

摄田屋地区

长冈摄田屋地区是新潟（音“戏”）县少数依然保留着江户时代(1603-1867)风貌的地区之一。

1945 年的一次空袭，摧毁了长冈市中心约 80%的建筑，摄田屋却幸免于遭受重创。这一地区自古盛产食品和酒类，其中酱油、味噌以及高品质的新潟清酒等产业延绵传承至今。本地的成功品牌遍及日本全国，有的甚至打进了美国和英国市场。

酱油酿造厂“越のむらさき”(Koshi-no-murasaki)出品的酱油和调味料非常有名。酿造厂建成于明治时代(1868-1912)，砖砌烟囱是厂房的特征。在过去的一个世纪里，它的面貌几乎没有什么改变。

沿着街道继续向前，就能看到吉乃川清酒酿造厂，这里主要生产酒类产品，其中包括使用新潟大名鼎鼎的优质稻米和泉水酿造的日本清酒。现场设有一个酒吧，可供来访者试饮。

“藏红花酒”是本地名产，也曾一度风靡全国，但如今只在长冈及邻近地区销售。“机那藏红花酒本铺”是它的诞生地，而现已成为展示藏红花酒及其创造者家族历史的博物馆。

酿造工艺中用到的藏红花丝和本地产蜂蜜给这类药酒增添了一份独特的风味。藏红花酒质地醇厚，犹如糖浆一般，有时会被当作土方用来治疗咳嗽、感冒和嗓子疼，因为其浓稠的口感能够舒缓咽喉的不适，甜甜的味道和花香味又比一般的咳嗽药水更让人容易接受。

酒厂最初的主人吉泽仁太郎(1863-1941)是个有着古怪艺术品味的人，这种品味清晰地体现在酒库的设计上，仓库使用的颜色和装饰在当时的建筑中都十分罕见。酒厂庭园也是打破常规的设计，景观中融入了长野县运来的火山岩。

摄田屋地区也有其宗教性的一面。旧三国街道的主岔路口边立着一尊路标地藏，既护佑旅行者好运，也为道路指明方向。其基座两侧的标记自古以来就是旅行者和商人的路标——东南方向去往江户（今东京），西北方向通往山区。

在竹驹稻荷神社，不管是商人或是路人都可以祈求成功兴旺。

摄田屋地区就是这样一个充分地体现了“本地的传统和历史如何为现代生活服务”的典范。