

하세가와 주조



하세가와 주조는 셋타야에서 180년 이상 이어져 온 가족 경영의 작은 양조장입니다. 하세가와 가문은 원래 쌀농사를 짓던 농가였으며, 15세기에서 16세기에 걸친 내란을 피해 신슈(현재의 나가노현)에서 나가오카로 이주했습니다. 역사적 기록에 따르면 1842년에 하세가와 주키치가 신 앞에 바치는 술인 오미키의 제조와 그 잉여분을 상업적으로 판매하기 위해 정부에 허가를 신청한 것에서부터 양조장의 역사가 시작됩니다. 하세가와 가문은 대대로 전통적인 양조법을 계승해 오늘날의 셋타야를 상징하는 사업을 확립했습니다.

특히 주목해야 할 것은 하세가와 주조가 나가오카에서 여성이 경영하는 몇 안 되는 양조장 중 하나라는 점입니다. 일본에서는 술을 빚는 일이 '여인금지(여성 출입 금지)'였던 시절이 있었으며, 현대에 들어서도 여성이 경영하는 경우는 드물다고 합니다. 연 2회, 양조장 개방 행사를 개최하며, 방문객들은 일본술을 시음하고 양조장을 견학하며 다양한 상품을 살펴볼 수 있습니다.



하세가와 주조의 술의 특징

하세가와 주조는 전통적인 수제 방식을 고집하며, 구라비토(蔵人, 주조 장인)들은 양조의 모든 과정을 꼼꼼히 관리하고 있습니다. 하세가와 주조는 다양한 가격대의 제품을 폭넓게 생산하고 있습니다. 하세가와 주조는 술을 추출할 때 기계에 의존하지 않고 술덧(일본술의 근원이 되는 원료를 발효시킨 것)을 천 주머니에 넣고 매달아, 중력 여과를 통해 천천히 한 방울씩 술을 추출하는 '시즈쿠 시보리'라는 기법을 채용하고 있습니다. 이 과정에서 깊고 풍부한 향과 고급스러운 맛이 어우러진 특별한 일품이 탄생합니다.

하세가와 주조는 나가노현과 선조의 인연에 경의를 표하며 나가노현에서 생산된 술쌀과 니가타현에서 생산된 술쌀, 그리고 기타 원료를 배합해, 나가오카에서 사랑받는 깔끔하고 드라이한 일본술을 비롯해 다양한 종류의 일본술을 빚고 있습니다. 술병의 라벨은 지역 일러스트레이터와 협업하여 계절마다 다채로운 디자인을 제작하고 있습니다.

본채(오모야)



본채는 1886년에 지어졌으며, 그 후 1919년에 양조장을 증설했습니다. 이곳은 국가 등록 유형문화재로 지정되어 있으며, 2004년 주에쓰 지진으로 인해 피해를 입었지만, 이후 시간을 들여 복구되었습니다.

본채로 통하는 장지문(미닫이 패널)에는 하세가와 가문의 가인(家印, 일본에서 집마다 자가 소유를 표시하기 위해 도구류, 배, 창고 등에 붙이는 표식)이 큰 화지(일본 종이)를 오려 만든 종이 공예로 붙여져 있습니다. 이는 '길 장(長)'이라는 한자를 변형해 장수와 행복을 상징하는 학 모양으로 디자인된 것입니다. 원래 주거지로 사용되었던 본채는 현재 사무실로 사용되고 있습니다. 하세가와 주조의 상품 라인업을 전시하는 것 외에도 신도의 신을 모시는 신단과 오래된 대형 금고 등이 있습니다. 신단 중 하나에는 주조의 신을 모시는 마쓰노오 다이샤 신사의 부적도 모셔져 있습니다.