



香りほのかにどこか懐かしい風景
醸造の町 撰田屋

撰田屋ボランティアガイドお問合せ 長岡観光コンベンション協会
TEL 0258-32-1187 / FAX 0258-31-1777

■ = 団体が食事が可能な飲食店です (要予約)

※一般車両を駐車できる所が限られていますので、できるだけ公共交通機関のご利用をお願いします。

発行 長岡市 観光企画課
TEL 0258-39-2344 / FAX 0258-39-3234
新潟県長岡市大手通 2-6
フェニックス大手イースト 長岡市役所大手通庁舎 6 階



旧機那サフラン酒本舗

作家荒俣宏は著書「黄金伝説」で「産業王の夢の館」と紹介した。長い石垣の内側には明治から昭和初期にかけて造られた建物群や庭園が広がる。産業王吉澤仁太郎はサフラン酒の製造販売で稼いだ金を惜しげもなく注ぎ込み「鍍絵の蔵」に代表される唯一無二の仁太郎ワールドを築き上げた。2020年にOPENした発酵ミュージアム・米蔵では、地域観光のご案内と撰田屋の醸造製品や地域産品を販売。各種イベントも開催される。施設内のおむすびカフェ6SUBIでは、地域の食材を使ったメニューが楽しめる。定休日：毎週火曜日（祝日等により変更有） ☎0258-86-8545



味噌星六

明治30年星野本店から分家した時譲りを受けた土蔵は曳き屋して移築され今も味噌蔵として使用している。原料にこだわり古式づくりの味噌は漫画「美味しんぼ」でも紹介された。熟成が進むにつれ味も色合いも重厚さが増す「2年物」「3年物」も店で購入することができる。定休日：日曜日 ☎0258-32-6206 <http://www.hoshi6.com/>

撰田屋公園

仕込み桶をイメージしたユニークなトイレが目印。公園内の案内板には撰田屋の歴史なども解説してある。その奥に大銀杏があり、大きな忠魂碑の脇に「忠烈千古芳」と山本五十六が揮毫した碑もある。



越のむらさき

江戸時代に始まった醤油造りは190年近くになる。明治10年竣工の社屋（登録有形文化財）は今でも健在で長岡市の第一回都市景観賞を受賞。旧三国街道が山路に向かう道と分岐する場所で、目印のお地蔵様はいつも柔和な笑顔を浮かべ、道行く人々を見守っている。事前予約で蔵見学も可能。定休日：土・日・祝 ☎0258-32-0159 <http://www.koshi-no-murasaki.co.jp/>



光福寺

戊辰戦争で長岡藩は小千谷談判決裂後この寺に本陣を置き、新政府軍が占領した榎峠を攻撃して奪還した。

旧三国街道

蔵元の建物の間を通る街道で、醸造の香りが漂う。地元の方から「旧三国街道」または「殿様街道」と呼ばれ親しまれている。



歴史の町 撰田屋
長岡の市街地は、太平洋戦争で市街地のほとんどを焼失しましたが撰田屋は老うく難を逃れました。おかげで、醸造関係を中心に明治・大正の建物が残りどこか懐かしさの感じられる景観があります。古くからの街道や信濃川の川漆として開けていたと伝えられており、撰田屋という地名は、中世の武士や僧侶の簡易宿泊所「接待屋」に由来するという説が有力です。江戸時代には上野寛永寺の領地に組み込まれ、ゆるい規制と恵まれた立地条件のもと、味噌・醤油の蔵元が集積しました。現在でも五つの蔵元が製造を続けています。麴や醤油の香りが漂うこの町を、楽しむには散策が一番です。歴史のあたたかさを感じながら、ゆったりと撰田屋を満喫してください。

秋山孝ポスター美術館長岡

地元出身の秋山孝作品の展示や折々の企画展、美術館大学も開催される。開館日：金・土・日 要事前予約 ☎0258-39-1233 <http://apm-nagaoka.com/>



吉乃川 酒ミュージアム 醸蔵

吉乃川定番のお酒や限定酒も味わえる「SAKEバー」、歴史や酒造りが学べる「展示スペース」や「売店」など吉乃川について幅広く知ることのできる施設。



星野本店

創業は弘化3年（江戸時代）ヤマホシサンの商標で味噌や醤油を製造、これまでに全国品評会でも高い評価を受けてきた。敷地内の衣裳蔵は新潟県内でも珍しい三階建。事務所に併設された店舗では醤油の利き味もでき、味噌・醤油の他にも神楽南蛮味噌や漬物なども販売している。定休日：土・日・祝（※店舗休日はお問合せください） ☎0258-33-1530 <http://hoshino-honten.jp/>



竹駒稲荷

愛らしい親子の狐様がユニークなこの稲荷は明治22年当時の越のむらさきのオーナーと吉澤仁太郎によって勧請された。五穀豊穡、商売繁盛、安産の神として親しまれている。



吉乃川

創業は天文17年（室町時代）酒蔵としての歴史は新潟県で最も古い。良質な地下水をはじめ酒造りの好条件にも恵まれ470余年続いている。近代になるといち早く経営の近代化に取り組み、戦後は酒造技術の革新と伝統的な技の融合を図る数々の挑戦を行ってきた。全国に先駆けて麴の量産装置の開発や大型の仕込みも可能にした。一方で「日本酒造りの基本は吟醸造りにあり」の信念のもと技を磨き各種鑑評会で入賞を重ねてきた。敷地内にある大正12年に建てられた「常倉」が観光施設「醸蔵（じょうくら）」として生まれ変わり、吉乃川ファンとの繋がりを広げる場所となっている。定休日：〈吉乃川〉土・日・祝 〈醸蔵〉火・年末年始 ☎〈吉乃川〉0258-35-3000 〈醸蔵〉0258-77-9910 <https://yosinogawa.co.jp/>



長谷川酒造

創業天保13年（江戸時代）通りの面したレンガ造りの建物は大正時代に建てられた麴室だ。主屋は明治19年に創建され、大正13年に改修され現在も事務所として使用されている。長谷川家のルーツは信州だと言われており、蔵の西側には諏訪神社が分祀されている。定休日：土・日・祝（蔵見学は不可だが小売りは可能） ☎0258-32-0270 <http://www.sekkobai.ecnet.jp/>