



鯖街道の宿場町 熊川宿にある地域ブランド

八百熊川 商品紹介資料

京都と若狭をつなぐ鯖街道の宿場町「熊川宿」

若狭は豊富な山海の恵を京に送り届けていた御食国（みけつくに）として、また大陸との交易拠点として古くから栄えてきました。

熊川宿はその若狭と京都をつなぐ街道沿いに発達した山あいの集落です。

今も残る江戸期に形成された町並みは、平成8年に重要伝統的建造物群保存地区に選定され、平成27年に「御食国若狭と鯖街道」として日本遺産に認定されています。



谷間にある約1kmの街道集落



街道には生活用水路が流れている



滋賀県と福井県の県境



古民家を活用したシェアオフィス



里山かまどご飯体験

私たちのミッション

文化資源をいかし 地域経済の循環をつくる

株式会社デキタは熊川宿で、古民家や里山の恵、食文化などの文化資源をいかした事業に取り組んでいます。

事業の目的は地域経済の循環をつくることです。
村の規模にあった生産と消費のなか文化資源が日々再生産される、かつてはあたりまえであった状態を目指しています。

そしてそのあたりまえが、これからの村の暮らしを持続的なものとし、人と環境をともに豊かにしてくれると考えています。



八百熊川
YAO-KUMAGAWA

八百熊川は、ここ熊川宿で、古民家を活かしたお宿と、
自然のめぐみをお届けするオンラインストア、
若狭の食材を活かした商品を作る食品加工場を運営しています。

八百熊川という名前には、
八百万の神がつくる地域の恵みを感じてほしいという想いと、
熊川宿周辺のすべてを楽しんでいただきたいという想いをこめました。

そんな想いを通じ、日々の暮らしが豊かになるような、
みなさまと熊川宿のささやかなつながりをつくることができたらと願っています。



古民家宿 stay & explore



物販 store



食品加工 factory

八百熊川 古民家宿

stay & explore



宿場内にある民家と土蔵をリノベーションした3棟4室の古民家宿。

客室には充実したキッチン設備やダイニングスペースがあり、山村での暮らしをのんびりと楽しんでいただくことができます。

夕食は、熊川のお母さんに作っていただく田舎料理「熊川おもてなし膳」や、地域の仕出し屋さんと提携した「季節の鍋料理セット」などをお部屋でお召し上がりいただきます。

- ほたる 3名様まで 60㎡ 1泊19,000円(税込)～
 - ひばり 5名様まで 80㎡ 1泊19,000円(税込)～
 - つぐみ 3名様まで 70㎡ 1泊19,000円(税込)～
 - やまね 5名様まで 90㎡ 1泊21,000円(税込)～
- ※時期によって価格は変動します。



食品加工場 factory

2022年8月、宿場内にある元仕出し屋さんを改修し、食品加工場をオープンしました。

かつて御食国として京の都に食材を届けていた若狭地方には、里山や海の豊かな自然が育んだ素晴らしい食材と、それらをこだわって作っている生産者、そして地域に根付く食文化があります。

私たちは、生産者の方々と共に、食材の魅力や若狭の豊かな風土を伝える商品づくりをおこなっています。地に足のついたものづくりを応援し、食べる人と作る人が共に豊かになれる関係を目指しています。

食品営業の取得許可	……	そうざい製造業、菓子製造業
食品営業の提出届出	……	調味料製造・加工業
設備	……	冷蔵庫、冷凍庫、ガスレンジ、シンク3槽、作業台、フードプロセッサー、真空包装機 パウダーミル、家庭用食品乾燥機



伝統野菜「山内かぶら」のタネを使った

和食に合う粒マスタード



福井県若狭町の山内集落のみで栽培される

伝統野菜「山内かぶら」のタネで粒マスタードを作りました。

梅酢のさわやかな味わいと粒がぷちぷちと口の中で弾ける楽しい食感が特徴です。

「山内かぶら」本来の風味を引き出せるよう

梅酢とはちみつでシンプルに仕上げたやさしい辛さの粒マスタードです。



「山内かぶらを次の世代につなぐ」 お母さんたちの想いと山内かぶらの価値を届けたい

日々、山内かぶらの栽培、加工、販売を行っているのは、
山内集落周辺に住む60歳から90歳手前までのお母さんたち12人で構成された「山内かぶらちゃんの会」。
山内かぶらをなんとか次の世代に繋ぎたいという想いで活動されています。

