

麦穂だより

第90号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2025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://musashinouдон.dokkoisho.com/>)

(小麦栽培奮闘記)その1 【麦まきから麦踏へ】 会長 北條 秀衛

2024年11月16日、今にも降り出しそうな空の下、川崎市麻生区栗木六三四農園（武蔵農園）で麦まき（農林61号）が、武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎のメンバーと農園の仲間、総勢15名で行われた。例年より作業に慣れてきたのかあるいはベテランが多かったのか8時開始11時終了とこれまでにない短時間であった。

作業手順

- 1 耕し（大型耕運機）
 - 2 畝づくり
 - 3 石灰と元肥の施し
 - 4 麦まき
 - 5 防鳥糸張り
- 麦はこの畑で6月に麦刈り・脱穀した自家製の農林61号（うどんに最も適していると言われている品種）を使用。
 - 畝幅は大体2メートル40センチ、その中に30センチ間隔で8条植え
 - 雨は幸いなことにこの日の夜に降り、麦の発芽を促進してくれた。

発芽～生育

11月16日に降った雨で比較的発芽は順調であったが、次にまとまった雨が降ったのは年を超えて今年の1月6日で、この間40日雨無しで記録的な少雨であった。このため折角出た芽も所どころ消えてしまった。天気予報の雨マークも予想に反することが多く消えてしまうことが度々であった。

水撒き

出た芽が消えずに生育するように止む負えず何度か水撒きを実施せざるを得なかった。地面に浸み込むように水を撒くのは、広い畑なので3時間半はかかるので、何回かに分けて実施した。

麦踏

1月26日、霜柱が立っているわけではなかったが、雨を待っていると予定が立たないので、総勢9人で水をまきながら麦踏を実施した。これで麦の活着化が図られ分結が促されるを願わざるを得ない。昨年は1度しか麦踏はできなかった。麦の運命は天に任せるしかないのである。



「古民家で味わう手打ちうどん」

中野 敏雄

残暑が残って蒸し暑い10月、新年の「七福神巡り」の調査で県西秦野まで足を延ばして歩いてきました。そのコースの中で発見した手打ちうどんの美味しい店、白笹うどん「多奈加」を紹介します。

小田急線秦野駅から徒歩30分位の所にある饅饨屋さん。秦野の丘陵地帯に並ぶ住宅地の真ん中に古民家がある。22年前に改修してうどん屋を始めたそうです。

敷地内に湧き出る清水を使って打つうどんは太麺と細麺があり、ツヤ、のど越しが良くコシとモチモチ感が中々である。粉は各地の国産をブレンドしているとのこと。バラ肉とネギの入った出汁は甘からが丁度よい。

メニューの一部を紹介すると、ざる550円・釜あげ550円・肉つけうどん980円など。他におでん1本120円・ビール480円。

店内のしつらえを見ると、古民家と云うことでケヤキの太い柱が目立つ。厚さ20センチ一枚板の8人円卓テーブルなど、椅子席4卓21人、座敷6卓24人とかなり大勢で食事ができそうです。

ここ、南秦野の地は全国名水百選に選定されているほど、湧水スポットが沢山あり水道水の七割が地下水を利用している土地であります。「はだの桜みち」や神社仏閣が沢山あり、いくつもの散策コースが設定されています。

「多奈加」

秦野市今泉 1039-6 TEL0463-83-7253 年中無休(11時~15時)



細うどん



うどん店入口・白笹の泉

活動報告(前号以降)

- ◆11月16日(土) 8時～「麦まき」栗木六三四農園 参加者6名
- ◆12月8日(日) 10時～・13時30分～「第3回講習会」高津高校調理室
参加者午前10名・午後6名・役員9名
- ◆1月22日(水) 18時～「役員会」 市民活動センター8名
- ◆1月25日(土) 10時～「麦踏」栗木六三四農園 参加者8名



麦まき



麦ふみ

【第3回定期講習会】

令和6年12月8日(日) 高津高等学校調理室で開催しました。
午前10時から会員他19名が参加(役員9名)、午後1時30分からは6名参加。
今回は、栗木六三四農園で栽培した自家製農林61号を使ってのうどん作り、
塩加減・水加減に気を使いながら皆さん制作に励みました。
出来上がったうどんは、やや色気が黒いが艶があり、腰が強く、何といても
地粉の香りが食をそそる。今日の夕食が待ち遠しい!と皆さんそのような顔
をしていました。



うどん延し デモ



わたしもうどん延し

当面の活動について

- ◆ 3月2日（日）10時～・13時30分～「第4回講習会」
- ◆ 3月23日（日） 「うどん食べ歩き」
- ◆ 5月17日（土） 「第25回」定期総会



《うどん会・会員募集中》

国産小麦粉を使って自分で作る「うどん」の味は絶対美味しい。是非皆さん挑戦してみてください。

「武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎」では年間4回の講習会を開催しています。

3月・7月・10月・12月の各月上旬の日曜日、午前と午後2回行います。

いつでも、1回だけの参加でもOKです。挑戦してみてください。

1回の参加費は1500円・会員の年会費は4000円です。

会員になりますと、講習会以外に各種イベントに参加できます。「うどん食べ歩き」・「麦まき」・「芋掘り」など色々あります。「麦穂だより」も年4回お送りします。



編集後記

今年の冬もほとんど雨が降らず、畑の乾燥が続く毎日で霜柱も立たず、麦踏が中々できませんでした。おそらく桜の開花も早いでしょう。お花見などの事業計画も日程設定が難しく、幹事泣かせの温暖化に文句の言いようもありません。

今年は25周年、楽しいイベントの提案がありましたらメールをください。

(中野)