

くまがわくずしんこうかい

熊川葛振興会

若狭町熊川

熊川葛：クズの根に豊富に含まれるデンプン質を「寒晒し」という製造工法で抽出し、製造する。
江戸時代の製法で生産しているのは熊川葛振興会のみ。

- ・戦後に途絶えた「熊川葛」を江戸時代の伝統的製法で復活させ、平成27年度に林業遺産に認定
- ・地元企業と連携し、葛の葉を使用したお茶などの商品開発を行い道の駅等で販売
- ・地元小学校に対し製法体験会を開催し、歴史と製法を次世代に伝承



天然乾燥のあかし
固形状の葛粉



江戸時代の伝統製法
「寒晒し（かんざらし）」



熊川葛と商品開発した
「くずの葉茶」の販売



小学生に体験会を開催