

Ⅱ 吉野本葛

1. 定義

吉野本葛とは、奈良県吉野地方で製造された葛粉のことをいう。葛粉は、秋の七草の一つであるマメ科のつる性多年草の葛(クズ)の根のでんぷんを水で晒し、精製して作られる。

吉野本葛は、「吉野晒し」や「寒晒し」といわれる伝統的な製法で製造されている。

吉野本葛は、葛根から採取した葛でんぷんを100%使用している。なお、一般に葛粉といわれるものは、カンショ(甘藷：サツマイモ)やジャガイモ、トウモロコシなどのでんぷん粉が混ぜられている。業界で「業務用並葛」といわれるものはカンショでんぷん100%のものである。

吉野本葛を含む葛粉の用途は、主に和菓子、葛湯、胡麻豆腐などの食品、料理の材料である。なお、葛の根は「葛根湯」などの薬品の原料でもあるが、これはでんぷんではなくその他の成分(イソフラボンやサポニンなど)の薬効による。

吉野本葛は「吉野葛製造事業協同組合」により下記のとおり商標登録(地域団体商標登録)されている。本組合は株式会社 井上天極堂、株式会社 黒川本家、株式会社 森野吉野葛本舗、灘商事株式会社により構成されている。

【吉野本葛】



商標登録第 5063960 号 吉野本葛 (よしのほんくず)	
商標	吉野本葛
権利者	吉野葛製造事業協同組合 (奈良県御所市大字戸毛 107 番地)
指定商品又は指定役務	奈良県吉野地方産のくず粉
商品・サービスの特徴	「吉野本葛」は、葛根から採取したでんぷん粉を原料とし、奈良県の吉野地方およびその周辺地域で製造または加工(少なくとも精製加工を行うものに限る)されたでんぷん粉のことです。混じりつけのない真っ白な本葛で作った料理やお菓子は、なめらかな口あたり、上品な透明感と艶が特長で、全国の有名料亭にもご使用頂いております。組合員全員が品質向上に日々努力し、他の商品との差別化に取り組み、地域団体商標を活用し、よりよい商品を製造・販売していきます。

(資料：特許庁)

(注)「吉野葛」も商標登録(地域団体商標登録)されている。こちらの定義は原料が「葛根から採取した葛澱粉を主原材料に用い」とされている。

2. 歴史

(1) 葛と「国栖（くず）」

葛粉は、かなり古くから食用や薬用に利用されてきたと考えられる。

「葛」という名称は、かつて大和国吉野川（紀の川）上流の国栖（くず）（現奈良県吉野郡吉野町国栖）が葛粉の産地であったことに由来するとともに、また国栖の人が、この植物を売り歩いたため、いつしかクズとよばれるようになったともいわれる。

「日本書紀」には「国栖人（くずびと）」、万葉集には「国栖ら」という言葉が出てくる個所がある。「国栖人」というのは、大和国家成立以前の山地に住んでいた人々に与えられた呼び方であったという説もある。彼らは葛を含む山の植物の利用法をよく知り、蔓草（つるくさ）の根を砕いてでんぷんを採る特殊技術をもっていて、それを「国栖粉（くずこ）」と名づけて売り歩いたことがあったので、いつしかその粉に「国栖（くず）」の名が付けられたのではないかと、また葛（クズ）という植物名もそこからきているのではないかとされている。

(2) 木簡に記された「葛」

葛に関する最も古い資料とされているのは、藤原京から出土した木簡である。1枚の木簡に、「葛根 六斤」と記されている。葛粉ではなく葛根と記されている。また平城京から出土した木簡には「黒葛」と記したものがいくつかあり、「英多郡吉野郷黒葛十斤」などと記されている。（英多郡は美作国、黒葛はツズラまたはツヅラで葛の別称とされる。）これらの木簡は荷札として使われたものであり、古くから奈良の都に各地から葛が運び込まれていたことがわかる。

