

（若狭鯖街道熊川宿資料館（宿場館） 展示説明：熊川葛）

熊川葛

葛はマメ科のつる植物で、野山で繁茂します。伝統的に秋の七草の一つとされ、日本最古の歌集である 8 世紀の万葉集にも代表的な季節の花として登場します。何世紀も前から、葛の根からでんぷん質の食べ物が作られ、食品や医薬品の貴重な原材料になっています。料理では、主にゼラチン状の葛饅頭くずまんじゅうやもちもちしている葛餅くずもちなどの伝統的なお菓子や、増粘剤として使われています。生薬としては、血行を良くし、寒気やこわばりなどの風邪の初期症状をやわらげるために、飲み物に混ぜて飲むのが一般的です。

史料における熊川宿の葛

熊川宿くずの葛は、古くから品質の良さで有名です。江戸時代（1603 年～1867 年）に書かれた若狭地方の歴史を記した 2 冊の書物、「わかさこう 稚狭考」や「わかさぐんけんし 若狭群県志」によれば、17 世紀に昔の首都であった京都で熊川宿の葛粉が売られていたことが確認されています。1830 年、儒学者のらいさんよう 頼山陽（1780 年～1832 年）は、広島にいた病気の母親に熊川宿から葛を送りました。同封された手紙には、肺を湿らせるのを助けるための、葛と生姜の煮物の作り方の指示も書かれていました。らい 頼は、もう一つの名産地である奈良県吉野地方産の葛粉と比べて、熊川宿の葛は上品だと称賛しました。

生産過程

熊川宿で生産される葛の品質の高さは、数ヶ月に及ぶ伝統的な製法と、その過程で使用される水の質によるものといえるでしょう。葛が春の成長のために栄養分を消費する前に、葛の根を収穫する必要があるため、葛の製造は冬に始まります。洗って皮をむかれた後、太い根の塊はすりつぶされ、漉し器に通されます。すりつぶされどろどろになった葛はその後、冷たい真水に繰り返し浸されます。残った白い物質が目的の品質になるまで何度も濾過の過程を行い、不純物を取り除きます。沈殿させた後、ペースト状のでんぷん質を乾燥させ、粉の塊へと固化させます。それを粉々に砕いて販売することができます。

伝統的な製法の保存

日本全国のほとんどの葛の製造者は現在、より近代的な設備を使用しています。しかし、熊川葛振興会は、伝統的なこの地域の葛づくりの技術を守り、後世に伝えることに力を注いでいます。この協会は熊川宿の奉行所の跡地で小さな工場を営み、近くの山で葛を収穫し、最高品質の葛を製造するための何世紀もの歴史をもつプロセスに従っています。