

# 모리타 아지노칸

【주소】 常滑市小鈴谷脇浜10

【홈페이지】  
[http://moritakk.com/know\\_enjoy/ajinoyakata/](http://moritakk.com/know_enjoy/ajinoyakata/)

\* 공장견학은사전에예약제

# 야키모노산책길

常滑市観光協会  
(토코나메시관광협회)

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

# MIZKAN MUSEUM

【주소】 半田市中村町2-6

【홈페이지】  
<http://www.mizkan.co.jp/mim/>

\* 견학은사전에예약제

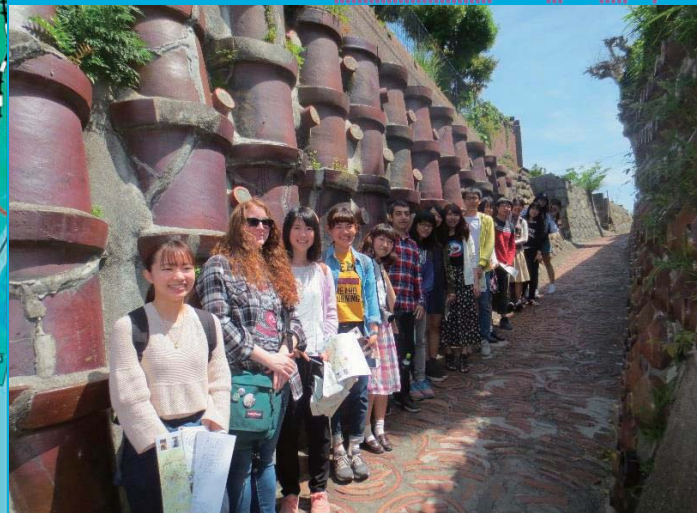
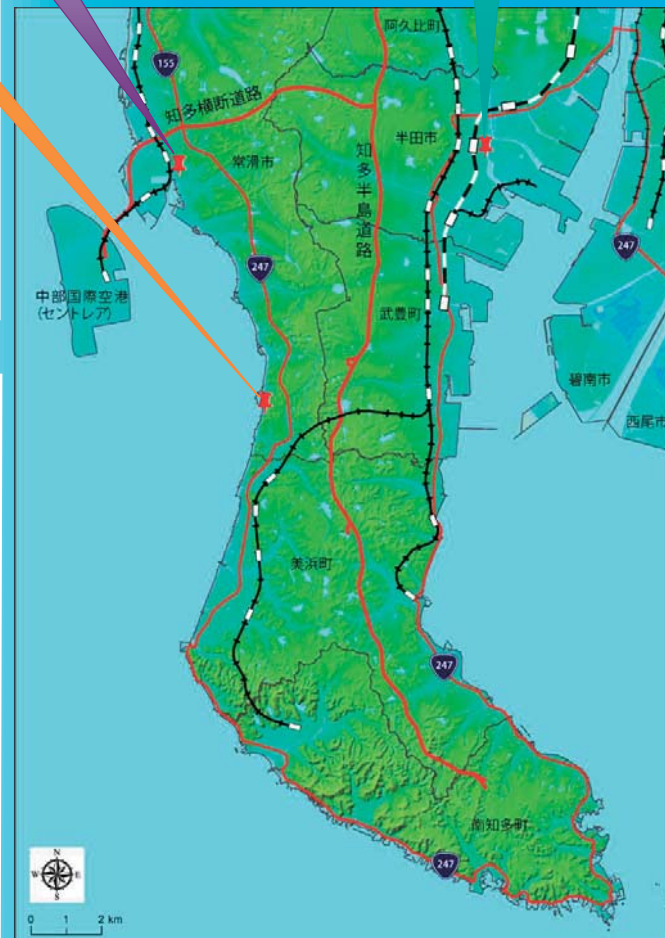


아이치현립대학 일본문화학부

# 유학생의

# 아이치가이드2 ~ 치다편 ~

유학생적인 아이치가이드란 유학생이 일본인 학생과 함께 현대의 명소를 방문해 각자 느낀 점을 팸플릿에 정리해서 다언어로 전하고 글로벌 제이션과 지역을 잇는 가이드입니다



작성년도 : 2016년7월 실시일 : 2016년5월8일  
편집담당자 :  
(국어국문학과) 神田帆乃香  
(역사문화학과) 金澤里菜、齊藤衣代、田代紗英、平坂優衣、増井利晃、森友里絵  
번역담당자 :  
중국어 (간체자) 張 喆  
중국어 (번체자) 劉宇翥 康忠華  
한국어 김선일  
포르투갈어 CIBOTTO, Maurício  
스페인어 YUPANQUI, Diana  
YAÑEZ, Alejandra  
지도작성자 : 服部亜由未  
편집책임자 : 愛知県立大学日本文化学部 樋口浩造  
조사협력 : 常滑市商工観光課、盛田株式会社、MIZKAN MUSEUM

【지도출처】 국토지리원 기초지도정보 식별해발도

# AICHI

은은한 간장의 향  
유학생들도 칭찬일색!!



