

# 東広島・西条の酒蔵ツーリズムの考察

——水の恵みが地域を醸すテリトリーオの形成——

望 月 徹

はじめに

1. 日本酒の振興策としての酒蔵ツーリズム
2. 3大銘醸地・西条の酒造りの沿革
3. 東広島・西条の酒蔵が抱える課題
4. 新たな魅力を創造する東広島・西条の酒蔵ツーリズム
5. 東広島・西条の酒蔵ツーリズムを支えているもの
6. 地域を醸す東広島・西条のテリトリーオ

おわりに

## はじめに

第二次世界大戦後、日本においては米不足を補い生産力を強化するため、アルコール等を添加して日本酒を製造する大量生産方式が編み出された。<sup>(1)</sup>このアル添による三倍増醸酒（三増酒）は、品質を落とす日本酒劣化の元凶と批判されたが（西村，2014）、この製法により日本酒は安価に大量に製造することが可能となり、これがモノづくり日本を支える働き手の増大する飲酒ニーズを満たし消費は拡大した。

---

(1) アルコール添加は戦前から行われていたが、1949（昭和24）年から、醸造試験場で、三倍増醸酒（米と麴が1/3で、調味アルコールや水などが2/3に添加される）の試験が始まりこれが普及した。その後、2006年の酒税法改正により三蔵酒は雑種扱いになり使命を終えた（小泉，2021）。アルコール、ブドウ糖、水飴、有機酸類、調味料を加えたものが「調味アルコール」で、発酵を終えた醗の末期に、これを加えた。

一方、江戸期に確立された「寒造り」を基調とした従来の酒造りも、近代化が図られ、精米、洗米、製麴・酒母・醪づくり、上槽、火入れ・出荷管理などの、酒造りの各工程も、灘、伏見の大手酒造メーカーを中心に機械化・オートメーション化が図られた。例えば、坂口（2007）でも、「寒造り」から四季醸造へ移行した灘の大手の6階建ての工場が紹介され（pp. 89-90）、また、ステンレス・スチールの自動製麴機やステンレス・スチールのタンクによる醪や醪の発酵、製麴や醪の温度管理の機械制御などの酒造りの様子が、昔ながらの製法と比較考察されている（pp. 173-176）。坂口の初版は1964年なので、1960年代には、既に相当に機械化が進んでいたことがうかがい知れる。品質は科学的に管理され自動的に瓶詰されて出荷も安定し、酒造りを支えた杜氏・蔵人集団を過酷な労働から解放した。こうして、機械化・オートメーション化が進み四季醸造も可能<sup>(2)</sup>となると、生産力はさらに安定的に拡大し、高度経済成長に伴う消費の拡大に伴って日本酒の生産も拡大した。むしろ、機械化・オートメーション化といっても、企業の体力差により、投資できる部分・行程は限られる。フルオートメーションできるのは一部の限られた大手であるし、大手であっても、赤穂浪士の出陣酒として知られる剣菱のように、現在でも木製の暖気樽や木製の麴蓋を使い、伝統的な製法にこだわりそれを踏襲している企業もある（ワダヨシ・浅井，2024，pp. 80-81）。機械化・オートメーション化は、酒蔵ごとに、あるいは、酒造りのプロセスごとに大きく異なることに注意が必要である。

しかし、1980年代のプラザ合意以降、過熱する日本のバブル景気は、ワイ

---

(2) 2024年5月4日に白鶴酒造資料館のパネル展示で、機械化・オートメーション化による四季醸造の流れを確認した。また、2024年5月18日「白鶴2024年春『酒蔵開放』」に参加し、日本の生産シェアの10%を占める白鶴酒造の四季醸造施設・3号蔵（全生産量の約半分を生産）を見学した。解説では、最大規模2万ℓのタンクもビールの20万ℓ～50万ℓ級のタンクには及ばず、まだまだ改良の余地があるとのことだった。

ン、ウイスキーなど洋酒の需要を喚起し、また、ビール（ドライビール）や焼酎（ブーム）などが大きく需要を伸ばした。バブル最盛期には、フランスから輸入されたワインのボジョレーヌーボーが人気を博し、この間、急速に進む円高は洋酒や海外ビールの価格を押し下げた。リカーショップに並ぶ箱売りの輸入ビールはその象徴となり、発泡酒や第3のビールも生まれ、それらは大幅に需要を伸ばした（佐藤，2021）。

こうした飲料環境の劇的な変化に伴う選択肢の多様化、趣向の変化に伴い、日本酒離れは加速し日本酒の消費量は大きく減少した。例えば、1975年に約135万klだった日本酒（清酒）は、2010年までに約45万klになるなど大幅に減少し、1975年基準で考えると1/3の水準となった。コロナ感染症の影響もあり、直近の2022（令和3）年度データでは、33万klにまで落ち込んでいる（国税庁，2024）。「このままでは、江戸時代以前から続く300年以上の伝統を持つ日本酒の文化、そしてこの業界は衰退・存亡の危機に瀕している（伊田，2021，p.22）」とまで危惧された。こうして、日本酒の生産量が大きく減少するなかで、危機に直面した多くの酒蔵は廃業を余儀なくされ、1970年に3,533社あった企業数も、2022年には1,536社へ大きく減少している（国税庁，2024）。

しかしながら、経営的な行き詰まりや杜氏・蔵人の確保等人材難の課題に見舞われるなかであって、これら直面する課題に抗い、日本酒の魅力を引き出し活性化に導く新たな動きが生まれ、それらは、特に2010年代に活発化している。その主な萌芽は、第1に、経営革新ないしはハイエンドな顧客を狙った高級酒の製造・販売（製法の江戸時代への回帰等による高品質化、ブランディング・新たな商品開発、国内需要の喚起）であり（石崎，2020；齋藤・大江，2023など）、第2に、日本における人口減少を見据えた海外マーケットへの進出である（伊田，2021・2022；階戸・加藤，2020など）。第3に、酒蔵を核にしたまちづくりと酒蔵ツーリズムの展開である（三瓶・大江，

## 東広島・西条の酒蔵ツーリズムの考察（望月徹）

2018；佐藤，2021など）。世界的なワインツーリズムの進展とも相まって、日本でも近年、酒蔵ツーリズムが注目され（小長谷ほか，2012），2016年には、酒蔵ツーリズム推進協議会も発足した。ツーリズムは、その地を訪れる者にその地域・場の魅力を掘り起こし伝え学ぶ契機を与える（望月，2024）。とりわけ、2010年代中盤からのインバウンドの伸張は、和食のユネスコ無形文化遺産登録と相まって、世界的な健康志向の広がりから日本食への注目を促進しこれら一連の動きを加速させている。

そこで、本稿では、この3つの大きな変化のうち、酒を醸す場・地域の魅力を引き出す酒蔵群を活用した地域活性化と酒蔵ツーリズムに着目し、灘、伏見、西条の3大銘醸地の中でも、特に酒蔵景観が維持されている西条（東広島市）を対象に、「テリトリーオ」の概念を手掛かりに（後述）、その取組みの特徴を明らかにすることを目的とする。このため、新たに始まった富裕層向けの高品質な酒蔵体験ツアーに参加し参与的な観察を行うとともに、次のとおりインタビュー調査を行った。

