

盛田 味の館

【所在地】常滑市小鈴谷脇浜10

【Webサイト】
http://moritakk.com/know_enjoy/
ajinoyakata/

*工場見学は事前予約制

やきもの散歩道

常滑市観光協会

【Webサイト】
http://www.tokaname-kankou.net/

MIZKAN MUSEUM

【所在地】半田市市中村町2-6

【Webサイト】
http://www.mizkan.co.jp/mim/

*見学は事前予約制

名古屋

愛知県立大学

作成年：2016年7月 実施日：2016年5月8日
編集担当者：
（国語国文学科）神田帆乃香
（歴史文化学科）金澤里菜、斉藤衣代、田代紗英、
平坂優衣、増井利晃、森友里絵
翻訳担当者：
中国語（簡体字）張 喆
中国語（繁体字）劉宇哲 康忠華
韓国語 金善日
ポルトガル語 シボット マウリシオ
シルヴァ ブリシーラ
スペイン語 ユパンキ ディアナ
ヤニェス アレハンドラ
地図作成者： 服部亜由未
編集責任者：愛知県立大学日本文化学部 樋口浩造
調査協力：常滑市商工観光課、盛田株式会社、
MIZKAN MUSEUM

【地図データ出典】 国土地理院の基盤地図情報、色別標高図

愛知県立大学 日本文化学部

留学生的

愛知ガイド2～知多編～

留学生的愛知ガイドとは、留学生が日本人学生とともに、県内の名所を訪ね、独自の感想をパンフレットにまとめ、多言語で発信していく、グローバルセッションと地域をつなぐ試みです。

どこにゃんが
お出迎え！

いたるところに
招き猫！

やきもの散歩道Aコース

START

廻船問屋 瀧田家

登窯

0 50 100 m

AICHI

ほんのりしょうゆの香り♪
留学生が絶賛！！

【盛田 味の館】
江戸時代の醸造蔵。
おいしい昼食をいただきました。
日本の食文化を紹介していただきました。

【利き酒（日本酒の試飲）】
少し強いけど香りも味も最高！

【味噌蔵】
蔵の中は独特な香りが…
大きな樽にびっくり！

【酒蔵】
古風な部屋と機械が
そろった部屋が同じ
建物にあって不思議！
大吟醸の製造法を学びました。

常滑
古くから「古常滑」と呼ばれる焼き物の産地として
知られており、窯業は現在も主産業となっています。
また、海に面していることから廻船業が活発でした。
現在では船ではなく飛行機が、中部国際空港から
常滑市と日本の各都市・世界各国を繋いでいます。

【やきもの散歩道】
閑静な風情ある町並みで歴史ある焼き物の
産地。常滑ならではの風景を味わえます。
どこを見ても焼き物がたくさん。
可愛い猫たちもお出迎えしてくれます。

【菜めし田楽定食】
名物味噌田楽
こんにはくは初めての食感
菜めしの塩加減は絶妙！
あさりの味噌汁もおからも◎

常滑
この持ち上げるのは
大変そうだなあ…

【登窯】
日本の伝統的な
建物を見ることが
出来ました！

【廻船問屋瀧田家】
常滑の味を楽しめるお店も
たくさんありました。
ゆるやかな時間が流れていて、
のんびり散歩することができました。

【MIZKAN MUSEUM】
ミツカンは、1804年創業の日本を代表する酢メーカーです。
ミツカンミュージアムはそのミツカンの歴史を最先端の映像
技術や体験コーナーを通して楽しく学ぶことができます。

HANDA
【半田とミツカン】
酒造業が盛んであったこの地に、
約200年前酒粕を原料とする粕酢を
作り始めたのがミツカンの創業者です。
お酢は江戸に運ばれ、にぎり寿司の
普及に大きく貢献しました。

【参加留学生】
シボット マウリシオ
(ブラジル)
西島 レアンドロ
(ブラジル)
マズラス イザベル
(フランス)
ヤニェス アレハンドラ
(ペルー)
ユパンキ ディアナ
(ペルー)
康 忠華 (台湾)
劉 宇哲 (台湾)
鍾 孟軒 (台湾)
金 善日 (韓国)
李 冉 (中国)
呉 笑嵐 (中国)
張 亜寧 (中国)
韋 喆 (中国)
李 旭 (中国)
翟 苗苗 (中国)
孫 煜 (中国)
朝克辛力格 (中国)

自分の写真が
載っているラベルが
作れて嬉しかった！

リズムに合わせて
料理を作ろう

お寿司
握れます！

ぼくの大好きな
お寿司が
食べくなった

味ぽん

なりきりす

最新の技術が使ってあって
本物の船に乗ってみたい！

江戸時代のお酢の作り方を
分かりやすく解説してくれます

ミツカンミュージアム

ミツカン

HANDA

【半田とミツカン】
酒造業が盛んであったこの地に、
約200年前酒粕を原料とする粕酢を
作り始めたのがミツカンの創業者です。
お酢は江戸に運ばれ、にぎり寿司の
普及に大きく貢献しました。