

麦穂だより

第 64 号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2018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/>)

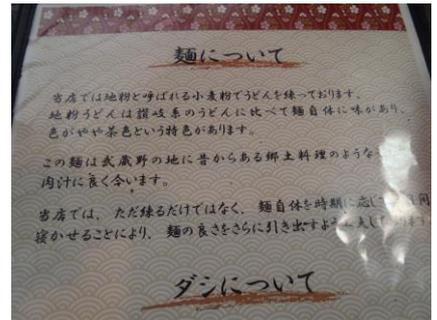
武蔵野うどん食べ歩き

坂本 光弘 (幹事)

- * 高幡不動と小平饅頭 (京王聖蹟桜ヶ丘駅) をめぐる
- * 集合 高幡不動駅改札口
- * 日時 3月27日 12時
- * 高幡不動散策 1時間程度
- * 移動 高幡不動駅 ~ 京王聖蹟桜ヶ丘駅 (2駅)
- * 京王聖蹟桜ヶ丘駅より徒歩8分 小平うどん
- * 小平うどん情報 042-316-9490

営業時間 11:00~19:00 (無休)

クーポン持参でふりかけご飯サービス



☆専用容器にて
お持ち帰りができます。
(電子レンジ対応)

お店へのお越しも、
お持ちしております。

内巻おにぎり
400円

本店
営業時間 11:00~21:00
東京都小平市宮田町297-1
TEL 042-300-3133

小平うどん

聖蹟桜ヶ丘店

コシ命! 具だくさん!
持ち帰りメニュー

042-316-9490

お店へのお越しも、お持ちしております。
営業時間 11:00~21:00
 東京都多摩市一ノ宮4-20-24

■肉汁うどん		■肉入りカレーうどん	
300g	670円	300g	670円
400g	720円	400g	720円
600g	870円	600g	870円
800g	1000円	800g	1000円
※肉無しは50円引き			
■肉増うどん		■串天メニュー	
300g	820円	120円	
400g	870円	おもち ちくわ 今半 玉ねぎ 味玉	
600g	1020円	ウィンナー かき揚げ さつま芋	
800g	1150円	150円	
		うずらベーコン どり天	

麦と天災

会長 北條 秀衛



昨年10月の台風とそれに伴う大雨は農作に大きな被害をもたらした。秋まきの葉物が芽を出した瞬間に流されてしまった。また大根等の根物も成長を遅らせてしまった。そして12月の史上稀にみる少雨である。てるてる坊主を逆さに吊るしても雨は降ってこなかった。壊滅的な打撃となり、野菜は高騰し例年の倍以上の値となった。台所からの悲鳴が聞こえるようである。高くなったからと言って農家が儲かっている訳ではない。売り物が無いのである。一番野菜の消費が多い正月を迎える時期だったので事態は深刻である。

麦はどうなったかであるが、種まきは11月19日だったので台風と大雨の被害はなかった。種まきには多くの仲間が集ってもらい、カラスと鳩の対策も行い、万全の状態です。今頃は麦踏みを一生懸命やっているはずであった。しかし、現実はその甘くないものではなかった。12月の少雨によりとんでもないことになってしまった。まず、芽が出ないのである、又、せっかく出た芽

がカラスと鳩に徹底的にやられたのである。少雨のため他に芽が出ているものが少なく命を懸けて集中的に襲ってきたのである。決して手をこまねいていたわけではない。防鳥糸を再度くまなく張り巡らし、芽が出ていない所に種を二度まき、三度まきしたのである。しかし、水の無い所の発芽はあくまで悪く、発芽しても根が活着化せず、鳥に抜かれてしまった。結論を言うとほぼ全滅である。

来年の種扱は残っているので、何とか次も種まきはできるだろう。ただ、地粉による12月の講習会は厳しい状況となっている。残された扱を大事にし、今年度（地粉7、田中製粉3）とは逆に地粉3、田中製粉7でやろうかとも考えている。

