

西国街道

『西国街道』というのは江戸時代における山陽道の呼び名です。中世まで山陽道は大宰府と都を結ぶ唯一の大路でしたが、江戸時代になると脇街道とされ、その名を「西国街道」と呼ばれるようになりました。

慶長 5(1600) 年、関ヶ原の戦いに勝った徳川家康は全国支配への基礎を固めて、翌慶長 6(1601) 年から積極的な交通政策に着手していきました。

寛永 10(1633) 年、諸国の政情を視察のためにまわつてくる、大名家にとってはこわい幕府巡見使の浅野家御領内通行や、参勤交代制度の確立などをきっかけにして街道は整えられていきました。街道の道幅は 2 間半(約 4.5m)。1 里(約 4km)ごとに一里塚も設けられました。広島県内の宿場は 10 宿。東から神辺・今津・尾道・三原・本郷・四日市(西条)・海田・広島ご城下・廿日市・玖波でした。

現在の東広島市の中央に当たる位置にあった、四日市次郎丸村は、かつて、「四日市」と呼ばれ、御茶屋と呼ばれた本陣や脇本陣が設けられ、賑わっていました。

西国街道の四日市付近は明治の中頃には「西条」と名を変えて、町の真ん中に鉄道を引き込み、停車場（駅）をつくりました。これを機会に街道沿いで酒造りが盛んになりました。

## 酒蔵通りを散策

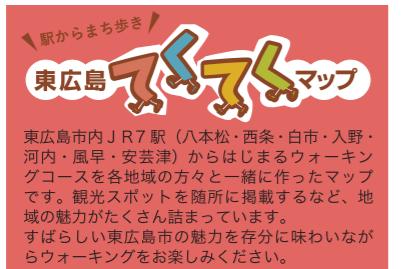
酒蔵通りと呼ばれる西条駅前一帯は、軒を連ねる酒蔵の白壁やなまこ壁と、赤レンガの煙突が織り成す風情ある町並みが続きます。

現在でも、酒造りを続ける老舗8蔵元が各蔵独自の「西条酒」を造り出しています。

酒蔵を改装したカフェや料理店もあり、酒蔵見学や試飲を楽しみながら、日本を代表する銘醸地の一つ、西条の町並みをゆっくりと散策してみましょう。

### 酒都西条の名物料理「美酒鍋」

現在、西条の名物料理となっている美酒鍋は、昔は酒の仕込み時期の蔵人のまかない料理として、各蔵元ごとにそれぞれの材料と調理方法で作られていました。美酒鍋の作り方は、ニンニクを炒め、鶏肉、砂ずり、コンニャク、白菜、タマネギ、にんじん、白ネギ、ピーマン等の野菜を入れ、酒と塩コショウで味つけするものでシンプルな鍋料理です。アルコール分はとびますので、お酒が苦手な方やお子様も安心して食べられます。



- ①八本松八十八石仏巡り
- ②西国街道でくても 西条～八本松
- ③西条 銘酒を育むまちと山
- ④西条 3国史跡を巡る
- ⑤黒瀬川自然散策 西条編
- ⑥歴史と文化のまち 白市
- ⑦入野 篠伝説と竹林寺参詣
- ⑧山と清流のまち 河内
- ⑨潮風と歩く万葉の里 風早
- ⑩御蔵所と酒で栄えた港町 安芸津

作成：西条地区ウォーキングマップ作成実行委員会  
発行：東広島市（平成 24 年 3 月）

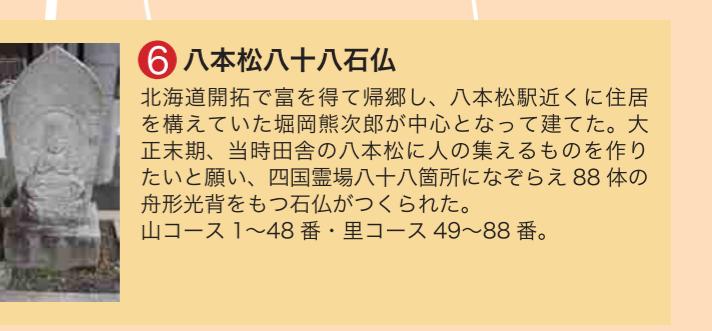
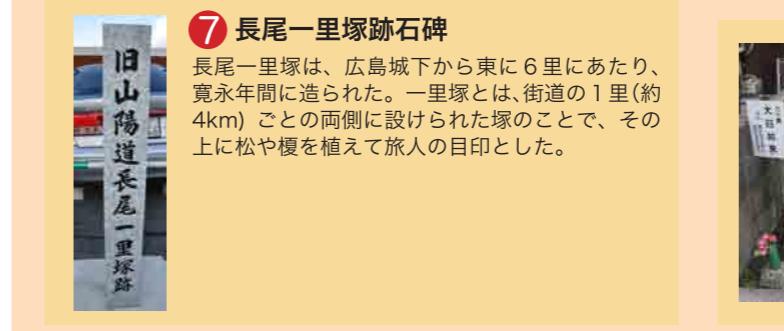
◎お問い合わせ  
・東広島市産業部商業観光課  
・社団法人 東広島市観光協会  
・JR 西条駅前観光案内所

tel.082-420-0941  
tel.082-420-0310  
tel.082-421-2511  
(平日10:00~16:00 休日(月曜日)



# 西国街道てくてく旅 西条～八本松

- 距離：9km (JR 八本松駅スタートの逆コースも可能です。)
  - 所要時間：約 3 時間





# 西国街道てくてく旅 西条～八本松

(JR 八本松駅スタートの逆コースも可能です。)

