



常滑市  
tokoname



半田市  
handa



碧南市  
hekinan



西尾市  
nishio



酒、味噌、醤油、たまりの歴史は古く江戸時代から。また、六古窯の一つで粘土質が多く含まれる土地を活かした常滑焼で有名です。市名の「常」は床＝地盤、「滑」は「なめらか」からといわれます。国際感覚溢れるアミューズメント・セントレアやりんくうビーチなど、新しい顔も常滑の魅力です。やきもののまちの最大イベントは、夏の「常滑焼まつり」。やきものの大即売市と夜の納涼花火大会は、20万人もの人で賑わいます。

日本を代表する醤のトップメーカーはじめ、江戸時代より醸造業と海運業で栄え、知多地域の政治・経済・文化の中心として発展してきました。祇や歴史ある建物が残る、見どころの多い地域です。繁栄の象徴ともいえる豪奢な「山車祭り」は、300余年の歴史を誇り、壯観な姿は「はんだびと」の誇りです。童話「ごんぎつね」の作者新美南吉の出身地でもあり、童話の原風景が今でも残されています。秋になると矢勝川沿いに300万本の彼岸花が咲き誇ります。

白醤油とみりんが有名で、「白醤油発祥の地」「日本最古のみりん」もこの地の誇り。三河湾に面するみなとまち、歴史的価値のある建物や数多くの神社仏閣が現存しています。温暖な気候のもと、市の南部は農業も盛ん。春から初夏へ、桜・藤・花しょうぶが彩る三大花まつりが見どころです。県内最大の自然湖「油ヶ淵」の公園では、5月下旬から6月中旬にかけて110種・3万株の花しょうぶが競い、多くの人が賑わいます。

個性的な酒、味噌に出会える西尾市。戸時代には「六万石の城下町」として栄え、小京都の風情や文化が残っています。全国トップクラスの抹茶の生産地として知られ、抹茶の文化が息づく街には、抹茶のおもてなしやスイーツを味わえるお茶屋さんが点在。三河湾一帯の地域は、豊かな自然と海の幸に恵まれ、全国トップクラスの生産量を誇る「色産うなぎ」は有名。歴史の古い祭りが多く、400年以上続く「三河一色大提灯まつり」は、全長6~10mの大提灯が西尾の夏の夜を彩ります。



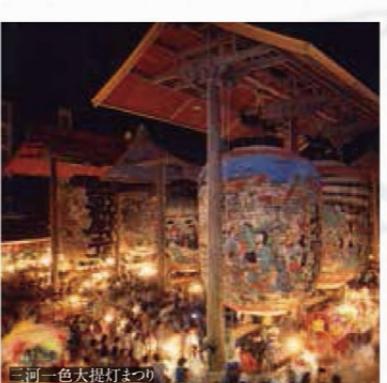
3月下旬～5月上旬	春まつり
5月中旬	柴船権現まつり
7月中旬	天王まつり
8月中旬	常滑焼まつり
10月10日	陶と灯の日



2月下旬～3月上旬	はんだ蔵のまち桃の節句
3月下旬～5月3・4日	半田春の山車祭り
7月下旬～8月下旬	はんだ蔵のまち夏まつり
9月下旬～10月上旬	ごんの秋まつり
毎月第4日曜日	半田赤レンガ建物マルシェ



3月下旬～4月上旬	さくらまつり
4月下旬～5月上旬	藤まつり
5月下旬～6月上旬	花しょうぶまつり
7月下旬	元氣ツッへきなん
10月中旬	大浜てらまちウォーキング



7月	西尾祇園祭
8月	西尾米津の川まつり
8月	ハイアンドモダニティバル
8月	三河一色大提灯まつり
2月	鳥羽の火祭り

# もつと、

# うま味のある旅へ。

中部国際空港から東に延びるエリア。

そこには、やさもののまち「常滑」、蔵のまち「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。



## 半田市



## 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。

## 酢

江戸時代後期、醸造の技術を活かして、酒粕から酢を造ることにチャレンジ。米酢に比べて庶民でも使いやすい粕酢は、江戸のすしブームに火をつけ、酢の醸造文化がここに開花しました。

## 味噌

江戸時代、恵まれた自然条件を活かして、酒粕から酢を造ることにチャレンジ。良質な「贊庭塩」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蒔きました。

小麦を主要原料とした白醤油は江戸時代末期、碧南が発祥です。

## 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「贊庭塩」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蒔きました。

## 常滑市



陶器のある商店街（常滑市）



陶器のある商店街（常滑市）

江戸時代から製塩の盛んだった吉良地域（西尾）。

良質な「贊庭塩」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蒔きました。

小麦を主要原料とした白醤油は江戸時代末期、碧南が発祥です。



大浜てらまち地区（碧南市）



稲荷山茶園公園（西尾市）



味噌蔵



みりんづくりで蔵人の櫻入れ作業とともにろみが入ったタンクを半地下にした蔵

