

机那藏红花酒本铺

浓稠的质地、馥郁的花香和甜蜜的味道，令“藏红花酒”一度风靡日本，20 世纪 30 年代甚至走出国门，出口到了夏威夷。只是到了今天，在长冈地区以外已经很少能见到它的身影了。藏红花本身依然是世界上最昂贵的香料之一，每公斤单价常常高出黄金。价格如此昂贵，是因为它必须完全依靠手工采收，而且只有花的雌蕊头才能用于烹饪（以及酿制藏红花酒）。

过去，藏红花酒也被当作家庭常备药使用。酒中除了藏红花，还加入蜂蜜、桂皮、丁香、甘草等 20 多种草药香料，被认为与日本最负盛名的药酒“养命酒”不相伯仲。人们相信它对于感冒、咳嗽和鼻塞都有辅助疗效，而它糖浆般的质地和蜂蜜成分据说也能舒缓咽喉疼痛，滋养精神。同为酒精饮品，藏红花酒没有一般烈酒或啤酒的刺激口感和苦味，它的甜香为人们提供了另一种选择。

“机那藏红花酒本铺”的建造始于明治时代(1868-1912)，进入大正时代(1912-1926)以后，随着生产规模的扩大，酒厂设施在数十年间不断增补扩建。创始人吉泽仁太郎(1863-1941)以喜好丰富多彩的装饰和设计而闻名，酿造厂内的建筑看来似乎更注重艺术性而非实用性。

酒藏（酒窖）堪称江户时代(1603-1867)兴起的灰泥艺术典范，令人印象深刻。它的屋檐装饰着华丽的龙形图案，防雨窗内侧是被称为“镏绘”的精美灰泥浮雕。由于造价昂贵，这种建筑外墙上的个性化艺术品非常少见，加之保存完好，更是为这处建筑赢得了“日本第一镏绘藏”的美誉。

这种独特的设计风格明显还体现在庭园建设中，被融入庭园景观的红褐色火山岩是从接邻的长野县浅间山采运而来。内装上，吉泽仁太郎同样不吝花费，酒藏和酿酒厂主建筑内部的许多横梁、框架和门扉都使用了高品级的木料，这类材料通常只用来制作昂贵的橱柜。

“镏绘藏”是毗邻主楼的一座附楼，已于 2006 年成为“国家登录物质文化财产”。这座大库房入口巨大的门上装饰着和酒藏外墙一样的龙形图案镏绘。

镏绘藏二楼是一个专注介绍藏红花酒历史的小型博物馆，展品包括杂志、海报，以及 20 世纪 30 年代藏红花酒全盛时期的生活用品。此外，馆内还有关于吉泽家族和他们这么多年来如何管理运营酿酒厂的详细介绍。