

麦穂だより

第 75 号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2021年3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 TEL090-1427-7260
ホームページ URL (<http://musashinoudon.dokkoisho.com/>)

うどん会 21 年も「20 周年」

会長 北條 秀衛

この1年はコロナ以外ほとんど何があったか記憶に乏しい。失われた1年であった。うどん会にとっても輝かしい20周年を何もできずに過ごしてしまった。講習会も高津高校で開催できたのも1回だけであった。緊急事態宣言が延長され3月の講習会も食べ歩きも中止である。一体どうしたらいいのだ。途方に暮れるばかりである。忍の一字で耐え忍ばなければいけないのは分かっているが心が萎える。そこで開き直って、来る2021年度に夢を馳せたい。2021年度はうどん会にとって21年目であるがやはり20周年なのだ。失われたものをきちんと取り戻してこそ次の一歩が始まろうというものだ。

10 周年のころ

20周年の夢を語る前に10周年がどのようなものであったかおさらいしておきたい。

メイン行事は①記念式典と祝賀会②記念品の作成と配布③海外食べ歩きであった。

①記念式典と祝賀会は某企業の会館をお借りして、50～60人でゲストの落語家に

「時うどん」などを演じてもらう中で盛大に執り行われた。

②記念品はそれまでに発行された「麦穂だより」全号をCD-ROM化し全会員に配布した。

③食べ歩きは海外といっても隣国韓国への旅であった。15～16名の訪問団であったが

和気あいあいとした楽しい旅であった。韓国の麺文化とうどん(UDON)文化は大変勉強になった。高速道路のサービスエリアに「UDON」店があり、ソウル駅の構内に「讃岐うどん」店があったのには驚かされた。

誕生のころ

次にうどん会誕生のころを少し述べてみたい。2001年11月3日が発足の日である。旧の中原市民館で発会式を行った。設立時の役員で今も活動しているのはおよそ半分になってしまった。当初会員は50～60人位であったが、最盛期には100人近くになったと記憶している。年次総会は中華店の大広間で開催しており、懇親会なる大宴会が盛大に繰り広げられていた。メはうどんを役員が事前に打って持ち込み、ラーメンを茹でる大鍋で茹でたものだった。

20 周年

役員会で議論し総会ではかる予定であったが、コロナで集まることもかなわず、21年目に20周年を実施することになったため現在のところ20周年の記念式典以外は白紙状態である。昨今の状況を鑑みると実施はこの秋にならざるを得ない。皆さんのアイデアを頂いて、生きる力が湧いてくる、30年に向けて力強い第一歩となるイベントを作りあげたいものである。

武蔵野手打ちうどん保存会に参加して

会員 片山 泰子

以前から、北條会長や館副会長の手打ちうどんをご馳走になる機会があり、「こんなに美味しいうどんが作れるのだ」と感激していました。

私には到底できないと決め込んでいたのですが、時間と気持ちにも余裕がでてきて、今更ながらと思いましたが創立 20 年の「武蔵野手打ちうどん保存普及会」に入会させていただきました。

自分の年齢も忘れての、手習いです。

12 月 6 日、コロナ禍の中、役員さんの尽力で久しぶりに高津高校での講習会が開催されました。(私は 4 回目の講習会参加)

今回は今年収穫された黒川産農林 61 号の地粉を使っての講習会でした。

準備された粉に、分量の半分の水を緊張しながら加えて手早く団子にならないように全体を混ぜていく。この時出来上がりが楽しみになるような、地粉の良い香りがたちあがりました、

