広報

わかさ

Public-relations Wakasa

1
2012
No.81

Contents

特集「特産熊川葛」 ・・・2
まちの話題 ・・・6
町長随筆、クイズ ・・・12
３歳で～す、文芸 ・・・13
情報ＢＯＸ ・・・14
すまいる ・・・19
シリーズ「住人十色」 ・・・20
暮らしのカレンダー ・・・22

今年は辰年「みんなの絆で昇り龍」

熊川葛

くまがわくず

この度　熊川葛粉を上げ申し候
行平にてよきほどにとき
生姜汁を沢山に入れて煮立て
手を停めず練り候て　色スッパリ変わり候時
火よりおろし　少しづつはさみ切り　まるめて
あたたかなる内に召し上がられ然るべしと存じ奉り候
又々あとより上げ申すべく候
熊川は吉野よりよほど上品にて　調理の功これあり候
潤肺の能もこれあり候間　然るべく候

頼　山陽

産地の熊川とは

古代から若狭は、朝廷に食料を献上する御食国（みけつくに）のひとつでした。

熊川は、豊臣秀吉に重用され若狭の領主となった浅野長政が、天正 17 年（1589 年）に交通と軍事において重要な場所であるとして、諸役を免除し宿場町としました。これより 40 戸ほどの寒村が 200 戸を超える宿場町となりました。

また、熊川宿の歴史的景観に欠かせないのが、人工の前川です。前川は、近畿一の水質を誇る北川上流の天増川と河内川から取水され、生活用水として、さらには下流域の農業用水として利用されてきました。昔と変わらない美しい水質と豊かな水量が保たれて住民の暮らしに欠かせないものとして、また、熊川宿の歴史的町並みにおける重要な環境資源となっています。

熊川葛の歴史

熊川葛は、古くは 17 世紀頃より京都にて売買されており、お菓子の材料などとして重宝されてきました。また、江戸時代の儒学者「頼山陽（らいさんよう）」が病気の母への見舞品として送り、その手紙の中で「熊川は吉野よりよほど上品にて、調理の功これあり候」と評したことで知られています。

熊川葛は、「製葛録（せいかつろく）」と呼ばれる江戸時代の葛の専門書に書かれている製法でつくられています。こうして、手間暇かけてつくられる熊川葛は、まろやかな口当たりと上品な味わいで、地元でも「葛まんじゅう」は、夏の風物詩となっています。

葛には疲労回復や風邪に効能があり、その昔、熊川には葛が「常備薬」としてどの家にも備えられていたそうですが、冬場での重労働などから、戦後にいったんは途絶えてしまいます。しかし、1983 年に熊川くず生産組合が再興を果たし、現在もその 1 軒が製造を行っています。

▲ 100 年前の熊川葛
（熊川宿資料館に展示）

▲ 江戸時代の製葛録（熊川宿資料館に複製展示）

熊川葛が出来るまで

葛はマメ科のつる性の植物で、葉はかつて家畜の飼料として重宝され、また、つるは葛布や工芸品の原料として現在も利用されています。そして、その根が葛粉の原料となります。

葛粉とはその根に含まれる「でん粉」のことで、良質のでん粉を取るために、寒くなると、勾配のある山奥に入り、地中深くに生えている根を掘り起こします。大きいものは、成人男性の身長を超えるものもあります。その根を、繊維状に粉砕して水と混ぜ、根に含まれるでん粉をしぼり出し、寒晒(かんざら)しという製法で精製します。この寒晒し作業は、谷川の冷たい伏流水を使って行いますが、水の表面が凍るくらいの温度でないと、でん粉が発酵してしまうため、冬場の作業となります。このように冷たい清らかな水と、手がかじかむ寒さの中の作業で、良質の熊川葛が出来上がります。

▲①葛根掘りの様子　②掘り出した葛根　③葛根を粉砕する　④粉砕した葛根を水で洗い、でん粉を抽出する　⑤水洗いされた葛根　⑥さらにでん粉をしぼり出す（④～⑥を数回繰り返す）　⑦しぼり出したでん粉の汁を桶に移しかえる　⑧でん粉が桶の底に沈殿するのを待つ　⑨上部の水を捨て、さらに水を加えて撹拌する　⑩不純物を取り除くために布で濾す（⑧～⑩を白くなるまで繰り返す）　⑪沈殿したでん粉を取り出す　⑫取り出されたでん粉（葛粉）　⑬自然乾燥させる

熊川葛を次世代へ

江戸時代には数軒の葛製造業家がありましたが、現在では生産組合の１軒のみとなっており、後継者不足が懸念されてきました。

そのような状況に危機感を高め、昨年から地元の有志が葛の精製技術を学び、熊川葛をＰＲして住民の関心を高め、後継者育成につなげようと平成 23 年 4 月に「熊川葛振興会」を発足しました。

その取り組みのひとつとして、地元熊川小学校で、葛について学習会を開いており、12 月 8 日には、児童 11 人に葛根のでん粉をしぼり出す体験をしてもらいました。

熊川葛振興会
会長　西野 徳三 さん（新道）

残さないといけないことは、言葉で言うだけではなく、自分たちも動かないといけない。今後は、葛料理教室なども開き、地域の伝統を引き継いでいきたい。

作業を体験した熊川小学校
５年　片山 裕芽加 さん（新道）

葛根は固かった。作業は大変だったけど、楽しかった。こんな特産が地元にあって良いと思った。葛を使った料理では、葛まんじゅうが好きです。

熊川葛の使い方

■葛湯

葛 10g、砂糖 30g を茶碗に入れ、少量の水で溶き、熱湯を注ぎながら透明になるまでよくかき混ぜて出来上がりです。風邪や下痢に効果があるとされ、胃腸の弱い人には特に良いといわれています。