山内かぶらちゃんの会の作業風景は絶えずおしゃべりが続き、笑い声の響く賑やかな雰囲気です。
お互いの健康を確認しあつたりと、大切なコミュニケーションの場となっています。



山内かぶらのタネと若狭町産の梅酢を活かして。 お母さんのレシピで作るオリジナル粒マスタード

山内かぶらは、古くから福井県若狭町山内集落のみで栽培されてきた在来品種。

やさしい甘みとしっかりとした旨味や香りがあり、煮崩れしにくいのに柔らかいことが大きな特徴です。

そういった特徴は、山内集落の土壌や気象条件のもとでしか生まれえない、まさに若狭の風土や食文化を代表する食材です。

マスタードの原材料はカブ本体ではなくタネ。伝統野菜の新しい使い方を提案します。

若狭町の特産品である梅から作った梅酢とはちみつで和える

お母さんから受け継いだシンプルなレシピで、ひとつひとつ丁寧な手仕事で作っています。

タネの収穫の流れ

カブラの花が咲く



花が咲き終わったら収穫する



トラックで倉庫まで運ぶ



軒下に干す



小槌で叩いてタネを出す



タネを集める



異物を取り除く



完成！



マスタードのお召し上がり方



醤油、味醂、米酢、出汁など、日本の伝統的な調味との相性が抜群によく、
肉じゃがや焼き魚、おでん、おひたし、冷奴、豚の角煮など、
普段の和食に添えてお召し上がりいただくのがおすすめです。
また、カットしたトマトに和えてサラダにしたり白米と混ぜておにぎりにするのもおすすめです。

和食に合う粒マスタード 商品詳細



商品名	……	和食に合うマスタード
内容量	……	40g
原材料	……	かぶの種・梅酢(梅、塩、紫蘇)・ぶどう酢・はちみつ
添加物の有無	……	無添加
賞味期限	……	製造日から半年
保存方法	……	直射日光を避け常温で保存
希望小売価格	……	750円(税抜) / 810円(軽減税率8%税込)
1ケースあたりの入数	……	なし
発注リードタイム	……	2週間(休業日を除く)

日本三大葛 「熊川葛」の葉・花・新芽で作った
熊川葛の葉茶



春から夏にかけて若狭地方の山野で手摘みをした

柔らかい葛葉に新芽と花をブレンドしてお茶を作りました。

柔らかい口当たりとまろやかな味わいが特徴。

ノンカフェインなので食後やお休み前のリラックスタイムにおすすめです。



日本三大葛である熊川葛を 江戸時代と変わらない製法でつくる熊川葛振興会

作り手が途絶えていた葛作りを復活させようと、
2010年に熊川有志から成る「熊川葛振興会」が結成されました。

秋の暮れから雪が降るまでの短い期間、若狭の山から葛根を掘ってきます。
それを厳冬の最中、熊川の美しく豊かな水を用いて丁寧に精製される「寒晒し」と呼ばれる
江戸時代と同じ伝統の葛作りにより純白の本葛ができあがります。
熊川の歴史と自然、そして人々の思いが凝縮された奇跡の逸品です。



熊川葛の新しい使い方を提案。

葛だけで作る完全オリジナルのローカル茶

短い期間、険しい山の中での作業となる葛根の収量は年間2トンが限界。

なんとか葛の根じゃない部分で収益をあげるために、葛の葉と花と新芽をブレンドしたお茶を開発しました。

葛は古くより根・葉・蔓・花が生薬や食品として活用されてきました。

サポニンやポリフェノール的一种であるイソフラボンを多く含むので、

代謝が気になる方、コレステロール値が気になる方、女性の更年期症状の対策におすすめです。

葛は繁殖力が強く、ツルや葉が他の植物を覆ってしまうため、里山にとっては厄介な存在。

山に入って葛を採ることは若狭の山を綺麗にすることにつながります。

葛の葉茶のお召し上がり方



カップやティーポットに本品を入れ、お湯を注いで約3分蒸らしてお召し上がりください
ノンカフェインなので、食後やお休み前などリラックスしたいときの一杯におすすめです。

