

醸しの半島、知多 其ノ参 酢造りとすし文化



2017年2月25日(土)～3月19日(日)

9:30～17:00 入場は閉館の30分前まで

[休館日: 2月27日(月) および 3月2日(木)・9日(木)・16日(木)]

ミツカンミュージアム 多目的ホール

mim

MIZKAN MUSEUM

入場無料

本企画展のみ無料。MIM見学は別途WEB・電話での予約(有料)が必要です。

半田で酒粕を原料にした粕酢が造られるようになったのは200年以上昔のこと。それまでは米酢が中心でした。半田の粕酢は地元、さらに江戸へと販路を拡大して、一気に生産量を増やしていきました。当時最先端の流行食であったすしとの出会いなど、粕酢が広まったさまざまな背景にも注目しながら、現在まで脈々と続く粕酢造りの始まりの時代を解き明かします。

主催

一般財団法人
招鶴亭文庫
HAKUROKADO BUNKYO

協賛

ミツカングループ

後援

半田市・半田市教育委員会

中

中日新聞社

醸しの半島、知多 其ノ参 酢造りとすし文化

半田のお酢 江戸のすし おいしい関係

<監修>日本福祉大学知多半島総合研究所

高部 淑子 日本福祉大学知多半島総合研究所教授 / 曲田 浩和 日本福祉大学経済学部教授

展示コーナー ① 江戸時代の酢造り

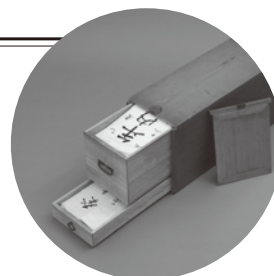
中埜又左衛門の粕酢造りが古文書で確認できるのは文化7年(1810年)からです。原料や道具の調達、蔵で働く人々の確保や管理など、酢造りにはさまざまな苦勞がありました。



「酢造り工程絵図」

展示コーナー ② 酢屋の経営

経営システムが整備されるようになると、さまざまな帳簿や書類、印などが必要になりました。年間に作られる帳簿は10種類以上、「年内勘定帳」はそのまとめの帳簿です。



「年内勘定帳」

展示コーナー ③ 酢の販売

中埜又左衛門の粕酢は、地元(尾張・三河・伊勢)と江戸で、それぞれ異なるスタイルで販売されました。販売には川や海を運航する船の力が欠かせませんでした。



「中井半三郎商店 銅版画」

展示コーナー ④ 酢とすし

19世紀初頭に江戸で流行しはじめていた早ずしとの出会いが粕酢の売り上げを飛躍的に伸ばしました。幕末期にはすし飯に適した江戸向きのブランド酢「山吹」も誕生しました。



「すし屋番付 吉野館本店 蔵」



会場のご案内

mim
MIZKAN MUSEUM

ミツカンミュージアム 多目的ホール
〒475-8585 愛知県半田市中村町2-6
TEL.0569-24-5111



【電車でお越しの場合】

- ◆名鉄河和線「知多半田」駅より徒歩13分
- ◆JR武豊線「半田」駅より徒歩3分

【車でお越しの場合】

- ◆名古屋市内より高速利用で約1時間
- ◆知多半島道路「半田中央」または「半田」J.C.より15分

【本企画展に関するお問い合わせは】 一般財団法人招鶴亭文庫。 TEL. 0569-23-0633 [9:00~17:00、土日祝を除く]

招鶴亭文庫 shoukakutei.or.jp