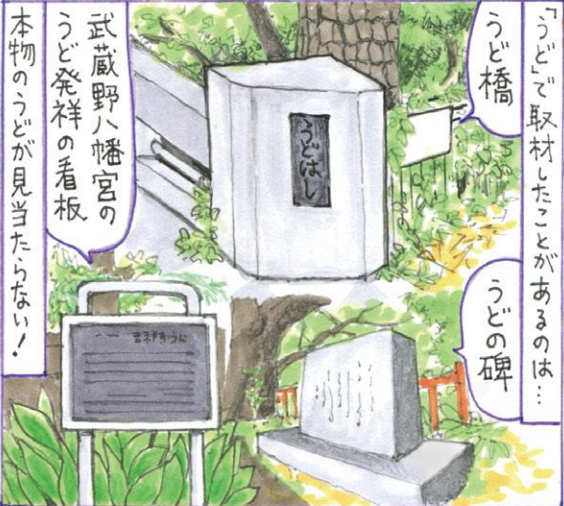


むすびのまろ

浅谷化粧織

89 うどは武蔵野市の誇り！

「東京うど」発祥の地は吉祥寺、江戸時代(文化年間1804~1818)に栽培が始まり戦後には促成・軟化の技術が進み貴重な冬野菜として白く美しい東京うどは大いに生産されました。時は流れハウス栽培などで冬野菜も増え、うど農家は減ったものの、発祥の地のプライドにかけて毎年11月の曲産物品評会では全国に先駆けて自慢のうどが出品されます。そしてなんと今年も令和元年の大嘗祭に供納品として武蔵野市の「東京うど」が選ばれたのです。

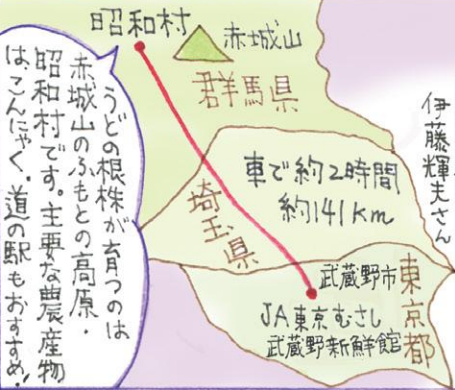


「うど」で取材したことがあるのは…
うど橋
うどの碑

武蔵野八幡宮のうど発祥の看板
本物のうどが見当たらない！

「うど高冷地委託先視察」が9月11日にありますよ
武蔵野市生活経済課 佐々木要一さん

うどの根株の生育状況を見に行くんです
JA東京むさし 伊藤輝夫さん

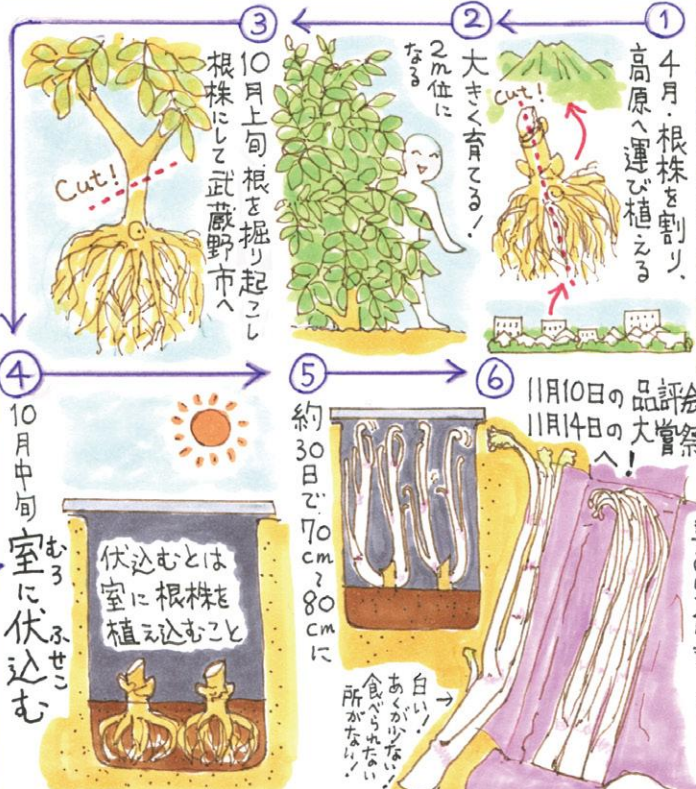


うどの根株が育つのは赤城山のふもとの高原・昭和村です。主要な農産物はこんにゃく、道の駅もありません。大嘗祭のうどを育てるのは育るのにはうど組合組合長 後藤正昭さん

