

醸造食文化を伝える担い手を育成！ 知多の醸造応援団を募集

酢・みそ・たまり醤油・日本酒 醸造の専門家による特別研修を実施

特定非営利活動法人半田市観光協会は、知多の醸造食文化の魅力を広く発信することを目的として「知多の醸造応援団」のメンバーを10名程度します。知多の醸造応援団に選ばれた方は、酢・味噌・たまり醤油・日本酒といった知多半島の醸造文化について、専門家からの特別研修を無料で受けていただくことができます。後々は、知多の醸造の魅力をご自身のSNSや口コミなどで発信していただいたり、イベントやワークショップの企画・運営をご協力いただくことも視野に入れて様々な学びを受講いただきます。

【ダウンロード URL】 <https://www.handa-kankou.com/news/13210/>



観光再始動に向けて醸造食文化の魅力を発信する担い手を育成



愛知県知多半島にある半田市は、半田運河を中心に江戸時代から醸造文化が育まれた醸造の郷。江戸時代より酒造りが行われてきた歴史ある銘醸地であり、握りすしの発展を支えた粕酢が生産されたミツカン創業の地であるなど、知多の醸造食文化を知り体験するのに絶好の場所です。

全国の旅行者やインバウンドの観光客の方たちに、この地で、知多の醸造の魅力を多くの人に体験してもらうためには、この地域特有の醸造食文化に関する知識を備えた発信の担い手を育成し、その魅力を広く発信する必要があります。

観光回復の兆しをうけて、地域で醸造食文化の魅力を発信できる人材を育成する目的で今回の知多の醸造応援団を募集します。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

半田市観光協会 広報担当 神原 TEL : 0569-32-3264 MAIL : info@handa-kankou.com

醸造文化について専門家からの特別研修について

知多半島の醸造（酢・みそ・たまり醤油・日本酒）について座学と体験学習を行います。
全ての研修に参加する事は必須ではありませんが、多く参加できる方を優先にさせていただきます。

10/10（火）17：00-20：00 テーマ：知多酒ってなんだろう？

講師：熱爛DJつけたろう氏

知多半島7蔵の日本酒と、他地域のお酒の特徴の違いを実際に飲み比べ、
温度による味の変化などを楽しみながら学びます。

※講座では、飲酒（日本酒）を伴います。

11/6（月）13：30-16：00 テーマ：豆みそについて

講師：キッコウトミ

豆みそについてや、この地域の醸造文化について学びます。

後半は、キッコウトミの豆みそでつくるみそ玉ワークショップを行います。

11/13（月）10：30-13：00 テーマ：たまりについて

講師：伊藤商店

たまり蔵を実際に見学し、たまり醤油の製造について学びます。

その後、たまり醤油をつかった焼きおにぎりをつくって食べるワークショップも行います。

11/20（月）10：00-12：30 テーマ：知多半島のお酢講座

講師：ミツカンお酢博士 赤野 裕文 氏

お酢についての座学やミツカン創業の酢・山吹（粕酢）と米酢のおすしの食べ比べや、きき酢なども行います。

11/27（月）10：00-12：00 テーマ：知多酒×和菓子

講師：中埜酒造・松華堂菓子舗

日本酒と和菓子のペアリングを体験します。老舗和菓子店の多い半田ならではのペアリング企画です。

実際に味わいながらメーカーの方々と意見交換します。

※講座では、飲酒（日本酒）を伴います。

応募について

半田市観光協会のホームページより募集を行います。

募集：知多の醸造応援団になって知多の醸造の魅力を一緒に伝えていきませんか？

<https://www.handa-kankou.com/news/13210/>

募集期間：9月15日-9月30日

選考ののち、知多の醸造応援団へ認定された方へは、10月2日にご連絡いたします。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

半田市観光協会 広報担当 榎原 TEL：0569-32-3264 MAIL：info@handa-kankou.com