

# 麦穂だより

第7号

2003年 発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部

12月発行 事務局 川崎市麻生区白鳥3-13-3 北條鈴子 TEL044-987-9149

## 武蔵国橘樹郡衙

### ～加藤会長を偲んで～

11月3日、文化の日、この日は秋晴れが多いのだが、今年はいくくと雲が低く垂れ込め、時々、冷たい雨が落ちてきた。

川崎市民ミュージアム館長である加藤会長にとって待望久しかった、館としての、民俗学としての初の「武蔵野手打ちうどん」のお披露目の日であった。

真っ白なテントの下で湯気が立ち昇り、今しもうどんが来場者に振舞われる寸前であった。室内では、本部からの手練の助っ人が汗を流しながら、うどんを打っていた。

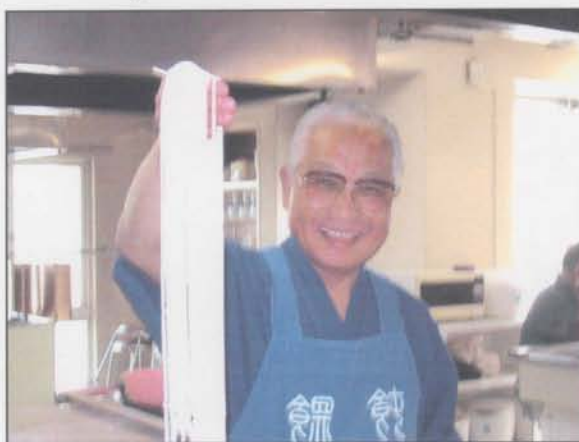
私は、それらの状況を確認した後、どんなにかこの場に立ちたかったであろう、会長のところへ、北條、山田の両君を伴い報告かたがた小平市昭和病院へと出向いた。状況が芳しくないことを伝聞し、少しでも激励をと思っていた。

話は全てうどんの話であった。ミュージアム行事が大盛会であったことを報告すると、この他喜ばれた。そして、病院から一時退院し、テレビのインタビューに1時間も付き合ったのにほんの少ししか放映しないと怒った。うどんへの情熱がほとぼしっていた。

「今日、昼にうどんが出た。食欲があまりないが、うどんは食べられた。」とおっしゃられた。

ベッドの上に座られ、少し、苦しいとおられたが、話は明瞭であった。次の見舞客に座を譲り退室したが、あれが先生との永遠の別れとなってしまった。

仄聞すると、先生は意識が混沌としたなかで



もうどんを打ち出したそうである。「麵棒」とか「打ち粉」とかおっしゃったそうである。

先生は、川崎は南武蔵にあたる。現に、南武線には武蔵のつく駅がいくつもある、と「武蔵野手打ちうどん」川崎支部結成を推進してくださった。

最近になって奈良時代の武蔵国橘樹(たちばな)郡衙(ぐんが:今の市役所)と推定される遺

跡の発掘調査が進められ、正倉(稲を入れる倉庫)が発見された。支部が講習会をやっている近くの台地からである。(高津区千年伊勢山台遺跡)。この多摩丘陵に郡衙があり、当時は相当な賑いであつたろうと思われる。先生がうどんとともに生涯をかけた博物館学の成果である。

この奈良時代、遣唐使が日本に持ち帰った粉食の中に「索餅(さくべい)」「混飩(こんとん)」「饅飩(はくたく)」があり、それがうどんのルーツであると説明なされていた元気な頃の先生の声が今も耳に残っている。

川崎支部が発足して2年、先生を喪い茫然自失の状態であるが、先生の遺志を受け継ぎ、この南武蔵の台地に「手打ち」うどんを保存し、広めることが我々の使命である。

先生は、旅立たれてしまったが、武蔵の国とうどんをいつまでも、温かい眼差しで見守ってくれているにちがいない。(合掌)

川崎支部長 池田輝夫



# “耳うどん”探食記

耳うどん—なんとも奇妙な名前に、興味を覚えた。先の会報のなかで、この饅頭を食べに行く企画が載っていたので、早速に申し込む。

当日、小平市役所から総勢50名の会員を乗せた貸切りバスは、一路『佐野厄除け大師』に向った。川崎、西新井と並ぶ関東三大師にお参りしたのは、実は今回の『耳うどん』と、深いかかわりがあるとは知らなかった。

