第一道原料麴

正在洗去白麴的酒油醪造麴

將酒入桶後的醪造來回攪拌之勞作業

酒

知多的米因受惠於溫暖的氣候與豐沛水源，名列江戶時代的「大米排行榜」的「上上等」而廣為人知。
在其全盛時期，據說在知多半島一帶有近 200 間釀酒廠。成品經由海運被運往江戶這個廣大消費地，
交通沒有航路障礙，比近畿地區更處於優越位置，幾乎能與神戶出產的「灘之酒」相互抗衡。

醋

江戶時代後期，活用釀造技術，挑戰將酒糟製成醋。
酒糟醋跟米醋比起來對一般平民來說較易於使用，因此而引發了江戶的壽司熱潮，醋的釀造文化就此綻放花朵。

味淋

江戶時代，利用大自然所賜予的種種恩惠製造味淋，最初是由巡船批發商開始著手釀造的。
自行製造。上貨於船、經由水陸運至江戶的新川。「三河味淋」也因受到當時繁盛的舊麥麹店與纖魚店的好評，傳開了口碑。

味噌

大豆味噌可以說是味噌的原型。17 世紀後半期，知多開始了大豆味噌釀造業，作為大規模釀之鄉持續發展。

醬油

吉良地區（西尾）自江戶時代起製鹽業興盛。優質的「饗庭鹽」不只用於三河當地，也用於知多的大豆釀造，
沿著矢作川延續到陸路的「鹽道」，在所到之地播下了釀造的種子。以小麥為主原料的白醬油在江戶時期末期發源於碧南。

純粹釀造廠

製造味淋的醪麴工人將入酒母/將酒糟的原料糟置入半地下的儲存庫

常滑市 tokoname

酒、味噌、醬油、大豆醬油的歷史可以源自古早的江戶時代。本地為日本六大古窯之一，土地富含粘土質，以此土製成的「常滑陶瓷」極富盛名。「常滑」中的「常」是「地盤」的意思，而「滑」則表示「潤潤」，「常滑」市名即由此義而來。近年新增的充滿國際感的娛樂設施與臨空海水浴場等設施，也成為常滑的新鮮魅力。夏季的「常滑陶瓷節」是這座陶瓷之城最盛大的一項節目活動。大規模陶瓷廉價集市與煙火大會，每年吸引 20 萬人前來歡慶。

◆ 歲時記
3月下旬-5月上旬 春祭
5月中旬 柴船櫻規祭
7月中旬 天王祭
8月中旬 常滑陶瓷節
10月10日 陶瓷燈會

常滑陶瓷節

半田市 handa

半田市，自江戶時代起就因以日本代表性的醋製造而為首的釀造業和海運業繁榮興盛。作為知多地區的政治、經濟、文化中心而發展至今。市內保留了多處釀造廠與歷史性建築物，值得參觀。被視為繁榮象徵的「山車祭」擁有 300 多年的傲人歷史，壯觀華麗，為當地人所自豪。這裡也是童話《小狐狸阿櫻》的作者新美南吉的出生之地，童話中的原始風景至今仍完整保留著。到了秋天，矢勝川沿岸的 300 萬株彼岸花盛開，美不勝收。

◆ 歲時記
2月下旬-3月上旬 半田釀造之城梅花節
3月下旬-5月3-4日 半田春季花車節
7月下旬-8月下旬 半田釀造之城夏祭
9月下旬-10月上旬 醸之秋祭
每月第4個星期日 半田紅磚建築物市場

矢勝川彼岸花

碧南市 hekinan

碧南市以白醬油和味淋聞名，「白醬油的發源地」，「日本鹽早的味淋」也是本地自豪之處。在這面向三河灣的港灣城市中，現存多數具歷史價值的建築物與神社寺院。氣候溫暖，產業農業興盛。春夏之際，櫻花、紫藤、花菖蒲所構成的三大花節令人賞心悅目。在本縣最大的自然湧「油之淵」的公園裡，自 5 月下旬起至 6 月中旬有 110 種約 3 萬株的花菖蒲爭奇鬥艷，吸引眾人前來欣賞。

◆ 歲時記
3月下旬-4月上旬 櫻花節
4月下旬-5月上旬 紫藤節
5月下旬-6月上旬 花菖蒲節
7月下旬 元氣!碧南大會
10月中旬 大浦寺町捷行會

花菖蒲節

西尾市 nishio

在這個可以品嚐風味獨特的美酒與味噌的城市，在江戶時代作為六萬石的城下町而繁盛，現仍殘存著小京都的風情與文化。西尾市也以日本頂級抹茶生產地聞名。濃郁抹茶文化的市街中，有著多數可以享用抹茶與抹茶甜點的茶屋。與三河灣連為一體的地區，受自然與海洋之惠擁有豐富海產。其中生產量排名全國前列的「一色產鰻魚」享有盛名。歷史悠久的祭典為數眾多，其中已持續了 400 年以上的「三河一色大提燈祭」有著全長 6 ～ 10m 的大提燈，照耀著西尾的夏季夜空。

◆ 歲時記
7月 西尾祇園祭
9月 西尾花津沖河川祭
9月 鷲威鳥祭
8月 三河一色大提燈祭
2月 鳥居火祭

三河一色大提燈祭

龍子街道廣域觀光推進協議會
www.tatsunoko-kaido.jp

迷失在美味迷宮中吧!