この後の記録としては、『本草和名』（日本現存最古の薬物辞典：918年編纂）や『和名類聚抄』（平安時代）などに「久須乃祢（クズノネ）」、「久須加豆良乃祢（クズカズラノネ）」、『延喜式』（平安時代中期）典薬寮に、山城・伊勢・近江・紀伊各国の年料雑薬と記載されている。

このように、もともと葛はその根を薬用として利用していたようである。中国の文献『本草経集注』（500年頃）でも薬用として利用していたことが記されている。食用としての利用は後代のものようである。それは、葛根の採取時期と関係があるという研究もある。薬用として用いられる葛根は『本草経集注』にいうように5月頃に掘られ、食用の場合は冬季に掘られる傾向があり、古い文献では掘る時期が5月頃から冬季へと変遷がみられるという。しかし現在も葛（葛根）は漢方薬の材料として用いられている。



葛根六斤

資料：「木簡庫」
奈良文化財研究所

(3) 薬品から食品としての葛へ

薬用と食用の中間が修験道とのつながりである。修験道の山である奈良県の大峰山に修行に入る行者が食糧として、あるいは滋養強壮用に葛根を利用していたといわれる。その後、村人が自家製造し販売したものが吉野葛のルーツともいわれる。また飛鳥時代の修験の祖・役行者（役小角：葛城地方出身）は

陀羅尼助という薬を各地に伝えたが、同じく葛の利用も各地に伝えたという伝説がある。

葛根は広く日本中で薬用だけでなく食用にも利用されてきたと考えられる。川上村では、日常の食料の足しに製造していたという記録もある。これは奈良県に限ったことではなく、例えば昭和初期頃まで、鳥取県西部山間地では葛根をヤマゴボウまたはイヌノコと呼び、そのでんぷんが自家用に利用されてきたという記録もある。

こうした冬季の救荒食や副食としての利用と並行して、料理や菓子、食品の材料としての利用が進んだ。これはいわば商品化の流れであり、ていねいに精製された葛粉を料理や菓子の材料として使うようになったのは日本独自の利用法だともいわれる。昭和初期頃、奈良県の山村地域では、村の女たちが葛根を掘って米屋に持ち込み、米などと交換していたという。これは自家用ではなく換金採集植物としての葛である。

(4) 精製葛粉の登場

精製された葛粉を料理などに使うようになったのは、鎌倉時代以降ではないかといわれる。その頃の書物に、葛料理や葛切りに関する記述がみられる。

葛根が葛粉に精製され、現在のような洗練された菓子や料理の材料として本格的に使われるようになったのは、茶の湯の文化が盛んになった安土桃山～江戸期以降ではないかといわれる。京都の粽(ちまき)の老舗である川端道喜に残る文献(1570年)には、粽の原料として葛を使い、ササ(チガヤやマコモ、アシの説もある)の葉で巻くとあり、この頃から粽の原料にも使われていたことがわかる。

また、宇陀市で現在も葛粉の製造を続ける「森野吉野葛本舗」は、室町時代の創業である。もともとは吉野の下市で農業のかたわら葛粉をつくっていたが、約400年前の1616年に、葛粉の精製に適した水と寒冷な気候を求めて宇陀に移転し、現在も伝統的な製法で吉野本葛を製造している。

また同じく宇陀市の「吉野葛本舗黒川本家」は、京都で薬の製造をしていた初代黒川道安が葛根を吉野から取り寄せて葛粉を作り、朝廷に献上しその風味を賞せられた1615年を創業としている。その後、黒川本家も森野吉野葛本舗同様に、1650年に京都から宇陀に移転して、現在も製造を続けている。

黒川本家の場合は、葛の薬用から食用への変化を表している。また森野吉野葛本舗には、現在も「森野旧薬園」という薬草園があり、国指定史跡(史跡名勝天然記念物)になっている。こちらは食用から薬用へと用途を(再び)広げたかたちである。

