

## 日本遺産申請内容について

### 1 概要

文化庁の実施する日本遺産事業において日本遺産認定申請書の提出を行った。

### 2 申請時期

平成30年2月1日（広島県から文化庁に申請）

### 3 申請内容

別添申請書のとおり

### 4 申請団体及び結果

平成30年4月下旬（予定）

### 5 日本遺産の概要及び東広島市の申請方針等

別添のとおり

# 1. 東広島市のまちづくり

## 「日本酒のまち」東広島の形成

「日本酒のまち」東広島の形成に向け、日本酒文化の発信及び「西条酒蔵通り」をはじめとする関連文化財群を「吟醸酒のふるさと」とし、日本遺産認定や景観形成に係る取り組み等を推進し、観光・商業の振興を図るとともに、本市のブランド力を向上させる。

①日本遺産  
日本遺産認定推進  
子ども大使(西条小)



④登録文化財等の保存

①歴史文化

④景観

③にぎわい

③西条本町歴史広場



②都市機能

②新美術館



各種魅力を高め、ブランド力を向上  
(日本酒のまちとしての国内における認知度向上)

酒蔵地区まちづくり協議会  
都市部

「日本酒のまち」東広島の形成  
政策企画部

(仮称)東広島歴史文化  
観光推進協議会[日本遺産]  
教育委員会・産業部

## 2. 日本遺産の概要

### (1). 日本遺産の目的

地域の歴史的魅力や特色、我が国の文化・伝統を活用し、地域の活性化を図る。

### (2). 日本遺産の考え方

「点」として指定・保存していた文化財を、面として活用・発信する。



### (3). 世界遺産や指定文化財との違い

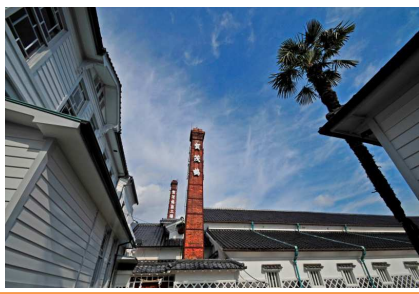
- ① 日本遺産……………観光振興等により、外国人観光客等を誘客し地域活性化を図る。
  - ・日本遺産／自治体の申請で文化庁が認定
- ② 世界文化遺産や文化財 ……保護を担保することを目的とする。
  - ・世界文化遺産／諮問機関のイコモスが調査し、ユネスコが認定

#### 「日本の20世紀遺産20選」の選定について

平成29年12月8日東広島市の「西条の酒造施設群」が「日本の20世紀遺産20選」の一つとして日本イコモス国内委員会に選定された  
 選定理由：「20世紀に継続発展した伝統産業景観」

#### ⑩西条の酒造施設群 [20世紀に継続発展した伝統産業景観の代表]

20世紀遺産・20選  
 ICOMOS ISC20c  
 Japan



赤煉瓦煙突・白壁・なまこ壁



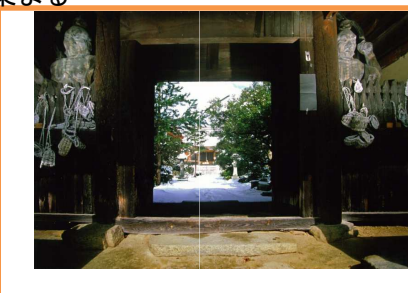
冬の朝、酒米を蒸す蒸気が朝焼けに染まる



10月、酒まつりで良い酒の仕込みを願う



まちなか酒蔵集積地  
 「西条酒蔵通り」



西条酒蔵通り近く、安芸国分寺  
 歴史公園にある  
 市重要文化財 国分寺仁王門



赤煙突が林立する  
 雪の西条酒蔵通り

#### (4). 日本遺産の認定方針と現状

平成27年から平成32年(東京オリンピック開催年)までに、全国で100件程度が認定される予定。  
(H29年4月現在 54件認定済)

単位:件

	合計 件数	平成27年	平成28年	平成29年
認定件数	54 (3)	18 (1)	19 (2)	17 (0)
申請件数	229 (5)	83 (1)	67 (2)	79 (2)
認定率	23.5%	22%	28%	22%

( )内  
登録件数中に、  
広島県が含まれる件数

県内認定	地域型	尾道市	尾道水道が紡いだ中世からの箱庭的都市
	シリアル型	呉市	鎮守府 横須賀・呉・佐世保・舞鶴 日本近代化の躍動を体感できるまち
		尾道市	“日本最大の海賊”の本拠地 芸予諸島よみがえる村上海賊 (今治・尾道市)

