

招鶴亭文庫®



中埜家文書にみる
酢造りの歴史と文化



招鶴亭文庫®について

半田を含む知多半島は、江戸時代から日本有数の酒造地域であり、酒のほかさまざまな醸造品が造られてきました。その中で、酒造業が生み出す酒粕を原料とした「粕酢」と呼ばれる食酢が考案されました。

この食酢醸造業を200年余りにわたって営んできた中埜家（ミツカングループの創業家）には、食酢醸造業その他の事業に関わる帳簿や書状、地域のなりたちや暮らしがわかる記録など、総計17万点余りの文書が残されておりました。これらは、食酢の製造・流通を始めとし、酒造業、銀行業、酪農業など財貨・サービスの生産・分配・消費といった経済活動や、衣食住の文化に関わる貴重な記録となっています。

かつて、そのごく一部が研究され、その研究成果は、『半田市誌』（昭和46年11月発行）や、『新修半田市誌』（平成元年11月発行）に利用されるなど、地域の経済史や文化史の解明に貢献してきました。

招鶴亭文庫は、中埜家よりこれらの文書の寄贈を受け、平成20年1月に設立されました。本財団では中埜家文書に加え、江戸時代以降の半田を含む知多半島地域の経済史や文化史の解明に繋がるさまざまな資料について、より広くかつ継続的に収集

し、地域の歴史的な財産として永続的に保存していきます。また、資料の学術的な調査・研究を進め、引き続き、企画展・講演会・機関誌等で資料、研究成果の公表を行い、今後も地域の学術文化の更なる向上、発展に寄与していきたいと考えています。

なお、本財団の名称にある「招鶴亭」は、三代中埜又左衛門が、1855年（安政2年）に本宅を現在の地に移した際の邸号で、その屋敷が、鶴が羽を広げているように見えることに由来しています。また、当時は、中埜家主人が招鶴亭主人とも称され、これが広く知られていた記録も残されております。本財団における調査・研究対象の基礎が、中埜家から寄贈された文書であることから、財団法人名として「招鶴亭文庫」という名称がふさわしいと考えたものです。

一般財団法人招鶴亭文庫 理事長

中埜 裕子



○半田から江戸へ

富士宮丸為次郎船

ＭＩＭ「時の蔵」に実寸大で復元されているのは、為次郎が船頭をつとめた３１０石積の弁才船富士宮丸です。文政・天保期（１８１８～１８４４年）ごろを中心に、中笠又左衛門の酢を江戸へ運んだ船です。中笠又左衛門はこのころ複数の船を共同所有していました。なかでも２艘の富士宮丸（３１０石積・４９０石積）は酢の輸送の中核を担っていました。３１０石積というのは米を３１０石積むことができる船の大きさという意味で、弁才船としては小型です。半田周辺では、小回りがきき、積荷の準備・積込に要する時間が少なく江戸の需要にスピーディーに応えることができる小型の弁才船が多く使われていました。

弁才船の構造

弁才船が遠隔地をつなぐ船の主流になったのは１７世紀後半以降のことです。弁才船は日本で独自に発達した船です。その特徴のひとつは、１枚の大きな帆に受ける風を唯一の動力とすることです。弁才船の中央には大きな帆柱が１本だけあります。これと帆桁

を組み合わせて大きな１枚の帆を張ります。帆はとくに丈夫に作られた木綿をつなぎ合わせて１枚にしたものです。この帆の向きと高さを調節しながら航海しました。もうひとつの特徴は、船体が板を継ぎ合わせて造られていることです。外国の船にみられるような側面の板を打ち付けるための骨格のような構造材は弁才船にはありません。底・側面すべての板は船体に合うように曲げて、船首に突き出した「水押」といわれる材に接合されています。板を曲げる時には熱を加えながら力をかけます。板を継ぎ合わせる角度や曲げ方、板枚数を変えることで大型化することも簡単でした。復元したような大きな弁才船でも、船大工は１／２０ぐらいの大きさの簡単な設計図を書くだけです。長年の経験と勘を頼りに船を造りあげました。



弁才船の製作風景

弁才船の航海

航海中の弁才船で必要な操作は帆と梶の調整だけです。そのため西洋型帆船に比べて少ない人数で船を動かすことができます。３１０石積の船なら５～６人の乗組員で航行できました。動力は風だけなので気象条件に影響されますが、順調であれば半田から江戸までは１０日前後で到着することができました。酢を積んで半田を出航した船はいったん鳥羽（三重県）周辺の湊に入り、東方面への航路の状態を確認しました。遠州灘は浅い瀬があつたり冬場には強い北風が吹いたり、伊勢湾・江戸間ではいちばんの難所でした。鳥羽周辺からは直線に伊豆半島を目指しました。下田・長津呂（静岡県）などが伊豆半島の寄港地です。伊豆半島からは、浦賀（神奈川県）に設置された番所で改めを受けて江戸方面へ向かいました。湊での荷物の上げ下ろしや船のメンテナンスなどを含めて、１か月半から２か月で１往復、年間で５往復ぐらいするのが普通でした。もちろん天候によつてはなかなか出航できなかつたり、出航しても引き返したり、座礁や難破という海難事故に遭つてしまつたりということも珍しいことではありませんでした。



