



半田運河

HANDA CANAL



半田運河

HANDA CANAL



ALWAYS WEATHER

02



時の流れを遡ると、
江戸へと向かう廻船の姿、
荷積みの喧騒が聞こえる。

ここはかつて、江戸へ向けて酒や酢などを廻船によって運んでいた半田の玄関口。現在も半田運河沿いに本社を置くミツカンが江戸時代後期に安備で風味のよい粕酢を量産し、江戸へと供給したことで、彼の地に握り寿司が流行。そんなエピソードが残っています。運河沿いには今も黒板開いの醸造蔵や豪商の邸宅などが建ち並び、当時の光景に想いを馳せながら歩くことができます。道が整えられています。いつ訪れても、キリッとそびえる蔵に、広い空、おだやかな水面が迎えてくれる半田運河。

おすすめのコースは、まず「ミツカンミュージアム」からスタートし、南へ進んで「蔵のまち公園」の芝生エリアを抜け、船方橋を渡って運河の東岸側へ。そこから折り返して北へ向かいましょう。両側から黒板開いの蔵に挟まれる小道にさしかかると、まさにタイムスリップしたかのような感覚に。お次は源兵衛橋を横目に、さらに北上。

春なら、新橋を通り越して、さらに歩けば桜並木の小径。

新橋を渡れば、「國盛酒の文化館」や「田中半六邸」と「半六庭園」をめぐりながらスタート地点へ戻れます。この一キロほどのコースはゆるりと歩くのにもちょうどいい距離。運河の景観が整備されてから、毎日の散歩コースを変えたという常連がいるというのも納得です。

楽しみ方は他にもランニング、サイクリング、愛犬とのウォーキング、釣り、楽器の練習など、気の向くままにお好みで。自由に過ごせるゆとりが、だれもをゆるりと包みます。

そうそう、この半田運河は二〇一七年に国の都市景観大賞（都市空間部門）で大賞を受賞したこともあるエリア。カメラを片手に思い思いの風景を切りとるのにもうってつけ。

漆黒に真つ白なロゴが粋なミツカンの醸造蔵をはじめ、のびやかな石堤、電線のない空、古びた味わいの照明や錠前などの金具、潮の満ち引きや天気によって変わる水面の色合い、橋げたに反射する光と陰……。

レトロとモダンの間に身をゆだねるうちに、日ごろのややもやが、スッと消えていく——ここを訪れるたびそう感じる人は、きっと多い。



醸造蔵の黒壁がせまる小道にさまよえば、
時代感覚がぐらり。
現在・過去・未来が交差するタイムトンネル。

醸造文化をめぐる散策や 新しいスタイルのイベントも

半田運河から周辺をさらに散策する
なら、数寄屋造りの「田中半六邸」
内部を見学したり、商家「小栗家住宅」
の外観を眺めていくのがおすすめです。
どちらの建物も今ではなかなか見か
けない雅やかな建具や風格ある佇まい
が、商都半田の栄華を物語っています。
半六邸は、江戸後期から明治初期に
かけて、海運業や醸造業などで富を築
いた中半六家の旧邸宅。ミツカン酢
を創業した中半又左衛門家とともに、
半田の大発展の原動力となり、ここ半
田運河一帯の整備にも取り組んできた
歴史があるのだとか。

小栗家はかつて「萬三」の屋号を掲
げ、醸造品の蔵元や、肥料商、海運業
に携わってきた名家。その住宅は、公
開日以外中に入れないものの、国の登
録有形文化財になっているだけあり、
外観だけでも趣を楽しめます。

さて、そのあとは付近にいくつかあ
る和菓子店でお土産選びといきましょ
う。古くからの和菓子店が多いのも、
繁栄の歴史と伝統が息づくこの町の特

徴のひとつ。どれくらい楽しんで来たか
というと、在りし日には財を築いた且
那衆が毎晩のように料亭で宴を開き、
その席には必ず芸子さんがつきもの
だったというほどの豪勢さ。

半田には、今から四五年ほど前でも
三〇〜四〇名ほどの芸子さんが在籍。
市内には三味線の店や、それを修理す
るお店もあったのだとか。

ときは現代。廻船に代わり車が当た
り前となり、平日の駅前や運河周辺の
人の流れは変わったけれど、週末には
イベントが数多く開催され、大勢の家
族や観光客で賑わいます。

