



## 1 武豊町観光案内所

다케토요 죠 관광 협회 안내소  
武丰街观光协会咨询处  
Taketoyo association de turismo centro de informações



Taketoyo town tourist information center

各种パンフレットなど武豊町の観光情報が得られます。

각종 팜플릿 등 다케토요 죠의 관광 정보가 비치되어 있습니다.

这里可以获取介绍武丰街旅游信息的各种宣传册。

Sightseeing information of Taketoyo town including various brochures is provided.

Em Taketoyo há varios pontos turísticos você poderia ter diversas informações nos panfletos que estão disponíveis.

다케토요 죠 관광 협회 안내소  
武丰街观光协会咨询处  
Museu de história e folclore.



歴史や民俗、考古資料などおよそ5万点が収蔵されています。

味噌・たまり醸造業など伝統産業の紹介や歴史ある港や鉄道の展示などが行われています。

History and folklore, approximately 50,000 items including the archaeology document are stored up. Displaying the introduction of the traditional industry such as the brewing of miso(soy bean paste) and tamari(soy sauce). Exhibition of the historical port and railroad.

Aqui há cerca de 50mil pesas variada, tais como material arqueológico e também históricos de várias origens. Introdução das indústrias tradicionais, como a indústria Miso e Tamari, histórico porto de exposições ferroviária.

## 2 ぎゃらりい夢乃蔵

갤러리 유메노쿠라  
梦乃藏手工饰品屋  
Galeria Yumenokura



이전에 염색집이었던 현 저택을 재활용한 갤러리 & 카페.  
카페에서 갓 구운 빵과 동네에 있는 여섯 개 양조장의 된장·타마리 (일본 간장 종류의 하나)를 판매합니다.

かつて染物屋を営んでいた古民家を再利用したギャラリー＆カフェ。  
町内6つの醸造蔵の味噌・たまりの販売、焼きたてパンを味わうことができるカフェがありお土産を買うことができます。

Sightseeing information of Taketoyo town including various brochures is provided.  
The cafe which you can buy miso(soy bean paste), tamari(soy sauce) of the 6 brewing storehouse in the town. You can also taste hot bread and buy a souvenir.

Antes era um estabelecimento de tintureira hoje está sendo utilizada. está casa como galeria e também cafeteria. Neste local a venda de Miso, como também o de Tamari, e também há uma cafeteria onde poderão saborear o delicioso pão acabado de assar e também poderão comprar várias lembrancinhas.

갤러리 유메노쿠라  
梦乃藏手工饰品屋  
Galeria Yumenokura

이전에 염색집이었던 현 저택을 재활용한 갤러리 & 카페.  
카페에서 갓 구운 빵과 동네에 있는 여섯 개 양조장의 된장·타마리 (일본 간장 종류의 하나)를 판매합니다.

这里把曾经经营过手工染织的民家进行再利用后，形成了现在特色的展示走廊和咖啡摊位，街道上有6家味噌酱油酿造仓库专卖点在进行销售，不仅可以品尝刚出炉的面包和美味咖啡，而且还可以选购当地风味特产。

In "Nakasada shoten", brewing storehouse at Komukae area, there is "Denshokan (Museum)" as a display facility. It displays some tools and documents about brewing miso (soy bean paste) and tamari (soy sauce).

Neste local foi construída Nakasada do distrito Komukae há um museu de tradição que foi aberto ao público com local de exposição.  
Neste museu forão expostos equipamentos diversos de materiais para usar no fabricação de Miso e Tamari.

## 3 歴史民俗資料館

Museum of History and Folklore



歴史や民俗、考古資料などおよそ5万点が収蔵されています。

味噌・たまり醸造業など伝統産業の紹介や歴史ある港や鉄道の展示などが行われています。

History and folklore, approximately 50,000 items including the archaeology document are stored up. Displaying the introduction of the traditional industry such as the brewing of miso(soy bean paste) and tamari(soy sauce). Exhibition of the historical port and railroad.

Aqui há cerca de 50mil pesas variada, tais como material arqueológico e também históricos de várias origens. Introdução das indústrias tradicionais, como a indústria Miso e Tamari, histórico porto de exposições ferroviária.

