

麦穂だより

第 84 号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2023年9月15日
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/>)

「日本一 長寿の里と早魃(かんばつ)」

会長 北條 秀衛

私ども「武蔵野手打ちうどん保存普及会 川崎」は活動の一環として「六三四(武蔵)野農園」で小麦(農林61号)を栽培しているが、その所在地は川崎市麻生区栗木である。その麻生区が、何と「日本一の長寿の区に認定されたのである。(厚生労働省 令和2年市区町村別生命表) 男性84.0歳、(全国平均81.5歳)、女性89.2歳(全国平均87.6歳)で男女ともに日本一である。その理由はいろいろあげられているが、1坂道が多くよく歩く、2自然(緑)に恵まれている、3医療環境が整っている、4文化・芸術やスポーツ活動が盛んである、5経済的に比較的恵まれている、6高齢者施設が充実している、これらが複合的に重なったの結果だと思われるが、国勢調査を基に出された数字であり、調査は5年に一回なので今後5年間は日本一の長寿の里となるのである。

地球温暖化の影響がこの麻生区にも及んでいるが、その最大のものが早魃(かんばつ)である。高温が続き雨が降らないのである。まとまった雨が降ったのは7月2日で、次が8月のお盆時に台風の影響で降ったもので、この間約40日降らなかった。この影響はあらゆる所に及んでいるだろうが農作物も大きな被害を受けている。葉の大きい里芋が枯れ、トマトや茄子、しし唐などは花は咲くが実にならない。夏野菜全体が収穫量激減である。

畑には水がないので水やりをやらない(やれない)のが一般的な常識であるが、緊急対策として水を入れた重いタンクを背負い水やりをやった農家も多い。水道代がいくらかかるのかと皆、恐々としている。「六三四野農園」には幸い水道が敷設されているが、私も水やりですっかり疲れ果ててしまったとともに真っ黒に日焼けした。水やりのせいか農作物は九月に入り元気になってきた。そして、農業を40年近くやっているが初めての経験をしている。スイカが8月後半からゴロゴロなり始めたのである。お盆に大事に食べていたのが嘘のようなものである。水やりの効果か昨年は大凶作であったさつま芋も蔓がしっかりしてきた。里芋も枯れずに成長は遅いが頑張っている。落花生も順調である。9月に梅雨明けの状況のようである。冬瓜も黄色い花が満開である。ひょっとしたら10月に美味しいスイカが食べられるかも知れない。

この異常気象はここのところ続いている。夏が猛暑で、秋が短いがりとり冬もあまり寒くない。麦まきも、麦踏も異常気象の中で実施している。霜柱が立たず麦踏が必要なくなる代わりに、冬も少雨で水やりを余儀なくされている。

農業の危機であり、地粉(農林61号)の危機であり、手打ちうどんの危機であり、人間存在の危機である。

令和5年度第1回定期講習会

7月2日（日）10時から役員を含めて20人が参加して、講習会がスタートしました。まだ梅雨が明けていないのに、連日晴天の日が多く、本日も蒸し暑い中クーラーを切ってうどん作りに奮闘しました。

農林61号500g、塩23g、水220cc、夏仕様の塩梅でデモ打ちがはじまり、皆さん熱心に解説を聞きながらじっとデモを見つめていました。

今日は湿度の関係で水を少し減らしたほうがいいのではと、指導部長が助言をしました。それではみなさん作業開始。途中の「押し」と「切り込み」のデモを含めて約2時間、ベテランはもちろん初心者の人も含めて、それなりに美味しいうどんが出来上がったようです。今晚の夕食が楽しみです。

午後も、16名が参加して満身に講習会が終了いたしました。次回は10月8日です。



参加者の感想



この前にうどんを打った時よりも、上手に、出来た気がします。家（家族）にいる時も、のばす時はツルツルに、切る時は細く、などのコツを少しつかんだので、またきてしょうずに作りたいと思いました。