春は豪華絢爛な山車が曳き廻され、
小栗家住宅で可憐に咲く白モッコウバ
ラの公開を多くの人が心待ちに。空に
は五〇匹以上の鯉のぼりが一同にそよ
ぎ、夏には夕ぐれの川面や遊歩道がさ
まざまなヒカリのアートに彩られる
「Canal Night」。

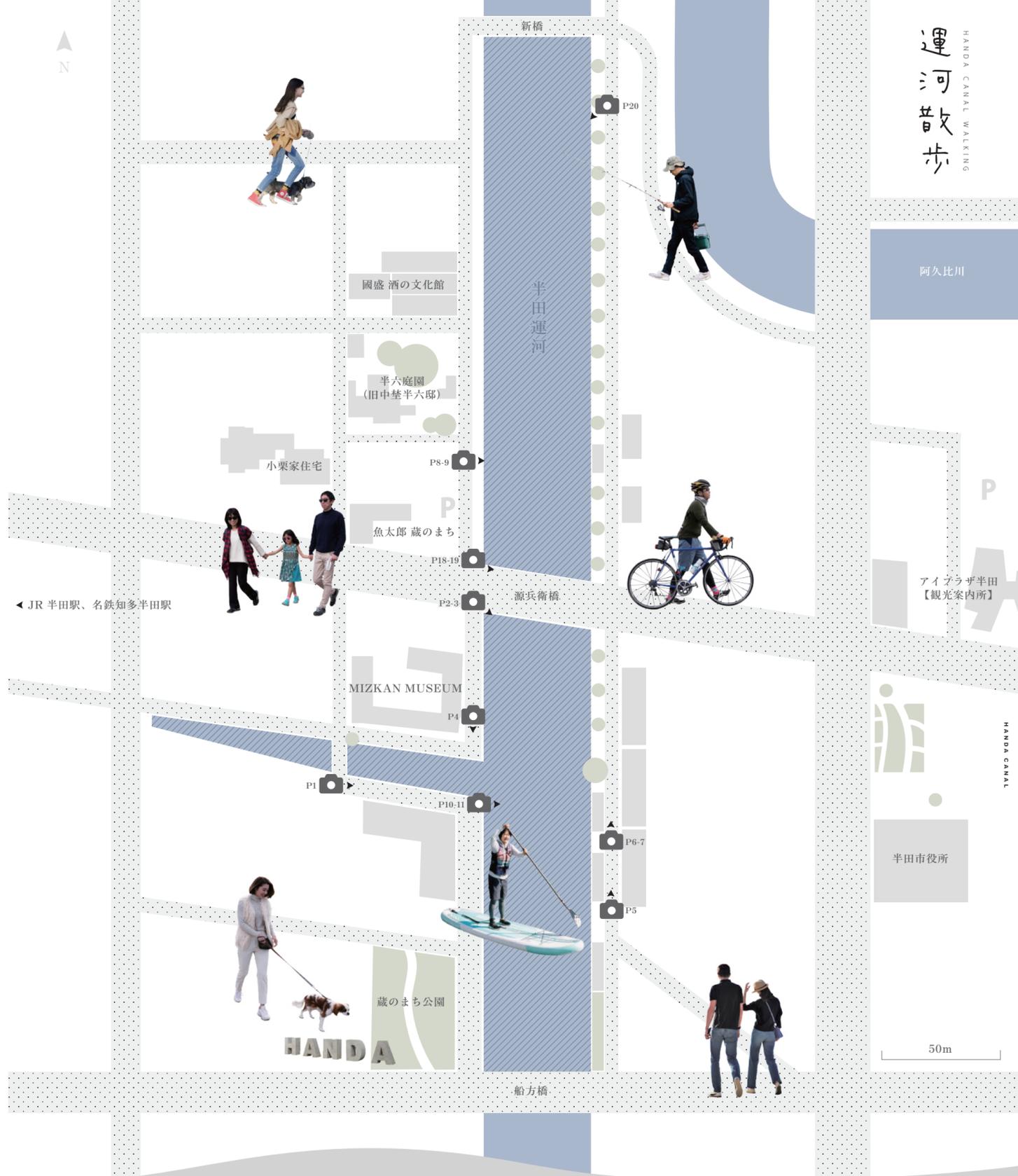
また、心地よい季節には芝生エリア
でのバルーン「HOTORI brunch」
をピクニック気分を楽しむ親子や、
月明かりの下に小粋な屋台が並ぶ
「HOTORI SAKABA」で、地酒を片
手にほろ酔い気分で仲間と語らう笑顔
であふれます。

