

シニアの遠足：碧南散策ツアー 実施報告書

2024年10月24日（木）に親鴨会中部支部では「シニアの遠足：碧南散策ツアー」として碧南にある九重味醂の工場見学、レストラン K 庵での昼食、石川八郎治商店での味醂その他の買い物を楽しんだ後、碧南市立藤井達吉現代美術館で開催されている「没後 100 年 富岡鉄斎展」を鑑賞しました。また西方寺など近隣の大きな寺院を訪れ本尊の大仏や観音菩薩像を拝顔することが出来ました。前日の雨天とは異なり、散策には丁度良い曇天でした。

参加人数は 12 名でした。



九重味醂の門

九重味醂のレストラン、売店など見学者用施設は 6 年前に出来たそうです。

工場見学は通常は朝 10 時からなのですが、それだと名古屋を 8 時台に出発せざるを得ず、ラッシュアワーを避けたいので 9 時台に出発、10 時 7 分名鉄三河線碧南着を利用し、工場見学は 10 時 20 分からとするようお願いしました。全員キャップをかぶって工場内に。見学時間は 40 分に短縮されましたが味醂の特徴・製造工程の理解は十分に出来ました。

味醂の原料はもち米・うるち米（糀で発酵させる）・焼酎でもち米が甘さを出すそうです。日本酒と原料が似ていますが、味醂は焼酎を入れて最初からアルコール分を含んでいる所が大きな違い。展示室に真っ黒になった 100 年物の味醂がありましたが、味は熟成した年代物のワインの様だという説明がありました。全自動ではなく、人手を使って味醂を絞った粕はまだ食用になるので、守口漬の大和屋さんや粕漬の鈴波さんが大口のユーザーという事でした。全自動で絞ると粕はパサパサになって飼料にしかならないそうです。



キャップをかぶって記念写真

11時からK庵での昼食。味醂粕を生かした前菜にメインは国産豚角煮御膳か魚もろみ漬御膳、デザートに砂糖不使用の（アイス付き）三河プリンで大満足。
食後、石川八郎治商店で普段はお目に掛かれない高級味醂の試飲をしてお土産の買い物を楽しみました。



シロップは味醂を半分に煮詰めた物





12時半に大通りを挟んで反対側にある碧南市立藤井達吉現代美術館へ。ここで解散し、散策を楽しむ人、富岡鉄斎を鑑賞したい人に分かれました。

碧南駅は三河線が中途廃止されたので今は終点駅となっていて、昔の線路の土地が続いていますが、遠くに来たという感じがありました。名古屋帰着は午後3時ごろとなりました。以上です。

文責：長谷川 一彦