
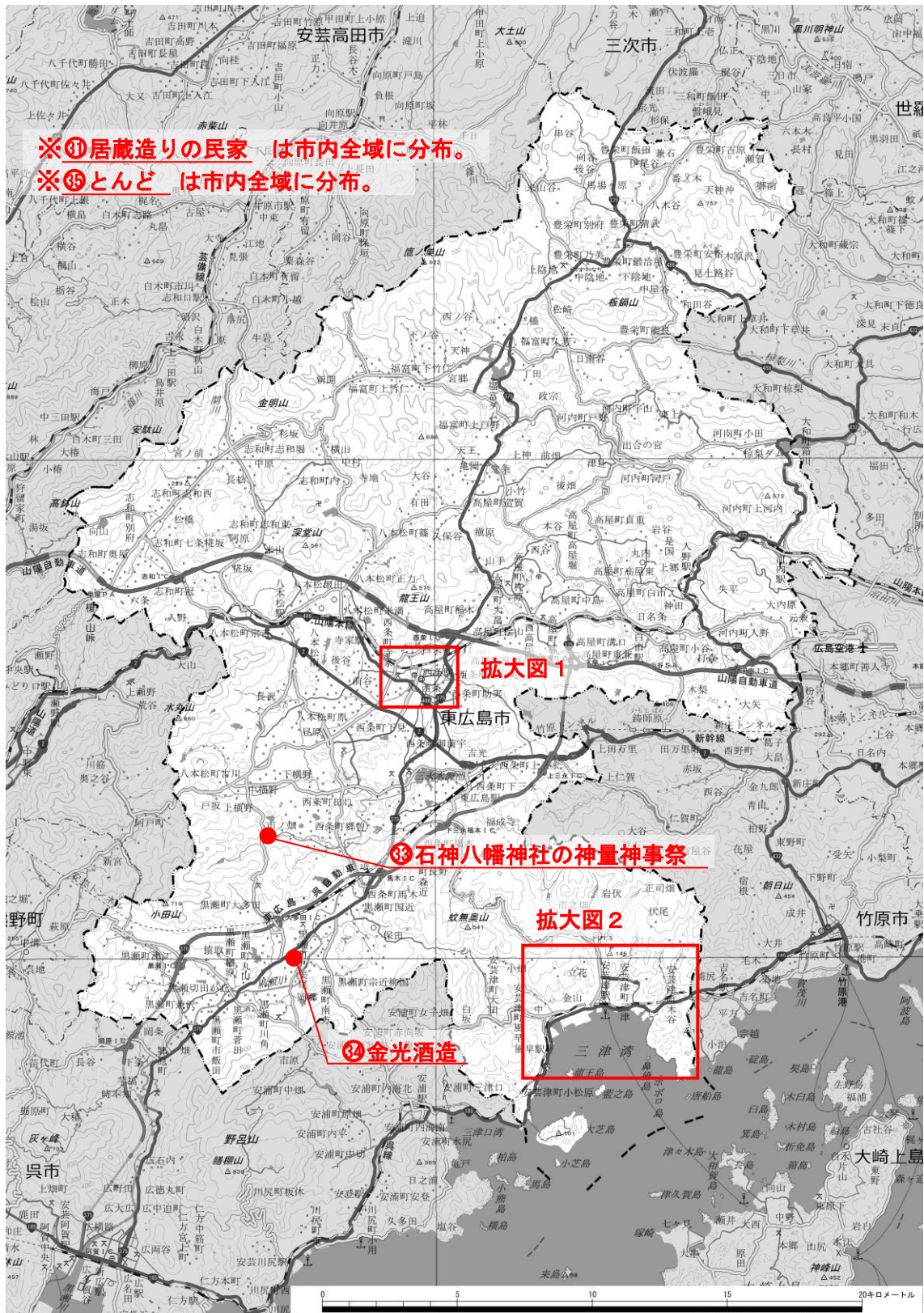


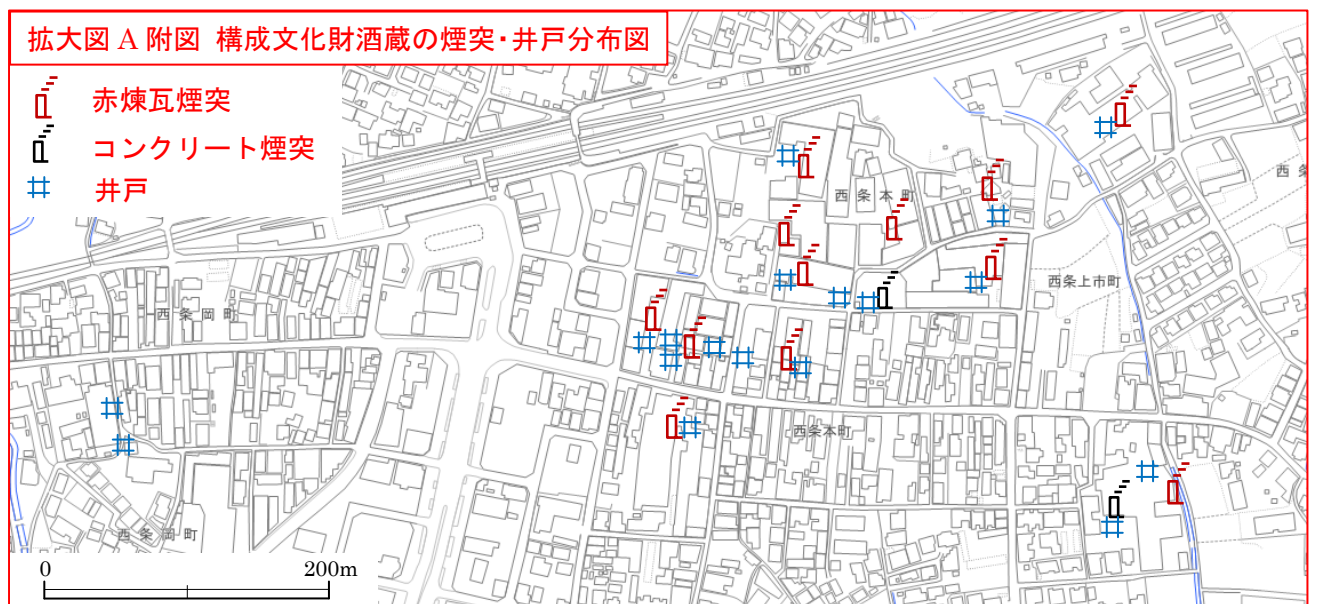
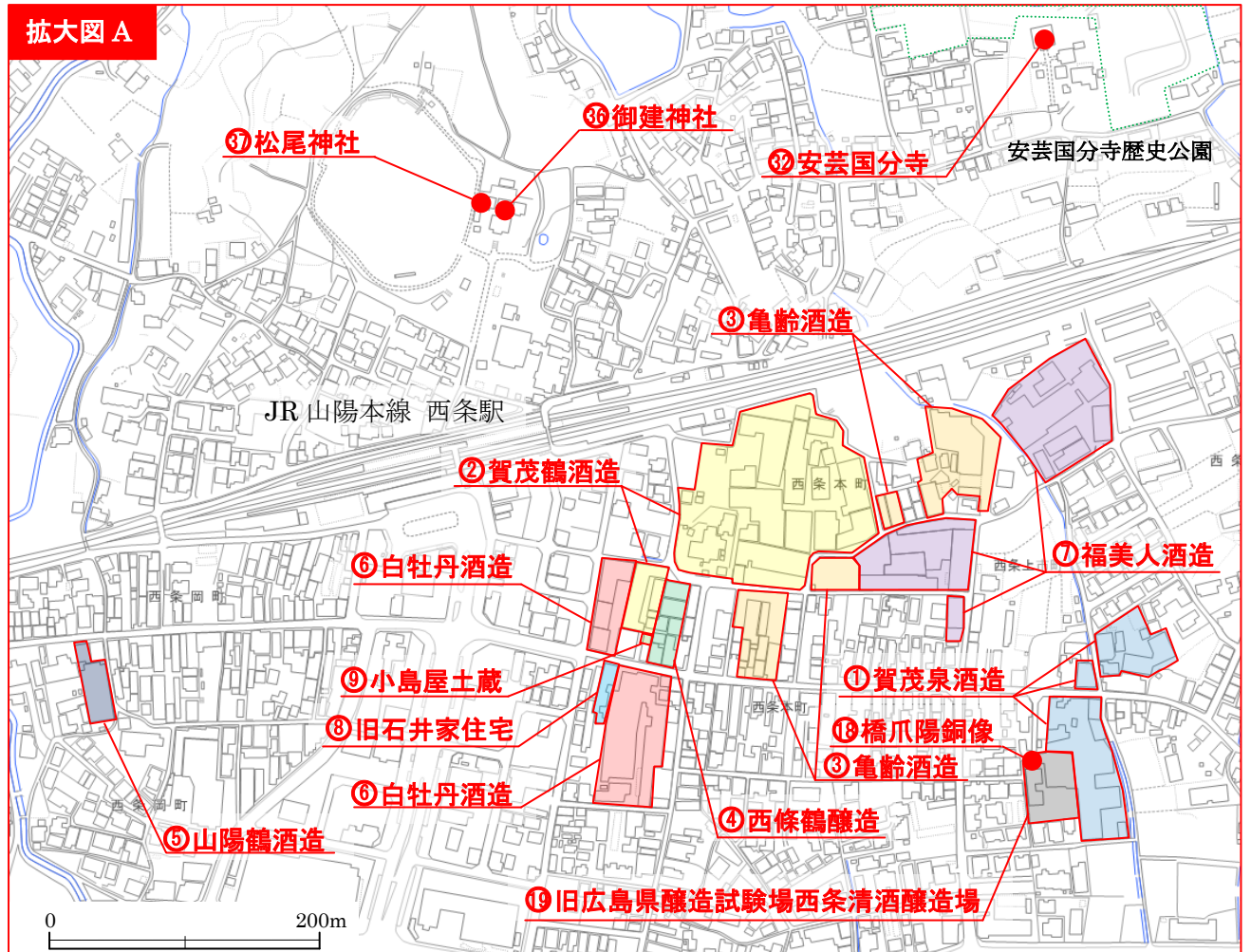
① 申請者	東広島市	② タイプ	地域型 / シリアル型 A B C D E	
③ タイトル				
吟醸酒発祥の地 東広島 一まちなか酒蔵集積地				
④ ストーリーの概要 (200字程度)				
<p>J R 西条駅のほど近く、7つの蔵元の赤瓦・白壁・なまこ壁の酒蔵が建ち並び、12本の赤レンガの煙突が聳え立つ西条酒蔵通り。まちなかで軒を寄せ合う比類なき酒蔵集積地だ。通りを歩けば、蔵元の井戸から汲みだされる仕込み水の音が心地よく響き、日本酒の香りが酒米を蒸す白い蒸気とともに通り全体を包んでいく。</p> <p>明治40年からの全国清酒品評会で上位を席卷した広島の酒。この銘酒造りに最大の功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。</p>				
				
