

醸造ガストロノミーツーリズム



醸造文化を探る旅



愛知県 半田市



和食の味を極める 「発酵食品」を訪ねて

日本のほぼ中央に位置し、
愛知県、岐阜県、三重県の3県を中心とする東海地方は、
古くから醸造業が集まる地域です。
豊かな風土に育まれた独特の醸造文化が広がり、
豆味噌やたまり醤油、白醤油、粕酢など、
この地方独自の個性豊かな発酵食品が作られています。

世界からも注目を集める発酵食品。
東海地方をめぐって、発酵がもたらす日本独自の
醸造文化の奥深さを体感しませんか？



醸造業

穀物などを微生物によって発酵、熟成させて、日本酒をはじめ、醤油や味噌、みりん、酢などの発酵食品を作る醸造業。ものづくりが盛んな愛知県は醸造業でもトップクラス。三河地方には日本最古とされるみりん製造会社もあります。

麹

和食文化を支える醤油や味噌などの調味料は「麹(こうじ)」で作る発酵食品です。麹とは穀物を蒸したものに麹菌を加えて繁殖させたものです。麹菌の酵素がうまいや栄養を生み出します。2006年、日本醸造学会は麹菌を「国菌」に認定しました。

オリエンテーション

発酵のパワーが醸造文化を育み、和食の味を支える。

江戸時代、酒や酢などの発酵食品を積んだ船が行き交い、醸造業と海運業で大きく発展した半田。広い空、吹き抜ける風、穏やかな水面。半田運河沿いには黒板囲いの蔵が並び、醸造業で栄えた江戸時代の面影を残しています。

世界からも注目される発酵食品。日本酒をはじめ、和食文化を支える醤油、味噌、みりん、酢などの調味料は、すべて麹で作る発酵食品です。

そもそも発酵とは、微生物によって起こる成分変化のこと。人間にとっておいしくて体に良いものが発酵とされています。発酵に用いる微生物には酢を作る「酢酸菌」、醤油や味噌を作る「麹菌」など様々。発酵のパワーが日本独自の醸造文化を育み、和食の味を支えています。



愛知県半田市の紹介



愛知県知多半島の中央部東側に位置する半田市は、古くから海運業や醸造業などで栄えた町です。江戸時代には自然の良港「衣ヶ浦」に恵まれ海運業が発達。その発展に伴い醸造や織物、製塩などの産業が盛んとなり、知多地域の中心都市として発展してきました。半田運河沿いには、今も醸造業に代表される黒板囲いの蔵が残され、昔ながらの製法を継承しながら、日本の醸造文化の発信地となっています。



発行

半田市観光協会



半田市観光協会



半田市の観光パンフレットはこちらからダウンロードができます。

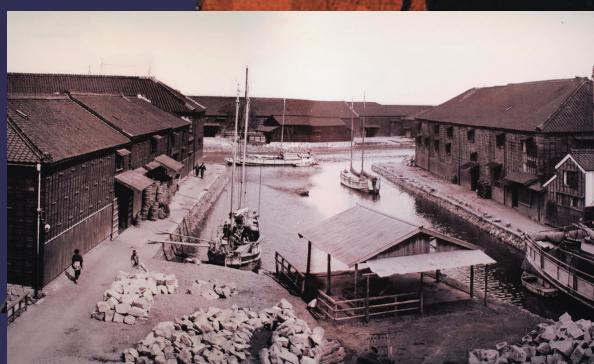
江戸前すしと半田の粕酢

握りすしブームを巻き起こし、江戸から全国へ。

江戸前すしは、赤酢と呼ばれる「粕酢(かすず)」を使っています。粕酢とは、酒粕から作った酢のこと。日本酒をしぼった後に残る「酒粕」を再利用したサスティナブルな酢です。

粕酢が生まれたのは今から200年以上前。酒造業を営んでいたミツカン創業者の初代・中野又左衛門が、酒づくりで余った酒粕を何とかできないかと、粕酢作りに挑戦し、成功。二代・又左衛門は酒粕をじっくり熟成することで芳醇な味わいと深い旨味を実現しました。酢飯にしたときに山吹色に輝くことから「山吹」と命名。中でも上質なものに「三ツ判」の称号を与えました。この「三ツ判山吹」こそ、ミツカン赤酢の最高峰。

江戸で現代の握りすしの原型「早すし」が流行っていた時期に江戸へ進出。粕酢を使った江戸前すしが評判となり、江戸から全国へと評判を広めました。



すしの語源

すしの語源は酸っぱい「酢し」だと言われます。魚を使って作るから「鮓」、魚を使って旨くなるから「鮓」、祝いの席で食べる機会が多いことから寿司を司る「寿司」という意味でたい漢字もあてられました。



