

好きです、半田のFOODカルチャー！

HAKKO



発酵 倶楽部

いつだって好奇心のままに出発！



CLUB

in

半田

発酵5大ジャンル(!?)を
食べ歩き&体験ミニTRIP

- ① 伝統 & NEW な日本酒カルチャー
- ② お江戸を変えた伝説のお酢
- ③ 全国的に希少な豆味噌
- ④ UYAMA 濃厚たまり醤油
- ⑤ 幻のドイツ流本格ビール

Sake / Red Vinegar /
Soy Bean Miso /
Tamari Soy Sauce /
Kabuto Beer





発酵倶楽部は、好奇心あふれる仲間の集合体。
最近メンバー内で、よく話題になる
トピックは発酵カルチャー。
それがどうやら半田市で楽し
めて学べるとの噂を聞き
つけ、さっそく食べ歩き&
体験の旅へ出発～

半田の発酵
を歩く

TODAY'S
MEMBER

mei

21歳。東海エリア在住。
発酵のフードカルチャーを
気軽に楽しみたい派。

yumi

24歳。東京在住。
発酵マニアの友達から
情報収集はバッチリ!

kana

26歳。台湾や韓国を飛び回る
ツアー会社勤務。
各地のご当地発酵フード好き。

TALK

半田って名古屋から近いけど意外と知らないかも

発酵文化の歴史が長くて、いろんな発酵フードがあるらしいよ

発酵マニアの友達が、半田は行くべきって言ってたなあ

じゃあ次の休みは、みんなで半田に集合しちゃう!?

なんで半田が注目なのか、探りに行こう～♪

“HAKKO”MEMO

知多半島は“発酵半島”

江戸時代の知多半島は、半田市を中心に
酒造りが盛んとなり、最盛期には200
以上の酒蔵があった一斗産地

MEMBERSHIP

- (あ1) 好き、知りたい、発信したい、のどれかが多い人
- (あ2) 現地での体験重視でフツ軽(フットワークが軽い)
- (あ3) カルチャー、フード、ムーブメントに感度が高い人

HANDA CANAL

半田
運河

酒の文化館で
のあれこれ



中笠酒造「國盛 酒の文化館」はかつて
酒造りを行っていた蔵で、当時の道具や
職人の技、歴史文化が学べるスポット。

Free
Tasting



今つばい商品も♪



中笠酒造の「ドアラ
サワーレモン」は、
令和の女子にも
飲みやすい味。



半田の文化
を歩く

いま海外でも人気!

日本酒カルチャー

半田市は、
江戸中期に造られた
「半田運河」や亀崎
の港から、日本酒を
船で江戸へ運んでいた
歴史をもつ場所。今も
3つの酒蔵があり、新しい
楽しみ方も発信!



亀崎の望洲楼で
料亭入門コースを受けるのも◎

料亭で粋な体験も

酒造りと海運で栄えた時代に、
料亭がたくさん出来て、お座敷文化
も花開いたのだから。今も続く名店
で地元の食とお酒を嗜むのも、
半田ならではの。

体験するなら
半田が
GOOD!!



気軽にぶい飲み

映画のセット
みたいな横丁で

「今つて令和?」そう呟
いてしまいそうな伊東
合資内の「合資横丁」。
地酒の数々と美味しい
食事で非常体験も。

CRAFT SAKE

盛田金しゃち酒造
のワンカップや、
知多半島産の果実
のワラフト酒



お土産にNice

KAME ZAKI

亀崎





お酢とおすしの 関係を謎解きっ

半田のお酢を知るには「MIM」(ミツカンミュージアム)。江戸時代から続く酢の発酵技術や、おすしとの関わりを紹介する体験型博物館。要予約で、楽しく学べちゃいます。

フオスボットや、
オリシナルヘルの味ぽん®
「ナー・シミ」が作れる



いなり・太巻きの
3種セットが半田流

「箱すし(押しすし)」は半田の
郷土料理で、ハレの日のごちそう。
地域によって具材に特徴がある。

“OSH IKATSU”

「推し活」ならぬ「押し活」?

