

熊川宿的葛粉

野葛是一種豆科爬藤植物，一般在田野和山間繁茂生長。傳統上，它被認為是代表秋天的七草之一，曾在西元 8 世紀成書的日本最古老詩集《萬葉集》中被提及。數百年前，人們就開始從野葛的根中提取澱粉，葛根澱粉至今仍是珍貴的食材和藥材。在烹飪中，它主要被用於製作水晶皮模樣的葛饅頭、軟糯的葛餅等和菓子（日本傳統甜點），或用作增稠劑。它也是一種草藥，往往被加入飲料中服用，用於促進血液循環，緩解寒顫、肩酸等早期感冒症狀。

史料中的熊川宿葛粉

熊川宿的葛粉自古便以品質優異而著稱。《稚狹考》與《若狹郡縣誌》這兩部江戶時代（1603-1867）的書籍中記錄了若狹地區的歷史，書中就有提到，17 世紀時，熊川宿出產的葛粉已在昔日首都京都售賣。1830 年，儒家學者賴山陽（1780-1832）專門從熊川宿為遠在廣島生病的母親寄去葛粉，隨附的手書中說明如何將葛粉與生薑一同熬煮的潤肺藥方。賴山陽還在信中稱讚說，同為葛粉著名產區，熊川宿出產的葛粉比奈良縣吉野地區的品質更好。

加工工藝

熊川宿葛粉的高品質或許可以歸功於耗時長達數月的傳統加工工藝和優良水質。加工

葛粉須從冬天開始，因為必須趕在春天生長消耗養分之前就採收葛根。粗大的葛根塊被清洗、去皮、粉碎後，放入濾網。濾出的糊狀物還要以乾淨的冷水反覆浸泡。過濾雜質的步驟需要重複多次，直到留下的白色沉澱物能夠達到預期品質。最終將糊狀葛粉進行乾燥，定型成塊狀，販售時搗成粉狀。

傳統工藝的保留

如今，日本國內大部分的葛粉廠商都採用更加現代化的設備。儘管如此，熊川葛振興會依然致力於保留當地傳統工藝，並將其傳承給後代。振興會在熊川宿「奉行所」（行政官員的辦公場所）的原址上開辦了一家小型工廠，從附近的山上採收葛根，嚴格遵照傳統工藝，生產頂級品質的葛粉。