

麦穂だより

第 76 号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2021年6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/>)

「麦から芋へ」

会長 北條 秀衛

「麦秋」は俳句の季語で夏である。稲がたわわに実り風に揺れる、秋の典型的な田園風景であるが、麦は梅雨前にその光景が見られることから秋とつくが夏なのである。武蔵野農園も例年より 10 日早くこの光景が現れた。川崎市の北部麻生区はまだ多くの農地が残されている農住地区であるが、麦のこの光景は我々の畑の他ではほとんど見ることはできない。先日、テレビのクイズ番組で放映していたが、日本で最も食糧自給率で低いのは麦でほんの数パーセントである。90 数パーセントが輸入である。我々が日常食べている「うどん」は外国産小麦なのである。ちなみに、次に低いのは大豆であった。

「麦秋」は何とも心の和む風景であるが、喜んでばかりはいられない。雨の前に刈り取らなければならないのである。たわわに実った実が首を垂れるように地面に着くと、そこから芽が出てしまいダメになってしまうのである。「梅雨の晴れ間の 3 日間で刈り取れ」と言われているが、そうは上手くいかない。晴れ間が 3 日続かないのである。湿気を帯びていると脱穀機がうまく働かない。これで大失敗したこともある。ここ数年は晴れた日に刈り入れ、カリカリに乾くまで大きなブルーシートに並べ乾すことにしている。朝天日干しにし、夕方防水の効いたこのブルーシートに

包むのであるが、にわか雨や夕立が大敵でありその対策にも万全を期している。

今年は 5 月 23 日(日)に大勢の人に集ってもらい麦刈りを実施した。うどん会からは島根、中野、村田、橋本、桑畑、田中、片山、坂本の諸氏に参加いただいた。29 日に刈り残した一部を刈り取り、一週間乾かした麦を 30 日脱穀した。前記のほとんどの人がこれにもお手伝いしてもらった。収穫は腕が上がったのか、はたまた天気恵まれたのか、例年の 3 割増しの目分量で約 120 kg~150 kg の大豊作であった。

連作障害のない麦からサツマイモへの転換は、これまた大イベントである。うどん会用の 2 列を含めて全部で 24 列(1 列 80 本)の畝を作るのであるが、スギナが例年になく多く重労働を強いられる。紅はるかという今最も人気のある苗を茨城から取り寄せているのだが、その苗が来るまでに草を抜き、畝を作るのに追われるのである。

6 月 13 日の午後 3 時、待望の苗が届いた。今にも降り出しそうな厚い雲の下、絶好の植え込み日とばかり、雨が落ちてくる前にと気ぜわし気に多くの人が苗を手畑に散らした。騒々しかったあの日から一週間、無事ほぼ 100%の苗がついたようである。後は天気恵まれ、豊作を祈るばかりである。

きつねうどん・たぬきうどん

顧問 藤嶋とみ子

一般的に関東では「きつねうどん」と云えば「甘辛い油揚げ」がのっているうどんのことで、この油揚げが稲荷神社のお使いである「きつね」の好物であるので、「きつね」の名前の由来です。

一方「たぬきうどん」は天かすの揚げ玉がのっているうどん、揚げ玉の色がたぬきの毛に似ている説と、揚げ玉が天ぷらの「タネ抜き」だからたぬきと言った説があります。これは「そば」も同様です。大正時代には揚げ玉の入ったうどんを「ハイカラうどん」と言って親しまれていたそうです。一方関西では関東とは異なっていて、大阪では「きつね」と云えば油揚げののったうどんのことで「たぬき」は油揚げののったそばのことだそうです。したがって、「きつねそば」「たぬきうどん」という言葉はないそうです。また京都ではきつねうどんは、短冊状に切った油揚げに、九条ねぎをつけ、細めのうどんを使い、あんをかけた京風きつねうどんになっております。揚げ玉のことを天かすと呼ぶことから、関西では「天かすうどん」と呼ばれております。

きつねうどんの発祥は大阪・船場にある1893年(明治26年)創業のうさみ亭マツバヤだそうです。現在3代目店主の宇佐美芳宏さんの話しによれば「初代はすし屋で修業を積み、うどんで独立した。いなり寿司をヒントに、かけうどんと皿にのせた油揚げを別々に出したことが始まりで、その内お客さんが油揚げをうどんに直接のせて食べるようになり、油揚げの味と汁がうまく合っ船場のお客さんに大ヒットをし、いつの間にか「きつねうどん」と呼ば

れて、全国に広がったとのこと。当初は「こんこんうどん」とも呼ばれていたそうです。

うどんが大好物の私は近所のうどん屋でたぬき、きつねを食べることが何より楽しみです。温かいのももちろんですが、特に好きなのはこれから夏になると冷えた「たぬきうどん」は揚げ玉と汁、うどんがよくマッチし抜群で元気が出ます。

