

春 穂 だ よ り

第 68 号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2019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 Tel.090-1427-7260
ホームページURL (<http://musashinouдон.dokkoisho.com/>)

武蔵野うどん食べ歩き

坂本光弘 (幹事)

桜散策「武蔵国分寺公園」と昭和レトロな「甚五郎うどん」
散策して、おなかをすかせて「うどん」を食べてみませんか。

- * 日 時 平成 31 年 3 月 25 日 (月) 午前 10 時 30 分 (時間厳守)
- * 集合場所 JR 西国分寺駅改札 (中央本線又は武蔵野線)
- * コース 西国分寺駅から徒歩 10 分→「武蔵国分寺公園」にて 1 時間散策
→「武蔵国分寺公園」から徒歩 15 分→「国分寺甚五郎」にて試
食→現地解散
- * 参加費 無料・交通費、食事代自己負担
- * 参加申し込み 3 月 3 日 (日) うどん講習会日に受付。当日参加できない方は、
3 月 4 日 (月) までに申し込んでください。
- * 参加連絡先 事務局長 村田芳包 Tel.090-1427-7260
事業部長 坂本光弘 Tel.090-9810-6305

行ってきました！

国分寺甚五郎

昭和レトロ調
で下町情緒た
っぷり。



1階席
25人位



ぶっかけうどん



2階宴会用
14人まで



*一階席は予約不可。
2階席ならOKですが、
3千円～の飲み放題プラン。ただし、アルバイト
の手配があるため1か月前に確定連絡あり。
3月25日26日で連絡済。

麦と百姓

会長 北條 秀衛

麦の現況

昨年は少雨と鳥の襲撃により全滅であった小麦（農林61号）であるが、1週間麦蒔きを早め、水を散布したことから、今年の発芽は順調であった。種粃を使い果たした身にとって、畑一面の若芽は心を安堵させた。昨年の二の舞だったら、この秋は種粃を求めて右往左往するところであった。現在の種も農業試験場から小平のうどん会で譲り受け栽培していたものを分けてもらったもので、かれこれ10年は継続してきた。危ないところであった。耕地は面積600坪（2反）の借地でねぎ、里芋、大根で約100坪、麦とさつま芋で500坪と言ったところであるが、さつま芋を植え易くしているため正味の麦畑は400坪ぐらいである。年間収穫量は年によって違うがおおよそ100kg～150kgである。

（栽培工程）

11月第1週 さつま芋完全収穫 耕運機で整地

11月第2週 種蒔き

1週間後～10日後 発芽

1月～2月 麦踏み（3～4回 状況に応じて）

6月 麦刈り 脱穀

7月～8月 麦の乾燥 粃で保存

常時 乾燥した粃の製粉

北風に吹かれて

撒いた水しぶきが北風に乗って我が身に降り注ぐ。寒い、冷たい。麦を作って10年ぐらいになるが種蒔き時以外の水撒きは初めてである。雨が全く降らないのである。間もなく1月も終わろうとしているが、クリスマスの連休以降、パラパラと1～2度降っただけである。10坪ほどの猫の額で百姓の真似事を始めてからかれこれ30年たつが、こんな雨も雪も降らない冬はなかった。昨年も少雨であったがここまでひどくなかった。天気予報を見ると晴れマークばかりで雨マークは皆無である。2反の畑である。ホースを連結しても届かない所がある。そこで遠くに水を飛ばすのであるが、その結果自身に水しぶきとなるのである。

ネギは泣いている

麦踏みは霜柱により麦が浮いてしまった時に踏み固めるものであり、天候にも依るが3～4回である。この麦踏みにより根が大地に張り、分結を促し、多くの収穫が期待されることになる。一人でこの作業を行うと5時間ぐらいかかってしまう。そして、地面を見続けるので首がひどく痛む。そこで、助っ人を頼むことになる。そのお礼がネギである。今年はまだ麦踏みが無い。畑でネギは寂しく泣いているのである。



活動報告(前号以降)

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；中原小学校スポーツドリーマーズ 指導者4名

11月11日(日) 麦まき 会場：634 野菜園 8:30~13:30 参加9名

晴天に恵まれ、会員以外の参加もあり、耕運機で整然と整えられた広い畑に畝を作り肥料を施し、種を植え付け、土をかぶせてたっぷり水を撒いても撒いても焼け石に水。作業を終了したのは昼過ぎで防鳥ネットもしっかり張り巡らした。(2頁を参照)

