

麦穂だより

第 86 号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2024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 TEL090-1427-7260
ホームページ URL (<http://musashinoudon.dokkoisho.com/>)

地球沸騰化と麦踏み

会長 北條 秀衛

今年の正月を期して、フェイスブックに畑の現況報告の投稿を始めた。それは地球が既に温暖化を通り越して、沸騰化に入りつつあることをありのままの姿が身近で最も自然に近い畑（農業）から警鐘することにしたものである。

太陽（日照）・雨・風・温度等に農業をやっていると敏感にならざるをへないが、一日単位から2～3ヶ月、そして年間と常日頃から敏感にさせられてしまったのは2年前からである。一昨年、最も強い野菜の一つであるさつま芋がほぼ全滅したのである。高温と少雨、特に水不足であった。昨年はこれに懲りて、水をやり続けたが例年の半分の収穫量であった。全体的にみるとキュウリは全く不作で、トマト等の夏野菜もさんざんな目であった。夏に40日も連続して雨が降らなかったのである。しかしながら夏野菜が高温のおかげでいつまでも獲れた。秋茄子ではなくて夏茄子が秋にドンドン獲れ、驚いたことにはスイカが10月半ばまで食べられたのである。例年は9月に

秋風のをきくと終わってしまう。30年以上畑をやっているが、こんなことは初めてである。麦は11月12日に蒔いたが、翌日雨が降り発芽は順調だった。しかし、その後あめが降らなくなってしまった。500坪の広大な畑であるが既に水やりを3回実施した。1月20日～21日と少しまとまった雨が降ったが、高温で霜柱は立たなかった。1月27日、やむをえずホースで水をやりながら麦踏みを行わざるをえなかった。麦踏みは麦の分結を促し、豊かな収穫へ導くものである。（昨年は1回しかできなかった）。今年もそうなりそうな嫌な予感がしていたが、2月6日恵みの雪が降った。さて、霜柱が立つか？固唾をのんで見守っているところである。スイカが10月まで食べられ、芋も麦も水をやれば（本来畑は雨だけで栽培する。）一定量は獲れる。気候に合わせて作物を栽培すれば良い。それは当面の対策としては有効ではあろうが、はて？その先はどうなるのか。地球沸騰化、何とかくい止めなければ。



麦の散水



麦踏後の麦芽

【指導者派遣事業】

高津あそびの寺子屋うどん教室

高津教育サポートセンター主催による「あそびの寺子屋うどん教室」に指導者を派遣しました。(村田芳包・金室幸房・松原秀樹)

12月16日(土)8時30分から高津小学校を会場としてうどん教室が開かれました。参加者は寺子屋の会員親子16組32人。参加した子どもたちは初めてのうどん作りに興味深々。はじめにうどんのお話を少しして、早速水回しのデモからスタート。それぞれのテーブルにあらかじめ配置された粉入りボールと塩・水量器・供粉などを確認し、決められた水量を量り塩を混ぜ水回しに取り掛かる。

子どもだけで進めている組、親子で奮闘している組など様々でとにかくにぎやかに楽しそうに作業を進めていました。水回し作業が終わると丸く固めて踏み作業を3回行い再度固めてうどん玉を休憩させます。

その間に指導者によるうどん玉の「伸ばし」と「切り」のデモを行い少し休憩をはさんで全員第2段階の作業をスタート。指導員はあちらこちらと動き回りながら個別指導、やがてなんとかうどんの形が完成。みんな完成の喜びで解散となりました。



高津あそびの寺子屋

【これからの活動予定】

- 令和6年3月3日(日) 第4回定期講習会・うどん塾
3月10日(日) 「うどん食べ歩き」 小平ふるさと村
JR南武線 登戸駅改札午前11時集合
申し込み先 事務局長 村田芳包まで
Tel090-1427-7260
- 5月26日(日) 第24回定期総会 中原市民館料理室
「全国著名うどん試食会」

饅饨屋探訪記 その12

「江戸時代から続く老舗・古久や」

(記／中野敏雄)

2月7日、残雪が道端に積み上がっている中、西武池袋線飯能駅から徒歩6分程の所にある手打うどん屋「古久や」(こくや)に行ってきました。

埼玉県飯能周辺は「武州飯能うどん」と称してうどん好きに鍛えられ、育まれた二十数店によるうどんマップが出来上がっています。

中でも評判の老舗「古久や」は創業が江戸時代末期と古く、現在の当主は6代目とのこと。店構えも木造2階建て切妻造り、店に入ると土間に畳敷きの広間客席。4人座卓6卓と2人座卓3卓、でもコロナのせいか間をあけて定員21人。営業は11時開店だが平日にもかかわらず、定刻には定員以上が列をなし30分以上並んでから入店できました。

メニューはもり・かけ・たぬき・きつね・月見・肉つゆうどんのみ、トッピングは天麩羅(いか・たまご・かきあげ)と玉子とダイコンおろしのみ。単価は、もり630円・たぬき680円・肉つゆうどん780円(大盛りあり)・天麩羅140円となっています。

座敷席に上がると早速肉つゆうどんとかき揚げを注文、しばらくしてはじめに角盆に載った肉つゆとかき揚げ・うどんつゆ・薬味が出てきた。時間をおいて冷水で絞めたうどんが運ばれてきた。早速うどんを一本つまんで試食、60センチくらいのうどんは意外と白くつるつる感と咬みごたえがあり、風味も十分である。豚肉、長ネギ、椎茸と具材たっぷりのつゆに七味をかけ食べ始めた。農林61号を使っているにもかかわらず口当たりが良くつるりと腹に入っていく満足感は飯能のうどん文化の歴史を感じました。

麵にはうるさいと評判の飯能の人々は味の要求が高くなり、うどん屋さんも鍛えられるようです。また、お店が密集しているためか、味は千差万別、百花繚乱と云うべきで、うどん好きが飽きないバリエーションがあるのが特徴とのこと。少し遠隔地ですが一度は行ってみる価値はあります。



肉つゆうどん、かき揚げつき



古久や入口

【第3回定期講習会・うどん塾】

令和5年12月3日（日）高津高等学校調理室において開催しました。

午前10時から会員25名が参加（役員9名）

今回は、栗木六三四野農園で6月に収穫し脱穀、夏に天日干しをして保存した農林61号を製粉してうどん作りの素材としました。粉500g、水230cc、塩23gの塩梅で製作開始。皆さん香り豊かな新粉を使って期待に胸をふくらましながらせっせと作業を続けていました。

会員の皆さんは経験豊かな人が多いのですが、新粉を使うと水加減が難しいようで、柔らかい人、堅い人いろいろいましたが、味は間違いないでしょう。

午後からは、「うどん塾」10名の方が参加し、役員9名でマンツーマン指導。別に会員6名も参加。塾生は2回目で水まわしが大変のようでしたが、中には粉調理に慣れた方もいて、それなりにうまくまとまっていた。

いずれにしても、今晚の試食が楽しみですね。



第3回講習会 うどん伸び



第3回講習会 うどん伸び



第3回講習会 水回し

【あしがき】

会員の皆様には是非、麦穂だよりに参加していただきたい。自分で作ったうどんの感想、自己流のつゆの作り方、あちこちで食べ歩いたうどんの味・店の雰囲気、うどんのトッピング、酒のつまみ、寄り道散策路 etc なんでも結構。皆の参加で楽しい紙面を作って行きたいと思います。（中野/記）