

麦穂だより

第 89 号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2024 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/>)

【さつま芋・落花生掘り交流会】

うどん会恒例の課外活動、さつま芋と落花生を家族で掘って汗かいて、おむすび食べて、豚汁のんで和気あいあいと交流会。

11 月 3 日（日）午前 10 時 30 分、黒川駅に集合した会員・家族は芋掘り用手荷物持って栗木六三四農園に向かいました。本日の参加者は 15 名。

快晴に恵まれ絶好の作業日和。前日の雨で少し柔らかくなった芋畑は、スコップに泥がつくものの意外と掘りやすかった。赤紫の大きなイモが現れると皆ニコニコ。落花生は花が伸びて土に潜り豆になる事を皆さん意外と知られていない。スコップを入れて豆蔓を引き抜くと一つの株に何十個も豆がぶら下がっていてみんなびっくり、これをもぎ取るのも一苦労。

収穫作業は 1 時間余り、ここで広げられたブルーシートに座って、前日から仕込まれた豚汁とおむすびと手作りのおつまみを食べながら、ドリンクを飲んで感想会。



収穫作業



収穫イモ



収穫落花生



収穫交流会



【指導者派遣事業】

中原寺子屋うどん作り教室

かわさきスポーツドリマーズ主催による「寺子屋うどん作り教室」に指導者を派遣しました。(中野敏雄・橋本つね子)

10月26日(土)9時30分から中原小学校家庭科室を会場として、うどん作り教室が開かれました。参加者は寺子屋の会員親子13組30人。

はじめに武蔵野うどんのお話をして水回しのデモからスタート。子どもたちの目は興味深々。水回しの手順をしゃべりながら手と身体の動かし方、2回目の水分補給のタイミング、さらに細かくパン粉のように、3回目の水加減と仕上げのタイミングなど12〜3分でうどん生地完成。

さあ皆さん、始めましょう。あらかじめ各テーブルに配られている粉入りボールと水カップ・塩・供粉などを確認してスタート。

親子で一緒に作業を進めている組や、子ども一人で頑張っている組など様々な進め方で、賑やかに、楽しそうに進行しました。うどん玉が出来上がると寝かせのための小休止。

その間に指導者によるうどんのお話。うどんの歴史や日本各地の地方うどん、うどんの茹で方、出汁の作り方など。

お話の次に、うどん玉の「伸ばし」と「切り方」のデモを行い、全員で後半の作業に取り掛かる。

今回は粉 300g と少なくして作業に取り掛かったが、それでも時間がかかったせいか生地が乾燥気味で「伸ばし」作業に苦戦している子どもたちがいました。



「子どもたちの感想文」



◎ むずかしくて、つかれた。(2年石原稔大)

(母) 中々家庭ではできない体験ができました。力が必要な作業もあり親子で協力して頑張りましたが、そう上手にはいかないなあと、失敗も含めて楽しむ事ができました。帰って食べるのが楽しみです。

◎ うどん作りはいろいろさぎょうをやって楽しかったです。(3年高原光之介)

(母) 普段、家ではなかなか料理を手伝わせる機会も少なくなってきたので、貴重な機会となりました。また家でも作ってみたいと思います。

◎ 水回しと、ふむのがむずかしかったです。水回しは細かいパン粉にするのがむずかしく、ふむのは、のぼすのがむずかしかったです。包丁で切るのは、細く切るのが大変でした。(5年井田瑛実子)

◎ 普段は経験することがない、うどんづくりという貴重な体験をさせていただきありがとうございました！2回目のうどん作りも、とても楽しむことができました。またこのような機会があれば参加したいと思います。(6年齋藤亮太)

(母) 1年生の時に一度参加させて頂き、今回2度目のうどん作りでした。今回も難しかったです、親子でとてもよい経験をさせて頂けて楽しかったです。うどん作り・奥が深いですね。夜に家族で食べるのが楽しみです。

◎ ボールの中のうどんの素を作るのがむずかしかった。足でふむのも力が必要で結構大変。ねかしたあとの作業では、ひび割れがひどかった。うどん作りは早さが必要なのだと思いました。(5年光武緑)

◎切るのがむずかしかったけど、じょうずにきれいに切れてうれしかった。
(2年たちばな奈緒)

(母) 水加減が難しかったです、結果楽しく上手にできて良かったです。子どもの体験としてもとても良かったです。



活動報告(前号以降)

- ◆ 10月13日(日) 10時～・13時30分～「第2回講習会」高津高校 調理室
参加者 午前27人・午後5人・役員9人
- ◆ 10月26日(土) 9時30分～「中原寺子屋うどん作り教室」・中原小学校
参加者 親子13組30人・指導者(中野敏雄・橋本つね子)
- ◆ 11月4日(月) 10時～「さつま芋・落花生掘り交流会」・栗木六三四農園
参加者15人
- ◆ 11月16日(土) 9時～「麦まき」 栗木六三四農園

【第2回定期講習会】

令和6年10月13日(日) 高津高等学校調理室において開催しました。
午前10時から会員他36名が参加(役員9名)、午後1時30分からは5名参加。
今回は、初めての参加する人が5名いてマンツーマンで指導しました。10月とは言え気温は高く汗をかきながら、塩分多めで水回しに励みました。

ベテランの人達はマイペースで作業を進めていましたが、3か月に一度のうどん作りでは100%満足とはいかないようでした。何度やっても塩加減と水回しは難しいですね。



うどん玉まとめ



うどん踏み実習

当面の活動について

- ◆ 12月8日(日) 「第3回講習会」 高津高校調理室
栗木六三四農園産小麦粉農林61号使用
- ◆ 3月2日(日) 「第4回講習会」 高津高校調理室
- ◆ 3月下旬 「うどん食べ歩き」 会場 検討中



編集後記

11月に入っても柿やミカンがなかなか色づかない、落葉する庭木も青々としている。11月は霜月・22日は小雪、冬間近である。秋はどこへ行ったのやら。

先日、皆で小麦を播いたが早く成長しすぎて、1月でも霜柱が立たず麦踏が果たしてできるのか。菜の花畑がすぐそこで待っているようだ。(中野)