【江戸時代の葛粉づくり】



(5) 葛粉の生産奨励——生産の本格化

江戸期は、全国各地で特産品として葛粉の生産が行われた。当時、各藩が生産を奨励したためである。各藩の葛粉生産奨励は、飢饉に備えた救荒食としての位置付けと、特産品としての奨励の二通りの背景があったと考えられる。

例えば前述のように、宇陀に2軒の老舗が移転し、いまなおあるのは、城下町宇陀(大和松山藩)の藩主織田長頼の製菓業振興とつながった殖産政策によるところが大きいと考えられる。

〔資料：大日本物産図会 大和国 葛ノ根ヲ堀図
(国文学研究資料館国書データベース)〕

この頃の葛粉生産を行ったところで、文献で把握できるものには以下のようなものがある。

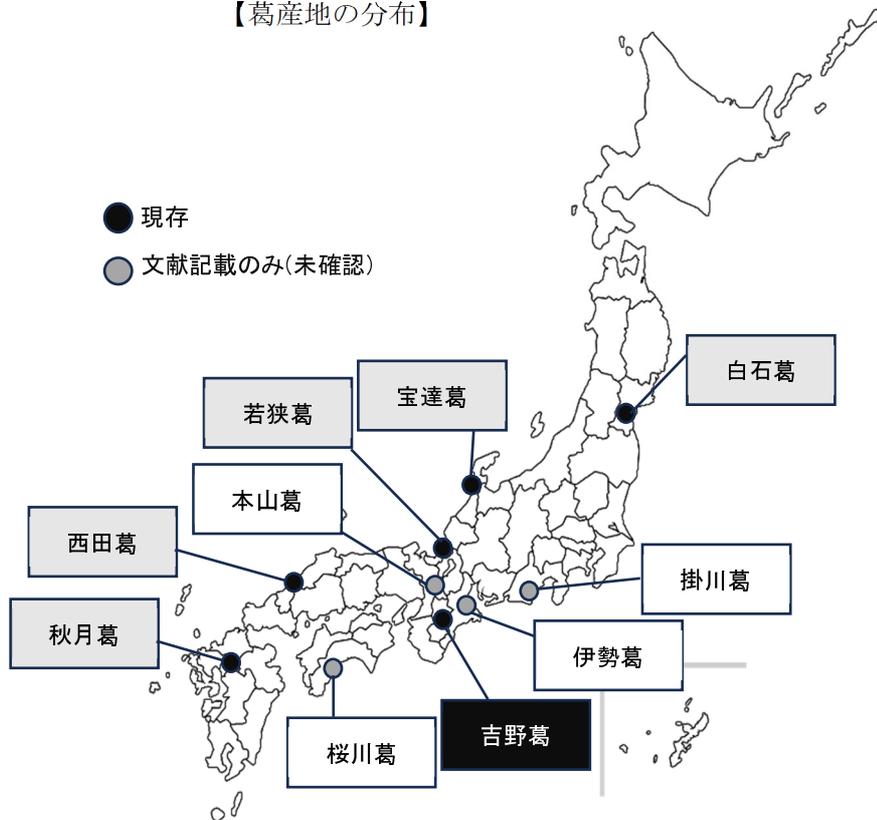
【県外各地の葛と概要】

銘柄・生産地	沿革	現状
白石葛 宮城県白石市	<p>白石市を代表する特産品三品を指す白石三白(温麺・和紙・葛)の一つ。生産地名から小原の寒葛ともよばれる。</p> <p>昭和 20 年代には年間約 2,000kg を生産していたが、戦後、杉などの植林が推進されたことで山に自生する良質な葛が減少し、さらに高齢化に伴い葛を生産できる人や良質な葛であるかどうかを見定められる人が少なくなり生産量減少に拍車がかかった。</p> <p>なお宮城県には南部に「おくずかけ」、北部に「すっぽこ」という郷土料理があり、葛でとろみをつけた汁物である。</p>	<p>現在は小原寒葛生産組合により少量ながら栽培されており、「小原の寒くず」の名称で地元飲食店に卸されている。</p>
宝達葛 石川県羽咋郡宝達志水町	<p>450 年以上の歴史があるといわれる。中世末期、宝達山が金を産出し、金鉱山だった頃、過酷な採掘作業を行う人たちの健康管理に役立てようと、山に自生していた葛根を掘り、漢方薬として葛を作り始めたのが起源とされる。</p> <p>その後、金が採掘されなくなり、農地に乏しい集落の人々が、葛粉の産業化を目指し、大正時代には本格的な生産が始まった。当時、約 120 軒あった集落のうち、約 70 軒で葛粉を製造していたため、冬に宝達地区のまわりを流れる川の水が茶色になると、「また宝達でくず作りが始まった」と知らせる風物詩になっていた。明治時代には、皇室に献上した実績も残っている。</p>	<p>現在の葛生産者は約 4 名で(2021 年)、昔ながらの製法が継承されている。主に高級和菓子の原料とされる。</p> <p>製造者の高齢化が進む中で「宝達葛友の会」を作り、平成 10 年に町が建設した「宝達葛会館」で、葛の生産は続けられている。また地元女性の「葛葉会」という組織が加工品を製造している。</p> <p>厳冬期に、ミネラルが豊富で冷たい宝達山の伏流水を利用して手作業で製造している。水が変わると同じ質の葛ができないといわれる。</p> <p>(宝達清水町は令和 6 年能登半島地震で被害を受けた。)</p>