半田運河は、そんな日々が日常になっ
たらいいな、というミライも見せてく
れる場所。今日はどんな景色が見える
のか、確かめに来てみませんか。

さあ今日もハゼが釣れたら、
半田のお酒で晩酌だ。

レトロだけどモダン。
ローカルだけどグローバル。
半田運河は、
お江戸とミライが行き交う、
さんぽ道でした





半田運河の
老舗と名家

あとつぎ対談

半田運河の近くで生まれ、
文化を受け継ぐふたりが語る、
半田の伝統とミライのはなし

真弥さんのお点前と、雄介さんによる作りたての上生菓子「千代の巻」。



小栗 うちは昔からお客さんをもてなす茶室があつて、茶の湯の嗜みが受けつがれてきたんです。なので松華堂の和菓子は、子ども頃からよく食べてるし、どれも品のよい美味しさで大好きです。

内田 醸造で栄えたこのあたりって、明治の終わり頃にお金持ちが大勢来てたんですよ。それでうちの味も洗練されていったみたいですね。

小栗 今では立派なお茶会で他の有名店の和菓子が出てきても、物足りないくらいです。京都の大きなお茶会に持って行っても褒められますよ。

内田 他店で修行したあと二六歳で実家に戻ったんですけど、そこでうちの和菓子の良さがわかってきましたね。うちは国産素材をつかって添加物なしで仕上げるため、製法をマニュアル化せず、季節や温度や素材の状態をみながら手間暇かけてつくっているんだなあ、ということか。

小栗 だから美味しいんですね。甘みの感覚が違う気がするんですよ。あと、食感もいい。

内田 機械の使用を検討しても、やっぱりまだ細かいところで納得いく出来栄えにならなくて。

小栗 でも松華堂さんってフットワークは軽いですよね。台湾カステラにもいち早くチャレンジしてたし。

内田 若い世代にも好きになってほしいから、パツと新しいことをやっています。味の質は落とさず、見た目を洗練させていくためにも。

小栗 僕の新しい取り組みは、小栗家住宅で二〇一七年に開催した、プロジェクトショウマッピングを用いたお茶会や、翌年の「HOTORI SAKABA」で、外から見えない障子をプロジェクトショウマッピングで演出したことですね。

内田 うちも常にアンテナを張って、松華堂流の新しい発信をしていこうと思つてます。小栗 僕も伝統を大切にしながら、そのなかの一步先を演出していきたい。そうすれば、常にそのエリアの最先端をつくりたいと思うんです。



小栗 真弥 × 内田 雄介

1992年生まれ。「小栗家(萬三)」15代目。裏千家師範の祖母のもと茶道に親しむ。大学では本格的な茶道部に在籍。現在は大学院で伝統文化を活用するデジタルコンテンツ開発を研究。

1988年生まれ。全国の茶会でも重宝される和菓子の老舗「松華堂」6代目。大学卒業後、名古屋の名店で3年間修業し26歳で家業へ。アマビ役頭の開発など新作も意欲的に取り組む。

周辺施設・観光スポット

MIZKAN MUSEUM (MIM)
半田市中村町2-6 ☎0569-24-5111
【営業時間】9:30-17:00
【休館】木曜・年末年始 有料・事前予約制
ミツKANの贈り物の歴史や、食文化を楽しむ学べる体験型博物館。

國盛 酒の文化館
半田市東本町2-24 ☎0569-23-1499
【営業時間】10:00-16:00
【休館】木曜・年末年始・お盆 無料・事前予約制
200年ほど前に建てられた酒蔵を利用した資料館。江戸時代から歴史を語る酒造りの道具・資料を展示。お酒の販売もあります。

田中半六邸
半田市東本町1-7 ☎0569-89-2925 (半六コラボ)
【営業時間】10:00-17:00
【休館】木曜・年末年始
江戸時代から海運業、醸造業で栄えた豪商中半六家の邸宅。