## [모리타 아지노칸]

에도시대의 양조고 (발효저장고)  
맛있는 점심을 먹었습니다  
일본 식문화를 소개 해 주셨습니다



## [술 맛보기 (일본 술 시음)]

술이 좀 세지만 향도 맛도 최고!!



## [나물밥 덴라쿠 정식]

명물 미소(된장)  
곤약은 처음 느껴보는 식감  
나물밥은 소금 간이 절묘!!

유학생들도  
호평

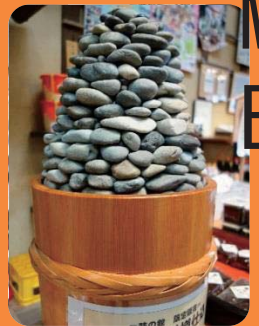


T  
O  
K  
O  
N  
A  
M  
E

## [미소발효저장고]

저장고에는 독특한 향이....  
큰 나무통에 째짝 놀랐어요

엄청 무거워 보인다



## [술 저장고]

고풍스런 방과 기계와 나란히  
같은 건물에 있다니!!! 신기해!  
발효(술,간장,된장) 제조법을  
배웠습니다



## 토코나메

옛날부터 토코나메 (옛도자기)라고 하는  
야키모노(도자기) 산지로 알려져 있고  
요업은 현재도 주산업입니다  
또, 바다와 접하고 있어서 해운업이 활발합니다  
현재는 배가 아닌 비행기가 중부국제공항에서  
토코나메시와 일본 각 도시 및 세계를 잇고  
있습니다

# 【야키모노산책길】

한가하고 고요한 풍경이 있는 마을로 역사가 있는 야키모노(도자기)의 산지. 토코나메 만의 풍경을 즐길 수 있습니다



어디냐옹  
어서와~♪

가는곳마다  
마네키네코!



토코나메의 맛을 즐길 수 있는  
가게도 많이 있었어요  
느긋한 시간이 흐르고 있고  
한가로이 산책을 할 수 있었어요



## 【노보리가마】



일본의 전통적인  
건물을 볼 수  
있었어요

아!!  
고양이  
발견!



## 【카이센돈야다키다케가】

해운업을 운영하는 다키다케가에 의해 에도시대에 세워진 주택을 재현 한 것입니다 시지정문화재로도 지정되어 역사를 느낄 수 있는 장소입니다



# 【미즈칸 박물관】

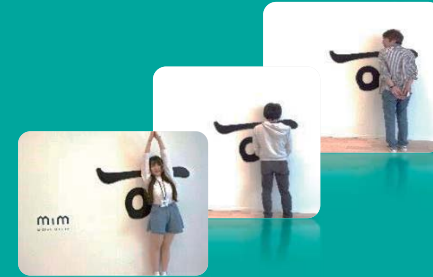
미즈칸은 1804년 창업 이래 일본을 대표하는 식초회사입니다  
미즈칸 박물관은 미즈칸의 역사를 최첨단의 영상 기술과  
체험코너를 통해 즐겁게 배울 수 있습니다



에도 시대의 식초 만드는 법을  
알기 쉽게 설명 해 줍니다



최첨단 기술을 사용해서  
진짜 배에 타고 있는 것 같아요



# HANDA

## 【한다와 미즈칸】

양조업이 활발 했던 이 지역에는  
약 200년전 술찌꺼기를 원료로 하는  
술지게미를 만들기 시작한 것이  
미즈칸 창업자 입니다  
식초는 에도로 옮겨져 생선초밥  
보급에 큰 공헌을 했습니다



제가 좋아하는  
초밥이  
먹고싶어요

초밥!!!  
제가 만들었어요~



리듬에 맞춰  
요리를  
만들어 보자



내 사진이 실려있는  
라벨을 만들수 있어서  
너무좋았어요



## 【참가유학생】

- CIBOTTO, Maurício (브라질)
- NISISHIMA, Leandro (브라질)
- MAZURAS, Isabelle (프랑스)
- YAÑEZ, Alejandra (페루)
- YUPANQUI, Diana (페루)
- 康 忠華 (대만)
- 劉 宇哲 (대만)
- 鍾 孟軒 (대만)
- 金 善日 (한국)
- 李 冉 (중국)
- 吳 笑嵐 (중국)
- 韋 垂寧 (중국)
- 張 喆 (중국)
- 李 旭 (중국)
- 翟 苗苗 (중국)
- 孫 煜 (중국)
- 朝克卒力格 (중국)