

麦穂だより

第8号

2004年 発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部

3月発行 事務局 川崎市麻生区白鳥3-13-3 北條鈴子 Tel.044-987-9149

昔、或お寺に一人のお坊さんがいたと。このお坊さん、お経を少しも読まず、修行もしなかったと。いつも遊び、人達を集めては酒を飲み、鳥肉を食べ寺の物は思いのままに自分のものにしてしまう、ほんとにしたい放題。

或夏、仏様の供物にと「むぎなわ」をたくさん頂いたのを仏様には供えずお客をたくさん集めて食べてしまったと。そして食べ残した「むぎなわ」は、箱に入れ、棚にのせておいたと。そのまま忘れ、次の年の夏、このお坊さんが棚の上の箱を見つけ、「さぞ、いたんでしまったろう」とみなの前でふたを開けたところ、中には小さなへびが入っていたと。このことを知った人びとは、「仏様の供物を勝手に食べたから仏様が怒ったのだろう」と噂したそう。

これは12世紀はじめにつくられた「今昔物語」にある話で、子どもの頃聞いた記憶があります。「むぎなわ」はうどんのこと。昔から、うどんは日本人に親しまれ、食べられていたことを知りました。奈良時代7世紀には遣唐使によって伝えられていたうどん。古い歴史をもつうどんです。

私の田舎は山形県庄内ですが、この地方は米作が中心であり、大麦・小麦の作付けはわずかで自家用程度ですし、小麦の収穫は7月になり後作には小豆がまかれています。

うどんは客用、行事食用として貴重なもので祭

りやお盆、結婚式などの祝い事のほか、葬式、法事の仏事にもうどんが出されます。そのうどんは「あんかけうどん」で普通にゆで、少し深めの小どんぶりに盛り、しょう油味の片栗粉をとろりとかけるものです。ゆで卵をのせることもあれば、仏事には甘辛く煮しめた椎茸のせん切りを散らしたりすることもあり、つやがあってこしのあるおいしいあんをつくるのが腕です。

この「あんかけうどん」は江戸末期のそば屋のメニューにもものっていて種もの

具入りそばとして、卵焼き、かまぼこ、椎茸、くわい等がのっていたようです。

うどんは「そば」と違って粹な食べ方ではなく家庭的なもののように思えます。落語等をみても、「そば」は「スルスルッ」と食べ、「うどん」は「ズルズルッ」と食べる仕草です。

それだけに親しみのあるのがうどんであり、武蔵野手打ちうどんは地粉でつくる手打ちとしての歯応えと舌触り、のど越しはなんとも云えないおいしいうどんです。これからもこの会で一層はげみ、私の打ったうどんを他の人にも食べて頂けるようにしたいと思っています。

菅原敬子

(川崎支部会員・川崎市議会議員)



さあ出来上がり、これ見てちょうだい！！

2003.6.29 支部講習会で

☆☆☆初挑戦で得たもの☆☆☆

山 末 宏 (Bコース参加)

人間の生活様式・食生活の変化や地域の食文化が、栽培技術の進化により季節に関係なく、又、流通革命で全国の物産が、簡単に手に入る社会となり、先人達が築いてきた地域に根ざした文化や伝統が消えつつある時に、うどんの会の活動について新聞報道と、参加している友人から話を聞き、自分なりの味づくりに挑戦してみたいと関心を持っていた。

うどんについて広辞苑には「小麦粉に少量の塩を加え水でこねて薄くのぼし、細く切ったもの」とあり、手打ちうどんやそばの実演でも簡単に出来あがっているのを見て、今年の年越しうどんは手作りだと、妻と二人で参加をすることになった。

講師のお話を聞き、いざ挑戦と粉に水を注ぎながらこねはじめた時から心配になってきた。力を入れながらお手本通りに一生懸命こねるも小玉ばかりでばらばら。講師の様な玉になってくれない。先輩の手助けで何とか形になり足踏みまで進みほっとしたが、今度は薄くのぼすのになかなかコツがつかめず腰に力が入らず、平均的に薄くなって

