

麦穂だより

第 82 号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2023年2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/>)

日本うどん学会 (JAPAN UDON ASSOCIATION)

～学会の年報 (うどん道) は知識豊富で面白い～



会長 北條 秀衛

「日本うどん学会」は日本全国のうどんや麺類に関することを「アカデミック」にそして「面白く」研究する学会だそうである。おもに関西を中心に組織され活動している。

「うどん」の手打ちを修業し「保存と普及」を主目的としている我が会は「手打ちうどん」にこだわり、食べ歩きを実施し、最近では「麦づくり (農林 61 号)」と地粉づくりに精をだしてきたが、コロナ禍でここ数年、何となく元気がなくなりつつある。初心に帰り「うどんの歴史」「全国のうどん」「うどん関係団体の活動」を皆で学び直し「面白く」「元気が出る」ようにしたい。その第一弾として「日本うどん学会」を紹介するものである。

1 「日本うどん学会」の発足

平成 15 年 (2003 年) 6 月 14 日に会則が制定されているので、この日が会の発足日と推察できる。今年で 20 周年で我が会発足の 3 年後である。

2 「目的」

うどんをはじめとする麺文化の学際的研

究の発展向上のため、様々な分野の研究者・実務家が交流し、貢献することを目的とする。

3 「事業」

- (1) 大会及び研究会の開催
- (2) 年報及びその他印刷物
- (3) 本会の目的に資するための国際交流
- (4) 本会の目的達成に必要な事業

4 「会員」

正会員 (会費 4000 円)
賛助会員 (一口 10000 円)

5 「事務局」

神戸学院大学

6 「全国大会」

年 1 回 (全国各地で開催) 第 1～18 回

7 「学会誌」

「うどん道」 創刊号 (2005 年 1 月発行)
17・18 合併号 (2022 年 3 月発行)

* 「うどん学会」をクリックすると全てを読むことができる。時間があるときにじっくり読むと「うどん」に関する論文やシンポジウムが数多く掲載されており、大変勉強になる。

「武蔵野手打ちうどん」の事など

特別顧問 中島常雄

関東平野一帯は、おおむね米麦二毛作地帯である。米に並んで大麦・小麦も主食とされる。小麦は粉にすれば、様々な食べ方ができる。収穫した小麦を製粉し、うどんを打って日常食とすることが、関東一圓の農家に定着した時代がある。「武蔵野うどん」と言っても、武蔵の国一国に限定して言うわけでもないようである。

私は一ヶ月ほど群馬県の農家に泊まり込んで田植の手伝いをした事がある。戦時中、男手が足りなくなった農家を支援するのに農学系統の学生が「学徒動員」されたのである。群馬県の北端、今は「みなかみ町」に組み込まれている旧桃井村の農家である。

早朝から一日中、田植え作業が続くのであるが、夕方一足早く主婦の人が田んぼを離れる。全員が一時間程して仕事を切り上げ、家に戻ると風呂が沸いており、夕食の準備ができています。夕食は野菜を具にした煮込みうどんである。美味しく頂いたわけだが、他の献立ての記憶はない。今考えると、忙しい田植えの時期に、手際のよいことだと思う。

うどんを手際よく打つ事が農家の主婦の資格だと聞いたこともある。手間を惜しまず時間をかけて、というわけには行かない。時代、地域の状況に合わせて様々な作り方が決まってくるのであろう。

「やり方はいろいろある。どんなことをしても、うどんはできる。」初代会長の池田さんの言葉を思い出す。この会はその一つを定型として保存する。と続くのである。

定型＝材料や分量、作業の手順など、それぞれに決められている。

その定型は我々の会「武蔵野うどん保存普及会川崎」の母体である「武蔵野うどん保存普及会」から伝承したものである。それは小平地域一帯に麦作農家の日常食として定着していた手打ちのうどんを原型として定形化されたと聞いている。

この会は小平市にお住まいの國學院大学名誉教授加藤有次さんの主導で設立された。加藤さん(故人)の専攻は博物館学である。食文化の保存はその専門領域の課題である。手打ちうどんの愛好者集団と言うだけではなく、ある時代の食文化の一つを伝承・保存し、更にはこれを広めると言う意図で設立された会である。それを「武蔵野手打ちうどん」と言う名称で伝承することの意義は専門的に吟味、検討されている。食文化は勿論、農業、農学、食品工業、食品化学、等々、関連する分野も広そうである。

うどんの手打ち体験を足場に、様々な方向に興味を持つ事もあるだろう。うどんグルメ、麺作りバラエティー、e t c。

そして、時には「武蔵野うどん」保存普及の意義について考えてみるのがあっても良いように思う。

筆者は東京農業大学名誉教授・農学博士

1928(昭和3)年3月生まれ

当会で2014年～2010年 副支部長

2010年～2017年 副会長

「麦穂だより」に多数回執筆

再入会に心躍る

「武蔵野手打ちうどんは天下一品」

大河原美春(会員)