熊川葛の葉茶 商品詳細



商品名	熊川葛の葉茶
内容量	1g×3包入り、1g×15包入り
原材料	葛葉、葛花、葛新芽
添加物の有無	無添加
賞味期限	1年
保存方法	直射日光を避け常温で保存
希望小売価格	500円(税抜) / 540円(軽減税率8%税込) 1,806円 (税抜) / 1,950円(軽減税率8%税込)
1ケースあたりの入数	なし
発注リードタイム	2週間(休業日を除く)

メディア掲載・受賞歴



か」と考えたいという。そこで、熊川宿の産家再生など推進性化にも取り組むコンサルティング会社「コトノセ」と、生産者である山内かぶらちゃん（全）熊川宿産家が行き届くよう、共同開発に着手。試行錯誤を繰り返して、今月上旬に完成させた。

熊川宿のシニアオフィサーとして、熊川宿産家が取り組む産家再生プロジェクトの数は枚挙しきれない。マスタードの栽培は収穫せずに放置したかぶらの花から取れる種を使い、地元特産の梅干しを作る際に出る梅酢などで製造し、瓶詰め。おひたしなど和食の合（あ）ひかおとした直感があつた。アイバンの熊川葛の葉茶は昔使われていた茶や新芽、随分前に花を枯らすことで、今昔商品化したものを抱きしめるサインで出た。

熊川宿の西野徳三さん（67歳）は、熊川宿産家再生プロジェクトの推進者。新たな収入を見込める初期から、熊川宿の文化資源を生かす努力を怠らない」と話している。

取り組みが新聞に掲載されました。



ふるさと名品オブ・ザ・イヤーとは	
表彰制度	
地方創生大賞	過去受賞名品
地域商社協議会（セミナー事業）	

2021年度

「地方創生賞（コト部門）」

コト部門

若狭熊川宿の地域ブランド「八百熊川」
福井県若狭町



ふるさと名品オブ・ザ・イヤー2021年度 地方創生賞受賞しました

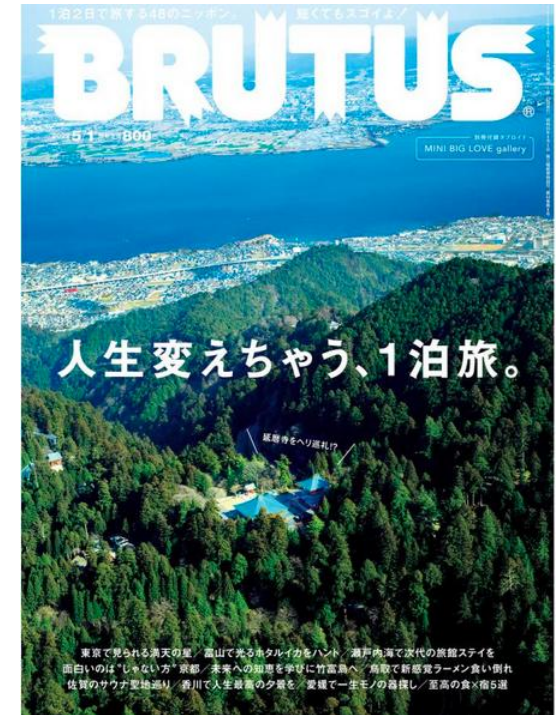
メディア掲載・受賞歴



「ソトコト」2022年11月号
弊社が特集されました。



「ホテル旅館」2023年1月号
八百熊川の宿と食品が特集されました。



「BRUTUS」2022年5月号
八百熊川の宿が特集されました。

お問合せ先について

商品について、ご不明な点やご相談など、お気軽にお問い合わせください。

株式会社デキタ

住所 〒919-1532 福井県三方上中郡若狭町熊川 3 0 - 6 - 1

電話 0770-62-1777

FAX 0770-62-1772

Email info@dekita-tokyo.com

担当者 山川



菱屋HP



八百熊川HP