【SU】

酢

醸造文化を知る「酢」編

ゆっくりと息をするように
発酵する姿に感動する。

半田市に本社を置くミツカンの酢づくりの歴史と食文化の魅力にふれる体験型ミュージアム「MIZKAN MUSEUM」へ。5つのゾーンで構成された館内を見学できます。

「大地の蔵」では、江戸時代の酢づくりと現代の醸造の様子を見学できます。江戸時代の古い桶をのぞくと、そこには現代の醸造工場で働く人の姿。設備は近代的ですが、江戸時代の伝統的な「静置発酵」で発酵させています。酢酸菌が薄い膜を張って模様を描く様子は現代アートのよう。自然に発酵するのを待つことで、深いコクと旨味のある酢に仕上がります。

「時の蔵」では、江戸時代に活躍した約20メートルの「弁才船(べんざいせん)」を再現。大型映像で半田から江戸まで酢を運ぶ航海を体感できます。「光の庭」では、すしや鍋をテーマにしたクイズや未来のたべものを作るゲームを楽しめ、体で「す」の文字を描くフォトスポットも人気です。



酢の文化を知る「酢づくり見学」

MIZKAN MUSEUM (MIM)



「弁才船」で
時空の波を超える

握りすし体験

回転鮨 魚太郎 半田店



すし職人気分で
「ヘイお待ち!」

【SAKE】



醸造文化を知る「酒」編

築200年の蔵で江戸時代の酒づくりに想いを馳せる。

日本酒の主原料は米と米麹と水。良質な酒米と清らかな水、選び抜いた麹と酵母をもとに、杜氏の磨かれた技で品質の高い日本酒が生まれます。

1844年、半田市に創業した中埜酒造では、伝統を残しつつも現代の食文化や好みに合わせた新しい酒づくりを行っています。代表銘柄の「國盛」は「國の繁栄を願い、それとともに我が酒の盛んなること」を願い命名されました。

中埜酒造では、日本酒の歴史を伝える「酒の文化館」を一般公開しています。1972年まで酒づくりが行われていた築200年ほどの酒蔵をそのまま博物館に改裝。そのため大桶などの上げ下ろしに使った「アミダ」と呼ばれる滑車をはじめ、実際に使われていた酒造道具を見ながら、江戸時代の酒づくりに想いを馳せることができます。

「きき酒コーナー」では、その季節におすすめの日本酒のテイスティングができます。お気に入りの銘柄があれば、お土産にどうぞ。



銘酒「國盛」を飲み比べ

酒の文化を知る「酒づくり見学」

國盛 酒の文化館



杉玉

酒の文化館の軒下にある「杉玉(すぎだま)」は新酒ができた合図。毎年、新酒の時期に交換されます。緑色の杉玉は、日本酒の熟成に合わせて茶色へと変化。古くから酒づくりの道具として使われてきた杉への感謝の意味が込められています。



渾身の一筆に集中する

書道で日本酒ラベルづくり体験

旧中埜半六邸



酒米

日本酒には大吟醸酒や吟醸酒などの種類があり、原料となる酒米の磨き具合で決まります。雑味の原因となる米の外側を削ることで洗練された酒になります。白米として食べる米は多くても10%ほど磨いたものですが、大吟醸酒になると米の外側を50%以上も磨いています。



醸造文化×地元の食材を味わう

醸造文化と地元の食材が 醸し出す、美しい日本料理。

醸造ガストロノミーツーリズムの仕上げは、醸造文化と地元の食材を味わうこと。

1軒目は、看板もなく、ひっそりとそこにある「蔵の味」。四季を愛する美しい割烹料理を楽しめます。完全予約制なのでくつろぐ時間もご馳走。築150年を超える土壁の蔵を改装した趣ある建物が、ほのかに照らされて運河沿いに浮かび上がります。店主のこだわりは、季節の素材を1番おいしいときに1番おいしい調理法で提供すること。愛知・岐阜・三重2019特別版のミシュランプレートにも選ばれた銘店です。

2軒目は、かつて「半田の三楼」と呼ばれた老舗料亭の味をカジュアルに味わえる「古扇樓」。人気は知多和牛の「味噌すき焼き」。地元の生産者「小栗牧場」が丹精込めて育てた知多和牛と、地元の老舗醸造蔵「中利」から仕入れたさっぱりとした甘みが特徴の豆味噌が主役。醸造文化と地元の食材が醸し出す上品な味わいが楽しめます。



旬の知多の味を堪能



蔵の味

知多和牛の味噌すき焼きに舌鼓



古扇樓

知多和牛



穏やかな知多の風土に育てられたブランドビーフ「知多和牛(ちたわぎゅう)」。甘みのある柔らかな肉質とほどよい脂が特徴です。独自配合した飼を使用し、手塩にかけて育てられます。牧場によっては肉質に良い酒粕や醤油粕などを配合しています。