### （2024年4月17日）

- ・加茂泉：常務取締役 上河内修（10:00-11:15）
- ・東広島市ブランド推進課：世良栄治（11:45-12:15）
- ・東広島市観光協会：専務理事 上向井 隆（12:45-13:15）
- ・東広島市政策企画監：間所克成（13:30-14:15）

### （2024年4月18日）

- ・賀茂鶴：営業部営業3課 兼海外事業部 課長 天昌健史、
- ・ディスカバー東広島：プロダクトマネージャー 緒方智子（10:00-12:00）

### （2024年6月1日～6月2日）

- ・賀茂鶴酒蔵体験ツアー「水・米・匠が造るプレミアムな日本酒」への参加・聴取

#### （1日目）

- ①賀茂鶴酒造・②龍王山（10:00～12:00）：東広島市観光協会 市川幸子，市川による龍王山のガイド、
- ③観光案内所カフェ（12:00～13:00）：天鳥による利き水と酒粕パン等解説、④高屋町造賀/田植え体験：東広島酒米栽培促進協議会 友保照規会長等、⑤仏蘭西屋（18:00～21:00）：賀茂鶴酒造総杜氏 友安浩司，酒づくり・酒と料理のペアリング・美酒鍋の実演

#### （2日目）

- 安芸国分寺の⑥お務め・⑦精進料理・⑧茶道体験・⑨安芸国分寺視察（6:00～10:00）安芸国分寺 住職 有瀬光崇による説明・解説（茶道は外部から）、⑩西条酒蔵巡り（10:00～12:00）東広島ボランティアガイドの会 会長 徳永京子，徳永によるガイドツアー：安芸国分寺→福美人→賀茂泉→福美人→亀齢→西条鶴→白牡丹→賀茂鶴

## 1. 日本酒の振興策としての酒蔵ツーリズム

本章では、歴史的な酒蔵群を活用した地域活性化と、酒蔵ツーリズムの展開に関する先行研究を考察し、研究の視座を定める。

第1に、酒蔵群を活用した地域活性化である。石崎（2020）によれば、酒造りは、水、酒米の供給と農閑期の労働力供給から地域依存性を持ち、地域経済を支えつつ地域に循環型の産業を形成し、ツーリズムや知名度向上に貢献する。また、酒蔵や銘柄の知名度は、地域ブランドとして地域活性化に寄与し、地理的表示や地域団体商標もこれを後押しする。酒造りは、自然環境や歴史・文化など地域特性と深くかかわり、その歴史性や伝統が地域ブランドになっている。酒造りはまた、産業や観光の振興だけでなく、地域文化や教育・研究とも深くかかわっている。この結果、酒蔵は、ものづくり、まちづくり、ひとづくりの3つの観点から地域の振興にかかわる。このため、歴史的な酒蔵群を活用した地域活性化には、地域に密着した中小の蔵と相性が良い（瀧波，2023）。

兵庫（灘）、京都（伏見）に次ぐ生産量を誇る新潟に着目して新潟を研究した、砂野・軍司（2022）では、第1に、顔の見える関係性の構築や、若者にも飲みやすい銘柄の開発やキャラクターとのコラボなど、ブランド価値の付加が、第2に、酒祭りなどイベント、地域の土産・贈り物としてのブランディング、乾杯条例などによる新たな消費層の獲得、などが新潟の取組みの特徴だとした。

第2に、酒蔵ツーリズムの展開である。冒頭でも言及したように、和食のユネスコ無形文化遺産登録と相まって、2016年には酒蔵ツーリズム推進協議会も発足し、日本においても、酒蔵ツーリズムの機運が高まっている。こうした動きを踏まえ、佐藤（2021）も、ボルドーやブルゴーニュ、ナパバレーのような国際的な知名度のあるワインツーリズムと同様、日本における酒

ツーリズムもブランド化が可能であるとし、その成立条件を、地域そのものを付加価値とする価値観と地域の物語を確立することだとする。先の石崎の指摘はこれを具体的に説明したものと考えれば良いだろう。また、谷口・今井・鈴木（2023）では、歴史的景観の整備が行き届いていることが、誘客に有利に作用することが示唆されている。

五嶋俊彦は、酒蔵ツーリズムのことを「SAKE（日本酒）ツーリズム」と呼称するが、その成立条件は、第1に、酒造りや酒蔵の経営に対し、古い体質から脱した革新的なスタンスをとる経営者の存在であり、第2に、地域にツーリストを受け入れる態勢が整っているのことであり、第3に、複数の蔵と連携の下で行われる地域の一体的なサービスである（小長谷ほか、2013）。

また、五嶋（2020）では、酒蔵の立地をもとに、狭い地域に多くの酒蔵が密集している「集積立地型」に、広域に点在する地域を「分散立地型」に分類し、集積立地型では灘、伏見を、分散立地型では、姫路市を中心とした播磨地区（「はりま文化ツーリズム」）をその典型例としてあげている。五嶋は、前者を、工場見学を中心とした「マスツーリズム型」の観光とし、酒蔵見学で完結する「通過型観光」と位置付ける。一方、後者を、酒蔵への訪問をメインにした「周遊型」の酒蔵ツーリズムとする。その構成要素は、酒蔵の見学、試飲、購入、飲食、観光からなり、地域内の複数の酒造組合、飲食店や土産物屋など観光施設、旅行会社が協働して、酒蔵の訪問をメインにした周遊型の観光を組成する。この協働性が通過型観光と一線を画する点である（五嶋、2022, p.37）。小規模な蔵は、酒蔵ツーリズムの拡大意向を持ちながらも、体力的な限界を持つことから（三瓶・大江、2018）、「協働」は、それらを解消する手立てともなる。

第3に、歴史的な酒蔵群を活用した地域活性化と酒蔵ツーリズムの展開を同時に扱える概念として、「テリトリーオ」がある。テリトリーオはイタリアで生まれた概念で、都市と周辺の田園や農村が密接に繋がり、支え合っ

表 2-1 テリトリーオの構成要素と機能

- |  |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1 テリトリーオは、ひとつの社会システムであり、<br/>①基層としてのコミュニティと、②上層としての市場経済との交易層から構成されている。<u>ツーリズム（交流）が両者を結びつける。</u></li><li>2 複数のアクターが関わる。</li><li>3 基層のコミュニティはコモンを共有している。</li><li>4 テリトリーオの<ul style="list-style-type: none"><li>・経済的価値（売上や収益の拡大など）と、</li><li>・コミュニティの社会関係や環境など外部経済価値</li></ul>この2つの価値がバランスよく両立していることが重要になる。</li><li>5 アクターのあいだの価値のすり合わせや活動の調整が必要となる。</li><li>6 地域のアクターが自律的に意思決定と活動を行い、これを、地方政府などが支援するボトムアップ型である。地域の分散型ネットワークのなかでの実践となる。</li></ol> |
|--|

出所：木村ほか（2023）から筆者作成

共通の経済・文化のアイデンティティを持ち、個性を発揮してきたそのまともりを意味する（木村・陣内，2022）。経済苦境にあったイタリアでは、1980年代、都市に広がる農業ゾーンにも光が当てられ、それら地域は豊かに復権してきた（陣内・高村，2019，p.9）。

テリトリーオは、都市と田園のつながりが鍵となる。すなわち、テリトリーオには、地域の主体的な活動を前提に経済性偏重の都市政策から、文化、環境、住民意識等の非経済的な価値を重視する地域政策へ転換や、持続可能な地方創生の指向が含意されており、表2-1のような構成要素と機能からなり、基層のコミュニティにはコモンが共有されている（木村ほか，2023）。

