

## 고시노무라사키 간장 양조장

고시노무라사키 간장 양조장은 1831년에 셋타야 지구에서 창업되었습니다. 과거에는 된장과 간장을 모두 생산했지만, 현재는 전통적인 간장 제조에 특화되어 있습니다. 교역로로 이용되던 옛 미쿠니 가도를 따라 입지해 있어 물류업에 이상적인 장소였습니다. 길가에 한때 길잡이로 사용되었던 작은 지장보살상이 고시노무라사키의 본채 옆에 모셔져 있습니다. 지장보살상의 기단에는 ‘오른쪽은 예도, 왼쪽은 산길’이라고 새겨져 있는 것이 뚜렷이 보이며, ‘길잡이 지장보살’이라 불리며 사랑받고 있습니다.



지장보살 맞은편에는 장사 번성을 기원하는 작은 이나리 신사가 있습니다. 특유한 창고 벽은 간장 제조 과정에서 누룩곰팡이 때문에 검게 변해 있습니다. 그리고 그곳에 머물면 누룩 특유의 깊고 풍부한 향이 느껴집니다.

## 고시노무라사키 간장



일본 간장은 이제 전 세계적으로 사랑받는 조미료지만, 지역마다 맛과 특징이 조금씩 다르다는 사실을 아는 사람은 많지 않습니다. 고시노무라사키의 이름을 내건 간장은 니가타현에서 선호되는 가다랑어 육수가 포함되어 있지만, 이 양조장에서는 그 밖에도 다양한 종류의 전통 간장을 생산하고 있습니다. 고시노무라사키의 조리개 주머니(기프트백)는 전통적으로 술병을 운반하는 데 사용되었던 천 가방인 ‘진키치 주머니’를 본떠 만들었습니다. 이 주머니에는 양조장 밖에 모셔져 있는 지장상을 유쾌하게 표현한

양조장의 마스코트 캐릭터 ‘고시노지조’의 모습이 그려져 있습니다.

## 본채와 흰 벽 창고



대목수들이 남긴 상량판에 따르면 ‘고시노무라사키’의 본채는 1877년에 건설되었습니다. 무거운 눈이 내리는 나가오카의 겨울을 견딜 수 있도록 두꺼운 버팀목이 사용되었습니다. 2004년 주에쓰 지진 때는 지붕의 기와가 무너져 내려 한때 간장 생산이 중단되었지만, 이 구조 덕분에 건물은 최소한의 피해로 끝났습니다. 이 건물에는 매장과 사무실, 회의 공간, 그리고 주요 간장 제조 구역이 갖춰져 있습니다. 한편, 흰 회반죽과 판자로 마감된 외장을 가진 2층

구조의 흙벽 창고는 남쪽에 있는 본채와 연결되어 있습니다. 옆에는 커다란 벽돌 굴뚝이 서 있고, 굵은 하얀 글씨로 양조장의 이름이 쓰여 있습니다. 본채와 창고는 모두 국가 등록 유형문화재로 등록되어 있습니다.

굴뚝은 양조장의 가장 특징적인 설비 중 하나입니다. 원래는 된장과 간장 제조에 사용되던 석탄 화로에서 연기를 배출하기 위한 것이었습니다. 굴뚝이 건물에 추가로 설치된 정확한 시기는 알 수 없지만, 1933년 이전에 완공된 것으로 추정됩니다. 주에쓰 지진으로 굴뚝은 손상되었지만, 메이지 시대(1868~1912년)부터 남아 있는 귀중한 마지막 굴뚝으로 보존하게 되었으며 지금도 마을의 상징으로 여겨집니다.