

# 麦穂だより

第9号 2004年 発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部  
6月発行 事務局 川崎市麻生区白鳥3-13-3 北條鈴子 TEL044-987-9149

## 御挨拶

「副支部長をやってほしい」という突然の連絡を受けてうろたえた。5月総会直前のことである。

なにやら訳の解らない問答をしている内に、結局お引き受けすることになってしまった。

あとで考えてみるに、川崎支部の役員体制を強化することはもとより結構である。しかし、それに「私が・・・」というのはどうであろうか。

「私が強化・・・」などと言ったら、ふきだす人も居そうである。男子たるもの、ミス・キャストを甘受することなく、決然としてお断りすべきである。しかし、にもかかわらず、何とはなしに承諾してしまったのである。思うに、我が家の山の神に長年に亘って馴致訓育された結果、女性の理不尽な強要に対する抵抗能力を失ってしまったためであろう。情けないことである。

しかし、お請けしてしまった以上、ぐずっていてもしょうがない。悄然として任に服することといたします。

ところで、副支部長と言う役目の任務内容もよく解らない。実質的な補佐役には事務方があたられる。実務体制には間然するところがない。まさか、支部長の影武者ということもあるまい。刺客に狙われるなどと言うのは有難くない。第一顔つきも体つきも似ていない。

トップをなんとなく補佐する、そういう持ち

場もあるということで納得しておくことにしよう。ま、そうゆうことでありますので、宜しくお願い申し上げます。

言わずもがなの就任の弁なぞはともかくとして、私がこの会に入れて頂きたいと思ったのは、うどんに興味があったことも勿論だが、会長が加藤先生だったことも動機の一つであった。単に、趣味の会というだけではなしに、なにやら一見識のある会のような気がしたのである。入



会してみたら案の定、うどんに対する先生の思いが、会の中に脈打っていた。食文化の伝承と言っても、その背景についての見識がないと、単に好事家のこだわりということになりかねない。言葉にまとめることは難しいが、その辺の存在感というか何かを、加藤会長が支えられていたように思う。

加藤会長が逝去されて、何か中心を失った感をまぬがれない。かけがいのない方だった。

だからと言って、不甲斐なく腰砕けになる訳にはいかない。日本の食文化にとって重要な意義を持つ会である。会の存在意義を我々なりに実証して行かねばならないのであろう。

任務の自覚、はなはだ曖昧な役員ではありますが、それなりに勉めてゆきたいと存じますので、宜しくお願い申し上げます。

川崎支部副支部長 中島常雄

## 平成 16 年度川崎支部定期総会開催

平成 16 年 5 月 9 日（日）午後 3 時から平成 16 年度（通算第 4 回）川崎支部定期総会を、向河原「宝珍楼」で開催しました。昨年も母の日、今年も母の日のためか、出席者は少な目の 31 名。昨年度の事業報告と決算そして今年度の事業計画と予算が審議され、無事了承されました。当日になっての急な依頼にもかかわらず見事な采配で議事を取り仕切ってくださった会員の中野敏雄様ありがとうございました。

### 〔定期総会次第〕

- 1 開会の辞 山田敏徳幹事長（司会進行も兼務）
- 2 支部長挨拶 池田輝夫支部長
- 3 来賓挨拶 本部長代行・山口昭様  
来賓紹介 加藤有次会長夫人・加藤順子様、手代木信昭副会長様、三沢辰雄副会長様
- 4 議長選出 中野敏雄様
- 5 議 事  
議事第 1 号 平成 15 年度事業報告について（北條秀衛事務局長）  
議事第 2 号 平成 15 年度決算報告、会計監査報告について（門井孝一会計、島根正隆監事）  
議事第 3 号 平成 16 年度事業計画（案）について（北條事務局長）  
議事第 4 号 平成 16 年度予算（案）について（門井）  
議事第 5 号 役員を選出について  
新規役員就任 副支部長 中島 常雄 様  
幹 事 林 黎吉 様  
幹 事 中野 敏雄 様
- 6 閉会の辞 山田幹事長

## 加藤有次先生を偲ぶ会しめやかに開催さる

定期総会終了後、羽村市教育委員会が制作したビデオ作品を鑑賞。武蔵野手打ちうどんの作りかたについて、マニュアル通り懇切丁寧に説明・実演なさる加藤会長の雄姿に全員の眼が画面にひきつけられました。午後 4 時 30 分同一会場にて偲ぶ会をしめやかに開始しました。

会長遺影、遺愛の麵棒、生花、そして市民ミュージアムで種をまき、育てた麦穂が会場を飾りました。1 分間の黙祷を捧げた後、発起人代表（武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部長池田輝夫・川崎市博物館振興財団副理事長松下充孝）両氏からしみじみと、哀悼の情あふれる御挨拶がありました。参加者は博物館振興財団関係者、文化財課関係者、川崎支部会員合わせて 60 余名。総会の来賓 4 名様にもご出席いただきました。

◎ 山口会長代行 “川崎支部でこのように盛大に

懇ろに「会長を偲ぶ会」を開催していただき  
て誠にありがたい。”



- ◎ 加藤順子夫人 “主人は、川崎市が大好きで、遠距離も気にせず、いそいそと通勤しておりました。又、川崎市民ミュージアムのことをいつも気に掛けていました。主人の思いを職員の皆様で受け継いで目標を達成させていただきたい。うどんの会については、川崎支部がここまで成長された事を喜んでいました。イタリアでのパスタ競演の夢を是非実現させてください。”
- ◎ 川崎市教育委員会河野和子教育長（献杯）  
“文化財審議会委員として、川崎市民ミュ

