

# 麦穂だより

第 81 号

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2022年12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 TEL.090-1427-7260  
ホームページ URL (<http://musashinoudon.dokkoisho.com/>)

## 『麦まき』と『新嘗祭』

会長 北條 秀衛



『麦まき』

11月19日(土)、明日は曇りのち雨の天気予報を確認し、安堵しながら畑へ向かう。

各種イベントと重なり参加者が例年より少ない。何時までかかるかが気になる。お昼を大きく回るようであったら、一部を明日に残さざるを得ないが、雨が早朝から降るようであったら作業ができない。一週間後に先送りすると、今度は日照と気温の関係で発芽率が悪くなる。それよりも、次の雨次第では発芽しないことも想定される。現に数年前、水やりが遅れたばかりに発芽せず全滅したことがある。予定時間の9時に7名、遅れて3名、総勢10名の参加であったが、日ごろから畑作業をしている強者、いざ取り掛かるとときばき動き作業の進みが早い。石灰をまき、堆肥を施し、麦を蒔く、流れ作業で一気に進める。十年以上麦まきをやってきたが一番早いペースである。十時に休憩後、又、一心不乱で働く。何と12時前に麦まきを完了。新記録達成である。簡単な昼食を食べ、鴨と鳩よけの防鳥糸を張って全作業完了。翌日はかなりの雨。発芽がそろい緑の絨毯となるだろう。感謝、感謝である。



『新嘗祭』(勤労感謝の日)

新嘗祭とは日本書紀や古事記にもそれらしきことが記載されている約2000年前から続いている神事で、その年に獲れた新しい穀物を表す「新」、味わうことを意味する「嘗」で、かつては宮中のみでの祭祀であったが今では全国の神社でも行われている。日程が今の11月23日になったのは太陽暦(新暦)を採用した1873年のことと言われており、以前は太陰暦で繁栄を表す縁起がいい日とされていた11月の「2番目の卯の日」と定められていた。新嘗祭が勤労感謝の日となり、全ての労働に感謝を捧げるようになったのは、終戦後、進駐軍により宮中行事ではまずいということでの変更らしい。コメを刈り取り、乾燥させ、脱穀するところの時期になったそうで、神事が行われる前にコメを食べてはいけなかったそうである。翻って麦はどうであろうか。コメの裏作として作られることが多く、田植えの時期に刈り取り、新嘗の頃に種まきを行うのである。全ての作業が終わり、夏に乾燥させた小麦が製粉所で粉になり間もなく帰ってくる。地粉の搗き立て、打ち立て、茹でたての三立てを食する。これが我々の「新嘗祭」である。

かぞくのたのしみとわたしの目ひょう

小学1年生 長田恵菜（おさだえま）

うどん作りにさんかさせていたたくように  
なっから、10月の会で5回目くらいにな  
りました。いつもお父さんとお母さんとわた  
しの三人で500グラムをたのしくうって  
います。はじめては、年中の4さいのころでし  
た。そのころは、わたしだけではなくかぞく  
もなにもわからず、おしえていたなきながら  
やっとなってました。わたしはほとんど何  
もできていなかっただけ、小麦のにおいを  
かいだり見たりするだけで、じぶんもやっ  
ている気分になれてわくわくしてました。

お父さんの足の上ののって、生地をふんだの  
がたのしかったのをおぼえています。

今回はかぞくもだいなれてきて、うつ時  
間も早くなり、あじもいままで一ばんおい  
しいうどんができました。わたしもまぜる→  
ふむ→のばす→切るのすべてをやりました。

ま	ぜ	た	り	の	ば	し	た	り	す	る	手	つ	き	や	ふ	み	方	が	う
ま	く	な	っ	た	と	声	を	か	け	て	も	ら	え	て	う	れ	し	く	な
り	ま	し	た	。	今	の	目	ひ	ょ	う	は	、	自	力	で	5	0	0	グ
ラ	ム	を	さ	い	ご	ま	で	、	作	り	上	げ	ら	れ	る	よ	う	に	な
る	こ	と	で	す	。	お	正	月	も	か	ぞ	く	で	う	ど	ん	を	う	ち
た	い	と	お	も	っ	て	い	ま	す	。									



第 2 回 講 習 会

長 田 さ ん 母 子

\*\*\*\*\*

活動報告(前前号以降)

7月3日(日) 第1回講習会 会場 高津高校調理室

10:00~12:30 参加14名 役員8名

13:30~16:00 参加 6名 役員9名

9月10日(土) 道具の点検整備 のびのびファーム

9:00~13:00 参加7名

講習会で使用する道具を全部洗い、包丁も研ぎすべての道具を点検致しました。

10月2日(日) 第2回講習会 会場 高津高校調理室

10:00~12:30 参加15名 役員9名

13:30~16:00 参加 4名 役員8名

11月5日(土) さつまいも・落花生掘り交流会 場所 栗木634農園

10:30~13:00 参加者15名



## 「切麦や甚六」

記／幹事 中野敏雄

久しぶりに食べ歩きに出かけた。ライターの井上こんさんの「うどん手帳」からお店を探した。東京メトロ「新宿御苑前」駅から徒歩2分の静かな通りに面した小料理屋のような店構え。「切麦や甚六」。都会らしい洗練された店内はカウンター10席、4人テーブル3台とこじんまりしている割にはゆったりしている。

12時少し前に店に入ったが既に満席。メニューをながめながら「親子天ざる1000円」を注文。厨房では若い職人が複数働いている。女性店員も3人いて結構な繁盛店の様だ。

15分ほど待つとうどんが運ばれてきた。うどんをひねって盛った“とぐろ”が美しく色艶とハリのある麺はいかにも手打ち。早速60センチくらいある麺を一本つると食べてみる。風味と食感が素晴らしい。一度食べて見れば誰もが唸るであろう。粉は香川県産とのこと。ただし、讃岐うどんではない。鶏肉と半熟玉子の天麩羅も味付けが上出来。

店のモットーは打ちたて・切りたて・揚げたて。麺つゆは北海道の昆布と瀬戸内のイリコ・焼きアゴ・小豆島の醤油・愛知県のミリン

幾つかのメニューを紹介、ぶっかけうどん650円・肉ぶっかけ1100円・野菜天ざる950円・単品天麩羅150～400円・大盛り100円、倍盛り150円・ビール600円・酒各種1合1000円～・チョイ飲みセット1100円・おつまみ多数300～500円

新宿御苑が隣にあるので、お花見の季節などのんびりと散策しながら打ち上げに寄ってみるのも一興かも。

所・新宿区新宿1-17-1・Tel03-6273-2646・定休日お盆と年末年始

営業時間（11時30～16時・17時30～23時30）



## うどんうどんうどんうどん あとがき うどんうどんうどんうどん

「麦穂だより」第41号（2012年6月発行）に、栗木634野菜園で農林61号を自家栽培し、秋にサツマイモの収穫をする旨の記事が掲載されていますが、当時の私には全く関心がありませんでした。2018年の麦まきに参加して、初めて農作業の大変さが分かり、農事歴を意識するようになりました。

天候不順や鳥獣による被害など想定外の条件と格闘して、実りの秋を迎える喜びは従事してこそ実感であると思います。

ご苦勞の結晶である今秋の新小麦の三たてを味わえることに感謝です。（光）