

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 UMAAMI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

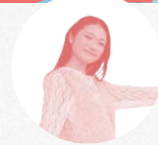
MEMBER TODAY'S

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。

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水産地

MEMBERSHIP

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

HANDA CANAL

運半 河田



酒の文化館で酒のあれこれ



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



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。

いそ海外でも人気!

SAKE

入門編 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!



料亭入門コースを受けるのも◎
亀崎の望洲楼で

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。

体験するなら半田がGOOD!!



映画のセットみたいな横丁で「今って令和?」そう呟いてしまいそうな伊東合資内の「合資横丁」。地酒の数嶋と美味しい食事まで非日常体験も。

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

KAMEZAKI

亀崎





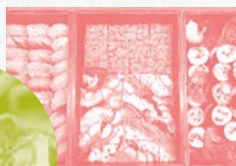
「オシチルハルの味ほん」が作れる
「オシチルハル」の味ほん

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。



「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。



いなり・太巻きとの3種セットが半田流

“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)」を任さ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とか(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ていた“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!?



いけば発酵革命

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 ぞ?



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、時代を先取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さそう。



舟お船 (べざひせん) 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ほとんど運び、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
吉野鮎本店所蔵



「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「味ほん」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代目中野又在衛門が、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
7代目
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！

近代半田の幻の味

当時の発酵最先端

IB JEIR

半田ではビールも
学んで味わえる



RED BRICK BUILDING

MISO & TAMARI

半田にこだわりの味

UMAMIで発展

発酵空間の
雅な空間

旧中荏半六邸にある「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ランチを堪能♪



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。

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クトライ♪



お酢の味比べが
体験可能

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。



おすしやお刺身にベストマッチ

レトロかわいい トミー坊や

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



MISO SUKIYAKI!



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



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、歴史や味わいを体験！

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、2009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。麴や酒粕を使った焼き菓子「LIFromi」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

発酵文化情報部 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って、無さそう。一日じゃ巡りきれないし、味わいきれ

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よ



mei

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」「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

届けられるって、なんだかすごい。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！



yumi



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。