半田で「オシカツ」と言えば「箱すし(押しすし)」を仕込んだり食べたりすること、との説が局地的にあるとれないのか(笑)



伝説のお酢

江戸時代から半田で醸され、江戸で重宝された酒粕酢「三ツ判®山吹®」。酒粕を3年熟成させたあと、酢酸発酵させて酢にし、さらに熟成させるから、深い琥珀色。ごはんに混ぜるとほんのり赤く色づくので「赤酢」とも呼ばれているそう。その酢飯は「赤しゃり」として江戸前寿司の定番に! 芳醇な味わいと深い旨み特徴。



SDGsの貢献

CULTURE

発酵と文化の拠点・ 半田運河

半田運河沿いでは、江戸時代から明治時代にかけて醸造業が発達。現在、半田運河近くに本社があるミツカンも、実はもともと半田で造り酒屋を営んでいました。



アニメでわかる お酢レボリューション

二でわかったのは、ミツカン創業者の初代中野又在衛門が、当時流行のきざしを見せはじめた“すし”に江戸で出会い、酒造りの副産物「酒粕」を原料にして、お酢を造りはじめたという歴史。そして量産化に成功し、半田から江戸へと運んだら「旨み豊かでしゃりの味が格段に向上するし、握りずしに合う。しかもお手頃価格。」と評判になったこと。握りずしが江戸っ子庶民に大流行するまでの壮大なストーリー。いや、「酢」ストーリー! 大きな舟お船に乗って、軽快なアニメを見ているだけで「なるほど」の連続!



世界のすしブームは半田発!?

いわば発酵革命

お酢イノベーション& SUSHI

お江戸で生まれて、今や日本 全国、世界へと広がった握りずし。そのブームのきっかけは半田で醸された、とある「お酢」。江戸と半田って遠いのに、一体なん で?



舟才船 (べざいせん) from半田, to 江戸

日本各地の海運を支えた、江戸時代の貨物船。半田では上り(関西)よりも江戸に近い「地の利」を活かし、酢を半田港から江戸へどんどん運び、すし文化の隆盛を後押し。



出典
小泉清三郎著
「家庭 酢のつけかた」より
吉野館本店所蔵



「東都名所 高輪廿六夜待遊興之図」部分
歌川広重 太田記念美術館 所蔵



発酵と食の 未来のイノベーター

MIM には、ミツカンの歴史や時代ごとの挑戦がわかる展示も。お酢以外に、酪農・ビール・銀行業・納豆事業・世界進出など、時代を先導する革新を行っている。半田には他の企業や起業家、旦那衆にもそうしたチャレンジ精神があるのだから。

あの「味ぽん®」も 半田生まれ

メジャーなポン酢の代表格といえばコレ! ミツカンの7代目中笠又在衛門が、博多で水炊きを食べた時のポン酢に感銘を受け、その味を「全国に広めたい」と開発。



MIMのポン酢
「味ぽん®」
キーホルダーも人気

KAWAII



Handa Canal

半田運河



旧中荏半六邸にある「ばあむくうへん研究所」。半田の豆味噌とアマゾンわわオを合わせたものや、三河みりんを使ったものも！

MAME
豆みそ

MUGI
麦みそ

KOME
米みそ

実はレア！な
豆味噌

味噌のなかでも豆味噌は、東海エリアでお馴染みの味。だけど、実は全国で2~5%程度の出荷量とレアな存在！そんな豆味噌は、八丁味噌で有名な岡崎に加え、半田にも100年超えの老舗蔵が健在！

発酵空間で
雅な空間で

旧中荏半六邸にある「HANKOK」で、地元の厳選食材や発酵調味料を使ったイノベティブフレンチを堪能♪



お酢の味比べながら
体験可能

WORK SHOP
発酵WSを楽しめる
新スポット

Lunga (スペースウーグ) は、小栗家住宅の一角にある情報発信拠点。趣きある空間にショップを併設。発酵調味料の味比べ体験は気軽にレッツトライ♪



MISO
SUKIYAKI!



