

あいち 歴建さんぽ

歴史と伝統が香る味噌蔵へようこそ！



知多半島は、千葉県・銚子、兵庫県・龍野と並び、全国三大醸造郷と呼ばれています。その中で武豊町は、江戸時代から続く豆味噌・たまり醤油の一大産地であり、今なお伝統的な製法が継承されています。本講座では、合名会社中定商店に現存し、国登録有形文化財建造物に登録されている味噌蔵の中で、歴史的建造物の見方・楽しみ方や豆味噌・たまり醤油づくりの工程、歴史を学びます。また、味噌玉づくりも体験できます。

日時

10月5日(土)

13:00~16:30

会場

合名会社 中定商店昭二蔵・昭三蔵・醸造伝承館
(国登録有形文化財建造物)

愛知県知多郡武豊町小迎 51 番地

受講料

無料

アクセス

JR武豊線 武豊駅下車(北へ徒歩5分)

定員

40名

講師

愛知県高等学校郷土史研究会代表
愛知県国登録有形文化財建造物所有者の会相談役
なごや歴まちサポーター
愛知県立一宮商業高等学校長 **小川 芳範 氏**

申込期間

**8月16日(金)
~9月12日(木) 必着**

申込方法

ファックス又は郵送
※詳しくは裏面をご覧ください。

対象

愛知県内にお住まいの方

あいちヘリテージマネージャー
一級建築士**川口 亜稀子 氏**

主催：公益財団法人愛知県教育・スポーツ振興財団（愛知県生涯学習推進センター）

後援：愛知県教育委員会、武豊町教育委員会

協力：愛知県国登録有形文化財建造物所有者の会、特定非営利活動法人あいちヘリテージ協議会
公益財団法人名古屋まちづくり公社、合名会社中定商店

講座の内容

▶ 午後1時～4時30分（当日受付：午後0時30分～）

あいち歴建さんぽ
〜歴史と伝統が香る
味噌蔵へようこそ〜

① 講義「歴建の見方・しらべ方のポイントⅡ」 講師：小川 芳範 氏
・知多半島に遺る歴史的建造物から、見方・しらべ方の初歩を紹介
・わたしの歴建さんぽ

② 中定商店に遺る歴史的建造物の解説 講師：川口 亜稀子 氏

③ 歴史的建造物の見学と豆味噌・たまり醤油づくりの解説
・解説：合名会社中定商店 代表社員 中川 安憲 氏

④ 味噌玉づくり実習（希望者のみ）

- ・指導：合名会社中定商店 学芸員 中川 やよい 氏
- ・豆味噌を使って、一人前サイズの味噌玉を作り、試飲します。
- ・お一人様1,000円（吟醸宝山味噌・粒 600g/600円を含む）の材料費がかかります。
- ・余った味噌はお持ち帰りいただけます。
- ・実習を希望されない方は、見学となります。



申込方法

下記の申込書に必要事項を記入のうえ、ファックス又は郵送でお申し込みください。

1枚の申込書で2名までのお申し込みができます。定員を超えた場合は、申込期間終了後、抽選により受講者を決定します。受講の可否は、ファックス又は郵送でお知らせいたします。（9月13日頃に発送予定です。）

受講申込書

受講者1	ふりがな		性別	年代	味噌玉づくり
	氏名		男・女	歳代	・希望します ・希望しません
	住所	〒 ー ※郵送申込の方には、この住所に参加可否のお知らせをいたします。			
	電話番号				
	ファックス番号	※ファックス申込の方には、この番号に参加可否のお知らせをいたします。			
受講者2	ふりがな		性別	年代	味噌玉づくり
	氏名		男・女	歳代	・希望します ・希望しません
	住所	〒 ー			

※受講申込書は切り取らずA4サイズのままファックス送信又は郵送してください。

※ご記入いただいた個人情報につきましては、愛知県生涯学習推進センター事業のご案内以外の目的で使用することはありません。

申込先・問合せ

〒460-0001 名古屋市中区三の丸3-2-1 愛知県東大手庁舎2階
愛知県生涯学習推進センター「歴建さんぽ」係
TEL：052-961-5333 / FAX：052-961-0232

