

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って、さらに今っぽい楽しみち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って、無さそう。一日じゃ巡りきれないし、味わいされ
なかつたのが惜しい～。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？ 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、一ヶ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ったこと」「運河を作ったこと」「關西より江戸
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
届けられるって、なんだけすごい。というわけで、半田は発酵の歴史文化もその
進化も、情報量が充実。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!



おすすめ散歩コース

運河・赤レンガエリア

おすしやお酢、日本酒、ビールを
学んで味わう欲張り散歩♪



亀崎エリア

レトロな町で日本酒の新しい
楽しみ方と山車文化を体験!



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 UMANI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

“HAKKO”

発好倶楽部は、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～

半田の発酵カルチャーを歩

TODAY'S MEMBER

CULTURE



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。



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おう!?



なんで半田が注目なのか、探りに行こう～♪

TALK

“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ヶ産地

MEMBERSHIP

- (お1) 好き、知りたい、発信したい、のどれかが多い人
- (お2) 現地での体験重視でフツ軽(フットワークが軽い)
- (お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



酒の文化館で酒のあれこれ



Free Tasting

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。



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。

いま海外でも人気!

SAKE

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そう。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。



半田市には31輛も山車があり、5年に一度の「はんだ山車まつり」では、全ての山車が勢揃い。“動く芸術品”のようにどれも豪華な理由は、酒造りと海運業で栄えた背景から。



料理と一緒にペアリング

伊東合資の「Sake Cafe にじみ」は、料理に合うお酒がセットで初心者も◎ 黒壁に囲まれた空間で非日常体験も。

体験するなら半田がGOOD!!



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クラフト酒

KAMEZAKI

亀崎





フォトスポットや、オリジナルの味ぽん®が作れるコーナー「ミツカン」

お酢とおすしの関係を謎解き

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。



いなり・太巻きとの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”

「押し活」ならぬ「押し活」?

半田で「オシカツ」と言えば「箱すし(押しすし)」を食べたりすること、にあるとれないと

と云えば「箱すしを仕込んだり」との説が局地的が(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「三ッ判®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。ごはんに乗せ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「赤シャリ」として江戸前寿司の定番に! 芳醇な味わいと深い旨みの特徴。



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栄え、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

ここであらったのは、ミツカン創業者の初代中野又左衛門が、当時流行のさ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「旨み豊かでシャリ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! 大きな舟才船に乗って、軽快なアニメを見ているだけで「なるほど~」の連続!



いけば発酵革命

世界のあしブームは半田発!?

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



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そう。



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。半田では上杉(関西)よりも江戸に近い「地の利」を活かし、酢も半田漆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

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代目中華又在工門が、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のポン酢は、7代目中華又在工門の「味ぽん®」も半田生まれ

KAWAII



Handa Canal

半田運河



旧中笠半六邸にある「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

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!

雅な空間で 発酵ショップ

旧中笠半六邸にある「HANROK」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♪



お許の味に満足 体験可能

WORK SHOP

発酵WSを楽しめる 新スポット

「unga (スペースウンフ) 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トライト



MISO & TAMARI

半田でもつくってる 豆味噌&たまり醤油

発酵・醸造に適した温暖な気候と良質な水に恵まれたこの地域では、酒や酢だけでなく、次第に味噌やたまり醤油の蔵も増加し、栄えました。その要因のひとつは海運業。酒などを江戸に運んだ船の帰り荷物に大豆が積み込まれ、発展の追い風となったのだそう。

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、濃厚な味ととろみ特徴。



レトロかわいい トミー坊や

創業140年、ギョクウツミ(株)のオリジナルキャラ。モデルは現在の社長の幼少期の碧



MISO SUKIYAKI!



地元の老舗蔵・ギョクウツミの豆味噌を使った「知多おき焼き」も、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

IBIEIR

半田ではビールも 学んで味わえる



RED BRICK BUILDING

クラフトビールと呼ぶなかれ

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



幻のカフトビールを 飲み比べ

本場ドイツの技師を招き、日本初メーカーに對抗すべく造られた「カフトビール」。太平洋戦争の影響で姿を消したものの、2006年に復刻されたのだそう。

半田赤レンガ建物



何度もリピートしたくなる 半田の発酵みやげ!

発酵醸造文化が根付く半田には、美味しく体に優しい土産品が揃うショップが点在。旅の思い出に!

“HAKKO” Souvenir

おすすめ3店

半田赤レンガ建物

建物内に、カフトビールや地元名産品を取り揃えるショップを併設。カフェ&ビアホールではカフトビールやそれに合った食事でも楽しめる。

〈店舗情報〉
住所 愛知県半田市榎下町8
営業時間 9:00~22:00
※カフェ&ビアホールは9:00~18:00 (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。

〈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

蔵の店 かめくち(伊東合資)

酒蔵内の元銀行を活かした趣ある部屋に、地元の「美味しい」が詰め込まれた直売所。日本酒「敦嶋」とおつまみで角打ちも楽しめます。

〈店舗情報〉
住所 愛知県半田市亀崎町9-111
営業時間 火~土曜10:00~19:00
日曜10:00~17:00
定休日 月曜日