

## 호시노 혼텐의 발효 식품

호시노 혼텐은 1846년에 창업한 발효 식품 제조업체로 간장과 된장, 누룩을 사용한 조미료를 생산하고 있습니다. 창업자는 호시노 산고에몬으로 에도(현재의 도쿄)에서 된장 제조를 배운 후, 나가오카로 돌아와 장사를 시작했습니다.

호시노 혼텐은 처음에 '야마호시산'이라는 상호로 알려졌으며, 브랜드 마크는 지금도 이 상호를 반영하여 '산(山, 야마)', '성(星, 호시)', '삼(三, 산)'을 상징하는 세 개의 기호를 세로로 배열한 심벌을 사용하고 있습니다. 1911년에 '호시노 혼텐'으로 상호를 변경했습니다. 전쟁과 지진 재해 등 여러 고난을 겪으면서도 나가오카시와 그 주변의 고객들을 위해 고품질의 전통적인 기본 조미료를 계속 만들어오고 있습니다.



## 호시노 혼텐의 발효 제품

호시노 혼텐의 사업은 된장과 간장에서 시작되었습니다. 다양한 된장 제품을 생산하고 있지만, 특히 주력 생산하는 제품은 에치고 된장으로, 이는 누룩(특정 곰팡이가 배양된 쌀)과 대두를 섞어 만든 적된장입니다. 향이 풍부하고 깊이 있는 맛이 특징입니다. 호시노 혼텐에서는 두 종류의 간장을 생산하고 있으며, 진한 타입과 담백한 타입 중에서 고를 수 있습니다. 조림 요리나 기름진 생선에는 진한 간장이 잘 어울리고, 맑은 장국이나 흰살생선에는 담백한 간장이 더 잘 맞습니다. 20세기 중엽에는 소금과 다시마, 소량의 홍고추를 섞은 누룩도 판매하기 시작했습니다. 이 발효 조미료는 채소를 단시간 절이는 데 편리하게 사용할 수 있으며, 고기나 생선을 재울 때 사용하면 풍미를 더해줍니다.

호시노 혼텐의 장인들은 대대로 이어지며 연마된 기술을 활용하여 발효 과정을 세심하게 관리하고 있습니다. 이러한 전통에 힘입어 호시노 혼텐은 높은 평가를 받으며, 일본 정부가 수여하는 농림수산대신상을 비롯한 수많은 상을 수상한 제품들로 잘 알려져 있습니다.

## 3층 구조 창고



이 창고는 1882년에 지어졌으며, 호시노 혼텐의 본채와 점포의 맞은편에 있습니다. 처음에는 전형적인 2층 구조의 창고였지만, 더 많은 수납공간이 필요하게 되어 다이쇼 시대(1912~1926년)에 3층으로 증축했습니다. 바닥 면적이 약 60m<sup>2</sup>에 달하는 넓은 창고로 킹 포스트트러스가 골조를 지탱하며, 기와로 덮인 전통적인 맞배지붕이 있습니다. 벽은 나무 골조, 밧줄, 혼합토를 여러 겹으로 쌓아 올린 9겹의 견고한 구조로 만들어져 있습니다. 가장 바깥쪽 벽은 회반죽이 칠해져 있으며, 벽의 아래쪽 절반은 비막이 판자로 덮여 있습니다. 3층 구조 창고는 국가 등록 유형문화재로 지정되어 있습니다.

창고는 2004년 주에쓰 지진으로 피해를 입어 철거가 결정되었으나, 3층 규모의 창고라는 희귀성에 지역 학자들이 주목했습니다. 2008년 복원공사가 이루어졌으며, 오래된 들보를 이용한 테이블과 의자를 만들고 사다리 대신 계단을 설치했으며, 외벽에는 건축 구조를 보여주는 유리창이 설치되었습니다. 현재 이 창고는 강연회와 미술전, 콘서트, 라쿠고(落語, 일본의 전통 화술 예능) 공연 등의 지역 이벤트 공간으로 활용되고 있습니다.