**歷史建築裡的商家：福西本店和末廣酒造**

會津藩在戊辰戰爭（1868-1869）結束時向政府軍投降。明治天皇（1852-1912）建立新政府後，實施了諸多改革，其中一項就是解散武士階層。許多武士為了生存，轉而從事行政工作或自行創業。隨著日本進入一個新時代，會津百姓也開始重建當地經濟。

若松市成立於1889年，1951年與周圍七個村莊合併後成為會津若松市。商販在會津若松的經濟增長中發揮了重要作用，其中一些企業已經營了數百年之久。福西本店和末廣酒造就是兩家俱有歷史意義的企業，在參觀它們保存完好的建築時，還有機會了解會津若松在戊辰戰爭後的發展和文化。

福西本店

福西本店建於1914年，歸福西家所有。這個富有且頗具影響力的家族，主要經營批發。家族曾經居住過的主屋向大眾開放，可以在此參觀20世紀早期建築、家具和配件。同一樓內還有一家禮品店和餐廳。

店鋪的倉庫特別值得一看，外牆罕見地塗抹著黑色灰泥，這種灰泥是在石膏中加入燒過的松木煙塵顆粒製成。在用灰泥膏塗抹牆壁時，需要高超的技藝來保持顏色均勻和鏡面般的光澤。黑灰泥被認為會帶來好運，在大多數商販只能擁有白色倉庫的時代，使用黑灰泥也彰顯了福西家的財富和地位

末廣酒造

這家清酒釀造廠成立於1850年，現在由末廣家族第七代經營。大廳擁有日本建築中罕見的高天井，非常有氣勢。末廣酒造不僅是日光東照宮的官方指定供應商，它的獲獎清酒也出口到了世界各地。

末廣酒造開放參觀，並提供英文導覽。導覽從釀造區開始，邊參觀邊了解傳統的「山廢釀造法」※，這種釀造法利用緩慢的天然發酵來生產濃郁的清酒。酒廠有一間小型博物館，主要展示公司歷史和清酒釀造工藝，遊客可以在館內酒吧享受清酒品鑒。廠內還設有一家咖啡館，菜單上有不少使用了清酒的甜品。這裡的另一個亮點是大量私人收藏的膠片相機，也開放參觀。

營業時間：10:00～17:00，休息日：12月31日，1月1日

※山廢釀造法：在古代釀造清酒時，為了促進糖化，蒸過的米需要放在釀造酒母的大桶中碾碎，這項工作稱為「山卸」。但明治時代末期，這項艱苦的工序被廢除，人們直接將麴的酵素溶在水中，使用這種「水麴」來發酵，其效果與「山卸」完全相同，由此確立了「山廢釀造法」。