例えば、この手法で、田中（2023）が、西条・安芸津・竹原の酒造りのテリトリーオの成立経緯を詳らかにしているが、このテリトリーオは、本稿が考察する酒蔵ツーリズムにも深い関りを持つ。また、稲垣（2023）は、イタリアのプーリア州のテリトリーオを建築物にリンクして把握しており、西条の酒蔵群や煙突などの構築物が、テリトリーオと親和的であることが示唆されている。

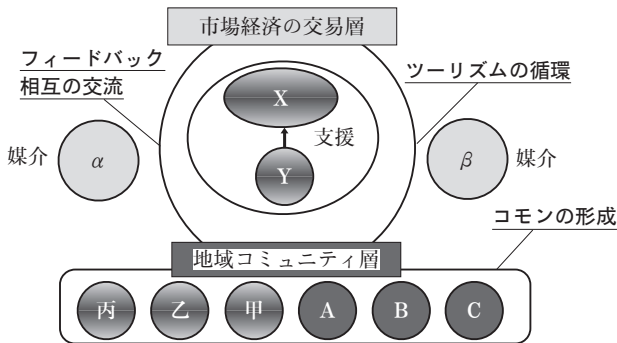


図 2-1 テリトリーオの構成

出所：木村ほか（2023）から筆者作成

ひるがえって、先に見た既往研究に目を転じてみると、各々の研究は、個別の観光現象から要素還元的に各々の現象の特性を説明するものであり、それでは、当該地域のツーリズムの全体像やツーリズムの構成要素間の相互の関係性が見えにくい。酒蔵ツーリズムの成り立ちや構造を包括的にはあくするには、個々の現象に目配せしながら（方法論的個人主義）、同時に全体を一体的に捉えるホリスティック（Holistic）なアプローチ（方法論的全体主義）が求められる。この点、二つのアプローチを統合的に扱うテリトリーオは、この要求を満たす。これにより、様々な要素間の相互の関係性のなかで、酒蔵ツーリズムの特色を把握することが可能となる。ツーリズム（交流）を市場経済の交易層と地域のコミュニティ層を結びける媒介ととらえ、テリトリーオの構成要素と要素間の機能を整理した木村ほか（2023）が、本稿の考察に資する所以である。方法論的個人主義と方法論的全体主義を同時に扱えるコンヴァンション経済学（Nagao and Tatemi, 2024）の方法論にも親和的で、コンヴァンション経済学に依拠した筆者の「地域の価値づけ研究」（望月, 2024）とも近い関係を持つ。テリトリーオの複数のアクター間の調整機能は、コンヴァンション（慣行）の調整機能と同義といってよい



(Diaz-Bone, 2011)。

そこで、本稿では、表2-1から図2-1のようにテリトリーオの分析枠組を定め、これを手掛かりに、テリトリーオの観点から東広島・西条の酒蔵ツーリズムの特性を考察する。

## 2. 3 大銘醸地・西条の酒造りの沿革

灘、伏見、西条は日本酒の三大銘醸地として知られている。特に、灘、伏見は、日本酒の生産高の過半を占め、日本の酒造りを牽引する地域である。一方、西条は、灘や伏見に比べ売上高や酒蔵の規模においては劣後しているもの<sup>(3)</sup>、灘や伏見と違い、今もなお昔ながらの酒蔵景観が維持されているところに特徴がある。また、地域が一带となって行う西条酒まつり(後述)などを核に、見て歩いて味わう、観光・酒蔵ツーリズムの地として、西条はその存在感を示してきた。

西条を銘醸地へ押し上げた要因は、次の3つに集約できる。第1に酒の製法に変革、水にまつわるイノベーションであり、第2に精米技術に関する革新であり、第3に輸送革命である。これら3つの大きな変化で、西条は、銘醸地としての地位を確立した。

そもそも、酒は水と米と麴が紡ぐ物語として生まれる。水は、その物語を編む重要な3要素の1つである。例えば、酒どころ灘五郷の宮水は硬水である。硬水は、発酵が進みやすく酵母の活動を促進することで有害な菌の進入を防ぎ、安定した酒造りをもたらす。反対に軟水は発酵が緩慢で進みにくいので酒造りには適さない。西条の水はこの軟水(軟水に近い中軟水)であった(後述)。この問題を解決したのが、東広島市安芸津町の杜氏、三浦仙三

---

(3) 例えば、兵庫県を代表する酒蔵である「白鶴酒造」の2023年3月期の売上高は、273億円であるが、西条の売上高は、7つの蔵あわせても50億円に満たない(賀茂泉 上河内へのインタビュー調査による)。

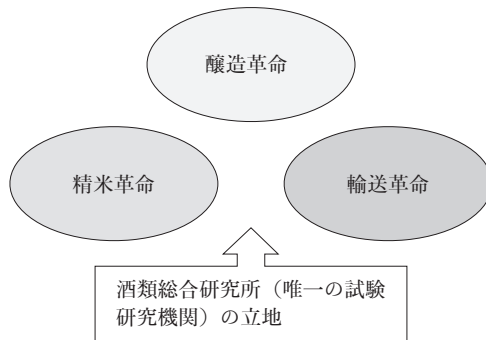


図 3-1 3 大銘醸地西条の 3 つのイノベーション

出所：筆者作成

郎であり、三浦が開発した軟水醸造法である（吉田，2013，pp. 84-87）。三浦は、麴が米の内部まで十分に行き渡るように麴をしっかり育て醪を低温でゆっくりと発酵させた。これにより米の糖化が進み発酵を活発化した。<sup>(4)</sup>「三浦らの努力は明治40（1907）年の日本醸造協会主催第1回清酒品評会における広島酒の優等賞入賞となって報いられ、この年『龍勢』（藤井酒造，現，広島県竹原市）と『三谷春』（林酒造，現，広島県呉市）が優等賞（全国で5点のみ）を獲得し、以後も，広島酒の高い入賞率が続いた（吉田，2013，p. 85）。これにより，西条は，灘や伏見について3大銘醸地と称されるようになった。男酒と言われ「コクとキレのある辛口」（ワダヨシ・浅井，2024，p. 145）の灘の酒に対し，「色が淡く甘味」があることが西条の酒の特徴である。三浦は，その後も製法の改良を重ねたが，その成果は，1898（明治31）年に『改醸法実践録』としてまとめられている（同上，p. 151）。

次に米である。酒造りの第1の工程は，酒米の精米である。当初は，足踏みで精米が行われていたが，近代の酒造りが確立した江戸期においては，水

(4) 「広島の日酒」(<https://sake-hiroshima.com/history/> 2024年8月10日閲覧)による。

運に恵まれた灘五郷において、夙川、住吉川沿いに水車が設けられ、水車精米が行われるようになった。<sup>(5)</sup>灘五郷は、精米の技術においても競争優位にたっていた。西条において最も古い蔵は、江戸時代、1675（延宝3）年のできた白牡丹であり、それに西條鶴が続いた（天保年間）。明治時代には、1873（明治6）年には、木村和平が賀茂鶴を創業した。

