



川北商店



小豆島



讃岐の醤油づくりは、小豆島で始められました。

以後、引田（東かがわ市）や仁尾（三豊市）などの地域で盛んに製造されていきます。その生産高を見てみると、明治中期から昭和10年代まで全国第2位の生産高があり、めざましい発展をとげていきました。現在でも香川県内には、小豆島を中心に県内一円で醤油製造が行われています。

四国民家博物館では、昭和55年に醤油醸造用具の寄贈を受けたことを機に、香川県内を中心に醤油醸造用具関係資料の収集に努め、その結果5,577点を収集しました。さらに昭和59年には醤油蔵2棟と麹室1棟の寄贈を受け、それらを村内に移築復原し、香の醤油づくりの姿を再現しました。その後、昭和61年には醤油醸造用具ならびに醤油蔵・麹室が国の重要有形民俗文化財「讃岐および周辺地域の醤油醸造用具」として指定を受けました。

今回の企画展では、初公開となる古称所蔵の国指定文化財である醤油醸造用具を中心に、会場を3つに分けて讃岐の醤油づくりの歴史や工程をご紹介します。

食育という言葉が広く聞かれる近年、身近な調味料である醤油を見直す機会にたいは幸いです。

● 2010年10月2日(土)～11月28日(日)

● 四国村ギャラリー・醤油醸造用具収蔵庫

時間 9:00～17:00 ※11月日は16:30まで/入館は閉館前30分まで

料 金 一般 1200(1100)円 / 高校生 700(600)円 / 中学生 500(450)円
幼稚園児以下無料 ※四国村入村料込()内は企画展前売券

問合せ 財団法人四国民家博物館

〒761-0112 香川県高松市尾高町91

電話 087-843-3111(代)

HP <http://www.shikokumusem.or.jp/>

交通アクセス

- ・山手
 - ・高松自動車道 高松中央ICより北へ約25分
 - ・高松ICより南へ約20分
 - ・四国自動車ICから東へ約20分
 - ※無料駐車場200台分ございます。
- ・電車
 - ・四国自動車ICから徒歩30分
 - ・高松自動車ICから徒歩30分

