

❖半田の酢醸造用具❖

国の重要有形民俗文化財に指定されました



現在、半田市立博物館の常設展示室Ⅲに展示されている「半田の酢醸造用具」が、平成28年3月2日に国の重要有形民俗文化財に指定されました。

これにより全国の重要有形民俗文化財の総数は217件となりました。また醸造用具としては5件目で、酢の醸造としては全国で初めての指定です。

半田市は古くから海運業や酒造業、製酢業などの産業で栄え、知多半島の経済・文化の中心として発展してきました。半田の製酢業は、この地域の発展を支えた醸造業の柱であり、文化年間(1804～1818)に酒粕^{さけがす}を用いて酢^{かす}をつくることに成功したことから始まります。この半田で作られた「粕酢」は、江戸での早鮎^{はやあし}や握鮎^{にぎりあし}の流行に伴って需要が高まり、天保年間(1830～1844)には、製酢業が大いに発展することとなりました。



「半田の酢醸造用具」は、近世以来製酢業を営んできた中埜家が酢の醸造に使われた用具を分類・整理したものです。資料は中埜酢店(現在の株式会社 Mizkan Holdings)から寄贈され、博物館の主要な展示のひとつとなっています。



今回指定を受けた資料の特徴は、機械化される以前の伝統的な酢の醸造に使われた用具が工程ごとにほぼそろっていることです。

博物館では、その貴重な資料を間近に見ることができます。是非見学にお越しください。

【問合わせ】博物館 ☎23-7173