

熊川宿的葛粉

野葛是一种豆科爬藤植物，一般繁茂生长在田野和山间。传统上，它被认为是代表秋天的七草之一，曾在公元 8 世纪成书的日本最古老诗集《万叶集》中被提及。几百年前，人们就开始从野葛的根中提取淀粉，葛根淀粉至今仍是珍贵的食材和药材。作为食物时，它主要被用于制作类似水晶皮的葛馒头、软糯的葛饼等和菓子（日本传统甜点），以及增稠剂。作为草药时，它往往被加入饮料中服用，可促进血液循环，缓解寒颤、肩酸等早期感冒症状。

史料中的熊川宿葛粉

熊川宿的葛粉自古便以品质优异而著称。《稚狭考》与《若狭郡县志》这两部江户时代(1603-1867)的书籍中记录了若狭地区的历史，书中就有提到，17 世纪时，熊川宿出产的葛粉已在昔日首都京都售卖。1830 年，儒学者赖山阳(1780-1832)专门从熊川宿为他远广岛生病的母亲寄去葛粉，一同寄出的手书中附上了如何将葛粉与生姜一同熬煮的润肺药方。赖山阳还在信中称赞说，同为葛粉著名产区，熊川宿出产的葛粉比奈良县吉野地区的品质更好。

加工工艺

熊川宿葛粉的高品质或许可以归功于耗时长达数月的传统加工工艺和优良水质。葛粉

加工从冬天便开始了，因为必须赶在春天生长消耗养分之前就把葛根采收下来。粗大的葛根块被清洗、去皮、粉碎后，放入过滤器中，滤出的糊状物用冷水反复浸泡。过滤杂质的步骤需要重复多次，直到留下的白色沉淀物能够达到预期品质。最后，将糊状葛粉进行干燥，定型成块状，售卖时再捣成粉状。

传统工艺的保留

如今，日本国内大部分的葛粉厂商都采用更加现代化的设备。尽管如此，熊川葛振兴会依然致力于保留本地传统工艺，并将其传承给后代。振兴会在熊川宿“奉行所”（行政官员的办公场所）的原址上开办了一家小型工场，从附近的山上采收葛根，严格遵照传统工艺，生产顶级品质的葛粉。