

# 麦穂だより

第92号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2025年9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://musashinouдон.dokkoisho.com/>)



## 「さつま芋堀はできるか？」

～気候変動は激化の一途～

会長 北條 秀衛

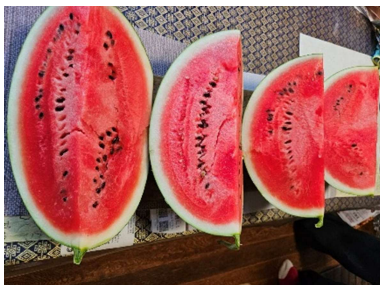
今夏もようやく終わろうとしていますが、昨年以上に激しい気候変動であり、厳しい日々が続きました。老若男女、全ての人々にとって経験のない暑さであり夏でした。

このことは生命体そのものにも多大な影響を及ぼしました。カメムシのように大量発生するものもあれば、秘かに息絶えたものもあるのではないのでしょうか。植物への影響も計り知れません。それは良い影響、悪い影響様々です。よい影響としましてはスイカが長期に渡り採れ、また、甘いものでした。茄子も秋茄子まで境目なく連続して採れました。ゴーヤ、落花生なども良い方です。しかし、暑さと少雨で里芋、ヤツガシラ等の芋類、しょうが等が不作でありました。ネギも成長が芳しくありません。さて、さつま芋はどうでしょうか？暑さと少雨が多かれ少なかれ

全ての芋に悪影響を及ぼしていますが、とりわけマルチを敷設したところが良くありません。俗に言うマルチ焼けです。盛夏期に成長が止まってしまいました。「芋掘り用の芋」は全てマルチを敷設してありましたので、8月初旬に慌ててマルチを外し、緊急対応として水撒きを頻繁に行いましたが、その後もあまり回復しておりません。今から芋掘りまで一か月ありますが、実施できるかどうか心もとない状況です。延期または中止も大いにあり得ます。

この異常気候変動は3年前から顕著になり、冬も暖かく霜も降りず、麦踏も無く、今年の麦の収穫高は前年の60%しか収穫できず不作となりました。

「芋」と「麦」どちらも存亡の危機に立たされているのが634（武蔵野）農園の現況であります。





さつま芋



ネギ



里芋

## 【岡上子ども文化センター うどん指導講習会】

日 時 7月12日 (土曜日)  
指導者集合 午前8時30分 (のびのびファーム 倉庫前)  
講習会 午前10時～12時30分  
会 場 岡上子ども文化センター

参加者 親子他 計26名

指導者 田中 坂本 北條

川崎市の飛び地、岡上子ども文化センターで親子を中心に26名にうどん作りの指導をおこないました。小学1～2年生が大部分でしたので、いつも以上に丁寧にデモ。(前半北條、後半田中)。12時を廻ると、お腹が空いたと言いつ出す子もいましたが、きっと自分で作ったうどんを飛び切り美味しいと感じたことであつたろうと思われます。暑い日でしたが、子供たちのエプロン姿と仕草がとても可愛くこちらがエネルギーをもらいました。  
(昨年に引き続いて2回目の実施)



## 【小麦（農林61号）の天日干し】

日 時 7月26日（土曜日）  
午前6時～11時

会 場 のびのびファーム 倉庫

参加者 村田 田中 村石 北條

6月に刈り取った小麦（農林61号）を天日干ししました。熱中症が心配なので、今年は早朝から作業開始。それでも徐々に気温が上昇、参加者4人とも汗びっしょりになりながら一生懸命に働きました。作業はごみと汚れを水洗いしてから、大きなブルーシートで干して乾燥させる。乾燥（2日間干しました。）したものを紙袋に入れ、それをビニール袋にいれ二重にして保存します。この状態で数年間の保存が可能だそうです。例年その年に消化しますのでまだ保存したことはありません。今年の収穫量は目分量で80kg、例年の三分の二で不作です。これは冬場の高温、少雨、で霜柱が立つこともなく、麦踏が出来なかったことが原因だと思われませんが、今後が大変憂いる状況です。



## 「第1回定期講習会」

令和7年7月6日（日）高津高等学校調理室で開催いたしました。  
午前10時から会員と一般参加者を含め17名が参加（役員8名）。  
午後の部は1時30分から8名が参加。

毎回、何名かの初心者が参加されるため、最初の水回しから手こね、うどん玉作りまで、一コマ、一コマ説明を加えながら丁寧にデモを行いました。その後受講者が自らその作業を実演しうどん玉が出来上がった所で玉を寝かし、第2段階のデモに移りました。

つぎに、指導者があらかじめ寝かしてあったうどん玉を取り出し踏み伸ばし（3回）てから押し板に乗せ、麺棒で円形に伸ばし、まな板に屏風たたみに載せ麺に切り揃えうどんが完成するまでのデモを行い、再度受講者がその実演を行ないました。

今回の講習会は、連日の猛暑のため皆さん大汗をかいて奮闘していました。気温も湿度も高いため水加減が少し難しかったようで、うどんが少し硬かったり柔らかかったり苦労していました。・・・しかし武蔵野の手打ちうどんの味はベストです。

## 活動報告（前号以降）

- ◆7月6日（日） 定期講習会 高津高等学校
- ◆7月12日（土） 岡上・片平子ども文化センター合同行事  
「うどん講習会」参加者親子30名
- ◆7月26日（土） 収穫小麦の洗浄と天日干し作業
- ◆9月13日（土） 道具の点検・整備 ゆうゆう広場あさお

## 当面の活動

- ◆10月12日（日） 第2回定期講習会 高津高等学校
- ◆10月18日（土） 中原小学校あそびの寺子屋うどん教室  
さつま芋・落花生掘り交流会  
麦まき
- ◆12月7日（日） 第3回定期講習会 高津高等学校



## 編集後記



さすがに今年の暑さでは、うどん打ちが少し休憩となり、冷たい素麺ばかり食べていました。畑のサツマイモも暑さにやられて今年も不作の様子ですが、10月中には何とか回復してくれるよう雨雲に向かって祈っています。（中野）