



INAX MUSEUMS

INAXライブミュージアム

NEWS LETTER

特集 知多半島
ものづくり文化

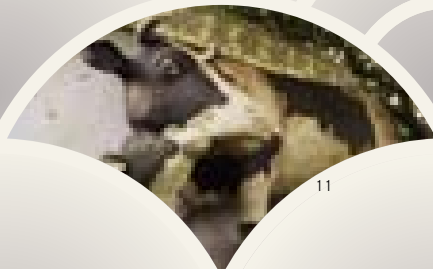
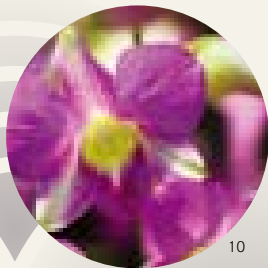
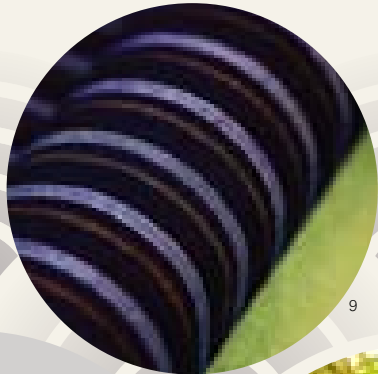
vol. 13 | 季刊 秋
2009



[特集]

知多半島 ものづくり文化

西に伊勢湾、東に知多湾と三河湾、南にはるか太平洋を望む「知多半島」は、南北約40km海に突き出している。名古屋を中心に考えると、「半島の先は行き止まり」と思いがちだが、半島に住む人の実感は違う。そこは「海への入り口」なのだ。そして知多半島の海は、日本全国へつながる「道」として、特有の「ものづくり文化」を育ててきた。



1. えびせんべい 2. カブトビール 3. 土管 4. 有松・鳴海絞り 5. タイル 6. トマトソース
7. 朱泥急須(四代山田常山作) 8. 酒 9. 知多木綿 10. ラン
11. 「知多酪農発祥の地」碑(半田) 12. 復元された粕酢 13. 知多米 14. カブトビール工場跡

[特集] 知多半島 ものづくり文化

- 02 知多半島 海とものづくり
- 04 知多半島 ものづくりの周辺
盛田 味の館 / 博物館「酢の里」
- 06 メイド・イン・知多半島を学ぶ
産業博物館へ出かけよう。

LIVE REPORT

- 07 開催報告
光るどろだんご大会2009
どろんこ広場で遊ぼう!
巨大などろ玉づくり
ミストで涼しいひとときを
企画展 緑の常滑 考現学 私の小さな森づくり
ワークショップ 緑の地図づくり
企画展 やきもの新感覚シリーズ

LIVE SCHEDULE

- 09 これからの催し

CONTENTS

INAXライブミュージアム
NEWS
LETTER

vol. 13 季刊 秋
2009

表紙写真

「世界のタイル博物館」エントランスホールの床。19世紀にイギリスで機械生産が確立した「象嵌タイル」が使われています。日本では未完成のままになっていた技術でしたが、当館建設の際に、地元鉄工所や窯業技術者たちの記憶と、かつての技術・経験を結集して、完璧なプレス成形によって完成させました。(2009.8.29)