しかし、指導を受けながらも、とても思い通りには手は動かず、混ぜる、丸める、寝かす、伸ばす等すべての作業は先輩方の手を借りて何とか麺はできあがりました。

麺を切るときは、出来上がった嬉しさで、包丁運びだけは軽やかになりました。

勿論、その日の夕飯には茹でたての麺を釜揚げにして、美味しくいただきました。

今後何回か経験させて頂くうちには、私にも何とかできる様になるかな・・・と信じながら。

そして、保存会に尽力されている役員の皆様に感謝しつつ、今後も楽しみに参加させていただきます。



片山泰子さん・第 2 回講習会にて

わたしのうどん

幹事 村石 浩一

昨年から幹事をしています。村石浩一です。

うどんに関する知識がないことはもちろんのこと、技術に関しても講習会で打つ程度のため、なかなか向上せず、発展途上の状態です。

しかし、この会にお世話になるようになって10年以上になりますが、この講習会の良いところは、失敗しても美味しく食べられることです。水回し、延ばし、切るは得意ではありませんが、踏むことに関しては、自信があります。水回しの際に、まず、半分の水を入れて均一に混ぜ合わせ、また、半分の水を入れて均一に混ぜ合わせ、また、残りの半分の水を入れて均一に混ぜ合わせて、ダメにならないようにするのですが、なかなか、指導員のように均一に水回しをするのは、大変難しく毎回、失敗してしまいます。しかし、次の工程の踏みでは、80キロオーバーの体格を利用することにより、みるみるうちに前工程の失敗を取り返してもらえます。延ばしの工程は、カゼをひかない程度には、なんとか伸ばすのがやっとの状態です。切るは、どうしても細くするように努力はするのですが、細くしすぎて切れてしまうのが怖いため、つつい太うどんになってしまうのです。このようにして何とか、うどんの状態にして講習会を終えるのがやっとの私です。

頼りない新米幹事ですが、北條会長のもと、他の幹事の方々に教わりながら講習会の準備をして、楽しいうどん講習会にしていきたいと思っていますので、今後とも、どうぞよろしくお願いいたします。

※参考までに

村石浩一・恵子ご夫妻は、2005年頃から当会会員として講習会に参加しています。

恵子さんのご両親、そして当時は小学生だった兄妹の2人と、愛猫の世話役に一人残って計5名で熱心に手打ちうどんを作っていました。最近、高齢のご両親と社会人になったご子息たちは欠席ですが、うどん作りは習得済みで特に恵子さんは、指導者級のみごとな腕前です。(江原)



村石ご夫妻 中央は館副会長

活動報告(前号以降)

- 1 2月6日(日) 第2回講習会 会場高津高校
 10:00~12:30 参加14名 役員9名
 13:30~16:00 参加 7名 役員8名
 高津高校が使えるようになり、人数制限、検温、マスクの着用など制限がありましたが無事に開催することができました。黒川産農林61号を使用しました。
- 1月11日(月) 麦踏み 参加 4名
 雨が降らず、水まきと畑の整備を行いました。
- 2月11日(木) 麦踏み 参加 5名
 霜が降り全体の麦踏みを行いました。
- 2月13日(土) あそびの寺子屋 会場 中原小学校
 コロナ感染症緊急事態宣言が発令されている事から中止になりました。
- 3月 7日(日) 第3回講習会 会場 高津高校調理室 第5回役員会
 コロナ感染症緊急事態宣言が発令されている事を受け、中止とさせていただくことになりました。



12月6日の北條会長



令和3年麦踏みと整地



令和2年度 第2回講習会

うどん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

例年なら2月か3月発行の「麦穂だより」には、「手打ちうどん食べ歩き散策」の案内や参加者募集の記事が掲載されるのに、今年度は中止になってしまいました。

会の発足当時は、武蔵野手打ちうどん保存普及会本部(小平市)のうどん研修旅行(バスツアー)に川崎支部の希望者数名が参加していましたが、2005(平成17)年から支部主催の日帰りバス旅行を2007年まで3回実施しました。

翌年から、最寄り駅に集合・解散スタイルで13年続けてきたのに残念無念。

武蔵野手打ちうどんの名店が、閉店しないで暖簾を守ってほしいと願うのみです。(光)