

麦穂だより

第 78 号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2021年12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/>)

～20周年～

「創成期の人々」

会長 北條 秀衛

2001年11月4日「武蔵野手打ちうどん川崎支部」は誕生した。最高で106人の会員数を誇る大団体としての発足であった。その当時の会員で現在も継続して頑張っているのは13名である。(中島常雄、菅原敬子、舘 健三、島根正隆、中野敏雄、江原光子、藤嶋とみ子、山崎健三、吉井孝大、山田敏徳、北條秀衛、橋本つね子、村田芳包)。それぞれが齢を20年重ねただけに2～3名を除き高齢者になってしまったが、まだまだ意気軒高である。

発足時の役員は支部長以下14名であったが、現在も役員を続けているのは7人の侍である(中島、舘、島根、藤嶋、江原、山田、北條)。役職はそれぞれ変更になっているが、一人だけ20年間同じ役職の人がいる。それは監事の島根正隆である。小柄な体であるが動きが軽快でいつも飄々としており、農作業や自然活動を好み、神奈川県から依頼を受け丹沢をはじめ県立公園の管理をしていた。ボランティア活動では各地に援農に出かけており、三浦半島のキャベツや大根、スイカなどを手伝っていた。大きなスイカを頂いたことがある。

山梨県で干し柿づくりも手伝っていた。また、幼稚園や保育園でも子どもに畑作業や植物栽培を指導していた。竹の伐採と竹炭づくり、大磯でのミカン園の管理など豊富な知識と技術、実践力は群を抜いていた。いつも、ニコニコしながら監事として「うどん会」を適切に導いてくれている。

発足から20年、この間多くの方に役員としてご活躍頂いた。発足時の加藤有次会長、池田輝夫支部長の両巨頭をはじめ会計高木増子、中島エツ子、幹事澤田 稔、門井孝一、監事大河原美春、顧問大谷金一、小机 實である。創成期の10年間には会計中村文子、指導部林 黎吉、広報部細田俊介、幹事京泉征三の面々にご活躍頂いた。思い出が走馬灯のように回り取り留めつかないが、麺を伸ばすときにパタンパタンと軽快な音を発していた澤田、うどんもそばも巧みにこなしていた林、軽音楽にのせてうどん踏みをしていたかかあ天下群馬の麦栽培農家出身の大河原、広報として常に写真を撮り「麦穂だより」の編集とフェイスブックに取り組んだ細田、背が高くスラリとしておりうどん作りに苦戦しながらも毎

回受付でお金を管理してくれた中村、温和で黙々と業務をこなしてくれた京泉、等が思い出として残っている。幹事として吉井孝大、桑畑祥生にもお世話になった。二人とも諸般の事情により役員は降りられたが会員としてうどん作りには毎回足を運んでくれている。

特筆すべきは長い間事務局長の激務に携わって頂いた門井孝一である。体調が不良

の時もあったがよく頑張ってくれた。時には奥様が内助の功を発揮し家族ぐるみで事務局を支えてくれた。感謝、感謝である。現在、役員は少し若返りが進み始めたが、30周年に向けて我こそはという有志を募りたい。人生90年時代、私も過去と未来を繋ぐ橋渡しをもうしばらく続けたい。その為には食（饅頭）と運動（農業）である。（敬称略）

北條秀衛会長が川崎市文化賞を受賞



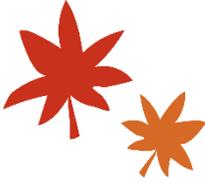
去る11月4日（木）午後2時から、川崎市国際交流センターで、第50回川崎市文化賞贈呈式が行われました。

北條会長の功績は、「川崎市の教育長などを歴任された後、公益財団法人川崎市文化財団理事長、岡本太郎美術館館長を歴任され、本市の文化芸術事業に広く携わってこられました。

川崎市文化財団理事長として、ミューザ川崎シンフォニーホール、かわさきアートセンター等の運営、発展に努力され

るとともに、ご自身の芸術や伝統芸能への深い造詣と情熱により、かわさきジャズ、川崎しんゆり芸術祭、川崎大師薪能など、多くの市民に親しまれている大型文化事業の立ち上げや運営を牽引され、本紙の文化芸術振興に貢献されています。また、岡本太郎美術館館長として、本市出身の芸術家である岡本太郎の魅力を市民に伝え、館の発展に尽力されました」と讃えられています。

うどん食べ歩き調査



中野敏雄

しばらく食べ歩き行動ができませんでしたが、久しぶりに、新しいお店を探し試食に行ってみました。(参加者・江原光子・橋本つね子・中野敏雄)

11月の初旬、好天に恵まれ立川の少し先、多摩モノレールの甲州街道駅下車徒歩2分、「手打ちうどん・どんたく」に11時30分到着。

先客が数人いましたが、椅子席10人、カウンター4人。二人で切り回ししている忙しいお店。

ゆっくりとメニューをながめながら注文、がっかりうどん900円、びっくりうどん900円、鴨せいろ900円を注文。何といてもうどん定食が沢山あって常連客向け。お酒のつまみも400円位で6品ありました。

注文が出てくる頃には、お店は満杯。外のベンチで数人待機。出されたうどんはやや黄色みを帯びた太さもまばらな、いかにも手打ちのつやつやうどん。一本つまんでかみしめて見ると、しこしこした味わいのあるやや細麺。それなりに結構食べられました。食後店主に聞いてみると粉は外国製とのこと、でも意外と味がしっかりしていた。ダシが良く効いていたせいかもしれない。定番のメニューは、もりかけ550円、麦きり700円、天ざる1150円、大もり150円増し、揚げ玉無料。

皆さんも一度行ってみる価値はありそうです。火・水定休(午後休憩あり)食後、立川に出て昭和記念公園のもみじを散策して帰路につきました。



びっくりうどん



寝かせているうどん

活動報告(前号以降)

10月24日(日) 第2回講習会 会場 高津高校 調理室

10:00~12:30 参加14名 役員9名

13:30~16:00 参加 5名 役員9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。

10月30日(土) サツマイモ・落花生掘り交流会

9:00~13:00 参加13名

11月13日(土) 麦まき

9:00~12:00 会場栗木634農園 参加8名



10月24日講習会



姉と弟でうどん作り



令和3年 収穫祭



令和3年 麦まき

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

本会の顧問・藤嶋とみ子さんが、一昨年「第48回川崎市文化賞」を受賞されたことを記事にしないで失礼しました。改めてお詫び申し上げます。

毎秋の恒例行事・収穫祭と麦まきは、好天に恵まれて順調に実施されました。サツマイモ(紅はるか)は上出来でしたが、落花生はタヌキの餌食になり、収穫量の減少は悔しいことでした。

新型コロナウイルス感染者が激減している状況が、このまま推移していくことを願うとともに、気を緩めず努力していきましょう。(光)