

留学生的 爱知导游 2 ~ 知多篇 ~

留学生的爱知导游是留学生与日本学生共同参与，观赏爱知县内历史名胜后，将所见所闻集结成册。通过多国语言，将地域文化推向世界的向导书。



盛田 味之馆
【地址】常滑市小鈴谷藤浜10
【官方网站】
http://moritakk.com/know_enj/oy/ajinoyakata/
*需要提前预约

陶艺小径
常滑市观光协会
【官方网站】
<http://www.tokoname-ankou.net/>

MIZKAN MUSEUM
【地址】半田市中村町2-6
【官方网站】
<http://www.mizkan.co.jp/mim/>
*需要提前预约



出版日：2016年7月 参观日：2016年5月8日
编辑：
(国语国文学科) 神田帆乃香
(历史文化学科) 金澤里菜、齊藤衣代、田代紗英、平坂優衣、増井利晃、森友里絵
翻译：
中文(简体) 张 喆
中文(繁体) 刘宇哲 康忠华
韩语 金善日
葡萄牙语 CIBOTTO, Mauricio SILVA, Priscilla
西班牙语 YUPANQUI, Diana YANEZ, Alejandra
地图制作：服部亜由未
主编辑：爱知县立大学日本文化学部 樋口浩造
主办单位：爱知县立大学日本文化学部
协办单位：常滑市商工観光科、盛田株式会社、MIZKAN MUSEUM

【地图出处】国家地理院基础地理情报，分层设色图

AICHI

酱油风味的冰淇淋，留学生们品尝后赞不绝口！！

【盛田 味之馆】
江戸時代の醸酒厂。
在这里品尝了美味的午餐。
学习并体验了日本的饮食文化。

【陶艺小径】
有着怡人的风景，却又不失常滑历史厚重感的风情。
陶器随处可见！
可爱的喵星人会出来迎接你！

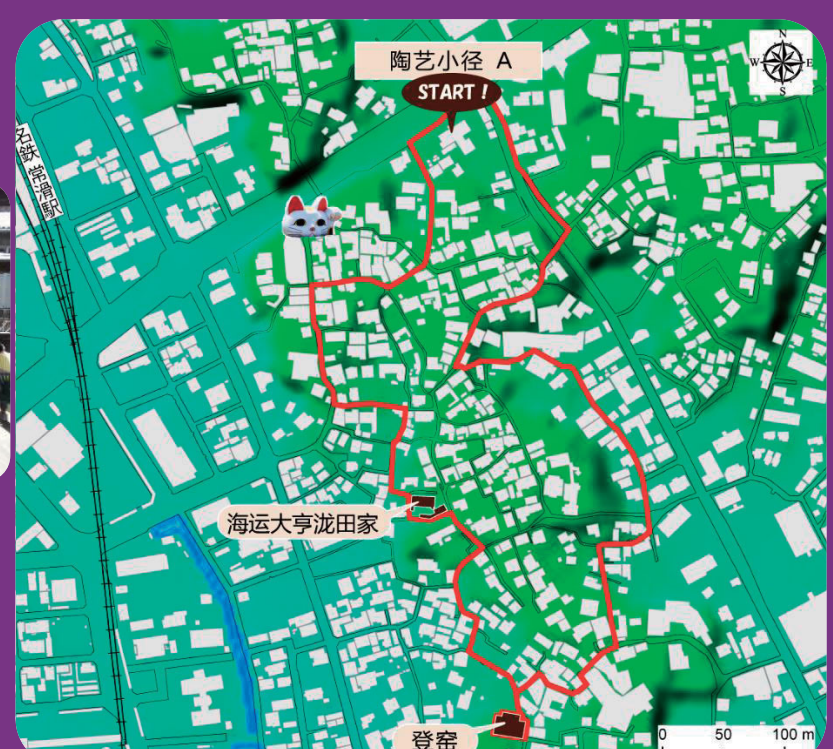
常滑喵在招手！
招财猫藏在各个角落！



(日本酒品尝)
口感稍微浓烈，但味道香醇！

(蔬菜田乐定食)
初尝常滑名产味噌田乐
茼蒿，口感滑嫩有嚼劲！
蛤蜊味噌汤也独具风味！

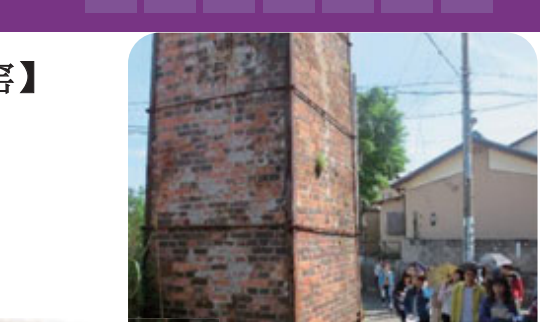
留学生吃了都说好！



(味噌蔵)
弥漫着独特的味噌味...
味噌发酵桶也十分巨大！！

好重...
拿不太动...

(酿酒)
古老的房间和现代的机械共处一室，让人叹为观止。
同时也了解了「大吟醸」的制作方法！



可以参观日本传统建筑物。真开心！

啊！有猫咪！！



常滑
自古以来，以生产陶器「古常滑」而声名远扬。现在仍然以烧窑业为产业中心。此外，地处沿海、自古海运发达，近年来空运将海运取代、以中部国际机场为中心，将常滑市与日本乃至世界连为一体。

【海运大亨泷田家】
重现了泷田氏在江户时代建造的宅邸。该宅邸被指定为市级历史重要文物。



看到我爱的寿司，口水都快掉下来了！

我会捏寿司了！

【MIZKAN MUSEUM】
MIZKAN是创业于1804年的日本传统制醋企业。该博物馆利用最先进的成像技术以及提供亲身体验的方式，将真实的日本制醋工艺的历史呈现给参观者。

最新的技术让我们仿佛坐在真的船上~

【留学生参加者】
CIBOTTO, Mauricio (巴西)
NISISHIMA, Leandro (葡萄牙)
MAZURAS, Isabelle (法国)
YANEZ, Alejandra (秘鲁)
YUPANQUI, Diana (秘鲁)
康 忠华 (台湾)
刘 宇哲 (台湾)
钟 孟轩 (台湾)
金 善日 (韩国)
李 冉 (中国)
吴 笑岚 (中国)
韦 亚宁 (中国)
张 喆 (中国)
李 旭 (中国)
翟 苗苗 (中国)
孙 煜 (中国)
朝克卒力格 (中国)

可以把自己的照片印到包装上，好开心啊！

跟着节奏摇摆，料理做起来！

HANDA

【半田和MIZKAN】
在酿酒之相的半田，距今200年前MIZKAN的创立者，以酒精为原料开始了制醋产业。成品醋被运送到江户地区，为寿司的普及做出了巨大的贡献。

详细的介绍了江户时代的制醋工艺！