

麦穂だより

第 88 号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2024 年 10 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 Tel.090-1427-7260
ホームページ URL (<http://musashinoudon.dokkoisho.com/>)

山田(元幹事長・副会長)さんを偲んで

会長 北條 秀衛

ステンレスの大きなボールを風呂敷に包み、小平の小学校に武蔵野手打ちうどん保存普及会の講習を山田さんと私の二人が受講してから既に20数年が経っています。故 加藤有次(武蔵野手打ちうどん保存普及会創立者・会長)國學院大學教授・川崎市民ミュージアム館長に誘われてのことでした。初夏の暑い日だったと記憶しています。この二人の同行が川崎市にうどん会ができる前史であります。2000年に武蔵野手打ちうどん保存普及会 川崎支部が発足した時の幹事長が山田さんで事務局長が私でした。(初代会長の池田 輝夫さんも既に4年前に黄泉の国に旅立っております。)発足以来20数年、幹事長・副会長を勤め大変な苦勞をしてきた山田さんでしたが20周年行事がコロナで延期される中で体調不良のため役を降り、退会なされました。

山田さんとの出会いは、1年遅れて同じ職場に入所してきた時からです。同学年でしたので気が合い、それから50年余の付き合いでした。仕事、組合をはじめ個人的にもいろ

いろな交流がありました。そんな二人が加藤先生の薫陶を受け、うどん会を結成する運びとなりました。

よく3人で一升酒を飲んだものです。

山田さんの本名は敏徳(としのり)でしたが「敏(びん)ちゃん」「敏徳(びんとく)さん」と呼ばれ人気者でした。小平市のうどん会本部との連絡窓口を担当していましたので、いまでも小平市に行くと「敏ちゃん」元気ですかとの声が何人からも掛かります。スポーツマンでお酒とカラオケが大好きでした。中でも18番は村田英雄の「無法松の一生」でした。ネクタイを鉢巻代わりにして歌い、九州弁のセリフを得意がっていました。よく聞いていないと「聞かんかい」と怒りました。「男気」が売りでした。

青年期・中年期・初老期と常に一緒に歩いてきました。しかし、コロナが流行り始めた頃からお互い体調を崩し、酒席をともにすることは激減してしまいました。顔を合わせるのもうどん講習会と役員会などだけになってしまいました。賑やかなことが好きな反面、寂しがりやであっ

た山田さんのことを思うと忸怩たる
思いです。こんなところにもコロナ
は大きな影を落としています。弱っ
た姿を誰にも見せたくなかったのか、
自らリタイヤしその後は一切表舞台
には出てきませんでした。これも山
田流の「男の美学」でしょうか。
本年3月末にお亡くなりになりました
が「誰にも連絡するな」との本人
の遺志で家族だけの野辺の送りだっ

たそうです。私共が知ったのは数か
月後でした。25周年で一番先に感謝
状を受けるべき人がまた一人旅立っ
てしまいました。これまでの活動に
深く感謝申し上げるとともに、今後
も「うどん会」を見守って下さい。
今頃は、あの世とやらで加藤先生、
池田会長、中島副会長、島根監事と
再開し、うどん会を立ち上げている
でしょうか。(合掌)

令和6年度第1回定期講習会

7月7日(日)10時から高津高校を会場として、役員も含めて24名が参加し
て(午後の部は6名が参加)講習会が開催されました。

皆さん、連日の猛暑で蒸し暑く、水加減が少し難しいようでした。
参加者から、夏のうどんの食べ方について、一言いただきました。

- ◎ 三回受講いたしました。だいぶ慣れましたが一人ではまだできそうには有り
ません。実家での食べ方は、“じゅうねん” えごま?の冷やし汁、味噌を入
れます。(星たかこ)
- ◎ 冷たい汁、ネギ、ミョウガ、天ぷら、麺は冷たく(和泉)
- ◎ 冷たいざるうどん、しょうがとゴマで(金室)
- ◎ しゃぶしゃぶ豚をボイルして、トマト角切り、オクラ、キュウリ、カレー粉、
麺つゆでザルうどん(増井)
- ◎ 肉、野菜などを煮込んで、薬味にキュウリ・茗荷・大葉などをいれ、冷たい
うどんを浸けて食べる。(束原)
- ◎ 肉汁うどん。ミミを揚げておつまみに、ビールが最高(村石百香)
- ◎ 家内は天麩羅を作って待っています。冷たいうどんで食べます(小宮山)
- ◎ 昼は肉汁で、しっかり冷やして。夜は卵を落として煮込みで。ミミは揚げて
一塩、ビールと!(村石恵子)
- ◎ 今日、地域の老女会(7人)が季節の野菜を天麩羅にして待っています。
氷で冷やした冷たいうどんを入れて食します。天ぷらうどんは私達老女会のコミ
ュニケーションを深め親睦に最高です。(大河原美春)



武蔵野うどん店でランチ!