弁才船の製作風景

○酢造りの始まり

中笠又左衛門は文化初年に酢造りを始めました。この時期、江戸に入る酒が供給過多になったため、江戸を最大の市場としていた知多の酒は苦戦を強いられました。そこで中笠又左衛門は、酒造りの副産物である酒粕や転用可能な酒造道具を用いて、酢造りをスタートさせました。酒粕を原料とした本格的な酢造りが確認できるのは、「酢屋店卸帳」に記載がある１８１０年（文化７年）１２月からです。酢の市場を江戸に求めた中笠又左衛門は、江戸での酢の販売を醤油酢問屋の森田半兵衛に一任しました。半田に住む中笠又左衛門には、江戸の事情がよくわかりません。そこで森田半兵衛に全幅の信頼を置き、販売を託しました。そうすることで江戸の市場にあった販路拡大や商品管理が可能になったのです。森田半兵衛は当時江戸で流行し始めていたすし屋も得意先に組み入れ、江戸での酢の販売に大きな役割を果たしました。森田半兵衛への一手販売は、明治時代に入り中井半三郎に引き継がれ、１９２４年（大正１３年）まで、この形を継続しました。

〈ＭＩＭ展示資料〉

酢屋店卸帳

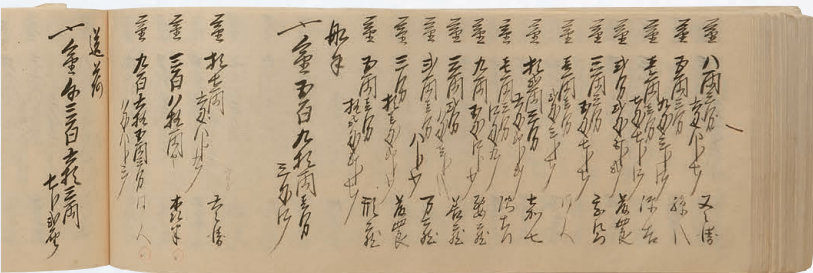


「酢屋店卸帳」は、中笠又左衛門が自らを「酢屋勘治郎」と名乗り作成した帳簿です。現在でいう損益計算書と貸借対照表の形式を持つ複式帳簿です。中笠家の経営は酢方と酒方に分かれており、「酢屋店卸帳」は酢方の帳簿です。中笠家全体の経営の決算は酒方で行われていたと思われます。「酢屋店卸帳」最初の酢造りは、１８１０年（文化７年）の冬から翌秋にかけての２７０日間、２人の職人によるものでした。この年の総売上は約１０１両、純利益は約２１両でした。翌年からは年間通して酢造りを行いました。１８１４年（文化１１年）には酢造りの責任者として角四郎を迎え、酢造りがさらに本格化しました。その後、総売上は１８２５年（文政８年）には１０００両、１８３３年（天保４年）には２０００両を超えました。１８３７年（天保８年）の総売上は約３５９１両となり、順調に売上を伸ばしていく様子がこの帳簿から読み解くことができます。

〈ＭＩＭ展示資料〉

年内勘定帳

「年内勘定帳」は、醸造・土地経営などの事業全体の収支を決算するための帳簿です。１８３８年（天保９年）より１９０２年（明治３５年）まで毎年作成されました。その間、決算帳簿としての体裁がしだいに整えられていきました。最初は個別の取引相手や金額を記載していましたが、後には個々の情報は、「大福帳」などの諸帳簿に譲り、その収支のみが記載されるようになりました。江戸の森田



