

Morita, o fidalgo

【local】 Wakihama-10 Kosugaya,
Tokoname-shi
【Site】
http://moritakk.com/know_enjoy/aji_noyakata/

*Visita à fábrica mediante reserva

Trilha de cerâmica

Associação Turística de Tokoname

【Site】 <http://www.tokoname-kankou.net/>

MUSEU MIZKAN

【local】 2 Chome-6 Nakamurachō,
Handa-shi

【Site】
<http://www.mizkan.co.jp/mim/>

*Visita mediante reserva

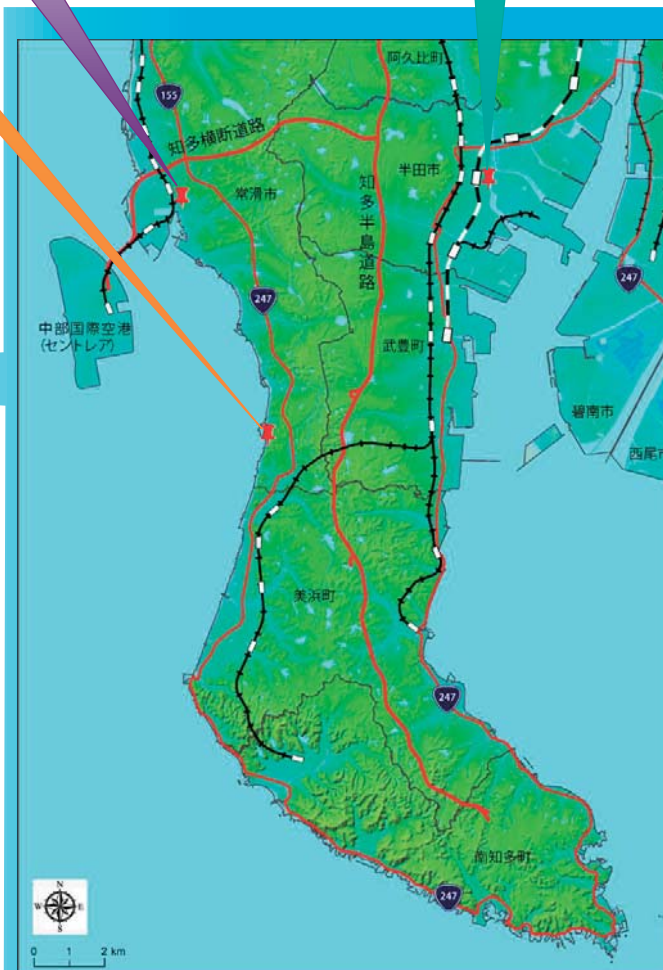
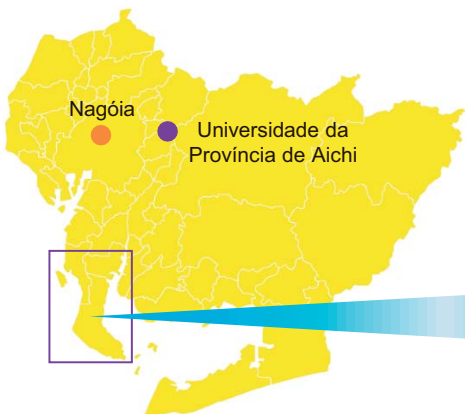


Universidade da Província de Aichi – Faculdade de estudos Japoneses

O Japão segundo os intercambistas

Guia turístico de Aichi 2 – Região de Chita

O guia turístico de Aichi elaborado pelos intercambistas, em conjunto com os estudantes japoneses, resume no panfleto as suas impressões peculiares da visita realizada em um local muito famoso da província, transmitidas em diversos idiomas na tentativa de ligar as regiões do mundo globalizado.



Data de elaboração: Julho de 2016

Data de visita: 08 de maio de 2016

Editores:

(Departamento de Língua e Literatura) KANDA HONOKA

(Departamento de História e Cultura) RINA KANAZAWA,

SAITO IYO, TASHIRO SAE, HIRASAKA YUI, MASUI

TOSHIAKI, MORI YURIE

Tradutor responsável:

Chinês (Simplificado): ZHANG ZHE

Chinês (Tradicional): LIU YU CHE, KAN CHUNG HUA

Coreano: KIM SUN IL

Português: CIBOTTO, Maurício, SILVA, Priscilla

Espanhol: YUPANQUI, Diana, YAÑEZ, Alejandra

Mapa Autor: HATTORI AYUMI (Faculdade de Estudos Japoneses)

Editor executivo: HIGUCHI KOZO (Faculdade de Estudos Japoneses)

A cooperação em investigação: Tokoname Comércio e Divisão de Turismo, Morita Co., Ltd., MUSEU MIZKAN

【Fonte】 Informações do Instituto de pesquisa geográfica, mapa físico

AICHI

【Morita, um curioso fidalgo】

Armazém de destilação do Período Edo.
Saboreamos um delicioso almoço.
Fomos apresentados à culinária japonesa.

Com um leve sabor de Shôyu
Admirado pelos intercambistas!!



Degustação (Amostras de saquê)

Um pouco forte, porém o melhor
em aroma e sabor!



Nameshi com o dengaku

O missô dengaku é o prato típico.
O konnyaku tinha uma textura inédita.
O nameshi está perfeitamente temperado,
assim como missoshiru e okara.

Favorito entre os intercambistas!



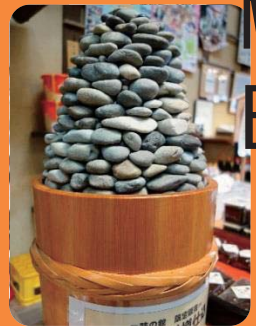
T
O
K
O
N
A
M
E

Armazém de Missô

Dentro do armazém tinha um
aroma característico e...grandes
barris !



