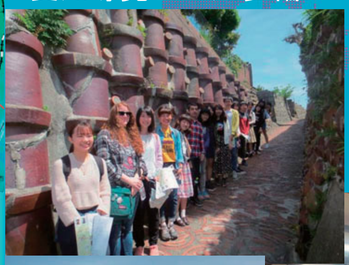
愛知縣立大學　日本文化學部

留學生的
愛知導覽２～知多編～

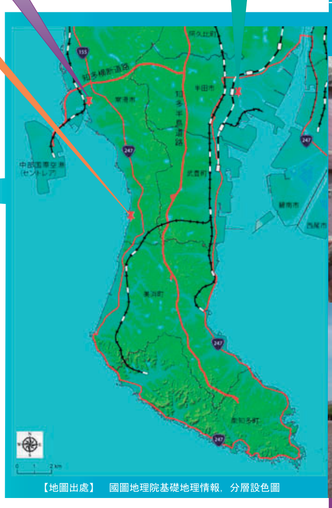
留學生愛知導覽是留學生與日本學生共同參加，瀏覽愛知縣內歷史名勝後，將所見所聞集結成冊。藉由多國語言，將地域文化推向全世界的導覽書。



盛田　味之館
【地址】常滑市小鈴谷脇浜10
【官方網站】
http://moritakk.com/know_enjoy/ajinoyakata/
＊需要事前預約

陶藝小徑
常滑市観光協会
【官方網站】
http://www.tokonamekankou.net/

MIZKAN MUSEUM
【地址】半田市中村町2-6
【官方網站】
http://www.mizkan.co.jp/mim/
＊需要事前預約



出版日：2016年7月　參觀日：2016年5月8日
編輯人：
（国語国文学科）神田帆乃香
（歴史文化学科）金澤里菜、斉藤衣代、田代紗英、平坂優衣、増井利晃、森友里絵
譯者：
中文（簡體）　張　喆
中文（繁體）　劉宇哲　康忠華
韓文　金善日
葡萄牙文　CIBOTTO, Maurício
SILVA, Priscilla
西班牙文　YUPANQUI, Diana
YAÑEZ, Alejandra
地圖製作：服部亜由未
總編輯　：愛知県立大学日本文化学部 樋口浩造
主辦單位：愛知県立大学日本文化学部
協辦單位：常滑市商工観光課、盛田株式会社、MIZKAN MUSEUM

AICHI

【盛田　味之館】
江戸時代的釀酒廠。
品嚐了美味的中餐。
學習並體驗了日本的飲食文化。

醬油口味的冰淇淋，留學生讚不絕口！！

〔日本酒品嚐〕
口感稍微濃烈，但味道香醇！

〔蔬菜田樂定食〕
初嚐常滑名產味噌田樂
蒟蒻，口感香Q滑嫩！
蛤蜊味噌湯也風味俱全！

留學生吃了都說好！

TOKONAME

〔味噌蔵〕
瀰漫著獨特的味噌味…
味噌發酵桶超級大的！！！

好重…
拿不太動…

〔酒造〕
古早味的房間和現代的機械共處一室，讓人嘆為觀止。了解了「大吟醸」的製程方法！

常滑
自古以來，以生產陶器「古常滑」而名聲遠播。
現在仍然以燒窯為產業重心。
此外，地處沿海、自古海運發達，近年來空運將海運取代，以中部國際機場為中心，將常滑市與日本及世界各地連為一體。

看到我最愛的壽司，口水都快滴下來了！

我會捏壽司了！

【参加留學生】
CIBOTTO, Maurício
（巴西）
NISISHIMA, Leandro
（葡萄牙）
MAZURAS, Isabelle
（法國）
YAÑEZ, Alejandra
（秘魯）
YUPANQUI, Diana
（秘魯）
康　忠華（台灣）
劉　宇哲（台灣）
鍾　孟軒（台灣）
金　善日（韓國）
李　冉　（中國）
呉　笑嵐（中國）
韋　亜寧（中國）
張　喆　（中國）
李　旭　（中國）
翟　苗苗（中國）
孫　煜　（中國）
朝克卒力格（中國）

可以把自己的照片印到包裝上，好開心啊！

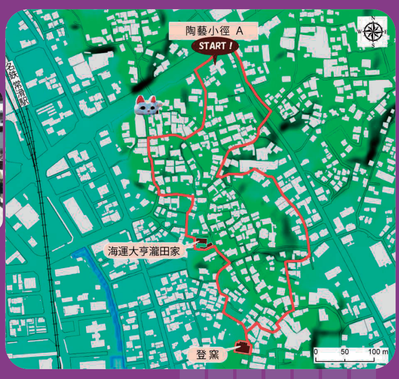
跟著節奏一起擺動，來做料理囉

常滑喵在招手♪

招財貓藏在各個角落！

【陶藝小徑】
有著宜人的風景，卻又不失常滑歷史厚重感的風情。
精美陶器隨處可見！
可愛的喵星人會出來迎接你！

可以品嚐常滑美食的小店隨處可見。
小歇片刻後，漫步於山中，讓人流連忘返。



可以參觀日本傳統建築物。
真開心！

【登窯】

啊！有貓咪！！

【海運大亨瀧田家】
重現了龍田氏在江戸時代建造的宅邸。該宅邸被指定為常滑市的重要歷史文物。

HANDA

【半田和MIZKAN】
在釀酒之鄉的半田，距今200年前MIZKAN的創立者，以酒糟為原料開始了製醋產業。
製成品被運送到江戸地區，為壽司的普及做出了極大的貢獻。

【MIZKAN MUSEUM】
MIZKAN是創業於1804年的日本傳統製醋企業。該博物館利用最先進的成像技術以及提供親身體驗的方式，將真實的日本製醋工藝的歷史呈現給參觀者。

最新的技術讓我們彷彿坐在真的船上～

詳細的介紹了江戸時代的製醋工藝！