⑤ 担当者連絡先				
担当者氏名	東広島市教育委員会生涯学習部 文化課 文化財係 吉野健志			
電話	082-420-0977	FAX	082-422-6531	
E-mail	hgh200977@city.higashihiroshima.lg.jp			
住所	〒739-8601 広島県東広島市西条栄町8番29号			





構成文化財の位置図 (地図等)







※構成文化財がある地域を拡大し、構成文化財の位置を示す  
(様式 3 - 1 の番号に対応させること)

## 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

J R西条駅のすぐそば、街道沿い東西1 km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蕭然と輝く。東広島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、砕かざり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、これからも。

農耕の自然サイクルの中、五穀豊穰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。豊穰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、地域を育てて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。



## ストーリーの構成文化財一覧表

番号	文化財の名称 (※1)	指定等の状況 (※2)	ストーリーの中の位置づけ (※3)	文化財の所在地 (※4)
①	賀茂泉酒造 か もいずみしゅぞう	国登録	大正元年創業。西条酒蔵通りの東端に位置する。西国街道に面した主屋から続く離れには松の一枚板による門が厳かに建つ。	
②	賀茂鶴酒造 か もつるしゅぞう	国登録	明治6年、西国街道に面した1号蔵で創業。山陽鉄道の西条駅誘致を主導した。明治30年、2号蔵を創業し、大正8年には敷地を拡大し3号蔵、4号蔵を増築、山陽鉄道を引き込み、近代化を図る。	
③	亀齢酒造 かめいしゅぞう	国登録	明治31年創業。西国街道に面し、西條鶴醸造の東側3軒挟んで建つ。門の脇に建つ小さな洋館が大正期の雰囲気をよく伝える。	
④	西條鶴醸造 さいじょうつるじょうぞう	国登録	明治39年創業。賀茂鶴酒造1号蔵の東に隣接する。離れの3階に隠れ家のような洒落た洋間を設ける。限られた敷地を有効に活用している。	
⑤	山陽鶴酒造 さんようつるしゅぞう	国登録	大正元年、現在の蔵元が銘柄を受け継ぎ創業。西条駅西側地区に唯一残る酒蔵。	
⑥	白牡丹酒造 はくぼたんしゅぞう	国登録	延宝3年創業と伝わる市内に残る最古の蔵元。延宝蔵には創業期の蔵が残り、天保蔵の主屋は豪壮な江戸時代の町家を偲ばせる。宿場町での酒造の歴史を今に伝える酒蔵である。	
⑦	福美人酒造 ふくびじんしゅぞう	国登録	大正6年、全国から出資者を募り「西條酒造株式会社」として創業。山陽鉄道沿線の広大な敷地に恵比寿蔵、大黒蔵の2箇所蔵が建つ。大黒蔵には酒蔵群で最も高い煙突が聳える。	
⑧	旧石井家住宅 きゅういししいけじゅうたく	国登録	西国街道に面した酒造家の居宅。「西条格子」と呼ばれる特有の千本格子が美しい。	
⑨	小島屋土蔵 こじまやどぞう	国登録	賀茂鶴酒造の創業家木村家の土蔵。天保7年の建築。	