Erguer um desses parece difícil!



Armazém de saquê

Um maravilhoso edifício repleto
de máquinas e salas em estilo
antigo! Aprendemos sobre o
processo de preparação do
melhor saquê a partir da seleção
de grãos de arroz.



Tokoname

A área de produção da cerâmica era chamada desde antigamente de "velha Tokoname". Sua indústria é a principal produtora de cerâmica mesmo nos dias atuais. Além disso, como é voltada para o mar, foi ativa na produção de pequenos vasos de carga para o transporte. Atualmente não há mais embarcações, mas aviões que, com o Aeroporto internacional de Chubu, ligam Tokoname com cada cidade do Japão e com os países do mundo.



Trilha de cerâmica

É possível apreciar a paisagem nas tranquilas ruas de Tokoname, uma área histórica na produção de cerâmica.

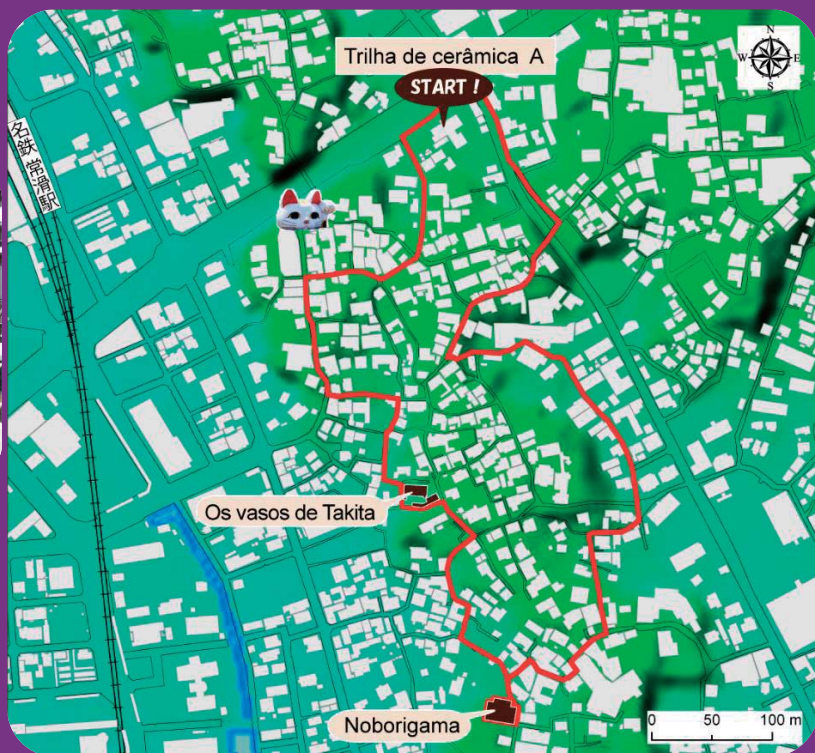
Há muita cerâmica em qualquer lugar que se olhe.

Seremos recebidos por graciosos gatinhos.



Miau! Sejam Bem-vindos ♪

Tinham gatinhos da sorte por toda parte !



Tinham várias lojas para desfrutar a pequena Tokoname. Passamos o tempo de folga andando despreocupadamente.

Noborigama



Conseguimos ver tradicionais construções japonesas !

Oh! Achamos um gato!!!

Os vasos de Takita

Takita produzia pequenos vasos em sua própria residência construída no período Edo. Um lugar de sentimento histórico designado como a cidade de bens culturais.





Que vontade de comer meu sushi preferido!

Preparei um sushi !



Usando a mais recente tecnologia, parece que estamos a bordo de um navio de verdade!



MUSEU MIZKAN

Mizkan é um dos principais produtores de vinagre, fundado em 1804. O museu Mizkan tem sua história em vídeos de última geração. É possível aprender por meio da experiência e da tecnologia.



Foi fácil de entender como era produzido o vinagre no período Edo.

Participantes intercambistas

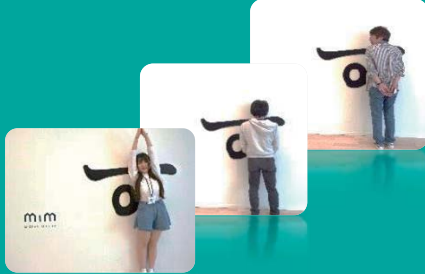
- CIBOTTO, Maurício (Brasil)
- NISISHIMA, Leandro (Brasil)
- Mazuras, Isabelle (Francia)
- YAÑEZ, Alejandra (Peru)
- YUPANQUI, Diana (Peru)
- KAN Chung Hua (Taiwan)
- LIU Yu Che (Taiwan)
- CHUNG Meng Hsuan (Taiwan)
- KIM Sun Il (Coréia do Sul)
- LI Ran (China)
- WU Xiao Lan (China)
- WEI Ya Ning (China)
- ZHANG Zhe (China)
- LI Xu (China)
- ZHANG Miao Miao (China)
- SUN Yu (China)
- CHAOKEBILIGE (China)



Foi divertido fazer o rótulo da minha própria foto !



Vamos cozinhar no ritmo da dança



HANDA

Handa e Mizkan

O fundador da Mizkan iniciou a produção de vinagre através das borras de saquê como matéria prima, há mais de 200 anos, na região onde era popular a indústria de saquê. O vinagre transportado para Edo contribuiu fortemente para a popularização do sushi enrolado à mão.

