

麦穂だより

第 67 号

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

「餛飩と闘病（後編）」

会長 北條 秀衛

加藤先生と同年齢期に病魔に侵されたということで、あの時、先生は何を思っていたのかと考えずにはいられなかった。当時、先生とは折に触れ「うどん」の話をさせていただいた。

(1)「うどん」のルーツを学問的に調査・研究し明らかにする。(ルーツは今も幾つかの説に分かれている。)

(2)「うどん」の指導者を資格認定し段位を設ける。

(3)本部・支部の活動を活発にし「うどん」のすそ野を広げる。(支部の増加を夢見ている。)

(4)若手を育成し次の時代を荷ってもらおう。

今、考えると何一つ実現していない。偉大な先達の後に残された我々の脆弱さを感じざるを得ない。長く、太いのがうどんである。これからでも遅くない。全快したら、もう一度「うどん」を追求したいと秘かに思っていた。川崎にうどん会ができてから 18 年が経つ。会に出入りした人は数百人になるだろう。いろいろな人の顔が走馬灯のように浮かんで消える。今でも、それぞれ「うどん」を打っているだろうか。いい年をして、年中、食べ物のことばかり考えている。何なんだ。それも「うどん」ばかり考えている。何なんだ。常人には理解し難いのではないだろうか。かく言う私も加藤先生に出会うまではそうであった。

それが、なぜ、かくも変わったか。加藤先生の人格と情熱に魅せられたからであり、また、加藤先生の打った「うどん」が殊の外美味しかったからである。有山庵で飲み交わした酒と食した「うどん」は今でも脳裏と舌に鮮やかに残っている。又、私自身にもそうなる伏線があった。

「うどん」を始める 10 年ぐらい前から家庭菜園をやっていた。農業を始めたのは 39 歳の時肺の大手術を受け、妻が私の健康のため近所に借りたものである。それ以前も土いじりは好きであった。農業を始める前、川崎の南部に住んでいたころは釣りに凝っていた。暇があれば出かけていた。早朝から陽が落ちるまで釣り場にいた。必然、魚のおろし方は学ばざるを得なかった。そこからが私の料理道入門であった。漁業から農業へ、魚からうどんへ。私の遍歴には何故か病がつきまとう。この辺で終わりにしたいものである。今回の闘病生活で得たものも多い。その一つが「うどん」への取り組み強化である。今秋こそ、麦づくりを成功させ、一から「うどん」発展を進めるべき方策を皆で考えたい。その暁に「武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎」の 20 周年を迎えられれば望外の喜びであり、そのため体を早く全快させたい。

うどんの耳が食べられる！

石どうあこ（小3）

今日はうどん作りです。大きなボールに入ったこむぎこに、しお水を入れてまぜると、とってもいいにおいがしました。ボールのそこに手がつくようにこまかくまぜます。たまをくずして細くなるまで力を入れてまぜます。白いこながクリーム色になります。

細くなったらまとめて、ビニールをかけて足でふみます。足の外がわに力を入れてのぼすようにふみます。のびたらひっくりかえして、まるめてまたふみます。なんかいかやったらビニールにつつんで休ませます。

休ませたら、めんぼうと板を用いて、いよいよのぼします。はじめにふんでのぼして、めんぼうでのぼします。のびたら、めんぼうにまきつけて、おすように前にやって、ぐっと自分のほうにひっぱってきます。なん回もくり返します。わたしは、ひっぱってくるところがすきです。グググッスーとなん回もやります。のびたらいよいよ細い板の上にじゃばらおりして、大きなほうちょうで切ります。めんのはばは5ミリメートルくらいに切ります。耳は太く切って、大きめにきります。

ほうちょうで切るときは、なるべく太くならないようにしました。ほうちょうは大きくてすこしおもかったです。

でき上がった耳は、おうちでパリパリになるまであげて、みんなで食べました。うどんもゆでて、みんなで食べました。みんながおいしいといってくれたのでうれしかったです。12月もまた作りたいです。