撮影：加藤弘一

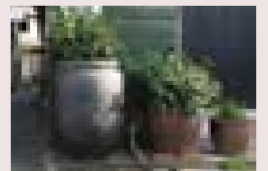
常滑から*

12

常滑焼の甕



餅菓子店「井桁屋」の屋上



「陶房ギャラリー さかゑ」の入口

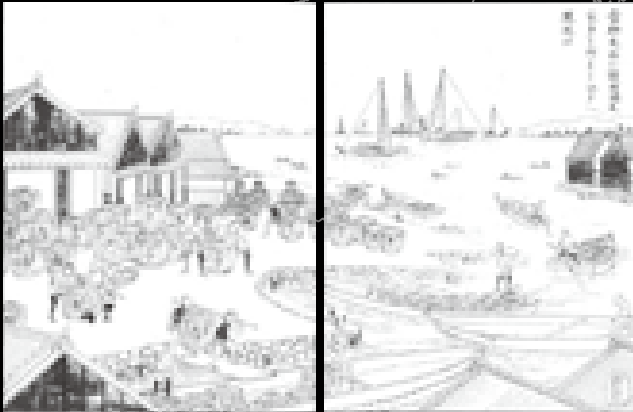
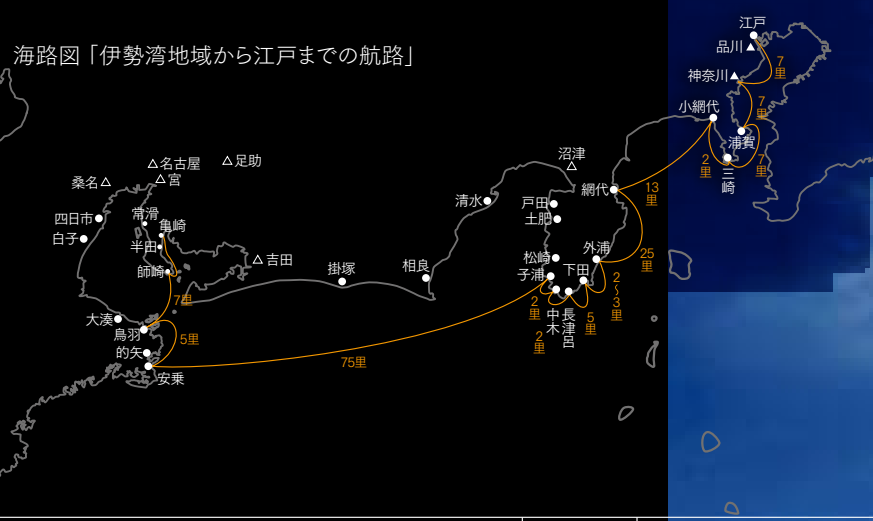
常滑市内を散策すると、貯水タンクとして屋上で現役中のものや、植木鉢に使われているもの、土に埋もれたまま水が溜まったものなど、黒や赤褐色の大きささまざまな甕がさりげなく置かれているのを見かけます。
常滑焼は、開窯して間もない平安時代末期より甕などの大物が主力製品で、海路を使って全国に輸送していました。防火の貯水や酢などの発酵、下甕や肥甕という大小便や畑の肥やしを入れるために使われていました。大甕なら戦時中で十数軒、小甕なら昭和30年代に百軒以上の製陶所であつてつくられていたそうです。

現在の常滑焼で、口径が1.26m、高さが1.2mもある大甕を唯一一つついている山文製陶所では、スーパー銭湯の掛け湯や焼酎・酢などの発酵食品の仕込み用として、大小併せて年間十数個の需要がある程度とのこと。大きな甕を持っているところが少なく、甕づくりを行っているのは2軒のみで、ライバルはタイや中国だと言います。見過ごしがちな甕の前で立ち止まり、その変遷に思いを巡らせてみては？

立花 嘉乃 (企画担当)

* INAXが生まれ育った常滑のやきものや土に関わる人、風景、できごとなどを、INAXライブミュージアムのスタッフが伝えます。

海路図「伊勢湾地域から江戸までの航路」



知多酒を船積みする図 (「小治田之真清水」名古屋市蓬左文庫蔵 尾崎久弥コレクション)

19世紀の世界最大都市
「江戸」をターゲットに持つ

「江戸時代の知多半島は、農業や醸造業、窯業、木綿業など生産力が高く、遠隔地を航海する船、伊勢湾を巡る船など輸送手段も発達していました」と、江戸時代の伊勢湾周辺の生活史を研究する高部淑子さん(日本福祉大学知多半島総合研究所准教授)。

