

## 攝田屋地區：長岡釀造業與發酵產業的歷史中心

攝田屋地區氣候宜人，還可獲得優質原料，自古以來即以盛產清酒和發酵食品而聞名。在長岡民眾的堅韌意志和努力重建下，攝田屋成功度過了二戰的空襲和 2004 年的中越地震的破壞。因此，延續數百年歷史的釀造所使用代代相傳的技術，與先祖一樣在同一建築中，持續進行釀造。

攝田屋的釀造業始於 16 世紀，其「釀造之鄉」的美譽也隨時代變遷不斷發展演變。如今，除了清酒、味噌、番紅花酒及醬油等傳統產品外，使用米麴製成的醃漬調料和精釀啤酒等新產品也在攝田屋地區的各家商店製造販售。在地的餐廳和咖啡館內還可享用使用這些產品製作的各式菜餚與甜點。



### 經濟特權

攝田屋經濟上成功的重要原因之一是其曾是上野寬永寺的指定領地，該寺是統治江戶（今東京）的德川家族的菩提寺（一族世代信奉該寺宗旨並悼念祖先靈魂的寺廟）。

作為上野寬永寺領地的攝田屋地區，為了促進商業發展，稅收和法規有所放寬，也更容易取得營業執照。許多農民以前只是生產供自家使用的少量發酵食品和簡單酒類，但該地區特殊的經濟地位，使部分農民能夠獲得製造和販售產品的官方許可。這為人們創造了透過經商積累財富或從農業轉向生產的機會。

攝田屋位於三國街道上，該街道是連接太田川（信濃川水系的一部分）與長岡以及通往江戶（今東京）的主要道路。因此曾擁有連接各主要都市的優良交通網。水上交通與陸上交通的結合，不僅簡化了向幕府運送課稅物資的流程，也使攝田屋的企業能夠順利將產品運送到在地和遠方的市場。

### 得天獨厚的長岡「雪國」環境

儘管攝田屋被賦予了經濟特權，但若無地理位置的優勢，也不會發展成為繁榮的發酵與釀造中心。

長岡位於日本海與越後山脈之間。該地區冬季降雪量較大，有助於去除空氣中的雜質，或在釀造所進行多項作業時有效隔熱。而且該地區冬季多雪，晝夜溫差不易擴大，有助於保持恆溫，適合製造米麴（用特定黴菌繁殖的米）和發酵食品。

釀酒或發酵味噌等食品的最重要因素是水和米等主要原料的品質。越後山脈融化的雪水滲入地下後，湧出礦物質含量較少的軟水。在釀酒時，使用這種水可實現清淡、細膩的風味。而且，豐沛的雪水和溫和的夏季使穀物大豐收。新潟縣種植的稻米的高品質與美味

世代備受讚譽，既可作為食品，也可作為製造清酒、味噌和醬油的原料。

高品質的水源與稻米，加上氣候適宜，使得攝田屋地區乃至整個長岡市成為釀造所和生產發酵食品的理想之地。實際上，長岡市目前有 15 家釀酒廠在釀造日本酒，是日本清酒酒廠最集中的地區之一。

### 發酵食品的健康功效



發酵產品自古以來一直是日本傳統飲食的一部分，包括酸梅（醃漬梅子）、味噌（用鹽和米麴發酵而成的大豆）、醃漬品、納豆（發酵而成的大豆）、醬油及柴魚片（乾燥、發酵、燻製而成柴魚）等深受歡迎的食品。

味噌和醬油作為在地兩大特產，是日常飲食中常用的食材。近年來，發酵食品因其獨特風味和健康功效而日益受到海外人們的歡迎。味噌富含蛋白質、抗氧化劑，還有豐富的維他命和礦物質。此外，還與內臟健康及改善大腦機能有關。醬油含有抗氧化劑和有助消化的有益益生菌。

### 攝田屋的釀造所與發酵食品生產商

目前，攝田屋共營運著 5 家傳統釀造所。另外，有一家釀造所已搬遷，但剩餘的建築仍維持原狀。每家釀造所都有各自豐富的歷史、珍貴的文化遺產、引人矚目的建築和受歡迎的發酵產品。

步行即可輕鬆遊覽一圈攝田屋，可在以下地點享受購物、學習、試飲等樂趣。

#### 舊機那番紅花酒製造本鋪

名產：番紅花利口酒、各種在地發酵和釀造產品

營業時間：上午 9 時～下午 5 時

公休日：星期二、年末年初

參觀：遊客不僅可在庭園和鍍繪倉庫隨意散步，還可使用舊米倉內的畫廊、商店和旅遊服務中心。在週末及假日的上午 9 時 30 分至下午 3 時 30 分可參觀別館與其他建築。參觀服務採日語提供。如希望提供日語以外的語言支援，請提前洽詢。

#### 吉乃川 酒博物館「釀藏」

名產：日本酒、精釀啤酒

開館時間：上午 9 時 30 分～下午 4 時 30 分（試飲吧最後點餐時間下午 4 時）

休館日：星期二、年末年初

### **星野本店**

名産：醤油、味噌、米麴醃漬調料

營業時間：上午 9 時～下午 5 時

公休日：星期日、假日、星期六不定期公休

### **長谷川酒造**

名産：日本酒

營業時間：上午 8 時 30 分～下午 5 時

公休日：星期日、假日、每月第 2 及第 4 個星期六

### **越之紫**

名産：醤油

營業時間：上午 9 時～下午 5 時

公休日：星期六、星期日、假日

### **味噌星六**

名産：味噌

營業時間：上午 9 時～下午 5 時

公休日：星期日