

## 特別展「小麦と武蔵野の暮らし」調査報告

川 上 香\*

### 目 次

はじめに
調査方法
1. 北多摩の農業と穀物栽培
2. 麦藁の活用
3. 小麦と盆行事
4. 北多摩の食とうどん
おわりに

キーワード コムギ オオムギ 雑穀 麦藁 オカボ サツマイモ うどんタイマツ 講 行事 農業

### はじめに

江戸東京たてもの園は、展示室において、旧武蔵野郷土館資料の常設展示と年に2回程度の特別展を行っている。「小麦と武蔵野の暮らしー人が集まればうどんー」は平成24年4月21日から7月8日まで開催した特別展である。この展覧会は、武蔵野の代表的な作物であるコムギと人々のかかわりを当園の収蔵資料と周辺自治体や個人から借用した資料、写真、記録映像によって紹介したもので、主に昭和30年代の生活の展示を行った。構成は次のとおりである。

第1章 北多摩の農業と小麦

第2章 小麦と暮らし

第3章 人が集まればうどん

エピソード 貯穀ー食糧不足と麦・雑穀ー

本稿は、聞き取り調査から得られた麦藁の利用などについて、展覧会では詳しく取り上げることできなかった内容をまとめたものである。

### 調査方法

- (1) 平成23年10月から平成24年3月に東京都小金井市・小平市・東久留米市・清瀬市在住の50代から80代のコムギ栽培経験者、又は栽培を見聞きしコムギを使った生活を営んだ経験者14名から聞き取

\*東京都江戸東京博物館学芸員

りを行った。

また、同年7月と10月に補足調査のため実踏と聞き取りを行った。

- (2) 東京都及び北多摩の自治体の市史類、民俗調査報告書からコムギ栽培等にかかる記述を参考とした。

## 1. 北多摩の農業と穀物栽培

江戸東京たてもの園のある小金井市と、周辺の小平市・東久留米市・清瀬市は多摩北部にあり、武蔵野台地のほぼ中央部に位置する。武蔵野台地は東京都青梅市から広がる扇状地で、北を荒川、南を多摩川に挟まれた小高い土地である。川は小規模で、水田は台地の周縁部や川沿いのみに見られ、農業の中心は畑作であった。江戸時代の小平市小川村の様子を記した村明細帳1713年（正徳3）には、栽培作物として「大麦・小麦・粟・稗・芋・蕎麦・菜・大根<sup>1)</sup>」と記されている（芋はサトイモのことか）。保谷村（現在の西東京市）に在住し、郷土資料の採集を行った高橋文太郎は、著書『武蔵保谷村郷土資料<sup>2)</sup>』の中で明治42年の『保谷村郷土地誌』にはアワなどの作物があるのに、最近の昭和9・10年の「村勢一覧表」には出ていないことに注目し、作物の変遷を次のように報告している。

昔（以前）アリテ現在ハ殆ド或ハ全ク作付セザルモノ

一、藍、大豆、蕎麦、稗、粟、豌豆。

昔（以前）殆ド無クシテ現今ニ至リ大イニ作付セラルモノ

二、トマト、西瓜、独活、馬鈴薯、大根。

昔（以前）モ現在モ作付セラルモノ

三、大麦、小麦、陸稲、黍、甘藷、里芋

保谷村は清瀬市と近接し、他市同様、畑作優先の地域であった。高橋によれば、近年見られなくなったヒエも以前は常食し、稗倉といってヒエを貯蔵する櫃を備えた二間×二間半ほどの小屋が見られたという。明治時代後期から昭和初期までの間に、ソバやアワ・ヒエなどの穀類が減り、オオムギなどの穀類とイモ類の栽培を継続しつつ、トマトやスイカなどの商品作物が増え、自給的農業から販売を重視した農業に変化していることがうかがえる。

また、北多摩は、明治時代以降、昭和時代初期までは養蚕が盛んで、餌となる桑も多く作付されていた。戦争中は、養蚕に用いる桑に代わり、食糧の供出のため、オオムギ・コムギ・サツマイモなどの作付が増えた。戦後は、大消費地に近いため本格的に蔬菜の栽培が多くなっていった<sup>3)</sup>。1959年（昭和34）の小金井市・小平市・東久留米市・清瀬市のコムギなどの作付面積は表1のとおりである。当時の農家数は小金井市466（115）、小平町917（286）、久留米町731（251）、清瀬町507（215）となっている<sup>5)</sup>（カッコ内は2010年の農業家族経営体数。小平町は1962年、久留米町・清瀬町は1970年に小平市、東久留米市、清瀬市として市制施行）。表2は2010年（平成22）の販売目的で作付けされたコムギ等の作付面積である。<sup>6)</sup>

