

摂田屋地区

長岡の摂田屋地区は、新潟県でも江戸時代の風情が残っている最後の地の一つです。

1945年の空襲で長岡の建物の約8割が破壊されましたが、摂田屋は被害を免れました。このエリアは昔から飲食物の生産地であり、醤油や味噌、新潟の高級酒などの製造が今も続いています。ここで生まれ、成功した商品のブランド力は、日本全国、場合によってはアメリカやイギリスの市場にまで及んでいます。

醤油製造所の越のむらさきでは、有名なソース（ここでは醤油の意味）や調味料などを作っています。レンガ造りの煙突が特徴的なこの建物は、明治時代に建てられました。その外観は、今世紀に入ってもほとんど変わっていません。

その先にある吉乃川では、新潟名物の良質な米と湧き水を使った日本酒を中心としたお酒を製造しています。また、酒蔵内にはバーも併設されており、そこで生産されたお酒を試飲することができます。

サフランワインは、かつては全国的に人気のあった名産品ですが、現在は長岡とその周辺地域でしか販売されていません。お酒の祖先であるサフラン酒本舗は、現在、お酒の歴史とそれを生み出した家族を紹介している博物館になっています。

ワインの製造工程では、サフランのストランドと地元産のハチミツを使用しており、独特の風味を醸し出しています。サフラン酒は濃厚でシロップのような食感で、咳や風邪、喉の痛みなどの家庭薬として使われることもあります。喉の炎症を和らげてくれるテクスチャーで、甘い味とフローラルな香りで一般的な咳止めよりも飲みやすいです。

創業者の吉澤仁太郎（1863～1941）は、奇抜な芸術的嗜好の持ち主でした。それは、当時の建物では珍しい色や装飾を用いた蔵のデザインにも表れています。また庭園も、長野県から運ばれてきた火山岩を取り入れている型破りなデザインとなっています。

摂田屋にはスピリチュアルな側面もあります。旧三国街道（highway）の分岐点にある道しるべ地蔵は、幸運のお守りであり、旅行者のガイドでもあります。地蔵の基部の両側には、南東から東京へ、あるいは北西から山や海岸線へと旅人や商人を歴史的に誘導してきたというマーキングがあります。

竹駒稻荷神社では、商売をしている人や通りすがりの人が、商売繁盛を祈って祈願することができます。

全体としては、摂田屋は、ある地域の歴史と伝統が、現在の人々にどのように役立つかを示す一例です。