長田 恵菜（小学生）

変わりうどんの食べ方

シーチキンの油を切って、ボールに入れる。そこへネギ、ミョウガ、大葉、などを荒みじん切りにして、納豆と一緒に入れよく混ぜる。オリーブオイルとうどんつゆ（あまり多すぎなく）を入れ更に混ぜる。

茹でて冷やしたうどんを皿に入れ、これらの具材を上からかける。食べる時に海苔をちぎってふりかけ、好みに七味などをかけ食す。



会員 岡林 京平

活動報告(前号以降)

- * 麦刈・麻生区栗木「六三四農園」
5月26日(金) 9時~14時 参加12名
27日(土) 9時~13時 参加8名
- * 麦の脱穀・上記農園
5月28日(日) 9時~13時 参加10名
- * 第1回講習会 会場 高津高等学校調理室
7月2日(日) 10時~12時30分 参加10名 役員10名
13時30分~16時 参加8名 役員10名
- * 派遣講習会
7月29日(土) 岡上子ども文化センター
こ文・わくわく合同行事 NPO法人児童育成会ココロ
「うどん講習会」 参加者20名 派遣指導者3名
- * 小麦の洗浄・日干し 会場 ゆうゆう広場あさお
8月5日(土) 9時~14時 参加6名

これからの活動予定(12月まで)

- ◎ 「武蔵野手打ちうどん塾開講」
連続5回の【うどん塾】を開講します。
10月8日から3月中旬まで5回、制作実習と食文化体験
申し込みは事務局までfaxかメールで、定員20名(多数抽選)
参加費5000円(教材費)
- ◎ 9月16日(土) 9時~ 道具の点検整備 ゆうゆう広場あさお
- ◎ 10月8日(日) 10時~ 第2回講習会 高津高等学校
13時30分~「うどん塾」開講 高津高等学校
- ◎ 10月21日(土) 10時~派遣講習会 あそびの寺子屋 中原小学校
- ◎ 10月28日(土) 10時~(予定) さつま芋・落花生掘り交流会
栗木 六三四農園
- ◎ 11月12日(日) 頃 「麦まき」
- ◎ 12月3日(日) 10時~第3回講習会 高津高等学校
13時30分~「うどん塾」第3回

うどん講習会派遣事業

「岡上子ども文化センター・わくわく広場合同行事」

NPO法人児童育成会コッコロ主管

7月29日（土）10時～13時 岡上子ども文化センター

子ども文化センターを中心に活動している子どもたち20人が集まって、猛暑の中、熱中症に気をつけながら「うどん作り」に挑戦しました。

指導者は3人（会長と指導部長と会計）。ベテランの指導者のもと、子どもたちは大汗をかきながら真剣にうどんを打ちあげました。



小麦の洗浄と日干し作業

8月5日（土）9時～14時 ゆうゆう広場あさお

5月26～28日に収穫し保管していた小麦（約160キロ）を倉庫から担ぎ出して袋を開き、少しずつザルにあけ水洗いを開始。洗いながら目視でゴミを取り除きザルごとしばらく水切りをする。また別のザルに小麦をあけ水洗い。

広い駐車スペースにブルーシート（12畳くらい）を広げ、そこに水を切った小麦を広げ太陽にさらす。参加した役員5名で、この作業を何十回も繰り返すこと4時間余り。ブルーシートの青が見えないくらい、洗われた小麦が広げられ真夏の陽光にさらされた。この状態で夕方まで干してから収納するのだが、9月になってもう一度くらい日干し作業が必要になってくる。



小麦の洗浄



小麦の日干し

《後記》

この便りが皆様に届く頃には、少しは秋らしくなっているでしょうが、畑作業にとって天候異常にはほとんど困ってしまう。地域によっては連日の大雨、ところ変われば雨なし干ばつ。栗木の六三四農園でも雨が少なく水撒きが大変になっている。それでも、草達は元気に生えてくる。雑草とはよく言ったものだ。

我々もコロナに負けず、雑草のようにたくましく暮らしましょう。