【表1】 コムギ・オオムギ・サツマイモ・イネ（水稲・陸稲）の作付面積 1959年（昭和34） 単位：畝\*

	コムギ	オオムギ	サツマイモ	イネ（水稲）	イネ（陸稲）
小金井市	4124	5344	2968	966	5753
小平町	17558	24630	19292	78	21705
久留米町	17703	23572	15629	1918	16981
清瀬町	12879	16218	9700	3888	9911

\*畝はおよそ30坪、約1a

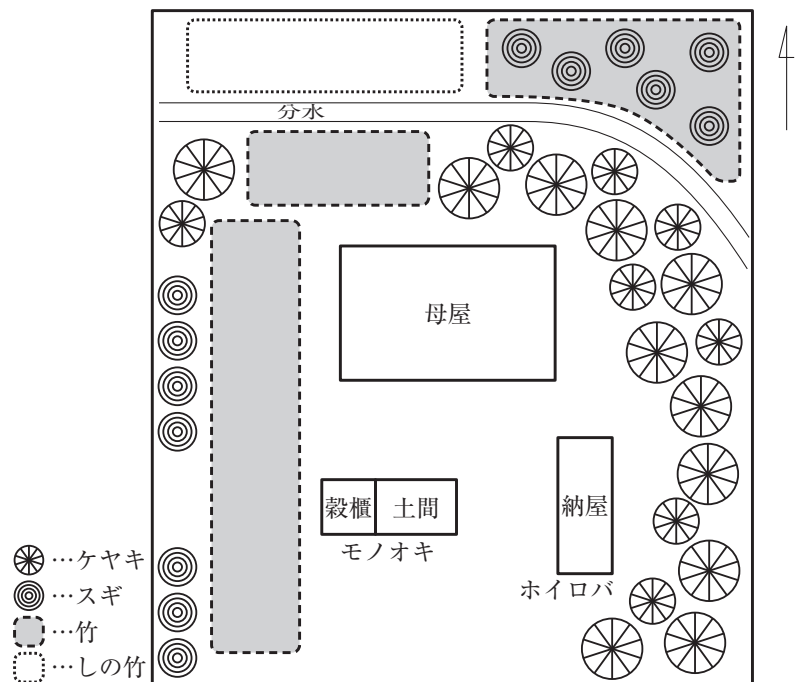
【表2】 販売目的のコムギ・オオムギ・サツマイモ・イネ（水稲・陸稲）の作付面積 2010年（平成22） 単位：a

	コムギ	オオムギ	サツマイモ	イネ（水稲）	イネ（陸稲）
小金井市	公表せず*	—	51	—	27
小平市	217	公表せず	218	—	15
東久留米市	637	公表せず	152	—	—
清瀬市	226	—	141	—	—

\*公表されていない理由は、該当する調査客体の数が少ないため、そのまま計上すると個々の調査客体情報が漏れるおそれのある場合があるため。

1959年と2010年では調査方法に違いがあるため、単純に比較はできないが、表を比べると2010年現在では、イネ（水稲）の販売を目的とした栽培は行われておらず、その他の作物も栽培されていないか、大幅に作付面積が落ち込んでおり農業が大きく変化したことがわかる。現在、都内の農家の販売は、露地野菜や花き・花木、果樹が、<sup>7)</sup>ほとんどを占めている。

かつてムギは武蔵野の代表的な冬作物であった。10月から11月上旬に播種し、5月末頃から6月中に収穫した。夏の主作物は、イネ（陸稲<sup>8)</sup>）とサツマイモであった。4月から5月には、収穫前のムギの畝間に他の苗を植えたり、イネ（陸稲）を播種して（写真1）、ムギの収穫を待たずに次の作物の栽培を開始した。小平市60代男性の家では、コムギの畝間にはイネ（陸稲）、オオムギの畝間にはサツマイモを栽培することが多かったとい