知多半島の人々は、名古屋にもお伊勢さんにも船で行った。「浜名湖の周辺くらいまでだったら、4、5人乗りの船で『行こうか』って、どんどん行っちゃう。遭難もしたみたいですけど(笑)。だって陸路に行くより便利でしょう」。海は未知の世界へのロマンとともに、日常生活の一部としてそこにあった。

江戸時代の人々の暮らしは、基本的に村の中で完結する自給自足。村人が使うだけつくり、消費していた。言いかえれば、ものづくりは日本中で盛んだった。「小さな酒蔵や窯場は全国にたくさんありました。そのなかで、技術を取り入れる、物を運ぶ手段を持つ、資金が得やすいなど、いろいろな理由があって伸びていく地域がある。知多半島は伸びた地域なんです」。

その最大の特徴は、「江戸」というターゲットを持っていたことだという。19世紀の江戸は世界最大規模の都市。天下の台所「大坂」より江戸に近く、生産物を船で運べる知多半島は有利だ。当時生産力の低かった江戸の人々の生活を支えるために、自分たちで消費する以上のものづくりをするようになっていったのだ。

「江戸の人々は良いものを好みます。それに対応するために知恵をしばり、工夫する。情報や技術を互いに享受しながら、ものづくりを行う。すると、さらに質が向上し、江戸での人気も高まると考えた方がわかりやすいでしょうか」と、高部さん。

『きちんとものづくりをしていく』
という姿勢

「知多半島は技術を取り入れることに、たいへん熱心な地域でもありました」と言うのは、曲田浩和さん(日本福祉大学経済学部准教授)だ。

たとえば酒。江戸中期を過ぎると、知多半島で江戸に向けた酒づくりが産業として台頭してくる。これには、尾張藩の保護や輸送体制の確立とともに、各蔵元の技術研鑽による酒質の向上が理由にあげられる。江戸からの情報収集が灘や伏見より早く、商品の輸送にも迅速に対応できる知多半島の酒造業は以後、急速に発展していく。これらの酒は、上方と江戸の間にあることから「中国酒」と呼ばれ人気を博した。

「よく、良い酒を決めるのは原料の米と水だと言いますが、酒づくりの技術が確立してくるのは幕末。それまでは、原料米の種類にこだわるのではなく、精米具合や寒い時期の仕込みといった『製法』が品質の差になって表れた。知多半島はいろいろな情報が入ってきたところですよ。小さな町だけれどその地域だけに埋没することなく、幅広い視野を持って創意工夫していく。そういう気質があるのかもしれないね」。

灘の高い醸造技術に『追いつき追い越せ』と頑張っていた職人の『いいものをつくらう』という意識、意気込み、頑張り、知多半島のものづくりを考えるうえで大事なことです。そして、この『きちんとものづくりをしていく』という姿勢は、現在も知多半島の企業に受け継がれていると思います」。

知多半島という地域が育んだ「ものづくり」。現在は世界規模になった企業が本社や工場を知多半島に置き、ここで生産することにこだわるのは、この地域で営んできたものづくりの歴史への誇りと、地域への深い愛着からに違いない。

半田酒造協同組合に伝わる絵巻物
(題不明 作者不明・半田酒造協同組合所蔵 非公開)

ピーカーをかぶり、試験管を手にした知多軍の兵隊が攻め込んでいる。灘との激しい競争に勝つため、明治19(1886)年「知多郡豊醸組」という知多酒造家の団体を結成し、全国でも早い段階で科学的分析のできる試験所をつくった。「打ち負かしていくぞ!」という勢いを感じる。



創業者・初代 中野又左衛門の挑戦

伝統的な酒造業を営むかたわら、産業廃棄物ともいえる「酒粕」から「酢」をつくらうと考えた初代 又左衛門は、チャレンジャーだ。

酒と酢は相性が悪く、酢の酢酸菌は酒をダメにしてしまう。だから当時、酒造家が酢をつくるなんて、考えもつかないことだった。大量に廃棄される酒粕を見て「もったいない」と思ったのだろうか。酒は酢酸菌で酢に変わる。ならば「酒粕に残ったアルコール分を利用できないか」と考えついたのだろう。技術者として、創意工夫を重ねる又左衛門の姿が思い浮かぶ。