木村は、同じ西条で機械製作会社を営む佐竹利市に依頼し、日本で初となる動力精米機を製造した（1898（明治31）年）。これにより、水車に代わる精米革命が起こり、後継の木村静彦の代には、精米歩合75%の「吟醸物と呼ばれた」酒を製造した。これは現在の吟醸酒の先駆け的な存在であった。<sup>(6)</sup>

第3に輸送革命である。木村和平は、山陽鉄道（現JR）の神戸～広島間が1894（明治27）年に開通するのに際し、酒蔵から徒歩圏への西条駅の立地を働き掛け、その誘致に成功した。また、「賀茂鶴」へは引き込み線も設けられ、船舶輸送が中心であった酒の輸送の時代に鉄道輸送を導入した。こうした西条の鉄道輸送への重点化が功を奏し、広島県においても、瀬戸内海沿岸の安芸津、竹原から内陸部の西条へ酒造りの中心軸は移った。<sup>(7)</sup>

---

(5) 菊正酒蔵記念館には、往時に活躍していた水車精米機が復元され展示されている。2024年5月3日に現地に訪れ確認した。

(6) 天島へのインタビュー調査によれば、映画全盛期の1958年に、「大吟造 特製ゴールド賀茂鶴・純金箔入（後の大吟醸 特製ゴールド賀茂鶴）」は他社に先駆けて全国へ流通させた日本初の吟醸酒として全国販売された。当時、吟醸酒・大吟醸酒は一部の蔵ではつくられてはいたが、製造量が少なく地場で消費するに留まっていた。高級酒へのシフトとその全国流通が実現した背景には、竹原出身の首相、池田勇人、そして、東広島出身の映画配給会社、東映の社長、岡田茂の存在があった。彼らが、郷土愛からその知名度を利用して、賀茂鶴を東京都内の料亭や酒屋へ積極的に紹介してくれたことが首都圏での広島酒の認知度向上につながり、全区流通の大きな足がかりとなった。

(7) かつて、広島には大本營が置かれ（明治の時代）、呉には軍港が設けられた。そして、第二次世界大戦期には、呉の三宅本店（千福）が、日本最大規模の酒蔵の一つとなった。そのため、当時、広島銀行も地銀のナンバーワンと言われていた。上河内へのインタビュー調査による。

## 東広島・西条の酒蔵ツーリズムの考察（望月徹）

そもそも、灘五郷が日本一の酒どころとしてその存在感を高めたのも、菱垣廻船による「下り酒」の江戸への大量輸送が契機となっている。馬での輸送から船での輸送への交通革命によって、灘の酒は1か月ほどの期間で大消費地江戸へ大量輸送された。また、その後、酒専用の「樽廻船」も生まれ江戸へ飛躍的に増加し、幕末には輸送を10日から14日程度に短縮した。<sup>(8)</sup>

この3つの要素に加え、西条を銘醸地として不動のものにしたのが醸造試験場である。

大正期に広島県の醸造試験場<sup>(9)</sup>が西条に置かれたのに次いで、昭和の竹下内閣時代の地方創生により、東京都北区滝野川にあった国の醸造試験場は西条へ移転した。平成における地方創生では、残存の庶務的な機能も含め完全移転を終えた。こうして、東広島市は、日本で唯一の酒類の公設研究機関、酒類総合研究所が置かれている地域となった。

### 3. 東広島・西条の酒蔵が抱える課題

東広島市は、2024年に市制50周年を迎えた都市である。2005年（平成17年）、河内町、豊栄町、福富町、安芸津町を編入し、現在の市域となった田園に囲まれた都市であり（図4-1）、人口約19万人で、広島市、福山市、呉市に次ぐ広島県第4位となっている。1980～90年代にかけて広島市から広島大学が移転開校し、近畿大学や広島国際大学などの立地と相まって、東広島市は学園都市としての基礎を固めた。間所へのインタビュー調査でも、振り返ると市制50年は、賀茂学園都市を目指した50年だったと語っている。そして、精米機のサタケや、6,750億円規模の売上を誇りその業態変化からブラ

---

(8) 2024年5月3日の沢の鶴資料館での現地調査による。

(9) 昭和50年（1975）に醸造設備は広島市に移転した（<https://www.city.higashihiroshima.lg.jp/soshiki/kyoikuinkaishogaigakushu/3/11/bunkazai/town/saijo/sakaguragun/39658.html> 2024年8月19日閲覧）。

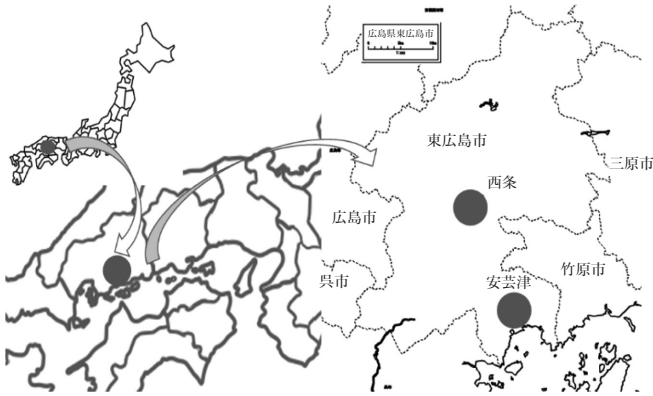


図4-1 東広島・西条の位置

出所：筆者作成

ンドショップへの変態をとげる100円均一ショップのダイソーが生まれた地であり、米国半導体大手のマイクロンが最新鋭のチップを製造する都市である。

外資系企業の立地に加え、広島大学には留学生も多いことから外国人の往来もある、活気に溢れたまちであり、その潜在的な成長力から、今なおマンションやホテルの建設需要が旺盛な都市である<sup>(10)</sup>。加えて、先にみたように西条は3大銘醸地としての歴史を持つ。西条は酒蔵景観が高度に維持され、7つの蔵が徒歩圏内に集積している。2～3時間で酒蔵巡りができる手軽さがある。「同様に酒蔵景観が維持され、5蔵を歩いて回ることのできる長野県の諏訪も酒蔵巡りの適地と言えるが、諏訪は蔵と蔵の距離は少し離れているので、集積性においては西条の方が優れている」と上河内は指摘した。

つまり、日本の中でも高い集積性を有する酒蔵景観が高度に維持された地域でありながらも、西条は成長する都市・東広島市の中心地域に位置するが

(10) 間所へのインタビュー調査による。

## 東広島・西条の酒蔵ツーリズムの考察（望月徹）

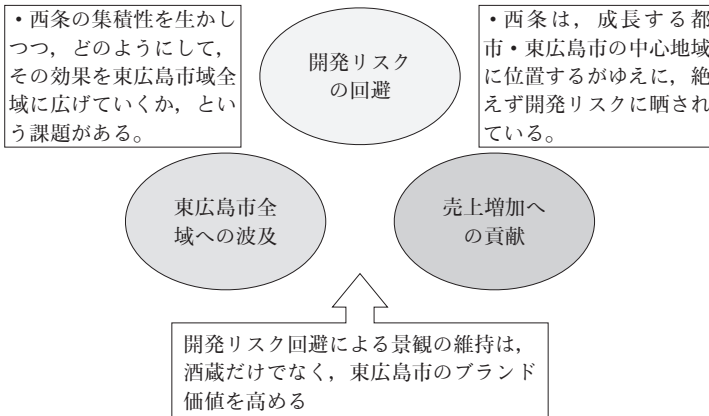


図4-2 東広島市・西条の3つの課題

出所：筆者作成

ゆえに、開発リスクが内包されている<sup>(11)</sup>。東広島・西条は、これにどのように対処するかという課題を抱えている。

また、酒どころとしてのスケールの問題もある。例えば、先に見たように、西条や安芸津には、酒造りのテリトリーが形成されているが（田中，2023）、さらに酒蔵のスケールを西条から東広島市域に広げた時にでてくるのが、旧黒瀬町を含む西条・安芸津・黒瀬のテリトリーである。安芸津には今田酒造、柄酒造があり、黒瀬には金光酒造がある。そもそも、安芸津は軟水醸造法の生みの親である三浦仙三郎を輩出した地であり、今田酒造の杜氏、今田美穂は、2020年、英国BBCが選ぶ世界に影響を与えた「100人の女性」に日本人として唯一選出され、2022年には『フォーブス誌』の

