

旧机那藏红花酒制造本铺

旧机那藏红花酒制造本铺自 1894 年创建以来，一直是摄田屋地区的名胜。该酿酒厂最初作为药酒制造商起家。在 20 世纪初的鼎盛时期，机那藏红花酒制造本铺生产的藏红花酒不仅销往日本各地，更远销夏威夷。现存的建筑和石墙作为日本国家登录有形文化财（登记在文化财登录原簿上的物质文化遗产）被保存下来。曾经的米仓已修缮一新，化身为一个可让游客了解此处的历史并购买当地食品的空间。创始人吉泽仁太郎（1863-1941 年）以其独特的爱好和宏大的构想而闻名，他在原本实用的建筑上发挥自己的爱好与独创性，将其改造成一个集奢华多彩的表现形式与实用的工作环境于一体的复杂设施。



创始人

吉泽仁太郎出生于定明村（现在的长冈市宫内区）的农民家庭，是家中的次子。17 岁开始在药铺工作，学习中草药。21 岁时，将自制的藏红花酒装入简朴的竹筒中作为药酒出售，并称之为家族流传多年的秘方酒。1887 年，年仅 24 岁的他获得了正式制造和销售药酒的许可执照，并于 1892 年注册了“机那藏红花酒”商标。随着事业不断壮大，于 1894 年将店铺从定明村迁至现在的摄田屋。后来，他用累积的财富建造了少年时代梦寐以求的大型酿酒厂和宅邸，同时还沉迷于景观设计、收藏古币和刀剑、制作烟花等爱好。

吉泽仁太郎于 1941 年离世，享年 78 岁。近一个世纪后，从旧机那藏红花酒制造本铺的建筑中仍可窥见他的深远影响，此处彰显其个性的地方被称为“仁太郎世界”。



藏红花酒的特点

机那藏红花酒是一种将藏红花、各种草药及香料浸泡在蒸馏酒中制成的糖浆状饮品。现代版是一种使用藏红花、蜂蜜、红枣、丁香、肉桂、甘草等原料并保留其独特风味制成的利口酒。酒精浓度为 14%，口感微微浓稠且甘甜，散发花香。可直接饮用，也可兑柠檬汁或调制成鸡尾酒等。曾广泛销往各地，但现在主要在长冈地区销售。

主屋（用地内的中心建筑）

原建筑建于 1894 年，兼作店铺和住宅。1913 年增建了后方建筑，面积扩大至 330 平方米以上。店铺位于正面，门上悬挂着一块大招牌，后方是一家人的豪华居住空间。该建筑是为了抵御地区特有的大雪而建造的，因此能够支撑硬山式屋顶上的大块兽面瓦。此外，房屋还通过有顶的走廊与用地内的其他 9 座建筑相连。

别馆（独立于主屋的建筑）

1931年增建了一座两层的别馆，主要用于招待客人。屋顶正脊上点缀的装饰琉璃瓦上描绘有象征着繁荣的传统几何图案“七宝”。屋脊两端的装饰瓦片上绘有龙、鲤鱼等吉祥物，以及据说可辟火的鯪（形似鱼的虚构生物）。（2024年3月已拆除保管）

屋内有实心榉木镶板的走廊、优雅的装饰柱、茶室风格的精美泡桐木天花板、复杂的组子细工（不使用钉子将木片拼接成几何图案的传统木工技术）书斋门、雕花格窗、西式大理石盥洗池和陶瓷马桶、木门上描绘的动植物绘画以及其他昂贵的装饰品等。别馆内陈列着吉泽家族收藏的屏风画、书法、挂轴等艺术品。

周末及节假日，可在导游的带领下参观别馆1楼。导览采用日语进行。如需日语以外的导览服务，请提前咨询。

庭园

与其他部分一样，庭园也蕴含着创始人的巧思。吉泽仁太郎亲自参与庭园的设计、装饰及维护管理，直至晚年仍在照料庭园。整体设计采用典型的传统日本庭园风格，但又不乏别出心裁的创意。例如，仁太郎亲自雕刻的灯笼和雕像，以及用采掘自长野县浅间山的火山岩制成的意大利风格洞窟等。庭园各处皆摆放着观赏石，被誉为“游动的宝石”的多彩锦鲤在池塘中悠游嬉戏。喷水高度超过10米的鲤鱼形喷泉及其他艺术品在二战期间因金属类回收令而被拆除，但庭园内至今仍保留着其独特特征的痕迹。

用地内的其他区域



主屋、别馆、庭园及装饰性仓库位于用地的东南侧，东北侧设有一座用于生产藏红花酒和葡萄酒的大型建筑，其周围排列着储存稻米、工具等物品的仓库。如今，曾经的米仓被用作画廊、商店、活动空间、旅游服务中心以及发布信息的交流据点。在这里，可以聆听嘉宾演讲，了解摄田屋的食品生产，购买包括名产藏红花酒在内的各种当地产品。