		関西と関東の「きつね」「たぬき」の違い	
		きつね	たぬき
関西	大阪	甘い油揚げののったうどん。「きつねそば」は基本的に存在しない 	甘い油揚げののったそば。「たぬきうどん」は基本的に存在しない 
	京都	短冊切りした油揚げと九条ねぎ、細めんを使ったうどん 	京風きつねうどんがあんかけになったもの 
関東		「きつねうどん」と「きつねそば」があり、いずれも油揚げがのっている 	「たぬきうどん」と「たぬきそば」があり、いずれも天かすがのっている。天かすがのったものは大阪では「ハイカラ」と呼ぶ 

きつねそば・たぬきうどん、なぜ大阪にはない？NIKKEI STYLEより転載

活動報告(前号以降)

4月16日(金) 第1回役員会・会計監査 役員8名

令和3年度武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎総会

今年度も総会は、まだまだコロナ感染症のリスクが高いところから、役員で協議の結果、書面による決議を行うことにしました。

令和3年度武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎総会議決結果

会員数45名(過半数23) 議決権行使書回収数39名、よって総会成立要件を満たしました。

各議案の賛否確認

第1号議案:	承認	39	承認しない	0	棄権	6
第2号議案:	承認	39	承認しない	0	棄権	6
第3号議案:	賛成	39	反対	0	棄権	6
第4号議案:	賛成	39	反対	0	棄権	6
第5号議案:	賛成	39	反対	0	棄権	6

上記の通り、すべて原案通り承認、可決されました。

役員構成

会長	北條 秀衛	幹事	村石 浩一
副会長	山田 敏徳	会計監査	島根 正隆
幹事長・事務局長	村田 芳包	会計監査	橋本 つね子
会計	中野 敏雄	顧問	藤嶋 とみ子
会計	田中 英夫	顧問	中島 常雄
幹事	江原 光子	顧問	舘 健三(前副会長)
幹事	坂本 光弘	退任	桑畑 祥生(前会計)

5月22日(土) 5月23日(日) 麦刈り 会場 栗木634農園 参加8名

昨年度より1週間早く、晴天の中2日間に分けて行いました。

5月29日(土) 麦の脱穀 会場 栗木634農園 参加7名

今年は、昨年の倍近い130kgの収穫になりました。12月の講習会で使用します。

6月13日(土) さつまいも植え付け 会場 栗木 634農園 参加6名

麦の合間に、さつまいもを植えています。一昨年度より芋掘り交流会用に植えています。



令和3年度麦刈り風景



令和3年度麦刈り風景



令和3年度麦刈りの会長



令和3年度脱穀

本部研修・親睦旅行とのあゆみ

武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部が発足したのが2001(平成13)年11月4日ですが、小平市の本部は、1988(昭和63)年1月30日に設立されました。

以来年に1度研修・親睦旅行を開催して、川崎支部にも参加を呼びかけてくれました。

川崎支部が、第1回うどん研修旅行を実施したのは2005(平成17)年11月13日です。

支部主催の食べ歩きの歴史については、別の機会にまとめるとして、本部の研修・親睦旅行のあゆみを下表に整理しました。

※参加者は、支部からの参加者。掲載号は、「麦穂だより」の号数を示します。

幹事 江原光子

本部研修・親睦旅行とのあゆみ			
年月日	目的地・店名・メニュー等	参加者	掲載号
2002年	15周年記念うどんのルーツを訪ねる五島と長崎の旅		
9/7(土)~9/9(月)	船崎うどん村での「地獄炊きうどん」を試食	4名	第3号
2003年10月5日(日)	佐野厄除け大師・「野村屋本店」の耳うどんを試食	10名	第7号
2004年.9月12日(日)	水沢うどんを訪ねて	10名	
2005年9月11日(日)	群馬県大間々方面・小平の里・星野富弘美術館	3名	
2006年7月9日(日)	アサヒビール足柄工場・芦ノ湖畔「絹引きの里」で		
	絹引きうどんを試食後平塚の七夕を見学	8名	
2007年	20周年記念事業としてイタリア Pasta 旅行	1名	第21号
5/21(月)~5/28(月)	国立Pasta博物館と権威ある料理学校を見学		
2008年6月28日(土)	富士吉田市「サファイヤ屋」肉とかき揚げうどんを試食	6名	第26号
	河口湖ハーブフェスティバル・御坂農園での桃狩り		
2009年5月27日(土)	加須市で11:00~13:00グループごとに食べ歩き。	5名	第30号
	支部参加者は3店に行き、三人前を5人で試食		

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

コロナ禍から解放されない日々が、もう1年半続いています。

当会も総会及び役員会、そして高津高等学校での講習会もままならず、事業計画が立てられない中、麦踏み、麦まき、麦刈り、収穫祭という自然の恩恵による事業が、着実に進められていることは嬉しい限りです。

それには、役員と有志の方々の労力提供と協力のおかげに依るものと感謝しています。

延期を余儀なくされる20周年記念事業が具体化されることを願うのみです。(光)