送り荷（江戸方面への販売）の項目の中に森半（森田半兵衛）が見られる

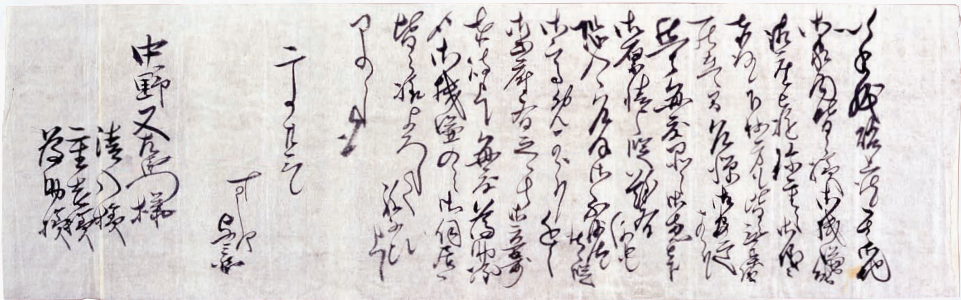
〇すしとブランド

19世紀前半、新しいすし「早ずし」が誕生しました。それまでのすしは、米と魚を時間をかけて発酵させた「なれずし」でした。「早ずし」はまったく発想を換えて、飯に酢と塩を加えて酢飯をつくり、これとネタを合わせて握るという、現代の握りずしの原型です。冷蔵保存はできないので、ネタにも煮たり醤油に漬け込んだりと手を加えていました。大きさは酢飯が約50グラム、現在のすしの2〜3倍ほどもある大きなものでした。「早ずし」はせつかな江戸っ子の気風にあったのか大人気となり、誕生から数十年のうちに江戸ではどの町内にも1〜2軒のすし屋があったといわれます。この「早ずし」によくあったのが、旨み、甘みの豊かな粕酢でした。「早ずし」の流行とともに中埜又左衛門が造った粕酢も江戸市場へと販路を拡大していきました。さらに複数のブランドを展開して消費者の幅広い要求に応えるとともに、江戸向けの粕酢のブランドを打ち立て、品質の良さをアピールすることで、江戸市場での競争力アップを図りました。

〈MIM展示資料〉

すしや与兵衛からの手紙

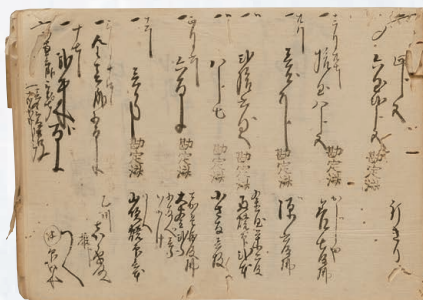
江戸両国のすしや与兵衛から中埜又左衛門宛に宛てた手紙です。中埜又左衛門と並んで記されている清八と重吉は、現在では会社社の重役にあたる支配人、為助は船頭です。すしや与兵衛は「早ずし」を始めたともいわれる人物です。この手紙が書かれたと思われる幕末期ごろでは、江戸でも最も有名なすし屋の1軒でした。与兵衛の他にも中埜又左衛門は堺屋松五郎やけぬきずしなど有名なすし屋ともつながりがありました。この手紙は何か品物をもらったことに対する与兵衛からの礼状です。この時に与兵衛が中埜又左衛門からもらった品はわかりませんが、中埜又左衛門は与兵衛に毎年夏には瓜の粕漬、冬には海鼠腸^{このわた}を贈っていたようです。



〈MIM展示資料〉

買帳

「買帳」は支出を記録した帳簿です。酢の原料である酒粕、樽や桶袋などの道具類、蔵で働く人々への給料など、中埜又左衛門が支払った金額と費目・相手などが日を追って記されています。展示されている「買帳」は18



「山吹」の焼印を一本購入したことがわかる

45年(弘化2年)9月から約1年間の記録です。「かじや(鍛冶屋)」と区分された箇所には、乙川村(半田市)の嘉兵衛にオーダーメイドの焼印の代金を支払った記録があります。嘉兵衛が作った焼印には「清酢」「中又」「尾州」などのほか「山吹」という焼印があります。この「山吹」こそ、中埜又左衛門が自家製酢のトップブランドとして江戸市場に投入した酢の銘柄でした。この酢と合わせると飯が山吹色に見えることから、その名が付けられたといわれます。1846年(弘化3年)1月12日にその代金を支払っているのが、遅くともこの時期には「山吹」ブランドが成立していたことがわかります。「山吹」は酒粕を3年熟成して醸造した最高級の粕酢で、江戸以外の地域ではほとんど販売されない特別な酢でした。

〇日本を代表する酢メーカーへ

1853年(嘉永6年)に1万両を突破した酢の総売上は、10年ほどで3万両を超え、中埜又左衛門は酢造りに専業化する道を考えました。明治時代に入り時代が変わっても、東京での酢の販売は1軒の間屋による一手販売を継続しました。森田半兵衛の廃業後は森田半兵衛から経営権を譲り受けた中井半三郎に酢の販売を託しました。中井半三郎の厳しいチェックから、中埜又左衛門は東京で求められる製品の質を学びました。1877年(明治10年)、東京上野公園で開催された第1回内国勸業博覧会において、最高級ブランドの酢「山吹」は第一等を受賞し、賞牌(メダル)を獲得しました。品位の良さ、酢造りの熟練した技が評価されました。博覧会での受賞は「山吹」のブランドイメージを一気に高め、全国に中埜の酢を広める最大の宣伝活動になりました。中埜又左衛門は酢造家として自信を持つと同時に、中井半三郎の存在の大きさを感じ、協力関係はさらに強まりました。

