

	<p>区登録文化財の醤油・味噌製造道具を初公開！ 石神井公園ふるさと文化館収蔵品企画展 「しょうゆ・みそ・さけ」を開催 ～区内唯一の味噌蔵による味噌づくりイベントも同時開催～</p>
<p>と き</p>	<p>3月26日(日)まで 午前9時～午後6時 ※月曜休館 ただし、3月20日(月・祝)は開館、21日(火)休館</p>
<p>と ころ</p>	<p>練馬区立石神井公園ふるさと文化館(練馬区石神井町5-12-16)</p>
<p>石神井公園ふるさと文化館で、収蔵品企画展「しょうゆ・みそ・さけ」が好評開催中です(3月26日まで)。</p> <p>練馬区には、かつて、醤油を製造する醸造所があり、そこで醤油を製造する際に使われた道具は、現在、区の登録文化財になっています。</p> <p>本展では、醤油・味噌の製造道具のほか、徳利や盃などの酒にかかわる道具を展示し、練馬区域における醸造について紹介します。</p> <p>会期中は、現在も味噌やワインを醸造している区内の各醸造所などについて 【収蔵品企画展チラシ】も紹介します。</p>	



【見どころ】

- 区登録文化財の醤油・味噌製造道具(初公開)

練馬区域で醤油・味噌醸造を行っていた醸造所のひとつに、明治40(1907)年頃から昭和15(1940)年頃まで現在の東大泉で開業していた「加藤合名会社」があります。ここで使用されていた醤油・味噌製造道具および営業に関わる資料(看板、商標印など)は、区の登録文化財になっており、一斉に公開するのは今回が初めてです。
- 戦時中のワイン製造の事例

ワインから抽出される酒石酸(しゅせきさん)をもとにつくられる「ロッシェル塩」が、戦時中、潜水艦の探査などに用いられ、葡萄酒造りが奨励されました。練馬区栄町にあった金塚農園は、昭和の初め頃から生葡萄酒造りをしており、当時使用された看板や貯蔵用のかめを展示します。

【紹介展示例】



▲ 麹樽



▲ 桃桶



▲ 山惣酒店 徳利



▲ 金塚農園生葡萄酒看板

【会期中の関連イベント】

(1) 講演会「東京初のワイナリー～ワインができるまで～」

内容：練馬区大泉学園町に都内初のワイナリー「東京ワイナリー」を開業した越後屋美和さんの講演

講師：越後屋 美和（東京ワイナリー代表）

日時：平成 29 年 3 月 4 日（土） 午後 2 時～ 3 時 30 分

会場：当館 多目的会議室 定員：100 名（申込順） 参加費：無料

申込：電話申込（2 月 1 日より、定員になり次第、受付終了）

(2) 「プロが教える本格味噌づくり」

内容：練馬区中村で約 80 年続く味噌蔵「糶屋三郎右衛門」の七代目辻田雅寛さんの講演と味噌づくり体験

講師：辻田 雅寛（糶屋三郎右衛門七代目）

日時：平成 29 年 3 月 19 日（日） 午後 2 時～ 4 時

会場：当館 会議室 2 定員：20 名（抽選） 参加費：2,970 円（原材料費として）

申込：往復はがきにて申込【3 月 7 日（火）必着】

①イベント名②住所③氏名（ふりがな）④電話番号を記入の上、お申込ください。

【送付先】〒177 - 0041 東京都練馬区石神井町 5-12-16

練馬区立石神井公園ふるさと文化館宛

(3) 学芸員による展示解説会

日時：平成 29 年 2 月 12 日（日）、2 月 26 日（日）、3 月 15 日（水）

いずれも午後 2 時～（30 分程度）

集合：当館 企画展示室 参加費：無料

申込：不要

【問い合わせ】石神井公園ふるさと文化館

電話 03-3996-4060