

麦穂だより

第 66 号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2018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 Tel.090-1427-7260
ホームページURL (<http://musashinoudon.dokkoisho.com/>)

「餛飩と闘病（前編）」

会長 北條 秀衛

武蔵野手打ちうどん保存普及会を小平で創設され、川崎支部（現在は川崎に改名）の生みの親であった加藤 有次先生（うどん博士、国学院大学教授）が闘病生活に入られたのは古希を過ぎて間もなくの頃であったと思う。「うどん」は生きた民俗学であるとの考えから、ご自分の研究フィールドから飛び出し、実践を通して失われゆく武蔵野大地の人々の食生活の基本であった「うどん」を後世に継続して残す活動を始められた。それが「うどん会」の源である。

広く社会にアピールしてこそ「うどん」は広まるとの信念を具現化させたのが、2003年11月3日の文化の日、川崎市民ミュージアムのイベントとして一般のお客さんへのうどんの振る舞いであった。発足したばかりの川崎支部に小平の本部から大勢の助っ人が来てくれて行事は大成功であった。その模様を小平市の病院に入院しておられた先生の病室にお伝えに行くと殊の外お喜びになられたが、参加できなかったことと打ち上げの一杯ができないことをとても悔やんでおられた。何故か病室に「麵棒」があった。早く治ってうどんを打つようにとの励ましのために誰かが持ち込んだものか、病魔を克服しうどんを打つとの強い意志から先生が持ち込んだのかは定かではない。このお見舞いの時も話は専ら「うどん」だったように記憶している。

元気だけが取り柄だった私が突然、定期検査により病原が発見され闘病を余儀なくされたのは古希を過ぎて間もなくのこの5月からであった。これまであったポリープが動きだした。良いモノか悪いモノか現時点では判断がつかないので精密検査を受けるようにとの診断であった。場所が内臓の奥のほうで大変厄介なもので病名はI PMN。最近、患者が増加しているが新しく発見された病気だという。良いモノであっても悪いモノに変化する可能性があり外科手術しかないというのが検査結果であり、5月のゴールデンウィーク明けから約1か月の入院で現在もリハビリ中である。

入院中は検査、手術、術後のリハビリと結構忙しかったが、思考する時間もたっぷりあった。当初は病気のことだけで頭が一杯であり、痛みや薬のため思考が減退することもあった。うどんについては7月の講習会に参加できるかどうかが一番の課題であった。また、うどんを食べたいと思ったがおかゆ中心の食事だったので食べることはなかった。（次号へ続く）



病室からのご来光

私と武蔵野うどん保存会との出会い

黒須正（会員）

妻の一言がきっかけでした。最初は何でも良いから、外でやる趣味と家で出来る趣味を見付けてみたらと促されました。云われた時はまだ都内に勤めていましたので真剣に趣味を遣うことは少しも頭の隅にも無く、仕事一辺倒でしたが、63歳を過ぎた頃に何時かは会社つとめが無くなった時にどの様に社会、地域と繋がりを創っていくかを考えたら、妻の云った趣味で地域と繋がりを持とうと思い、ベターホームの料理教室(和菓子作りの会、手打ち麺の会)、輝き厚木塾(手作り麺作り講座)も終わり、もう少し長く出来る所は無いかを探して居たときに丁度、新聞に目を通していたら武蔵野手打ちうどんのうどん塾が目にとまってこれだと思いうどん塾を申し込みました。

早いもので今年丸4年目ですが、なかなか思った様なうどんを打つ事ができませんがうどんの講習会が今楽しみです。

他に手話奉仕員養成の手話をしています。また和菓子作りでは、今の時期は水羊羹作り、冬季は利休まんじゅう、酒まんじゅうを作っています。また今やりたいのは南京玉すだれです。是からもご指導宜しくお願い致します。



うどんを打つ筆者

活動報告(前号以降)

7月1日(日) 第1回講習会 会場：高津高等学校料理室

10:00～12:30 参加16名(子ども2名) 役員10名

13:30～15:30 参加7名 役員9名

13:00～13:30 第1回役員会

- ① 包丁の購入について
- ② 道具の点検について協議



平成30年度 第1回講習会



平成30年度 第1回講習会

今後の予定

9月8日(土) 道具の点検・整備 会場：ゆうゆう広場麻生 9:00～13:30頃

10月13日(土) 第2回講習会 会場：高津高等学校料理室 10:00～、13:30～

12月2日(日) 第3回講習会

来年3月3日(日) 第4回講習会 会場：いずれも高津高等学校料理室

(お土産のうどんの袋に記された口上より)

コシが命と知ればこそ
ひと手間ふた手間おしまずに
旨いがうれしいモチモチ感は
上原本店讃岐うどん
スープはイリコで瀬戸の味
冷やして食べるざるうどん
湯だめ釜あげあつあつを
ささっ一杯召しあがれ