〈MIM展示資料〉

酒株請渡控

甲元治元年
酒株請渡控
子四月吉日

1864年(元治元年)、酢造りと酒造りを兼営していた中埜又左衛門は自らが持つ酒造株1514石と購入した651石を、約300石ずつ中埜小吉などの一族や中埜家と関係の深い人々に譲渡しました。さらに、1865年(慶応元年)には酒蔵とともに醸造設備一式を中埜半左衛門に1500両で売却しました。これを契機に半左衛門は三文字屋三六として酒造経営を始めました。酒造業は灘・西宮(兵庫県)をはじめ競争相手が多く、米の豊凶の影響を受けやすく、江戸での需要供給バランスにより価格の高下が激しく経営の難しい業種でした。しかし、幕末期は知多の酒造業は好調で次々に酒造家が誕生した時期であり、又左衛門の酒造経営も安定していました。このような時期だからこそ、あえて酒株を新しい人々に譲渡したものと思われまます。又左衛門家から独立して酒造業を営んでいる田中(清倉屋)清八なども含めて、酒造家との連携を強めて、酢の原料である酒粕を確保する方法を模索したのかもしれない。

〈MIM展示資料〉

商標改正披露関係資料

明治三十一年五月十三日
三〇商標改正披露関係資料
精養軒
中埜又左衛門
中井半三郎

1884年(明治17年)商標条例が施行されると、商標の専有には登録が必要になり、登録者以外の使用が禁止されました。商標使用の権利は登録出願の先着者が優先されました。それまで中埜又左衛門は、同じ「動」を使っていた名古屋の酢屋・笹田伝左衛門に遅れを取り、新たな商標を考える必要に迫られました。そこで、中埜又左衛門は中埜家の家紋「」をもとに、「」をデザインしました。の商標は1887年(明治20年)5月に登録が認可されました。最初は「三ツ環」としましたがすぐに「ミツカン」と表記を改めました。この新商標を浸透させるために商標披露のイベントが次々企画されました。なかでも東京披露会は、中井半三郎と中埜又左衛門でそれぞれが約1300円を持ち寄り、歌舞伎小屋新富座を1日借り切り、1500人もの得意先を招待しました。招待客には弁当やすしの引換券、土産として印の入った徳利やかんざしなどが配られました。

○新事業の展開と その後のミツカン

経営の多角化と 地域経済の発展

明治時代に入ると、西洋化の波が急速に押し寄せました。東京では、陸蒸気とよばれる鉄道が開通し、銀座煉瓦街ができ、国立銀行が誕生し、牛鍋屋では牛肉が食されるなど、人々の生活は著しく変化し、「文明開化」の時代が到来しました。中埜又左衛門は東京を肌で感じるなかで、地方の名望家として、経営者として、時代に見合った取り組みをすべきであると考えていました。政府の唱える「殖産興業」を基本に、国際的な貿易港武豊港を背景に、さまざまな産業を半田に興し、地域の発展に寄与しました。また、本業では工場の機械化を進め、醸造技術取得のため社員をドイツに留学させるなど、近代的な酢造りを目指しました。さらに1923年(大正12年)、株式会社中埜酢店を設立しました。中井半三郎による一手販売を止め、複数の商店を特約店として、販売の拡大をはかり、新しい歩を踏み出しました。

○酢造りを支える木と水

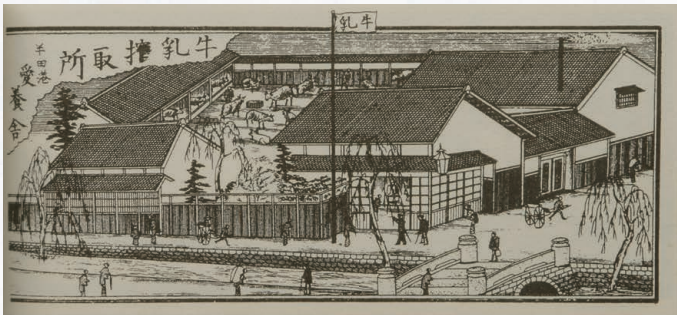
桶と樽

醸造業には桶や樽などの木製品が欠かせません。桶は原料や醸造工程でできるものの運搬や貯蔵などに用いる蓋のない容器です。できあがった酢や酒を詰めて出荷する蓋のある容器が樽です。桶や樽の多くは杉で作られています。杉のなかでも現在の奈良県南部を産地とする吉野杉がもっとも好まれました。樽は4斗入が標準的な大きさです。桶は使う目的に応じて大きさもさまざまです。仕込に用いる六尺桶、桶の直径が6尺Ⅱ約1.8メートル)のような大きな桶もあります。天秤棒を通して水などを運ぶ「いない桶」、片手で持てるように側面のごく一部を長くして持ち手にした「ため桶」、酢配を仕込み桶から圧搾用の袋に入れるために片側が細くなっている「こどり桶」など、当時の人たちの工夫があふれています。これらの桶は長い間続けて液体を入れることを想定していないので、側面には板目取りの板が使われます。板目取りは木の中心から周囲に向けて放射状に板を切り出す方法で、年輪がストライプのように見える板ができあがります。これに対して樽は液体を通しにくいように木を削ぐように切り出された柁目取りの板が側面に使われます。