又左衛門は同時に、素晴らしい商才を持っていた。江戸に視察に行くのだ。そこで今の「握り寿司」に出会うと、これには粕酢が合うと確信。江戸をターゲットに、本格的な酢の生産を始める。「そこにマーケットがあるという発想があったんでしょね」と、三沢館長も言う。

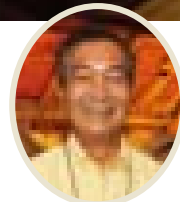
握り寿司の考案者 花屋與兵衛との交流、酒で培われた知多の海運力と販売ノウハウを活かして、又左衛門は江戸に粕酢を送り込む。当時主流の米酢より安く、甘みやうまみのある粕酢は江戸に受け入れられた。

海を経て入ってきた情報を活かすことができたのも、背後に優れた「ものづくり文化」が控えていたからと言えるだろう。

木樋(もくひ)

二代目又左衛門が取り組んだ事業に、水道工事がある。良質な井戸水を確保するために、全長1.2kmにわたり木管(木樋)を地下に敷設したのだ。防水技術を持つ船大工による水の漏れない木樋、溜池などの土木工事を請け負う「黒鯉」による自然落下で長距離を運ぶ工法など、知多半島の持つ技術を総動員した一大プロジェクトだった。

＊くろくわ：測量技術や堤をつくる高度な土木技術をもち、溜池や新田、堤などをつくる技術者。土や石を運搬する人足とは区別される。江戸時代後期には、知多郡内の約140の村で、100以上に黒鯉稼ぎをする人々がいて、農閑期に遠く京都・奈良・大阪まで出稼ぎに行った。



博物館「酢の里」館長 三沢 啓志さん
東京生まれ。ミツカンに入社後は、営業、企画など幅広く経験。半田の本社勤務も長い。「『伝統と革新』は創業期からのミツカンの精神です。その歴史を知っていただきたいですね。知多半島の人は地元のことをすごく誇りに思っています。そして好奇心の強い人が多いし、『やり遂げよう』という執念があると感じます。そうじゃなきゃだめですよ。」

周囲には、ほのかに酢の匂いが漂う。運河沿いに並ぶ、黒い板壁と寄棟瓦屋根の建物群。広大なミツカンの工場だ。ミツカンは、「建物は会社のものだが、この風景は地域の皆さんのもの」と、景観保全にこだわる。そして、ものづくりの歴史を後世に伝えたいと、1986年、その一角に博物館「酢の里」をオープンした。

ここでは、創業から現在まで、2005年にわたるミツカンの酢づくりの歴史と技術を見ることがができる。実際の酢づくりの工程を巡ることができると、場所ごとに違う香りがする。行ってみなければわからない「ものづくり」の現場の匂いだ。



ひときわ強い香りがする発酵室。酢酸菌が徐々に表面を覆っていく様子がわかる。



酢づくりを支えてきた「道具」の展示は圧巻だ。豊かな「ものづくり文化」の広がりが見える。



博物館「酢の里」



「味の館」は170年前の味噌蔵を改造したものの。カビを扱う仕事なので、部外者立ち入り禁止が原則だったが、「これからは、お客さんに工場へ来てもらい、ものづくりを見てもらうことが大切」と、1990年にオープンした。工場で作られた味噌や醤油を使った食事までできる。



隣接する味噌工場の建物も170年前のもの。100年以上前につくられた5トンの杉樽が179並ぶ。お抱えの樽職人もいた。「樽のタガが傷んだ時は、転がして前の浜に出すんです。50年前は道路も港もなく、満潮になると船が着く状態でしたから。朝、大潮のときに海に浸けて洗って、潮が引いて乾いてからタガ屋さんが直す。晩に潮が満ちてきたらまた洗って…と優雅なものでした」と、梶田さん。

