

問い合わせ先

- 東広島市教育委員会文化課
〒739-8601
広島県東広島市西条栄町8-29
(東広島市役所北館2階)
TEL:082-420-0977
- 東広島市産業部観光振興課
〒739-8601
広島県東広島市西条栄町8-29
(東広島市役所本館8階)
TEL:082-420-0941
- 東広島市観光案内所
〒739-0001
広島県東広島市西条町西条475-2
(JR西条駅2階)
TEL:082-430-7701
- 西条酒蔵通り観光案内所
〒739-0011
広島県東広島市西条本町17-1
(くぐり門)
TEL:082-421-2511
- (公社)東広島市観光協会
〒739-0025
広島県東広島市西条中央7丁目23-35
TEL:082-420-0310
- 福富町観光協会
〒739-2303
広島県東広島市福富町竹仁505-1
(竹仁地域センター内)
TEL:082-435-2301
- 安芸津町観光協会
〒739-2402
広島県東広島市安芸津町三津1649-1
(安芸津町商工会内)
TEL:0846-45-4141



交通アクセス



新幹線利用		バス約20分		西条		岡山		新大阪		東京	
博多	のぞみ	広島	のぞみ	広島	のぞみ	岡山	のぞみ	新大阪	のぞみ	東京	
	約1時間5分		約1時間3分		約1時間4分		約44分		約2時間33分		
高速道路利用		中国自動車道		広島北JCT		岡山		新大阪		東京	
福岡方面		広島北JCT	24.3 km	志和IC	11.0 km	西条IC	4.9 km	高屋JCT・IC	6.2 km	河内IC	神戸JCT
		山陽自動車道									大阪方面
飛行機		JR山陽本線		西条		白市		三原		尾道	
広島	約35分	西条	約10分	白市	約28分	三原	約14分	尾道	約1時間50分	約1時間20分	約1時間20分
		西条エアポートリムジン	約25分						札幌	仙台	東京
											沖縄

※上記交通機関の時間等は、変更になる場合がありますのでご了承ください。

<http://www.city.higashihiroshima.lg.jp/> 東広島

掲載の内容は平成30年1月現在のものです。データ等に変更が生じる場合がございますので、あらかじめご了承ください。発行:東広島市教育委員会文化課(平成30年1月)

比類なき

Higashihiroshima City
SAKE Breweries Guide Book

酒蔵集積地



Higashihiroshima City

日本酒のまち、まちなか酒蔵集積地。

吟醸酒発祥の地 東広島

五感で感じる酒文化

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水蒸気とともに通り全体を包んでいく。

明治40(1907)年からの全国清酒品評会で上位を席巻した広島酒。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。

1 まちの 暮らしと隣り合う 酒蔵群

JR西条駅そば、街道沿いの東西1kmに軒が連なる
7つの酒造会社の大きな酒蔵群。
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」。

2 まちなか 酒蔵集積地を生んだ “知”の力

第一の男「三浦仙三郎」、第二の男「佐竹利市」、
第三の男「橋爪陽」。彼ら3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いた。