『耳うどん』とは何ぞ也。これを知っている人は、地元の人を除いて、そう多くはないと思う。

そもそも近隣の館林など、群馬から日光に通じる例弊使街道沿いの地域では、粉食文化が盛んであった由。そのひとつが、耳うどんである。もとは、佐野市にほど近い葛生町・仙波の地に伝わる郷土料理である。年末の各家庭では、小麦粉を練って耳の形のうどんを作り、明けて正月の三箇日、これを家族で食する。この餅なし正月の独特な食文化の背景には、諸説があると聞く。

その一つには、悪魔の耳に見立ててこれを食べることにより、家族の話を悪魔に聞かれず、一年を無病息災に過そうという魔除説。(悪魔の耳を食べてしまうと、何とも悍しい。やはり、事前にお参りした訳が、ここにある。)

また一つ、自分の耳として食べれば、甘い誘惑から逃れられたり、他人の悪口も聞えず、人付き合いがうまくいくとの人間関係改善説。

どちらにしても、稀有な食の風習である。

さて、その耳うどんは何処で食べられるかというと、市内の創業百年の蕎麦屋『野村屋本店』で、出してくれる。現在四代目の店主・野村信行氏の先代が、30年程前に、郷土料理をメニューに加え、一年を通してここでしか味わえない、伝統食である。

それは、少し大きめな蓋付き塗り椀で供され、覗き込むと、そこには沢山の具のワンダーランドであった。まず黄金色の伊達巻と、白地にのの字の鳴門が、とぐろを巻いて鎮座する。更に、緑色のワカメや蒲鉾に人参、長ネギが割り込み、目立たないものの、椎茸、鶏肉も旨味を添える。カツオの出し汁は、やや甘みの強い醤油味に、柚子の香りで締めている。肝心の耳うどんは、具の下に隠れており、その数は13個。1つがマッチ箱の大きさと、口に運べば、つるんとした食感である。見た目は、ワントンのようでもあり、餃子やすいとんと称する人もいる。

いずれにしても、味をどうこう言うより、珍らしい料理をいただいたとの感慨が強く、機会ある毎に、耳うどんの歴史的な食文化の解説も交え、人に伝えていこうと思う。

因みに佐野は、市内に200軒以上もある青竹打ちで有名なラーメンの町であるが、他にもある。それは、小田原・守谷のような、餡がぎっしり詰ったアンパンも、隠れた名品と云っても過言ではなく、今回の土産とした。

これからも、自分なりに食の道を大切にすると共に、その食に応えられる様々な環境(体力、気力、時間、家族、仲間、財力など)をつくるべく、精進していきたい。

蔵 紀 雄



つ  
う  
ど  
ん

野村屋野村仙波(せんば)は、悪魔のそばの産地で、愛好家には古くから知られ、悪魔の逸品と評されるが、その生産が年々減少するのを惜しまれておられます。  
この仙波に、昔から伝わる耳に似た珍らしい郷土食があります。正月三日に悪魔の耳になぞらえて「ミミうどん」を食べる風習で、悪魔の耳を食べてしまえば、我が家の話を悪魔に聞かれないので、その年は無事災で過せる。  
又、一説には、耳を食べてしまえば悪口が聞えぬから近所との交際が円満にゆくなどの言い伝えで、今でも毎年正月には、各家の食卓を賑わしています。丁度、その形が耳のようなところから「耳うどん」の名で呼ばれています。  
この珍らしい郷土食を、魔除けに、是非お召し下り下さいませ。

創業明治四十年  
野村屋  
手打蕎麦地  
有限会社 野村屋本店  
佐野市仙波町 莊屋地三番地  
電話0422-10396



# うどん雑記

私の生れ故郷富山県は、富山湾と立山連峰にいだかれた自然環境に恵まれたところで、立山に育まれた伏流水がいたるところから湧出しており、日本名水百選にも4ヶ所選定されております。

富山市の西部に位置する呉羽丘陵が、東西文化圏の分岐点であると教えられた記憶がありますが、県民気質・生活様式からみて、富山県は西の文化圏に属しているように思われます。

食物も食材・調理方法など、京都や加賀の影響するところ大であり、そばよりうどんが好まれ、氷見うどんは有名かも知れません。

この土地に生まれ育った母は、うどんさえあればという程のうどん好きで、私の子供の頃にはうどんが食卓によくのぼったものですが、当時は米飯の代用食といった存在でどうにも好きになれませんでした。

二年前、北條（事務局長）さんから武蔵野手打うどん保存普及会の川崎支部を作るという話があったとき、「うどん好きの母に本物のうどん？を食べさせよう」との思いが脳裏をよぎったことから参加の手を挙げ、今日まで講習会に努めて出席し、時には山田（幹事長）さんから直接手ほどきを受け、どうにかうどんもどきまでこぎつけましたが、母の口に収まった実績はありません。