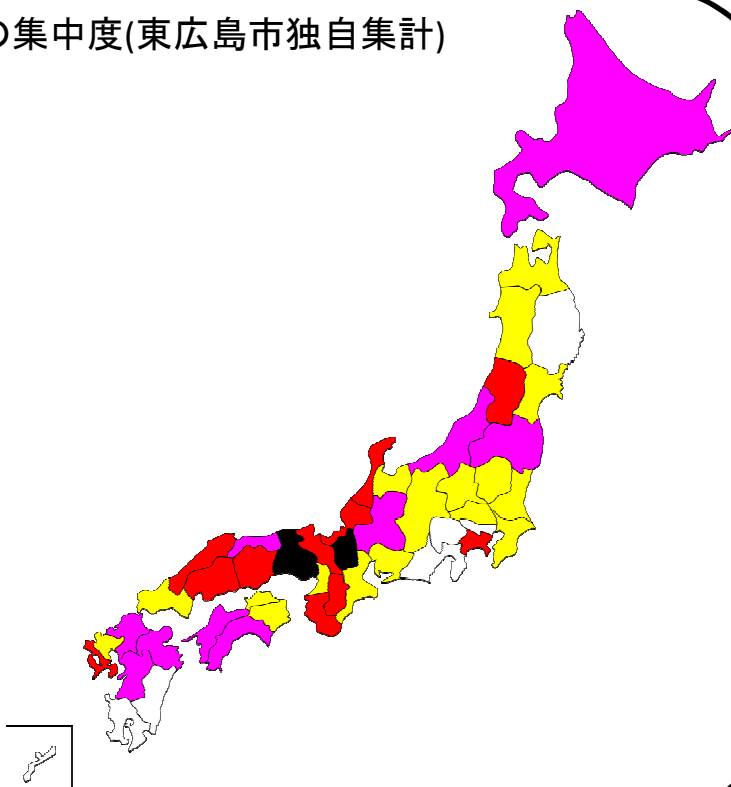
#### (5). 日本遺産 県別認定件数

- ・認定件数100件程度から逆算すれば、「1都道府県あたりは、2～3件程度」。
- ・現在54件が認定され、H29年度現在、1都道府県あたり、平均1.7件が認定されている。

都道府県別 延認定件数の集中度(東広島市独自集計)

色	認定数	該当都道府県数
黒	4件	2県
赤	3件	1府10県
ピンク	2件	1道10県
黄色	1件	1府17県
白	0件	1都6県

地域間バランスに配慮される可能性もある。  
日本遺産認定申請に積極的な取り組みが行われている中国地方の都市の認定は、厳しい状況にあると考えられる。



#### (6). 日本遺産 平成30年度中国地方申請状況(公式申請数は、認定発表時まで非開示、表は報道情報)

	鳥取県	島根県	岡山県	広島県	山口県
地域型				東広島市	福山市(鞆) 山口市(大内)
シリアル型			笠岡市(巨石)		
				安芸高田・三原市等(毛利)	
		太田市等	←(銀の道)……→	三次市・府中市・尾道市等	
	鳥取市	浜田市	倉敷市	呉市・尾道市(北前船)	



### 3. 東広島市の申請概要

- (1). 申請方法 都道府県を通して文化庁に申請 (H30.2.1)
- (2). 申請書 構成する3要素

①ストーリー

オンリーワン性

②地域活性化計画

継続性が高く、明確な効果

③文化財資料集

#### ストーリー 概要

#### 吟醸酒発祥の地 東広島 —まちなか酒蔵集積地—

JR西条駅のほど近く、7つの蔵元の赤瓦・白壁・なまこ壁の酒蔵が建ち並び、12本の赤レンガの煙突が聳え立つ西条酒蔵通り。まちなかで軒を寄せ合う比類なき酒蔵集積地だ。通りを歩けば、蔵元の井戸から汲みだされる仕込み水の音が心地よく響き、日本酒の香り



が酒米を蒸す白い蒸気とともに通り全体を包んでいく。明治40年からの全国清酒品評会で上位を席卷した広島の酒。この銘酒造りに最大の功績を残した東広島の杜氏と技術者の存在こそ、吟醸酒発祥の地の由縁。ここには杜氏と技術者の魂が受け継がれた伝統産業の景観がある。

	特徴	オンリーワン性	他地域との違い
地域の分かりやすい特徴 (オンリーワン)	西条酒蔵通り	赤煉瓦の煙突 (白壁の町並みは、他に事例がある)	<u>酒蔵の申請は国内初の予定</u>
特徴が形成された歴史的・文化的背景	安芸の国最大の穀倉地帯	海運から鉄道輸送への転換 酒造会社の集積	南(安芸津)の杜氏の技術が、輸送方式の変革により、北(西条)のまちなか酒蔵集積地の発展に繋がった。
歴史的・文化的背景にかかわる特徴	吟醸酒発祥の地	佐竹利市氏	吟醸酒醸造に不可欠な酒米の精米技術の開発
		三浦仙三郎氏	吟醸酒製造に重要な醸造技術の基となる、いわゆる軟水醸造法を公開
		橋爪陽氏	大蔵省の醸造技師として西条清酒醸造支場に赴任し酒質向上のために尽力