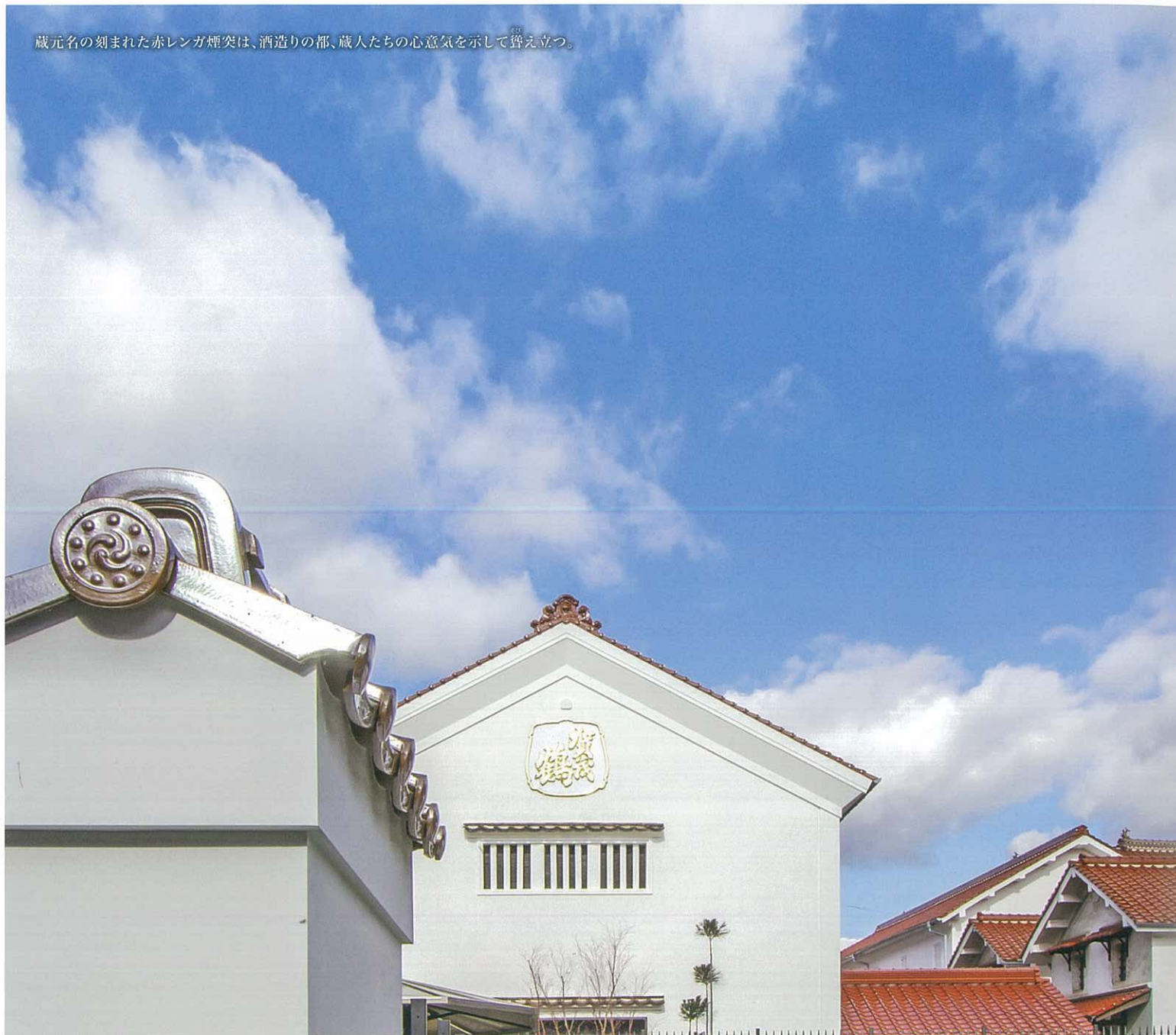
3 酒文化発展の 素養を有していた “地”の力

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、
南北を一つに繋ぐ。

4 酒文化と共に 生きる。 これまでも、これからも

東広島の酒文化。その核にある、吟醸酒を生んだ
杜氏と技術者、吟醸酒を愛し育て続けた
蔵人たちの思いを受け継ぎ、
東広島の宝は未来に
繋がれていく。

蔵元名の刻まれた赤レンガ煙突は、酒造りの都、蔵人たちの心意気を示して聳え立つ。



まちなか酒蔵集積地

1 まちの暮らしと隣り合う 酒蔵群

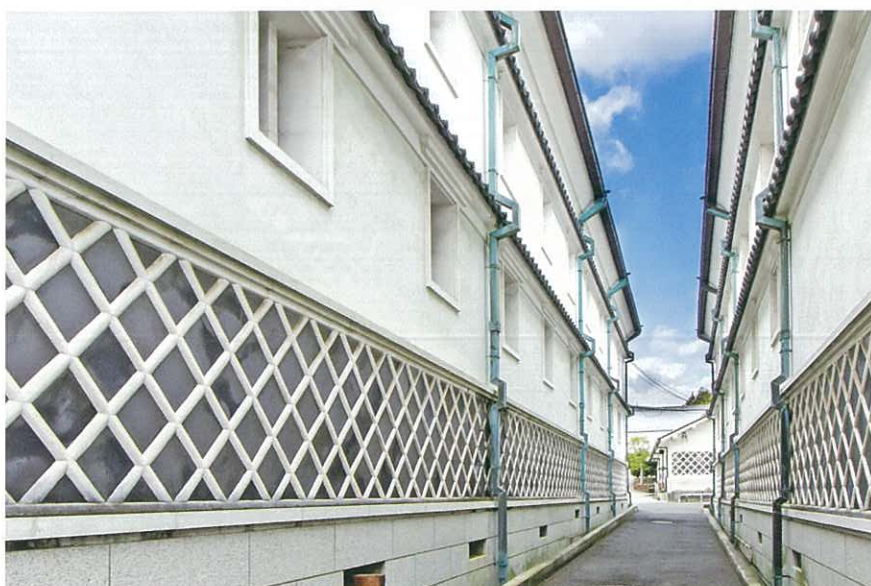
「西条酒蔵通り」に林立する赤レンガの煙突、建ち並ぶ白壁や白と黒のコントラストが美しいなまこ壁、軒下に吊るされた大きな杉玉。この独自の空間で酒造りに心血を注いできた蔵人たちは、良きライバルとして競い合い、高め合い、個性を磨き合ってきた。西条酒蔵通りは、まちなかにありながら昔と変わらぬ時を刻み続ける。



各蔵元の井戸から汲みだされる仕込み水も、飲み比べ。

酒都のシンボル、赤レンガ煙突

蔵の間から高さを競うように青空に突き出る12本の赤レンガ煙突は、最も高いものは27m、9階建てのビルの高さ。煙突上部には、赤レンガから浮き立つようにくっきりと、白字で各蔵元の名が刻まれ、蔵人たちの心意気を示して聳え立つ。



通りに一歩入れば、そこはまちの喧噪を忘れる異空間。

酒蔵の赤瓦に頂く鯰。
堂々とした威厳と風格が漂う。



新酒の完成を知らせる杉玉。もともとは酒の神様に感謝を捧げたもの。



平成30(2018)年3月1日にオープンを迎える西条本町歴史広場。「西条酒蔵通り」とその周辺地域の歴史や文化を学ぶことができる場所として整備された。



かつて醸造試験場であった「酒泉館」は、人々の憩いの場に。建築当時流行していた腰折れ屋根が特徴的。

東広島の宝

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は酒は上位を席卷。この銘酒造りに、日本酒のまち東広島を舞台に三人の男の人が登場した。

三浦仙三郎

東広島市の南端、安芸津で生まれた仙三郎は、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。この技術が、風味の上品な酒「吟醸酒」のルーツとなり、内陸部の西条酒蔵通りに伝わった。



佐竹利市

西条酒蔵通りのほど近くで誕生した利市は、楕円形のお米の中でも、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。この精米機により、日本酒の風味が飛躍的に増すこととなった。



橋爪陽

仙三郎と利市の技術を吟醸酒造りの確かな技術として広めたのが、国の醸造技師であった陽。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酒造業全体の発展に大きく貢献した。