若狭葛 (熊川葛) 福井県若狭町	<p>若狭と京を結ぶいわゆる鯖街道の宿場町熊川宿の特産品。江戸時代の文献に「葛は熊川で昔から製造されていた」「葛粉は熊川村と二河内村に産し、多くは京に売られ」とある。</p> <p>また儒学者頼山陽が熊川葛を「吉野葛より上品」と手紙にしたためているというのが一種の「うたい文句」となっている。江戸時代の熊川宿には数軒の製造者があったが、現在は 1 軒のみとなった。小浜市には若狭葛粉の和菓子屋が 1 軒ある。</p>	<p>熊川宿は、現在、重要伝統的建造物群保存地区に選定され、日本遺産にも認定されている。熊川葛の製造技術は無形文化財(工芸技術)で日本遺産の構成要素となっている。</p> <p>葛の生産は生産組合で行い、葛製品は「寒晒熊川葛」として道の駅若狭熊川宿などで販売している。</p> <p>熊川葛振興会もあり、小学生の体験学習会などもしている。</p>
石見西田葛 島根県大田市温泉津町	<p>西田地区は大森銀山の輸送路にあたり、温泉津の温泉及び積出港へと続く。江戸時代に石見銀山が盛んであった頃、西田は宿場町として栄え、本陣、芝居小屋、芸者置屋などがあり、西田千軒といわれた。</p> <p>葛粉製造は、この時期に始まり、自家用、湯治場の土産のほかに、銀山鉱夫の滋養・健康食品として需要があったといわれ、石見名物の一角を占めた。</p> <p>鉱山の衰退後も、葛粉の生産は続けられ、明治初期には品質を向上させ販路を京都・大阪方面に広げ</p>	<p>昭和 54 (1979) 年に、脱サラ U ターンしてきた出身者が復活させた。この方は亡くなったが、その後石見銀山が世界遺産になるなどして、地元婦人会メンバーなどによって西田葛づくりは継承された。</p>

銘柄・生産地	沿革	現状
	た。大正から昭和初期には年間生産高は9トンであったが、その後次第に衰退し、昭和35(1960)年に途絶えた。	
秋月葛 福岡県朝倉市 秋月	<p>黒田藩の支藩秋月藩藩主によって、殖産興業の一環あるいは救荒食として始められたという。文政2(1819)年に、藩の御用商人の10代目高木久助が創業した。</p> <p>葛づくりのノウハウは、紀州和歌山の保田村から習得した。保田村から職人を呼び寄せたともいわれる。周辺に自生する寒根(かんね)葛の根を原料に、盆地型の冷涼な気候を生かし、藩の後押しもあって、葛粉づくりが進められ、秋月の名産品となった。</p> <p>幕末の文献には秋月葛ではなく久助葛の記載もある。明治・大正・昭和と葛製造は続き、献上品としても名声を博し、現在では生産量でわが国の葛粉生産の中心地になっている。</p>	<p>現在、大手の製造業者が2社あり、わが国の葛粉の約90%を生産している。生産工場を鹿児島県にもつものもあるなど、事業規模も大きい。</p> <p>(1社は明治8(1876)年創業)</p>

