

麦穂だより

第 85 号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2023年11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/>)

【武蔵野手打ちうどん塾】開講

うどん会として第 3 回目となる【うどん塾】が開講されました。前回は 2013 年 10 月であったので 10 年ぶりの開講となります。

今回はPR期間が少なかったせいか広報が行き届かず、参加者は 10 名となりました。(8月24日から広報開始・募集パンフ 2000 部各方面配布)

第 1 回講習会は 10 月 8 日(日)午後 1 時 30 分から 4 時まで、高津高等学校で開催しました。指導は村田指導部長、解説は北條会長が担当しました。塾生の大半はうどんを打つのが初めてということもあって、大変熱心にメモをとりながら参加していました。

今後 3 月まで 5 回の講座(1 回は食べ歩き等)が開かれますが最後に修了証を交付することになっています。受講生の皆様には是非最後まで頑張って参加してください。



【派遣講習・あそびの寺子屋中原小】

10月21日（土）9時30分から中原小学校を会場としてスポーツドリマーズ主催の小学生を対象にしたうどん作り教室が開催されました。参加者は親子13組、子どもが複数の家族もあり賑やかにうどん作りがはじまりました。

（参加者の感想）

- ◎ うどん作りをはじめたいけんして、こねたり、ふんだり、切ったり、1つ1つのさぎょうがむずかしいけど、作ったときのたっせい感がうれしかったし、楽しかったです。また家でも作ってみたいです。（3年生）
- ◎ うどんのきじを足でふむのがとても楽しかった。（2年生）
- ◎ とても楽しみにしていた、うどん作り！最後まで、がんばって作っていたので食べるのが楽しみです。すてきな経験ができました。（親）
- ◎ こなをまぜるのがむずかしかったけれど、たのしかった。（1年生）
- ◎ 子どもとの共同作業ができ、楽しい時間をすごすことができ、ありがとうございました。うどん作りははじめてでしたが、こねる事ものばす事も力がかかる事がわかりました。（親）
- ◎ めんぼうで生地をのばすところがむずかしかったです。でも、うどんを作るかていが知れてたり、めずらしい手うちうどんを作れてうれしいです。しかもプロの方々に教えてもらい、とても上手く作れました。（4年生）
- ◎ 初めてうどんを作ったけど、水と粉を混ぜたりこねたりした。うどんの作り方が意外とおく深くて、作って楽しかった。（6年生）
- ◎ 本日は親子での共同作業の会をありがとうございました。久々に子どもとの交流が深まり大変よかったです。ぜひ来年以降も続けてほしいです。（親）



【道具の点検作業】

講習会を開催するにあたって一番重要になるのは「うどん打ち道具」であります。毎回 20 名から 30 名が参加できるように、用具の員数を揃えておく必要があります。なにぶんとも食品を扱う用具ですから、清潔が第一。のし板・まないた・のし棒・捏ねボウル（大中小）・踏みマット・踏みビニール・滑り止めマット・計量器具・刷毛と塵取り・包丁等々。

これらを洗って干して員数点検を行います。更には、消耗品や食品材料の在庫確認、うどん包丁研ぎ・油さしなど様々な作業が待っています。

今年はこの作業を 9 月 24 日（日）9 時から「ゆうゆう広場あさお」でおこないました。（参加役員 4 名）

【落花生・サツマ芋掘り交流会】

うどん会の会員交流事業として 10 月 28 日（土）栗木六三四野農園において落花生・芋掘り事業を開催しました。参加者は子どもも交えて 15 名。

汗ばむ陽気の中、皆さん一生懸命サツマイモと格闘、落花生は抜いた根っこから豆を取り外すのが大変、一時間ばかりの作業を終えると休憩。昨日から仕込んでおいた、この農場でとれた地粉の「ほうとう鍋」を囲んで、汗を拭き拭き交流会となりました。



【第 2 回定期講習会】

10月8日(日)10時から役員を含めて22人が参加して講習会が行われました。少しも秋の気配が感じられない連日の暑さの中、うどん作りに励みました。今回は農林61号500g、塩23g、水240ccの塩梅でデモ打ちからスタートしました。何分にも陽気が夏の気配のため加水の調整が少し難しかったようです。午後の部はうどん塾のため、会員参加は3名でした。

【小麦の種まき】

11月12日(日)朝7時から栗木六三四野農園において、小麦【農林61号】の種蒔きを行いました。参加者は地元協力者も含めて15名でした。(詳細次号)

【これからの活動予定】

- ◎ 12月3日(日)10時～ 第3回定期講習会 高津高等学校
六三四野農園で収穫した「農林61号」を使って
ニューうどんに挑戦
- ◎ 12月3日(日)13時30分～ 武蔵野手打ちうどん塾 高津高等学校
第2回目の実習に挑戦
- ◎ 1月中旬(土or日) 六三四野農園で麦踏経験
- ◎ 2月中旬(土or日) 六三四野農園にて第2回目の麦踏経験
- ◎ 3月3日(日)10時～ 第4回定期講習会 高津高等学校
- ◎ 3月3日(日)13時30分～武蔵野手打ちうどん塾 高津高等学校
第3回目の実習に挑戦
- ◎ 3月中旬(日) うどん塾生と会員による手打ちうどん試食会
近在の手打ちうどん屋訪問

《後記》

11月6日に久しぶりに上高地に出かけた。紅葉はしていたが何かすっきりしていない、赤くなるのを待たないで落葉してしまった樹種もある。白骨温泉に泊まったが夜になっても外気温が14度、夜の宴のせいかな暑くなって窓を開けて深呼吸した。これも温暖化のせいかな、麦まきを済ませたが、今シーズンの小麦の生育が気になる。(中野記)