竜の子街道
UMAMI ROAD
Roots of Washoku

陶瓷商店街(常滑市)

釀造廠與半田運河(半田市)

來一場更加美味的旅行

由中部國際機場起向東延伸，
有著一條由陶瓷之城「常滑」、釀造之城「半田」、
寺院之城「碧南」以及抹茶之城「西尾」四個城市連接而成的「龍子街道」。
「龍子街道」，是因為四個城市合成的形狀與海馬相似而得名。
事實上，這裡聚集了日本飲食中關鍵調味料的釀造廠。
此外，每個城市都有釀酒廠，讓旅人們愉快地享用美酒豐富的滋味。
有著適於釀造的環境，加上易將貨品運至江戶的便利海運，
讓這片土地發展成為了酒、醋、味淋、味噌、醬油的一大產地。
其歷史至今仍在這四座城市濃郁地呈現出來。
尤其是常滑的陶瓷業和西尾的抹茶性質契合，
撞擊出「和」的傳統之趣，
挑動了想要深度了解日本的人們探訪此地的好奇心。
那麼就從釀造的美味開始，
一同來尋找徹視世界的日本美食中更深一層的樂趣吧？
酒、醋、味淋、味噌、醬油…
邀您一同前往這趟充滿新醋、秘製的、美味的誘人之旅。

大浦寺町地區(碧南市)

鷲威鳥祭公園(西尾市)

酒 七藏

酒 七家釀造廠

有多少釀酒廠，就有多美味的酒。

<常滑> 澤田酒造 嘉永元年（1848 年）創立 代表品牌「白老」
<常滑> 盛田 寬文 5 年（1665 年）創立 代表品牌「子日」
<半田> 中埜酒造 弘化元年（1844 年）創立 代表品牌「國盛」
<半田> 盛田金鯱酒造 嘉永元年（1848 年）創立 代表品牌「金鯱」
<碧南> 永井酒造場 慶応 2 年（1866 年）創立 代表品牌「舞勝」
<西尾> 相生光尼比欲 明治 5 年（1872 年）創立 代表品牌「相生乃松」
<西尾> 山崎 明治 36 年（1903 年）創立 代表品牌「尊皇」

「了解」

國盛 酒之文化館（半田）

這是一間傳達半田釀酒歷史的博物館，約 240 年前的酒倉至今仍被使用著，由此能夠了解製酒工序與工具等傳統釀造方式，參觀後可在品酒處試飲註本酒與果酒。（需預約）

在工廠隔壁的體驗館，實際體驗釀造過程。

盛田 味之館（常滑）

參觀 170 年前的釀酒廠改裝成的體驗館後，可以品酒，也可以享受用了國產工廠所製作的味噌、醬油之製的料理。芳醇爽口的清酒「子日」強烈香濃，最適合配上味道濃厚的料理；也是傳統點心「田樂」的好搭檔。
※工廠參觀對 15 名以上的團體開放，需預約

「品嚐」

享用當地美酒，
配上當地時令食材製作的佳餚。

常滑屋（常滑）

位於陶瓷散步道的一角，是將原先的陶瓷工廠改裝而成的美術館、咖啡店、美食餐托下，美酒更美味。午餐提供用當地鮮魚做成的「常滑散書司」，當地蔬菜的煮物和常滑海苔等美食，搶托出和食之美的「常滑陶瓷」餐具也十分值得欣賞。夜間營業僅限星期五，可以一邊享用當地珍品佳餚，一邊品嚐厚田酒造「白老」的各種品牌好酒。

味 五藏

味淋 五家釀造廠

日本最早的釀造廠，訴說著歷史。

<碧南> 小笠原味淋醸造 大正 11 年（1922年）創立
<碧南> 九重味淋 安永元年（1772年）創立
<碧南> 杉浦味淋 大正 13年（1924年）創立
<碧南> 角谷文治郎商店 明治 43 年（1910年）創立
<西尾> 相生光尼比欲 明治 5 年（1872年）創立

「了解」

九重味淋時代館（碧南）

安永元年（1772 年）創立，「大倉」被列入國家的「有形文化財產」，可供參觀。館內的「九重味淋時代館」中展示著有關味淋釀造的工具與古文書。

大浜寺町（碧南）

「大浜寺町地區」有著多處黑色圍牆、小巷和寺院，來到此地就像搭乘時光機回到過去一般令人懷念。在這裡邊走邊參觀寺院，能完成「十寺院巡禮」也十分有意思。

醬 油 十一藏

醬油 十一家釀造廠

大豆醬油由大豆味噌釀取，這裡也是白醬油的發祥之地，可濃可淡，美味多彩。

<常滑> 盛田 寬文5年（1665年）創立
<半田> 亀甲富 明治11年（1878年）創立
<半田> 中利 明治29年（1896年）創立
<半田> 山美醸造 昭和32年（1957年）創立
<碧南> 加藤醸造廠 昭和20年（1945年）創立
<碧南> 角兵 寬政元年（1789年）創立
<碧南> 日東醸造 大正初期（1910年代）創立
<碧南> 七福醸造 昭和25年（1950年）創立
<碧南> 山新醸造 享和2年（1802年）創立
<碧南> 山杉醸造 昭和27年（1952年）創立
<西尾> 鳩屋 文久元年（1861年）創立

