

味滋康展室（3 號常設展）

味滋康（Mizkan）展室展示了 19 世紀中埤醋店（埤為野的古字）的製醋設備，中埤醋店為味滋康的前身。全部 323 件物品於西元 2016 年獲認定為重要有形民間文化資產。

知多半島的清酒釀造業始於 17 世紀初，得益於當地豐饒的稻米產量與優質水源。18 世紀中葉清酒的需求增加，知多釀酒廠得以利用從半田到江戶（今東京）的海上航線來營利。半田快速發展成清酒釀造中心，到了 19 世紀，當地釀酒廠每年生產約 900 萬公升的清酒，佔半島總產量一半以上。然而，灘和今津（現兵庫縣神戶市和西宮市）的釀酒廠開始在江戶販售高品質的清酒，導致清酒的價格在西元 1804 年至 1817 年間大幅下滑。這場蕭條迫使許多釀酒廠歇業。

大約在此同時，江戶出現了一種新的壽司作法。最早的壽司是將生魚以鹽與米慢慢發酵，再放上發酵的米飯享用。發酵過的米飯通常不會再拿來食用。18 世紀初期出現了一種名為「早壽司」或「快速壽司」的新壽司吃法。這種壽司將生魚與米飯直接搭配食用，省略發酵步驟。米飯不再發酵，而是改以醋和鹽調味，上方鋪上從江戶灣（現東京灣）捕獲的蝦、比目魚、沙鰭、鰯魚和鰻魚等海鮮。早壽司的價格低廉、製作迅速，成為一種流行的速食，被認為是當今握壽司的前身，但早期早壽司的份量是現代握壽司的二到三倍。

半田出身的清酒釀造商兼味滋康的創辦人中野又左衛門（西元 1756—1828），於西元 1804 年到訪江戶時第一次接觸到早壽司。當時江戶的壽司店正面臨製作米醋所需稻米短缺的困境，使這位釀造師萌生了創業商機。又左衛門決定用酒粕來釀造紅醋，並利用酒廠現有的貿易路線運往江戶。酒粕發酵時會將澱粉轉化為葡萄糖，蛋白質轉化為胺基酸，產生一種甜鹹爽口的醋液。在稻米屬於奢侈品的年代，以酒粕製醋是較低成本的替代方案。

又左衛門所生產的紅醋味美又價廉，馬上成為江戶地區壽司店最受青睞的調味品。隨著江戶需求不斷成長，又左衛門擴建了工廠與倉庫以拓展事業版圖。自此之後，味滋康的醋品便長伴日本料理，為菜餚增添風味。