くれない。最後まで頑張り、成果物をみると形はきしめん、ほうとう、そうめんありで、予想した出来ばえにならず捲土重来と小麦粉を購入して、何とか腕をみがき、他人様におすそ分けが出来るようにとの思いを胸に帰宅したが、未だ挑戦をしていない。次回までには少し上達をしたところを見せたいものだと思っているが、はたしてどうなるものやら心配だ。

軽い気持ちでの参加であったが、地域の食文化が消え去りつつある現在、その伝統を守り伝えていく事の大切さと難しさを教えられた事は、うどん作りの腕よりも大事な何かを頂いた気持ちである。次回も参加するぞ！



ご夫妻で初挑戦です

2003.12.14 支部講習会で

平成15年度第3回支部講習会について

Aコース(9:30~12:00)は、会員以外の方を対象にうどんの打ち方を講習。

Bコース(13:00~16:00)は、主として会員を対象に打ち方、茹で方、試食をかねての懇親会を行ないました。

岡本みさ様は、お父様とお友達の3名で初参加。その感想を書いてくださいました。

山末様ご夫妻も初めての参加です。Aコースの写真がないのは、カメラの電池切れで撮影できなかったのです。昼休みに電池を交換してBコースに間に合いました。ご夫妻で初挑戦の様子を紹介したいので、原稿をお願いしました。最初のページの菅原敬子様も、今回は欠席でしたが、公務でご多忙中にもかかわらず支部講習会に何度か参加

され、その腕前はたいしたものです。(早々に原稿を寄せてくださったお三方に感謝!!)

茹で方講習と試食は、大好評でした。アルコール抜きの懇親会でしたが、満足していただけたと確信しています。

池田支部長と北條事務局長宅の自家製大根や柚子の提供があり、大根とほうれん草を糧に、下ろし大根、葱、生姜、柚子、七味、花かつお、擂り胡麻等の薬味で、多種多様な味わいを試しました。

とりわけ昆布、椎茸、鰹節をたっぷり使った付け汁のおいしさは、プロ顔負けでした。

毎回の講習会に会場を提供してくださる高津高等学校関係者の皆様に、この場を借りて厚く御礼申し上げます。そして初めての調理実習で、準備や手順、後片付けに大変なご苦勞をなされた役員の皆様には、1日中お疲れ様でした。

うどん・うどん・餛飩

岡本みさ

(Aコース参加)

日本で生まれ、日本で育ったわりには、「お米が食べたい。食べないと死んじゃう」と思ったことがない。そのかわり、小麦粉が好きなのである。

パンはもちろんのこと、マカロニ・花巻（ニクまんの外側だけみたいな感じ）・お好み焼き・スコーン、そして、「うどん」が。あのつやつやした白いうどん。釜揚げよし、さっぱりとざるでよし、肉うどんよし、上にミートソースかけてよし、明太子とまぜてもよし、カレー南蛮よし。ああ、きりがいいほどよい。それなのに私は小麦粉と発音できずになぜか「こむみこ」となり、うどんは「うろん」になってしまうのである。そのうどんを自分で作れるとは、なんと楽しそうな、と思い参加したのです。実は昔一度一人で作ってみたことがあるのですが、その時は「全粒粉」を使ったせいか、とても不味かったのです。「今回はどうだろうか」の不安を少し抱えながら、エプロンをしてチャレンジしました。しかし、心意気はあったものの、悲しいかな、持久力がありませんでした。粉と水を混ぜているうちは良かったのですが、麺棒でのばすのに疲れて（飽きて？）しまい、かなり生地に厚みがあるうちにさくさくと包丁をいれて

しまいました。立派な「ほうとう」並の太さのうどんができました。先輩方の「ゆで時間は通常の3倍だね」というお言葉をいただき、家に帰ってから、20分は茹でたでしょうか。つやつや・こしこしの太いうどんのおいしいこと。釜揚げにしてシンプルに食べました。また、自分でこねてみたいという思いはあるのですが、私にはうどんのような「こし」がないことがよくわかり、講習会後はまだ、一度もこねておりません。こんな私を教えて下さった講師の方々、本当にどうもありがとうございました。皆様のうどんに対する情熱が伝わってきた講習会でした。



