

麹と新酒の香り漂う 醸造のまち



“撰田屋”の魅力を発信

旧機那サフラン酒本舗整備の先陣「米蔵」が10月17日にオープン!

江戸時代から続く、酒、みそ、しょうゆの醸造所が集まった醸造のまち・撰田屋。市が進めている旧機那サフラン酒本舗整備の第一弾となる「米蔵」が、10月17日にオープンします。

岡都市計画課 ☎39・2225、観光企画課 ☎39・2344

新たに10件が、国の文化財に

旧機那サフラン酒本舗の建造物群が、7月17日に国の登録有形文化財として答申されました。

新たに登録されるのは、主屋④や離れ座敷⑤、米蔵、衣装蔵、石垣などの10件⑥。これ

ら平成18年に登録された鍍絵蔵とあわせて、敷地内に現存する歴史的建造物の全てが国の登録有形文化財となります。敷地の中に明治中期から昭和初期にかけて建てられた唯一無二の建物が多数現存していることなどが評価されたものです。



①旧機那サフラン酒本舗全体の将来の整備イメージ。撰田屋の歴史的建造物と調和したまちづくりを進めます ②米蔵 ③駐車場とトイレ



醸

造のまち・撰田屋の魅力を次世代に引き継ぎ、全国に発信するため、市は国の登録有形文化財の鍍絵蔵などがある旧機那サフラン酒本舗の土地・建物を平成30年に取得。情報発信・交流の拠点として整備を進めています。

このたび、施設の一部である米蔵や駐車場、トイレを整備。10月17日(土)に新たな観光施設としてオープンします。管理・運営するのは、民間事業者のミライ発酵本舗(株)。撰田屋のまちづくりに携わってきた地元の人たちを中心に、昨年立ち上がった会社です。米蔵には、ミライ発酵本舗(株)のアイデアで、地元食材を活かした軽食の提供や発酵に関する情報発信、長岡出身の絵本作家・松岡達英さんの絵本コーナーなどが設置されます。まずは米蔵を拠点として、撰田屋地区の歴史や文化をより多くの人に紹介していきます。

ワクワクが“ゆっくりと、大きく”育っていくまちに

発酵は時間がかかります。モノ、コト、ヒトがつながり、新しい何か生まれるのも同じです。旧機那サフラン酒本舗の整備も段階的に行われ、ゆっくりとまちの魅力が増していきます。最初にオープンする米蔵は、撰田屋に来るたびにワクワクが大きくなる、そんな拠点にしたいんです。地元が協力し、醸造・発酵という撰田屋の資産を活かし、まずは市内の人から訪れてもらい、一緒にツツツと発酵したいと願っています。

ミライ発酵本舗(株) 代表取締役社長 高田 清太郎さん