※聞きとり調査による略図  
※昭和30年代頃の様子

図1～3 作図：稲葉千恵美

【図1】 小平市の農家屋敷地略図



【写真1】 陸稲をまく 1957年（昭和32）頃  
飯山達雄氏撮影 小平市立喜平図  
書館所蔵



【写真2】 西瓜 1957年（昭和32）頃 飯山達雄氏撮影  
小平市喜平図書館所蔵

う。コムギは収穫直前になると地面まで日光が届かないほどコムギの穂や葉が密集する。このため播種したばかりのイネ（陸稲）をズスメなどの食害から守ることができた。反対にオオムギは、コムギに比べると密集度が少ない。サツマイモは苗を挿して栽培を開始するため、栽培開始時には苗が日差しにさらされず、かつ、ある程度日差しに慣れることのできる環境が好ましい。オオムギの畝間はちょうどいい半日陰であったため、オオムギとサツマイモが組み合わせて栽培された。サツマイモの栽培後の畑には、ムギを栽培する、という組み合わせが多く<sup>9)</sup>の農家で行われた。昭和30年代にはムギの畝間に栽培面積を必要とするスイカやキュウリなども盛んに栽培されたため、あらかじめ畝間を広く空けてムギ栽培を行うこともあった（写真2）。

農家の家周辺には、母屋の他に蔵や納屋などがあり（図1）、穀<sup>こく</sup>櫃<sup>びつ</sup>に収穫した穀物を保管していた。母屋の前庭は、ムギや穀物の脱穀や苗<sup>ほじょう</sup>の圃場など作業場として使用した。家の周囲をケヤキやスギなどの屋敷林で囲い、耕作地から吹き上がる土混じりの風を防いだ。また、これらを建築材や燃料にも利用した。家周辺は屋敷林でうっそうとしており、前庭だけが抜けたように日差しが差し込み明るかったという（東久留米市70代男性）。耕地は平坦で、他所や耕地に連なる林地などから落葉を集め、腐葉土にして畑の肥料にした。

## 2. 麦藁の活用

今回の展示調査は、コムギ栽培や食の習慣の他、コムギの麦藁の活用にも着目して行った。聞き取り調査から、ムギの栽培経験者には、コムギとオオムギの麦藁は、やわらかさに違いがあり、コムギ藁は硬く、オオムギ藁はコムギと比べるとやわらかくしなやかであるとの認識がある。栽培者により様々な



活用が見られるが、硬さの違いから、農業資材や建築材などには主にコムギ藁、畑の肥料にはオオムギ藁が使われた。

大量に栽培された麦藁の活用と、同じく栽培されていたイネ（陸稲）藁の活用について述べる。

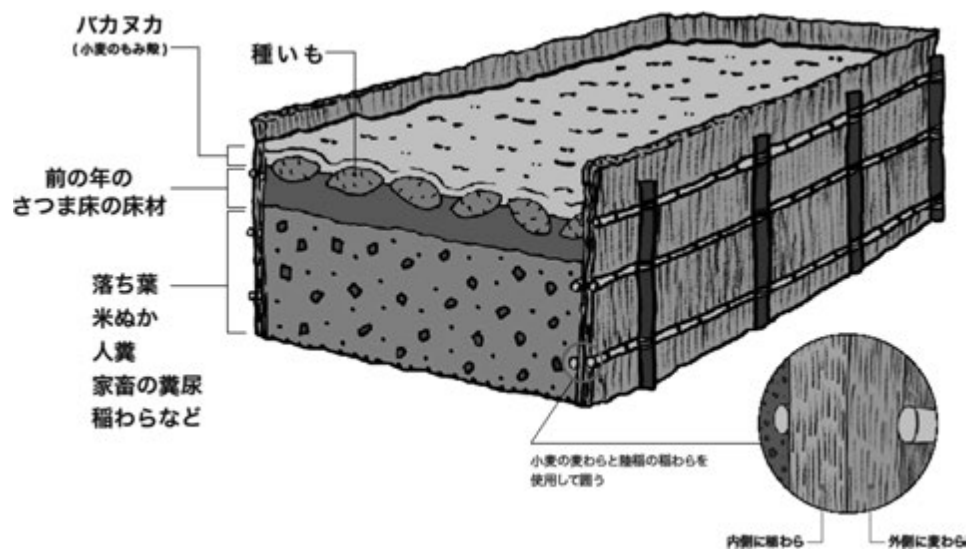
### ① 農業資材・飼料への利用

地這いのキュウリやスイカは、苗の周りにコムギ藁を敷いて栽培した。コムギ藁は分解しにくいので、長期間にわたって土の表面に届く日光を遮り、雑草の制御に役立った。さらに水分の蒸発を抑え、土中の保水に有効だった。そして、作物のツルが、敷いてあるコムギ藁に巻きついて成長していくので、安定がよく、特にスイカなどは、風が吹いても転がりにくく実に傷がつかないといった利点があった。

