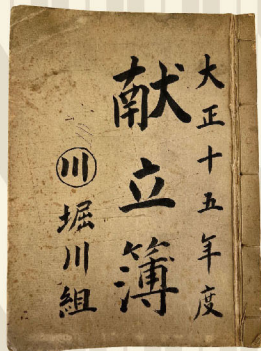


岡谷蚕糸博物館 企画展

製糸業 と味噌醸造業

諏訪のものづくりPart Ⅲ

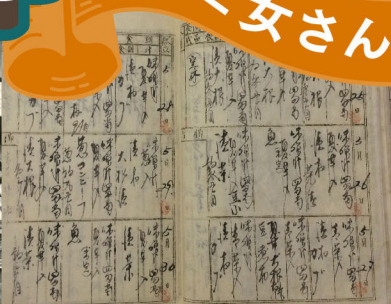
2026年
2月19日(木)～5月24日(日)



明治から昭和初期にかけて製糸業で栄えた岡谷のまち。最盛期には34,500人ももの工女さんが働き、工女さんが毎日食べる味噌も製糸工場の中でつくられていました。工女さんの食生活の様子や、製糸業が衰退していく中で醸造業へと転換し、信州味噌として全国に知られるようになった岡谷の味噌醸造業をご紹介します。



工女さんの食生活



休館日 | 毎週水曜日(4月29日～5月6日は開館)、祝日の翌日(3月21日は開館)

会場 | 岡谷蚕糸博物館 -シルクファクトおかや- 企画展示室

主催 | 岡谷市

協力 | 重文常田館製糸場・諏訪倉庫株式会社・小藤菜緒





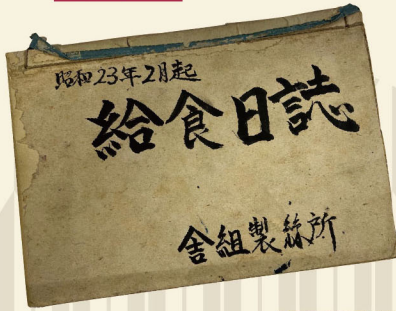
製糸業と味噌醸造業

諏訪のものづくりPart III

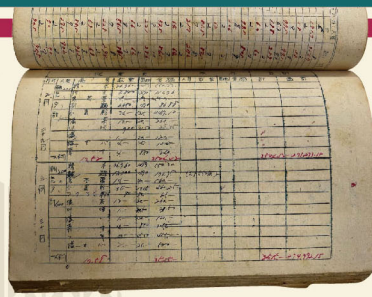
工女さんの食生活

製糸工場の「米穀石炭買入帳」「大實恵」などの帳簿や、「献立簿」「給食日誌」を読み解くと、味噌の原料である大豆や塩、麴を地元の店から買い入れ、毎日の食事に味噌汁が提供されていたことがわかります。

給食日誌 山吉組製糸所（昭和23年）



給食日誌の内容
食材、数量、単価が
記載されている

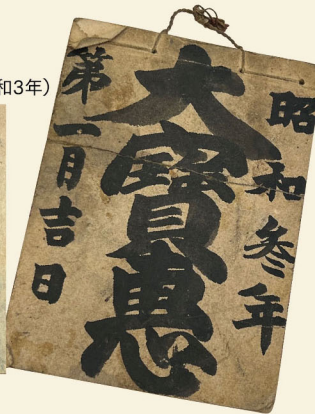


大實恵

山吉組再線所（昭和3年）

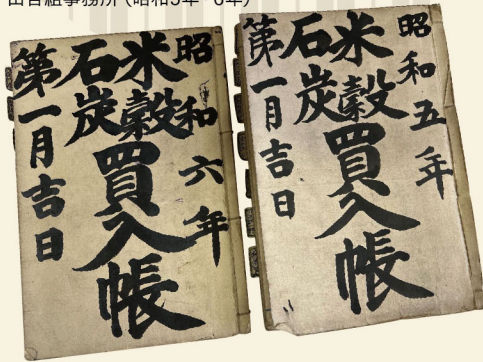


大實恵の内容
魚、野菜、果物の購入について記載されている



米穀石炭買入帳

山吉組事務所（昭和5年・6年）



製糸工場の食堂で使用された食器

山上宮坂製糸場（昭和初期）



会期中のイベント

お申し込みは ☎0266-23-3489

岡谷味噌の現在とみそ玉作り体験 ～味噌で岡谷を盛り上げよう～

日時 2026年3月7日(土)
14:00～16:00
会場 岡谷蚕糸博物館 きぬのひろば
定員 30名(要事前予約)
参加費 600円
講師 OPEN OKAYA 清水千大さん
喜多屋醸造店 長峰愛さん

作ったみそ玉はお持ち帰りいただけます

松亀味噌工場見学 ～製糸工場跡地と現在の味噌醸造を見学しよう～

日時 2026年4月17日(金) 13:00～15:00
会場 岡谷蚕糸博物館企画展示室 松亀味噌株式会社
企画展見学後、松亀味噌工場見学へバスで移動します。
定員 20名(要事前予約)
参加費 入館料が必要です

講演会 小藤菜緒氏

「シルクから味噌へー工場の味噌汁から始まった岡谷味噌ー」

日時 2026年5月16日(土) 14:00～15:30
会場 岡谷蚕糸博物館きぬのひろば・企画展示室
定員 30名(要事前予約)
参加費 入館料が必要です



会期 2026年2月19日(木)～5月24日(日)
会場 岡谷蚕糸博物館 -シルクファクトおかや- 企画展示室
開館時間 午前9時～午後5時(製糸工場は9時～12時、13時～16時)
休館日 毎週水曜日(4月29日～5月6日は開館)、祝日の翌日(3月21日は開館)
入館料 一般 530(430)円、中学生 320(220)円、小学生 170(120)円
*()内は10名以上の団体料金。諏訪地域6市町村の小中学生は無料。
岡谷市内への高校通学者及び岡谷市内在住高校生は無料。

〒394-0021 長野県岡谷市郷田1-4-8 Tel.0266-23-3489
☒ @silkfackokaya 📷 silkfackokaya 📘 @silkfackokaya

https://silkfack.jp/ シルクファクトおかや 🔍 検索

交通の案内 電車の場合：JR中央線岡谷駅下車 徒歩20分
お車の場合：長野自動車道 岡谷I.Cから車で5分

