

○文化財の概要

- | | |
|-----------|--|
| 1 名称 | はんた すじょうぞうようぐ
半田の酢醸造用具 |
| 2 員数 | 323点 |
| 3 所有者 | はんたし
半田市 |
| 4 所有者の住所 | はんたしとうようちょう ちょうめ ばんち
半田市東洋町二丁目1番地 |
| 5 文化財の所在地 | はんたしりつはくぶつかん はんたしきりがおか ちょうめ ばんち
半田市立博物館（半田市桐ヶ丘四丁目209番地の1） |
| 6 文化財の概要 | |

(1) 文化財の説明

本件は、半田市の中^{なかの}塀^け家^けが使用していた酢の醸造用具である。知多半島は、古くから酒造業が盛んであり、文化年間（1804～1818）に、初代又左衛門^{またざえもん}が酒造の副産物である酒粕^{さか}を利用して粕^{かす}酢^ずの生産に成功し、江戸における鮭^{さけ}の流行と呼応して酢の醸造を発展させた。この中^{なかの}塀^け家^けの醸造用具一式が昭和59年に半田市に寄贈され、それらを分類・整理したものである。

酢の醸造は、明治時代に汽^き缶^{かん}（ボイラー）が導入され、昭和30年代には機械化が進むが、本件は、それ以前の伝統的な粕^か酢^ず醸造の工程である「原料処理」「フナ場^ば」「ワカシ場^ば」「仕込」「貯蔵^{ろか}」「濾^ろ過^か」「詰^{つめ}口^{くち}」という7段階の各工程で使用された一連の用具から構成される。その他に、販売用の看板、仕事着、信仰用具が含まれている。

(2) 文化財の特色

本件は、日本人の食生活と関わりの深い調味料である酢の醸造用具であり、その代表的な産地における体系的な収集として注目される。全国的に知られるミツカン酢の製造元で、当地で粕^か酢^ずづくりを創始した中^{なかの}塀^け家^け（現在の株式会社Mizkan Holdings）が使用したものである。酢の醸造工程にそって各種の用具が揃っており、粕^か酢^ず醸造の実態を伝える資料群となっている。我が国における酢の醸造技術を理解する上で貴重であり、また、知多半島の酒造業を背景に発達した半田の産業の地域的特色も示しており、酢の醸造の変遷を考える上でも重要である。



半田の酢醸造用具（半田市立博物館提供）



展示の様子（半田市立博物館提供）