ージアム館長として、川崎市文化賞選考委員長として永らく川崎市の教育・文化行政にご尽力いただきました。温厚で誠実なすばらしいお人柄でした。”

その後参加者それぞれから加藤先生との尽きせぬ思い出を語っていただきました。

(総会・偲ぶ会の看板は、宝珍楼社長深澤昌孝様が、次第は大河原美春監事が達筆を揮ってくださいました。)



\*\*\*\*\*

## 武蔵野手打ちうどん保存普及会

### 川崎支部活動報告（前号以降）

#### 2004年

- 3月14日 支部講習会（平成15年度第4回）  
高津高校調理実習室  
参加者 午前29名 午後33名
- 3月21日 麻生区市民学級うどん講習会  
（黒川青少年野外教育センター）  
参加者 約25名  
指導員 北條、山田、細田、村田
- 4月3日 支部役員会（第5回）  
議題 「平成16年度総会のもち方」について 他
- 5月9日 ◎平成16年度支部総会開催  
参加者 31名  
◎「加藤先生を偲ぶ会」開催  
参加者 約60名
- 5月25日 支部役員会（平成16年度第1回）  
新役員体制の確認  
支部講習会の実施について  
年間行事予定について
- 6月27日 支部講習会（平成16年度第1回）

# 加藤会長のお話から その1

幹事長 山田敏徳

今、NHK朝の連続ドラマ「天花」でうどんの場面が出てきます。この放映の中で、片平なぎささん演じる秀子さんが「武蔵野手打ちうどん」の店を始めたのをご存じでしょうか？実は、ここで

のうどん指導は私たち「武蔵野手打ちうどん保存普及会」の本部の皆さんです。

西に讃岐、東に武蔵野手打ちうどんありと申してよいでしょうか。

そこで今回は、NHK第一・ラジオ深夜便「草木との対話：うどん三昧、国学院大学教授で博物館学専門の加藤有次さん。うどん博士というニックネームを

いただくほどのうどん好きで研究者。東京小平市の自宅の庭に「有山庵」と名付けた小屋を建てて、自分でうどんを打っています。」にうどんを打ちながら出演した際のお話をかいつまんで紹介します。

まず塩水を作る話からはじまりました。小麦粉1kg、お店だと約10人前、今日は寒い(4℃ぐらい)ので塩40gに水470cc(水は余分に作ってあるので少し残す)をよおく溶かして1kgの

粉に水を加えていく。コネ鉢は枳の木という決まりがある。夏の暑い時期(30℃ぐらい)は、塩を多め(50g-60g)水を少なめに冬の反対になる。そうしないと、夏は切れてしまう。

粉は、武蔵野台地の粉、徐々に加水し混ぜていくと色が一般的な白色からあめ色(クリーム色)になっていく。粉はこの土地でとれた粉(地粉)で打つから、武蔵野手打ちうどんと名前をつけた。

最近は、お店でも武蔵野手打ちうどんという名前を使いはじめたところがあるそうです。私の技法どおりにやっ

てくださればよいのですが、そうではなくて武蔵野手打ちうどんと名のされると、お客様が食べておいしくないなとなれば加藤のうどんは美味し

スタジオ日記 藤澤恵麻



片平なぎささん演じる秀子さんが「武蔵野手打ちうどん」の店を始めました。東京でも昨年あたりから「讃岐うどん」

## 讃岐にも勝る!?武蔵野うどん

「武蔵野手打ちうどん保存普及会」の皆さんに協力いただき、収録の直前に作っていたみたいです。ゆでたてのうどんをキリッと冷水で締めたらうどんは、コシがあつてモチモチしていて、本当においしいんです。

そういえば、NHKのスタジオパークのレストランでも、うどんや仙台名物の笹かまぼこ、長なす漬けなどで「天花御膳」というメニューが登場したそうです。私はまだ食べていないので、いつか収録の合間を見て食べに行きたいな。

〈来週のお楽しみ〉「天花」(藤澤恵麻)は一人で保育園にやってきました蘭丸・蘭(佐々木幸麿)を家に送ろうとするが、その途中で蘭の父・康介(市川敏和)が女性と歩いているのを見て、天花は、ひとまず蘭を「ひとしほ」に連れて帰ることにするが...

平成16年6月12日(土)東京新聞

くないなとなるのでここが問題です。

今、粉は本当の地粉を使わずに、殆ど日本のうどんやさんは植物性のタンパク質の含有量が多いオーストラリア産。コシはあるができあがっても真っ白で、本当の手打ちうどんはあめ色にならないければ駄目です。“

加藤先生の話しながらうどんを打っている姿が昨日のこのように眼に浮かんできます。

## あ と が き

こんなに簡単に出来るのなら会員になる必要性がないと判断された為でしょうか。残念ながら会員はあまり増えませんでした。

今年は例年より2日早い梅雨入りでした。講習会の日、毎回不思議と雨が降らないのですが、6月27日の講習会当日も、梅雨の晴れ間であってほしいものです。

去る3月14日の講習会(午前の部)は、新会員募集を目的に、初心者を対象としたため、初めての参加者が多く、男性女性のバランスも程良く、若い家族や子ども連れも混じっていて、活気溢れる雰囲気でした。子どもながらに一人前に挑戦する姿がほほえましかったです。皆様とても初めてとは思えないくらい、のみこみが早く、段取り良く、上々の出来栄で、感心してしまいました。