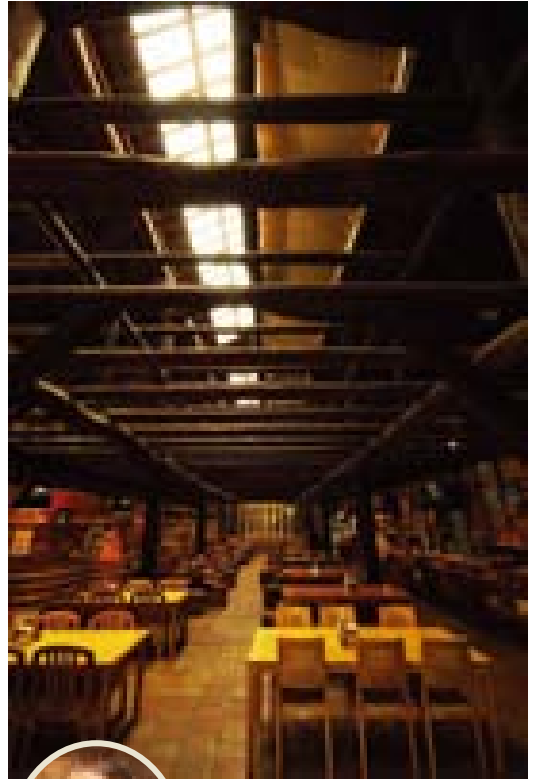


味の館 館長 梶田 義之さん
盛田(株)に勤めて50年。長年、ものづくりの現場を経験してきた。「昔から『堅実でなければいけない』という会社です。多角経営もその表われでしょう。そして従業員や村人を大事にして発展してきました。一つのことこだわって、とことん突き詰めて技術を高めたい職人気質があるように思います。」

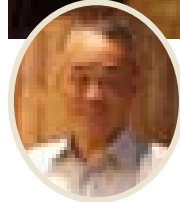
知多半島 ものづくりの周辺

知多半島には、自社の歩んできたものづくりの歴史や姿勢を残し伝えていこうという企業資料館や博物館がたくさんあります。知多半島の醸造業を代表する盛田(株)の「盛田 味の館」と、世界に展開するミツカングループの博物館「酢の里」を訪ねました。

盛田 味の館



菜めし田楽定食800円がおすすめ!



梁は松、柱は杉。かつては、ぎっしりと味噌樽が並んでいた。天井の明かりとりの窓は後でつけたもの。味噌や酒は紫外線に弱く、当時は真っ暗な中で作業していたという。



野球ユニフォーム姿の生徒たち
鈴浜資料館 常滑市小鈴谷字亀井戸4 TEL.0569-37-1311 要予約(1週間前)
鈴浜義塾玄関

鈴浜義塾
明治21(1888)年に盛田家の第11代又左衛門(隠居後命)が私財を投じて創設した私塾。学費や寮のめんどうもみたという。溝口幹を塾長に迎え、今の小学校高学年から中学校低学年までが学んだ。国文、漢文、英語、数学、理科、簿記など教育内容は高く、体育では当時珍しい野球まで教えた。

やがて鈴浜義塾は学問を志す知多半島の子どものための目標となっていく。明治40年までに350名を超す卒業生を出し、その中には、トヨタ中興の祖と言われる石田退三氏、敷島パンの創業者盛田善平氏など各界で活躍した人も多い。盛田家の地元への愛着の深さを感じる。

