



Experience #10
文化



村山うどんの会

Theme うどん打ち

武蔵野の風土に根ざし、日々親しまれている粉もん文化「手打ちうどん」。小麦本来の香りや力強いコシを全身で感じる体験教室に参加してみよう。

全身を使いながら自分で打つうどんは、より味わい深く感じられます！



村山うどんの会
特別講師
榎本さん
(本格手打ちうどん
笑乃讃 店主)

踏んでのして切って 村山 うどん打ち 体験

小麦栽培が盛んだった北多摩では、うどんを手打ちできる教室が開かれています。打ち手による個性の違いが感じられるのも体験の醍醐味です。



1. 水まわし



小麦粉に塩水を少しずつ加えて混ぜる。水を均一になじませてそば状にするのがコツです。

3. 寝かせ



踏み終えて丸めた生地を熟成のため寝かせます。(体験では、時間や順番に変動あり)

4. のし

何度か角度を変えながらめん棒に巻き付け、力をかけながら転がして徐々に伸ばしていきます。

2. 踏み



お団子状にひとまとめにして袋へ。村山うどんの「コシ・歯応え」を生み出す上での肝となります。

6. 完成!



「かて」と呼ばれる茹で野菜とともに濃いつけ汁でいただくのが伝統のスタイルです。

5. 切り



打ち粉を振って生地を折り畳み、麺切包丁で切ります。茹でると膨張するので細めに切るのがポイント！

村山うどんの会

熟練の講師陣による細やかな指導のもと楽しく学べる「めんくい教室」を開催するなど、武蔵村山を拠点にうどん文化を発信しています。



✉ info@m-udon.com

📅 開催日: 月1回(春~秋のみ)

📍 武蔵村山市民会館 (武蔵村山市民本町1-17-1)

🌐 <http://m-udon.com/>

武蔵野手打ちうどん教室も注目です!

武蔵野手打ちうどん保存普及会

「武蔵野うどん」の名付け親、故・加藤有次さんが創設した伝統のある会。親切丁寧な指導で、誰でも楽しく地粉を使用した武蔵野手打ちうどんを作れる講習を開催。

✉ info@musashinoudon.com

📅 開催日: 年2回ほど(会員は5回ほど)

📍 小平中央公民館 (小平市小川町2-1325) など

