

# 手打ちの奥義

## うどん

指導／宇佐見辰一氏 松葉屋（大阪・順慶町）



左手は地取りのもち節と真コンブ  
上段左から、砂糖、小麦粉、カツオブシ  
中段左から、天然水、ミリン、酢  
下段左から、ショウユ、自然酒

撮影／荒井信夫

松葉屋のうどんは吟味された材料と豊富な経験と研究、そして何よりもご主人の宇佐見氏自身のうどん作りに対する情熱によって、完成したものである。ここで手順を追っていくが、読者がこの通りのことをやっても同じものは出来ない筈だ。それよりも、どんな細かい心くばりが必要なのかを知ってほしい。例えば、この中で単に水と表現しているが、この水一つをとっても、全て軟水器にかけ、真珠石という石に触れたものを使用しているといった具合である。また、小麦粉にしても、原麦から仕様書通りに挽いたものを使っている。この頁では、手打ちの奥義となっているが、宇佐見氏は敢えて手もみうどんと表現する。手打ちという言葉は、昔は忌み嫌ったという理由からだ。それでは、これから手もみの奥義を紹介してみよう。



小麦粉1kgを篩(ふるい)にかける。松葉屋では1kgごとに作業をする

①



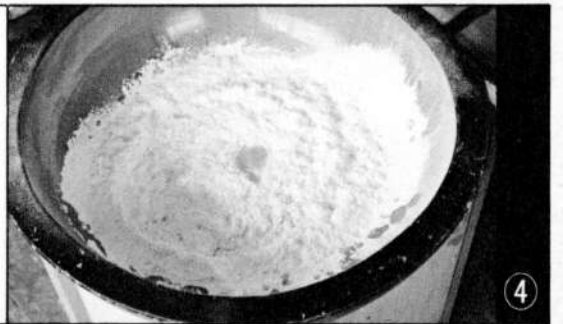
塩水をつくる。水四〇〇ccに塩六〇gと酢少量。天候、季節などによって塩と酢は多少加減する

②



この塩水を竹の濾し器でこす。水がなめらかになり、小麦粉になじむ

③



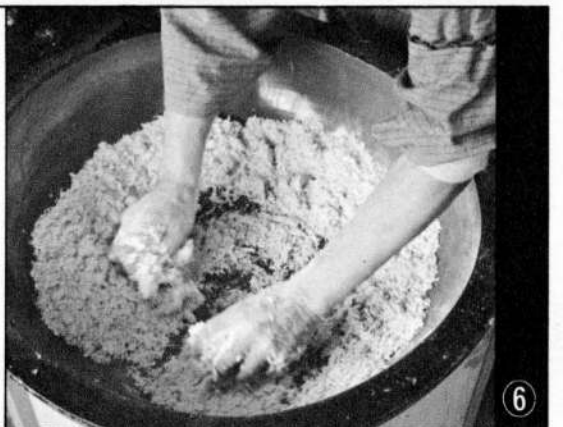
卵予一個を入れる。この時点で、水分は約四五〇ccになる

④



これを両手でよくまぶす

⑤



手もみ作業  
掌全体を材料に当てながら、一〇本の指は絶えず内側にもみほぐす。これが大阪うどんの奥義の一つだ。約五分間続けるとよくもみほぐされる

⑥



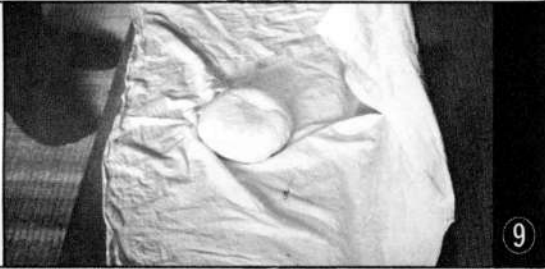
これを手の親指のつけ根で押すようにしながら、丸くまとめていく

⑦



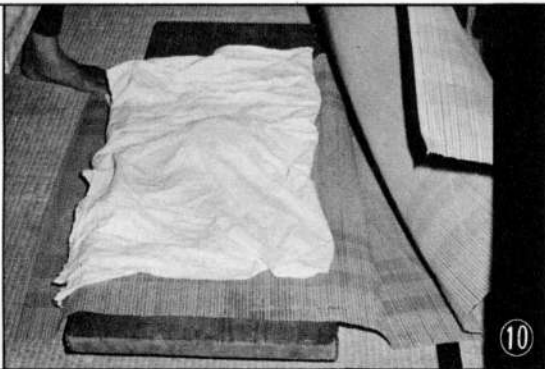
鏡餅のように丸くまとめる

⑧



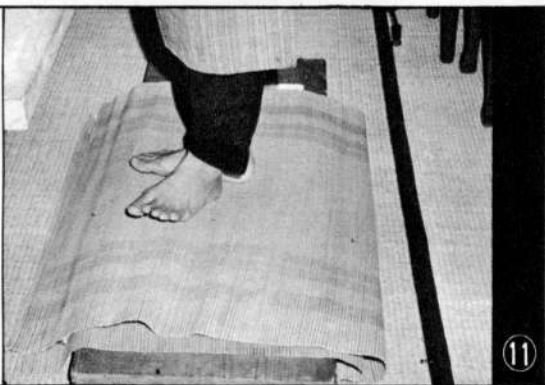
これを木綿の布巾の間にはさみ

⑨



真の間にはさんで

⑩



素足で踏む。両足を四五度の角度に開き、踵を中心にして、足の外側を全体にあてる。この状態で円を描くように左右交互に五〇回転ずつまわる

⑪



踏み上がったもの

⑫