**機那番紅花酒本鋪**

濃稠的質地、馥鬱的花香和甜蜜的味道，令「番紅花酒」一度風靡日本，在20世紀30年代的全盛時期甚至走出國門出口到了夏威夷。只是到了今日，在長岡地區以外已經很少能見到番紅花酒的身影。番紅花現在還是世界上最昂貴的香料之一，每公斤單價常常比黃金還高。價格昂貴的原因在於必須完全依靠手工採收，而且只有花的雌蕊頭才能用於烹飪（以及釀製番紅花酒）。

過去，番紅花酒也被當作居家常備藥使用。其配方中除了番紅花，還加入蜂蜜、桂皮、丁香、甘草等20多種草藥香料，被認為與日本最負盛名的藥酒「養命酒」不相伯仲。人們相信番紅花酒對於感冒、咳嗽和鼻塞都有輔助療效，而糖漿般的質地和蜂蜜成分據說也能舒緩咽喉疼痛，滋養精神。同為酒精飲品，番紅花酒的香甜沒有一般烈酒或啤酒的刺激口感和苦味，為消費者提供了另一種選擇。

「機那番紅花酒本鋪」的建造始於明治時代（1868-1912），進入大正時代（1912-1926）以後，隨著生產規模的擴大，數十年間設施不斷增補擴建。創始人吉澤仁太郎（1863-1941）以喜好豐富多彩的裝飾和設計而聞名，釀造廠內的建築看來似乎更看重藝術性而非實用性。

酒藏（酒窖）堪稱江戶時代（1603-1867）興起的灰泥藝術的範例，令人印象深刻。屋簷裝飾著華麗的龍形圖案，打開的防雨窗內側是被稱為「鏝繪」的精美灰泥浮雕。由於造價昂貴，這種建築外牆上的個性化藝術品非常少見，加之保存完好，為此處贏得了「日本第一鏝繪藏」的美譽。

這種獨特的設計風格也延續到了庭園建設中，庭園景觀所用的紅褐色火山岩是從鄰縣長野縣淺間山採運而來。內裝上吉澤仁太郎同樣不吝花費，酒藏和釀酒廠主建築內部的許多橫樑、框架和門都使用了高品級的木材，這類材料通常只用來製作昂貴的櫥櫃。

「鏝繪藏」是毗鄰主樓的一座附樓，已於2006年成為「國家登錄物質文化財產」。這座大庫房入口巨大的門上裝飾著和酒藏外牆一樣的龍形圖案鏝繪。

鏝繪藏二樓是一個專注介紹番紅花酒歷史的小型博物館，展品包括雜誌、海報，以及20世紀30年代番紅花酒全盛時期的相關家居器具。此外，館內還有關於吉澤家族和他們這麼多年來如何管理營運釀酒廠的詳細介紹。