雨にも負け 乾燥にも負け
雪にも 冬の寒さにも負け
ただ ただ オロオロするばかりである。

（追 伸）少雨の次は大雪と厳寒、これでは野菜の高値はまだまだ続くであろう。

活動報告（前号以降）



12月講習会



12月講習会

●12月3日（日）第3回講習会

10:00～12:30 参加25名 役員7名

13:30～15:40 参加5名 役員7名 ボランティア2名

634野菜園の農林61号を350g、田中製粉の地粉を150gブレンドした。

今回は粉代として500円を参加者全員から集金。午前の参加者が多く、役員が少なかったが、手の空いた会員が後片付けを手伝ってくれて感謝！午後の片づけや清掃、道具の搬出のためにボランティアとして2名参加していただく。

●13:00～第3回役員会

これまでの経過と今後の活動について協議、食べ歩きについては、欠席の役員が多く日程調整が難しいため次回の役員会に持越し。

●12月12日（火）子どもたちとうどん体験・調理実習

10:00～12:00 参加10名 指導3名 会場：ゆうゆう広場麻生

●11月15日（水）子どもたちのうどん体験・調理実習

10:00～13:00 参加10名 指導3名 会場：ゆうゆう広場さいわい

●12月30日（土）年越し（年明け）うどん作り

8:30～12:00 参加7名 会場：ゆうゆう広場麻生

北條会長から提供された634野菜園の農林61号を利用した。

●平成30年1月17日（水）第4回役員会

18:00～20:00 出席10名 会場：かんなぎ（武蔵中原駅近辺）

うどん食べ歩きの日程及び候補地について協議

今後の予定

●平成30年3月4日（日）4回講習会 午前の部10:00～午後の部13:30～

会場：高津高等学校料理室

●平成30年3月27日（火）うどん食べ歩き 詳細は1頁目を参照してください。

「うどん修行中」

つかはら ふみのり
東原 史記 (会員)

5年前に某地方新聞を何気なく開いた時、「うどん塾」講習会の記事が目にとまりました。元々粉ものに興味があり、広島風お好み焼きはよく作り、家族にも喜ばれています。「やってみようかな？」と気軽な気持ちで参加しました。

今思うと、4回の「うどん塾」では、手順を覚えるだけで精一杯でした。初めの頃は、家に帰って打ちたてのうどんをゆでたらポツリポツリと切れてしまい、とてもうどんと言える代物ではありませんでした。道具をそろえて家庭でも練習し、4回目の講習会には何とかうどんの形を成していましたが、美味しくない！家族の反応も微妙でした。(それでも講習会が終わり、初級課程の修了証をいただいた時は、とても嬉しくて家族全員に見せました。)

「このままでは終われない！」武蔵野手打ちうどん保存会の会員を募集していることを知り、早々に申し込みました。そして、会員になってから4年目。今では、以前に比べて手際良く作ることはできますが、まだまだ美味しいうどんが作れていません。水回しやこね、伸ばしの

作業を額に汗をかきながらやっています。やればやるほど美味しいうどんができると思っていました。でも、最近その一連の作業をやり過ぎているのではないかと考えています。ゆで方(入れる水の量?)もあるのですが、うどんがとても固くなってしまいます。「こしがある」を通り越して、「固い」になってしまいます。食べ終わるとあごが疲れてしまうほどです。何事にも「それぞれの程」「加減」があると思います。その加減を身につけて、家族に「美味しい！」と言われるようなうどんを作りたいと思っています。「学べば学ぶほど奥が深い」と感じる今日この頃です。



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

1月22日に降った雪が1週間たっても日陰に残り、2月1日に再び雪予想です。連日大寒波に覆われ、日本各地で断水や停電のニュースが相次ぐ異常な寒さにインフルエンザも猛威をふるっています。

工夫を重ねて蒔いた麦が、雨降らずの乾燥続きで根付かず、鳥に食べられてしまったのも椿事です。自然現象には人智も及ばない過酷さを痛感します。

うどん食べ歩きは、当初はうどん研修旅行と称してバスを貸切り、観光を兼ねて実施していました。食べ歩きの回数も重ねましたので、これまでの実績をまとめてみたいと考えています。(光)