



竜の子街道広域観光推進協議会



竜の子街道広域観光推進協議会
www.tatsunoko-kaido.jp

〈問合せ事務局〉西尾市商工観光課
☎0563-65-2170

〈制作〉株式会社 知多半島ナビ
☎0563-65-2170



中部国際空港から東に延びるエリア。
そこには、

- やきもののまち「常滑」
- 山車・蔵・南吉・赤レンガのまち「半田」
- 寺のまち「碧南」
- 抹茶のまち「西尾」からなる

「竜の子街道」があります。

竜の子街道の名称は、4市を合わせた形がタツノオトシゴに似ていることに由来しています。
実は、ここに和食の味のカギを握る醸造調味料の蔵元が集まっています。
そして、どのまちにも酒の蔵元があり、味わい豊かに旅人を楽しませてくれます。

醸造に適した風土と、江戸に直接荷を運ぶ海運の利は、
この地を酒、酢、味淋、味噌、醤油の一大産地に発展させました。
その歴史は、今も色濃く4つのまちに息づいています。
さらに常滑のやきもの、西尾の抹茶の個性が合わさり、
和の伝統的な面白さや、ディープな日本を探したい人の旅心をくすぐります。

日本が世界に誇る和食の、なんとも奥深い楽しみを、醸造のうま味から、探してみませんか?
酒、酢、味淋、味噌、醤油…、蔵出し、秘蔵の、うま味が誘う旅へ。
さあ、あなたも。

酒

温暖な気候と豊かな水に恵まれ、江戸時代の「米番付」で「上の上」にランクインしていた知多の米。最盛期には、知多半島一帯で200以上の蔵元があったといいます。大消費地江戸へ、難所のない航路で上方より優位に立つ海運も味方し、「灘の酒」と拮抗するまでの勢いだったとか。

味噌

味噌の原型とも言える豆味噌。17世紀後半には、知多で豆味噌の醸造業が始まり、大醸造の郷として発展してきました。

醤油

江戸時代から製塩の盛んだった吉良地域(西尾)。良質な「響塩」は、地元三河だけでなく、知多のたまり醸造に使われ、矢作川から陸路へと続く塩の道により、行く先で醸造の種を持きました。小麦を主原料とした白しょうゆは江戸時代末期、碧南が発祥です。