醸造がさかんな灘・西宮(兵庫県)などに近い大坂

「知多牛乳」愛養舎

中埜家では1881年(明治14年)ごろより、牛乳を飲み始めました。牛乳は、牛肉と同様にしつかりとした体をつくるために必要な食品として政府が愛飲を奨励しました。中埜家では当初は自家用の牛乳を得るために数頭の乳牛を飼育していましたが、中埜又左衛門は1884年(明治17年)に、現在のJR半田駅付近に畜舎や事務室など建設して、「愛養舎」の名前で、牛乳搾取・販売業を始めました。愛養舎は1900年(明治33年)に「愛養舎牛乳之責任」と題するビラを発行しました。そこには乳牛の飼育や牛乳の管理体制が万全であることや、製品に不審な点があれば牛乳製造過程の見学を含めて責任を持つて対応することが記されています。消費者に信頼され、安心して飲んでもらえることを第一に考えた、食を提供し続けている会社ならではの意見広告です。大都市で浸透しつつあった牛乳を飲む習慣を半田周辺に根づかせる道筋をつくりました。



愛養舎『尾陽商工便覧』

カブトビール

酒税の増税により、酒造りが難しくなるなかで、中埜又左衛門は、1887年(明治20年)、甥の盛田善平にビール製法の調査を行わせ、翌年200石の丸三ビールを売り出しました。その後、順調に売り上げを伸ばし、1894年(明治27年)には丸三ビールの製造高は5000石を超えました。1898年(明治31年)には、レンガ造りの工場を新築しました。醸造機械、技師、原料の大麦・ホップをドイツから取り寄せるなど、本格的なドイツビールを目指しました。新銘柄のカブトビールは、エビスなどに次いで国内5番目のシェアを誇りました。その後、大手ビール会社同士の熾烈な販売競争が始まり、ビール会社の経営権は東京の根津嘉郎の手に渡りましたが、カフェ文化の隆盛とともに、カブトビールの名は全国に知れ渡りました。



カブトビール工場外観

や尼崎(兵庫県)には、醸造用の道具を専門に扱う店がありました。中埜又左衛門も専門店から多くの道具や消耗品を購入しました。樽は新品の樽だけではなくリサイクル用の明樽も流通しました。製品を詰めて運ばれた樽は、空になるとたがをはずして底の板・側面の板・たがに分解されます。この分解された明樽が商品として売買され、最終的には明樽を買い取った醸造家のもとで組み立てられ樽として再利用されました。

どこの醸造蔵でも桶や樽の製作・修繕を行う樽屋をよばれる職人を雇っていました。明樽の組立も樽屋の仕事です。きれいな丸い桶、樽を作るために側面の板を削るセン、底蓋に使う板を切るためにコンパスのように用いるブンマワシなど、いろいろな道具があります。センやカンナは何種類もあり、使う場所や目的に応じて使い分けられました。



木樋

醸造業では大量の水を使います。醸造家が数多くいた半田ではあちこちに醸造用の井戸が掘られ、仕込みの時期には運ぶ途中にこぼれた水で道がぬかるんだといわれます。中埜又左衛門も井戸を利用していましたが、効率的に水を確保するために上水道を引くことを考えました。1821年(文政4年)に450メートルほどの水道を敷設し、水量が減ると1850年(嘉永3年)に新たな水源から1キロメートルを超す水道を造りました。水源から醸造蔵までは木製の樋を地中に埋めて繋ぎました。樋はコの字形にくり抜かれた材木と蓋を組み合わせて作られています。樋をつなぎ合わせたり、方向転換する場所には、樋を差し込む穴がくりぬかれたコマガシラを用います。樋には杉、コマガシラには油分を多く含む松が用いられました。樋の本体と蓋、コマガシラと樋の間には木の表皮のすぐ内側の部分をほぐして縄状にした槓皮が詰められました。槓皮は水を含むと膨張して水漏れを防ぎます。これは船の水漏れ防止の技術を転用したものです。



昔の酢造りの工程

一 かす倉(粕熟成)