半田赤レンガ建物 (旧カブトビル工場)
半田市東本町8 ☎0569-24-7031
【営業時間】展示室 9:00-17:00、カフェ&ビアホール 10:00-21:00、ショップ10:00-17:00 【休館】年末年始
明治31(1898)年、赤木組員の設計によるビールの製造工場として誕生。国の登録有形文化財、近代化産業遺産に登録。

紺屋海道
半田市堀崎町周辺
【営業時間】— 【休館】—
江戸時代に多くの人が行き交い、にぎやかだった通り。染物屋が数多くあったと伝わる街道です。

田中整家住宅 (国指定重要文化財)
半田市天王町1-30-2 ☎0569-23-7173 (半田市立博物館)
【営業時間】— 【休館】—
第10代中半六の別荘として明治44(1911)年に建てられた洋風住宅。木造建築で屋根は天竺スレート葺。年数回、公開されます。

イベント

春の祭礼 (下半田地区)
江戸時代から続く祭礼行事。毎年4月第3土・日曜日に行われ、精進な形制に、からくり人形、華麗な軒簾を彩る花飾の山車が曳き廻されます。昔の頃、各組の山車には、一組につき約200個(本家は365個)と言われる提灯が灯され、夜の運河に幻想的に整列します。

鯉のぼり (端午の節句)
鯉の節句、端午の節句、七夕の節句など、五節句を軸とした和文化的祭典を推進しています。毎年4月5日(端午)の節句にかけは、500名以上の旗のぼりが半田運河沿いを健やかに泳ぎ、黒髪とのコントラストとともに楽しめます。

HOTORI brunch
半田運河のほとりでのんびり過ごす提案をするプロジェクト。朝ごはんやおやつを持って、芝草の上でのんびりしたり、運河のカウンターテーブルで過ごすのもおすすめです。2021年3、4、5月と9、10、11月に開催予定。

萬三の白モッコウバラ
国登録有形文化財小栗家住宅にある、日本最大級・最古とされる樹齢150年の白モッコウバラ。4月中旬頃、可憐な白い花が咲き、開花にあわせて特別公開します。花言葉や導がハート型になっていることなどから、愛をテーマにしたプロジェクトが推進されています。

Canal Night
夏の夕暮れから夜へとつりゆく半田運河で行われるヒカリアのイベント。風景に囲まれた運をのんびり楽しむ「ヒカリア」や、2,500個以上の「ヒカリア」を浮かべる「ミズヒカリア」など、数々のヒカリアのアートが半田運河を彩ります。

HOTORI SAKABA
知多半島のお酒とヒカリアをテーマにしたプロジェクト。酒場になった半田運河で、美味しいお酒とヒカリアを手に、ちょっと特別な夜をお過ごしください。2021年5月と10月に開催予定。

*施設の営業時間、イベントの予定は、変更の可能性があります。ご了承ください。

半田運河を歩くと、
お寿司、食べたくなりませんか？

なぜ半田は酢の醸造が盛んだったのか、
なぜそれが江戸の握り寿司文化を
流行らせたのでしょうか？
半田のお酢の、歴史や文化のお話を
料理家の入口修三さんに聞きました。

私は半田市で育ち、東京で修行した
あと、銀座本町の「春扇楼末廣」の調
理場に入っていました。末廣は半田で
は屈指の高級料亭で、私は当時ミツカ
ンのイベントに呼ばれてお酢料理の講
師をしたこともありましたね。

また、日本料理の歴史文化にも長く触
れてきた中で分かったのですが、冒頭の
答えは「この地域はもともと酒造りが盛
んだったから」という理由です。

知多半島の酒蔵は、江戸時代後期か
ら明治初期の最盛期、約二〇〇もあつ
たんですよ。酒は、半島という地の利
を活かして海路で江戸へ。江戸は人口
が増え消費量が高かった。そういうわ
けで知多半島は酒造が発展したんです。

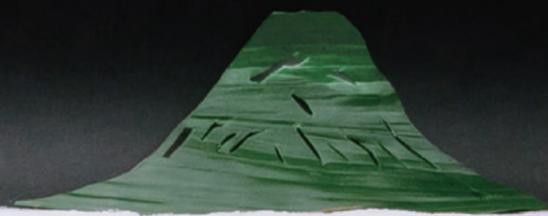
ちなみに私が末廣にいた昭和五〇年
代でもまだ杜氏が二〇、三〇人くら
いでしたね。彼らは仕込みの季節に
北陸から来るので、故郷へ帰る際は酒
造組合による豪華な慰労会が年に二回
あったほどですよ。

