

# 東広島市 冬満載情報



・御来光（龍王山頂より）

## イベント

日程	名称	問合せ先
12月6日	市内探訪ツアー「産業観光」	東広島市観光協会 082-420-0310
1月1日	龍王山初登頂	東広島商工会議所青年部 082-420-0303
1月15日	安芸津かきまつり	安芸津漁業協同組合 0846-45-0050
1月15日	東ひろしま市新春駅伝競走大会	東広島市スポーツ振興課 082-420-0978
2月11日	東広島ロードレース大会	ロードレース大会実行委員会 082-422-9999
2月10日 ～3月19日	Higashihiroshima City Museum of Art	東広島市教育委員会 082-420-0977
毎月第3日曜	並滝こもれびの会	東広島市観光協会 082-420-0310
毎月4日	四日市	まちづくりくらし織り人 082-422-4413
毎月10日	酒蔵の街 てくてくガイド	観光協会西条駅前案内所 082-421-2511
毎土日祝	醸華町西条	

## 旬なもの

時期	名称	問合せ先
10月中旬～12月下旬	みかん	安芸津支所産業課 0846-45-1100
10月初旬～3月下旬	牡蠣	
11月初旬～1月下旬	もくずかに	河内支所産業課 082-437-1111

## ●2005 酒まつり第7回写真コンテスト



- 【推薦】（左）「未来夢みし」 村上千恵美  
 【特選】（中）「やんちゃ坊主」 仙波浩司  
 （右上）「出番前」 中村信之  
 （右下）「店先」 松浦恒雄



## まつり紹介



東広島商工会議所青年部  
会長 杉本昇さん

### 龍王山初登頂

元旦に開催する「龍王山初登頂」は、例年2,000人を越す参加者があり、来年には38回目を迎える青年部の恒例行事です。

午前5時30分に御建神社を出発し、約1時間かけ龍王山に登ります。山頂では、「大絵馬」に願い事を書き込み、初日の出を拝みます。また、甘酒・ぜんざいの振る舞いや、お年玉の配布、鏡開き、餅まき等で皆様をおもてないたします。

ぜひ多くの方にご参加いただき、一緒に新年をお祝いしましょう。

# 東広島 観光 NEWS

## 東広島市観光協会会報

社団法人東広島市観光協会  
〒739-0025 東広島市西条中央 7-23-35  
TEL (082)420-0310, FAX (082)420-0329  
URL <http://hh-kanko.ne.jp/>  
E-mail [info@hh-kanko.ne.jp](mailto:info@hh-kanko.ne.jp)

vol.2 2005 冬



・酒蔵通りライトアップ（写真：花岡稔さん）

## ●「酒まつり」を終えて（お礼）

新生東広島市となって初めての酒まつりが、10月8,9日の2日間、天候にも恵まれ、合計23万人のお客さまがおいでくださり、各会場とも大変な賑わいを見せました。酒まつりは今年で第16回目となりますが、今年も多くのお客様、市民による多大のご協賛（ご寄付）、協賛広告、会場のご提供、会場周辺の皆様のご理解、警察、消防、病院等によるご支援、実行委員会やボランティアの方々の昼夜を問わない準備／運営、園児から大学生、大人まで、あらゆる層の方々のイベントへの積極的参加等々、多数の方々のご支援、ご協力により開催することができました。ここに改めて、お礼を申し上げます。まだまだ、解決すべき課題を沢山抱えておりますが、多くの仲間が集い楽しむ酒をテーマにした郷土のまつりとして、どうぞ引き続き、ご支援、ご協力、ご指導のほどよろしくお願い申し上げます。誠にありがとうございました。



・酒まつりメイン会場入口

2005 酒まつり大会委員長 蔵田 憲

## ●酒蔵通りに臨時無料休憩所：平成 17 年 10 月 15 日～ 12 月 25 日の土・日・祝

広島県大型観光キャンペーンの重点期間中、酒蔵通りへの来訪者へのサービスのため、臨時無料休憩所を設置しました。ボランティアガイドによる観光案内、無料ガイド（土日祝 10 時 30 分～、13 時 30 分～）も実施しています。また、特産品も購入できるよう、地元業者と連携し、お酒を使ったお土産販売も行っています。平均で 1 日 100 名程度の来場者があり、酒蔵観光客も昨年の約 2 倍に増えています。



場所：吟古館（西条本町 9-20）  
1873 年創業の木村酒造場として建築。2000 酒まつりに機に市民団体がイベントに使うようになり、「吟醸酒の古里」の意味も込めて「吟古館」と名づけられた。

## ●アザレアフェアリィ活動報告

10 月の酒まつりの交代式にて第 5 代アザレアフェアリィがデビューしました。交代式では、新アザレアフェアリィ 3 名の共通の趣味が音楽ということで、初めての試みとして楽器演奏が披露されました。また、11 月には、わいわい祭、安芸津フェスティバルにて活躍されました。



