

発酵と暮らしが、並ぶ場所。仕込んで、持ち帰って、ともに暮らす。半田でひらく、発酵のマーケット。

知多半島最大級、体験コンテンツ盛りだくさんの発酵イベント【2026.3/20.21 金・土】

発酵と暮らしが並ぶ場所

半田でひらく

発酵のマーケット

半田 発酵 酒造 日和

仕込んで、
持ち帰って、
時間と暮らす

2026 3 /

2021 祝金 土 10:00 - 16:00

会場

半田
赤レンガ
建物



味噌をその場で仕込む体験

発酵調味料を使った料理やおやつ、飲みものが並びます。

愛知県の醸造メーカーが勢ぞろい。発酵調味料のマーケット。

半田発酵日和は、醤油・味噌・みりん・酒など、発酵文化が今も暮らしの中に息づく半田で開催する、体験型の発酵イベント。その場で味わうだけでなく、実際に発酵調味料を「仕込み」、持ち帰り、時間をかけて育てる。発酵の奥行きや面白さを、体験として伝えます。

つくり手の話を聞き、手を動かし、香りや味の変化を感じる。発酵を「知る」から「暮らす」へ。

新しい発酵との出会いをつくる2日間を提案します。

様々な「体験」発酵コンテンツ

発酵日和では、様々な切り口で発酵を体験できる。自分で味噌や醤油を仕込んだり、発酵について学んだり。マーケットでは、本イベントのために各店舗が開発した発酵食品のメニューも楽しめる。愛知県の発酵食品メーカーが揃い、味見をしてゆっくり選べるのもポイント。

今回はそんな魅力目白押しな発酵日和のコンテンツを、発酵を「生み出す」「学ぶ」「味わう」の視点に分けて紹介します。

*ワークショップの予約はこちらのサイトから▶ <https://handa-kankou.stores.jp/>

○発酵を「生み出す」



1.生醤油しぼり体験（3/20のみ）

中定商店の「醤油麴」を使って丁寧に仕込まれた醤油もろみを、参加者みんなで搾り、しぼりたての生しょうゆを味わい、自分の手で瓶詰めして持ち帰ります。火入れ前の生しょうゆの香りや味わいは、普段の食卓ではなかなか出会えないもの。しょうゆ粕も持ち帰ることができます。

予約・詳細▼

<https://handa-kankou.stores.jp/items/69967727a1219100522d26b2>

2.ひしお麴と米麴のスペシャルな味噌仕込み

ひしお麴と米麴を使って仕込む、旨味の強いスペシャルな味噌。

今回のワークショップでは国産大豆を使用し、家庭でも取り入れやすい方法で味噌を仕込みます。発酵の仕組みや味噌づくりの考え方も、講師の解説とともに体験できます。

予約・詳細▼

<https://handa-kankou.stores.jp/items/699687aad397ae6e1dd87d0b>





3.ポケット麴ワークショップ

全ての発酵食の基本となる「麴」を、お米を蒸すところから自分で仕込んで持ち帰り、ポケットで温めて麴を完成させるワークショップ。

予約・詳細▼

<https://handa-kankou.stores.jp/items/6996944b444dc8dc9901c453>

○発酵を「学ぶ」



1.みりんの講座

発酵と熟成が育てる、みりんという甘み。
角谷文次郎商店のみりんを使い、ご家庭でも楽しめるノンアルコールカクテルを提案しながら、素材の背景や味わいの奥行きをひもときます。
暮らしに持ち帰る、新しい一杯のヒント。

2.醸しラボ

知多半島のお酢、味噌、たまりを食べ比べ、それぞれの違いを五感を使って体験する。座学スタイルの体験型ワークショップです。





3.粕酢のふるさと半田講座

ミツカンのお酢博士赤野さんによる、ミツカンの酢の歴史と半田を紐解く講座。
おみやげ付き。

4.パーソナライズ味噌汁

数種類の出汁、味噌、具材の中から好きなものを選び、自分好みの味噌汁を仕立てます。
出来上がった味噌汁はあなただけの特別な一杯。



○発酵を「味わう」



1.「たまりめし」の実演販売

「たまりめし」は、知多半島や名古屋の有松・鳴海地域で親しまれる郷土料理。土地柄魚などの食材が手に入りにくかった江戸時代に、鶏肉・ニンジン・シイタケなどの具材を「たまり」を使ってしっかり味付けし、ご飯に合わせたたまぜご飯。

2.出張・江戸前寿司ガンジー

江戸前鮨は、江戸時代の技法で魚の旨味を引き出す伝統的な握りで、ネタ選びや下ごしらえに一手間かけるのが特徴です。この土地特産の優しい味わいのお酢「山吹」を使い、上品に。



3.知多酒スタンド

知多7歳のお酒を自由に飲み比べ。それぞれの特徴を味わって、あなたのお気に入りを見つけてください。

5. 湾椀すしの販売

湾の恵みと土地の記憶を、一椀に。

地域の風土や食文化を映し出す新しい寿司「湾椀すし」を、マルシェならではのかたちでご提供します。

味わいながら、地域の物語に触れるひとときを。



6. 発酵モクテルの提案

かまわん流茶人 神崎悠輔

茶人・神崎悠輔が手がける、発酵の要素を取り入れたノンアルコールカクテル。

お茶やハーブの香りと発酵の奥行きが重なり合い、味わいの余韻がゆっくりと広がります。

飲むだけでなく、香りや温度、時間の変化まで楽しむ一杯を。

「発酵」のマーケットと、「発酵」をテーマにしたフード&ドリンク



愛知県の味噌・たまり・お酢・みりんなど、発酵調味料のつくり手や商品が集結。
試して、知って、暮らしに持ち帰るマーケットです。

さらに、30件をこえる飲食の出店も。

発酵日和のために考案いただいた発酵食品を使ったオリジナルメニューが並び、楽しむことができます。





日々の食卓に身近なものである「発酵」の楽しさを体感いただけるイベントです。ぜひご来場ください。

※ワークショップなどは事前予約制です。予約サイトからご予約お願いいたします。

【開催概要】

日時：2026年3/20.21（金・土） 10:00-16:00

場所：半田赤レンガ建物

お問い合わせ：0569-24-7031/ Email：info@handa-akarenga.com

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000020.000127806.html>

特定非営利活動法人半田市観光協会のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company_id/127806

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

半田赤レンガ建物 | 担当：稲垣

電話：0569-24-7031 メールアドレス：info@handa-akarenga.com

FAX：0569-24-7033