(11) 例えば、西条駅の徒歩5分圏の西側にあった賀茂輝は、雑貨ショップやレストラン、酒蔵コンサートなどが開催されていた、酒蔵どおりの西側の顔となる個性的な酒蔵であったが、投機の対象となりマンションになり、西の拠点が失われた。駅の西側にある酒蔵は、今は西条鶴のみとなった。

「Forbes 50 over 50: Asia 2022」にも選出された ((ワダヨシ・浅井, 2024, p. 89)。

つまり、西条の集積性を生かしつつ、どのようにしてその効果を東広島市域全域に広げていくかという課題を有する。

ところで、西条の酒蔵集積地の売上はどの程度であろうか。実は全体でも50億円に満たない<sup>(12)</sup>。日本では、灘、伏見の酒が日本全体の生産量の5割を占める。とりわけ、灘五郷が日本の酒の生産の牽引役している。例えば、帝国データバンク(2017)によれば、売上高上位20社のうち9社が兵庫県の酒蔵である。そのデータで比べれば、西条の酒蔵の売上は、16位の剣菱は凌ぐものの、13位の白鹿の辰馬本家酒造の60億円には遠く及ばない。また、売上高では、「純米大吟醸への特化」(都留, 2022)と、「杜氏いらすの四季醸造を確立した」(桜井, 2017)、山口県の旭酒造(瀬祭)が174億円(2023年9月決算)と急伸びしており、売上高で見れば西条の酒蔵群はこの新興勢力にも大きく水をあけられている。つまり、酒蔵の集積性をどう売上の増加へいかしていくかという課題がある。

#### 4. 新たな魅力を創造する西条の酒蔵ツーリズム

##### (1) 酒蔵ツーリズムの顔となる西条酒まつり

西条の酒蔵ツーリズムを代表するものに、1990年から続く西条酒まつりがある。これは、1975年から実施されている市民の祭りがベースになっているもので、その特徴は、市民主体のイベントであることである。起源は、市制移行を記念して始めた「みんなの祭り」である。このみんなの祭りとは別に、市制施行前から、西条の酒蔵組合による行事は行われていた。そして、この二つの祭りと行事が統合される形で一緒になって、統一するならテーマは

---

(12) 上河内へのインタビュー調査による。

東広島・西条の酒蔵ツーリズムの考察（望月徹）

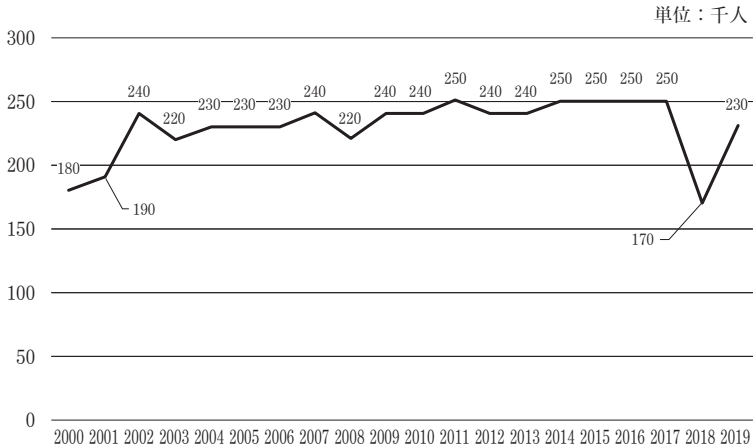


図 4-1 西条酒まつりの入場者数の推移

出所：2019酒まつり実行委員会（2020）「酒まつり事業報告書（2019年10月12日～13日）」  
から筆者作成

「酒」をシンボルにしようとなり、1990年西条酒まつりはスタートした。気位の高い酒蔵への市民の反発もあったが、商工会の若い人たちが賛成して成立した。<sup>(13)</sup>

市民が選んだテーマが「酒」であることが重要な意味を持つ。市民が主催する酒蔵イベントとしては、日本で最大級のイベントであり、毎年10月の最初の週の週末に、西条駅を中心に20万人の人が訪れ、酒蔵めぐりを楽しみながら、訪れた人々は西条の酒とそのお酒にあう肴を堪能する。コロナ期にも、Webを活用して「オンライン酒まつり」は継続開催され、コンビニの商品に合う西条の酒の楽しみ方など、ステイホームで楽しめる新たなイベントとして実施された。このように、西条酒まつりは、市民らを主体とした実行委員会の創意工夫により継続開催が担保された。

(13) 上向井へのインタビュー調査による。



酒まつりの開催にあわせ、東広島芸術文化ホール「くらら」では、酒にまつわる様々な文化イベントが開催されるが、なかでも、小学生による「酒どころ西条」のオリジナルオペラは、酒どころ西条を象徴するクオリティの高い催しとなっている。<sup>(14)</sup> この2日間の売上は5%もあり、その売上効果も無視<sup>(15)</sup>できない。

## (2) 酒蔵活性化へのZ世代を代表する学生や留学生の活用<sup>(16)</sup>

西条は、東広島市は、学生（留学生）、酒蔵、外国人の街である。ここに目をつけて、酒蔵振興には、複数の大学の存在や、留学生の多い広島大学の特性、マイクロンなど外資企業の立地などを背景に、Z世代や留学生を活用した酒蔵活性化の取組みが行われている。実施しているのは、2020年6月に設立された観光地域づくり法人のディスカバー東広島である（後述）。

第1に、広島大学の学生や留学生向けのモニターツアーで、このツアーで、PR方法や問題点の改善点を抽出し実行する。例えば、フォトスポットの掲出や多国籍言語対応などの実施である。これまで、大学のサークルによる謎解きツアーや古民家を拠点にした親子向けの企画などが実施された。合同会社ひとむすびと<sup>(17)</sup>連携し、「学生ガイド」の養成も支援している。

第2に、酒蔵の目印となるトリックアートの導入である。酒蔵の入口は暗くて入りづらい。それを解消する手立てとしてトリックアートを考え、設置場所も室内にした。

第3に、広島大学付近の「下見（したみ）エリア」に映える「日本酒カクテル」の場を設け、若い世代のマーケティングを行った。

---

(14) 世良へのインタビュー調査による。

(15) 上河内へのインタビュー調査による。

(16) 緒方へのインタビュー調査による。

(17) 地域の中で、ひと・もの・おかねの循環をつくる活動をしている会社で、2016年に広島大学の学生団体として生まれ、2017年に合同会社となった。

### （3）東広島市の10蔵で取り組む「蔵開き」という新たな挑戦

東広島市・西条では、2023年から10蔵連携プロジェクトとして春の蔵開きとふるさと納税を活用した富裕層向け10蔵定期便を始めた。定期便は蔵から直送なので中間の流通コストを削減できる。