⑩	みうらせんざぶろうどうぞう 三浦仙三郎銅像	未指定	明治9年から酒造業を始め、幾度もの失敗にもくじけず「百試千改 <sup>ひやくしせんかい</sup> 」を重ね、科学的な手法でいわゆる軟水醸造法を完成させた。	
⑪	かいじょうほうじつせんろくそうこう 改醸法実践録草稿	未指定	明治31年、三浦仙三郎が著した軟水醸造法の指南書の自筆草稿。	
⑫	みうらせんざぶろう 旧三浦仙三郎別荘	未指定	吟醸酒の技術のもととなった軟水醸造法を開発した三浦仙三郎の別荘。高台の別荘からは町並みの向こうに瀬戸内海が広がる。	
⑬	みうらせんざぶろう 三浦仙三郎の墓	未指定	吟醸酒製造技術の基礎となったいわゆる軟水醸造法を開発した三浦仙三郎の墓。	
⑭	みうらせんざぶろうけんとくひ 三浦仙三郎顕徳碑	未指定	大正10年に建立の三浦仙三郎の銅像が戦時供出されたため、その跡地に昭和28年に建てられた石碑。銅像記は当初のものが残る。	
⑮	れんこうじ 蓮光寺	未指定	三浦仙三郎の菩提寺。仙三郎の墓及び顕徳碑が立つ。	
⑯	きたけりいち 佐竹利市銅像	未指定	米どころ西条で精米機メーカー、佐竹機械製作所(現サタケ)を創業。明治41年金剛砥石を使用した画期的な竪型精米機を開発し、その後の吟醸酒誕生に影響を与えた。	
⑰	41ねんしきだい せいこくき 特許文書 特許文書	未指定	明治41年、佐竹利市が発明した循環式佐竹第2精穀機の特許文書。	
⑱	はしづめきよし 橋爪陽銅像	未指定	醸造技術者として、杜氏の養成、品評会審査方法の改善に努めるとともに、広島県醸造試験場の設立に尽力し、広島県の酒造技術を高めた。	
⑲	きゅうひろしまけんじょうぞうしけんじょう 旧広島県醸造試験場 さいじょうせいしゅじょうぞうじょう 西条清酒醸造場	国登録	昭和3年西条町の酒造家たちによって誘致され、醸造技師橋爪陽が初代場長を務めた。酒米、酵母、杜氏の育成等、広島県内の酒造を永年にわたりリードした。瀟洒な洋館造の事務所棟が美しい。	
⑳	さかきやまはちまんじんじや 神山八幡神社	未指定	明治40年、三浦ら酒造家の尽力で改修された大規模な神社。三浦仙三郎の銅像をはじめ、酒造にまつわる寄進物が多い。	
㉑	さかきやまはちまんじんじやまつおじんじや 神山八幡神社松尾神社	未指定	明治40年頃建てられた酒造の神を祭る社殿。酒造家らの信仰が篤い。	

22	あまつれきし民俗資料館内 安芸津歴史民俗資料館内 酒造関係資料	未指定	三浦仙三郎が改醸法を確立するために使用した温度計を始めとする、酒造用器具等の酒造関係資料。	
23	いまだしゅぞう 今田酒造	未指定	明治28年創業の三津地区の蔵元。三浦仙三郎以来の酒造の伝統を受け継ぐ。豪壮な二階門が出迎える。	
24	つかしゅぞう 柄酒造	未指定	文化2年創業の三津地区の蔵元。三浦仙三郎以来の酒造の伝統を受け継ぐ。蔵の窓からはかすかに潮風が舞い込む。	
25	かわた よいちしょうとくひ 川田与市彰徳碑	未指定	川田与市は、三浦仙三郎の愛弟子で名杜氏として知られ、広島杜氏の育成に尽力した。碑は旧三浦酒造の前に立つ。	
26	とのほたせいのすけしやおん ひ 殿島政之助謝恩碑	未指定	殿島政之助は、三浦仙三郎の愛弟子で名杜氏として知られ、各種品評会で受賞するとともに、多数の門弟を育成した。	
27	しせいろうく 至誠録	未指定	三浦らが創った三津杜氏組合の行動規範を記した手帳。現在は広島杜氏組合に引き継がれている。	
28	のりとやまはちまんじんじやまつおじんじや 祝詞山八幡神社松尾神社	未指定	かざはや地区の鎮守祝詞山八幡神社の撰社。杜氏たちの篤い信仰を集めた。	
29	しげまつじんじや 重松神社	未指定	木谷地区の鎮守社。杜氏の信仰篤く、杜氏たちの出発祈願祭、帰郷奉告祭が行われていた。境内に杜氏の寄進した大釜が設置されている。	
30	あかつち 赤土のじゃがいも畑	未指定	酒蔵の煙突に使われた赤レンガの原料となった良質の赤土は、じゃがいもの生育に適し、名産のじゃがいもの畑となっている。	
31	いぐらづく 居蔵造りの民家	未指定	米どころ賀茂台地を代表する民家の建築様式。釉薬のかかる赤瓦の屋根に鯨が飾られる豪壮な民家は、城郭の櫓を想わせる。	
32	あまきこくぶんじ 安芸国分寺	国史跡	奈良時代に建てられた国分寺の一つ。「国華」として国中で最もよい場所を選ばう命ぜられて建てられた。現在も法灯を守る。周辺は安芸国分寺歴史公園として整備されている。	
33	いしがみはちまんじんじや みはかりしんじ 石神八幡神社の神量神事 祭	未指定	甕に清水と蒸米と米麴を入れてできる酒によって豊凶をはかる年占神事。	
34	かねみつしゅぞう 金光酒造	未指定	明治13年創業。西条盆地南部の田園地帯に位置し、赤瓦の酒蔵と赤レンガの煙突が緑によく映える。	