「了解」「品嚐」

感謝之里（碧南）

可參觀百高圖的元祖土福醬注入壺，嚐嚐剛搾出的新鮮台醬油。參觀後可以試用百高醬做的煎蛋卷、湯和醬菜，還可以學習到許多用白高醬做菜的訣竅。

品嚐當地食材，
品味獨具風味的當地醸造調味料。

延續長時間熟成美發酵，醸造的調味料味道更加鮮美，正是「能子酥道」醸造調味料的特徵之一。大正 9 年（1920 年）創立的日本料理老店「小伴天」分館「一燈」就可以品嚐到使用了這些活用醸造技術與高品特性的味噌、醬油、醋、味淋的創作日本料理。若想品嚐「押壽司」這道活用醸造調味料的鄉土料理，需要事先預約。

※照片是「小伴天分館 一燈」的押壽司與煮魚。（碧南）

酢 一藏

醋 一家釀造廠

其歷史與壽司共進。

<半田> MIZKAN 於文化元年（1804年）創立

「了解」

MIZKAN MUSEUM MIM（半田）

可以實際感觸到 MIZKAN 的悠久歷史與飲食文化的魅力，並能快樂學習的體驗型博物館，分為「大地之森」與「大地廣場」兩大館。「木之廣場」「光之庭」五感展示區域，可以視覺聽覺嗅覺去用脈搏醋還至江戶的情景等，設計豐富有趣，不論大人小孩都能在此享受樂趣。參觀需要付費且事前預約。

釀造之城（半田）

半田還同在過去曾是載著酒、醋與木棉等物品前往江戶的千石船來來往往之處，一座座黑色壁板包住的倉庫取材不勉地保留著過去的面貌，其中多數現在仍被當做醬酒曾使用著。這一帶富滿歷史氣息，最由保存下來的宅邸可以看到興時興盛。

新美南吉紀念館（半田）
這座紀念館藏有日本的代表性童話作家新美南吉的戀愛原稿、書信、遺品等等物品，本作小說四郎狐，就是以本地為故事舞台創作的，來到這裡也能感受其魅力。

「了解」

MIZKAN MUSEUM MIM（半田）

可以實際感觸到 MIZKAN 的悠久歷史與飲食文化的魅力，並能快樂學習的體驗型博物館，分為「大地之森」與「大地廣場」兩大館。「木之廣場」「光之庭」五感展示區域，可以視覺聽覺嗅覺去用脈搏醋還至江戶的情景等，設計豐富有趣，不論大人小孩都能在此享受樂趣。參觀需要付費且事前預約。

「品嚐」

品嚐日本的滋味
感受醸造業富高的氣氛。

半六庭園・鶴中埜半六館（半田）

這是中埜半六 ＝ 一位江戶時代以高端業與醸造為致富，這棟地方發展的富商所居住過的宅邸與庭園，約 900 坪的位地中設有主邸與副宅、茶室、酒倉等，讓人感慨過去，這裡也被定為「半田市景觀重要建造物」。現在這棟展現了「數奇屋」（茶室式的住宅）宅邸風格的空間內，品嚐以當地食材和調味料烹製的豆腐皮、豆腐料理與時令料理。豆腐皮蓋飯中濃滑香濃的豆腐皮，輔以大豆醬油的味道香濃。
※照片是「豆腐皮石川半六郎店」的豆腐皮蓋飯（半田）

在握壽司的發源地享受其美味。

半田酒糟醸製造業的興盛和海運的便利，被認為造就了江戶握壽司的誕生。依照當時的作法重新製作了「尾州海天壽司」，大小的為現在的握壽司的前身，不使用醋飯，僅以酒糟醸熟發酵味的壽司飯味道清爽，吃起來令人感到清甜鮮美。
※照片是「山田家 Bell」的尾州海天壽司（半田）需於 2 天前預約

名鐵常滑線
常滑
知多横断公路
常滑市
KANEFUKU 常滑明大魚公園
常滑市役所
陶瓷散步道地區
INAX 體驗博物館
中部國際機場
（新特麗空）
伊勢灣
名鐵知多新線
名鐵知多線和線
南知多道路
知多半島公路
半田
知多半田站
醸造之城地區
半田市役所
半田運河
名鐵河線
半田市
半田港
碧南
碧南市役所
碧南站
大浜寺町地區
名鐵碧南線
碧南港
碧南市
碧南海洋水族館
碧南海洋公園
碧南海洋公園
碧南海洋公園