蔵開きそのものは単体では以前からやっていたが、それを2023年から東広島市全体に広げた。安芸津の今田酒造、柄酒造、黒瀬の金光酒造も入ったオール東広島での取組みである。秋の酒まつりは規模が大きいので、ゆっくり会話を楽しめない。そこで対話型のゆっくり楽しめるイベントとして春の蔵開きを始めた。蔵の仕事も4月には落ち着いている。試飲とお酒の販売があり地域の食が楽しめ、人と人との語らいがある。地元の芸陽バスを使い、西条、黒瀬、安芸津間をつなぎ、有料シャトルバスで回遊性も持たせた。昨年は4日間で1万6千人が訪れているが、今年は3割増しの規模感となっている。当面のターゲットは30歳代の女性で、この層に訴求するためポスターデザインやグッズもクリエイティブなものとしている。<sup>(18)</sup>

### （4）酒蔵ツーリズムの高度化・高品質化

次にプレミアムツーリズムである。これは、賀茂鶴酒造が2023年から始めた富裕層のコアなファン向けのプレミアムな酒蔵体験ツアーで、宿坊（安芸国分寺）などに泊まる1泊2日、4万～5万円程度の高品質なツアーである。日本航空、東広島タクシー、芸州観光、酒米栽培推進協議会、安芸国分寺、ディスカバー東広島、東広島市観光協会、東広島市ボランティアガイド協会、サタケ、酒類総合研究所など様々な関係事業者が相互に連携しながら組み上げているのが特徴である。安芸国分寺は、広島では3つしかない宿坊の1つである。ツアーは、春、秋、冬の3回、春は6月、秋は10月、冬は2月に実

---

(18) 例えば、賀茂泉は20年以上前からやっている。

(19) 緒方へのインタビュー調査による。この層は、消費者層としても伸びている。お金を持っていて自由な時間がある。

施している。これは、「酒」を、地域の共通の財産、コモンとして共有することで (望月, 2024), 様々なプレイヤーが相互につながり、西条に、強固な地域コミュニティが形成されていたからこそ可能となった企画といえる。

ツアーの参加者は、田植え・稲刈り・酒造り、サタケの精米機工場や酒類総合研究所の見学など非日常性や、四季折々の食に最適な酒とのマリアージュを楽しむことができる。それぞれ賀茂鶴の3人の杜氏が酒造りの極意・勘所を密着でレクチャーするので、日本酒に対する理解が深まるだけでなく杜氏と密な交流ができる。

例えば、筆者が参加した2024年6月の春のツアーでは、<sup>(20)</sup> 龍王山を散策し仕込み水の源泉をたどりながら、その水が西条盆地に届く仕組みを龍王山の山頂から煙突のある酒蔵群を眺めながら学習した。昼には、西条の酒に具材を漬け込んだ米粉の揚げものや、地元のパン屋の酒粕チーズトーストを食べながら、硬水の Contrex, Avian と西条の仕込み水とで利き水を行った。その後、賀茂鶴酒造の東広島市高屋造賀地区の契約農家、ファーム・イースト造賀から大粒で心白がある契約栽培の山田錦の説明を受け、実際に手植えで田植えを行った。1年後には、この米で造ったお酒が届けられる。夜は、杜氏の酒造りの話を伺いながら、4種類の酒と9種類の料理のペアリングを行い、温度帯・酒器による味わいの違いも教わった。アル添のお酒が「キリ」とした味わいができる<sup>(21)</sup>ことも、杜氏本人から聞くと説得力があった。最後は、賀茂鶴発祥で、杜氏・蔵人などの賄い料理として考案された「美酒鍋」を実際につくって食した。翌日は、安芸国分寺の住職とお勤め後仕込み水で茶道体験を行い、水に恵まれた広大な安芸国分寺の敷地を見学し、その後、ガイド協会

---

(20) 以下は、この時の実施内容を要約している。

(21) 例えば、小倉 (2017) でも、スーパーで特売されている1.8ℓパック1,000円の酒を三蔵酒の末裔と呼び、新橋のガード下の店で、熱燗にしてししゃもや揚げ出し豆腐を食するというシチュエーションで、独特の味わいを醸すと指摘している。

## 東広島・西条の酒蔵ツーリズムの考察（望月徹）

の会長の案内で、賀茂泉・酒泉館、福美人、亀齢、西条鶴、白牡丹、賀茂鶴を2時間かけてゆっくり巡った。各蔵には井戸が設けられており、訪問者は利き水ができる。

今後の方針は、少人数のコアなファンを少しずつ拡大していくのが基本で、当面は、国内向けにやるが、将来的には海外向けに発展させる計画である。他の蔵も同様な高品質なツアーの実施を企画している。<sup>(22)</sup>

## 5. 東広島市・西条の酒蔵ツーリズムの支えるもの

第1に、史跡認定による酒蔵景観の保全である。2024年2月21日、国から、西条の酒蔵群が史跡の認定を受けた。江戸時代から明治時代初期わたる次の4つの史跡群である。

- ① 白牡丹酒蔵延宝蔵 延宝3（1675）年建設 江戸時代
- ② 賀茂鶴酒造一合蔵 明治6（1873）年建設 明治時代
- ③ 旧広島県醸造試験場 昭和4（1929）年建設 昭和時代
- ④ 福美人酒蔵大黒蔵 大正14（1925）年建設 大正時代

銘醸地とされる地域は数多くあれども、酒蔵群の史跡認定は、この西条の酒蔵群の認定が全国ではじめてのことである。この史跡認定により、12ある煙突を含めて酒蔵が保たれ、西条駅から1kmほどの間に7つの蔵がコンパクトに集積している西条の酒蔵景観は未来へ継承されることとなった（図5-1、図5-2）。

それは、酒蔵の北側に位置する安芸国分寺史跡群とともに一体的な景観美を形成している。安芸国分寺は、奈良時代、聖武天皇の詔で、国家鎮護を目

---

(22) 上河内へのインタビュー調査でも、1週間ほど宿泊施設に泊まり、田植えや稲刈り、洗米や精米、酒米を蒸したり、麴で酒米を調整したりする工程を体験できるもの（ツアー）を考えている。期間は3日でも良い。それによってファンが増やればよいとのことだった。



図 5-1 西条酒蔵群の位置図

出所：広島県教育委員会（2023）を一部加工



図 5-2 酒蔵群の史跡認定

出所：広島県教育委員会（2023）を一部加工

的に国の華として750年頃に建立されたもので、建立は総本山の東大寺よりも古く、都から派遣された僧官が務める国師院や7重塔の基礎が残っている。約4.5haの敷地のうち、約3haが国の史跡認定を受けており、西条駅北側の広大な土地が開発から守られている。敷地内のどこでも1mも掘れば湧き出てくるほど水が豊富である。これらは次に見る龍王山の水の恵みと相まって、これら一体地域に独特のテリトリーを生み出している。