農家の現金収入の一つに数匹の子豚を飼い、育った豚を販売をする小規模な養畜があった。コムギの精白時に出るフスマは、豚の飼料にあてられたという（小平市70代男性）。都心の残飯を多摩に売りに来る業者もあり（小平市80代女性）、フスマと残飯が豚の飼料になっていた。

### ② さつま床への利用

さつま床とは、サツマイモの芽出しを行う温床のことである。四角い囲いを作り、その中に落ち葉やヌカなどを大量に入れて、その上にサツマイモを並べ、落ち葉などの発酵熱を使い、芽出しを促進させる。2月頃から準備を始め、3月下旬頃落ち葉を入れて床を作る。東久留米市O家では、コムギ藁とイネの藁（陸稲のウルチイネ）を使って両者を編みこんで囲いを作ったという（図2）。さつま床は落ち葉やヌカを平均的に入れ、かつ、全体の重みを調整しないと床全体の温度が均一に上がらない。また、芽出しに必要な温度を数日維持しなくてはならないため、サツマイモを並べた後は温度管理に非常に気を使い、天候によって夜中でも見回ったという。熱がこもらず、適度に熱の抜ける囲いの素材として、藁は最適であった。また、サツマイモを並べた上に保温材としてふりかけたのが、バカヌカと呼ばれるコムギの籾殻である。発酵熱により水蒸気が上がるが、水分がたまるとサツマイモが傷んでしまう。イネの籾殻に比べ硬いコムギの籾殻は、水蒸気を逃がしつつサツマイモ保温することができた。さつま床



【図2】東久留米市のさつま床（東久留米市O家の昭和30年代の方法）



【写真3】 写真3から9まで2012年（平成24）撮影



【写真4】



【写真5】



【写真6】



【写真7】



【写真8】

の落ち葉の重ね方やその他の内容物については家々で違いが見られる。

さつま床から苗を取る自家採苗を継承している家は少なく、苗を購入してサツマイモを栽培する農家がほとんどである。現在、さつま床を継承している小平市の農家では、自宅近くの林と近隣から落ち葉を集め、栽培作物の藁や野菜の残渣、土、ヌカ、灰などを独自の工夫で組み合わせ、さつま床を作って



【写真9】

いる（写真3～9）。この農家は、以前コムギを栽培していたが、周囲が宅地化し、住宅街の路地から

吹き付ける強風のためにコムギが倒伏し、栽培を断念せざるをえなくなった。2012年のさつま床はイネ（陸稲）藁で囲いを作り、コムギの籾殻の代わりに、イネ（陸稲）とオオムギの藁を粉碎したものが保温材として利用されていた（写真8）。落ち葉をあらかじめ井戸水をかけて濡らせておき、用意した囲いの中に入れていく（写真3）。底面は何も敷かず土のままである。直に落ち葉を敷き、他の床材となるものを重ねて作っていく。囲いのすぐ内側は、風通しが良いので熱が上がりにくい。このため何度も足で踏み固め落ち葉の密度を上げる（写真4）。腐葉土などを入れ、最後に種芋となるサツマイモを並べていく。この段階で手などを床に着き、重さや圧の違いが出ると、そこだけ発酵が進み温度が高くなってしまいます。それを防ぐため、板を渡しその上に上って慎重にサツマイモを並べていく（写真5）。種芋は160から170kgほどあり、ここから約6,000本の苗がとれる。最後に屋根材を組み立て、カヤのすだれで上部を被い（写真9）、さらに上からビニールシートをかける。

### ③ 屋根葺き材への利用

かつて、農家の屋根は茅葺きであった。茅葺きにはススキなどを刈り、干して使用した。小平市70代男性によると、ススキは林の木を切るとそこに生えてくる程度で、あまりとれず貴重であったという。北多摩では、コムギの藁とススキを葺く茅葺きが行われていた。