佐伯俊治



外観



肉ネギつけ汁うどん+天ぷら3品

場所は比較的近場の三軒茶屋。以前街歩きで見つけて気になっていた「武蔵野うどん じんこ」にやっと家人とランチで訪問。時間は 11 時 40 分でしたが客はかなりの入り。我々が入店後次々に客が入りすぐに満席。いやいやいいタイミングでした。ランチの人気店のようです。注文したのは「肉ネギつけ汁うどん+天ぷら3品盛り+かやくご飯無料サービス」1200 円、家人は「ナスのつけ汁うどん（小）+野菜天2品+かやくご飯+甘み」900 円

うどん到着までは少々時間がかかりました。麺の量は普通盛で 300 g（大盛 500 g まで増量無料）なのでサービスのかやくご飯は辞退しました。近所で手打ち製麺している麺はコシが強く少々縮れが強い太麺。まさに手打ちむさし野うどんの味でした。つけ汁の肉・ネギなどの具材はたっぷり丁度いい濃さ。壁には 2015 第5回全国ご当地うどんサミット（愛知県蒲郡）3位の賞状がありました。満腹、満腹。

「じんこ」住所：世田谷区三軒茶屋2-11-11 ☎：03-3411-0588

営業時間 11：30～14：00 17：00～20：30。

定休日：日曜日、火・木はランチのみ

活動報告（前号以降）

◆6月2日（日）9時～「小麦の脱穀」 栗木六三四農園 参加者 10人

◆6月30日（日）13時30分～ 会場 岡上子ども文化センター

「岡上・片平こども文化センター・わくわく合同行事・うどんづくり」

参加者 子ども12人・大人13人 指導者 北條・村田・田中

◆7月7日（日）10時～・13時30分～「定期講習会」高津高校

参加者 午前14人・午後6人・役員10人

◆8月4日（日）9時～「小麦の洗浄・天日干し」 ゆうゆう広場あさお

参加者 7人

◆9月21日（土）9時～「道具の点検・洗浄」 ゆうゆう広場あさお

参加者 9人

当面の活動について

- ◆10月13日（日）「第2回講習会」 高津高校 調理室
第1回10時～・第2回13時30分～
- ◆10月26日（土）「中原小学校あそびの寺子屋うどん教室」 親子15組
- ◆11月3日（日）「さつま芋・落花生掘り交流会」 栗木六三四農園
- ◆11月9日（土）頃 「麦まき」 栗木六三四農園
- ◆12月1日（日）「第3回講習会」 高津高校調理室

中島常雄先生をしのんで

副会長 江原光子

「麦穂だより」創刊号から原稿に悩んでいた私は、第6号に中島先生の原稿を依頼しました。ほどなく郵送していただきましたが、簡潔でユーモア溢れる文体に私は、とても嬉しくなりました。

長身でダンディな笑顔の写真からは柔らかな声と優しいお人柄が伝わってきます。

2004年～副会長を引き受けて下さったので、第9号に「御挨拶」を掲載しました。

東京農業大学名誉教授で、50年前から大学の合気道部長として多くの卒業生に人望ある履歴など全く感じさせず、役員会の二次会にも必ず出席してくださいました。

食べ歩き研修旅行の感想等も気軽に書いてくださいました。

専門家としての寄稿も10回に及んでいます。

「めまいがひどくてね」と講習会途中で椅子で休み、2017年に特別顧問になられてからは原稿をお願いする事も憚られました。2023年2月発行の第82号に「武蔵野手打ちうどんの事など」を書いてくださいました。

その文章を読んだ私は、先生ともっと気軽に会話したかったと思いました。

私の好きな日本酒を味わいながら、酒処新潟県出身の中島先生を偲び、ご冥福をお祈り申し上げます。

編集後記

今年は秋のお彼岸になっても暑さが収まらず、秋蒔きの冬野菜も冬が来ないうちに成長してしまいそうです。

お米もそうですが、野菜も高値になりそうです。

主食は、毎日美味しいうどんを打って食べましょう。腕を上達させるチャンスかもしれません。副采は安い野菜と鶏肉を探してカロリー補給を！（中野）