

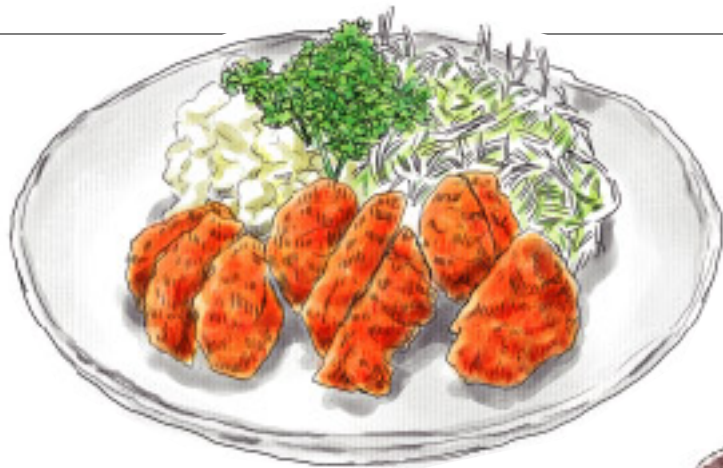
名鉄沿線「気まま歩き」

知多半田

◎読者のおすすめ

こだわりグルメ
よりみちスポット

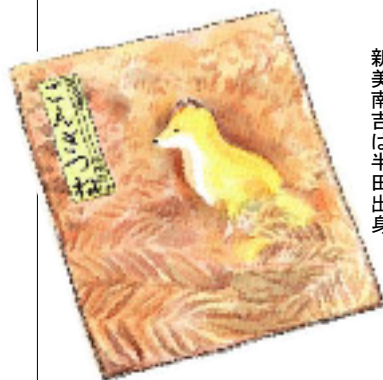
ジュシーで
柔らかいとんかつ



手作りケーキと
水出しコーヒー



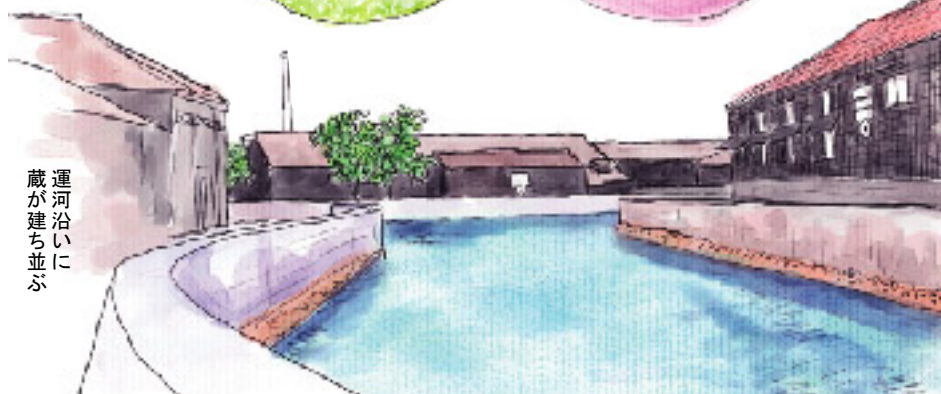
「こんぎつね」の作者
新美南吉は半田出身



ピオトップ雑木林で
季節を感じて



原料にこだわった
美しい和菓子



運河沿いに
蔵が建ち並ぶ

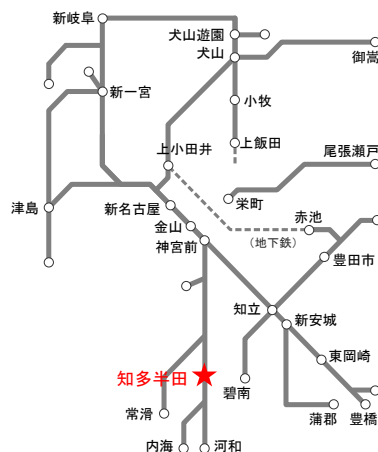
お米でできた
素朴なお菓子



知多半田

●名鉄河和線「知多半田」駅
〈新名古屋駅より急行で約33分〉

古くから醸造業が盛んで、酒、酢、味噌の産地として栄えた蔵の街・半田。童話作家・新美南吉の故郷でもあり、文化的見どころもいっぱいです。



※この路線図はイメージです ※知多半田駅周辺の地図は5ページです

ピーぷる・ピープル

赤煉瓦倶楽部・半田 会長 長谷川寛子さん

「空襲も地震も乗り越えてきた
歴史の重みに惹かれます」

「昔は赤レンガ建物に特別な思いは何もなかったんです。ただそこにある建物という感じでした」。半田で生まれ育った長谷川さんは、子どもの頃から身近にあったこの建物の素晴らしさに、長らく気づけなかったといいます。