佐竹縦型金剛砂精米麦機

利市の開発した精米機。そのレプリカが西条酒蔵通りに展示されている。



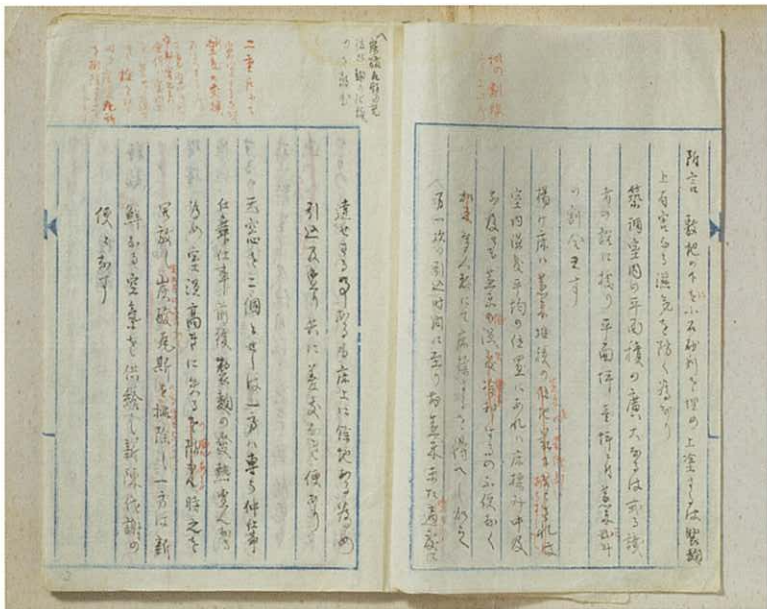
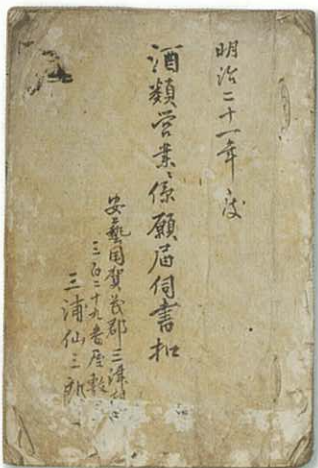
蒸しあがった酒米に麹菌をふりかけ、まんべんなく混ぜ合わせる丁寧な手作業、「床もみ」。

酒造りとも関係の深い安芸津町・櫛山八幡神社の境内にある酒甕は、三浦仙三郎が寄進したもの。



吟醸酒発祥の歴史を、今に繋ぐ

吟醸酒造りの幕を開けた三人の男をはじめとする東広島の杜氏と技術者たち。その功績は、東広島各地で今も目にすることができ。伝統をつなぎ、時をつなぎ、人をつなぎ。東広島の歴史は、酒造りとともにある。



明治31(1898)年、三浦仙三郎が著した軟水醸造法の指南書草稿。20年の歳月をかけた研究の集大成。(株式会社 今田酒造本店所蔵)



個性を競い合い、
味わいを高め合ってきた、
東広島市の酒蔵の門構え。



サワサワと風になびく緑の稲は、実りの秋には黄金色の波へと変わり、豊かな景観を見せる。



西条酒蔵通りの北東に位置する安芸国分寺。



豪華な鯉を頂く赤瓦の農家は、
この土地特有の「居蔵づくり」。



古くから瀬戸内の要港であった安芸津港。この地で詠まれた歌が万葉集に残る。



穏やかな瀬戸内海で育まれた安芸津の牡蠣は、
潮の香りをたっぷりと含みふくよかな味わい。



初夏、赤崎海岸のじゃがいも畑は、一面に咲く愛らしい白い花で満たされる。

南北を貫く酒文化 3 酒文化発展の素養を有していた“地”の力

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つにつなぐ。仙三郎の出身地、南部の安芸津には、今も杜氏の里として、仙三郎の技と精神を継承した丁寧な酒造りを続ける2軒の蔵元がある。安芸津から北上し、西条酒蔵通りに向かうと、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(あきのくに／広島県の西半分)最大の穀倉地帯。今も酒米作りで酒文化を支えている。

田園地帯の中心に発展してきた、西条酒蔵通り
酒蔵通りのすぐ近くに、古代の佇まいがうかがえる「安芸国分寺歴史公園」がある。安芸国分寺は、酒蔵が集積する1千年前、「良きところ」を選び建立すべし」という聖武天皇の詔(天平13(741)年)により造られた。そのころより、この地域は「良きところ」だったのである。



