

### 味滋康展室（常设展#3）

味滋康展室展示了 19 世纪中埜酢店（埜为野的古字）制醋的器具，中埜酢店是味滋康集团的前身。2016 年，展室全部 323 件器具被认定为日本重要有形民俗文化遗产。

17 世纪初，知多半岛凭借丰饶的稻米产量与优质水源，开启了清酒酿造业。18 世纪中期，清酒需求激增，知多地区的酿酒商凭借从半田至江户（今东京）的海运航线，迅速抢占商机。半田很快发展为清酒酿造中心，至 19 世纪，当地酒坊年产清酒已达 900 万升，占知多半岛总产量的一半以上。但是，随着滩五乡的伊丹、今津等地（今兵库县神户、西宫地区）酒坊将优质清酒销往江户，1804 至 1817 年间，清酒价格骤跌。这导致半田众多酒坊被迫停业。

恰逢此时，江户诞生了一种新式寿司。早期寿司是将生鱼在盐和米中慢慢发酵，再将鱼肉置于发酵米上食用。但发酵米通常弃之不食。18 世纪初，出现了一种“早寿司”，又称“快寿司”的新吃法。这种寿司未经发酵处理，鱼和米饭直接以原味呈上供人享用。省去了发酵工序，米饭直接用醋和盐调味，再搭配江户湾（今东京湾）出产的鲜虾、比目鱼、牙鱈鱼、鲱鱼以及鳧鱼等海鲜。因价格低廉、制作快捷，“早寿司”成为风靡一时的速食，也被视为现代握寿司的雏形——如今握寿司的体积仅有其三分之一大小。

半田本地酿酒商中野又左卫门（1756-1828）是味滋康集团的创始人。1804 年，他在江户第一次尝到了早寿司。当时江户各寿司店正苦于酿造米醋的稻米短缺，这激发了这位酿酒师的商业灵感。他决定利用清酒酒糟酿造红醋，再通过自家酒坊的成熟航线运往江户。酒糟发酵过程中，淀粉转化为葡萄糖，蛋白质分解为氨基酸，由此酿出鲜甜醇厚的醋液。在当时稻米尚属奢侈品的年代，以酒糟制醋无疑是更经济的替代方案。

又左卫门酿造的红醋风味绝佳、价格实惠，迅速成为江户寿司店的首选调料。随着江户市场对这种红醋的需求激增，他陆续兴建工厂与仓库，扩大经营。自那时起，味滋康的醋便持续为日本料理注入了灵魂滋味。