

（若狭鯖街道熊川宿資料館（宿場館） 展示説明：京は遠ても十八里）

鯖街道のいくつかのルート

江戸時代（1603 年～1867 年）、鯖は若狭地方から出荷された主要な商品の 1 つでした。遠方の市場への旅に向けて保存するために日本海で獲れたての鯖を、塩漬けまたは発酵させました。その魚の大部分は当時の首都であった京都に送られ、そして若狭と京都を結ぶ道は「鯖街道」（鯖の道）として知られるようになりました。

交易路のネットワーク

「鯖街道」という名前は一本の道を連想させますが、それは複数の交易路からなる分岐した網状のものでした。最もよく行き来されたのは若狭街道で、熊川宿という宿場町を通り、朽木^{くつき}、大原^{おおはら}、八瀬^{やせ}という村々を経由して京都に至りました。港町の小浜から京都への最短ルートは、遠敷川^{おにゅう}沿いの山道で、針畑越え^{はりはたごえ}という峠を通過する道でしたが、この道はとても急勾配で、そこを旅するのはかなり難しいことでした。他の道は、若狭と京都北部の丹波^{たんぱ}地域や近江^{おうみ}国（現在の滋賀県）の琵琶湖とを結んでいました。

京都までたった 72 km

若狭の古い表現に「京は遠ても一八里」とあり、京都までの距離は約 72 km という事実になんだものことです。山あいを通る困難な旅にもかかわらず、魚やその他の物資を鯖街道に沿って運ぶ経験豊富な運搬人は、たった 1 日でその旅を終えることができました。有名な歌人の与謝無村^{よしまぶそん}（1716～1784 年）のある俳句に、鯖街道の様子がこう詠まれています。「夏山や通ひなれたる若狭人」