半田赤レンガ建物（旧カプトビール工場）は、明治31年に建てられたレンガ造りの建物で、日本の建築史上貴重な建造物です。第二次大戦中の昭和18年にビール製造が中止された後、昭和19年に中島飛行機製作所の資材倉庫となり、昭和20年の半田空襲で襲撃されました。現在も北側の壁面に機銃掃射跡が残っています。戦後はコーンスターチ加工工場として、平成6年まで使われていました。

半田赤レンガ建物
（旧カプトビール工場）
半田市榎下町8



貴重な歴史的産業遺産として半田市が管理。今年、登録有形文化財建造物になりました。年に数回、内部を一般に公開しています。



今年6月に行われた特別公開は多くの人でにぎわいました

●次回の内部公開日
9月25日(土)9:00～13:00
入場無料
問合せ／半田市企画部企画課
☎ 0569-21-3111

明治・大正・昭和、そして平成まで激動の時代を生き抜いた建物は、その後しばらく放置されてしまいました。このままではいけないと、半田市の調査研究が始まったのが平成9年。調査に加わった大学の先生方から話を聞く機会があった長谷川さんは「真夏でも室温を20℃以下に保つ5重の複壁など、詳しく知るにつれ、すごい建物だったんだ！と驚きました」。まさに、目からウロコだったといいます。

半田の町の象徴となる魅力を秘めた建物だから、市民レベルで声をあげて保存活動をしていかなければ、と考えた長谷川さん。有志とともに市民グループ「赤煉瓦倶楽部・半田」を結成し、半田市と協力しながら活動を始めました。「補修が必要な場所がまだたくさんありますが、将来は魅力ある町づくりの拠点として、文化の発信地にしていきたい」と、夢は大きく広がっています。

●赤煉瓦倶楽部・半田 事務局
半田市桐ヶ丘3-11-13
☎ 0569-21-5959
<http://www.akarenga-handa.jp/>



見どころ スポット

博物館「酢の里」

日本唯一の酢の博物館

酢の歴史や現在の酢づくりの様子をはじめ、効用や使い方など酢に関する情報を紹介しています。運河沿いに建ち並ぶ蔵を眺めながら建物内に足を踏み入れると、酢の旅の始まりです。まずは江戸時代のお酢づくりを再現した「昔のお酢づくりゾーン」。次に現代のお酢づくりの工程を見学します。最も重要な発酵室では、日によって



表情が変わるといふ菌膜が見られます。酢酸菌が発酵するために空気を必要とし、液の表面に集まってできる白い膜を菌膜と呼び、酢ができるに従って白い部分が増えていくそうです。微生物の神秘に感動した後は、「情報発信ゾーン」で映像や展示を通して酢の効用や料理レシピを知ることができます。また、併設のミュージアムショップでは、赤酢と呼ばれる珍しい商品「三ッ判山吹」なども購入できます。

●博物館「酢の里」
半田市中村町2-6
☎ 0569-24-5111
9:00~16:00(12:00~13:00は休憩)
毎月第3日曜休
入場無料・要予約
<http://www.mizkangroup.co.jp/sunosato>

PRESENT

《三ッ判山吹500ml》
1名様にプレゼント
応募方法は14ページをご覧ください



酒粕が原料の赤酢
三ッ判山吹(500ml 700円)

おみやげ グルメ



明治時代からの半田名物、雁宿おこし(1本525円)と
カステラ風のみそ松風(1本525円)