これらの他に、文献には掛川葛(静岡県)、伊勢葛(三重県)、本山葛(京都)、桜川葛(高知)の名称があるが、現在は途絶えてしまっており、その内容は確認できない。

【葛産地の分布】



産のヤマトクズと植物学的に同種ではない。中国産には栽培されたものも含まれる。

精製葛粉の生産のピークは戦前で、1,000 トン程度だったといわれ、原料はすべて国産であった。

昭和 30 年代頃までは、吉野を中心とする奈良県内の山林でとれる葛根で吉野本葛は製造されていた。原料となる葛根は、葛城・生駒山系、京都と奈良の県境の加茂・笠置、天理や長谷などの雑木林に豊富にあった。しかし、その後、植林による雑木林の減少、兼業農家の減少によって、昭和 40 年代以降奈良県産の葛根の生産は急速に減少した。そのため葛根は県外から調達されるようになっていった。現在では、国内産は九州が中心で、奈良県産の原料(葛根)を使って精製される葛粉はきわめて少量になっている。

(3) 原材料と「掘子 (ほりこ)」「山方 (やまかた)」

純粹な葛粉は、葛根からとられたものをいうので、葛粉の原料は葛根だけである。原料の葛根からとれる葛粉の歩留まりは 6~10%で、製品となるのは原料の 10 分の 1 以下の重さである。

吉野本葛は、奈良県内で収穫した葛根を原料に、あるいは九州や外国で粗製したものを仕入れ(輸入し)、宇陀市や御所市を中心に、吉野晒し(よしのさらし)とよばれる方法で精製加工したものである。

葛根は基本的に天然のものを用いる。原料となるには、5 年以上の根でないといけない。なかには 10 年、20 年のものも用いられる。大きいものでは重さ 100 kg 程度にもなるという。天然の葛根は雑木林などの山林から掘り出される。葛は強害雑草に区分されるほど繁殖力が強く、空き地や道路、土手などに多く見られるが、これらの根は細く、雑味があり、原料とはされない。そのために、適した土壌の山林で採取することが主となる。葛のある場所は山地の斜面が多く、葛根掘りは重労働であり、良質の葛根を探し出すには知識や経験が必要である。

葛根を掘る人々は「掘子 (ほりこ)」あるいは「山方 (やまかた)」とよばれ、かつては農閑期の農民がこれに従事していた。しかしこうした人は激減し、現在では県内でも数えるほどしかいない。山林が荒れて原料の葛根がとれないことも問題ではあるが、掘り子の減少も原料確保における大きな問題点となっている。

こうしたことから、葛を栽培しようという動きもあるが、現状では、輸入に頼らざるを得ない状況である。

なお、一般にでんぷんの含有量が多い葛根は、次のようなものだといわれる。

- ①赤地または土砂地に生育したもの
- ②南または南東面の日当たりの良い場所に生育したもの
- ③土の中で下に向かって伸びているもの。
- ④根の皮膚が黄色味をおび、中央が太っているもの

掘子や山方は、知識や経験からこうした良質の葛根を山林で見つけ出し、掘り出してきた。

(4) 需要と流通

吉野本葛は高級食材であり、一般の家庭での消費は多くはない。製造事業者へのヒアリングでは 95% が業務用で、家庭での消費は 5% 程度ではないかとのことであった。業務用としては、60% 以上が菓子材料として、残りの 40% 程度がその他の食品(胡麻豆腐など)や料理用ではないかといわれる。