■葛餅

葛 50g、砂糖 20g、水 180cc をよく溶かし、火にかけて透明になるまでよくかき混ぜます。ぬらした流し箱に手早く入れて冷まします。適宜の大きさに切り、きな粉をまぶし、黒蜜（黒砂糖を煮て溶かしたもの）をかけて出来上がりです。

■葛まんじゅう

小豆のこしあんを 20g 程度のあん玉に丸めておきます。葛 80 ～ 100g を水 800cc で溶き、火にかけて、焦げないように絶えず練ります。練った葛湯は、熱いうちに手早く容器（底の広い盃など）に３分の１程度入れ、最初に作ったあん玉をその上に乗せ、更にその上から葛湯をかけます。そのまま冷たい水の中に入れて冷やし、容器から取り出して出来上がりです。

他にも、あんかけなど、様々な料理に使うことができます。

まちの話題

※広報紙に「あなた」の写真が写っていましたらご連絡ください。写真をさしあげます。（企画情報課 TEL45-9110）

第5回福祉と文化の祭典
ハート&アートフェスタ2011
HEART & ART FESTA 2011

福祉講演会
内閣府政策統括官（共生社会政策担当）
村木厚子さん

「共に支えあう社会を創る」

村木さんは、それぞれが共に支える社会を創るためには、少子化対策と障害者支援対策が必要であり、政策のあり方について、共に考えていくことを呼びかけていました。

11月11日から13日にかけて、福祉と文化の祭典「ハート＆アートフェスタ2011」がパレア若狭などで開催されました。

この催しは、文化・芸術を通じて健康や福祉への理解を深め、“生きがい”づくりをすすめるイベントで、今年で5回目となります。

来場者は、文化や芸術を楽しみながらも、作品から伝わる温かさを感じていました。

天然木で大型造形「デカオロチ」をつくろう！

似顔絵イラストコーナー

心の健康度チェック

きらりアート展

ほかにも、記録映画「いのちの作法」の上映や陶芸教室など、さまざまな催しが行われました。

第3回伝統文化のつどい（11/13）

◀ゑびす連による阿波おどり

ハート＆アートフェスタ2011の開催にあわせて、「第3回伝統文化のつどい」がパレア若狭で行われました。

このつどいは、近年、生活様式の変化や少子高齢化などによって急速に失われつつある伝統的な文化などを、大切に守り伝えようと行われているものです。

今回は、町内4集落の伝統民俗芸能のほか、ゑびす連（徳島県徳島市）による「阿波おどり」が披露されました。

■披露された地元伝統民俗芸能
「正月神事　餅つき」（神子）
「王の舞」（南）
「獅子舞」（小原）
「祭囃子」（岩屋）

◀号砲を合図にスタートする選手

▼たすきをつなぐ選手

古代ロマンに想いを馳せて（11/13）

第3回古墳の里リレーマラソンが、脇袋古墳群周辺をコースとして行われました。

この大会は、瓜生地区に多く存在する古墳のPRと、健康増進を目的に開催されており、フルマラソンと同じ42.195kmをたすきでつなぎました。

大会は、1周1kmのコースを42周し、アンカーがプラス195mを走ります。また、走る回数や順番は自由ですが、連続して走れないのがルールです。

当日は、あいにくの雨模様となりましたが、沿道に集まった住民やチームメイトから温かい声援を受け、参加した全15チームが完走しました。

総合の部　**優勝「東高T＆F」（2時間27分54秒）**
小学生・ファミリーの部
優勝「チーム瓜生っ子2011」（3時間4分38秒）

▶収穫された山内かぶら

◀収穫を喜ぶ飛永さん（写真中央）

味良し、風味良し（11/15）

伝統野菜「山内かぶら」の収穫が始まりました。

山内かぶらは、山内区に伝わる伝統野菜で、ひげ根が多く、また青みがかったくびが特徴で、風味が良く、煮くずれしにくいかぶらです。

長年出荷が途絶えていましたが、同区の飛永悦子さんが種取りを続けており、町の呼びかけに応じて、昨年、約50年ぶりの出荷が復活しました。

今年は、生産者でつくる「山内かぶらちゃんの会」のメンバーらが、昨年の倍にあたる20アールを栽培し、農産物直売所の「たいしたもん屋」にこの日出荷しました。

作業後には収穫祭が行われ、山内かぶらを使ったみそ汁や漬物を参加者で味わいました。

◀800単位の修了証書を受ける川尻さん

▲記録簿を見せる川尻さん

学びは生涯の財産（11/17）

町の教育委員会が生涯学習の一環として行っている「まなびーず学園」で、川尻政男さん（気山）が800単位を達成しました。

まなびーず学園は、町内の公民館講座や教室に参加すると単位を取得することができ、節目ごとに認定書が受けられるものです。

川尻さんは、1995年から単位の取得を始め、町が主催する教室などに積極的に参加し、16年をかけて800単位を達成しました。

川尻さんは、「次は1,000単位で取得することができる、まなびーず学園の最上位「名誉学園長」の称号」と、次の目標に向かい張り切っていました。