現在の東久留米市柳窪に住んでいた奥住氏が1850

栽培を広めたという「柳久保小麦」は、コムギの茎（稈）が太く、長さが150cmにもなる品種である。通常栽培されているコムギは100cmほどにしかないため、柳久保小麦の長い茎が茅葺きに重宝され、味も良かったので、広く栽培された（柳久保小麦は、戦争中、収量の少なさや、長い茎ゆえの栽培の難しさから栽培が途絶えたが、近年、保存会により量産され、東久留米市のまちおこしに活用されている。）。



【写真10】 さつまいもの苗 1957年（昭和32）飯山達雄氏撮影 小平市喜平図書館所蔵  
サツマイモから出たツルをまとめているところ。

【写真11】 屋根ふき 1966年（昭和41）清瀬市郷土博物館所蔵



茅葺きは、地域に茅葺き職人もいたが、近隣の手伝いを得て行うものであった。

#### ④ イネ（陸稲）藁の利用

イネ（陸稲）藁もウルチイネとモチイネでは硬さに違いが見られる。聞き取りではウルチイネの方がモチイネよりも硬かったという。東久留米市70代男性宅では、かつて、ウルチイネを風除け、モチイネを結束材として利用したという。冬季の畑は、10月下旬頃に播種したムギが栽培されている程度であった。冷たい風で大量の畑の土が舞いあがり、遮るものは無かった。このため、チャヤ屋敷林などが防風のために植えられていたが、家のそばに竹垣を作り、イ



【写真12】 2011年（平成24） 風除け（モチイネを利用）

ネ（陸稲・ウルチイネ）藁を掛けて風除けにした。春になりウルチイネ藁の風除けを解体後、その藁をサツマイモの株と株の間に敷いた。このようにすると、サツマイモが大きく実をつける前にウルチイネ藁の分解が進むので、サツマイモの肥料に間に合った。また、モチイネは結束材に利用した。冬にモチイネの藁と藁を縛って2本つなげたものを何百本と用意し、夏のムギの収穫時にムギ束の結束に利用した。ムギを束ねモチイネの藁を回し掛け、端と端を合わせてよじり、ひねるようにして束に押し込んで結束した。このやり方はしっかり結束することができ、解く時も簡単で作業の効率がよかった。モチイネはやわらかく、京都では、注連飾りにモチイネを専ら使うことが報告されている。<sup>10)</sup> 現在では風除けの風景はほとんど見ることはできない。写真12は、モチイネで風除けを作っていた小平市の農家で、平成24年に撮影をした。

### 3. 小麦と盆行事

武蔵野では、小麦栽培にまつわる次のような民俗行事が行われていた。

#### ○ ソウゴジマイ・コナバツ

7月下旬の農作業が一段落した頃を、ソウゴジマイとかソウゴアガリといい、農作業を休む。嫁には小麦粉を持たせ実家に返し、宿泊させ休みをとらせる。嫁が婚家に帰る時は、嫁の実家でうどんやゆでまんじゅうを作り、娘に持たせて帰した。<sup>11)</sup>

#### ○ ムギマキジマイ・ドジョウガユ・アナップサギ

11月初旬までに、麦の播種が終わると小麦粉で「ひもかわうどん」を作り、それを入れたアズキガユ（ドジョウガユ）を食べた。小金井市では、麦まきを終えたかと言うかわりに「もうカユか？」<sup>12)</sup> と言ったものだという。

今回の聞き取り対象者には、同様の事例の経験者はいなかった。かつてはムギの収穫、播種時にこの



ような民俗行事が行われ、ムギ栽培が生活に深く根ざしていたことがわかる。以下は、ムギ藁を使ったタイマツの民俗と、現在残っている盆行事の事例である。

### ① 盆のタイマツ

盆は、先祖の魂がその期間は家に戻ってくるといわれる仏教行事である。

北多摩では昭和30年代頃まで、迎え火にコムギの藁を燃やした。東久留米市ではコムギ藁を重ね、棒状に結束したものをタイマツにして（写真13）、墓から先祖を迎え家に帰るまで、先祖が道に迷わないよう火をつけ足元を照らした（写真14）。このタイマツは立てると火力が強まり、下に向けると火力が弱まったので、墓から家まで火が保たれるように調整できた。先祖の目印のため、途中タイマツを崩しては道端に残すこともあった。家の戸口で残ったタイマツを燃やし、その火をロウソクに移して盆棚の灯りとした。宅地化が進み、交通量が激しくなったため次第に行われなくなり、現在では残っていない。

