

麦穂だより

第 63 号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2017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/>)

カラスと鳩

～麦まきこぼれ話～

会長 北條 秀衛

600坪（2反）の畑にキラキラと輝く金色の糸を二重、三重に張り巡らし、カラスと鳩対策で今年の麦まき作業は終了である。

11月19日（日）、9時～11時30分、総勢13人畝数（長さ20メートル）50条である。発芽まで1週間、次の日曜には小さな芽が土の中から出ているはずである。

麦のまき方は、バラまき、すじまき、点まき、があるが今年は畝幅70cmで一か所5～7粒の点まきとした。2000cm÷30cm×6粒＝約420粒、これが50条、21000粒。今年は冬場の水不足で昨年より2割の減収であったが来年はどうなることやら。天候次第ではあるが、畝幅を広くした（例年の倍）効果がでて1本、1本の実りが多くなり増収となれば嬉しい。

さて、話をカラスと鳩の本題に戻すが、カラスは芽が出た後に集団（50～100羽）でやってきて、出た芽を食べもしないのに遊びで抜いてしまう。緑の畑が抜かれた芽で白くなるぐらいである。鳩は小グループ（2～5羽）でやってきて、こちらは種を啄む。その後は無残にも緑の芽が出ることはない。鳩対策も含め、カラスが嫌がる黄色の糸を張り巡らすのだが、鳩も知患者で何時の間にか

畑に侵入してきてしまう。カラスは大型なので飛び立つまでの飛行距離が長い。故に糸対策が効くが、鳩は少し隙間があるとホバリングの様な格好で畑に舞い降りてしまう。本来ならばカラスが鳩を襲うので、カラスの多い所には鳩は来ないのであるが、黄色の糸によりカラスが寄り付かないので、言うならば、私たちが鳩を保護しているようなものである。

しかしながら、それもこれも年内には解決する。根が定着すれば、もう鳥達は来なくなり、木枯らしが吹くばかりとなる。そして次は麦踏みのシーズンとなる。冬の陽射しを浴びながら、大きくな～れ、大きくな～れと呼びかけながら踏むのである。

20m×50条＝1kmの道程である。



麦まき・2017年11月19日

スポーツドリマーズ「あそびの寺子屋」うどん作り

幹事 中野 敏雄

11月4日（土）中原小学校の料理教室を会場として、寺子屋の親子を対象としたうどん作り教室を開催しました。9時30分スタート、参加者は親子15組、子供が複数の家族もあり総勢40人ほど、にぎやかでした。

講習は村田指導者のデモに始まり、受講者の実習、個別指導、前半が終わると少し休憩。

後半は前段でうどんの話を少しはさんで、伸しと切りのデモ。そして皆さんの本番。試行錯誤をしながら、12時頃には美味しそうなうどんが完成。茹で方、食べ方を少し話して、講習終了、皆さん満足してお帰りになりました。



あそびの寺子屋(上作延小)感想

こながらやるとおもっていなかったのととてもたいへんでした。でもがんばりました。りょうりがこんなにたいへんだとおもっていませんでした。でもたのしかったです。たのしいうどんづくりをおしえたりやらせてくれてありがとうございました。とてもうれしかったです。

ふだんふつうに食べているうどんが、こんなにむずかしいなんて、びっくりしました。うどんのきじをませるところ、うどんをふむところ、うどんを切るところ、最初から最後まですべてむずかしいです。うどんの切れはしも利用するのはとてもすごいですね。うちでもつくりたいけどざいりょうがおうちにあるかわからないので、ざいりょうをあつめるところから、やってみます。

びょうぶだたみをして切って、のばすのがいがいと上手にできた！と思いました。はじめにやった、丸く丸めるとき、水をその前に入れました。まだ、ならっていないたんいがあったけど、お母さんが教えてくれました。
「まだだ」「まだだ」と言いながら水を入れました。楽しかったです(^_^)！

活動報告（前号以降）



道具の点検



第2回講習会

9月16日（土）道具の点検・整備

9:00～13:30 会場：麻生ゆうゆう広場 参加10名

台風18号の影響が案じられたが、集合時に雨がパラパラ降り出した。

取りあえず作業を開始したが、麺板、まな板、滑り止め等、洗っても乾かないのが残念。

2階室内では、池田名誉会長が錆のひどい包丁の錆を落として研ぐのに一苦労。全部研ぎ終わるのに午前中かかった。塩分の多いうどんを切る包丁の使用直後の手入れに工夫が必要なことを痛感する。

道具を収納するケース類を洗い、うどんを包むビニールや新聞紙も点検した。

10月14日（土）第2回講習会 10:00～12:30 参加9名 役員10名

13:30～15:30 参加10名 役員8名

12:30～13:00 第2回役員会

これまでの経過と今後の予定について協議

10月21日（土）あそびの寺子屋 会場：上作延小学校 参加 親子20組40名

8:30～12:00 主催：上作延小教育活動サポートセンター 指導者3名

11月4日（土）あそびの寺子屋 会場：中原小学校 参加 親子20組40余名

8:30～12:00 主催：中原小スポーツドリーマーズ 指導者3名+

11月19日（日）麦まき 会場：栗木・634野菜園 参加 13名

1頁目を参照

今後の予定

第3回講習会 12月3日（日）既に案内文を郵送済み

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

うどん食べ歩き 平成30年3月下旬か4月上旬を予定

風の盆と氷見うどんを巡りて

副会長 舘 健三

毎年九月を迎えると風の盆を思い出し、今年もという気になってしまいます。

今回は氷見うどんの試食もコースに加えて、9月3日（風の盆最終日）天候にも恵まれたので午前8時に自宅を後にしました。

上高地、平湯、神岡、富山市を經由して氷見市に入ったのは昼過ぎ。早速老舗の「海津屋」を訪ね、注文したのは太麺のもりでした。思っていたより、こしは強くないのですが、後味がさっぱりしていつまでも香りが残り、つけ汁も工夫されている感じがしました。製法は五島うどんとほぼ同じですが、違いは五島うどんは椿油を使用しています。写真のコロッケは、ばち麺（手延べ麺を作る際に出来るばち状の切れ端）を利用したものです。



夕方までの時間に隣の高岡市に寄り、富山県唯一の国宝、仏教寺院「瑞龍寺」を拝観して、八尾に午後6時頃着き、午前3時頃まで滞在しました。

胡弓の音に乗った男声の越中おわら節と整然とした男女の踊りが渾然一体となった雰囲気はいつまでも心に残ります。

夜明けまでの仮眠をとり、帰路は飛騨古川の街並と高山の朝市を廻り、500km余の行程を終えました。



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

栗木・634野菜園の麦まきは、小春日和に恵まれ大勢の協力を得て幸先良いスタートが切れました。これからの気候条件が生育にふさわしく、豊作になることを期待しましょう。親子でうどん作りを体験する「あそびの寺子屋」を支援する活動も回を重ねています。

手打ちうどんの好きな子どもたちが増えて、親子でうどん作りに関心を持ち、ファンが多いので定員オーバーで抽選になるようですが、指導にあたる方々のご苦勞には頭が下がります。長距離運転なのに、氷見に迂回して手延べうどんを試食してくださった副会長さんにも感謝！です。今号は講習会での配布になりましたが、次号は講習会の案内に同封したいと思います。（光）