





開館時間:9:00 ~ 17:00 休 館 日:月曜日(祝日を除く)





菌類(カビ・きのこ・酵母)は、「食|をはじめ私たちの生活に身近な 存在であるにもかかわらず、あまり知られていません。そもそも菌類は どのような生物なのでしょうか。

本展示では、県内における野生のきのこや地衣類を食べる例、コウジ カビや酵母による発酵のしくみと発酵食品にかかわる歴史・民俗など、 食と菌類のつながりにスポットをあてて紹介します。

展示の見どころ

埼玉で食べられてきたきのこ

県内に残る地方名とともに食べられてきた野生の きのこの一部をレプリカや標本で紹介します。

◆ウラベニホテイシメジ 地方名:イッポン (撮影: 近藤若阳 氏)



▲サクラシメジ 地方名:ジュンレイ (撮影:河野茂樹 氏)

地衣類の一種、イワタケを食べる文化を 紹介します。

深山の珍味、 イワタケ



イワタケの天ぷらとゴマ酢和え▲

発酵食品いろいろ

発酵のしくみと、県内で醸造されるお酒(日本酒・ ワイン・ビール・ウイスキー)・味噌・醤油の歴史を

取り上げます。







天空の洒蔵

- 三峯神社での酒づくり

およそ標高1,000mの境内で 行われていたお神酒づくりに 関する資料を展示します。

> 三峯山全図(一部抜粋) (所蔵: 三峯神社)



関連イベント

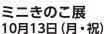
※詳細はホームページを参照、 またはお問い合わせください。

地形と水とお酒 10月5日(日)

地域の歴史・地形・酒づくりの関係を学ぶ ウォーキングイベントです。

間:10:00~ 所:深谷市横瀬周辺 員:20名

参加費:300円



県内でみられる秋のきのこを展示・紹介します。 埼玉きのこ研究会による解説も行います。

間:①10:30~11:30 213:30 ~ 14:30

所:本館前



醤油づくりを学ぶウォーキング 11月16日(日)

入間川と越辺川の合流地点の地形を巡りながら 川島町の金笛しょうゆパークを訪ねます。

間:10:00~

所:川島町上伊草周辺

員:20名 参加費:300円

学芸員による展示解説 11月9日(日)・12月6日(土)

本展示の見どころを解説します。

間:①10:00~ ②13:30~

所:本館第2展示室



関連展示

提供:笛木醤油

『江戸名所図会』にみる 日本酒の容器

期間:~2026年2月8日(日) 場所:本館常設展示室

開館時間:9:00~17:00 休 館 日:月曜日(祝日を除く)

観 覧 料:一般 410円 (240円) 学生・高校生 200円 (120円)

※()内は20名以上の団体料金 ※中学生以下、障がい者手帳をお持ちの方は無料

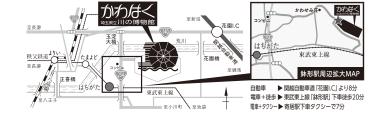
駐車料金:普通車 300円 バス 1,030円



〒369-1217 埼玉県大里郡寄居町小園39 TEL: 048-581-7333







援:関東信越国税局

一般財団法人 日本きのこ研究所,一般社団法人 秩父地域おもてなし観光公社,NPO法人 かわごえ里山イニシアチブ,太田市教育委員会,株式会社 ベンチャーウイスキ・ 協力(機関): 峯神社, ミュージアムパーク茨城県自然博物館, 毛呂山醤油づくりサークル, 毛呂山町歴史民俗博物館, 有限会社 新井武平商店, 有限会社 秩父ワイン, yokohama postcard club, 両神山荘

(個人):大久根茂, 柿嶌眞, 加藤由里子, 木田マリ, 河野茂樹, 近藤芳明, 斎藤幸子, 酒田宏枝, 繁森亜実, 須方紀光, 竹村東代子, 寺村祐子, 中村雅子, 半田陽子, 樋口理加子, 福島隆一, 松井怜雄, 松村小枝, 森下朋子, 山中正彦, 米山士郎