⑳	とんど	未指定	市内全域で行われる五穀豊穡を願う正月行事。竹や木を組み合わせて櫓を造り、火を放つ。高いものは10mにも及ぶ。	
㉑	御建神社 <small>みたてじんじや</small>	未指定	古くは祇園社と呼ばれ、鉄道の開通に伴い現在地に移転した。西条の酒造家の信仰を集める。	
㉒	松尾神社 <small>まつおじんじや</small>	未指定	御建神社の摂社。西条の酒造家らにより、昭和初年に酒の守護神京都伏見の松尾神社の分霊を勧請し、建てられた。	
㉓	美酒鍋 <small>びしゅなべ</small>	未指定	西条の蔵人の賄い料理が発祥。鶏肉、豚肉、野菜などを日本酒だけで煮たもの。古くは「びしょ鍋」と呼ばれた。「びしょ」は蔵人のこと。	
㉔	杜氏鍋 <small>とうじなべ</small>	未指定	「杜氏の里」安芸津でかつて杜氏たちが賄いとして食べていたことから名前がついた。酒粕と味噌仕立てで新鮮な魚や野菜が豊富に入る。安芸津を代表する郷土料理	
㉕	樽煎餅 <small>たるせんべい</small>	未指定	酒造が盛んになった西条で生まれた、酒樽の型に焼かれた煎餅。小麦粉、砂糖、はちみつ、水飴を練った大正5年創業当時の味を守る平田屋の樽煎餅は西条酒蔵通りを代表する銘菓。	
㉖	樽最中 <small>たるもなか</small>	未指定	酒樽型の最中生地に清酒や酒粕を練り込んだ白餡が挟まれる。大正元年創業のさくらやの樽最中が代表的。	
㉗	酒饅頭 <small>さけまんじゅう</small>	未指定	清酒やにごり酒を練り込んだ生地を使った饅頭。昭和33年創業の福富堂の酒饅頭はその代表。伝統の味を今も守る。	

