Universidad Provincial de Aichi -Facultad de Estudios Japoneses

Japón visto por estudiantes extranjeros

Guía Turística de Aichi 2 - Región de Chita

Este folleto recapitula las peculiares impresiones de la visita de las atracciones de la provincia, realizada por los estudiantes extranjeros y japoneses de la Universidad Provincial de Aichi con la finalidad de presentarlo en diversos idiomas, de modo que pretende unir las regiones de Aichi con el mundo globalizado.

Restaurante " Morita"

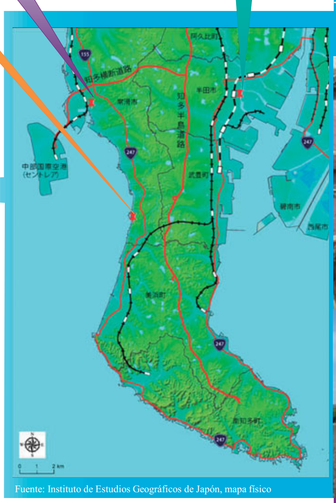
Dirección: Tokoname-shi Kosuzudoni Wakihama 10
Página Web: http://moritakk.com/know_enjoy/ajinoyakata/
*Atención (fábrica) previa reservación

Tour por Yakimono

Asociación Turística de Tokoname
Página Web: http://www.tokoname-kankou.net/

MIZKAN MUSEUM

Dirección: Handa-shi Nakamura chou 2-6
Página Web: http://www.mizkan.co.jp/mim/
*Atención previa reservación



Fuente: Instituto de Estudios Geográficos de Japón, mapa físico

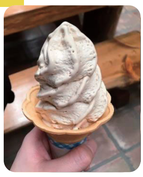
Fecha de elaboración : Julio, 2016
Fecha de visita : 8 de Junio del 2016
Editores :
Dpto. Lengua y Literatura Japonesa: KANDA Honoka
Dpto. Historia y Cultura Japonesa: SAITO Iyo, KANAZAWA Rina, TASHIRO Sae, HIRASAKA Yui, MASUI Toshiaki, MORI Yurie
Traductores:
Chino (simplificado): ZHANG Zhe
Chino (tradiccional): LIU Yu Che, KAN Chung Hua
Coreano: KIM Sun Il
Portugués: CIBOTTO, Maurício, SILVA, Priscilla
Español: YUPANQUI, Diana, YAÑEZ, Alejandra
Cartógrafo : HATTORI Ayumi (Fac. Estudios Japoneses)
Responsable de edición : HIGUCHI Kozo (Fac. Estudios Japoneses)
Colaboradores : División de Comercio y Turismo de la Municipalidad de Tokoname, Morita Co. Ltd., Museo Mizkan

AICHI

【RESTAURANTE MORITA】

¡Visitamos un almacén de elaboración de cerveza de la era Edo!
Tuvimos un delicioso almuerzo.
Nos presentaron la cultura alimentaria de Japón.

Un poco de salsa de soja y helado ♪ ¡A los estudiantes nos encantó!



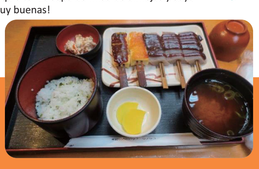
〔Cata a ciegas（Degustación de Sake）〕

Olor a gusto, sabor fuerte, ¡realmente delicioso!

〔Menú de Nameshi y Dengaku〕

La especialidad fue Dengaku, comida típica del lugar.
Probamos Konnyaku por primera vez.
El condimento de curtido vegetal estuvo exquisito. La sopa de miso de almejas y soya muy buenas!

¡Popular entre los estudiantes extranjeros!



TOKONAME

〔Almacén de Miso〕

Había un aroma único
¡Nos sorprendieron los barriles tan grandes!

Debe pesar mucho para levantar esta pierdra..

〔Cervecería〕

Una antigua sala y muchas máquinas en el mismo edificio, ¡fue místico! Aprendimos el proceso de preparación de Daiginjo.

Tokoname

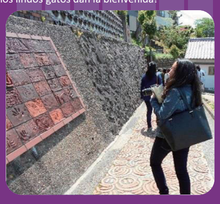
Desde la antigüedad, esta localidad conocida por su cerámica llamada "Vieja Tokoname" ha sido muy popular. Se ha convertido también en una industria muy importante ahora.
Además, hay una pequeña industria de buque de carga por estar en frente al mar. Actualmente, en lugar de barcos, aviones conectan Tokoname con las ciudades de Japón, y con el mundo a través del Aeropuerto Internacional Chubu.

Bienvenido s Miau ♪

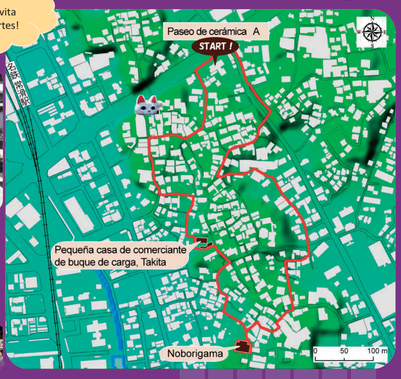
¡El gato invita a todas partes!

【Paseo de cerámica】

Un poco de historia en una muestra tranquila por las calles con cerámicas. Se puede disfrutar del paisaje único de Tokoname.
Una gran cantidad de cerámica también es vista desde cualquier lugar.
¡Muchos lindos gatos dan la bienvenida!



Habían muchas tiendas donde se podía disfrutar del sabor de Tokoname.
Fuimos capaces de caminar sin prisa gracias al clima suave.
Quedamos sorprendidos por los detalles en las cerámicas.



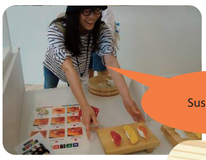
【Noborigama】

¡¡Encontramos un gato!!

¡Pudimos ver una asombrosa construcción tradicional de Japón!

【Pequeña casa de comerciante de buque de carga, Takita】

Reproducción del hogar del comerciante Takita que dirigía pequeña industria de busque de carga, fue construida en el período Edo. Se trata de un lugar, declarado como patrimonio cultural del município, donde se puede sentir la historia de la ciudad.



Ver tantos sushis me abrió el apetito!!

Sushis listos!

【Participación de estudiantes extranjeros】

CIBOTTO, Maurício (Brasil)
NISISHIMA, Leandro (Brasil)
Mazuras, Isabelle (Francia)
YAÑEZ, Alejandra (Perú)
YUPANQUI, Diana (Perú)
KAN Chung Hua (Taiwan)
LIU Yu Che (Taiwan)
CHUNG Meng Hsuan (Taiwan)
KIM Sun Il (Corea)
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)

Fue estupendo crear etiquetas con mis fotos!

Vamos a cocinar con ritmo!!

Con la ayuda de una tecnología avanzada fue como estar en un barco real!!

HANDA

【HANDA Y MIZKAN】

Hace 200 años, el fundador de Mizkan aplicó el uso de los restos del sake de arroz para fabricar el vinagre en la región. Introducido en Edo, el vinagre contribuyó mucho a la difusión de Nigiri sushi.

【MIZKAN MUSEUM】

Fundado en 1804, MIZKAN es una de las principales marcas de vinagre en Japón. En este museo se puede apreciar la historia de la fabricación del vinagre de arroz mediante una tecnología de punta y salas de práctica.

Exhibiciones acerca de la técnica de la preparación del vinagre en la era Edo