

サフラン酒本舗

濃厚な舌触りと花の香り、甘味のあるサフラン酒は、1930 年代には日本全国で人気の飲料となり、海外ではハワイでも人気を博しました。最近では、主に長岡限定となっています。しかし、サフラン自体は今でも世界的に最も高価なスパイスであり、1 キロあたりの価値は金よりも高いことが多いです。貴重である理由は、手作業で丹念に収穫しなければならない為です。花の雌しべの頭だけが料理やサフラン酒の醸造に使われています。

昔は、サフラン酒は家庭用の薬としても使われていました。人々はそれが風邪、咳、鼻づまりを治すと信じて薬用強壮剤として使用されていました。シロップのような食感とはちみつの味いは、喉の痛みを和らげ、エネルギーを高めてくれるとも言われています。

アルコール飲料であるサフランワインは、酒やビールのような鋭く、苦い味に比べて、甘味を提供しています。蜂蜜に加えて、クローブとリコリスのエキ스가含まれています。

サフラン酒本舗の建設は明治時代 (1868–1912) に始まりました。大正時代 (1912–1926) の運用拡大に伴い、数十年にわたって建物が増築されました。創業者の吉沢仁太郎は、カラフルな装飾やデザインで知られており、蔵内の建物は実用的な機能よりも芸術性を重視したものが多い。

江戸時代 (1603–1867) に発達した漆喰が印象的な蔵です。軒には龍をモチーフにした装飾が施され、窓のシャッターには、*kote-e* と呼ばれる手の込んだ漆喰の浮き彫りが施されています。建物の外壁にこのような個性的な作品は、日本では珍しく、制作費が高額だったためかと思われます。

隣接する長野県の浅間山から運ばれてきた赤茶色の火山岩を庭に取り入れたユニークなデザインです。仁太郎は内装にも工夫を凝らしました。蔵や本醸造の建物の内部の梁や枠、戸口の多くは、通常は高価なキャビネットに使われるような高級木材で作られています。

本館には「鍔絵蔵」が併設されています。この大きな貯蔵室は、倉庫の外観と同じ鍔絵の龍の模様で飾られた大きなドアから入ります。平成 18 年に国の登録有形文化財に指定されました。

鍔絵蔵 2 階には、サフラン酒の歴史を紹介するミニミュージアムがあります。1930 年代のサフラン酒全盛期の雑誌やポスターなどの作品例、関連する生活用品などが展示されています。また、吉澤家の様子や長年の施設運営の様子なども紹介されています。