かわさき区の宝物シート

宝物No.
5-8

どうみょうじかめ
道明寺甕（味の素）

エリア	中央地区 旭港	シーズン	通年
		日時	

目的	■ 観る　□ 遊ぶ・体験する □ 食べる　□ その他
宝物定義	■ ものづくり　□ イベント・祭り □ 味づくり　□ にぎわい □ 現代の文化的なもの　□ 港めぐり □ 歴史的なもの　□ 人物

写真提供：味の素(株)川崎事業所

所在地	川崎区鈴木町1-1
問い合わせ	味の素(株) 川崎事業所
TEL	044-222-1114
FAX	
E-mail	
URL	http://www.ajinomoto.co.jp/kfb/kengaku/kawasaki/index.html （味の素HP/川崎工場見学のご案内）
交通	京急大師線鈴木町駅から徒歩１分

マップ

基礎情報

■道明寺甕は、愛知県常滑町で作られていた高さ約85センチ、開口部の直径70センチの粘土製の甕で、塩酸に強いことから明治末頃にグルタミン酸ナトリウム製造工程で使用されるようになった。工場内の土中に埋め込む形で使われた。
■現在の調味料「味の素」はさとうきびの糖蜜を原材料とし、発酵法によって最新の技術と設備でつくられ、うま味調味料のロングセラーとなっている。

由来・エピソード

■甕は一つ一つ手づくりであったため、品質は不揃いで焼きが悪かったり少しでも傷があるものはたちまち壊れてしまった。1日に1～2個は壊れることもあったが、品質の良い物は2ヵ月も使うことができたという。いろいろと試した他の容器に比べ壊れるものが比較的少なかったことから道明寺甕が採用されたが、さらに甕の周囲を針金や縄で巻き、その上に漆喰を塗って補強されたという。

補足・その他

■工場見学の一環として見学可能。見学申込は団体・個人ともに見学の1週間前までに電話予約が必要。
■見学は日祝祭日年末年始を除く毎日（メンテナンス作業日を除く）の午前 9:00～11:00（または 9:30～11:30）、午後13:00～15:00（または 13:30～15:30）。

関連シート

(5-7)味の素(株)資料展示室
(5-9)京浜急行大師線　鈴木町駅