12月2日(日) 第3回講習会 会場：高津高等学校料理室

10:00~12:00 参加21名(内こども3名) 13:30~15:15 参加11名 役員9名

農林61号粉500g 中黒川産350g、田中製粉150gをブレンド。水220cc 塩23gで作る。晴天で寒い日、はかりの電池が作動しないで焦ったが、温めたら回復。新たな発見をした。ブレンド粉で皆様上々の出来。後日食後の感想を聞いたら、のど越しが良く、香りもありと好評であった。

12:30~13:00 第4回役員会 今後の予定について打ち合わせと確認をする。

12月6日(木) うどん作り体験 会場：ゆうゆう幸

9:00~12:00 参加20名(生徒9名、教師8名、指導者3名)

出来上がったうどんを茹でて野菜天ぷらも揚げ、試食した。

12月30日(日) 年越しうどん作り 会場：ゆうゆう広場麻生 9:00~12:00 参加8名

平成31年1月16日(水) 第5回役員会 会場：武蔵小杉の「北海道」参加 8名

18:00~21:00 今後の予定特に食べ歩きについて協議した。



あそびの寺子屋(中原小)



第3回講習会

今後の予定

プラザ橘シニア講座 1月26日(土)、2月23日(土)の2回 会場：高津市民館橘分館

あそびの寺子屋 2月16日(土) 9:30~12:00 会場：宮内小学校 親子15組を対象

第4回講習会 3月3日(日) 会場：高津高等学校料理室 10:00~と13:30~

うどん食べ歩き 3月25日(月) 詳細は1頁を参照

年越し饅飩作り



片桐文雄（会員）

私の故郷は新潟県南魚沼市（旧南魚沼郡塩沢町）だ。魚沼コシヒカリで有名になったが、昔は貧しい農村地帯で私は農家の長男として育てられた。その私が親族会議の末に家を出ることになり、村でただ一軒、次男が家を継ぐことになった……。子ども時代、米だけは不自由しなかった。おやつらしいものもなかったので冷えたご飯に砂糖をかけて、よく食べた。

蕎麦はほとんど目にせず、もっぱら饅飩を食べていたと記憶している。味噌は育てた大豆で手作り、正月の餅も臼と杵で手作り。しかし、手打ち饅飩なんて聞いたこともなかった。年越し麺は饅飩だったように思うが、あれは購入したものだったのだろうか。油揚げと卵の入った簡単なもので、肉など入ってはいなかった。獣肉はもっぱら雪面の凍る2月に飼育していた鶏が朝方凍死し、それを雪面上で解体することで初めて食することができた。だから、毎年、私は鶏の凍死を待ち望むようになっていた。

昨年12月30日、桑畑さんに誘わ

れて「ゆうゆう麻生」での年越し饅飩作りに参加した。参加者は全部で8人。9時に集合して麺棒、延し板、包丁、ボウル等を全員で二階の家庭科室に運び込む。村田さんのてきぱきした采配で準備、作業が始まる。地粉一人500g、塩22g、水220gを秤できっちり計り取る。今日は一人2回作るという指令なので一人1キロの饅飩になる。坂本さん、金室さん、田中さんの熟練者は手際がよく、作業が速い。桑畑さんは久しぶりに打つらしく、慎重だ。坂本さんは初めて参加する息子さんに一つ一つ丁寧に伝授する姿が印象的だった。なかなか入会しない阿部さんはコンスターチを生地にしり込んでしまい注意されながらも上手に仕上げた。暮れの挨拶用にと、3キロを3回打つ村田さんはパワフルとしか言いようがない。製麺機での麺作りに夢中な坂本さんはまるで玩具で遊ぶ子どものようで面白い。

出来た手打ち饅飩を翌31日に田舎に持ち込み、元日の夕方に笹饅飩で食し、弟夫婦に大好評だった。

ウドンウドンウドンウドンウドンウドン ウドンウドンウドンウドンウドンウドン

活動報告と今後の予定に指導者派遣を依頼される事業がふえました。宣伝・普及のために、

① 材料の準備②道具の搬入③指導④後片付け⑤道具の搬出と、担当者の苦労は大変なものです。

今シーズンは、1カ月半も全くお湿りの無いカラカラ天気が続き、インフルエンザが記録的な猛威を奮っていますが、皆様には体調管理に留意されて、お花見を兼ねた食べ歩きにぜひご参加ください。（光）