酒粕を貯蔵し熟します。

酢の原料となる酒粕を大きな桶に入れ、その桶を密閉して貯蔵します。その貯蔵中に、酒粕に含まれているでんぷんやたんぱく質が分解され甘味(糖)や旨味(アミノ酸)を増やします。でんぷんやたんぱく質の分解を十分行うために3年ほど貯蔵します。この間に酒粕がやわらかくなり色も濃くなります。



二 ひやかし

もろみを造ります。

熟成した酒粕を桶に移し、水を加えかきまぜると酒粕に含まれているアルコール(酒精)や旨味などが水に溶けだし、もろみができます。アルコールや旨味などを水に十分溶解させるために7~9日間ひたし攪拌します。この工程中に、もろみの中の微生物の働きによりアルコールが増えます。



昔の酢造りで苦勞した作業【ふな場(圧搾)】

もろみを袋に入れて槽に並べるのに多くの人手が必要でした。さらに圧搾用の石を木の棒に掛ける作業では、石が重くて大変でした。現在の圧搾は自動圧搾機にポンプでもろみを注入し、高圧の空気でおこなわれています。

三 ふな場(圧搾)

もろみの固体と液体を分離して酢造りの元液を造ります。

酒粕を溶かしたもろみを袋に入れ、その袋を槽の中に並べて置くと、袋から澄んだ液が流れ出ます。袋から出なくなると、少しずつ重石を加え袋から液をしぼり出します。この液を「酢醗」といいます。袋に液が無くなるまで重石を増やし、液が袋から出なくなったところで終了します。



四 わかし

仕込み液の温度を調節するために酢醗を沸かします。

前工程でしぼり出した液「酢醗」を半分に分け、分けた片方の液を大きな鉄釜で沸かして「沸かし汁」を作ります。沸かさないもう片方を「澄まし汁」といいます。

五 仕込み

酢を造ります(酢酸発酵)。

前回造った酢は、半分を製品として使い、半分を次回の酢造りのため「仕込み桶」に残しておきます。「仕込み桶」に残した酢酸菌を含んだ酢を「種酢」といいます。そこに澄まし汁と沸かし汁(種酢1に対して澄まし汁・沸かし汁各1/2)を加え、温度を調節し「仕込み液」を造ります。

次に、その桶に蓋をして酢酸発酵を進めます。酢酸発酵では、種酢の中の酢酸菌が増殖し、空気に触れる「仕込み液」の表面に膜状に集まり、その膜状の酢酸菌群が空気中の酸素を使ってアルコールを酢に変えます。「仕込み液」のアルコールが全部酢に変わったところで、酢造りが終了します。終了した「仕込み液」の半分は製品用として使用し、残りの半分は次回の酢酸発酵用の「種酢」として残り、これを順次繰り返して酢を造っていきます。

昔の酢造りで工夫した工程【仕込液の温度調整】

酢造りの桶(仕込み桶)に残った種酢に澄まし汁と沸かし汁を入れます。仕込み液の温度は四季を通して変化するため、澄まし汁と沸かし汁との比率を季節毎に変え、仕込液の温度調整をします。

六 貯蔵

酢の味と香りを整えます。

製品として使用する酢を貯蔵桶に移して2~3か月の間貯蔵します。すると、酸味、旨味といった酢の味や香りなどが整えられ、酢がまろやかになります。



七 灰ごし(ろ過)

酢を澄んだ液にします。

4斗入りの桶に砂を入れ、その表面に藁灰を敷きます。この藁灰は酢で煮てからこして不純物を取り除いたものです。そして、その上に貯蔵した酢を入れ、藁灰や砂を通してにがりの成分を取り除き、桶下部の注ぎ口から澄んだ酢が流れでてきます。

昔の酢造りで苦勞した作業【灰ごし(ろ過)】

重力での自然ろ過のため、ろ過するのに多くの時間がかかりました。また、ろ過用の砂の洗浄や藁灰をつくるのが大変で苦勞しました。特に藁灰の不純物を取り除くため、藁灰を酢に入れ煮沸して布でこす作業が大変でした。現在は、自動ろ過機にポンプで貯蔵した酢を送り、短時間でろ過液を得ています。