## 【ストーリーで点を面にする構成】

### 杜氏の里 安芸津 → 西条酒蔵通り—安芸国分寺

### → 安芸国最大の穀倉地帯(酒米の里)

## 【ストーリー】

### 1. まちなか酒蔵集積地...まちの暮らしと隣り合う酒蔵群

JR西条駅のすぐそば、街道沿い東西1kmに軒が連なる7つの蔵元の大きな酒蔵群。他にあまり例を見ないまちなかの酒蔵集積地が、「西条酒蔵通り」だ。高さを競うように青空に突き出る12本もの赤レンガの煙突。最も高いものは27m、9階建てのビルの高さだ。

林立する赤レンガの煙突は蔵人たちの心意気を映して聳え立つ。通りに足を一步踏み入れると、白壁や白と黒のコントラストが美しいなまこ壁、そして軒下に吊るされた大きな杉玉が出迎える。酒造りに心血を注いできた蔵人たちは良きライバルとして競い合い、高め合い、個性を磨き合ってきた。

西条酒蔵通りは、まちなかにありながら昔と変わらぬ時を刻み続ける。

仕込みの冬、夜明け前から通り全体を包む吟醸香、仕込みで活気づく空気、聞こえてくる杜氏たちの酒造り唄や蔵元の井戸から汲みだされた仕込み水が竹筒から流れ落ちる音。凜と冷え込む朝には、蔵の屋根のあいだから酒米を蒸す蒸気がもうもうと立ち上る。湯気は朝焼けの空の色にほんのり染まり、屋根瓦は朝日を浴びて肅然と輝く。東広島市の酒文化を今に受け継ぐ伝統産業の景観である。



### 2. “まちなか酒蔵集積地”を生んだ“知”の力

時は明治、全国清酒品評会で広島市の酒は上位を席卷した。この銘酒造りに日本酒のまち東広島を舞台に三人の男が登場した。

第一の男は東広島市の南端、瀬戸内の港町として酒造りが盛んなまち安芸津で生まれた三浦仙三郎。仙三郎は、ミネラル含有量(酵母の栄養)が少ない水を、低温でゆっくり発酵する醸造法を開発した。この技術は「禍転じて福となす」の例えのごとく、風味の上品な酒「吟醸酒」のルーツとなり、内陸部の西条に伝わった。

第二の男は、西条で生まれた佐竹利市。利市は、楕円形の米の中でも特に大粒な酒米を、砕かず傷つけず丸くなるまで削り取る精米機を開発した。これにより、日本酒の風味が飛躍的に増すこととなった。

これらの技術を、吟醸酒造りの確かな技術として広めたのが、第三の男、大蔵省の日本酒の醸造技師・橋爪陽である。陽は、西条の地で蔵人への技術指導や酒米の品種改良に努め、広島市の酒の品質向上のみでなく、日本の酒造業全体の発展に大きく貢献した。

この三人をはじめとする東広島市の杜氏と技術者により、吟醸酒造りの幕が開かれた。

そして今、まちなか酒蔵集積地となった西条酒蔵通りの伝統産業の景観の中に、蔵の井戸から湧き出す仕込み水が、和らぎ水となり訪れる人の喉を潤す。人々の憩いの場となった旧醸造試験場は酒造りに人生をかけた先人と心を通いあえる場所でもある。

### 3. 南北を貫く酒文化

東広島市は西条酒蔵通りを中心に、南の沿岸部から北の山間部まで南北に長いまち。吟醸酒発祥の地の酒文化は、南北を1つにつなげる。

南部の安芸津は、仙三郎の出身地。瀬戸内海にほど近く潮風の香りが漂う榊山八幡神社には、仙三郎の銅像が誇り高く立ち、狛犬があるべき場所に、石造りの酒樽が鎮座している。安芸津は、広島杜氏の里である。今も、県内のみならず県外から杜氏が集まり、酒造りの技術を研鑽している。安芸津には、仙三郎の技と精神を継承した丁寧な酒造りを続けている2軒の蔵元がある。近くの歴史民俗資料館では、大きな酒樽や酒造りの道具も見学できる。安芸津は、かつて、西条酒蔵通りの赤煙突を形作っている赤レンガの生産地でもあった。その赤レンガの材料となった良質の赤土は、今は「じゃがいも畑」となり、春には青い海を望む赤土畑に白い花が咲き誇る。



海岸沿いの安芸津から北上し、西条に向かうと、一転して現われる青々とした広大な田園風景。ここは、安芸国(広島県の西半分)最大の穀倉地帯である。サワサワと風になびく緑の稲は、実りの秋には波打つ黄金色へと変わる。白壁の土塀に囲まれ、豪華な鯨を頂く赤瓦の農家は、小城郭の如く田園に点在する。



