



## 술

온난한 기후와 풍부한 물 덕분에, 에도시대의 '쌀 순위'에서 '상(上)'으로 인정받은 지타 지역의 쌀, 전성기에는 지타반도 일대에 약 200개의 일본 청주 양조장이 있었다고 전해집니다.

대량 소비가 이루어지는 에도를 향해 순조운 항로를 이용, 간사이 지역보다 우월한 운송 조건에 힘입어, 일본 청주 명산지인 '나다의 술'과 아케를 거둘 정도였다고 합니다.

## 식초

에도시대 후기, 양조기술을 응용하여 술을 거르고 남은 씨끼기(주부)로 식초 만들기에 도전.

쌀로 만든 식초에 비해 서민들도 이용하기 쉬웠던 주방식초는, 에도에 초밥열풍을 일으켜 식초 양조문화가 꽃을 피웠습니다.

## 미림

에도시대, 윤택한 자연조건을 이용하여

처음으로 미림양조를 시작한 것은 삼반 운송업자.

직접 양조한 미림을 배에 싣고 수로를 통해 에도의 신카와까지 옮겼습니다.

당시 번성했던 메밀국수 전문점과 장어 전문점에서는 '미카와 미림'으로서 높이 평가 받았습니다.

## 된장

일본 원조라고도 할 수 있는 쿠데된장, 17세기 후반에는 지타 지역에서 쿠데된장 양조업이 시작되어, 대양조의 고향으로서 발전해 갔습니다.

## 간장

에도시대부터 제일이 활발했던 기라 지역(니시오).

고품질의 '아이바소금'은 이곳 미카와 지역뿐만 아니라 지타의 다마리(콩을 주원료로 하는 간장) 양조에도 사용되어, 야하기 강에서 육으로 이어지는 소금길을 통해 곳곳에 양조의 씨를 뿐만 아니라 미림과 함께 유통되었습니다.

밀가루를 주원료로 하는 백간장의 발상지는 에도시대 말기의 혜기난입니다.



**竜の子街道 UMAMI ROAD**

**도코나메시**

술, 된장, 간장, 다마리 풍간장의 역사는 면도 시대부터 시작. 그리고 일본 역사 6대 도자기 명지 중 하나로, 점토질이 많이 함유된 토지를 활용한 도코나메 도자기로 유명합니다. 도코나메(常滑市)는 지명의 '常'은 '마Dark=자연'을 의미하며, '滑'는 '무드롭다'라는 뜻입니다. 국제감각이 넘치는 센트레아 공항과 편두 해수욕장 등으로 새로운 관광지도 도코나메의 매력입니다. 도자기 고장의 최대 이벤트는, 여름의 '도코나메 도자기 축제', 도자기 직물 강과 밤의 낭만 불꽃놀이에는 약 20만 명이 모여들어 성황을 이루었습니다.

**세시기**

- 3월 하순~5월 상순 봄축제
- 5월 중순 시마후네 곤겐 축제
- 7월 중순 탄노 축제
- 8월 중순 도코나메 도자기 축제
- 10월 10일 도자기와 등의 날

**도코나메 도자기 축제**

**한다시**

일본에서 가장 유명한 식초 메이커를 비롯해, 에도시대부터 양조업과 해운업으로 번성한 한다시는, 지타 지역의 정치·경제·문화의 중심지로서 발전해 왔습니다. 창고와 역사 깊은 건물이 보존되어 있어 볼거리도 많은 지역입니다. 번영의 상징으로 여겨지는 호화로운 '수레 축제'는 300여 년의 역사를 자랑합니다. 동화 '야기여우 고'의 작가 니이미 난카지의 고향이기도 하며, 동화의 배경이 된 풍경이 아직도 남아 있습니다. 가을이 되면 야카치 강의 강둑에 300만 송이의 꽃무릇이 피어납니다.