・交代式ステージでの演奏

## ●市内探訪ツアー「安芸津の旅」実施

万葉の里・杜氏の里「安芸津町」をテーマにバスツアーを開催しました。参加者の方は、それにまつわる様々な場所を見学し、安芸津町の魅力に触れたのではないのでしょうか。リピーターも多く人気のこのツアーはボランティアガイドの企画で運営しています。このようなバスツアーを協会では年 5 回主催しており、12 月には市内企業等を巡る産業観光を実施しました。



・祝詞山八幡神社

## ●並滝こもれびの会（並滝寺湖周辺）

並滝こもれびの会は、自然観察とゴミ拾い等の清掃を中心に、毎月第 3 日曜日に活動しております。10 月には、山野草の苔玉作りに 65 人が挑戦し、11 月には、紅葉と木の実の観察に 20 名が参加しました。



・11 月：紅葉と木の実の観察

## ●観光協会協議会打ち合わせ会

平成 17 年 2 月に 1 市 5 町が合併し、新生東広島市が誕生しました。そこで観光に関しても、各地域の連携やネットワークの強化を図るために、観光協会協議会の設立を考えています。その前段階として、10 月 31 日に各協会の会長、副会長が集まり協議会事前打ち合わせ会を開催しました。その中で、観光協会のない黒瀬町にも是非この協議会に参加していただきたい。各町が一緒になり、新しい魅力ある観光協会にしていきたい。行政ともお互いに連携を取りながら、観光を市の魅力の 1 つとして、PR していきたいとの意見が交わされました。



## ●料理と日本酒

皆さんは日本酒を飲む時にどういった形で呑んでおられるでしょうか？なかには「お酒だけで楽しむ」という方もいらっしゃると思いますが、ほとんどは「食事をとりながら」という方が多いと思います。酒は料理を引き立て、料理は酒を引き立ててくれます。とはいいいながら、すべてのタイプのお酒がそうだとは言いきれないのも事実です。ですから、料理と楽しめるお酒をお求めになる方が賢明な選択であると思われます。

一般の方が日本酒を評価される時「香りが豊かで・サラリとした・酸度も少ない酒」は多くの場合その時は「呑みやすい」などと受けがよく美味しく感じられる方が今でも多くいらっしゃいます。しかし「では食事と合わせた時にはどうなのか？」となると、非常に厳しい状況になります。



香り豊か（過剰）なものは料理の風味の邪魔になりがちです。軽いサラリとしたお酒は料理との相性の幅が狭く（相性が限られ）、重厚な料理などにはお酒が負けて料理を引き立てることができません。また酸が低いと味に切れがなく、しばらく呑むうちに「ひつこく」なってしまいます。

とはいえ嗜好品なので好みもあり、「こういうお酒が入り口となって日本酒を飲み始めた」という方もいらっしゃるでしょう。また私たちの頭の中に「日本酒はこういったものだ、こうして呑まなければいけない」という固定観念ができてしまうと、それから外れたもの（例えば苦味・渋味・酸味など）は全部マイナスイメージでとらえてしまいます。

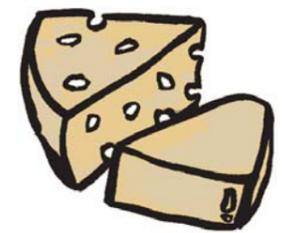
しかし実はこれらの複雑な味こそが、料理との相性を形成している要素でもあるのです。

固定観念をはずすと「これって案外合うな～」なんてことは結構あったりします。日本酒を造る過程で自ら乳酸を造り出す、「生（き）もと・山廃（やまはい）」系の日本酒（純米酒）のお燗は、チーズなどとの相性が良かったりします。しっかりと



た味わいがチーズの重厚さを受け止め、燗酒が口の中でチーズを溶かしクリーミーにしてくれた後、心地のよい酸で引き締めてくれます。また、我が郷土料理の美酒鍋は塩・コショウの味付けで淡白な料理という印象がありますが、素材は様々な食材が入っていて、思ったより複雑な味わいです。ですからお酒は複雑な味わいの中に適度の酸が有り、しっかりとした味わいのもの方が、お互いを引き立ててくれるはずですよ。

また近年、熟成した日本酒も密かに注目を浴びてきている気がしています。私が最近飲んだものの中に昭和 57 年に造られた純米酒というものがありました。23 年も経っているのに、まだまだ素晴らしい生命力を感じる逸品で「ドライシェリー」のような味でアボガドと非常に相性が良く、これからの日本酒の可能性を実感させられ、また日本酒の一面しか見ていなかった自分にも気付かされました。



日本酒は、結構広範囲な料理と楽しめるお酒です。日本酒の魅力は、良い意味で複雑さに有ると考えます。これらの味わいは料理を引き立てサポートし、自らも主張をし、アクセントを付け、味を切り、料理やお酒を進めてくれます。まだまだ私たちの知らない楽しい日本酒ワールドが広がっているのです。色々なタイプの日本酒や飲み方を自分なりに探していくのも、日本酒の一つの楽しみ方だと思います。

掛井成章