せん。帰途、ノクティーでの一杯が原因となっていることは確かです。暮には母のところに農林61号を持参して、うどんを作ってみたくて思っております。

私も歳を重ねるにしたがって食物の嗜好にも変化をきたし、今では麺類が好きで“食べ歩き”も度々・・・

最近では、本部主催の佐野厄除大師参拝と野村屋本店の耳うどんを食す会に支部の方々と参加し、耳うどんを食してきました。味はうどんそのものですが、姿は雲吞（ワンタン）に似ているといったほうがわかり易いかも知れません。野村屋さんとはもすると、通り過ぎてしまいそうな佇まいですが、店内は活気があり楽しい一時を過ごさせていただき、やはりうどんは庶民の中に存在してこそ、なんぼという思いがしました。

また、10月末長野へ出張の折、上田に立ち寄り、おお西の新生粉の更級そばを食して来ました。店主の大西利光さんからお話を伺い、帰りに著書“そば打ちの美学”に人格の底光るそばをうちたいとのことばを揮毫してもらいました。

“たかがうどん・そば、されどうどん・そば”極めることの難しさを改めて教えられた一日ではありました。

川崎支部顧問 館 健 三

\*\*\*\*\*

## 武蔵野手打ちうどん保存普及会

### 川崎支部活動報告（前号以降）

#### 2003年

- |        |                      |  |
|--------|----------------------|--|
| 9月28日  | 支部講習会(H15年度第2回)      |  |
|        | 参加者 午前20名、午後25名      |  |
| 11月4日  | 支部役員会(H15年度第3回)      |  |
| 11月11日 | 加藤会長ご逝去              |  |
| 11月13日 | 加藤会長通夜(小平市延命寺会館)     |  |
| 11月14日 | 加藤会長葬儀(小平市延命寺会館)     |  |
| 11月15日 | 麦まき日待ち秋の祭り(小平市ふるさと村) |  |
|        | 準備手伝い(3名)            |  |
| 11月16日 | 麦まき日待ち秋の祭り(小平市ふるさと村) |  |
|        | (3名参加)               |  |
| 11月22日 | 消費者ボランティア講習(横浜市市ヶ尾)  |  |
|        | 指導対象20名(支部4名、本部1名)   |  |
| 11月30日 | 川崎市青少年指導員講習(ろう学校)    |  |
|        | 指導対象60名(支部8名)        |  |
| 12月14日 | 支部講習会(H15年度第3回)      |  |



平成 12 年 10 月 28 日

「東海道 400 年川崎宿まつり」

川崎市に武蔵野手打ちうどんが正式に初お目見え

(会場：サンピアンかわさき)



平成 13 年 11 月 4 日

武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部発会記念講演

(会場：中原市民館)



平成 13 年 12 月 8 日

川崎支部第 1 回講習会

(会場：高津高等学校)



平成 15 年 5 月 11 日

川崎支部第 3 回総会後の懇親会

(会場：宝珍楼)

ウコンウコンウコンウコンウコンウコンウコンウコンウコンウコン **あ と が き** ウコンウコンウコンウコンウコンウコンウコンウコンウコンウコン

第 7 号は、本部長・加藤有次先生の追悼文を掲載することになってしまいました。

9 月 9 日夜、市内某酒亭にて御一緒した折、川崎市民ミュージアム館長でもいらっしゃる加藤先生は、ご自身の目指す「ハイマートムゼウム」（郷土博物館）への手がかりとして、「11 月 3 日に川崎市民ミュージアムで、武蔵野手打ちうどんの実演・試食を実施する。又、ミュージアムの中庭に、農林 61 号の種を蒔き、育て、収穫した地粉を使って、ミュージアムで手打ちうどんを作り、一人でも多くの市民の方に食文化を広めていきたい」と熱心に企画を語っておられました。9 月 24 日に検査のため入院後、体調の回復かなわず 11 月

11 日午後 8 時 15 分に、71 歳で御逝去なさいました。

川崎支部が発足して 2 年余。過密なスケジュールを調整しては、支部の総会や講習会に努めて出席していただきました。

この通信の題字「麦穂だより」をお願いした時、最初は縦書きで数枚、翌日横書きで数枚ご自宅で書いて持参していただきました。今となつては貴重で得難い題字となりました。

にこやかに歯切れ良く、うどんへの愛着とこだわりを絶えず語り伝えて、私たちを魅了した「うどん博士」の在りし日の風貌を偲び、つつしんで御冥福をお祈り申し上げます。