石堂さんとお孫さんたち

活動報告(前号以降)

9月8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9名
晴天で高温に恵まれたので、麺板、麺棒、まな板、ボウル、計量カップ、滑り止め等を洗い、包丁の手入れ、踏板や収納箱の整理等を行った。風が強かったので良く乾いた。うどんを包むビニールや新聞紙も点検した。

13:00~ 第2回役員会 ①これまでの経過 ②当面の活動について協議

10月13日(土) 第2回講習会 会場:高津高等学校料理室

10:00~12:30 参加17名 役員9名 13:30~15:15 参加6名 役員9名

工事中のため、いつもの出入り口が閉鎖されたので料理室からの出入りになる。午前の参加者中女性が9名、子どもが3名で華やいだ雰囲気。初心者が多かったが、熱心で出来映えも上々であった。

午後の部はベテラン揃いなので、デモ無しで開始。工事の関係で終了時間を早めてとの要望があり、寝かせる時間が短縮されたが、ベテランの技とご協力により問題なく終了出来て感謝。想定外の事情に戸惑った。午前、午後とも終了前に小野式製麺機を試用した。

12:30~ 第3回役員会 当面の活動に関して、参加者と指導者の確認をおこなった。

10月20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



製麺機を試用



包丁を研ぐ池田名誉会長

今後の予定

11月10日(土) あそびの寺子屋 会場:中原小学校 参加 親子15組

8:30~12:00 主催:中原小スポーツドリーマーズ 指導者4名

11月11日(日) 麦まき 9:30~ 会場:栗木・634野菜園

12月2日(日) 第3回講習会

平成30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

うどん食べ歩き 平成31年に実施予定

あそびの寺子屋(上作延小学校)感想

●まぜるときにぜんぜん色がつかなく
ったけど、さいごはちゃんとつくれてよ
かった。足でつぶすとき、ぜんぜんやわ
かくならなかつたけど、やわらかくな
った。今日は、ありがとうございました。

(小3)

●私は、手打ちうどんをたいけんして、
さいしょはかんたんだと思っていたけ
ど、やってみると、きじをこねたり、めん
を切ったり、いがいとむずかしかったで
す。でも、たのしめたし、いいけいけん
になったと思います。ありがとうございました。

(小4)

●とても、強い力がひつようで、すぐつ
かれてしまったから、むさし野手打ち
うどんを作るのは、たいへんなんだな
と思いました。手でまぜていた時は、つ
ぶがたくさんできてしまって、「だいじ
ょうぶなのかな」と思ったけど、足でふ
んだら、つるつるになったから安心した

のでよかったです。(小4)

●「手打ちうどん」は、こんなに時間を
かけて大変だということがわかりまし
た。いつもは、冷とうのうどんをゆで
ているので、自分で作ったうどんが食
べられるのがすごくうれしいです。形が
ぶかっこうでも味の中に心がこもっ
ていると思います。楽しかった。(小6)

●母子共、初めての経験で、大変貴重
な体験をさせていただきました。娘は
うどんが小麦と水で出来ていることを
知り、勉強になったようです。ありが
うございました。(保護者)

●普段はお店でできたものを購入して
食べるだけなので作り方を体験でき
るとも良い機会でした。そば打ちはや
ったことがあります。足でふんだり違
った作り方なのも興味深かったです。
(保護者)



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

石堂あこさんの原稿には、驚嘆し、感心しました。観察力と感受性が素晴らしいです。

あそびの寺子屋(中原小)は今秋で5回目、あそびの寺子屋(上作延小)も今回で4回目になり、秋の恒例行事となりました。親子でうどん作りに取り組む姿はほほえましく、とくにお子様が最後まで一人で作りたがる傾向は頼もしい限りです。

子どもたちに楽しく、美味しい印象を残す手打ちうどんの未来は、明るい!!

今秋蒔く麦は、天候に恵まれて順調に成育し、豊作を祈る思いでいっぱいです。(光)