

## みそ探訪家・岩木みさきさん“料理教室 in 武豊”



毎日の暮らしに、もっと醸造文化を  
みそをこよなく愛し、全国各地のみそ蔵や  
醸造家を訪ねては、毎日の食卓や健康への活用方法を  
探求し続ける実践料理研究家・岩木みさきさん。  
彼女自身が活動を通じて得た、醸造の知識や魅力、  
奥深さ、味わいを発信する料理教室を開催します。



◆開催場所：11月2日(土) 武豊町地域交流センター ◆開催時間：13時00分～(受付時間12時30分) ◆申込方法：10月1日(火)から、武豊町観光協会へ  
11月17日(日) 武豊町地域交流センター ◆定員：20名様(先着順) 電話またはメールにてお申込みください。  
◆住所：武豊町忠白田11-1 ◆参加費：500円 TEL:0569-73-7750 Mail:info@taketooyo.info

## 武豊町イベントガイド

### 01 武豊町制65周年記念事業 第6回武豊ふれあい山車まつり



5年に一度開催される町を挙げての一大イベントです。町内の歴史ある山車が11台勢揃いして盛大に開催されます。伝承では、江戸時代でも古くは山車を使った祭礼があったといわれ、実に300年ほどの長きにわたるものであります。武豊の歴史・文化・伝統とともに脈々と受け継がれてきた山車が並ぶ勇壮な景色を、ぜひご覧ください。

令和元年10月13日(日)  
9:00～17:00  
【雨天順延10月14日(祝)】  
場所 武豊町民会館(ゆめたろうプラザ)

### 02 味の蔵フェスタ



いろいろなグルメが味わえる出店や楽しいイベントが盛りだくさんで、家族みんなで楽しめます。

日時 令和元年10月20日(日)  
10:00～15:00

場所 武豊町地域交流センター・味の蔵たけとよ

### 03 みゆき通り ハalloweenまつり



名鉄知多武豊駅からJR武豊駅を結ぶ「みゆき通り商店街」が歩行者天国に。まつり会場には楽しいイベントやゲームが盛りだくさん!

日時 令和元年10月26日(土)  
10:30～14:30

場所 みゆき通り商店街

### 04 祝武豊町制65周年 第36回武豊町産業まつり



産業まつりではステージイベントや新鮮な野菜などの即売会、プロのつくる飲食ブースなど魅力ある出店が軒を連ねます。

日時 令和元年11月9日(土) 10:00～15:00  
令和元年11月10日(日) 10:00～15:00

場所 武豊町民会館(ゆめたろうプラザ)

### 05 たけとよスポーツDay



武豊の魅力を再発見できるウォーキングイベントやスリッパとばしなど記録に挑戦するチャレンジ大会が開催されます。

日時 令和元年11月17日(日)  
9:00～15:00

場所 武豊町総合体育館及び総合体育館を発着としたウォーキングコース



### 1 豆味噌・たまり屋の発酵食堂

期間 10月20日(日) / 11月17日(日)  
時間 10:00～16:00※詳細は、ホームページにてご確認ください。  
場所 中定商店  
内容 ①蔵見学と蔵たてものガイド ②発酵ワークショップ ③発酵食堂



ご予約・お問合せ 中定商店 住所：武豊町小迎51 TEL:0569-72-0030 営：9:30～17:00 料：入館無料(要事前予約) 休：土・日曜日、祝日 駐：完備 ホームページ：http://www.ho-zan.jp

# 醸造の郷、武豊。



豆みそ

味噌の歴史のなかで一番古いといわれ、東海地方が一大生産地となっている豆みそ。武豊では、木桶を使った古来製法を守り続け、今でも天然醸造で生産されています。高温多湿な東海地方では、米や麦の味噌に比べ酸化しにくいとされる大豆の味噌づくり。戦の際の重要な栄養源、保存食として珍重されていたことも、名武将ゆかりの愛知に豆みそ文化が残った理由のひとつかもしれません。なかでも武豊では、5つの蔵がすべて、いまなお天然醸造を基本としているのが特徴です。



たまり

「たけとよ＝たまり」ともいえる武豊が誇る調味料で、その最大の特徴はコクのある旨みとまろやかさ。刺身や寿司にそのまま使われることが多いですが、加熱すると美しい赤みと照りを出すので、煮物や照り焼きにもおすすめです。中国の「醤」がルーツという説があり、日本でも縄文時代には存在していたとされています。奈良時代には穀類を原料とした「穀醤」が宮中の晩餐で供されたと文献に記され、室町時代前後に醤油という言葉が誕生。この頃作られていたのは、醤油のなかでもたまりに近いといわれます。



武豊 秋のキャンペーン

## 武豊のおもてなし



### たけとよめし

武豊町の豆みそ・たまりを使った  
たけとよめしランチが  
お得に食べられます  
この機会にご興味ください



2019年10月1日(火)～11月30日(土)

色が濃く深く濃厚な味わいが特徴の愛知県の食文化。  
郷土の味を支える武豊の醸造文化が皆様をおもてなしいたします。



## 料理教室

みそ探訪家・実践料理研究家・  
岩木みさきさんによる  
豆みそ・たまり料理教室を開催

みそ探訪家・実践料理研究家  
岩木みさきさん



日本の伝統・木桶で作られた  
みそ情報「かみそ」を発信中。



武豊町観光協会

### 3日間限定! 武豊 蔵めぐりスタンプラリー開催!!

[10月20日(日)、11月2日(土)、11月17日(日) 10時00分～16時00分]

A賞…5蔵詰め合わせセット5,000円分(3名様)、B賞…豆みそ・たまりセット3,000円分(5名様)、C賞…ミニたまりセット1,000円分(20名様)



### 蔵見学の日程

武豊の豆みそ・たまりが  
おいしく使えるオリジナルレシピ・  
クリアファイルをプレゼント!!

各蔵のご案内時間は約30分です。  
開始10分前には集合してください。

### 1 10月20日(日) 2 11月2日(土) 3 11月17日(日)

|               |               |               |
|---------------|---------------|---------------|
| 10時00分 中定商店   | 10時00分 カクトウ醸造 | 10時00分 南蔵商店   |
| 11時00分 カクトウ醸造 | 11時00分 丸又商店   | 11時00分 伊藤商店   |
| 13時00分 伊藤商店   | 13時00分 伊藤商店   | 13時00分 カクトウ醸造 |
| 14時00分 丸又商店   | 14時00分 南蔵商店   | 14時00分 丸又商店   |
| 15時00分 南蔵商店   | 15時00分 中定商店   | 15時00分 中定商店   |

※丸又商店、カクトウ醸造、伊藤商店、南蔵商店への蔵見学に、お車でお越しのお客様は地域交流センターの駐車場をご利用ください。中定商店は、専用駐車場をご利用ください。※仕込みなどの作業のために、屋外からの見学になる場合があります。また伝統の味を守るため、立ち入りできない場所があります。

スタンプラリーの応募に関する詳細は中面をご確認ください。