*12歳で父親と一緒に伊勢神宮の神職を務めるほどの秀才で、又左衛門にその人物を認められた。

メイド・イン・知多半島を学ぶ 産業博物館へ出かけよう。

大人の社会見学として話題を呼ぶ産業観光。

「知多半島」という地域全体で見渡せば、
こんなにバラエティ豊かな博物館や美術館。

訪れれば、知多半島の過去、
現在、未来をつなぐ発見がきっとある。

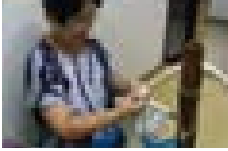


1 有松・鳴海絞会館

TEL 052-621-0111

見学有料 絞り体験実習要予約

歌川広重が東海道五十三次の中で描いた町並みが今も残る有松・鳴海絞りの産地。絞会館ではこの道80年のベテラン女性が実演。人の手が生み出す技の美しさを再発見できる。



2 高浜市やきもの里 かわら美術館

TEL 0566-52-3366 見学無料

高浜市の地場産業である「かわら」をテーマにした美術館。常設展の他に年4回の特別展と企画展を開催。陶芸創作室では毎日陶芸が体験でき、やきものづくりを楽しめる。

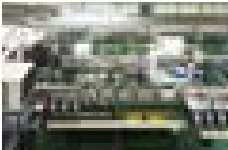


3 コカ・コーラ セントラル ジャパン東海工場

TEL 052-602-0413

見学無料 1週間前までに要予約

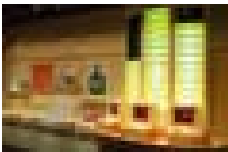
厳しい衛生・品質管理のもと、オートメーション化された一連の製造工程が見学できる。ガイドも同行。見学後には、記念品がもらえる。



4 東邦ガス(株) ガスエネルギー館

TEL 052-603-2527 見学無料 要予約

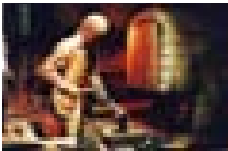
参加体験型の展示やクイズに挑戦しながら、エネルギーや環境について楽しく学ぶ。「燃える水」メタンハイドレートの実験や、展望室からのダイナミックな眺めも人気。



5 愛知製鋼(株) 鍛造技術の館

TEL 052-604-1111 見学無料 要予約

自動車製造をはじめ製造業に欠かせない鍛造技術。その最新の技術から、中世の大野鍛冶の歴史や技まで幅広く紹介する日本で唯一の鍛造博物館。力強いものづくりにふれよう。



6 カゴメ(株) カゴメ記念館

TEL 052-603-1161 見学無料

1週間前までに要予約 団体25名様まで

創業地(東海市)で西洋野菜の栽培を始め、やがて日本初のトマトソースを完成。それが日本人の味覚にあったウスターソース、トマトケチャップの製造・販売へとつながる。今では当たり前前の洋食もこのものづくりがあればこそ。
※現在見学休止中です。



7 中部電力知多火力発電所 知多電力館

TEL 0562-55-8311

見学無料 発電所見学は要予約

発電所内はワゴン車で見学。普段見ることのできないタービン発電機や煙突の根元などの巨大さに圧倒。電力館では、発電所の仕組みや電気について楽しく学べる。

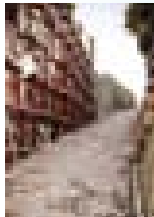


8 常滑市 やきもの散歩道

TEL 0569-35-5111

(問合せ 常滑市商工観光課)

入り組んだ路地。埋め込まれた土管、登り窯の煙突。どこか懐かしい風情が漂う散歩道。ここから船で全国各地に出荷された常滑焼。誇るべき地場産業に思いをはせる。



9 INAX ライブミュージアム

10 盛田味の館 (P4掲載)

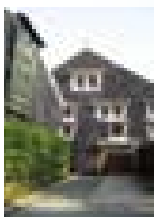
TEL 0569-37-0733

見学無料(15名以上) 要予約

11 国盛 酒の文化館

TEL 0569-23-1499 見学無料 要予約

中笠酒造(株)が自社ブランドを冠して設立した日本酒をテーマにした博物館。建物は1972年まで操業していた江戸後期の酒蔵。日本酒の知識を身につけてうんちくを語ろう。



12 博物館 酔の里 (P5掲載)

TEL 0569-24-5111

見学無料 要予約