

攝田屋地區

長岡攝田屋地區是新潟縣少數依然保留著江戶時代（1603-1867）風貌的地區之一。

1945 年的一次空襲，摧毀了長岡市中心約 80%的建築，攝田屋卻倖免於遭受重創。

這一地區自古盛產食品和酒水，醬油、味噌以及高品質的新潟清酒等產業延續傳承至今。

當地的成功產品品牌遍及日本全國，有的甚至銷往了美國和英國市場。

醬油釀造廠「越のむらさき」（Koshi-no-murasaki）出產一系列知名的醬油和調味料。釀造廠建成於明治時代（1868-1912），磚砌煙囪是廠房的特徵。在過去的這一個世紀裡，廠房的面貌幾乎沒有什麼改變。

沿著街道繼續向前，就能看到吉乃川清酒釀造廠，這裡主要生產酒類產品，其中包括使用新潟大名鼎鼎的優質稻米和泉水釀造的日本清酒。現場設有一個酒吧，可供來訪遊客試飲。

「番紅花酒」是當地名產也曾一度風靡全國，但如今只能在長岡及鄰近地區買到。

「機那番紅花酒本鋪」是發源地，如今已成為博物館，展示番紅花酒及其創造者家族的歷史。

釀造工藝中用到的番紅花絲和當地產蜂蜜為這種酒賦予了獨特的風味。番紅花酒質地醇厚，猶如糖漿一般，有時會被用作治療咳嗽、感冒和喉嚨痛的家庭藥。畢竟，濃稠的質地能夠舒緩咽喉的不適，甜甜的味道和花香又比一般的咳嗽藥水更容易被接受。

酒廠最初的主人吉澤仁太郎（1863-1941）是個有著古怪藝術品味的男人，這種品

味明顯展現在了酒廠倉庫的設計上——那樣的色彩和裝飾在同時期其他建築上十分罕見。

庭園也是打破常規的設計，佈局中融入了長野縣運來的火山岩。

此外，攝田屋地區也有其宗教性的一面，舊三國街道的主岔路口邊立著一尊路標地藏，既護佑旅行者好運，也充當著路標的角色。其基座兩側的標記自古以來為旅行者和商人指明方向——東南方向前往江戶（今東京），西北方向通往山區。

在竹駒稻荷神社，商人或者是路人都可祈求庇蔭生意興隆。

攝田屋地區就是這樣一個充分展現了「當地歷史與傳統如何服務現代生活」的典範。