小平市小川町の青梅街道沿いの家々の盆行事は、コムギ藁を編み、縄を付けたものをタイマツと呼んだ（写真15）。盆の初日の夕刻に家の戸口で火を付け、縄を振り回し、先祖の魂が帰ってくる時の目印とした。小川町では「みそか盆」といい7月31日が盆の初日である。小川町は、青梅街道に沿って屋敷、屋敷林、畑が短冊状に並ぶ、江戸時代からの地割が一部に見られる地域である。かつては家々の戸口が、青梅街道に面しており、盆には迎え火のタイマツを振り回す住民で青梅街道が照らされたものだったという。オオムギの麦藁でタイマツが作られることもあり、コムギよりオオムギの方が燃やすとパチパチと大きな音がし、近所の迎え火の始まりを家の中から知ることができた。この地区に多くの檀家を持つ小川寺の住職によれば、各家ごとに敷地内にウチバカと呼ばれる先祖代々の墓があったが、小川寺にそれらの墓が移り、青梅街道の交通量も増えたため家々で行っていた迎え火が次第に行われなくなった。現在は、檀家代表が7月25日に寺に集まってタイマツをつくり、7月31日の夕刻に山門の前で檀家や住民が集まり、迎え火を焚くようになったという（写真16）。寺の古くからの檀家に、コムギ栽培者がいるため、麦藁の提供を受けている。かつて寺では、この迎え火後に魂が戻った盆棚（盆の期間中に設えられる位牌や供物を置く棚）に、棚経に回った。小川用水が各家々の敷地を貫いて配置されていたので用水沿いに家々を回れたのだという。現在でも棚経は続けられている。