## 東広島・西条の酒蔵ツーリズムの考察（望月徹）

第2に、西条の蔵を支える龍王山の水の保全である。西条酒造協会（8社）の清酒の売上げの一部（1升で1円）を拠出した基金で、西条・山と水の環境機構によって龍王山の保全活動が行われている。その活動・学習・交流として、東広島市憩いの森公園（龍王山）において、年間5回程度の山と水をテーマにしたグラウンドワークを行う。事業の方向づけと決定は、西条酒造協会関係者と行政、市民、大学関係者で構成される理事会と運営委員会で行ない、活動は西条・山と水の環境機構を事業主体とし、産官学民の協働によって行われている。西条の水源地の山となっている龍王山・憩いの森を拠点に、下草刈りや除伐などの山の手入れ作業を行い、美しい山と水を守っている。手入れで出た除伐材は、チップにして堆肥や炭にして小川の浄化に役立てようと循環利用の活動を行っている。また、水の環境学習として源流域探訪、利き水体験、水質実験など山と水の関係について学ぶ活動も行っている。

そもそも、龍王山の超軟水は、長い年月をかけて中硬水にかわる。龍王山の「シンボル庭園」にある、天然記念物の横ズレ断層の亀裂が、酒蔵西条に恵みの水を届ける起点になっている。つまり、龍王山の横ズレ断層の亀裂が「水のとりくみ口」となって、地下深くまで流れ込み、地下深くに流れ込んだ水が、15～30年の歳月を経て、西条の酒蔵地帯に運ばれる。その間、流紋岩と花崗岩の入り混じった地層から、カルシウム（Ca）やマグネシウム（Mg）が溶け込み、硬度15mg/lの龍王名水は、硬度約70mg/lの三浦の軟水醸造法に適した中硬水へと変わり、西条の酒蔵地帯に設けられた井戸から「宝の水」として取水され酒造りに使われる。この中硬度水が西条の名酒を生む源となっている。<sup>(24)</sup>

---

(23) 賀茂鶴の負担額が1,000万円ということなので、全体では、2,000万円/年程度の規模と推定される。

(24) 市川の説明による。

第3に、プロジェクトを支えるディスカバー東広島の存在である。ディスカバー東広島は、2020年6月に設立された観光地域づくり法人であるが、ディスカバー東広島には独自の決定権もあり、事業者は直接アクセスできる。自ら市場調査を行って、そのマーケティングの結果を踏まえ、財源も独自に獲得し企画をたてる。即断即決で機動性も高い。酒は東広島市のシンボルで、酒蔵の振興企画において、ディスカバー東広島は酒蔵のよき相談役である。現在は、学生スタッフを2人雇用し、若者が日本酒の振興の企画なども行っている。<sup>(25)</sup>

財源の裏付けをもって企画提案されるので、酒蔵も乗りやすい。<sup>(26)</sup>例えば、トリックアートもJRのディスカバーウエスト協議会の10/10の補助、160万円の補助事業であり、先のプレミアムツアーも、2022年に、700万円の観光庁補助事業でフィージビリティスタディを行った。

## 6. 地域を醸す東広島・西条のテリトリー

以上を踏まえ、本章では、東広島・西条の酒蔵ツーリズムの特徴をテリトリーオの観点から考察する(図6-1)。前章で考察したように、史跡認定による酒蔵景観と龍王山の水の保全が、水に恵まれる安芸国分寺と一体となって、西条とその周辺地域に、独特のテリトリーオが形成されている(図5-1, 図5-2)。このテリトリーオは、成長する都市・東広島市・西条の開発リスクを抑えないし吸収する。そして、第3章で見た三浦仙三郎の軟水醸造法、サタケの精米技術、鉄道輸送革命による西条への酒蔵の集中や、酒類総合研究所など研究機関の立地は、地域の共通財産、コモンとして機能し、同

---

(25) 緒方へのインタビュー調査による。

(26) 天島へのインタビュー調査でも、酒蔵は確実な成果や費用対効果が常に求められる。出資金と企画の取り組み方が事前に用意されれば酒蔵の協力も得られやすい。以前に比べ、調整が円滑になったと指摘した。

東広島・西条の酒蔵ツーリズムの考察（望月徹）

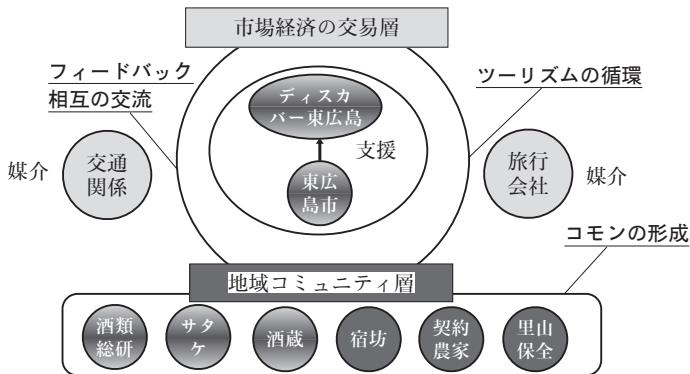


図 6-1 東広島・西条のテリトリーオ

出所：筆者作成

時に酒どころ西条の由来の物語としてこのテリトリーオを強化する。これらが礎になり、東広島・西条の酒蔵ツーリズムを特色づけている。この前提として、安芸国分寺、契約農家、里山保全団体、酒蔵、サタケ、酒類総合研究所から成る地域コミュニティ層があり、それらは酒を醸す上で重要な要素となる水や米で相互につながり、西条の酒の伝統・文化を継承するコモンを形成する。また、日本航空、東広島タクシー、芸州観光、東広島市観光協会、ボランティアガイド協会などが市場経済の交易層へのつなぎ手、ツーリズムの媒介機能を果たす。

そして、その魅力を観光地域づくり法人のディスカバー東広島が引き出し、東広島市がそれを支援する。民間や住民の自発的な動きを支援するボトムアップ型の支援で、ディスカバー東広島は仲介・調整機能を担う。ここにおいて、ツーリズムの循環は、市場経済の交易層と地域コミュニティをつなぐ重要な役割を果たしている。2つの層をつなぐ要となっている。

これにより、酒蔵はこれまでの蔵単体での営業を超えた連携が可能となり、その結果、前章で見たように伝統ある西条酒まつりに加え、酒蔵活性化への



Z世代を代表する学生や留学生の活用や、東広島市の10歳すべてをつなぐ「蔵開き」、プレミアムなツアーの開発など、より高品質化、かつ、広域化した酒蔵ツーリズムの提供が展開されることになった。広域化の芽がでてきたことで、今後は、3章の2番目の広域化の課題もクリアされていくであろう。また、上河内へのインタビュー調査では、小規模の蔵ならその流通構造からハイエンドな顧客を狙った高級酒の製造・販売へのシフトは困難でない。売上を増加させることも可能であるとの言及があった。このため、テリトリーオの形成効果と相まって、地域全体の売上の上方シフトが期待される。そして、史跡認定などにより歴史的景観が整備されることは誘客に有利に作用する(谷口・今井・鈴木, 2023)。

これらを支えているのが、水の恵みが育んできた西条の酒造りの歴史であり、地域が培ってきた酒をテーマとした市民の活動の蓄積であり、その証とも言える30年以上にわたり日本最大級の酒まつりを実施してきた地域の力である。この地域の共有財産、コモンをもとに、行政から独立し機動力・調整力に秀でるディスカバー東広島が東広島・西条全体の酒蔵ツーリズムをプロデュースする。酒蔵ツーリズムは、市場経済の交易層と基層の地域コミュニティ層が結び付け、地域からのフィードバックによって2つの成層圏がバランスすることに寄与している。

