

鯖街道的眾多道路

鯖魚（青花魚）是江戶時代（1603-1867）若狹地區的主要商品之一。為了將從日本海捕撈的新鮮鯖魚送往遠方市場，通常要先經過鹽醃或發酵處理。其中大部分鯖魚都送到了當時的首都京都，因此，這些連接若狹地區與京都的道路便漸漸以「鯖街道」之名為人所知。

商貿網路

「鯖街道」雖聽起來象是一條道路，實際卻是一個縱橫交錯的道路網，包含了許多條商道。其中，最熱鬧的是若狹街道，它途經名為熊川宿的「宿場町」（驛鎮），以及朽木、大原、八瀬等村莊，最後抵達京都。從港口城鎮小濱到京都，路程最短的是一條沿遠敷川翻越針畑山口的山路，但這條路十分險峻難行，頗具挑戰。此外，還有一些道路自若狹地區通往京都以北的丹波地區和近江國（今滋賀縣）的琵琶湖區域。

到京都只有 72 公里

若狹地區有一句古老的俗諺「京は遠ても一八里（首都雖遙遠，不過十八里）」，說的就是若狹到京都的實際距離，約為 72 公里。山道雖崎嶇難行，但有經驗的腳夫一天內就能沿著鯖街道將魚和其他貨物送到京都。著名詩人與謝蕪村（1716-1784）曾寫下一首有關鯖街道的俳句：夏山や 通ひなれたる 若狹人（夏日越山嶺，健步如飛似通途，嘆哉若狹人）。