半田の人と味に出会う酒場

半田の酒場で、 にぎやかに夜は更けていく。

醸造文化を体験した後は地元の酒場へ。

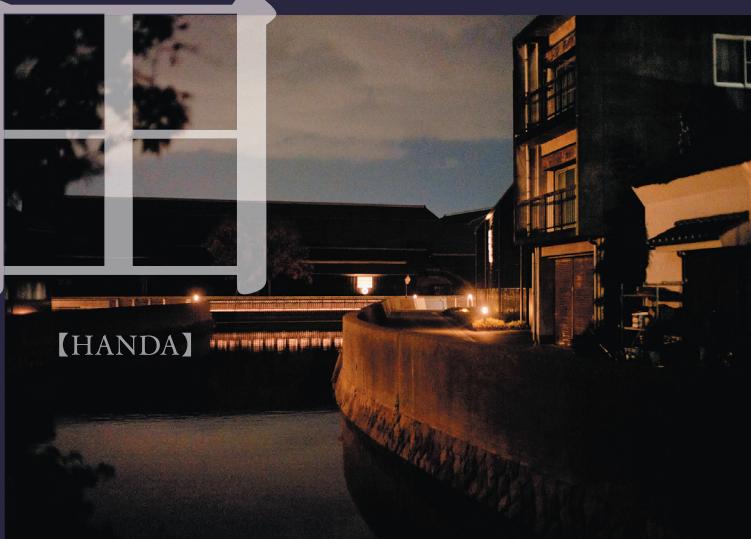
知多の食材と知多の地酒が楽しめる屋さがりの酒場「農家の嫁」。知多半島産の野菜や食材を使った手料理が人気。オープンな雰囲気で誰でも気軽に立ち寄れるお店です。エプロン姿の農家の嫁のスタッフが出迎えてくれます。おすすめは豆味噌の旨味を活かした知多豚のどて煮や味噌おでん。16時(土曜日15時)からオープンしているので、ちょい呑みにもぴったりです。

1人でも気軽にカウンター席に立ち寄れる隠れ家的な「酒場やみくろ」。2階には大人数でも対応できる半個室があり、周囲を気にせずくつろげます。クラフトビールやワインなども揃い、店長おすすめの創作料理を楽しめます。オールジャンルのレコードが揃い好きな音楽のリクエストも可能。毎月第3土曜日にはゲストDJの音楽イベントも開催しています。

知多の食材と知多の地酒を存分に



農家の嫁



1人でも気軽に立ち寄れる隠れ家



酒場やみくろ



串あさり

あさりを1粒ずつ串に刺して天日で干した「串あさり」。半田市亀崎では「亀崎潮干祭(かめざきしおひまつり)」が5月に開催され、祭りに欠かせない料理の一つです。火であぶったり、天ぷらにして食べれば、あさりの凝縮した旨味が味わえます。

日本食文化体験

日本の四季を愛でる 豊かな食文化を感じて。

日本には四季を愛でることから育まれる豊かな食文化があります。春は桜、夏は新緑、秋は紅葉、冬は雪景色と、季節ごとに移り変わる自然の風景を和菓子として味わったり、旬の食材を取り入れて和食として味わったりと、食べることからも四季を感じています。

日本の豊かな食文化を感じる体験の1つが、日本茶や日本酒と和菓子とのペアリングを楽しむ「和菓子ペアリング体験」。和菓子職人の繊細な手仕事を間近に、次々と仕上げられる四季折々の美しい和菓子を、東海地方の特徴ある日本茶や日本酒と共にいただきます。

ペアリングの楽しみ方に「口中調味（こうちゅうちょうみ）」があります。和菓子を1口味わってから、日本茶や日本酒を口に含んで流し込む。すると、和菓子の繊細な甘さを、日本茶の苦みや日本酒のまろみが追いかけてくる。1口1口異なる味わいが楽しめます。

手軽に1杯、豆味噌の栄養を

味噌玉づくり体験



小栗家住宅



小栗家は江戸時代に始まり、酒造業、海運業、醸造業などで発展した半田に代々続く名家。半田運河西岸に建つ小栗家住宅は、江戸時代末期から昭和初期に建てられた屋敷群で、現在も住居として使用されています。2022年には国の重要文化財に指定されました。歴史ある建物を活用して、日本の文化を体験できる企画を実施しています。

※個人住宅であるため通常は非公開です

豆味噌

「豆味噌」は、大豆のみを主原料とし、大豆に麹菌をつけた豆麹で作る味噌のこと。長く熟成することで赤みがかった焦茶色になるため「赤味噌」と呼ばれます。煮込めば煮込むほどおいしくなり、肉や魚とも相性が良くお互いの旨味を高め合うという特徴があります。



繊細な手仕事に魅了される

和菓子ペアリング体験



丸初製菓本舗

たまり醤油と海苔が香ばしい

焼き餅体験



たまり醤油

「たまり醤油」は、豆味噌を作る過程でじみ出た液体を集めて作ったのがはじまり。大豆を主原料とするため、旨味と栄養が詰まっています。グルテンフリーのたまり醤油は海外からも人気です。