流通経路としては、製造事業者から卸売へ行くもの、菓子製造業者や料理業者に行くもの、通販等で一般家庭に行くものの3つに分けられる。

宇陀で製造されている吉野本葛は主に西日本に向けて販売されている。西日本では、大阪や京都が大きな消費地である。これに加えて金沢、松江、福岡、山口などのいわゆる菓子処地域への出荷が多い。なお西日本に比べると、東日本での需要は少ない。

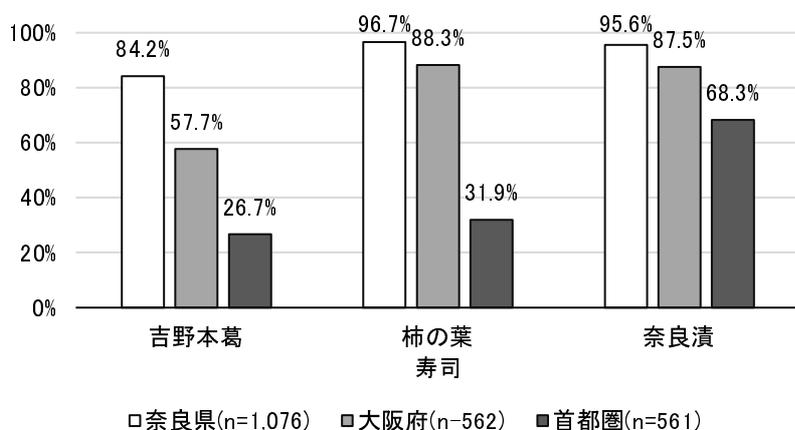
最も多い菓子材料としての用途は、葛饅頭や葛餅、葛切などの葛菓子と、羊羹のように菓子の材料の一部として使われる二通りがある。一般に葛を使用するのは高級和菓子と考えられるが、奈良県川上村の民俗誌には、「行商ノ賣聲」の項に、「くず菓子うりー、吉野名産くずかしー」という売り声で村に売りに来ていたという記述があり、葛菓子を売る行商人もいたことがわかる。

料理では、胡麻豆腐のように食品材料の一部として使われる場合と、あんかけなどの料理のトロみとして使われる場合などがある。なお胡麻豆腐のルーツは、高野山発祥説、江戸時代の隠元和尚説など諸説ある。京料理では葛を使うものは「吉野仕立て」といわれ、工夫を凝らした料理の一つとして高い評価を得ている。

なお、農林水産省「うちの郷土料理」によると、奈良県では葛餅を、和歌山県では胡麻豆腐をそれぞれ郷土料理の一つとして挙げている。

【吉野本葛・柿の葉寿司・奈良漬の知名度】

吉野本葛の知名度は柿の葉寿司・奈良漬と比較するとやや低い。



(資料：R5 奈良の食文化 認知度アンケート調査 (CDI))

4. 製造技術

(1) 風味を出す

吉野本葛の製造には、寒冷な気候と、適した水質の水が豊富であることがまず必要である。そして職人には、繰り返し精製するていねいさ、繊細な見極め、経験的なノウハウが求められる。