多くの茶道家元から高い評価を受けている老舗です。13代目となるご主人は「食べておいしいこと、安心安全であること」を第一に、原料にこだわり、手作りに徹する姿勢を貫いています。店頭で並ぶ季節の生菓子は、どれも繊細で美しい姿形をしています。「栗きんとん」は九州と四国から取り寄せた栗を使い、上品な味わいに仕上げられています。「山土産」は昭和初期から作られている和菓子で、こしあんを道明寺粉で包み、その上に栗のついでいます。「光琳菊」は日本画家・尾形光琳

御菓子所 松華堂 日本の四季を映す 洗練された和菓子

御菓子所 松華堂 しょうかどう

●松華堂
半田市御幸町103
☎ 0569-21-0046
9:00~17:30 水曜休
<http://www.gld.mmtr.or.jp/~shokado/>

左から 山土産285円、
栗きんとん315円、光琳菊265円



の画風から意匠化したもの。中は白あんです。秋の季節限定「あがり栗羊羹」(1680円)もおすすです。

親子2代で店を切り盛りしています



名古屋にあるとんかつの名店「八千代」から、のれん分け。45年前に半田で開業しました。肉はすべて新鮮な生肉を使用。若い豚の柔らかい味わいを生かすよう、中まで火を通さず、切ったときに肉汁が出る状態に揚げています。生パン粉を使った衣はサクサクと軽く、熱々の肉はジュシーで旨みたっぷり。揚げ物が苦手な人や年配の方にも好まれるというのも、うなづけます。

つけ合わせのキャベツは機械を使わず手で千切りに。セロリを加えることで歯ざわりの違い

こだわりランチ

肉汁じゅわ〜っ！
旨さ炸裂のとんかつ

元祖名代 とんかつ八千代 西分店（やちよにしぶんでん）

名代とんかつ（ヒレカツ）1500円



を楽しめるようにしています。「妥協はしたくありません」と、味に対する厳しい姿勢を貫くご主人。とんかつソース、マヨネーズやドレッシングまで、すべて手作りしています。



●私がおすすめします
（情報をお寄せいただいた半田市の藤居直哉さん）
豚肉は見たこともないようなきれいなピンク色。味もすばらしい。厳しいまなざしで料理を作るマスターの姿がよく見えるカウンター席がおすすめです。

●元祖名代 とんかつ八千代 西分店
半田市南末広町27
☎ 0569-21-2092
11:30~14:00、17:00~20:30（オーダーストップ）
水・第4火曜休

おみやげグルメ

素朴な味の半生菓子
知多銘菓・生せんべい

総本家 田中屋

やさしい甘みともちもちとした歯ざわりの生せんべいは、どこか懐かしい味です。その歴史は古く、永禄3（1560）年、桶狭間の戦いで織田信長勢に押され、半田に逃れた徳川家康が好んだと伝えられています。



一つひとつ手作業で包装しています

3枚重ねて1枚になっているのは、重ねることで間に空気が含まれ、食感がよくなるから。袋に入った「3枚重ね」（300円）や箱入り（500円）のほか、直売店ならではの「切れ端」（1袋200円）もあります。



3枚重ね（3ヶ入）300円

●総本家田中屋
半田市清水北町1
☎ 0569-21-1594
8:30~17:00
日曜休（祝日は営業）
<http://www.namasenbei.jp/>



自家製チーズケーキ(270円)とコーヒー(420円)
セットだと630円になります

ほっと
ひといき

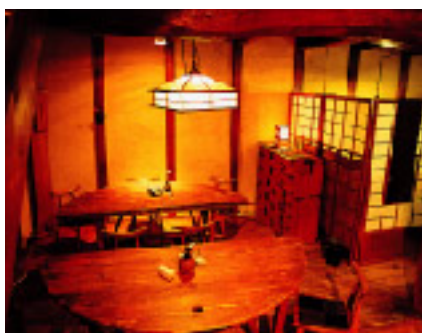
うさぎ屋

蔵の中で味わう
自家製ケーキ

築100年の造り酒屋の蔵を
改築。「この建物を生かしたい」
との気持ちからお店を始めたとい
うだけに、空間すべてにオー
ナーの愛情があふれています。
さりげなく飾られたうさぎの置
物など、あたたかみのある雰
囲気の中で、ゆったりとした時
間を楽しめます。

手間ひまかけて作る自家製チ
ーズケーキは、コクのあるおい
しさ。サワークリームの酸味が
独特で、クセになる味です。フ
レッシュフルーツが添えられて
いるのも、うれしい配慮。うま
みをじっくり抽出した水出しコ
ーヒーと一緒に味わえば、心が
華やきます。2階はギャラリー