昔の酢造りで工夫した工程【灰ごし(ろ過)】

澄んだ酢を得るには砂によるろ過だけでは不十分でした。そこでより細かな灰が用いられました。

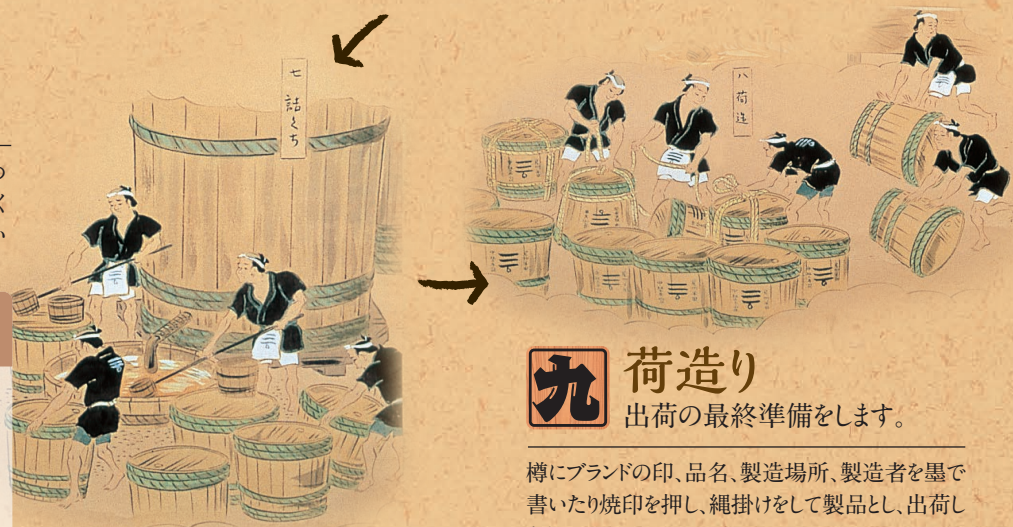
八 詰くち

酢を樽に詰めます。

ろ過された酢を柄杓と漏斗で樽に詰めます。樽の天面を木槌でたたき、音を聞くことで酢の量を確認しながら樽いっぱいになるまで詰めます。

昔の酢造りで苦勞した作業【4斗樽の作業】

4斗樽に酢をいっばいに詰めると70キロ以上になり、それを運搬、移動するのが大変でした。重くて1人では運ぶことはできません。特に、舟にその樽を運び入れたりする時に、岸と舟との間に木の板を渡し、その不安定な板の上を2人がかりで樽を運ぶのは大変な作業でした。また、縄掛けなどの作業にも苦勞しました。



