

麦穂だより

第70号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2019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/>)

武蔵野うどん保存会に参加して

田中 英夫（新幹事）

村田さんのうどん打ちをやってみないかの言葉に、幼少期の祖母の手伝いにうどん打ちをやったことを懐かしく思い出し、武蔵野うどん保存会に参加してみた。

小麦粉に水を入れながら捏ねて行くと、小麦粉の香りが強くなっていき田舎の台所の風景が脳裏をかすめた。

3回に分け水を入れ捏ねていくが、粉に水の含み感覚が掴めず団子状に丸めるときに硬いと少し感じながらも寝かせれば少し変わると言われ、30分後丸く伸ばし切っていくが、初心者の頭の中での麺の太さイメージは茹で上がった太さ！

今日の晩御飯は武蔵野うどん、家族も楽しみに教えられたようにたっぷりの水に塩を入れ菜箸を入れうどんと入れ20分、1本取ってみて硬さを確認、まだまだ硬い。

30分また1本取ってみて硬さを確認、まだ硬い！40分近く茹で流水で洗い食卓へ、みんなもやっと出来たといっせいに口に運ぶが、みんな無口でん～

初心者が最初からうまく打てる訳が無いが、これはちょっとひどかった。

その後、埼玉の秩父に墓参りへ行った帰りに大きなボール、麺打ちの麺棒購入してしまった。講習会后に自宅でも幾度か麺打ちを行ったが、まだまだ一度もうまく出来あがったことが無い。田舎の祖母はうまかった！

最近、職場が変わり仕事から手の指の関節がちょっと痛く打っていないが、まだまだ精進。

周りから手打ちではないと怒られそうだが、欲を言えば製麺機が欲しくなってきた（独り言）



講習会での筆者（右）

真夏にうどんをおいしく食べる

中野 敏雄(幹事)

今年の暑さは特別だといわれていますが、夏は暑いのが当たり前。しかし、うどん好きの皆さんでも、この時期さすがに、暖かい出汁でうどんを頂くことはないでしょう。冷たいつけうどんが一番、でも薬味に工夫をしても飽きが来ますね。

お店に入って、麺類を注文すると、冷やしタヌキ・冷やし中華・冷やし麦等々。家で食べる時は、「冷やし中華風うどん」を作ってみませんか。

そうです、冷やした麺の上に様々な薬味と具を載せて上から出汁をかけて出来上がり。

どんな薬味と具が良いか、夏のスタミナ麺。

薬味はミョウガ・大葉・ショウガ・小葱・赤玉ねぎなどをスライスする。具はバラ肉を湯通ししたもの・錦糸卵・ハムときゅうりの千切り・レタス細切り・トマトスライス・キノコなど。冷蔵庫に眠っている様々なものを皆使う。

* シラス・茹でエビ・かにかま・ベーコン・かまぼこ・天かす・キムチ等々

出汁はいつもの麺つゆに酢と胡麻油とみりんを少々加えて混ぜる。辛みが好きな人はワサビとか和辛子、ラー油などを好みで溶き入れる。冷やし中華のツユを使ってもよい。

毎日冷やしうどんを食べても、薬味と具と麺つゆを工夫すれば日替わりで楽しめます。



活動報告（前号以降）

6月1日（土）・6月2日（日）麦刈り

9:00～12:00 参加5名 会場：栗木・634野菜園

6月6日（木）麦脱穀

午前中 参加3名 会場：栗木・634野菜園

6月22日（土）雨天・6月23日（日）晴天 畝づくり・作付け（サツマイモ、落花生）

うどん会の立札も設置した。参加4名

6月30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14名（こども2名） 役員11名

13:30～15:30 参加8名 役員11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
- ③ 20周年記念事業について

8月7日（水）18:00～20:00 第2回役員会 出席7名

議題 20周年記念事業について意見交換



令和初の講習会（午後の部） 6月30日



令和初の講習会（午後の部）

今後の予定

9月14日（土）9:00～道具の点検・整備 会場：ゆうゆう広場麻生

終了後 第3回役員会 議題 20周年記念事業について協議

10月6日（日）第2回講習会 会場：高津高等学校料理室

10月26日（土）8:30～あそびの寺子屋に指導者派遣 会場：中原小学校

主催：中原小スポーツドリーマーズ 親子15組対象

12月8日（日）第3回講習会

令和2年3月8日（日）第4回講習会

燕ちゃんの再来

副会長 舘 健三

3月27日、河口湖に行った折、燕が飛び交う姿を見てから遅れること10日余り、富士見にも飛来が確認され、我が家への再来は4月13日の良く晴れた日だった。

親鳥か、去年の雛の再来かは定かではないが、いかにも我が家に帰って来たとのしぐさには感慨深いものがあった。早速、去年の巣を利用して準備に取りかかり、5月7日頃に抱卵して、雛が孵ったのは24日頃と思われる。

6月1日の快晴に駒ヶ根の千畳敷カールに行った。ここは標高2400m余りの厳しい環境、ホテルの軒先に多くの燕が営巣しているのは驚きであった。改めてその環境への順応力に感心した。

我が家の燕ちゃん、6羽の雛は親鳥からの給餌を受け、日ごとに成長し、6月16日に一斉に巣立って行った。

燕の行動範囲は自分の巣の半径300m位と言われている。我が家の近くにも燕の数が増えた気がする。

2羽の親鳥と、6羽の雛鳥達は9月には南方へ旅立ち、来春また元気に来訪することであろう。



ウドンウドンウドンウドンウドンウドン あとがき ウドンウドンウドンウドンウドンウドン

関東地方の梅雨入りは6月7日、典型的な梅雨空が続き、日照不足で夏野菜は不作。待ちに待った7月29日の梅雨明けと同時に、猛暑日の連続でした。その間に台風10号も襲来し、お盆の帰省時期と重なって、交通機関は計画運休で楽しみにしていた夏休みの予定が狂った人も多かったようです。

来年のこの時期に開催される東京オリンピックの暑さ対策が重要な課題になります。実りの秋を迎えて、安定した天候に恵まれることを祈るしかありません。 (光)