また、純粋で真っ白なでんぷん粉に精製するため、寒冷な時季に繰り返し水を替えて沈澱させる手法は、「吉野晒し」とよばれる。

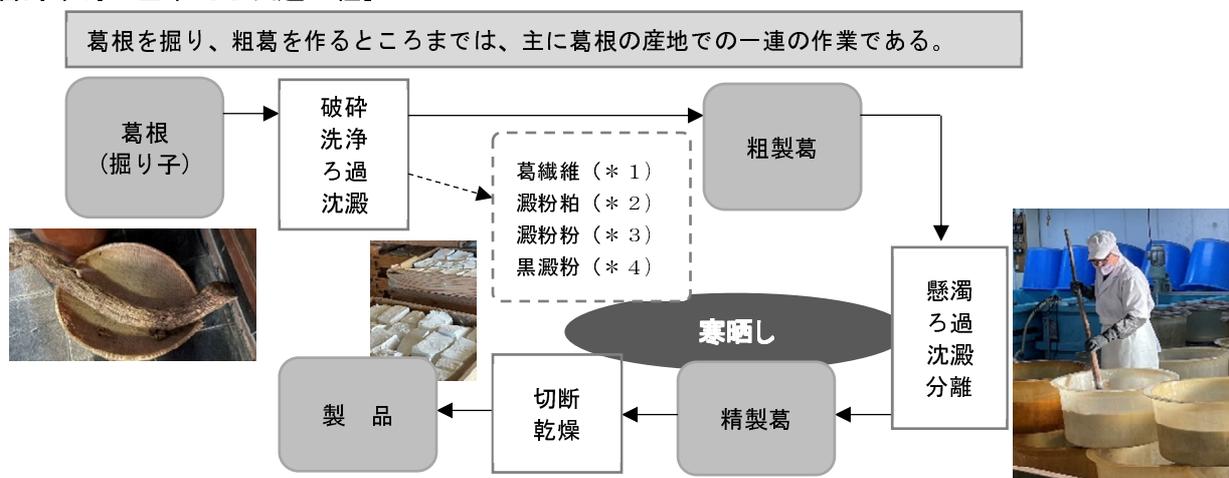
葛粉もでんぷん粉であるから、カンショやジャガイモ、トウモロコシからも「デンプン 100%」の粉末を作ることができるが、吉野本葛にはほのかに「葛の風味」が感じられるといわれる。

(2) 基本的な製造工程

かつては吉野山、金剛山、大和高原の奈良県内及びその周辺地域や広く九州を含む西日本全域で葛根は採集され、各地で粗葛（あらくず）として加工された。これら粗葛を原料に宇陀で精製し、吉野本葛が製造されていた。現在は、奈良県及びその周辺地域の葛根は激減し、九州産や中国産などの粗葛から吉野本葛が製造されている。

葛粉の基本的な製造工程は以下のようなものである。

【吉野本葛の基本的な製造工程】



懸濁・ろ過・沈澱・分離の過程は、廃液が透明になるまで繰り返し行われる。この過程がいわゆる「晒し作業」で、吉野本葛の品質が作りだされる重要な過程。雑菌等の発生を避けるために水温の低い冬季に行われ、「寒晒し」ともいわれる。この工程はふつう約1ヵ月を要するが、より長い時間をかけるところもある。

- * 1 葛繊維 原料葛根の約 20%。古代には織物に使用されたが今は使われない。静岡県掛川市では葛布の復元を地域おこしの一環としてすすめている。
- * 2 澱粉粕 原料葛根の約 1%。家畜の飼料、アルコール原料などに使われる。
- * 3 澱粉粉 原料葛根の約 7%。かつては食糧や水あめ原料とされたが、現在は飼料として使われる。
- * 4 黒澱粉 原料葛根の約 3%。戦時中は食糧とされたが、現在は利用されていない。

(参考資料:「葛粉について」(前田清一:澱粉工業学会誌 第15巻 第1号(1967))) など

5. 奈良県と吉野本葛

(1) 歴史と伝承に彩られた吉野本葛

葛根は、古くから食用や薬用として利用されていたと考えられる。それは奈良に限られたものではないと考えられる。また、葛(根)以外にも蕨(わらび)などの根、木の実の一部、ソテツなどの実といった植物の一部をでんぷん粉に精製して食用とする知恵は昔からあった。

それは農耕社会以前の狩猟採集型社会からと考えることもでき、農耕社会でも非農耕民や農民の救荒食としての位置付けであったかもしれない。これらは推測の域を出ないが、こうした推測が、歴史や伝承として吉野本葛のルーツとして語られている。前述の国栖地域の話や、役行者・修験道との関わりなどがそれで、この点で、現在わが国に残っている葛粉生産発祥の言い伝えとしては特別なものがある。