九 荷造り

出荷の最終準備をします。

樽にブランドの印、品名、製造場所、製造者を墨で書いたり焼印を押し、縄掛けをして製品とし、出荷します。

だい に そう ぎょう
第二の創業

げき どう い
激動を生きる

す や そう ぎょう
酢屋の創業

し　ほん　しゅ　ぎ　けい　ざい
資本主義経済とミツカン

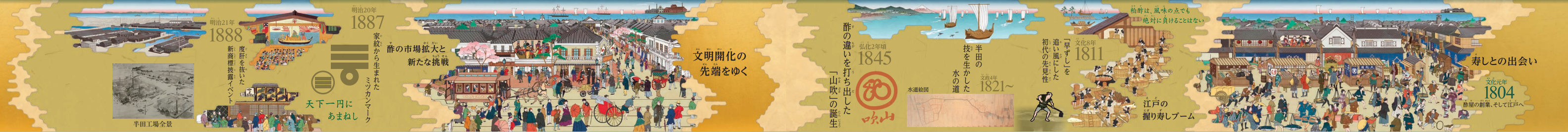
す かく だい あら ちょう せん
酢の市場拡大と新たな挑戦

ぶん めい かい か せん たん
文明開化の先端をゆく

やまぶき たんじょう
「山吹」の誕生

えどにぎす
江戸の握り寿司ブーム

す
寿しとの出会い



平 成	昭 和	大 正	明 治	江 戸
2015年(平成27年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1865年(慶応元年)	1756年(宝暦6年)
2008年(平成20年)	1996年(昭和43年)	1898年(明治31年)	1864年(元治元年)	1797年(寛政9年)
1997年(平成9年)	1986年(昭和61年)	1896年(明治29年)	1876年(明治9年)	1804年(文化元年)
2008年(平成20年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1877年(明治10年)	1811年(文化8年)
2015年(平成27年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1884年(明治17年)	1816年(文化13年)
2008年(平成20年)	1996年(昭和43年)	1898年(明治31年)	1887年(明治20年)	1821年(文政4年)
1997年(平成9年)	1986年(昭和61年)	1896年(明治29年)	1888年(明治21年)	1825年(文政8年)
2008年(平成20年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1889年(明治22年)	1828年(文政11年)
2015年(平成27年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1893年(明治26年)	1838年(天保9年)
2008年(平成20年)	1996年(昭和43年)	1898年(明治31年)	1896年(明治29年)	1841年(天保12年)
1997年(平成9年)	1986年(昭和61年)	1896年(明治29年)	1893年(明治26年)	1846年(弘化3年)
2008年(平成20年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1896年(明治29年)	1850年(嘉永3年)
2015年(平成27年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1898年(明治31年)	1853年(嘉永6年)
2008年(平成20年)	1996年(昭和43年)	1898年(明治31年)	1896年(明治29年)	1854年(安政元年)
1997年(平成9年)	1986年(昭和61年)	1896年(明治29年)	1893年(明治26年)	1855年(安政2年)
2008年(平成20年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1896年(明治29年)	1858年(安政5年)
2015年(平成27年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1898年(明治31年)	1861年(文久元年)
2008年(平成20年)	1996年(昭和43年)	1898年(明治31年)	1896年(明治29年)	1864年(元治元年)
1997年(平成9年)	1986年(昭和61年)	1896年(明治29年)	1893年(明治26年)	1865年(慶応元年)
2008年(平成20年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1896年(明治29年)	1868年(明治元年)
2015年(平成27年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1898年(明治31年)	1871年(明治4年)
2008年(平成20年)	1996年(昭和43年)	1898年(明治31年)	1896年(明治29年)	1875年(明治8年)
1997年(平成9年)	1986年(昭和61年)	1896年(明治29年)	1893年(明治26年)	1876年(明治9年)
2008年(平成20年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1896年(明治29年)	1877年(明治10年)
2015年(平成27年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1898年(明治31年)	1884年(明治17年)
2008年(平成20年)	1996年(昭和43年)	1898年(明治31年)	1896年(明治29年)	1887年(明治20年)
1997年(平成9年)	1986年(昭和61年)	1896年(明治29年)	1893年(明治26年)	1888年(明治21年)
2008年(平成20年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1896年(明治29年)	1889年(明治22年)
2015年(平成27年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1898年(明治31年)	1893年(明治26年)
2008年(平成20年)	1996年(昭和43年)	1898年(明治31年)	1896年(明治29年)	1896年(明治29年)
1997年(平成9年)	1986年(昭和61年)	1896年(明治29年)	1893年(明治26年)	1898年(明治31年)
2008年(平成20年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1896年(明治29年)	1899年(明治32年)
2015年(平成27年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1898年(明治31年)	1900年(明治34年)
2008年(平成20年)	1996年(昭和43年)	1898年(明治31年)	1896年(明治29年)	1902年(明治35年)
1997年(平成9年)	1986年(昭和61年)	1896年(明治29年)	1893年(明治26年)	1903年(明治36年)
2008年(平成20年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1896年(明治29年)	1916年(大正5年)
2015年(平成27年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1898年(明治31年)	1919年(大正8年)
2008年(平成20年)	1996年(昭和43年)	1898年(明治31年)	1896年(明治29年)	1923年(大正12年)
1997年(平成9年)	1986年(昭和61年)	1896年(明治29年)	1893年(明治26年)	1924年(大正13年)
2008年(平成20年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1896年(明治29年)	1942年(昭和17年)
2015年(平成27年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1898年(明治31年)	1948年(昭和23年)
2008年(平成20年)	1996年(昭和43年)	1898年(明治31年)	1896年(明治29年)	1954年(昭和29年)
1997年(平成9年)	1986年(昭和61年)	1896年(明治29年)	1893年(明治26年)	1964年(昭和39年)
2008年(平成20年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1896年(明治29年)	1968年(昭和43年)
2015年(平成27年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1898年(明治31年)	1977年(昭和52年)
2008年(平成20年)	1996年(昭和43年)	1898年(明治31年)	1896年(明治29年)	1986年(昭和61年)
1997年(平成9年)	1986年(昭和61年)	1896年(明治29年)	1893年(明治26年)	1997年(昭和52年)
2008年(平成20年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1896年(明治29年)	2008年(平成20年)
2015年(平成27年)	1997年(昭和52年)	1900年(明治33年)	1898年(明治31年)	2015年(平成27年)



半田工場前運河(大正頃)



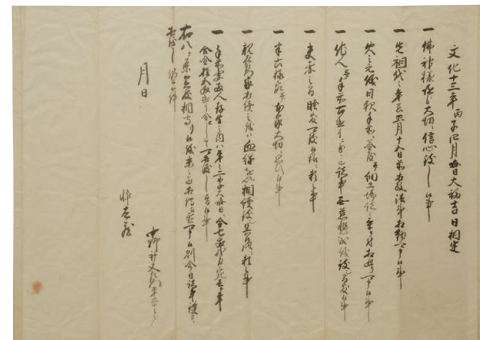
中埜銀行



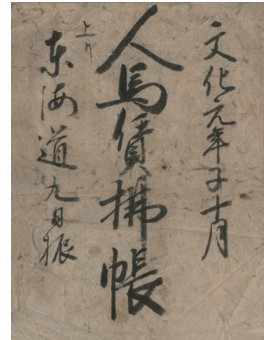
中井半三郎商店店頭



山吹ブランドマーク



8か条の言置



人馬賃払帳