



気分はほろ酔い。
酒蔵めぐり

さいごくかいどう

西国街道

平成13年度認定 / 広島県東広島市 / 酒蔵通りふあんくらぶ

酒都・西条。酒蔵通りにはいろんな時代が見え隠れ。

西条は奈良時代には安芸国分寺が建てられ、「四日市」の名が示すように江戸時代以前から市の立つ町でした。西国街道が参勤交代に利用されるようになると、広島藩の御茶屋(本陣)が設けられ、宿場町としてさらに発展しました。商家や旅籠が並び、賑わいが増すとともに、酒造りが盛んになり、明治時代以降は灘・伏見と並んで全国

に知られる酒どころに。

街道沿いには今も酒を造っている白壁の美しい酒蔵が並んでいます。西条には7社の蔵元があり、社名を大書した赤い煉瓦の煙突がまちのシンボルとなっています。

「嘉登屋小路」の碑のある一角で延宝3(1675)年に酒造りが始まったといわれる白牡丹酒造は、江戸末期と明治に造られた



白壁となまこ壁が美しい
白牡丹酒造延宝蔵



酒都ならではの赤レンガの煙突
のある風景

2つの蔵が見事です。

晩秋から冬にかけては仕込みのシーズンです。かすかに漂う新酒の香りに誘われて、小路を歩くと、なまこ壁の酒蔵に混じってペンキ塗りのレトロな洋館や立派な門構えの御茶屋跡など、歴史を感じる建物に出会えます。各蔵では見学をしたり、自慢の酒を試飲することもできます。また、それぞれに名前が付けられた仕込み水の井戸があります。

純度が高く、繊細で芳醇な西条の



酒蔵を巡ってそれぞれの蔵のきき水を

街道沿いに、
芳醇な酒を造る
醸造場が7社も。



御建神社



安芸国分寺

酒は、この良質の中硬水と酒米、寒冷な気候と澄んだ空気、長年の経験に培われた杜氏の技、そして酒の神様の采配、すべてが整って生み出されます。お酒ばかりではなく、名水の飲み比べをしてみるのも酒蔵めぐりの楽しみです。

毎年10月に開催される「酒まつり」には20万人を超える人が訪れ、きき酒や様々なイベントで賑わいます。酒造りをする蔵人のまかない料理「美酒鍋」や仕込み水で淹れたコーヒー、和洋菓子、各蔵のオリジナル商品など、お酒を飲まなくてもおいしいものやお土産がいっぱいです。

近所づきあいが復活、ちょっとした情報や地域の話題がおもてなしにつながります。



「西条ステキ委員会」事務局の田口綾子さん(左)と「東広島ボランティアガイドの会」会長の徳永京子さん(右)

歴史や文化をたどる観光に、食やお楽しみ情報があるともっと楽しくなります。さらに、地元の人々とふれあえたら、ますます深く印象づけられます。西国街道では「東広島ボランティアガイドの会」が酒蔵を中心に町を案内し、周辺の個人商店主の集まり「西条ステキ委員会」が周辺の地元情報を提供してまち歩きを楽しんでいます。昔ながらの近所づきあいを復活させ、そこで交わされるちょっとした情報や地域の話題がおもてなしにつながっているのです。観光客とふれあい、喜ばれることで、町じゅうに喜びの輪が広がっています。

