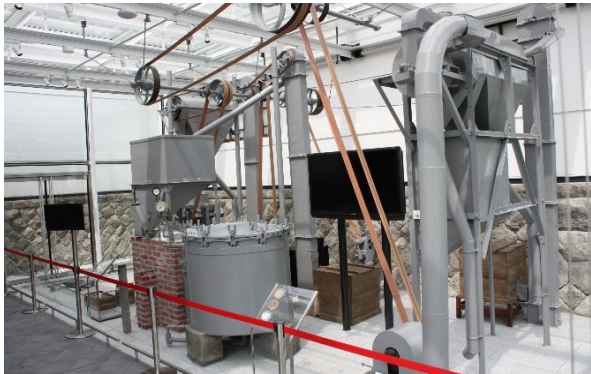


野田の地に残る昭和初期の醤油醸造技術

登録番号	第 00079 号		
登録年月日	2011（平成23）年9月27日	登録区分	第二種 （単一又は極めて少量生産されたもの）

名 称 (型式等)	御用醤油醸造所（通称：御用蔵） 一式
所 在 地	千葉県野田市 キッコーマン食品株式会社 野田工場
所 有 者 (管理者)	キッコーマン食品株式会社 野田工場
製 作 者 (社)	野田醤油株式会社
製 作 年	1939年
初 出 年	
選定理由	皇紀2600年を記念して作られた醤油醸造所である。本醸造所には当時の最先端の技術が使われていることから、当時の技術を知る上で貴重である。主な資料としては、選分機、蒸煮機、麦炒機、仕込み桶、麴蔵、蓄力機、圧搾機、清澄機などであり、仕込み桶は現在でも使用している。麴室は建物の一部として作りこまれている。原料統制令が出て、まともな醤油を作ることができなかった戦時中でも本醸造所のみは特別の許可を得て、丸大豆を原料とする伝統的な醤油を作り続けてきた。このことによって伝統的な醤油作りの技術が保存されたといつてよい。野田の地にとって地域の象徴的な資料群である。なお、本資料は宮内省御用達の醤油醸造用に作られた由緒あるものでもある。
登録基準	一ー二 （地域等の発展の観点から見て記念となるもの）

公開・非公開	公開
写 真	 外観  内観
その他参考となるべき事項	