

# 麦穂だより

第91号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2025年6月  
事務局 川崎市高津区下作延3-16-30-203  
村田芳包 TEL090-1427-7260  
ホームページURL (<http://musashinoudon.dokkoisho.com/>)

## 【創設25周年記念祝賀会】



と き : 令和7年5月17日(土) 12時～  
と ころ : 向河原「宝珍楼」

本年は本会が設立されて25周年となる記念の年になりました。そこでささやかではありますが会員を中心として祝賀会を執り行いました。

小平の武蔵野うどん本部から御来賓にご出席いただき、元役員の方々にも列席いただきました。

はじめに北條会長から25周年の思い出を込めた挨拶があり、来賓の方にも祝辞を頂きました。そのあと、村田事務局長より25年の「あゆみ」について歴史を追って報告があり、参加者への記念品の紹介・永年役員への記念品の授与などのセレモニーが行われました。

式典終了後、江原副会長の発声で乾杯に移り祝賀懇談会がスタートいたしました。

それぞれのテーブルでは、今までの活動について思い出に花が咲き、楽しい一時を過ごしました。



北條会長挨拶



懇親会風景



記念品・トートバック

## 【第 25 回定期総会】

式典に先立ち、恒例の定期総会を開催いたしました。(出席 24 名・委任 17 名)  
吉井孝大議長の進行により、令和 6 年度事業報告・決算報告・監査報告が提案審議され、全員の拍手により承認されました。次に令和 7 年度事業計画・予算案が提案審議されこれも拍手により承認されました。最後に役員の改選が提案され次のとおり役員が承認されました。

会長 北條秀衛 ・ 副会長 中野敏雄 ・ 幹事長、事務局長 村田芳包  
会計 田中英夫、清水寿美子 ・ 幹事 坂本光弘、村石浩一  
会計監査 橋本つね子、佐伯俊治 ・ 顧問 藤嶋とみ子、舘 健三  
\* 副会長の江原光子さんが退任されました。

## 【令和 7 年度事業計画】

- 1 創立 25 周年祝賀会・第 25 回定期総会  
令和 7 年 5 月 17 日 (土) 向河原「宝珍楼」
- 2 講習会の開催  
◎ 年 4 回 第 1 回 7 月 6 日 (日) 第 2 回 10 月 12 日 (日)  
第 3 回 12 月 7 日 (日) 第 4 回 3 月 8 日 (日)  
会場 高津高等学校 \*会場の都合で変更もあります。
- 3 道具の点検整備 9 月 13 日 (土) のびのびファーム麻生
- 4 イベントの開催  
◎ 手打ちうどん食べ歩き  
◎ 小麦の栽培  
◎ さつま芋・落花生掘り交流会  
◎ その他、関係団体事業への参加
- 5 会報の発信  
◎ 「麦穂だより」の発行 (年 3~4 回)  
A 4 版 カラー 4 頁 100 部  
◎ ホームページの更新・・・随時
- 6 手打ちうどんの講師派遣と伝承活動の拡大  
手打ちうどんの保存・普及に関する地域・NPO 等への推進活動
- 7 役員会の開催 随時
- 8 うどん道具・教材などの整備点検と斡旋・貸し出し
- 9 新規会員の勧誘活動の強化

## 手打ちうどん食べ歩き散策

### (秦野の白笹うどん)

吉井 孝大

春とは言え夏日となった 3 月 23 日 (日)、当会の「食べ歩き」の日を迎えて、12 名の麵食いと旅好きの面々が各々の期待を胸に秦野に集いました。

旅は、中野氏の現地探訪と綿密なスケジュールに基づき始まり予定が、何と冒頭からの大誤算。駅からバスで向かうはずの「出雲大社分祠」入口までが乗り遅れてやむなく徒歩に。

北條会長の「美味しく食すには、お腹を空かす事だよ」との言葉に気を取り直しての出足となりました。

コースは「出雲大社分祠」、「白笹稻荷神社」や清冽な水がほとぼしる兵庫の泉、クレソンが自生する小藤川湧水等の湧水群が適度な距離間で立地していて、強い日差しの中、狭い散策路を往き交う車に注意しながらのんびりと巡る事ができました。

丁度空腹を覚えた昼過ぎに白笹うどんの店「多奈加」に到着し、まずはビールで喉を潤し、サイドメニューのおでんで小腹を満たした後、待望のうどんを食す。

全員が「肉付けうどん」を注文。うどんは白くつやがあり、喉越しよし。バラ肉とネギが入った付け汁はボリューム満点で、一部で濃いめとの評価もありましたが、一様に美味しかったとの感想が聴かれ、改めて各々地域の風土に根ざしたうどん文化の奥深さを実感しました。

店を後に、腹ごなしをしながら間もなく見ごろを迎えるであろう「今泉名水桜公園」を最後に秦野駅に戻り約 13,000 歩の旅を終えました。

今回の好企画に感謝を申し上げ、次回を楽しみにすることとします。



白笹うどん

## 活動報告(前号以降)

- ◆ 2月15日(土) 8:30~寺子屋高津うどん講習・教育活動サポートセンター  
親子18組・36人 指導者3名
- ◆ 3月2日(日) 10:00~・13:30~ 第4回講習会 高津高等学校調理室  
午前18名・午後10名・役員11名
- ◆ 3月23日(日) 手打ちうどん食べ歩き散策・秦野白笹うどん・参加12名
- ◆ 5月17日(土) 25周年祝賀会・第25回総会 向河原宝珍楼 参加24名
- ◆ 6月1日(日) 麦刈 栗平六三四野農園 参加15名
- ◆ 6月7日(日) 麦脱穀 栗平六三四野農園 参加16名

## 【第4回定期講習会】

令和7年3月2日(日) 高津高等学校調理室で開催いたしました。  
午前10時から会員他18名が参加(役員11名)、午後の部1時30分からは10名参加。

しばらく晴天が続いていたせいか、乾燥気味で水加減が少し難しかったようですが、年度最後の講習会と云う事で皆さん熱心にうどん作りに励んでいました。

できる事なら、講習会の他に自宅で月1回位うどん作りができればと願っています。



水回しデモ



まとめてつや出し



## 編集後記



本格的な真夏がやってまいりました。冷たい具沢山なうどんを食べて真夏を乗り切りましょう。(麦穂84号で岡林さんが夏うどんを紹介・70号にも)

今年は冬から春にかけての小雨の為、小麦の収穫が激減しました。秋の米の収穫も心配です。(中野)