舊機那番紅花酒製造本鋪

舊機那番紅花酒製造本鋪自 1894 年創建以來，一直是攝田屋地區的名勝。該釀酒廠最初作為藥酒製造商起家。在 20 世紀初的鼎盛時期，機那番紅花酒製造本鋪生產的番紅花酒不僅銷往日本各地，更遠銷夏威夷。現存的建築物與石牆作為日本國家登錄有形文化財（登記在文化財登錄原簿上的物質文化遺產）得以保存。曾經的米倉已修繕一新，化身為可讓遊客了解該地歷史並購買在地食品的空間。創始人吉澤仁太郎（1863-1941 年）以其獨具一格的興趣和宏大構想著稱，在原本實用的建築上發揮自身的興趣與獨創性，將其改造成奢華多彩的表現方式與實用的作業環境相融合的複雜設施。

創始人

吉澤仁太郎出生於定明村（今長岡市宮內區）的農民家庭，是家中次男。17 歲開始在藥鋪工作，學習中草藥。21 歲時，將自製番紅花酒裝入簡樸的竹筒中作為藥酒出售，並稱此酒為家族流傳多年的秘方酒。1887 年，其 24 歲時取得正式製造販售藥酒的許可執照，並於 1892 年註冊「機那番紅花酒」商標。隨著事業不斷壯大，於 1894 年將店鋪從定明村遷至現今的攝田屋。後來，他用累積的財富建造了少年時代夢想中的大型釀酒廠和宅邸，同時也沉迷於造園、收藏古幣和刀劍及製作煙火等愛好。

吉澤仁太郎於 1941 年離世，享年 78 歲。近一個世紀之後，從舊機那番紅花酒製造本鋪的建築中仍可窺見他的深遠影響，這處彰顯其個性的地方被稱為「仁太郎世界」。

番紅花酒的特徵

機那番紅花酒是一種糖漿狀飲品，由番紅花、各種草藥及香料在蒸餾酒中浸泡製成。現代版是一種保留獨特風味的利口酒，由番紅花、蜂蜜、紅棗、丁香、肉桂及甘草等成分製成。酒精濃度為 14%，口感微微濃稠且甘甜，散發花香。可直接飲用，也可兌檸檬汁或調製成雞尾酒等。曾廣泛銷往各地，但如今主要在長岡地區販售。

主屋（用地內的中心建築）

原本的建築建於 1894 年，兼作店鋪與住家。1913 年增建了後方建築，面積擴大至 330 平方公尺以上。正面曾是店鋪，門上懸掛著大招牌，後方曾是家庭的豪華居住空間。該建築是為了抵禦該地區特有的大雪而建造，因此能夠支撐硬山式屋頂上的大塊獸面瓦。此外，該房屋還透過有頂走廊與用地內的其他 9 棟建築相連。

別館（與主屋分離的建築）

1931 年增建了兩層樓的別館，主要用於招待客人。屋頂主脊上點綴的裝飾琉璃瓦描繪著象徵繁榮的傳統幾何圖案「七寶」。屋脊兩端的裝飾瓦片上繪有龍、鯉魚等吉祥物，以及據說可避火的鯱（狀似魚的虛構生物）。（2024 年 3 月拆除保管中）

屋內有實心欅木鑲板的走廊、優雅的精神柱、茶室風格的精美泡桐木天花板、複雜的組子細工（不使用釘子將木片拼接成幾何圖案的傳統木工技術）書齋門、雕花格窗、西式大理石洗手盆及陶瓷馬桶、木門上描繪的動植物繪畫以及其他昂貴的裝飾品等。別館內展示著吉澤家族收藏的屏風畫、書法、掛軸等藝術品。

在週末及假日可參加導覽團，參觀別館 1 樓。導覽採日語進行。如需日語以外的導覽服務，請提前洽詢。

庭園

與其他部分一樣，庭園也蘊含著創始人的巧思。吉澤仁太郎親自參與庭園的設計、裝飾及維護管理，直至晚年仍在照料庭園。整體設計採典型的傳統日本庭園風格，但又別具一格。例如仁太郎親自雕刻的燈籠和雕像，以及用采掘自長野縣淺間山的火山岩製成的義大利風格洞窟等。庭園各處皆擺放著觀賞石，被譽為「會游泳的寶石」的繽紛錦鯉在池塘中悠遊嬉戲。噴水高度超過 10 公尺的鯉魚形噴泉及其他藝術品在二戰期間因金屬類回收令而被拆除，但庭園內至今仍保留著其獨特特徵的痕跡。

用地內的其他區域

主屋、別館、庭園及裝飾性倉庫位於用地的東南側，東北側有一座用於生產番紅花酒和葡萄酒的大型建築，其周圍排列著儲存稻米、工具等物品的倉庫。如今，昔日的米倉被用作畫廊、商店、活動空間、旅遊服務中心，還發揮作為發佈資訊的交流據點之作用。在這裡可以聆聽嘉賓演講，了解攝田屋的食品生產，購買包括名產番紅花酒在內的各種在地產品。