東広島の名物料理「美酒鍋」。もともと蔵人たちの脂い料理であり、利き酒に影響のないようにとシンプルな味つけ。



新酒香る時季の「春の西条 醸華町まつり」では、蔵見学や蔵元での利き酒などを満喫できる。



万葉集ゆかりの地であり、特産品の宝庫でもある安芸津地域のお祭り。



毎年7月、安芸津町の「祇園祭」では、安芸津駅前の御旅所から素鷲神社まで大名行列が練り歩く。

酒文化と共にある暮らし

4 酒文化と共に生きる

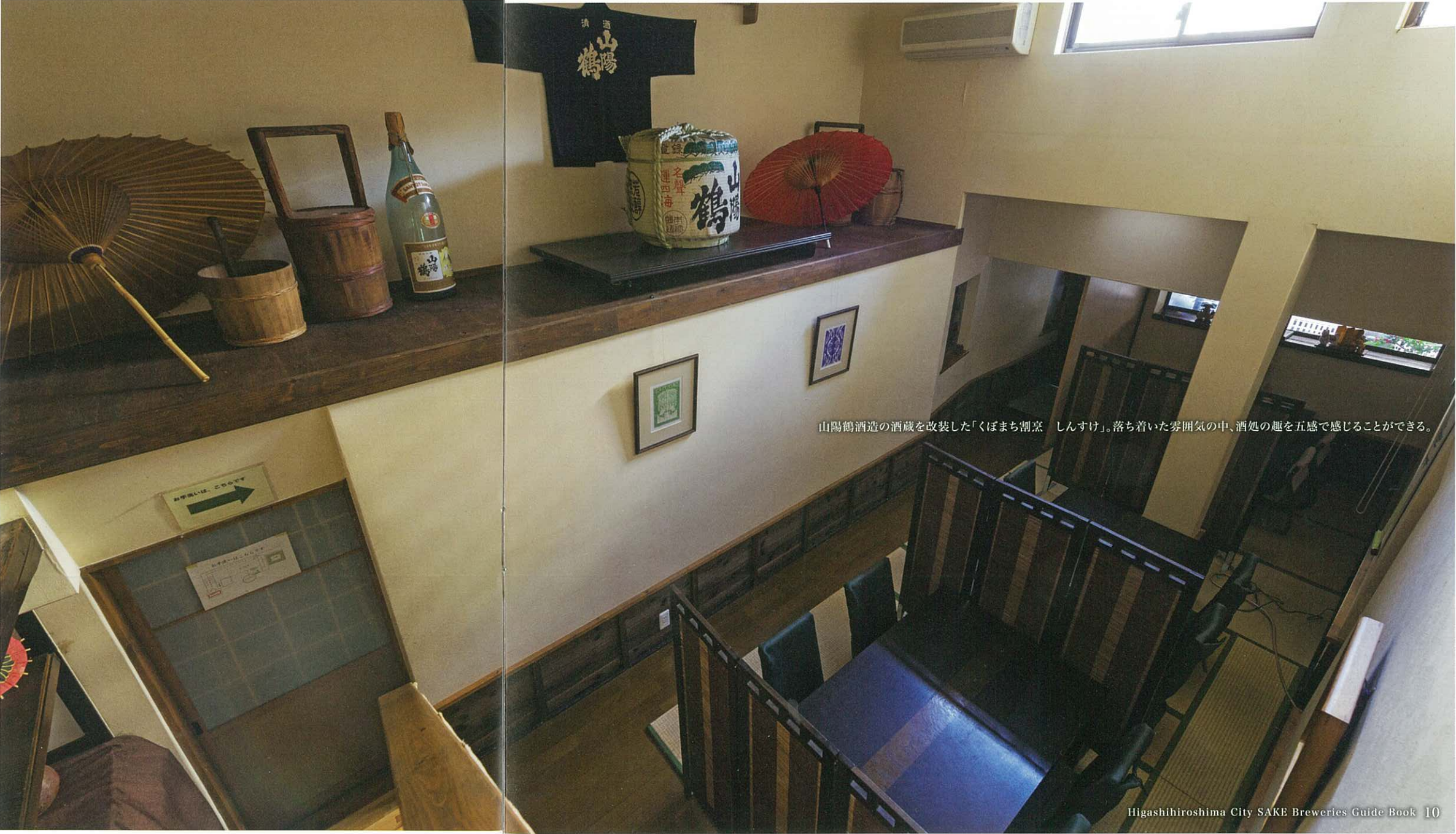
これまでも、これからも

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人たちの思い。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ゆく。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。



米づくりと酒造りの暦が流れる東広島

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恒例化。また、「酒まつり」は、毎年25万人の人で賑わう“みんなで楽しむ祭り”として暮らしの中に溶け込む。人々の暮らしは酒文化とともにある。