人々は、このタイマツの火を提灯に移して持ち帰り、家々の盆棚の灯りとしている（写真17）。

北多摩では、昭和30年代頃まで、麦藁のタイマツは盆行事に使われる他、葬列、嫁入りの際にも燃やされた。タイマツは人の一生の行事に深くかかわるものであった。



【写真13】コムギの麦藁でできたタイマツ（再現）2012年（平成24）奥住實氏製作



【写真14】 盆の先祖迎えのたいまつ 1980年（昭和55）再現  
東久留米市教育委員会郷土資料室蔵 『東久留米の年中行事』より



【写真15】 2012年（平成24）



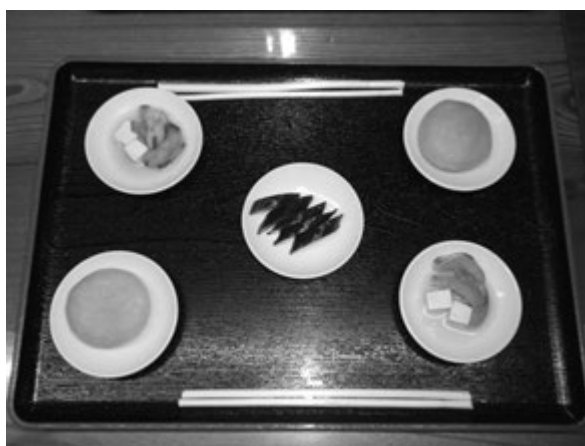
【写真16】 2012年（平成24）



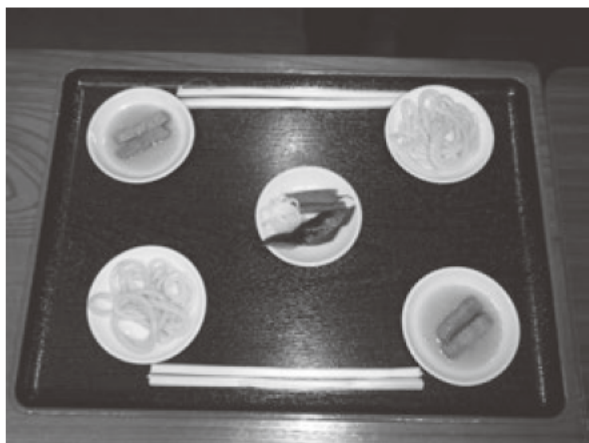
【写真17】 2012年（平成24）

## ② 盆のお供え

小平市の一部では、盆棚に朝はゆでまんじゅう、昼は手打ちうどんを供える。ゆでまんじゅうは小麦粉を練って生地を作り、小豆餡を入れて包み、鍋の湯で茹でたものである。ゆでまんじゅうはお供えにもするが、盆にあいさつに来た親類や近所へのお土産に配られたので、早朝から大量に作ったものだという（小平市70代女性）。朝は、小皿にゆでまんじゅう、味噌汁、漬物や煮物（写真18）昼は小皿に手打ちうどん、汁、<sup>かて</sup>糧と薬味を用意し、麻がらの箸を2膳置く（写真19）。また、先祖の魂の乗り物として、キュウリとナスの馬と牛が作られ、供えられるが、馬と牛の手綱に茹でる前のうどんがかけられる（写真20）。小麦粉を使った



【写真18】 2012年（平成24）  
梅室八重子氏 料理・指導



【写真19】 2012年（平成24）



【写真20】 2012年（平成24） 盆行事の午と牛（複製）

お供えが盆には欠かせないものであった。

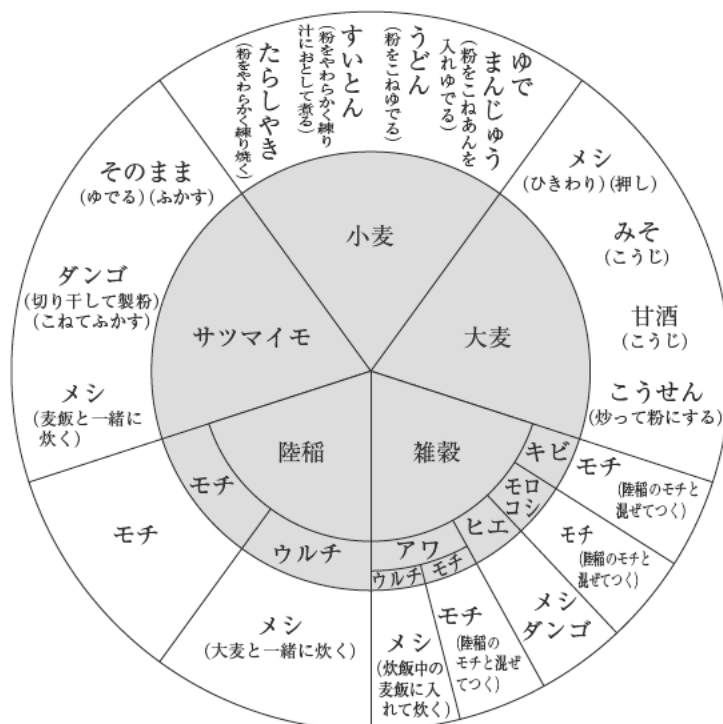
#### 4. 北多摩の食とうどん

昭和30年代頃までの北多摩の栽培作物と食べ方は図2のとおりである。日常的には、オオムギとイネ（陸稲のウルチイネ）を混炊して食べ、サツマイモを間食にした。正月にはイネ（陸稲のモチイネ）のモチを大量につき、切りわけて水につけて保存し、初夏頃まで間食や農作業の繁忙期の昼食にした。大正期には雑穀のアワもメシにした。モチ性の雑穀は、正月のモチにイネ（陸稲のモチイネ）と合わせてモチにつくこともあった。

コムギは、玉川上水の分水にかかった水車や米穀店などで大量に製粉した。水車を使ったムギの精白、製粉は、江戸時代後期から盛んに行われ、製粉した小麦粉を江戸に販売した。商品価値も高いコムギを使って打つうどんは、準備に手間もかかり、腹持ちもよく美味であったので、ご馳走として冠婚葬祭や家々での行事に饗された。

① 人があつまればうどん

結婚式・葬式などの人寄せでは、  
最後のご馳走、本膳として手打ちう  
どんが振る舞われた。高足膳に手打  
ちのざるうどんをのせ、つけ汁とと  
もに季節の野菜を茹でた盛り合わせ



