

麦穂だより

第 83 号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2023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 TEL090-1427-7260
ホームページ URL (<http://musashinoudon.dokkoisho.com/>)

令和 5 年度第 23 回定期総会・懇親会 報告

と き : 2023 年 5 月 21 日 (日) 11 時 ~ 13 時 30 分
と ころ : 高津高等学校会議室及び料理室

新緑に囲まれた爽やかな日曜日、定刻 11 時に総会を開会。村田事務局長から総会定数の報告 (会員 41 名・当日参加 19 名・委任状 18 名) があり、北條会長の開会挨拶のあと吉井孝大議長の進行により総会が開始されました。

村田事務局長から事業報告、中野会計から決算報告、橋本監査から監査報告があり、すべて拍手承認されました。続けて 5 年度事業計画案、予算案、役員構成案が提案され了承されました。

第 2 部、懇親会は関東の地域うどん「埼玉ときがわ武蔵野うどん」「水沢うどん」「村山うどん」を選定し参加者皆さんでゆで上げました。そのあと、川崎の地元野菜と特製出汁・肉入り出汁で試食会がスタート。それぞれ感想を言いながら、三種類のうどんをいただく皆さん満足、楽しい交流会となりました。

(会長挨拶要約)

20 周年事業を予定していましたが、コロナ禍で時期をのがしてしまいましたので 25 周年事業としたいと思

います。先日、小平の本部で総会がありました。

小平は今年で 35 周年 (1988 年 1 月創立) を迎えるそうです。昨年「武蔵野地域のうどん文化」が文化庁の「100 年フード」に認定されたことから講習会の参加者も殺到するほどの人気となって会員も増えているようです。川崎でも会員が減ってきているので、うどん塾などを開いて会員増につなげていきたいと思ひます。高齢化が課題となっていますが、皆さん元気であります。「うどん」は長く、太く、元気につながっています。川崎では、麦を作っています。麦から粉とうどん打ちまでつなげている会はまれであります。・・・今日は、近在のうどんを集めて試食会をいたしますので、皆さんどうぞ楽しんでください。



うどん試食会

栗木 634 野(武蔵野)農園で小麦の収穫作業

晴天に恵まれた梅雨入り前の三日間、5月26日・27日・28日、会員、役員、ボランティアの皆様の協力をいただいて、精力的に麦の収穫を行いました。

初日は12名が参加して、麦の刈り取り。スギナやカラスノエンドウなど野草に絡まれて一手間かかる刈り取りに一同大汗をかいて作業を進めました。

二日目は8名で少し残った麦穂を刈り取り、畑の一角に積み上げシートをかぶせ、それと並行して、刈り終わった畑の除草作業を行いました。

当初はここで一週間日干ししてから脱穀する予定でありましたが、次の週初めから梅雨入りとの情報が知らされ、急遽三日目に脱穀となりました。今年は幸いなことに天候に恵まれ、麦秋が早くやってきて、立ち枯れ状態で乾燥していたため天日干しを省略することができました。

三日目朝早くから、脱穀の場所づくり。大きなブルーシートを敷いて、風下にもみ殻が散逸しないようにシートでフェンスを建てる作業をしました。

9時になると脱穀機が運ばれてきました。早速ブルーシートの真ん中に機械を据え付けてエンジンを始動し作業開始。刈り取られて山積されている麦束を手渡しリレーで機械の挿入口まで届けると、あっという間に籾と藁束とに分割されて行きました。今日参加されている皆さんは10名、小さな女の子も一生懸命働いてくれて、大変助かりました。

作業は、途中で機械のトラブルもありましたが、実質2時間ほどで終了しました。

約1400㎡の作付で今回収穫できた小麦（農林61号）は約160kg。

この後、晴天の続く天気予報を待って、保存倉庫の広場にブルーシートを敷いて小麦を広げ天日干しを数日間行う予定です。小麦が完全乾燥したら紙袋に入れて保存し秋になったら製粉を始める予定です。新粉での武蔵野うどんの試食は秋までお待ちください。



麦刈風景



脱穀の様子



私もお手伝い



袋詰めされた小麦

活動報告(前号以降)

- 3月5日(日) 第4回講習会 会場 高津高等学校調理室
10:00~12:30 参加17名 役員8名
13:30~16:00 参加10名 役員8名
- 4月10日(月) 役員会 会場 市民活動センター会議室 出席8名
- 5月6日(土) 武蔵野うどん小平本部定期総会 会場 小平市福社会館
川崎から2名参加
- 5月21日(日) 第23回定期総会 会場 高津高等学校会議室・調理室
11:00~13:30 参加19名・委任18名

令和5年度事業計画

- 講習会 第1回 7月2日(日) 第2回 10月1日(日)
第3回 12月3日(日) 第4回 3月3日(日)
会場 いずれも高津高等学校予定(学校行事によって変更あり)
- 道具の点検 9月9日(土) 会場 のびのびファーム麻生
- 手打うどんの食べ歩き開催 会場店調査中
- さつま芋・落花生掘り交流会 10月下旬 会場 六三四野農園
- 小麦(農林61号)の栽培 六三四野農園
- 会報「麦穂だより」の発行(年4回程度)・ホームページの更新
- 手打うどん講習会への講師派遣と伝承活動の普及
- 新規会員の加入促進活動
- その他関係団体事業への参加など

武蔵野うどん保存普及会総会に参加して

武蔵野うどん保存普及会(小平)は今年で創立35周年を迎えます。現在会員は100名余り。年間事業として、会員講習会6回、体験講習会3回、役員講習会1回などを行っています。更にふるさと村の共催事業(年間21日間営業・販売食数700食余り)や親睦旅行、手打うどん講師派遣事業、ホームページの開設など様々な事業展開をしています。

令和4年度には、「武蔵野地域うどん文化」が文化庁の「100年フード」に認定され、小平観光まちづくり協会と連携事業を展開したことにより新規会員が増加したとの報告がありました。

新役員の紹介(令和5・6年度)

今年度の総会で役員の交代がありましたので紹介いたします

会長	北條 秀衛 (再任)
副会長	江原 光子 (新)
副会長	中野 敏雄 (新) (広報部長)
幹事長・事務局長	村田 芳包 (再任) (指導部長)
会計	田中 英夫 (新)
会計	清水 寿美子 (新)
幹事	坂本 光弘 (事業部長) (再任)
幹事	村石 浩一 (事業部) (再任)
会計監査	橋本 つね子 (再任)
会計監査	佐伯 俊治 (新)
顧問	藤嶋 とみ子
顧問	中島 常雄
顧問	舘 健三

《新会員募集中》

「武蔵野うどん保存普及会川崎」には、いつでも会員になる事が出来ます。
うどん文化に興味のある方、美味しいものを自分で作って食べて見たい方、大歓迎です。年4回開催している講習会に体験参加して活動の様子をご覧ください。

関東の地粉を使って、自分で作ったうどんは間違いなく絶品。一度試してください。

ご連絡・お問い合わせは次まで。

事務局長 村田 芳包

〒216-0033 川崎市宮前区宮崎 2-2-4-108

Tel.090-1427-7260



《後記》

今年も、紫陽花・あやめの季節になりました。武蔵野農園では麦の収穫と「紅はるか」の植え付けが順調に進行し一段落。

猛暑を間近にしてエネルギーを蓄えるうどんの食べ方、人それぞれ。さっぱりと食べるとカロリーが足りない。でも、湯引きした肉類とたっぷりの各種野菜に辛みの効いた中華ダレなど工夫は色々。とにかく、汗をかいてうどんを打ちましよう。(記/中野)