**세시기**

- 2월 하순~3월 상순 한다 창고의 고장 산진날
- 3월 하순~5월 3~4월 한다 봄의 수레 축제
- 7월 하순~8월 하순 한다 창고의 고장 여름축제
- 9월 하순~10월 상순 곤의 가을축제
- 매월 맛째 일요일 한다 창간벽돌 건물 마르께

**야카치 강의 꽃무릇**

**혜기난시**

백간장과 미림으로 유명합니다. '백간장 밭상지', '일본에서 가장 역사 깊은 미림'도 혜기난시의 자랑입니다. 미카와호에 접한 항구마을로, 역사적 가치가 높은 건물과 다수의 사찰이 현존하고 있습니다. 온난한 기후의 영향으로 남쪽에서는 농업이 활발합니다. 봄부터 조이에 걸쳐 벚꽃·동꽃·장포가 피어나는 3대 꽃축제가 유명합니다. 아이치현 최대의 자연호수 '아부미카후지'의 공원에서는 5월 하순부터 6월 중순에 걸쳐 110종·3만 포기의 장포가 아름다움을 겨루어, 많은 방문객으로 붐빕니다.

**세시기**

- 3월 하순~4월 상순 벚꽃축제
- 4월 하순~5월 상순 동꽃축제
- 5월 하순~6월 1주년 장포축제
- 7월 하순 경포상식 혜기난
- 10월 중순 오하마 대라마지 워킹

**장포축제**

**니시오시**

개성적인 술, 된장을 만날 수 있는 니시오시. 에도시대에는 풍요로운 성밀마을로서 번성하여, 작은 교토로 불리었던 정취와 항구마을로, 역사적 가치가 높은 건물과 다수의 사찰이 생산지로, 말차 문화가 남아 있습니다. 일본에서 주목하는 말차 생산지로, 말차 문화가 승화되는 마을에는 말차와 디저트를 즐길 수 있는 차 전문점이 많습니다. 미카와 일대의 풍요로운 자연환경과 바다 덕분에 일본 최고의 생선 양을 자랑하는 '잇시키 장어'가 유명합니다. 오랜 역사로 지닌 축제가 많으며, 400년 이상 이어지고 있는 '미카와 잇시키 대제등 축제'에서는, 길이 6~10m의 거대 제등이 니시오의 이를 밤을 수놓습니다.

**세시기**

- 7월 니시오 기온축제
- 8월 니시오 네즈 강 축제
- 8월 하와이언 페스티벌
- 8월 미카와 잇시키 대제등 축제
- 2월 도바의 불축제

**미카와 잇시키 대제등 축제**

**다츠노 가도 광역관광추진협의회**  
[www.tatsunoko-kaido.jp](http://www.tatsunoko-kaido.jp)

**감칠맛 나는 길에서 헤매보는 여행**

**常滑 tokoname**

**半田 handa**

**碧南 hekinan**

**西尾 nishio**

**竜の子街道 UMAMI ROAD Roots of Washoku**

한층, 감칠맛 나는 여행을.

중부국제공항에서 동쪽으로 뻗어 있는 지역. 그곳에는 도자기의 고장 '도코나메', 창고의 고장 '한다', 사찰의 고장 '혜기난', 말차의 고장 '니시오'로 이루어진 '다츠노코(해마) 가도'가 있습니다. 다츠노코 가도라는 명칭은, 4개의 시를 합친 모양이 해마를 닮았다고 해서 붙여진 것입니다. 사실 이곳에는 일식(와쇼쿠)의 열쇠를 쥐고 있는 양조 조미료 제조사가 집결해 있습니다. 그리고 각 도시에는 일본 청주 양조장이 있어, 여행객들의 입맛을 돋우어 줍니다. 양조에 적합한 풍토와, 에도(도쿄)로 직접 물류 운송이 가능한 해운에 유리한 조건을 갖추어, 이 지역은 술, 식초, 미림, 된장, 간장, 강장의 유통가는 산지로 발전했습니다. 그 역사는 지금도 4개의 도시에 선명하게 남아 숨쉬고 있습니다. 거기에 도코나메의 도자기, 니시오의 말차의 매력이 더해져, 일본 전통의 재미와 심오함을 추구하는 여행객들의 마음을 끌고 있습니다. 일본이 세계적으로 자랑하는 일식의 심오한 즐거움을, 양조의 감칠맛에서 찾아보시지 않겠습니까?

술, 식초, 미림, 된장, 간장..., 각 만든 조미료의 감칠맛이 감도는 여행으로. 자, 여러분도 함께 가시죠.

**常滑市**

**オホマの便  
なごや駅  
道高  
豊川市  
岡崎市  
名古屋市  
あいづち  
千田市**

**愛知県**