(2) 近世から近代にかけてのブランディング

江戸初期に森野家が吉野から宇陀に移り、また黒川家が京から宇陀に移って吉野本葛を製造した。これは宇陀の冷涼な気候と豊かな良水があることや、吉野に近く原料となる葛根を手に入れやすかったからであるが、加えて宇陀松山藩織田家の殖産興業政策とも無関係とはいえないであろう。

江戸時代は、時代を通じて幕藩体制下で財政改革、殖産興業に取り組まれた時代であり、全国各地の特産品の多くが江戸時代に生まれている。

葛は、山林にはよく見られる植物であり、飢饉のときは救荒食として、そうでないときは特産品として活用できるので、殖産の奨励には一石二鳥ともいうべき好都合なものであった。そのためか、現在、吉野本葛のほかに散在する葛粉の生産地は、おおむね江戸期に発祥しているが、藩が生産を奨励したものが多い。この時期はいわば名産品乱立、競争の時代といえるが、吉野本葛は時代に先駆けて確立したブランド性があり、知名度、品質、物語性などを兼ね備え、葛粉の代名詞となった。

(3) 吉野本葛の存続を支えたもの

近代になると、葛粉はカンショなどを原料とするその他のでんぷん粉に取って代わられたが、吉野本葛だけは他の葛粉の産地が衰退していくなかでも存続した。その他のでんぷん粉が吉野本葛に代わることでできない要因がそこになければ、吉野本葛の現在までの存続は説明できない。

葛粉の精製技術には、繊細な見極めが要求される。例えば伝統的な製法を続けている老舗では、葛根が国産か外国産かによって、あるいは国産であっても産地によってでんぷんの粒子の大きさや風味が微妙に異なることから、それに合わせて精製の工程や手間を微妙に変えている。こうしたことをはじめ、「吉野晒し」とよばれる製造技術が高い品質を保ち、吉野本葛のブランド性を生み出し存続を可能にしたのではないかと考えられる。

[コラム] 吉野葛の魅力

的場 輝佳 (奈良の食文化情報調査・発信事業 有識者検討会委員、奈良女子大学名誉教授)

葛粉は、日本料理や和菓子に欠かせない食材である。京都の老舗料理人は、煮物椀やお吸い物にとろみを付けて餡掛けすることを「吉野仕立て」と称している。昔から、葛粉の中でも「吉野葛（本葛）」の品質に強い信頼がある証である。

吉野葛には、片栗粉（精製ジャガイモ澱粉）にない料理を引き立てる魅力があると料理人は指摘する。吉野葛の魅力は「温かくても冷めてもほどよい粘りと腰があり、時間がたっても戻らない」ことだが、片栗粉はこの性質に欠ける。更に、吉野葛には片栗粉にはない上品な風味があると言う。また、ゴマ豆腐には吉野葛は不可欠である。

調理人の感覚を科学的に裏付ける「澱粉の糊化特性に対する理化学的データ」があり、その概要を以下に示す。（津川兵衛ら、「葛粉—その歴史、製造、性質、利用」、食品工業、31 巻、18～50 頁、1988 年）

各種澱粉のアミログラフを測定し糊化温度と粘性を検討した結果、「葛澱粉は昇温と降温の過程を通じて安定した粘性」があり、しかもこの粘性は長時間持続すること明らかにした。また、葛粉澱粉は老化しにくく、食品への加工特性に優れている。

和菓子職人も、柔らかい和菓子に必要な風味や粘り・弾力を出すのに、吉野葛は欠かせないと指摘する。また、干菓子でも米粉の寒梅粉などとは違った味わいが吉野葛にあると言う。

その昔、野生のマメ科の永年性の蔓植物の塊根から、苦味・異臭・有害成分などを除去する「水晒し技術」を開発して、吉野本葛を食料にした吉野の先人たちの努力は、素晴らしい。クズの英名は、和名がそのまま“kudzu”になっている数少ない植物の一つである。葛粉は、古来日本人の食生活に深く根付いていることを実感する。