西条酒蔵通りはその小城郭が点在する田園地帯の中心に発展してきた。

すぐ近くには古代の佇まいを見られる「安芸国分寺歴史公園」がある。西条の酒蔵が集積する1千年も前に、聖武天皇が「良きところ」を選び建立すべし」と詔(天平13年)をされ安芸国分寺が造られたころから、この地は「良きところ」であった。西条酒蔵通りをさらに北上すると、酒米の里がある。安芸国最大の穀倉地帯は、今、酒米作りでこの地の酒文化を支えている。

#### 4. 酒文化と共に生きる。これまでも、これからも。

農耕の自然サイクルの中、五穀豊穡を祈願する正月明けの「とんど」は、米どころの暮らしのリズムの一つとして行われ、現在では、世代交流の地域行事として受け継がれている。豊穡の願いを込めてつくられた酒米は、東広島の酒の味を決める素材となる。

毎年仕込みの時期になると、西条の蔵元は、事故なく良質な酒ができるよう、酒の守護神・松尾神社で酒造祈願祭を執り行ってきた。この神事から始まる「酒まつり」は、小中学生も酒文化を語り継ぐ歌や踊りで人々をもてなし、毎年25万人もの人で賑わう“みんなで楽しむ祭り”として暮らしの中に溶け込んでいる。もともと蔵人たちの賄い料理であった「美酒鍋」は、子どもでも味わえる東広島の郷土料理として、「酒まつり」でふるまわれる。まちの人々は、新酒の完成を伝える杉玉に心を動かし、店先に並ぶ酒粕を漬物やおやつなど家庭ごとの味で楽しむ。大正時代から作り続けられている樽煎餅、樽(たる)最中、酒饅頭は西条の定番の味として長く親しまれている。もちろん、郷土料理の美酒鍋や杜氏鍋も“その家の味”として食される。米づくりと酒造りの暦が流れる東広島。人々の暮らしは酒文化とともにある。

酒を、蔵人を、地域を育んできた東広島の酒文化。その核には、吟醸酒を生んだ杜氏と技術者、吟醸酒を愛し育て続けた蔵元たちの思いがある。伝統と文化の継承、多様化する社会ニーズに応える変革によって、東広島の宝は未来に繋がれていく。西条酒蔵通りは今も変わらぬ蔵人たちの心意気に守られて、強くやさしく、時を刻み続ける。



# 地域活性化計画

活性化計画 取組概要	活性化計画 推進事業				
	普及啓発	調査研究	人材育成	情報発信	公用活用のための整備
<p><b>①日本酒文化の教育推進</b></p> <p>児童・生徒が日本酒文化に愛着と誇りを持ち、自信を持って他者に伝える力をつけ、他国の人と積極的に関わり、習慣や伝統文化を認め、尊重する心と実践力を養う</p>	<p>小中学校学習支援</p> <p>日本遺産こども大使</p> <p>学校給食献立に郷土料理</p>				
<p><b>②酒蔵のある街並みの景観形成</b></p> <p>「西条酒蔵通り」、「杜氏の里 安芸津」の景観を形成</p>		<p>歴史的町並み保存</p> <p>景観形成</p> <p>未指定文化財調査</p>			
<p><b>③「吟醸酒発祥の地 東広島」の酒文化の振興とにぎわいの創出</b></p> <p>「吟醸酒発祥の地の酒文化・歴史」に関する地域資源を活かした魅力ある観光地を形成し、国内外からの観光客を誘致す</p>	<p>酒まつりを活用したイベント</p> <p>郷土料理・スイーツ開発</p> <p>美術館など、酒のかたち展</p> <p>外国人観光客誘客</p>	<p>マーケティング調査</p> <p>映画ロケ地巡り等周遊ルート形成のための調査</p> <p>安芸津と西条を面をつなぐ</p>	<p>日本遺産コーディネーター育成</p> <p>日本酒アンバサダー</p> <p>酒販売店や酒蔵と連携</p> <p>日本遺産ガイド養成</p> <p>多言語化の教材づくり</p> <p>東儀映像等</p>	<p>ICT、ARの活用</p> <p>最新の通信技術の活用</p> <p>安芸津歴史民俗資料館の活用</p> <p>日本遺産センターの整備</p> <p>西条酒蔵通空店舗活用</p>	
<p><b>④吟醸酒発祥の地 東広島の発信</b></p> <p>国内外への情報発信 市芸術文化ホールや安芸国分寺等の展示施設、酒蔵、精米機メーカー等と連携</p>	<p>西条本町歴史広場修景、愛称募集</p> <p>まるごと博物館＋情報発信</p>		<p>日本遺産HP</p> <p>PR動画</p>		