長谷川酒造

長谷川酒造は、摂田屋で 180 年以上続く家族経営の小さな酒蔵です。長谷川家はもともと米農家で、15 世紀から 16 世紀にかけて国を脅かした内乱から逃れて、信州（現在の長野県）から長岡に移り住みました。歴史的な文書によると、蔵は 1842 年に長谷川重吉が神前に捧げる御神酒(おみき)の製造と、その余剰分を商業的に販売するために政府に商業販売の許可を提出したことに遡ります。長谷川家は代々、伝統的な醸造法を受け継ぎ、今日の摂田屋の象徴となる事業を確立しました。

長谷川酒造の注目すべき点は、長岡で女性が経営する数少ない酒蔵のうちの 1 つであることです。年に 2 回、蔵開きを開催しており、来場者は日本酒の試飲や蔵の見学、さまざまな商品を閲覧することができます。

長谷川酒造の酒の特徴

長谷川酒造は伝統的な手造りにこだわっており、蔵人たちは醸造工程のあらゆる面を綿密に管理しています。同社は様々な価格帯の幅広い製品を製造しています。長谷川酒造は、酒を抽出する際に機械に頼るのではなく、もろみを布袋に吊るし、重力ろ過によってゆっくりと一滴ずつ酒を抽出する「雫しぼり」という技法を採用しています。それによって、香り高く、芳醇で

贅沢な逸品を作れます。

長谷川酒造は長野との先祖のつながりに敬意を表し、長野産の酒米と新潟産の酒米と他の原料を組み合わせ、長岡で好まれるキリっとした味わいの淡麗辛口の酒をはじめとした、様々な種類の日本酒を造っています。季節ごとにカラフルなラベルを作成するため、地元のイラストレーターとコラボレーションしています。

母屋（おもや）

母屋は 1886 年に建てられ、1919 年に酒蔵を増設。母屋は登録有形文化財です。2004 年の中越地震で被害を受けたが、その後時間を掛けながらも着実に復興しました。

母屋への引き戸（障子）には、蔵の特徴的な家印の大きな和紙の切り絵が貼られています。それは「長」という漢字を崩し、長寿と幸福を象徴する鶴の形をしています。元々住居として使われていた母屋は、現在事務所として使われております。長谷川酒造の商品ラインナップを展示するほか、神道の神を祀る神棚や年代物の大型金庫などがあります。神棚のひとつには酒造りの神を祀る松尾大社のお札が入っています。