週末に麦刈りを予定していた私は大変焦ってしまった。梅雨前に麦刈りを終えなければ、良く実った麦穂が雨に濡れて垂れ下がり地面についてしまい、芽を出す状態になって、せっかくの収穫がだめになってしまうのだ。

止むを得ない、平日ではあるがうどん仲間、畑仲間緊急連絡。集まれる人だけ何とかやり繰り畑に集合してもらうことにした。私を入れて総勢8人、できるところまでやろうとのことで開始。大きく成長し、たわわに実っているものを中心に刈り始めること3時間。平均年齢が高く（最高はうどん会池田名誉会長87歳）全体の三分の二ぐらいを刈ったところでタイムアップ。ブルーシートを二重に掛け、雨対策を万全にして、この日は終了。

しかし、週末になれど一向に降る気配なし。おかげで残りの三分の一も無事に収穫

することができ、これもブルーシートの二重掛けで雨対策、梅雨に備える。今後は梅雨の晴れ間に何時、脱穀できるのかである。また、緊急集合をしなければいけないかと不安が募る。

案ずるより産むがやすし、天気予報は晴れマークが続いている。ブルーシートを剥がし、天日に干し、次の週末、無事脱穀となった。一体あの緊急動員騒ぎは何だったのか。気象庁に恨みの一つも言いたいところである。しかしハズレたおかげで脱穀はスムーズであった。自己中心で申し訳ないがこのハズレは大歓迎であった。だがこの天気予報は世紀の誤報ではないのか。その後も雨は全く降らない。空梅雨と言うのだそうだ。おかげで夏野菜のできが7月は例年以上に良く、美味しいトマトが一日おきにバケツ一杯とれた。この分だとお盆には美味しいスイカにありつけそうだとほくそ笑んだ。しかし、またまた大誤報7月下旬に梅雨明け宣言がでたとたん、今度は梅雨入りした様に毎日のように雨。日照も不足。夏野菜に大打撃。（これを戻り梅雨と言うらしい？）

麦に関して言えば真夏になったらやろうと思っていた天日干しが未だにできないのである。カビがでる心配をしなければならなくなってしまった。8月中にできるのかまだ心もとない。天気といえば今年の冬も変だった。雨が降らず、その結果霜柱が立たず、例年3～4回やる麦踏が1回で済んでしまった。収穫は例年通りだった（量も150キロ前後）。しかし、味と香りはどうな

っているのだろうか。これからの天日干しと製粉そして饅頭作りが待たれる今日この頃である。

(12月の講習会は地粉で饅頭作り、乞うご期待である。)



2016年の天日干し

\*\*\*\*\*

## 活動報告 (前号以降)

7月2日(日) 第1回講習会(通算64回目) 会場: 高津高等学校料理室

10:30~12:30 参加16名 役員10名

粉(田中製粉)500g 水220cc 伯方の塩25g

13:30~15:30 参加7名 役員9名

午後になると、更に気温が上昇したので水を少な目にする。梅雨とは思えない快晴で気温の高い日。午前の指導者は橋本つね子さん(会計監査)

手際よく、丁寧な指導でまん丸できめ細かい仕上がり。切り方も年季の入った包丁使いで上々の出来具合。女性による指導は10年ぶりの快挙ですが、手打ちうどんの本場・群馬県出身でお母さまから伝えられた瀬戸のこね鉢を使って、講習会以外でも自宅で手打ちうどんを作っている腕前です。午後は、参加者と役員のマンツーマン方式でした。

第1回役員会 13:00~ 議題は今後の活動計画について協議。



2017年麦刈り



第1回講習会

## 今後の予定

9月16日(土) 指導者養成講座と道具の点検・整備並びに役員会

9:00~15:00 会場: 麻生ゆうゆう広場 雨天決行

第2回役員会 13:00~

第2回講習会 10月14日(土) 第3回講習会 12月3日(日)

第4回講習会 平成30年3月4日(日) 会場: いずれも高津高等学校料理室

\*\*\*\*\*

## きつねとたぬき

そばやうどんの名前は地方によって異なるのが嬉しいところです。

京都にも独特の品書きがあります。たとえば<たぬき>。東京だと揚げ玉が入ったそばを<たぬきそば>といいます。これが京都だと、油揚げがのって、餡かけになったものをいいます。京都では<きつねの餡かけ>が<たぬき>なんです。<きつね>だと思っていたら<たぬき>に化けたか、というわけです。

これが大阪だと、<きつねそば>を<たぬき>と呼びます。同じ関西なのですが、京都と大阪では別の食べ物になります。仲が悪いわけではありませんが、いろいろと違いがあります。

それはさておき、とにかく京都人は餡かけが好きですね。<卵とじ>が<けいらん>、東京風でいう<おかめ>は<のっぺい>。餡をかけると品書きが、風雅な名前に変わります。うどん屋さんのメニューを見ているだけでも嬉しいのが京都です。

## 京の腰抜けうどん

京都のうどんは美味しい。そう言って、人気うどん店の長い列に並ぶ観光客が多くみられます。

「けど、それ、京都のうどんと違いますえ」

昔からの京都人は、そう口を揃えます。専用の道具を使って切らなければならないような、コシのあるうどんは、昔からの京都のうどんではありません。

そもそも京都のうどんは、麺ではなくダシが主役なんです。ダシが染み込みやすいように。歯のないお年寄りでも歯ぐきで噛み切れるように、というのが、京都のうどんです。コシがないからこそ、ダシをじっくり味わえるのです。

食というのは、人それぞれ好みがありますから、コシのあるうどんを求めて並ばれるのは結構なことですが、それを<京都らしいうどん>とだけは思わないでください。京都のうどんは昔から<腰抜けうどん>といわれるほど、コシがないのですから。

出典：Discover Japan 2015年10月発行「京都の定番」

## 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うどん

世界各地で異常気象による被害が続発しています。

日本の今夏の状況についても北條会長の記事の通りですが、実りの秋を前にして農作物に好影響をもたらす平穏無事な環境であってほしいものです。

手打ちうどんの美味しいお薦めの店が見つかったらお知らせください。

手打ちでなくても、郷土色豊かなあるいは変わった食べ方のお店の情報也大歓迎です。

食べ歩きの計画を検討する時期になりました。(光)