

麦穂だより

第93号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2025年11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/>)

【麦まき】

11月15日(土)に助力者も含めて17名の参加のもとに麦まきを行いました。麻生区栗平にある「六三四野農園」では地元の農家から600坪の農地を借用し、毎年11月から翌5月までの間に「うどん用」の小麦を栽培しています。麦の品種は埼玉方面で多く栽培されている「農林61号」です。

収穫した小麦を製粉すると、すこし色のついた中力粉で風味の良いこしのある美味しい「うどん」に仕上がります。

栽培行程ですが11月15日頃、耕運機で耕した畑に足を使って7条の畝をつくりながら小麦の種を30センチ間隔位に撒いていきます。撒き終わったら畝の上へ堆肥と苦土石灰を撒き散らしレイキを使って平らにならして作業終了。

1月から2月にかけて霜柱が立つ頃、2回ほど麦踏をします。後は成長を待つのみ。草取りなどをしますが、追肥など行わず、5月下旬に麦が茶色に色づいた頃、天候を見計らって人力で刈り入れを行い小麦の完成です。

ただし、最近は大気不順で、冬場に水撒きをしたり、乾燥しすぎて麦踏ができなかったり、簡単には豊作となりません。

ちなみに、麦畑は6月から10月まで空白となりますので、間作にさつまいもを栽培いたします。



麦まき風景



麦まき風景



耕運機

【指導者派遣事業】

中原寺子屋うどん作り教室

今年も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。(村田芳包・田中英夫・橋本つね子・中野敏雄)

10月18日(土)9時30分から中原小学校家庭科室を会場として、寺子屋の会員親子13組30人余りが参加。

はじめに武蔵野うどんのお話をして、村田指導部長のデモにより水回しからスタート。子どもたちの目は一点集中、粉に水を注いでかき回し始めると大きな塊が徐々に小さくなって行き、遂にはパン粉のようにさらさらな粒に変身。2回目の水補給の仕方、かき混ぜかた、そして3回目のタイミングをデモをしながら丁寧に説明を加える。・・・第1段階うどんの生地完成。

さあ皆さん始めて見ましょう。



解説に夢中



こね作業



伸ばし作業

1年生から5年生まで個人差が大分ありますが、親子で一緒に作業を進めている組もあれば、子ども一人で頑張っている人もいました。

うどん玉が出来上がると、一休み。玉を寝かせている間にうどんの歴史や各地のうどんについてお話しをする。

つぎに「伸ばし」と「切り」のデモを行い、全員で仕上げの作業に取り掛かる。

2時間近くかけて遂に手打ちうどんが完成。うどんの茹で方、出汁の作り方の話を聞いて、早く帰って食べるのが楽しみだと言いながら家路につく。



「子どもたちの感想文」



●初めて、うどんづくりに参加して、うどんの作り方を初めて知りました。作っている時に「家でもうどん作れないかな」と思いました。来年も参加したいです！（4年生 山根あいな）

（親）はじめてうどんづくりをしましたが、非常におもしろかったです！家でも作りたい！粉だらけになるとのことですが。また、武蔵野うどんのお店にも行ってみたいと思います。またぜひ参加します。

●うどんづくりに参加してぼくは、なれてる人はこんなにむずかしいのをつくっているんだなと思いました。少しだけうどんの作り方を知れました。

（5年生 吉澤）

（親）うどんづくりは初めてでした。とても楽しくできました。思っていたよりも汗が出ました。うどんをふむのは楽しいけど、難しかったです。

●私はうどんはこねて作ると思っていたけれど、ふむのがはじめて知りました。こんな時間がかかることもはじめて知りました。（4年生 三浦環奈）

●うどんはこんな作りかたをしてるんだなっておもいました。

（1年生 みうらしょうご）

（親）自分も小学生の時にうどん作りをしたことがあり、子ども達に経験してほしいなと考えていたので、とてもよい機会になりました。なかなか参加できず今回参加できました。「武蔵野手打ちうどん」初めて知りました。今度子どもたちを連れて行きたいと思います。

●かんそうは、とてもむずかしかったです。またつぎも行きたいです。

（2年生 鈴木 結）

●美味しいうどんを作るためには、修業が必要そうです！家でもつくってみたくまりました。まづは、本日、家で食べるのがたのしみです。（1年生 姉崎佑）

●自分で作ったうどんだからたのしみです。とてもおいしいうどんがたべたいです。お母さんと妹に食べてもらって「おいしいよ」といわれてほしいです。

（2年生 おおしま かい）

（親）初めてうどんを手作りしてみました。特に足で踏むところ、包丁で切るところが、非日常体験で、有意義な時間を過ごせました！

●うどんの作り方を教えてくれたありがとうございました。とても楽しかったです。少し難しかったけど何とか作れました。良くうどんを食べに行くので自分で作ったものを食べるのが楽しみで、ワクワクします。むさしのうどん、お父さんとお母さんといろいろな具で食べたいです。（5年生 向井翼咲）

（親）おかげさまで貴重な時間を父娘で過ごせました。武蔵野うどん「しんこ」に行ってきます！

活動報告(前号以降)

- ◆ 9月20日(土) 道具の点検・整備・・・ゆうゆう広場あさお
- ◆ 10月12日(日) 第2回定期講習会 高津高等学校 32名参加
- ◆ 10月18日(土) 派遣講習会 中原寺子屋うどん作り教室 親子13組
- ◆ 11月8日(土) 麦まき畑耕作作業 10名参加
- ◆ 11月15日(土) 麦まき作業 17名参加

当面の活動

- ◆ 12月7日(日) 第3回講習会 高津高等学校
- ◆ 2月7日(土) 派遣講習会 寺子屋高津
- ◆ 3月8日(日) 第4回講習会 高津高等学校



【第2回定期講習会】

令和7年10月12日(日) 高津高等学校調理室で開催いたしました。
午前10時から会員午前20名・午後4名・役員8名が参加。



踏み作業



うどん切り作業

編集後記

米の増産方針が天候に関わりなく、勝手に変更されたが日本の農政は何を考えているのやら？休耕田で何故もっと麦をつくらないのか？輸入小麦は確かに安い。しかし、全世界的食糧危機が目前に迫っていることをもっと真剣に考えて食料自給率を大幅にアップさせないと、みんな餓死してしまう。日本の国土で麦をもっと栽培しよう！！(中野)