## 4 武雄神社

Takeo shrine



다케오 신사  
武雄神社  
Santuário Takeo

상세한 건축 시기는 불분명하지만 다케오 신사는 나라 시대 이전부터의 역사적인 신사입니다.  
치타 반도에서 가장 큰 신사의 하나로 알려져 액운을 막아주는 신이 모셔져 있습니다.

武雄神社は詳細な建立年は不明ですが、奈良時代以前からある歴史ある神社です。知多半島では最も大きい神社の一つとして知られ、厄払いの神様が祀られています。

The detailed construction year is not clear, but Takeo shrine is the historical Shinto shrine which has been since before Nara era (A.D.701-794). It is known as one of the biggest shrine in Chita peninsula, and the God of the exorcism is worshiped.

Ano de construção detalhada do santuário Takeo, embora seja desconhecido, mas é um santuário histórico lá do anterior período de Nara. Foi consagrado o deus de exorcismo é conhecido como um dos maiores santuários na península da Chita.

다케오 신사  
武雄神社  
Santuário Takeo

상세한 건축 시기는 불분명하지만 다케오 신사는 나라 시대 이전부터의 역사적인 신사입니다.  
치타 반도에서 가장 큰 신사의 하나로 알려져 액운을 막아주는 신이 모셔져 있습니다.

武雄神社は詳細な建立年は不明ですが、奈良時代以前からある歴史ある神社です。知多半島では最も大きい神社の一つとして知られ、厄払いの神様が祀られています。

The detailed construction year is not clear, but Takeo shrine is the historical Shinto shrine which has been since before Nara era (A.D.701-794). It is known as one of the biggest shrine in Chita peninsula, and the God of the exorcism is worshiped.

Ano de construção detalhada do santuário Takeo, embora seja desconhecido, mas é um santuário histórico lá do anterior período de Nara. Foi consagrado o deus de exorcismo é conhecido como um dos maiores santuários na península da Chita.

## 5 長尾学校跡

나가오 학교터  
長尾学校遺迹  
Nagao school ruins



나가오 학교터  
長尾学校遺迹  
Neste local existia a escola conhecida como Nagao

레겐인 (蓮花院) 에 있던 나가오 학교는 1879년에 여기로 옮겼습니다.  
지금도 남아 있는 돌담이 그 당시의 모습을 보여 주고 있습니다.

内部有莲花院的长尾学校是于1879年(明治12年)被迁移到这里的。  
我们从现在还保留的石墙上，依旧可以感受到当年它的风貌。

The Nagao school which was in Renge-in mudou-se nest local no ano de 1879 (Meiji12). Neste local ainda permanece uma pedra que foi deixado para transmitir a imagem daquelas dias.

Escola Nagao que estavam no Renge-in mudou-se nest local no ano de 1879 (Meiji12). Neste local ainda permanece uma pedra que foi deixado para transmitir a imagem daquelas dias.

## 6 庄屋屋敷

Village headman mansion



총장의 저택  
庄屋老宅  
Proprietário oficial da mansão

에도 시대에 대대로 총장을 맡던 미츠이 씨 집안의 저택.  
다케토요 죠의 대표적인 현 저택입니다.

在江户时代，这座建筑是曾经世袭村长职务并为之克尽职守的三井家的老宅，也是现在武丰街的代表古老建筑。

江戸時代に代々庄屋を務めた三井家の屋敷。武豊町を代表する古民家です。

Mansion of the Mitsui family who worked as a village headman from generation to generation in the Edo era (A.D.1603-1867). It is an old (traditional) private house representing Taketoyo town.

O proprietário Mitsui dessa mansão serviu de referência por gerações em gerações na era Edo. esta mansão antiga existe até hoje para representar o Taketoyo-cho.



## 7 伝承館(中定商店内)

덴쇼관(나카사다 삼점 안)  
传承馆(中定商店内部)  
Museu de Denshokan(a loja Nakasada)



코무카이 구의 양조장'나카사다 삼점'에는 전시 시설로 공개되어 있는 '덴쇼관'이 있습니다.  
된장이나 타마리를 양조할 때 사용하는 도구 등 다양한 자료를 전시하고 있습니다.

