

摂田屋地区：長岡の醸造業と発酵産業の歴史的中心地

摂田屋地区は気候に恵まれ、良質な原料が手に入ることもあって、昔から酒と発酵食品で知られてきました。摂田屋は第二次世界大戦の戦火を免れ、2004年の中越地震の被害も長岡の人々の粘り強さと復興努力によって乗り越えてきました。結果的に、何世紀にもわたって受け継がれてきた技術を使い、先祖が使っていたのと同じ建物で、何百年も続く醸造所が製造工程を続けることができました。

摂田屋は、16世紀に醸造業がはじまり、「醸造の町」としての評判は時代とともに発展し、進化してきました。現在では、酒、味噌、サフラン酒、醤油などの伝統的な製品に加え、麴を使ったマリネ、クラフトビールなどの新しい製品も摂田屋地区のあちこちの店で製造又は販売されています。その上、地元のレストランやカフェでは、特産物を使った様々な料理やスイーツも楽しめます。

寺領の経済的特権

摂田屋が経済的に成功した重要な要因のひとつは、江戸（現在の東京）の寛永寺によって管理された領地に指定されていたことです。寛永寺は17世紀から19世紀まで日本を統治した幕府を率いる徳川家の有力な菩提寺でありました。摂田屋地区での商売を発展させ

るため、そして領地の利益を高めるため、課税や規制が緩和され、製造許可の取得も容易になりました。多くの農家は自家用に少量の発酵食品や簡単な酒類を生産していましたが、この地域の特別な経済的地位により、一部の農家は商品の製造・販売を公的に許可され、商人として富を築いたり、農業から他の産業に移行したりする機会が生まれました。

摂田屋は、太田川（信濃川水系の一部）と、長岡と江戸の幕府中心部へとつながる三国街道を通じて、主要都市に接続する良好な交通網を持っていました。水上輸送と陸上輸送の組み合わせにより、税物資の幕府への輸送を簡素化するだけでなく、摂田屋の企業が地元や遠方の市場へスムーズに製品を輸送できるようになりました。

長岡「雪国」の恵まれた環境

摂田屋が幕府の藩として経済的な特権を与えられていたとしても、その立地がもたらす恵みなしには、発酵と醸造の中心地として栄えることはできませんでした。

長岡は日本海と越後山脈に挟まれています。そのため冬は積雪が多く、空気を清浄してくれると共に醸造所が多くの作業を行う時期に断熱効果を発揮します。また、雪が多いため昼夜の温度差が激しくなく、麹（特定のカビが繁殖した米）造りや発酵食品を作る際の温度が一定に保たれます。

酒造りや味噌などの発酵食品において最も重要な要素の一つは、水と米などの主要な原料の品質です。越後山脈の雪解け水は、地下に浸透しミネラル分の少ない軟水として湧き出ます。特に酒造りにおいては、この水を使うと軽やかで繊細な味わいを実現するのに貢献します。付け加えると穏やかな夏と豊富な雪解け水は、豊かな穀物の収穫をもたらします。新潟県の米は何世代にもわたり、食品として、また酒、味噌、醤油の製造原料としても高品質で美味しいと称賛されてきました。

高品質の水と米、さらに好ましい気候が相まって、摂田屋地区—そして長岡全体—は醸造所や発酵食品の生産に理想的な場所となっています。実際、長岡市では現在 15 の酒蔵が日本酒を醸造していて、酒蔵の数は全国有数です。

発酵食品の健康効果

発酵製品は昔より伝統的な日本の食生活の一部であり、梅干し（漬け梅）、味噌（塩と麴で発酵させた大豆）、漬物、納豆（発酵させた大豆）、醤油、かつお節（乾燥、発酵、燻製したカツオ）などの人気食品が含まれています。

摂田屋の地元の特産品の二つ、味噌と醤油は、特に日常の食事において一般的な材料です。近年、発酵食品がその独特な味と健康効果で認知されるにつれ、これらは海外でも人気が高まっています。味噌は高タンパクで抗酸化物質が多く、ビタミンやミネラルも豊富。また、消化器の健康と脳機能を促進するとも言われています。醤油には抗酸化物質と消化を助ける

有益なプロバイオティクスが含まれています。

摂田屋の醸造所と発酵食品生産者

現在、摂田屋には 5 つの伝統的な醸造所があります。加えて、1 つの醸造所は移転しましたが、建物は保存活用されています。それぞれに豊かな歴史、貴重な文化財、注目すべき建築物、人気の発酵製品があります。

摂田屋は徒歩で簡単に移動することができ、観光客はショッピング、学習、試飲のために以下の場所を探索することができますよ。

旧機那サフラン酒製造本舗（摂田屋 6 番街 発酵ミュージアム・米蔵）

特産品 サフラン・リキュール、地元の様々な発酵・醸造製品

営業時間 午前 9 時～午後 5 時

定休日： 火曜日

見学： 土日祝日の午前 9 時 30 分から午後 3 時 30 分までは別館などをガイド付きで見学することができます。日本語以外のガイドを希望される場合は、事前にご相談ください。庭

園と鑊絵蔵を見学できるほか、米蔵では地元の特産品の購入や観光情報を得ることができます。

吉乃川 酒ミュージアム「醸蔵」

名物： 日本酒、クラフトビール

開館時間： 午前 9 時 30 分～午後 4 時 30 分（SAKE バーのラストオーダーは午後 4 時）

休館日： 火曜日、年末年始

星野本店

名物： 醤油、味噌、麴ベースのマリネ

営業時間： 午前 9 時～午後 5 時

定休日： 日曜、祝日、土曜不定休

長谷川酒造

名物： 日本酒

営業時間： 午前 8 時 30 分～午後 5 時

定休日： 日曜日、祝日、毎月第 2・第 4 土曜日

越のむらさき

名物：醤油

営業時間： 午前 9 時～午後 5 時

定休日： 土曜、日曜、祝日

味噌 星六

名物： 味噌

営業時間： 午前 9 時～午後 5 時

定休日： 日曜日