

去る7月25日、古来より旧山陽道の中継地として栄え、江戸、明治時代より酒造りに適した気候と龍王山の伏流水の恩恵により「酒都西条」と呼ばれる西条酒蔵通りをゆっくりとまち歩きをしてきました。JRで西条駅へ着いたのが10時半過ぎで、駅の南側には東西1キロにも満たない通りの中に現在も7つの蔵元が並び、赤レンガの煙突や白壁やなまこ壁など風情のある街並みが続きます。



ここを訪れるのは7年前と4年前に続き3度目。酒蔵巡りの前に、まずは駅の北側すぐにある御建神社内にある「ききます のん太大明神」にこれまでのお酒の失敗談を聞いてもらうために参拝。



次は、駅より南へ歩いて5分の「お好み焼き 楽」で当店オリジナルの西条焼きというお好み焼きなどをいただきました。ここ西条では、4月より「東広島焼き」というご当地お好み焼きプロジェクトが始まっていて、特産品のお米を必ず使用しプラスねぎ、カキ、レンコン、地鶏などを1品以上使用したお好み焼き（配合はお店まかせ）もあります。ここでは、生ビール3杯で胃を清め、みそぎも完了していざ酒蔵巡りへ。



予定滞在時間3時間半のうちここまでで2時間を使ってしまい、残り1時間半で7つの蔵を巡り、試飲を楽しむにはあまりにタイトで無謀で、結局7つのうちの4つしか蔵巡りができませんでした。巡った蔵は、山陽鶴酒造、西條鶴醸造、亀齢（きれい）酒造、白牡丹酒造です。どの蔵も趣があり、外観はシンボルの赤レンガ煙突に赤瓦、白壁になまこ壁、内観は夏なのに薄暗く、空気がひんやりとして直射日光を限りなく避けている造りが印象的でした。



試飲は、一杯¥100~¥300、3 銘柄¥500で飲み比べなど、合計4蔵で8杯試飲しました。すっきりさわやかで辛口の酒や、お米の甘さを強調した酒、ほのかにバナナの香を感じる酒、日本酒度の数値だけでは、超辛口のはずなのになぜか甘みを感じてしまう酒など…。飲んだ中には無濾過で21度もある酒も試飲したので、7蔵全て巡ったらべろべろに酔っぱらって、またのん太大明神の世話になること必至ではないでしょうか。また酒祭りはもちろんのこと、冬には燗酒だけのコンテストがあるということです。



ここ西条酒蔵通りは、街並み全体が酒蔵博物館のようでもあり、お酒の飲めない方でも十分に満喫できますのでぜひいちど訪れてみてください。