教職を卒業し、発達障害者のグループホームの開設、自分の趣味のアトリエ開設等の関係で、しばらく武蔵野手打ちうどんの会を休会していました。休会したからといって手打ちうどんの事を忘れた訳ではありません。退職後も小学校の特別支援学級や不登校の児童生徒の通級学級「ゆうゆう広場」に出掛け、手打ちうどんの実習を行っていました。

小学校の特別支援学級では、授業参観という形で、私も先生も保護者も子ども達と一緒にうどん作りをしました。

手が粉で汚れたり濡れたりすることを嫌う子どももいますが、お母さんも先生も私も校長先生もみんなうどん粉を捏ねているので、いつの間にか一緒に捏ねはじめ、少しずつ同じ行動がとれるようになります。

みんなで捏ねた塊を踏み延ばす時、私は近くにいる軽そうな子を指名し、おんぶするのです。その子どもの名前を聞き、「さっちゃんねサチコっていうんだ本当はね、、、」と「さっちゃん」の曲に合わせてそのこどもの名前に替え、歌いながら踏み固めるのです。何人かの子どもの名前に合わせて歌っているうちに、いい按配に塊が延びてくれるのです。

切ったり、茹でたり、冷水で揉んだり、箸に分けたり、子どもの障害の程度に合わせ、その子ができることを生かし、保護者も交えながら互いに来る仕事を見つけ、無事に食べるころまで漕ぎつけます。

「いただきます」私も子ども達も先生も保

護者も校長先生も、みんな黙って「にこにこ」「つるつる」「おいしいおいしい」の連発です。「うどん嫌い」と言っていた子どもも、いつの間にか「つるつる」とうどんを吸っているのです。後に子ども達から手紙が届きました。「うどんおいしかったよ」「先生におんぶしたのがうれしかった」と。子ども達との楽しかったうどん交流は忘れる事ができません。

また「ゆうゆう広場」での出来事です。明日は調理実習「うどん作り」の日です。一人の生徒が私に尋ねました。「先生、スーパーマーケットに袋入りのうどんが20円で売っているのに何で苦労してわざわざうどんを打つの、ばかじゃないの。私はいやだね」と。調理実習の日、その生徒はいつもの11時頃ゆうゆう広場にやってきました。うどんを作っていた生徒は「今頃来やがって、あんな奴にはうどんは喰わせねえ。先生俺たちいやだからね」と。私はにこにここと「良く来られたね。〇〇さんも一緒に食べようよ」と誘い、その生徒の分を用意しました。すると素直に申し訳なさそうな表情で誘いに応じ、席に着いたのです。その生徒は、もっとももっとと言わんばかりに箸で箸を引っかき、小さな麺の端切れまで腹いっぱい食べてくれたのです。次の日その生徒はこっそりと「先生おいしかった」と呟いてくれました。その後通級時刻も以前より早くなり、調理実習にも参加するようになったのです。武蔵野手打ちうどんの効果です。

さて休会中でも、あちこちの武蔵野手打ち

うどんの食べ歩きをしました。
特に何回も足を運んだのは川越の仙波下にある「真打」という武蔵野手打ちうどんの店です。つけ汁が4種類あり、その中から2つ選ぶ事ができます。私はいつも「肉汁」と「ごまだれ」を選びます。普通盛りを注文しても大人が腹いっぱいになる程大盛りで、大盛りを頼んだら大変です。それに色々な野菜の天ぶらを頼み大満足して帰ります。川越の友人は「大河原さんは〇〇御膳といった川越名物のご馳走を食べさせたいのに、いつも武蔵野うどんなのだから…」と嘆きます。写真は、私が作ったお揃いの帽子を被り、武蔵野手打ちうどんに満足した仲良し四人組です。グループホームもアトリエも安定した今、改めて「武蔵野手打ちうどん保

存普及会川崎」に再入会しました。農林61号の小麦の種を蒔き、育て、麦刈り、脱穀し、その小麦でうどんを打つ。何と尊いことでしょう。スローライフ、まさに手と体を使って本物を楽しむのです。農林61号の小麦は、香りも味も天下一品です。こんな小麦粉でうどんを打てる幸せを誇りに思います。「武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎」
ありがとう。



活動報告(前号以降)

- 11月19日(土) 麦まき 場所 栗木634農園 参加5名
- 12月4日(日) 第3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
 - 第22回総会 12:30~ 参加12名 役員9名
 - 懇親会 13:00~ 参加12名 役員9名

午前中に講習会を行い、コロナで延期になっていた令和4年度の総会・懇親会が行われました。会員総数40名中23名出席、委任状15名ということで総会成立が確認され、事業報告・決算報告、会計監査報告が行われ、滞りなく承認されました。続けて事業計画案、予算案が提案され、承認されました。総会終了後、役員が打った「地粉うどん」を食べながら懇親会が行われました。

- 2月5日(日) 麦踏み 場所 栗木634農園 9:00~ 参加4名
- 寒い中、霜が降り全体の麦踏みと、農園の整備が行われました。



第3回講習会



麦踏み



麦踏み