

구 기나 사프란주 제조 본점

사프란주는 농후한 맛, 꽃향기, 달콤함이 특징입니다. 과거에는 일본 전역에서 사랑받았으며 특히 1930년대에는 그 인기가 해외, 하와이까지 퍼져 나갔습니다. 최근에는 주로 나가오카 지구에서만 찾아볼 수 있습니다. 사프란 자체는 지금도 세계적으로 가장 고가의 향신료이며, 1kg 당 가격은 금보다 높은 경우가 대부분입니다. 이렇게 귀중한 이유는 수작업으로 공들여 수확해야 하기 때문입니다. 요리(또는 사프란주 제조)에는 꽃의 암술 끝만 사용합니다.

과거에 사프란주는 가정용 약으로도 사용되었습니다. 감기, 기침, 코막힘에 효능이 있다고 믿어 피로 회복, 자양강장제로 사용되었습니다. 시럽 같은 맛과 벌꿀의 풍미는 목의 통증을 완화시켜주며, 냉증이나 여성 질환에도 효능이 있다고 알려져 있습니다. 사프란주에는 대추, 계피, 정향나무, 감초 등과 벌꿀이 들어 있어 달콤한 술을 즐기고 싶을 때 가장 적합합니다.

구 기나 사프란주 제조 본점의 건설은 메이지 시대(1868-1912년)에 시작되었으며, 다이쇼 시대(1912-1926년)에 사업을 확장하면서 몇십 년에 걸쳐 건물을 확장했습니다. 창업자 요시자와 니타로는 다채로운 장식과 디자인을 선호해 양조장 내 건물에서는 실용적인 기능보다 예술성을 중시하는 경향이 있었습니다.

고테에노구라(鋳繪蔵)는 에도시대(1603-1867년)에 발달한 회반죽 세공이 뚜렷이 드러나 있습니다. 처마에는 용 장식, 관음문 창에는 고테에라 불리는 정교한 회반죽 부조가 장식되어 있습니다. 제작비가 많이 들어서인지 이러한 독특한 세공을 한 건물의 외벽은 전국적으로도 보기 드뭅니다.

이러한 독특한 설계 방법은 정원에도 반영되어 있으며, 인접한 나가노현의 아사마 산에서 운반된 검은색 화산암을 사용했습니다. 창업자는 인테리어 디자인에도 돈을 아끼지 않았습니다. 창고나 본체 내부의 대들보와 틀, 출입구 대부분은 일반적으로 고가의 가구에 사용되는 고급 목재로 만들어져 있습니다.

고테에구라는 본체에 병설되어 있습니다. 이러한 건축물들은 2006년에 국가 등록 유형문화재로 지정되었습니다.

고테에구라의 2층에는 사프란주의 역사를 소개하고 있습니다.