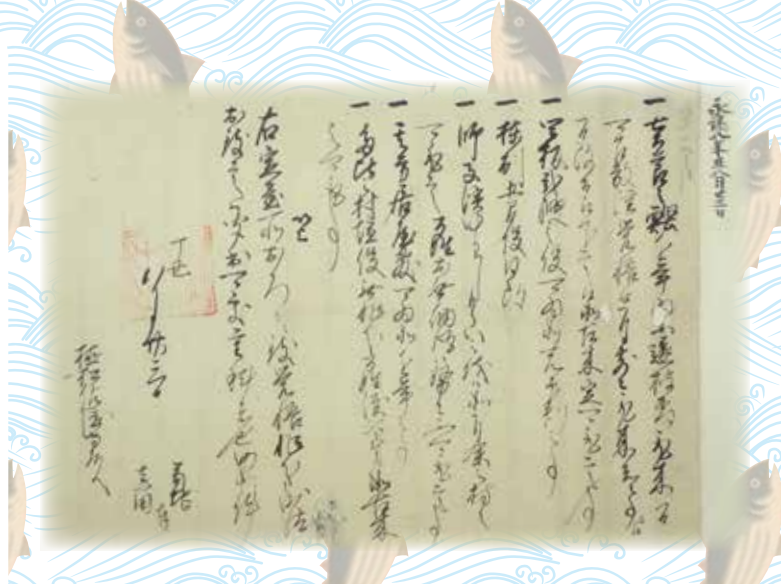


沼津では駿河湾で捕れる豊かな海産物を元に水産加工が発展しました。現在、アジの干物の生産数では、日本を代表する産地にまでなっています。しかし、時代をさかのぼると様々な水産加工を行っており、他に誇る数々の名産が誕生しました。

この企画展では、戦国時代から近代の文献史料に登場する水産加工品を追いながら、沼津における水産加工の歴史を紐解きます。

また、平成22年に国の重要有形民俗文化財に指定された「沼津内浦・静浦及び周辺地域の漁撈用具」の水産加工用具を中心に、現在の沼津の水産加工へとつながっていく道具や技術を紹介します。



北条氏光印判状
天正5年(1577)
稲村直彦氏所蔵
沼津市明治史料館保管



セガツキ
当館所蔵



正秀のヒラキボウチョウ
当館所蔵

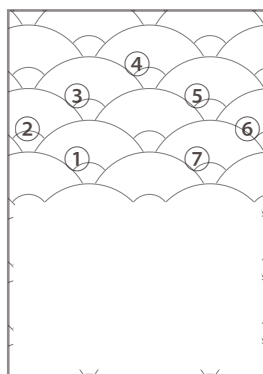


ホシカマンガ
当館所蔵



婚礼献立
文化14年(1817)
大川宏和氏所蔵
当館保管

表紙



- ① ヒラキボウチョウでアジを開く
2018年 下香貫浜田
- ② カシラハナシでカツオの頭を落とす
1974年 西伊豆町田子
- ③ 沼津の給食に登場するアジの干物
2018年 大岡
- ④ ツキノミで鯉節の中骨を削る
1974年 静浦多比
- ⑤ 東海道五十三次(山甚版)
重宣(二代広重)作 当館所蔵
- ⑥ 干物をショシル(塩汁)に漬ける
2010年 静浦獅子浜
- ⑦ 煮干しの日乾
1974年 静浦獅子浜