以上の考察により、東広島・西条のテリトリーオの構成要素と担い手の関係が整理され、テリトリーオの観点から、東広島・西条の酒蔵ツーリズムの特徴が明らかとなったと考える。しかしながら、酒蔵発達の歴史的経緯から、西条と安芸津は親和性が認められるものの(田中, 2023)、黒瀬については詳らかではない。従って、イベントの広域化は整いつつあるものの、テリトリーオの射程は西条と安芸津に留まっている。むしろ、沿革としては竹原

---

(27) スーパー、コンビニエンスストアなど卸のウエイトがあまり高くない。

との結びつきの方が強い。これについては、別に研究が必要である。

## おわりに

酒造りに関わる場・地域は、酒米を育て精米し麴で酒を醸す場・地域であり（Joassart-Marcelli, 2022）、Bell and Valentine（1997）が、*Consuming Geographies* で食が育まれる place・場所に着目したように、酒蔵やその集積地は、これら酒造りの諸資源を集散的に象徴している。また、フードスケープの文化的転回（Joassart-Marcelli, 2022, p. 13）とも相まって、地域の担い手が積極的に活動にコミットすることで、その地域独自のテリトリーを形成・強化することが可能となり、ツーリズムがこれを促進するツールとして機能する。天島もインタビュー調査において、酒蔵として売上・収益を向上させることもさることながら、それ以上に大切なのは、この酒蔵景観を維持し次世代にその資産を継承することであり、それが、地域の酒蔵としての使命であると語っていた。ツーリズムに力を入れているのも、この東広島・西条の貴重な資産を一人でも多くの人に知ってもらいファンになってもらいたいからだという。逆説的なことに、この非経済的な価値の増進はこの地域の経済的な価値そのものも高め、結果として、酒蔵は将来その利益を享受するであろう。

さて、こうした東広島・西条のテリトリー形成・強化と酒蔵ツーリズムの関係性は、他の地域、例えば灘においても当てはまるのだろうか。東広島・西条には、戦災を免れ歴史景観が維持されてきた特殊性があり、まわりが自然に囲まれた田園都市であることからテリトリーの概念に馴染むという性格もある。また、テリトリーの解像度を上げるには、東広島・西条のコモンの形成過程のより詳細な分析も必要となる。これら課題の考察については、コンヴァンション経済学による質の決定の分析（Diaz-Bone, 2018）と、テリトリー概念による分析との違いなど理論面の深耕とあわせ、別の機会

に譲りたい。

#### 参考文献

- 石崎忠司 (2020) 「酒蔵の再生による地域活性化」『企業研究』37, 43-73.
- 稲垣裕太 (2022) 『南イタリア都市の空間史—プーリア洲のテリトリー—』法政大学出版。
- 小泉武夫 (2021) 『日本酒の世界』講談社。
- 国税庁 (2024) 「酒のしおり (令和6年6月)」 (<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/shiori-gaikyo/shiori/2024/pdf/0001.pdf> 2024年8月10日閲覧)。
- 小倉ヒラク (2017) 『発酵文化人類学』木楽舎。
- 五嶋俊彦 (2020) 「酒蔵ツーリズムの成功事例」『大阪観光大学紀要』第20号, pp. 28-40.
- 小長谷一之・福山直寿・本松豊太・五嶋俊彦 (2013) 『地域活性化戦略』晃洋書房。
- 木村純子・陣内秀信編 (2022) 『イタリアのテリトリー戦略—甦る都市と農村の交流—』白桃書房。
- 木村純子・二階堂行宣・佐野嘉秀 (2023) 「日本の地域発展モデルの構築—イタリアのテリトリー戦略の適用」『イノベーション・マネジメント』第20巻, pp. 167-182.
- 坂口勤一郎 (2007) 『日本の酒』岩波書店。
- 桜井博志 (2017) 『瀬祭のくちづけ』KADOKAWA。
- 佐藤淳 (2021) 『國酒の地域経済学—伝統の現代化と地域の意味化—』文眞堂。
- 三瓶李奈・大江靖雄 (2018) 「酒蔵ツーリズムの展開と経営者の意識」『総合観光研究』16・17, 29-34.
- 陣内秀信・高村雅彦編著 (2019) 『建築史への挑戦—住居から都市, そしてテリトリー—』鹿島出版。
- 砂野唯, 軍司まどか (2022) 「新潟県長岡市と南魚沼市における酒蔵の新たな取り組み」『広島女学院人間生活学部紀要』9, 93-101.
- 立見淳哉 (2019a) 『産業集積と制度の地理学—経済調整と価値づけの装置を考える—』ナカニシヤ出版。
- 田中碧衣 (2023) 「竹原・安芸津・西条における酒造業で形成されたテリトリーについて—瀬戸内テリトリーに関する研究」『日本建築学会』46, 1011-1014.
- 谷口みゆき・今井晋・鈴木広人 (2023) 「伝統的町並みの保存が観光地の評価に与える影響: 「酒蔵ツーリズム」を実施する観光地のコチコミの解析」『文化経済学会2023年度春季大会報告』1-47.
- 都留康 (2022) 『お酒はこれからどうなるか—新規参入者の挑戦から消費の多様化まで—』平凡社。
- 帝国データバンク (2017) 「清酒メーカーの経営実態調査 (2017年2月)」

東広島・西条の酒蔵ツーリズムの考察（望月徹）

<https://www.tdb.co.jp/report/watching/press/pdf/p171204.pdf> 2024年8月30日閲覧）。

難波慶喜（2023）「地域経済を支える中小企業」『北洋大学紀要』2, 41-50.

西村隆治（2014）『灘の蔵元三百年—国酒・日本酒の謎に迫る—』径書房。

広島県教育委員会（2023）「「広島県原爆遺跡」及び「西条酒蔵群」国史跡指定の答申について」（令和5年10月12日報道提供資料（広島県教育委員会文化課））（<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/552964.pdf> 2024年8月18日閲覧）。

望月徹（2024）『地域を価値づけるまちづくり—尾道を蘇らせた移住者・空き家再生・ツーリズムの分析—』ナカニシヤ出版。

吉田元（2013）『近代日本の酒づくり—美酒探求の技術史—』岩波書店。

ワダヨシ・浅井直子編（2024）『日本酒はおいしい』パイインターナショナル。

Bell, David, and Gill Valentine. 1997. *Consuming Geographies: We Are Where We Eat*. London: Routledge.

Diaz-Bone, R. (2011) “The methodological standpoint of the “*économie des conventions*,” *Historical Social Research*, 36(4), pp. 43-63.

Diaz-Bone, R. (2018) “Economics of convention and its perspective on knowledge and institutions,” in J. Glückler et al. (eds.), *Knowledge and Institutions, Knowledge and Space 13*, pp. 69-88.

Joassart-Marcelli, Pascale. 2022. *Food Geographies: Social, Political, And Ecological connections*. Lanham, MD: Rowman & Littlefield.

Nagao, k. and Tatemi, J (2024) Regional Development: How Convention Theory Explains Economic Development, *Handbook of Economics and Sociology of Conventions*, Springer Nature Switzerland AG.