うどは「こうすれば必ずできる」というのが無いのが難しいところですよ
うど組合 田中恒男さん
副組合長 田中武徳さん

「東京うど」ができるまで

※大嘗祭・品評会向けなので、早めのスケジュールです。

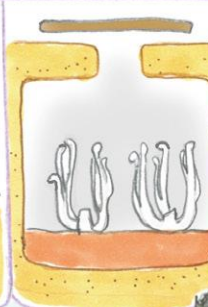


むすびのまろ
むすびのまろは、うどを軟化させるための日光を遮断する空間です。
室は17℃に保温する！
と言っても…
ストーブを3日間つける
電熱を地面に…
火は使わない
と、方法もさまざま！

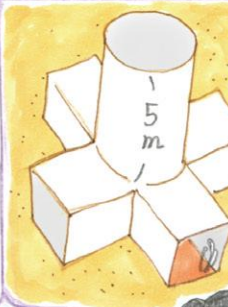
うど組合 田中恒男さん
副組合長 田中武徳さん
うど組合 田中恒男さん
高橋宏通さん
櫻井敏史さん
田中宏茂さん

室の形状もさまざま！

「だこっぽ」と呼ばれる穴です



十文字ですすね



南北に一直線です



半地下です



昔は家々でうどの栽培方法は秘密だったそうです



群馬県昭和村に到着！

バス窓から畑が見えるや、皆さん齊に、よく育っている！



標高が高いため気温の変化が大きく根株が早く育ちます

後藤さんのうどが生育している畑



今和のうどが昭和の村で育って感慨深いそうです

今年は雨が多くなりました



恒男さんのうどが生育している畑と現地でのうどを育ててくださった星野さん

大嘗祭に供納する品種「都」

うどの花の蕾です天ぷらにするのがおいしいですよ



他は「紫」という品種です

武蔵野市では給食にうどが出ますよ

油揚げとの者物やさんびらは昔からありましたね

定番！納豆のうど

うどは捨てる所がないし、レシビもいろいろありますよ

JA東京むし内田正子さん

ブルーベリー園の先代はうど農家

高橋果さん

皆さん大好き！うどの春巻き



さて、10月10日に行った大嘗祭伏込祭のあと、17日に本伏込が行われました

うどの根株は下まい！



今年5年度大嘗祭供納独活室

アちゃん目印！

この上にふたをします

うどは毎年難しい！自分さん口をきかなくておしやこいまして、中腰での作業、天候に気を配る栽培、手塩にかけた東京うどはまさに武蔵野市の冬の味覚、他に類を見ない美味しさ、この冬はぜひ！

花

うどは毎年難しい！自分さん口をきかなくておしやこいまして、中腰での作業、天候に気を配る栽培、手塩にかけた東京うどはまさに武蔵野市の冬の味覚、他に類を見ない美味しさ、この冬はぜひ！

うどは毎年難しい！自分さん口をきかなくておしやこいまして、中腰での作業、天候に気を配る栽培、手塩にかけた東京うどはまさに武蔵野市の冬の味覚、他に類を見ない美味しさ、この冬はぜひ！

うどは毎年難しい！自分さん口をきかなくておしやこいまして、中腰での作業、天候に気を配る栽培、手塩にかけた東京うどはまさに武蔵野市の冬の味覚、他に類を見ない美味しさ、この冬はぜひ！

うどは毎年難しい！自分さん口をきかなくておしやこいまして、中腰での作業、天候に気を配る栽培、手塩にかけた東京うどはまさに武蔵野市の冬の味覚、他に類を見ない美味しさ、この冬はぜひ！

うどは毎年難しい！自分さん口をきかなくておしやこいまして、中腰での作業、天候に気を配る栽培、手塩にかけた東京うどはまさに武蔵野市の冬の味覚、他に類を見ない美味しさ、この冬はぜひ！