山陽鶴酒造の酒蔵を改装した「くぼまち割烹 しんすけ」。落ち着いた雰囲気の中、酒処の趣を五感で感じることができる。

酒造りの歴史は未来へ続く ～守り、育む酒文化～

知り、守り、伝える、「私たち」のまちの酒文化



子どもボランティアガイド

子どもたちが自分の暮らすまちの魅力を発見し、東広島市の誇る酒文化を未来につなげていくための取組。子どもたちは、ガイドの勉強からマップ作りなどを「子どもガイド講座」で学んだ後、西条酒蔵通りのガイドとして活躍する。



東広島ボランティアガイドの会

東広島市観光協会が開催するガイド養成講座の修了生により平成9年に設立され、現在、60人で活動を行っている。毎月10日には無料で酒蔵通りを案内する「酒蔵のまち てくてくガイド」を実施するなど、東広島市の日本酒文化や歴史的な魅力を発信している。



日本遺産認定推進 こども大使

「吟醸酒発祥の地 東広島」をテーマに日本遺産認定をめざす東広島市は、市の活動をサポートすることも大使を募集。東広島市立西条小学校5年生197人、同三津小学校6年生26人が、東広島市日本遺産認定推進こども大使に認定された。

独立行政法人 酒類総合研究所

醸造に関する研究や研修・鑑定評価などを行う、日本で唯一の酒類の国立研究機関。これまで100人を超える全国からの研究生が酒造技術を学んだ。



西条・山と水の環境機構

西条酒造協会の売上げの一部を拠出した基金による事業。東広島やその周辺の文化や産業を育んできた水をいつまでも享受し、美しい故郷を次の世代へ手渡していくことを使命としている。



酒文化を生んだ風土

西条盆地の天恵の水

龍王山からの伏流水は、酒蔵通りの地下にある岩盤の下まで約10～15年かけて流れ着き、鉄分が少なく、ミネラル分を含んだ酒造りに最適な水となる。



三ツ城古墳

第1号古墳は、鍵穴の形をした前方後円墳で、全長約92m、後円部の直径約62m、高さ約13m、前方部先端の幅約66mの大きさ。広島県最大の古墳。



安芸国分寺

奈良時代、聖武天皇によって全国に建立された一國一寺の寺院で、安芸国（現在の広島県の西部地域）では西条に建立された。



酒米

東広島市中心部から北へ10km、標高350mの高原盆地に位置する「造賀」では、「日本酒原料米の主産」と呼ばれる山田錦を栽培している。



酒造りの暦と共に ～東広島の歳時記～

↑ 美味し酒を育む寒造り



杉玉 新酒の完成

新酒完成のサインである杉玉に、まちの人々は心を動かす。もともとは酒の神様に感謝を捧げるものだったとされる。



酒造祈願祭

酒蔵通りの蔵元は、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。

- 酒まつり〔西条〕
- 酒造り開始〔西条、黒瀬、安芸津〕
- アクアフェスタin福富〔福富〕

- 各酒蔵で新酒初絞り〔西条、黒瀬、安芸津〕

- 春の西条 醸華町まつり〔西条〕
- 西条清酒品評会〔西条〕



美酒鍋

元は蔵人たちの贈り料理だった東広島の郷土料理・美酒鍋は、子どももお酒の苦手な人も味わえる。



酒粕

酒どころならではの、店先に並ぶ濃厚で香り高い酒粕は、漬物やサラダなど、家庭ごとの味で楽しまれている。



↑ 豊かな海・山・里の恵



西条柿

約800年前、西条町の長福寺が発祥の地とされる西条柿。最新の技術で渋抜きされたきめ細やかで上品な甘み、原産ならではの独特の風味が人気。



カキ

東広島の南部・安芸津のカキは、広島県内でも一番早い時期から水揚げ。瀬戸内のおだやかな海でふくやかに育ったカキは、香りも味も抜群。



ジャガイモ

沿岸沿いの赤土と温暖な気候がつくるコクと粘り気。品質と価格で「評価の高いジャガイモ」とされ、広島県内はもちろん、県外からも人気を集める逸品。



ビワ

安芸津町は、中国地方随一のビワの産地。露地・ハウスともに品質が高く、高価な贈答用にもなっている。