在位于小迎地区的酿造仓房「中定商店」里，有专门作为展示设施平台而被公开的传承馆，具体介绍并展示了当年酿造味噌酱油时，所使用的工具和详细资料。

In "Nakasada shoten", brewing storehouse at Komukae area, there is "Denshokan (Museum)" as a display facility. It displays some tools and documents about brewing miso (soy bean paste) and tamari (soy sauce).

Neste local foi construída Nakasada do distrito Komukae há um museu de tradição que foi aberto ao público com local de exposição.  
Neste museu forão expostos equipamentos diversos de materiais para usar no fabricação de Miso e Tamari.

## 8 豊石神社

Toyoishi shrine  
Santuário Toyoishi



토요이시 신사에서는 매년 7월에 자구루마(蛇車) 축제가 개최되고 있습니다.  
구내의 주민들이 가마를 끌 경내에 도착하면 자노구치(蛇ノ口)불꽃이라고 하는 불꽃을 가마 위에서 휘두르는 것으로 알려져 있습니다.

在丰石神社里，每年7月都会举行盛大的蛇车祭。除了可以看到专职人员拉着特色山车到处转转以外，这里还因为可以欣赏到专职人员手持一种名叫蛇ノ口の花火という手筒花火を山車の上から振ることで知られています。

In the Toyoishi shrine, Jaguruma (snake car) festival is held in July every year. Drawing a festival car in the area, it is known to swing a firework hand pipe called "janokuhi hanabi" in the precincts.

Todos os anos no mês de julho no santuário Toyoishi é realizado um festival no qual é conhecido como Jaguruma. Neste festival haverá um carro alegórico que é muito famoso ele percorrerá a cidade inteira e por ultimo no santuário Toyoishi o público poderá ver um fantástico iluminação de fogos artificiais em cima do carro alegórico.

## 10~13 味噌・たまり醸造蔵(4店舗)

Brewing storehouse of miso and tamari/4 stores  
Local onde faz Miso e Tamari/4 lojas



다케토요 죠의 된장·타마리 양조장은 나무로 만든 통을 사용한 전통의 맛이 계승되어 있습니다.  
사토나카, 오오다리, 고무카이 구에서는 된장·타마리의 향기를 느낄 수 있는 양조장들이 늘어선 모습이 펼쳐져 있습니다.

武丰街有着繁荣的酿造味噌酱油的历史；因为使用木樽而继承保留了传统的风味；在里中大足地区和小迎地区里，到处都可以看到以传统酿造仓库所排列组成的街道，而且这些街道上依旧弥漫着味噌酱油的香气。

## 9 転車台

전차대  
转车台  
Plataforma giratória



다케토요 죠의 전차대는 원형 목판이 깔린 井자형 전차대입니다.  
일본에서 다케토요 죠에만 현존하는 매우 귀중한 철차 문화 유산입니다. (국기등록 유형문화재)

武丰街的转车台是「円形木板張り井桁状転車台」という直角二線式のもので、在全国で武丰町にしか現存しない大変貴重な鉄道文化遺産です。(国登録有形文化財)

The turntable for a train in Taketoyo town is a right angle two line type called "the circular wooden parallel crosses type", also a railroad cultural heritage that is valuable and existing only in Taketoyo town in the whole country.

A plataforma giratória é uma herança cultural muito preciosa que não existe apenas em Taketoyo-cho no Japão.(propriedade cultural registrada somente no Japão)

Taketoyo town is prosperous of brewing miso and tamari. The traditional taste using the wood barrel is inherited. Spreading a townscape to be fragrant of miso and tamari in Satonaka/Oashi area and Komukae area.  
Taketoyo-cho é o ponto principal de referência mais famoso de Miso e Tamari. De geração em geração está sendo usado o barriu de madeira para que o sabor tradicional permaneça o mesmo. O distrito Satonaka Oashi e Komukae é logo reconhecido pelo aroma perfumado do Miso e Tamari que se espalha por vários reservatório no qual é produzido.