

摄田屋地区：长冈酿造业与发酵产业的历史中心

摄田屋地区气候宜人，还可获得优质的原料，因此自古便以盛产清酒和发酵食品而闻名。摄田屋承受住第二次世界大战的空袭，并且在长冈人民的坚韧不拔和努力重建下，克服了2004年的中越地震带来的灾害。最终，使用历代传承的技术，那些延续了数百年的酿造厂仍在祖先曾使用过的建筑中持续进行酿造。

摄田屋的酿造业始于16世纪，其“酿造之町”的美誉也随时代不断发展、演变。如今，除了清酒、味噌、藏红花酒、酱油等传统产品外，使用米曲制成的腌泡汁和精酿啤酒等新产品也在摄田屋地区的各家店铺制造、出售。此外，在当地的餐厅和咖啡厅，还可品尝使用这些产品烹制的各式菜肴与甜点。

经济特权

摄田屋在经济上成功的重要原因之一是曾被指定为上野宽永寺的领地，该寺是统治江户（今东京）的德川家族的菩提寺（一族代代皈依并悼念祖先灵魂的寺庙）。

摄田屋地区作为上野宽永寺的领地，为了促进商业交易发展，税收和管制有所放宽，也更容易获得营业许可。许多农户以往只生产供自家使用的少量发酵食品和简单酒类，但因该地区特殊的经济地位，使部分农户可获得制造和出售产品的官方许可。这为商人积累财富或从农业转向生产提供了机会。

摄田屋位于三国街道上，该街道是连接太田川（信浓川水系的一部分）和长冈以及通往江户（今东京）的主要道路。因此曾拥有连接各主要城市的绝佳交通网。水上运输与陆上运输的结合，不仅简化了向幕府运输税收物资的过程，也使摄田屋的企业可顺利将产品运输至当地和远方的市场。

长冈“雪国”得天独厚的环境

尽管摄田屋被赋予了经济特权，但若无地理位置的优势，可能也不会发展成繁荣的发酵与酿造中心。

长冈位于日本海与越后山脉之间。该地区冬季积雪多，有助于去除空气中的杂质，也可在酿造厂进行多项作业时发挥隔热作用。而且该地区冬季多雪，昼夜温差不易扩大，有利于保持适合制造米曲（用特定霉菌繁殖的米）和发酵食品的恒定温度。

酿酒或发酵味噌等食品的最重要因素是水源和稻米等主要原料的质量。越后山脉融化的雪水渗入地下后，涌出矿物质含量较少的软水。在酿酒时，使用这种水可实现清淡、细腻的味道。而且，丰沛的雪水和温和的夏季让谷物大获丰收。新潟县产的稻米以其高质量与美味世代广受赞誉，既可作为食品，也可作为制造清酒、味噌和酱油的原料。

高质量的水源与稻米，加上适宜的气候，使得摄田屋地区乃至整个长冈市成为酿造厂和生产发酵食品的理想之地。实际上，长冈市目前有 15 家酒厂在酿造日本酒，是日本酒厂最集中的地区之一。

发酵食品的健康功效

发酵产品自古便是日本传统饮食生活的一部分，有酸梅（腌渍梅子）、味噌（用盐和米曲发酵而成的大豆）、渍物、纳豆（发酵而成的大豆）、酱油、柴鱼片（干燥、发酵、熏制而成的柴鱼）等各种热门食品。

味噌和酱油作为当地两大特产，是日常饮食中经常使用的食材。近年来，发酵食品因其独特味道和健康功效而广为人知，在日本国外也备受欢迎。味噌富含高蛋白、抗氧化剂，以及大量的维生素和矿物质。此外，还与内脏健康及促进大脑功能有关。酱油中含有抗氧化剂和有助消化的有益益生菌。

摄田屋的酿造厂与发酵食品生产商

目前，摄田屋有 5 家传统酿造厂在经营。此外，有 1 家酿造厂已搬迁，但留下的建筑仍维持原样。每家酿造厂都有着深厚的历史、珍贵的文化遗产、引人瞩目的建筑和热门发酵产品。

步行即可轻松环绕摄田屋一周，可在以下地点享受购物、学习、试饮等乐趣。

旧机那藏红花酒制造本铺

名产：藏红花利口酒、各种当地发酵及酿造产品

营业时间：上午 9 点～下午 5 点

定期休息日：星期二、年末年初

参观：游客不仅可在庭园和镡绘仓库自由散步，还可使用旧米仓内的画廊、商店和旅游服务中心。

在周末及节假日的上午 9 点 30 分至下午 3 点 30 分可参观别馆与其他建筑。参观服务采用日语进行。如需日语以外的语言服务，请提前咨询。

吉乃川 酒博物馆“酿藏”

名产：日本酒、精酿啤酒

开馆时间：上午 9 点 30 分～下午 4 点 30 分（试饮吧最后点餐时间为下午 4 点）

闭馆日：星期二、年末年初

星野总店

名产：酱油、味噌、米曲基底腌泡汁

营业时间：上午 9 点～下午 5 点

定期休息日：星期日、节假日、星期六不定期休息

长谷川酒造

名产：日本酒

营业时间：上午 8 点 30 分～下午 5 点

定期休息日：星期日、节假日、每月第 2 个及第 4 个星期六

越之紫

名产：酱油

营业时间：上午 9 点～下午 5 点

定期休息日：星期六、星期日、节假日

味噌星六

名产：味噌

营业时间：上午 9 点～下午 5 点

定期休息日：星期日