

知多半島【醸造】 半田市・常滑市・武豊町など 「江戸・明治の醸造産業が今に息づくまち巡り」 日本酒、酢、赤味噌、たまりしょうゆが食の魅力を を増す



半田市・武豊町は、江戸時代尾張徳川家の保護を受け醸造業が始まり、廻船業の発展とともに江戸に運ばれ繁栄の礎を築きました。黒壁の蔵（工場）や半田運河に今もその姿が遺ります。明治期、起業家精神で地域産業を牽引した様子がミツカンミュージアムや半田赤レンガ建物などで体感できるとともに、伝統の上に培われている食の現在と未来が感じとれます。



【日程】

見学施設①～⑥から選択ください。長期間の研修、視察も対応可能です。

【行程】



①MIZKAN MUSEUM

ミツカンの酢づくりの歴史やものづくりへのこだわり、食文化の魅力などにふれ、楽しみ、学べる体験型博物館です。お酢の製法や特徴が分かります。売店では、江戸時代、早ずしの流行を支えた創業時の粕酢を再現した「三ツ判®山吹®」や、ここでしか買えない商品の取り扱いもあります。また、周辺の飲食店舗でも山吹を使ったメニュー提供など行っています。



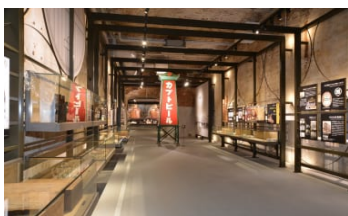
②國盛 酒の文化館

中壱酒造(株)の酒づくりの歴史やこだわりを、約200年にわたって実際に酒造りが行われた酒蔵を活かして紹介しています。酒造りの道具や伝統的な技など貴重な文化遺産の伝承をしています。試飲をしてお気に入りの日本酒を購入することもできます。



③半田赤レンガ建物

明治31年(1898年)にカプトビール製造工場として建てられました。現在は、常設展示のほか、復刻したカプトビールを飲むことができるカフェやショップがあり、週末には、さまざまなイベントを行い、多くの人が集う場所として活用されています。





④合名会社中定商店

知多半島のほぼ中央部にある武豊町。この地の温暖な気候と良質な水を活かし、明治12年より味噌・たまりを製造。木樽を使用した長期熟成の天然醸造を、今なお受け継いでいます。

また、食塩の倉庫として使っていた、蔵を改装し、醸造伝承館を建築。過去に使用していた味噌、たまりの醸造用具や資料を展示し、その用具をじかにふれ、動かすことも出来ます。あわせて資料の閲覧も出来ます。平成16年からは、より多くの人に味噌をより身近に感じて頂くために、手作り味噌教室を開催しています。



⑤武豊町地域交流センター

知多半島中央部、東沿岸に位置する武豊町。江戸中期から伝わる味噌・たまりの醸造業が発展し、今もなおその伝統・製法を守り続ける「味噌蔵」が多く残るまちです。

武豊町地域交流センターは、観光や歴史産業を後世に伝える「地域振興と産業・観光の拠点施設」です。



⑥味の蔵たけとよ

古くからの醸造法を守り続ける6つの蔵元の味噌・たまりを中心とした商品を販売。

また、地元で獲れた野菜・くだもの・お米から、伝統和菓子・オリジナルスイーツやパンなど、地産の味、季節の味を提供。

他には、武豊町の味噌・たまりを使用したみたらし団子や焼きそばなどの軽食、知多半島で水揚げされた新鮮な魚介類を使った海鮮料理などを召し上がることができます。



【地域のおすすめ】



コンベンション施設 「 愛知県国際展示場 Aichi Sky Expo 」

国際会議や展示会など中部圏のMICE市場を先導する中核施設として期待されており、総展示面積は6万㎡で国内4位の広さ。中部空港に直結する国内初の空港直結型展示場で、国内唯一、常設の「保税展示場」であり、海外から持ち込む展示品には関税や消費税がかからず、通関手続きを簡素化できる特徴があります。



知多半島観光圏協議会 おすすめ宿泊施設

宿泊施設一覧

<https://tabichita.com/hotel.html>



知多半島観光圏協議会 おすすめ観光スポット等

知多半島の旅

<https://tabichita.com/tour.html>

INFORMATION

開催期間	2019年10月23日～2020年10月23日
お問い合わせ	半田市東洋町1-8 (アイプラザ半田内) 電話：0569-32-3264
所要時間	4時間程度
対象年齢	10歳～70歳
最少催行人数	5人
受入最大人数(募集人員)	10人
雨天時対応	不可
事前予約	要
予約受付期限	1日前00:00まで
その他注意事項	最小受付人数：お問い合わせください。

(PDF印刷)