になっており、美濃古染
付展(9月3日~26日)
をはじめ陶芸作家の作品
展や柿洪で染めた洋服展
など、さまざまな企画展
を行っています。



巨大な酒樽のフタを再利用したテーブルや、
古い米蔵の梁から作った椅子

●うさぎ屋

半田市堀崎町2-1

☎ 0569-21-2678

11:00~17:00、19:00~22:30(オーダーストップ)

ランチは11:30~14:00(オーダーストップ)

水・木曜休

<http://www.ipc-tokai.or.jp/~hanakura/usagiya/main.htm>



看板
メニュー

野菜たっぷり
手作りギョーザ

三七福(みなふく)



「ひとり2人前以上食べる
お客さんは珍しくないですよ」
とご主人。10人前をたいらげた
人もいるそうです。ギョーザの
具は、キャベツ、ニラ、豚肉。
少量のニンニクと塩、醤油、ゴ
マ油などの調味料で味つけをし
ています。焼くときは、まずギ
ョーザの3分の2が浸るほど水
をたっぷり入れます。沸騰した
ら余分な水を捨て、残った水分
をとばし、サラダ油を回し入れ
て焼き上げます。上はふんわり、
下はカリッと軽い食感のギョー
ザの出来上がりです。
地元半田の酢と醤油を使った

自家製のタレはあっさりした味。
ラー油も一味唐辛子とゴマ油で
作っています。豚肉が多めで食
べ応えのある特製ギョーザ(10
個470円・数量限定)もあり
ます。

ギョーザ1人前、10個で330円(写真は3人前)
持ち帰りもできます

●三七福

半田市東本町2-10

☎ 0569-21-2002

16:00~20:30(オーダーストップ)

※持ち帰りは10:00~

月曜・月2回火曜不定休



よりみち スポット

新美南吉記念館 南吉文学の 世界に触れる

カーブを描く屋根に芝生をのせた斬新なデザインの建物の中で、世代を越えて愛されている国民的童話「ごんぎつね」の作者、新美南吉の生涯と文学活動が紹介されています。展示室には自筆原稿や日記、代表作のジオラマなどが年代順に並び、南吉の全集や絵本が読める図書閲覧室もあります。また、ミュージアムショップでは絵本をはじめ、朗読CDやごんぎつねグッズなどが買えます。



ごんぎつね(1400円)など、代表作の絵本が買えます

PRESENT

《ごんぎつねの絵本》
1名様にプレゼント
応募方法は14ページをご覧ください

●新美南吉記念館
半田市岩滑西町1-10-1
☎ 0569-26-4888
9:30~17:30
月曜・第2火曜休
観覧料210円(中学生以下は無料)
<http://www.nankichi.gr.jp>

矢勝川堤の彼岸花 2km以上続く 百万本の花が

新美南吉記念館の北側を流れる矢勝川。その堤では、東西2kmにわたって百万本以上の彼岸花が咲き競い、ところどころで白や紫の彼岸花も見られます。見ごろは秋の彼岸(9月下旬)の頃。新美南吉記念館のホームページで、開花状況を確認できます。



ビオトープ雑木林 自然を感じられる場所

知多半田駅から徒歩8分。周囲は市街地なのに、ここだけは別世界のようです。2300坪の敷地に、里山の森や竹林、水辺の生き物が住む池や落ち葉を集めた昆虫

の棲みか「ホダ場」があり、心安らぐ空間が広がっています。秋が深まる11月頃には見事な紅葉が楽しめます。



●ビオトープ雑木林
半田市星崎町1-47
☎ 0569-32-2781
10:00~15:00(入園は14:00まで)
日・水・金・土曜休、12~2月閉園
入園料(小学生以上)100円

皆様からの情報をお待ちしております

「名鉄沿線・気まま歩き」は、皆様からお寄せいただいた情報もご紹介しています。ぜひ、パノラマホームページへお店やスポットをお知らせください。現在、本笠寺駅周辺(9/20締切)、神宮前駅周辺(10/20締切)の情報を募集中！ また、プレゼントにもご応募いただけます。