



令人懷念且熟悉 隱藏在香氣中的風景

釀造小鎮 攝田屋



歡迎光臨釀造的小鎮！ 攝田屋地圖

在攝田屋保留著許多「酒・味噌・醬油」的釀造廠，是個在空氣中飄著醇香的釀造小鎮。除了在地人暱稱為「舊三國街道」的老街外，這裡還有戊辰戰爭時做為長岡藩主陣地的「光福寺」，鏝繪藏「舊機那番紅花酒本舖」等許多被登錄為日本有形文化遺產及富含歷史的建築物，也被稱為歷史的小鎮。



2021年2月製作

● = 可接受團體客

攝田屋導覽志工詢問處 長岡觀光CONVENTION協會
TEL 0258-32-1187 / FAX 0258-31-1777

※ 幾乎沒有一般車輛可停車處。請多加利用大眾交通工具前往。

發行 長岡市觀光企劃課
TEL 0258-39-2344 / FAX 0258-39-3234
新潟縣長岡市大手通2丁目6番地
鳳凰大手東棟 長岡市公所大手通廳舍6樓



舊機那番紅花酒本舖

作家荒俣宏在作品「黃金傳說」中介紹了這個「產業大王的夢想館」。長長的石牆內，有著明治到昭和初期所興建而成的建築及廣大的庭園。

產業王吉澤仁太郎不惜使用販賣養生酒的獲利，建造了以「鍔繪藏」為代表，獨一無二的仁太郎世界。

多年來的保存活動終於開花結果，機那番紅花酒本舖作為市民的寶物，也正在改建為充滿魅力的觀光設施。

定休日：每週二

(視假日等狀況可能進行調整)

(輕食區的定休日為週二、週三)

TEL：0258-86-8545



光福寺

在戊辰戰爭中的小千谷談判破裂後，長岡藩將主陣地設於光福寺，攻擊並奪回了新政府軍所佔領的榎峠。

舊三國街道

穿過釀造廠建築物間的街道，飄著濃濃的釀造香。被在地民眾暱稱為「舊三國街道」或是「殿樣街道」。



星野本店

創業於弘化3年(江戶時代)，以YAMAHOSHISAN的商標製作味噌及醬油，至今在全國品評會中也持續獲得好評。廠區內的衣裝藏是新潟縣內罕見的三層樓建築。店舖與辦公室並設在一起，除了可以品嚐不同醬油的風味外，還有販售味噌醬油，神樂南蠻味噌及醃漬物等商品。

定休日：週六・週日・假日

(※店舖休息日期不定，請直接聯繫詢問)

TEL：0258-33-1530 <http://hoshino-honten.jp/>



味噌星六

在明治30年從星野本店分家時，當初獲得的土倉使用曳家工法原封不動的搬遷至現址，至今仍作為味噌工廠使用。選料考究、依照古法所製作的味噌，還曾經出現在漫畫「美味大挑戰」中。可以在商店裡購買隨著熟成而增進風味及顏色的「兩年熟成味噌」以及「三年熟成味噌」。定休日：週日

TEL：0258-32-6206 <http://www.hoshi6.com/>

攝田屋公園

有著顯著的釀造桶特殊造型公廁。公園內的導覽版上說明了攝田屋的歷史等資訊。內部矗立著大銀杏樹，一旁除了有著高大的忠魂碑，還有山本五十六揮毫出「忠烈千古芳」的石碑。



越之MURASAKI

有著將近190年的歷史，在江戶時代起就開始製作醬油。至今所保留明治10年完工的公司大樓，除了被登記為日本有形文化遺產，還獲得長岡市的第一屆都市景觀賞。在通往舊三國街道與山路的交叉口，顯眼的地藏菩薩總是用著慈祥的笑容，守護著往來的行人。釀造廠事先預約即可參觀。

定休日：週六・週日・假日 TEL：0258-32-0159

<http://www.koshi-no-murasaki.co.jp/>



秋山孝海報美術館長岡

展示在地出生的藝術家秋山孝作品，也會不時舉辦企劃展及美術館大學等活動。

開館日：週五・週六・週日(閉館日：週一~週四、11月~3月休館) 需事前預約

TEL:0258-39-1233 <http://apm-nagaoka.com/>

吉乃川 清酒博物館 釀藏

裡面有著各種能廣泛認識吉乃川的設施，包含可以品嚐吉乃川常態及限定酒款的「SAKE BAR」、了解吉乃川的歷史以及學習釀酒知識的「展示空間」及「販賣部」等。



歷史小鎮攝田屋

在太平洋戰爭中，長岡市的市區幾乎都被燒毀殆盡，不過攝田屋卻躲過了這個災難。拜此所賜，這裡仍保留著以釀造產業為中心的明治・大正時期的建築物，讓人能在殘留的景觀中感受到過去的時代風華。據說，這裡的街道自古以來就被開拓為信濃川的河港。武士及僧侶因而把這裡做為可簡單住宿的「接待屋」(近似攝田屋的發音)，這也是攝田屋地名之最可能由來。江戶時代被編為上野寬永寺的領地，在各種鬆綁的規範及優越的環境條件下，這裡聚集了許多味噌、醬油、清酒的釀造廠。目前仍有五間釀造廠仍在繼續生產。最能享受小鎮樂趣的方法，就是在這個飄著麴及醬油香氣的村莊中漫步。請在感受歷史溫度的同時，盡情享受攝田屋的特色吧！

吉乃川

創業於天文17年(室町時代)。受惠於優質的地下水等良好條件，持續釀造了470多年，是新潟縣內歷史最悠久的酒藏。近代致力於現代化經營，並在二戰後進行了酒造技術的革新以及傳統技術的融合等一系列挑戰。此外，還作為先驅開發出日本最初的米麴量產設備並實現大規模釀造。另一方面，在「吟釀為日本酒釀造的基本」此一信念下，酒造不斷的磨練釀酒技術並在各種評鑑會中獲得各式殊榮。

酒造甚至將廠區內建於大正12年的「常倉」整修為觀光設施「釀藏」，作為擴大並連繫吉乃川粉絲們的最佳場所。

定休日：週六・週日・假日(吉乃川)

週二・新年假期(釀藏)

TEL:0258-35-3000(吉乃川) 0258-77-9910(釀藏)

<https://yosinogawa.co.jp/>



竹駒稻荷神社

在明治22年，由當時越之MURASAKI的店主以及吉澤仁太郎邀請了可愛且獨特的親子狐仙到此稻荷神社。

作為五穀豐收、生意興隆、安產之神被人們所愛戴著。



長谷川酒造

創業於天保13年(江戶時代)，面對街道的磚造建築是建於大正時期的麴室。主建築建於明治19年，於大正13年進行整修後，目前仍被做為辦公室使用。據傳長谷川家族是源自信州(長野)，因而在酒造的西側也有分祀而來的諏訪神社。

定休日：週六・週日・假日(不可參觀酒造但有進行販售)

TEL:0258-32-0270 <http://www.sekkobai.ecnet.jp/>