

## 「知多半島・醸造王国」研修 終了レポート

2月28日、コロナウィルスの脅威に脅かされる中、予定通り知多研修を催行しました。それでもやはり遠方からのご参加を予定されていた方は移動中のリスクを考え、直前に何名かキャンセルになり、最終的に会員9名、委員2名、合計11名となりました。念の為の備えとして、各自マスク、消毒剤等持参しての参加でした。直前に政府からの各地イベントなど大勢が集まる場所への自粛要請が出たため、盛田味の館での味噌蔵工場見学がなくなってしまったのは残念でした。

当日は朝10時に名鉄知多半田駅に集合、歩いてミツカンミュージアムへ。2015年にオープンしたこのミュージアムはアトラクション的な要素にあふれた素晴らしい施設でした。内部は各ゾーンに分けられ、昔の酢作りの工程、復元された酢の運搬に使われた全長約20メートルの弁才船に乗ってのビデオ鑑賞、そして現在のバラエティー豊かなミツカン製品の紹介・試飲・マイ味噌作りなど趣向を凝らした内容で、大人も子供も外国人も楽しめるものだと思います。



そこからまた徒歩で半田赤レンガ建物へ移動。まずはランチ。ここはかつてカブトビールという四大メーカーに追随する人気のビールが作られていた所。ランチと一緒にカブトビールを早速楽しんでいらっしゃる方も。ランチ後は当館のガイドさんによる案内。カブトビールは中埜又左衛門というミツカン4代目当主とその甥で敷島製パン(株)の創業者の盛田善平によるもの、その歴史を学びました。カブトビールは現在は復刻版として少量しか生産されておらず、ここでしか買うことができないので、参加者もビンの重さに負けず買い求めていました。

そこからはタクシーに分乗して常滑市の盛田味の館へ。前述の通り工場見学はかないませんでしたが、館長さんによる味噌づくり工程のレクチャーを聞き、参加者からの質問も活発に出ました。こちらは創業が1665年。「ねのひ」で有名な酒造りから始まり、味噌、醤油、現代の様々な調味料まで、伝統手法を受け継ぎながら現代の生活にもマッチする商品を作っているというお話は深いものがありました。それも、100年以上前から今でも使われている巨大な樽の前で聞くことができ、肌で歴史を感じられる場所でした。盛田家と中埜家は親戚。そしてなんとと言ってもこの盛田家からソニーの創始者盛田昭夫さんが輩出されたことはみなさんご周知のことと思います。今回は時間の都合で味噌に関してのみでしたが、酒、ソニーについても掘り下げの勉強をしていきたいところです。



またタクシーで移動し、名鉄常滑駅で解散。そこから徒歩で5分ほどの常滑陶磁器会館とやきもの散歩道に向かった人もいました。

本当にこの知多半島、少し掘れば次々宝のような面白い素材が見つかる場所です。それに気づかせてもらった大変有意義な研修でした。みなさんも是非知多半島に遊びに来てくださいね！