【図3】 北多摩の作物と食べ方





【写真21】 お日待 1957年（昭和32）頃  
飯山達雄氏撮影 小平市喜平図書館蔵



【写真22】 お日待 1957年（昭和32）頃  
飯山達雄氏撮影 小平市喜平図書館蔵



【写真23】 お日待 1957年（昭和32）頃  
飯山達雄氏撮影 小平市喜平図書館蔵

【写真24】 <sup>したじゆく</sup>下宿うどんまつり1981年（昭和56）  
清瀬市郷土博物館蔵  
\* 榎名講のオヒマチで、大量のうどんを講員同士が作って食べた。現在は行われていない。

「<sup>かて</sup>糧」を添えて客に出す。冠婚葬祭では近所同士が協力して、この「糧うどん」を大量に用意した。

うどん博士として著名な国学院大学教授（博物館学・考古学）の故加藤有次氏によれば、うどんと地域を結ぶ大きなものは「<sup>こう</sup>講うどん」であるという。<sup>13)</sup>「講」は作物の豊作などを願い、山に詣でる組織で「榎名講」や「御嶽講」などが地域ごとにあった。遠方に講員全員で行くことは難しく、参詣の費用を出し合って、くじで当たった人が代表して行く「<sup>だいさん</sup>代参」が行われた。代参人はサツマイモの植え付けやムギの収穫前の3月から4月に山に詣でて、講員全員分のお札やカケと呼ばれる作物の出来を占った<sup>さくうら</sup>作占を頂いてくる。それらを講員に配布する日をオヒマチといい、講員皆でうどんを打ち、酒を酌み交わし、うどんを食べて一日を過ごした（写真21～24）。小平市70代女性、東久留米市70代男性によれば、現在も講は残っているが、うどんは店から購入したり、仕出し弁当などに変えている。

## ② 手打ちうどんの継承と地域

コムギの栽培者も少なく、自宅や地域でうどんを打つ機会が減ってきている現在だが、一方で、うどん打ち技術の伝承や普及の活動も見られる。

小平市を中心に活動している武蔵野手打ちうどん保存普及会では、普及活動の一つとして、小平市内

で栽培されたコムギを製粉し、土日を中心に小平市の文化施設「小平ふるさと村」で武蔵野うどんを提供している。また、小金井市の中山谷地区<sup>なかざんや</sup>では、例年10月に中山谷青壮年会の主催する敬老行事に、地区の老人約100人に手打ちうどんを振舞っている（写真24）。中山谷青壮年会は、1962年（昭和37）に作られた団体で、敬老のうどん会は2012年に42回を迎えた。都市化の著しい小金井市で、新住民との交流と地区の若者に手打ちうどんの技術を伝承する目的もあり、うどん会がはじめられたという。この催しは、現在でも若者から壮年までが一緒にうどん作りを行い、若者がうどんの技術を受け継ぎ、また地域に溶け込む良い機会となっている。



【写真24】 手打ちうどん作り 2012年（平成24）

## おわりに

展示および本稿の執筆にあたり、故加藤有次氏のご家族をはじめ、小麦栽培等について調査をさせていただいた多くの皆様、小金井市・小平市・東久留米市・清瀬市の自治体関係者の皆様、東京学芸大学民族植物学研究室の皆様に、多大なるご協力とご教示、資料の提供をいただいた。記して御礼とさせていただきます。

## 【註】

- 1) 『小平の歴史を拓く』（下）小平市中央図書館 2009年
- 2) 『武蔵保谷村郷土資料』高橋文太郎 1935年 アチックミュージアム
- 3) 『小平町誌』小平町誌編纂委員会編 1959年
- 4) 『東京都統計年鑑 第11回』1959年
- 5) 2010年世界農林業センサス 東京都調査結果報告（確報値）より 東京都総務局統計部ウェブ
- 6) 同上。
- 7) 同上。
- 8) 陸稲は畑で栽培されるイネのこと。メシに炊くウルチイネとモチにするモチイネがある。
- 9) 『武蔵野の落ち葉は生きている』いるま野農業協同組合 家の光協会 2002年
- 10) 『モチの文化誌—日本人のハレの食生活—』阪本寧男 中央公論社 1989年
- 11) 『上保谷の民俗』1983年『下保谷の民俗』1986 年保谷市史編さん委員会
- 12) 『東京の民俗5』東京都教育庁 1988年 157頁
- 13) 『男のうどん学』加藤有次 徳間書店 1988年