中国支部共同企画　酒蔵巡り　東広島市西条

あきの会・びんごの会の共同企画として、東広島市：西条酒蔵通りそぞろ歩きを実施しました

開催日時：2018年4月22日（日）10:00～12:00

参加者は以下の通り。　暑い日差しの中、お疲れ様でした。

左から 米田、細谷、眞田、金井、井上、高橋、守屋、波多野、川崎、戸田、得居(敬称略 朱色はあきの会の会員)

2 白牡丹酒造（ハクボタン）

延宝3（1675）年創業で、県内で古い歴史を誇る酒蔵。「白牡丹」は京の五摂家の一つ、鷹司家の家紋にちなんで命名。酒は甘口で、夏目漱石や棟方志功らが愛飲。

東広島市西条本町15-5　TEL082-422-2142

4 賀茂鶴酒造（カモツル）

広島を代表する酒蔵。昭和33年、全国に先駆けて始めた吟醸酒造りでは、全国のトップクラス。白壁の酒蔵群と昭和2年築のレトロな洋館が調和している。

東広島市西条本町4-31　TEL082-422-2121

6 福美人酒造（フクビジン）

全国の酒造業者らの出資で大正6年創業。優秀な杜氏を育てて全国の蔵元に送り出し、「西条酒造学校」と呼ばれた。年末の風物詩、干支ボトルの出荷数は、日本一。

東広島市西条本町6-21　TEL082-423-3148

7 賀茂泉酒造（カモイズミ）

大正元年創業。米と米こうじのみで造る純米酒の製造を全国でいち早くはじめ、広島を代表する純米酒メーカーに。芳醇な味わいと純米酒特有の山吹色が特徴。

東広島市西条上市町2-4　TEL082-423-2118

西条駅前案内ボード

酒蔵通りマンホール蓋

駅2階でガイド小平（こひら）さんの説明後出発

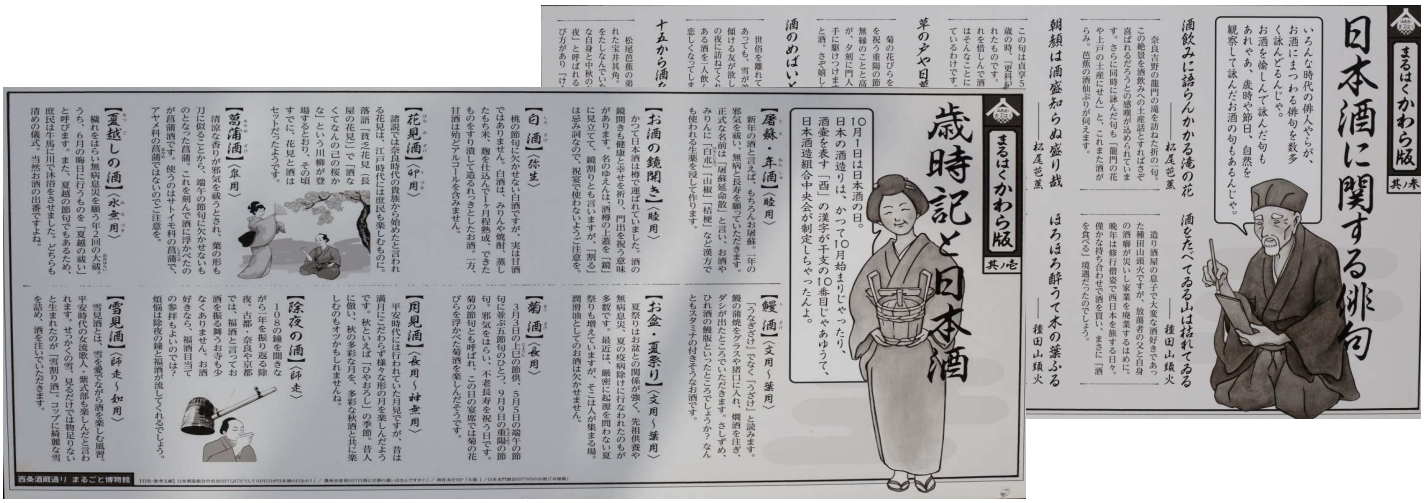
福美人　歴代首相の「國酒」色紙

加茂鶴 試飲・・・堪能しました

賀茂泉–酒泉館　試飲

白牡丹へ　こちらでも試飲

白牡丹　酒米の精米割合サンプル



まるはくかわら版 其ノ壱

日本酒に関する俳句

いろんな時代の俳人やらが、お酒にまつわる俳句を数多く詠んどるんじゃ。お酒を愉しんで詠んだ句もあれゃあ、歳時や節日、自然を観察して詠んだお酒の句もあるんじゃ。

酒飲みに語らんかかる滝の花　酒をたべてる山は招れてるる

——松尾芭蕉

奈良吉野の龍門の滝を訪ねた折の句。この絶景を酒飲みの士産話とすればさぞ喜ばれるだろうとの感慨が込められています。さらに同時に詠んだ句も「龍門の花や上戸の土産にせん」と、これまた酒がらみ。芭蕉の酒仙ぶりが伺えます。