地元の老舗蔵・ギョウコウトミの豆味噌を使った「知多すき焼き」を、地元の老舗・古扇楼で



近代半田の幻の味

当時の発酵最先端

BEER

半田ではビールも
学んで味わえる



RED
BRICK
BUILDING

呼ぶな
クラフトビールと

明治時代の半田では、当時の発酵技術の最先端だった。ビール製造を開始。その製造工場だった「半田赤レンガ建物」で、歴史と味わいを体験！

Kabuto Beer



幻のカブトビールを
飲み比べ

本場ドイツの技師を招き、日本ビールメーカーに対抗すべく造られた「カブトビール」。太平洋戦争の影響で姿を消したものの、2005年に復刻されたのだそう。

半田赤レンガ
建物



“HAKKO” Souvenir

おすすめ3店

半田赤レンガ建物

館内のショップにカブトビールや地元の名産品が揃い、発酵食品は一部試食が可能。またカフェではカブトビールはもちろん、発酵を意識したランチやスイーツも楽しめる。

〈店舗情報〉

住所 愛知県半田市榎下町8
営業時間 9:00~18:00
※カフェは10:00~17:00
(金・土は21:00まで)

定休日 不定休

CLACITY FOOD MARKET

名鉄「知多半田駅」直結の複合商業施設「CLACITY」。その1Fには、地元の発酵食品やオーガニック食品がよりどりみどりに。

〈店舗情報〉

住所 愛知県半田市広小路町155-3
営業時間 10:00~19:00
定休日 毎月第4水曜

伊東合資

「食と歴史を味わいつくす」をコンセプトとした施設。歴史を感じる場所で地酒の数嶋や厳選された醸造品を販売。麹や酒粕を使った焼き菓子「LiEromi」もお土産にぴったり。

〈店舗情報〉

住所 愛知県半田市亀崎町9-111
営業時間 火~木・日曜10:00~17:00
金・土曜10:00~20:00
(「よろずや」は11:00~)

定休日 月曜日

たまり醤油の魅力

たまり醤油も東海エリア独特のお醤油。豆味噌から染み出すエッセンスなので、濃厚な味ととろみが特徴。



おすしやお刺身にドレッシング

レトロかわいい
トミー坊や

創業140年、ギョウコウトミ(株)のオリジナルギョウ。モデルは現在の社長の幼少期の姿



発酵倶楽部 REPORT

発酵カルチャーがあれこれ楽しめるまち

日本酒・お酢・味噌・たまり醤油・ビール。半田には、江戸時代から続く発酵の物語があつて、さらに今っぽい楽しみ方も生み出されているのが面白い！

だから、発酵初心者でも、気軽に学んだり、体験できたり。すごく楽しかった～。

愛知県のなかでも、いや日本全国でも、こんなにたくさん発酵の歴史文化に、

一気に触れられるエリアつて、無さそう。一日じゃ巡りきれないし、味わいきれ

なかったのが惜しい～。いろいろイベントが開催されていて、地元や各地の発酵

好きが集まってる様子もとても楽しそうだから、今度はいつ来ようかな♪



mei



yumi

深掘るほどおいしい発酵ディープCITY

発酵界隈で、半田がなぜ注目なのかな？ その答えは、運河や湾にありました。

江戸時代から大きな蔵が立ち並び、一斗産地だった様子は一目瞭然。その背景にあったのは、「海運に適した湾があつたこと」「運河を作ったこと」「関西より江戸に近い地の利を活かしたこと」、そして何より、「酒粕を活用して美味しい酢の量産化に成功したこと」。これが半田の発酵や醸造を発展させ、多様化をもたらし、今に続く礎に。今ここで生まれた発酵醸造品が、日本全国へ、そして世界の食卓にも届けられるつて、なんだからすごい。というわけで、半田は発酵の歴史文化もその進化も、情報量が太濃密。発酵マニアが五感フル稼働で来るべき特別な場所、間違いなし！



半田市へのアクセス

名古屋駅から中心地へ

・名鉄〔河和線〕で〔知多半田駅〕まで約32分

・JR〔武豊線〕で〔半田駅〕まで最速43分

詳しくは
こちら！



半田で巡る発酵の旅

ポータルサイト

イベント情報から体験スポット、
飲食店、お土産店、読み物まで大充実。



マップ

地図と、おすすめ店・観光施設が
一覧に。お出かけに必須！



※最新情報は各スポットへご確認ください。