初の試食会でもありました。

2003. 12. 14

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

12月14日 支部講習会(H15年度第3回)

2004年

- 1月14日 本部役員幹事会参加(支部長他)
- 1月26日 本部第12回役員会参加(山田幹事長)
- 2月4日 支部役員会(第4回)
- 3月7日 本部講習会
- 3月14日 初心者講習会(午前中)
支部講習会(H15年度第4回)

(今後の予定)

- 3月21日 麻生区市民学級講習依頼
(黒川青少年野外教育センター)
- 5月9日 平成16年度支部総会 予定

5月9日(日)

加藤先生を偲ぶ会(予定)

上手にゆで上がると、麺をはしで持ち上げ、にっこり笑う。東京・小平市の自宅の庭に建てたうどん小屋「有山庵(うざんあん)」で見せる表情が、妻の順子さん(66)は好きだった。「本当にうれしそうで。うまくできたうどんを人に食べてもらうことが、主人の喜びでした」



普及会」を設立。年に三十回ほど講習会を開き、うどん打ちを教えた。

その日の気温や湿度に合わせて、粉に混ぜる塩や水の量を微調整した。真夏でも、「水分が飛ぶから」と窓を閉め切り、汗を流しながら生地をこねた。「食文化を忠実に残したい、と考えていたようでした。その

大みそかには毎年、「年越しうどん」を四ヶ打って、近所にも振る舞った。

同市がある武蔵野台地一帯は水に乏しく、江戸時代から、米の代わりに育てた麦でうどんを打ち、主食としてきた。後に「武蔵野手打ちうどん」と言われるうどんは、しっかりとした歯ごたえがあり、麺をざるに盛って、軽くゆでた野菜と一緒に温かい付け汁で食べるのが特徴だった。しかし、戦後に都市化が進んで麦畑が失われていくと、徐々に廃れていった。

約三十年前、母の死をきっかけに、その打ち方を思い出しながら試行錯誤を重ね、伝統の味を再現していった。地域でうどんを打つ人がいなくなったら、郷土の食文化が失われてしまう。そんな危機感があった。

「うどん博士」。いつしかそう呼ばれるようになった。一九八八年には「武蔵野手打ちうどん保存

指導は、厳しいものでした」。同会幹事長の福田一訓さん(60)は振り返る。

国学院大学では、四十年以上にわたって学芸員養成課程の教員を務め、博物館学の先駆者として知られた。調査や講義などで国内外を共に旅行した同大教授の青木豊さん(52)は「一本気に研究に打ち込む人だった」と語る。自宅に教え子を招き、うどんを前に語り合うことも多かった。

昨年三月に退職した後は、「うどん学」の確立を目指した。が、同年九月、がんの転移が見つかり、小平市内の病院に入院。亡くなる三日前から意識が混濁し始めたが、もうろうとする中で、突然起き上がり、うどんを打つようなしぐさを見せたという。

「何回うどんを打っても、これでいいということはない」。自身の言葉通り、最期までうどん打ちの道を追究した。

ウゴンウゴンウゴンウゴンウゴンウゴンウゴンウゴンウゴン

あとがき

ウゴンウゴンウゴンウゴンウゴンウゴンウゴンウゴンウゴン

去る2月8日(日)、門前仲町で下車して富岡八幡宮の骨董市に行きました。

ひょうたんの図柄に目の無い私ですが、ふと麦穂を描いた蒔絵が眼にとまりました。

黒地に簡潔・大胆に表現されているところが気に入り、値段も思いの外安かったので、手に入れました。

「麦穂だより」のことが頭の片隅にある為でしょうか。麦にアンテナを張っている昨今の私です。

“伸びた麦の芽トントントン ぼくらは麦踏み

踏んでいく踏めばその芽が 麦の芽が しっかり根を張り 葉を伸ばす”

歌詞は不確かで、調べようもないのですが、子どもの頃習った歌(「麦ふみ」か?)を思い出しました。

今は亡き加藤会長様の期待と願いのこめられた「麦穂だより」をしっかりと根づかせ、育てていくには、会員の皆様のご協力が不可欠です。

ご投稿をお待ちしています。