話を江戸に戻すと、当時の「酢」は、
米から作る米酢が主流だったのでとて
も貴重で高価だったんです。

そんな中、半田の造り酒屋だった初代
中野又左衛門（現ミツカングループの創
業者）が、酒を絞った残りの酒粕から酢
を大量につくる方法を試行錯誤し、一八
四五年に成功。その酢の特徴は、赤酢と
も呼ばれた濃い色み。酢飯にするとやや
黄色味がかつた色合いになるので「山吹
」と命名されました。この粕酢は、米酢
より安価ながら風味がよく寿司に合う、
と評判になりました。

一方、寿司といえば、その発祥は
魚と塩と米飯を長期間漬けて乳酸発酵
させた「なれ鮓」だと言われています。
滋賀の鮓鮓が有名ですね。これは食べ
られるまで数ヶ月から一年ほどかか
り、独特のクセもあります。

日本各地には「押し寿司」もありま
した。詰めたり切ったり、少し手間が
かかりますね。そのあと登場した「握
り寿司」は、切り売りしていた押し寿
司を、握ってつくったものだと言われ
ています。比較的さつと作れて、ばつ
と食べられる。そのため「早すし」と
呼ばれ、せっかちな江戸っ子に大流行。
それを支えたのが、そう、半田運河
から船で運ばれたお酢だと、みなさん
もうおわかりですね。



握り鮭のルーツを復刻 「尾州早すし」

ミツカンの粕酢の誕生で、江戸に広まった「早すし」ですが、昔の文献を調べると、今の握り寿司とはけっこう違って面白いですよ。

なにしろサイズが大きい。一貫のボリュームは二〜三倍くらいです。シャリ自体の味付けは、酢と塩のみ。今のように砂糖は使っていません。冷蔵庫のない時代ですから、強い酸味と塩味で、保存性や殺菌力を高めていたんですよ。

シャリには海苔やゴマなんか混ぜてあって、醤油なしでおいしく食べられるようにしてありました。イカの印籠詰めなら、江戸湾の芝海老をみりんで炊いたそばも混ぜ込んであって、切るとピンク色のごはんが表れる。

当然、ネタも生じゃないですよ。酢で締めたり、焼く、炊く、漬けるなどが基本です。海老はオイルして甘酢で洗ったり、店によっては煮切りみりんで洗ったり。穴子やアサリ、ハマグリを煮たものも多かったと思います。要するに江戸湾で獲れるものですね。

江戸の庶民は、銭湯へ行くついでに屋台で寿司を食べて帰る、というような暮らしだったそうです。

そんな江戸の「早すし」を、ミツカン創業の地・尾張国（尾州）半田で再現したのが「尾州早すし」です。

使う酢は、約三〇年前に復刻されたミツカンの粕酢「三ツ判®山吹®」。早すしの再現にはミツカンさんやいろんな方が関わって試作しましたね。

平成一四年と一九年の「はんだ山車まつり」で販売したら、みなさんに好評で、すぐ売れてしまいました。いまは市内の『真砂本店』『豊場屋南店』の二軒で味わえますよ（※前日までに要予約）。

さて、江戸ではお寿司が庶民の味方だったように、半田でもお寿司は、昔も今も気取らない存在です。寿司店は、寿司だけじゃなく、丼物や定食も出していたところもありましたね。

今も市内には気軽に寿司をつまめる店が多いので、ぜひ巡ってみてください。地酒と合わせて、半田のお酢の物語に思いを馳せてみるのも、いかがでしょうか。



入口 修三

日本料理調理人、四條流16代家元。半田市出身。東京の料亭を経て帰郷し、昭和49～54年に料亭「春福楼末廣」勤務。その後名古屋のホテル等で総料理長を務め、尾州早すし復刻にも携わる。著書に『楽しい会席』（新葉館出版）がある。

半田と江戸を歩き交ったのは、
お酢の文化と、お寿司の文化。



すぐそこは海。
潮風や満ち引きを感じて、
今日も心ゆったりと。