鯛鯛は酒盛知らぬ盛り哉

——松尾芭蕉

この句は真冬（25歳の時、「夏目影」と呼ばれたものです。）を祝う重陽の節句。「夏目影」を相しんで酒はそんなことにしているわけです。

ほろほろ酔うて木の葉ふる

——種田山頭火

造り酒屋の息子で大変な酒好きであった種田山頭火ですが、放蕩者の父と百姓の酒癖が災いし家業を廃業するはめに。晩年は修行僧姿で西日本を旅する日々。僅かな持ち合わせで酒を買い、まさに「酒を食べる」境遇だったのでしょう。

まるはくかわら版 其ノ参

歳時記と日本酒

10月1日は日本酒の日。日本の酒造りは、かつて10月始まりじゃったり、酒豪を表す「酉」の漢字が干支の10番目じゃあゆうて、日本酒造組合中央会が制定しちゃったんよ。

【屠蘇・年酒】（陰月）

御年の酒と言えば、もちろんお屠蘇。一年の邪気を祓い、無病と長寿を願っていただきます。正式な名前は「屠蘇延命散」と言い、お酒や「桂皮」「山椒」など漢方で効われた生薬を浸して作ります。

【白酒】（弥生）

桃の節句に欠かせない白酒ですが、実は甘酒ではありません。白酒は、みりんや焼酎、酒したもち米、麹を仕込んで一月熟成、できたものをすり潰して濾され、きとしたお酒。一方、甘酒は純粋なアルコールを含みません。

【花見酒】（卯月）

諸説では奈良時代の貴族から始めたと言われる花見は、江戸時代には庶民も楽しむものに。落語「百三花見」で「酒がなくてなんの己の桜かな」という川柳が登場するとおり、その頃すでに、花見と酒はセットだったようです。

【菊酒】（長月）

3月3日の上巳の節供、5月5日の端午の節句に菖蒲酒、9月9日の重陽の節句に菊酒をたしなむ。中国では長寿を祝う日とされ、菊の節句とも呼ばれ、この日の宴席には菊の花びらを浮かべた菊酒を楽しんだそうです。

【月見酒】（長月～神無月）

平安時代には行われていた月見ですが、昔は満月にこだわらず様々な形の月を楽しんだようです。秋といえば「ひやおろし」の季節。昔人に倣い、秋の多彩な月を、多彩な秋酒と共に楽しむのもオツかもしれませんね。

【除夜の酒】（師走）

108の鐘を聞きながら一年を振り返る除夜。古都・奈良や京都では、福酒と言ってお酒を振る舞うお寺も少なくありません。お酒好きなら、福酒目当てで参拝もよいのでは？煩悩は除夜の鐘と福酒が流してくれるでしょう。

【雪見酒】（師走～如月）

雪見酒とは、雪を愛でながら酒を楽しむ風習。平安時代の流雅人、歌式弾を楽しんだと言われます。せっかくの雪、見るだけでは物足りないと生まれたのが「雪割り酒」。コップに結晶を雪を浮べ、酒を注いでいただきます。

【鰻酒】（文月～葉月）

鰻の精力をブラッシュアップ。ウナギ丼を注文すると、鰻酒が出たところ。ウナギ丼に入れ、鰻酒を注ぎ、ひれ酒の鰻版といったところでしょうか。なんともスタミナの付きそうなお酒です。

【お盆・夏祭り】（文月～葉月）

夏祭りはお盆との関係が強く、先祖供養や無病息災、夏の疫病除けに行なわれたのも多数です。最近は、厳密に起源を問わない夏祭りも増えていますが、そこに人が集まる場。潤滑油としてのお酒は欠かせません。

【菊酒】（長月）

9月9日の重陽の節句に東京五節句のひとつ。9月9日の重陽の節句。邪気を祓い、不老長寿を祝う日とされ、菊の節句とも呼ばれ、この日の宴席には菊の花びらを浮かべた菊酒を楽しんだそうです。

【夏越しの酒】（水無月）

穢（けがれ）を祓う無病息災を願う年中行事の大祓。うち、6月の晦日に行なわれるのを「夏越の祓（はらえ）」と呼びます。また、夏越の節句でもあるため、庶民は牛馬に休浴をさせました。こちらも清めの儀式。当然お酒の出番ですよね。

【菊酒】（長月）

清涼な香りが邪気を祓うとされ、薬の形ものとなった菊酒。これを朝ムシ酒に浮かべたのが菖蒲酒です。使うのはトキモ科の菖蒲で、アヤメ科の菖蒲ではないのでご注意を。

西条酒蔵通り まること博物館

ルート上のモニュメントの一部