(※1) 文化財の名称には適宜振り仮名を付けること。

(※2) 指定・未指定の別、文化財の分類を記載すること(例：国史跡、国重文(工芸品)、県史跡、県有形、市無形等)。

(※3) 各構成文化財について、ストーリーとの関連を簡潔に記載すること(単に文化財の説明にならないように注意すること)。

(※4) ストーリーのタイプがシリアル型の場合のみ、市町村名を記載すること(複数の都道府県にまたがる場合は都道府県名もあわせて記載すること)。

## 構成文化財の写真一覧

① 賀茂泉酒造



④ 西條鶴醸造



② 賀茂鶴酒造



⑤ 山陽鶴酒造



③ 亀齢酒造



⑥ 白牡丹酒造

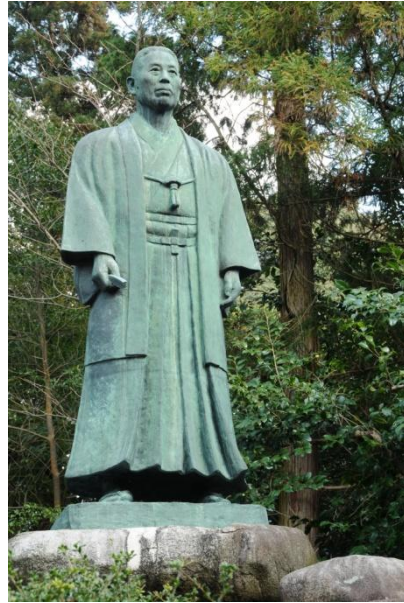


※複数ページにわたっても可

⑦福美人酒造



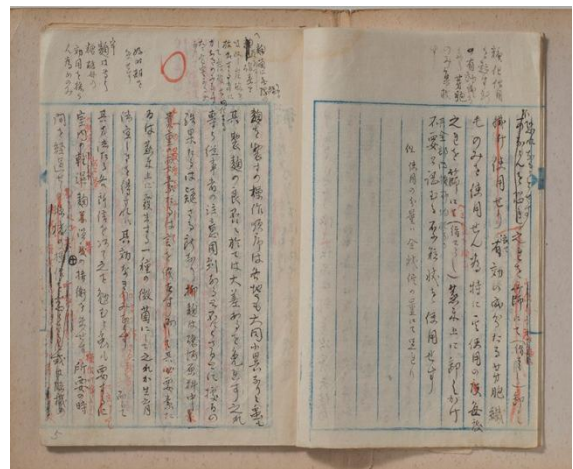
⑩三浦仙三郎銅像



⑧旧石井家住宅



⑪改醸法実践録草稿



⑨小島屋土蔵



⑫旧三浦仙三郎別荘



⑬三浦仙三郎の墓



⑮蓮光寺



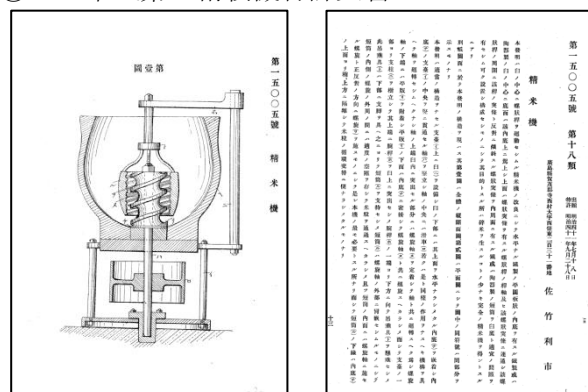
⑯佐竹利市銅像



⑭三浦仙三郎顕徳碑



⑰41年式第2精穀機特許文書



⑱ 橋爪陽銅像



㉑ 榊山八幡神社松尾神社



⑲ 旧広島県醸造試験場西条清酒醸造場



㉒ 安芸津歴史民俗資料館内酒造関係資料



⑳ 榊山八幡神社



㉓ 今田酒造

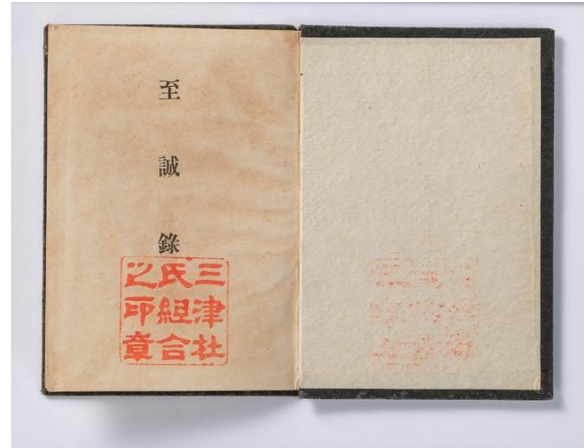




㉔ 柄酒造



㉗ 至誠録



㉕ 川田与市彰徳碑



㉘ 祝詞山八幡神社松尾神社



㉖ 殿皇政之助謝恩碑



㉙ 重松神社



㊿赤土のじゃがいも畑



㊿石神八幡神社の神量神事祭



㊿居蔵造りの民家



㊿金光酒造



㊿安芸国分寺



㊿とんど



③⑥ 御建神社



③⑨ 杜氏鍋



③⑦ 松尾神社



④① 樽煎餅



③⑧ 美酒鍋



④① 樽最中



④② 酒饅頭

