

Mizkan Room (Permanent Exhibition #3)

The Mizkan Room displays equipment used to manufacture vinegar manufacturing at Nakano Sumise (now Mizkan Holdings) in the nineteenth century. All 323 items were designated Important Tangible Folk Cultural Properties in 2016.

Sake brewing began on the Chita Peninsula around the early seventeenth century, bolstered by the region's abundant rice harvests and excellent water. Demand for sake increased in the mid-eighteenth century, and Chita breweries were able to capitalize on the maritime shipping routes from Handa to Edo (now Tokyo). Handa soon flourished as a hub for sake brewing, and by the nineteenth century, its breweries were producing about 9 million liters of sake each year, accounting for more than half of the output on the peninsula. However, breweries in Nada and Imazu (now Kobe and Nishinomiya in Hyogo Prefecture) began selling their high-quality sake in Edo, and sake prices dropped sharply between 1804 and 1817. This slump led many breweries to cease operations.

Around this time, a new style of sushi emerged in Edo. The earliest form of sushi was raw fish slowly fermented in salt and rice, then served atop the rice in which it was fermented. The fermented rice was normally left uneaten. The early 1700s saw the creation of a new style called *hayazushi*, or "fast sushi." The fish and rice were served and eaten as-is, without fermentation. Instead of being fermented, the rice was flavored in vinegar and salt and topped with seafood such as shrimp, flounder, whiting, shad, and halfbeak from Edo Bay (now Tokyo Bay). Cheap and quick to make, *hayazushi* became a popular fast food, and it is considered the precursor to today's nigiri sushi, which is served two to three times smaller.

Handa native Nakano Matazaemon (1756–1828), sake brewer and founder of Mizkan Holdings, first encountered *hayazushi* on a visit to Edo in 1804. Edo's sushi establishments were then struggling with a shortage of rice for making rice vinegar, which inspired the brewer with a business idea. Matazaemon decided to make red vinegar from sake lees and ship it to Edo using his brewery's established trade routes. When sake lees are fermented, the starch is converted into glucose and the protein into amino acids, resulting in a sweet and savory vinegar. At a time when rice was a luxury commodity, using sake lees in the production of vinegar was a cheaper alternative.

Matazaemon's flavorful and reasonably priced red vinegar became the preferred condiment of Edo's sushi establishments. With rising demand for his vinegar in Edo, Matazaemon built factories and warehouses to expand his business. Mizkan and its vinegar have flavored Japanese cuisine ever since.

ミツカン展示室（常設展示室Ⅲ）

ミツカン展示室では、19世紀に中埜酢店（現在のミツカンホールディングス）が酢の製造で使用していた道具類が展示されています。これら323点すべてが2016年に重要有形民俗文化財に指定されました。

知多半島での酒造りは、17世紀初頭ごろに始まりました。豊富な米の収穫量と質の良い水に支えられ、18世紀半ばには酒の需要が高まりました。半田からの海上輸送によって江戸（現在の東京）へ容易にアクセスできたことから、知多の酒蔵は酒造りの一大拠点として発展していきました。18世紀になると、半田の酒蔵は

年間約 9,000 キロリットルの酒を生産し、これは半島全体の生産量の半分以上を占めていました。しかし 1804 年から 1817 年にかけて、灘や今津（現在の兵庫県神戸市・西宮市）から高品質な酒が大量に出回るようになり、酒の価格が急激に下落しました。この不況により、多くの酒蔵が操業を停止することとなりました。

この頃、江戸では新しいスタイルの寿司が生まれます。初期の寿司はすべて発酵食品で、生魚を塩・米とともにゆっくり発酵させ、発酵に用いた米の上に魚を載せて提供していました。ただし、その発酵米は食べられていませんでした。19 世紀初頭になると、早寿司と呼ばれる新しい寿司が登場し、魚も米も発酵工程が省かれて提供されそのまま食べられるようになりました。ご飯は発酵させる代わりに酢と塩で味付けし、エビ、ヒラメ、キス、コハダ、サヨリなど江戸湾（現在の東京湾）の魚介がその上に載せられました。安価で手早く作れる早寿司は“ファストフード”として人気を博し、現在の握り寿司の原型とされています。そのサイズは現在の 2 ～3 倍もありました。

半田出身でありミツカン創業者の中埜又左衛門（1756–1828）は、1804 年に江戸を訪れた際に早寿司に出会いました。当時、江戸の寿司屋は米酢の不足に悩まされており、これが又左衛門に商機をもたらしました。彼は酒粕から酢を造り、酒造業で築いた流通網を使って江戸へ出荷することを思いついたのです。酒粕を発酵させると、でんぷんはブドウ糖に、たんぱく質はアミノ酸に変わり、甘味と旨味のある酢になります。米が贅沢品だった時代、酒粕を原料とする酢はより安価な代替品でした。

こうして又左衛門が作った風味豊かで手頃な価格の赤酢は、江戸の寿司屋にとって欠かせない調味料となりました。江戸で需要が高まる中、又左衛門は生産量と販売を拡大するために工場や倉庫を建設しました。こうしてミツカンとその酢は、以来ずっと日本料理を支えています。
