

셋타야 지구: 나가오카의 양조업과 발효 산업의 역사적 중심지

셋타야 지구는 천혜의 기후와 양질의 원료를 얻을 수 있어 예로부터 일본술과 발효 식품의 제조로 유명했습니다. 셋타야는 나가오카 사람들의 끈기와 복구에 대한 노력을 상징하는 존재로, 제 2 차 세계대전의 전쟁을 견뎌냈고, 더욱이 2004 년에 발생한 주에쓰 지진에 의한 피해도 극복해냈습니다. 그 결과, 수백 년 된 양조장이 대대로 계승해 온 기술을 바탕으로 조상들이 사용하던 같은 건물에서 제조 과정을 계속 지켜낼 수 있었습니다.

16 세기에 셋타야의 양조업이 시작된 이후, ‘양조의 마을’이라는 평판은 시대와 함께 발전하고 진화해 왔습니다. 현재는 일본술, 된장, 사프란주, 간장 등의 전통적인 상품과 누룩을 사용한 마리네, 크래프트 맥주 등의 새로운 상품도 셋타야 지구 내 각 상점에서 제조 및 판매되고 있습니다. 또한, 이 지역 레스토랑과 카페에서는 이러한 상품을 사용한 다양한 요리와 디저트를 즐길 수 있습니다.



경제적 특권

셋타야가 경제적으로 성공한 중요한 요인 중 하나는 에도(현재의 도쿄)를 통치했던 도쿠가와 가문의 보다이시 절(菩提寺, 보리사. 대대로 조상들을 모신 묘가 있으며, 돌아가신 가족의 장례와 법요를 맡기고 있는 절)인 우에노 간에이지 절(上野 寛永寺)의 영지로 지정되었던 역사에 있습니다. 우에노 간에이지 절의 영지였던 셋타야 지구는 상업 발전을 위해 과세와 규제가 완화되었고, 영업 허가 취득도 쉬워졌습니다. 많은 농가는 가정용 발효 식품과 간단한 주류를 소량으로 만들었지만, 이 지역의 특별한 경제적 지위 덕분에 일부 사람들은 상업적 목적으로 제조 판매에 대한 정식 허가를 받을 수 있었습니다. 이를 통해 상인으로서 부를 쌓거나 농업에서 다른 생업으로 전향할 수 있는 기회가 생겼습니다.

셋타야는 오타가와 강(太田川, 시나노가와 강(信濃川) 수계의 일부)과 미쿠니 가도(나가오카와 에도의 막부 중심부로 통하는 간선 도로를 연결하는 교역로)를 통해 주요 도시와의 교통이 매우 편리했습니다. 수상 수송과 육상 수송의 조합 덕분에 세금 물자의 막부 수송이 간소화되었을 뿐만 아니라, 셋타야의 기업들이 지역과 먼 시장으로 제품을 원활하게 수송할 수 있게 되었습니다.

‘설국’ 나가오카의 축복받은 환경

셋타야가 경제적인 특권을 누리고는 있었지만, 발효와 양조의 중심지로 발전할 수 있었던 것은 그 땅의 풍요로운 입지 조건 덕분이었습니다.

나가오카는 혼슈 북서부의 바다와 에치고 산맥에 둘러싸여 있습니다. 겨울에는 많은 눈이 쌓이기 때문에, 양조장의 작업이 이루어지는 계절에는 이러한 환경이 단열과 공기 중의 불순물을 제거하는 역할을 합니다. 또한, 많은 눈은 낮과 밤의 큰 기온 변화를 막아 누룩(특정 곰팡이가 번식한 쌀)과 발효 식품 제조 시의 온도를 일정하게 유지하는 데 도움이 됩니다.

주요 원료인 물과 쌀의 품질이 높은 것도 주조와 된장 등의 발효 식품 제조에 있어 매우 중요한 요소 중 하나입니다. 에치고 산맥의 눈 녹은 물은 지하로 스며들어 미네랄 함량이 적은 연수로 솟아납니다. 이 물은 특히 일본술 제조할 때, 가벼우면서도 섬세한 맛을 내는 데 큰 역할을 합니다. 또한, 눈이 녹아 생긴 풍부한 물과 온화한 여름 기후가 풍성한 곡물 수확을 가져다줍니다. 니가타현에서 생산된 쌀은 여러 세대에 걸쳐 식품뿐만 아니라 일본술, 된장, 간장의 제조 원료로서도 높은 품질과 맛으로 좋은 평가를 받고 있습니다.

고품질의 물과 쌀, 그리고 천혜의 기후 조건이 어우러져 셋타야 지구는, 그리고 나가오카 전체로서도 양조와 발효 식품의 생산에 이상적인 장소가 되었습니다. 현재, 나가오카시에는 15 곳의 사케 양조장이 있으며, 이는 일본 전역에서 손꼽히는 규모입니다.

발효 식품의 건강 효과



발효 제품은 예로부터 일본의 전통적인 식문화로서 사랑받아 왔으며, 대표적인 예로는 우메보시(절인 매실)와 된장, 쓰케모노(채소 절임), 낫토(발효시킨 대두), 간장, 가쓰오부시(건조, 발효, 훈제시킨 가다랑어) 등이 있습니다.

지역 특산품인 된장과 간장은 매일의 식사에서 자주 사용되는 조미료입니다. 발효 식품이 그 독특한 풍미와 건강 증진 효과로 인식되면서 최근 된장과 간장도 해외에서 인기가 높아지고 있습니다. 된장은 고단백으로 항산화 작용이 있는 성분을 풍부하게 함유하고 있으며, 비타민과 미네랄도 다량 함유하고 있습니다. 또한, 소화기관의 건강 증진과 뇌 기능 활성화와도 관련이

있습니다. 한편, 간장에는 항산화 물질과 소화를 돕는 유익한 프로바이오틱스가 함유되어 있습니다.

셋타야의 양조장과 발효 식품 생산자

현재, 셋타야에는 5 곳의 전통 양조장이 있습니다. 또한, 이전한 양조장도 1 곳 있지만 건물은 원래 모습으로 지금도 보존되어 있습니다. 양조장마다 풍부한 역사와 귀중한 문화재, 주목할 만한 건축물, 인기 있는 발효 제품이 있습니다.

셋타야는 도보로 쉽게 이동할 수 있으며, 관광객들은 쇼핑이나 학습, 시식을 즐길 수 있는 다음과 같은 장소들을 둘러볼 수 있습니다.

구 기나 사프란주 제조 본점(旧機那サフラン酒製造本舗)

명물: 사프란주, 지역의 발효 및 양조 제품

영업시간: 오전 9시~오후 5시

정기휴일: 화요일, 연말연시(12/9~1/3)

※화요일이 공휴일인 경우 영업, 다음 날 휴무

견학: 방문객은 정원과 고테에 창고를 자유롭게 산책할 수 있으며, 옛 쌀 창고에 있는 갤러리, 상점, 관광 안내소도 이용할 수 있습니다. 별관과 기타 건물은 토, 일, 공휴일 오전 9시 30분부터 오후 3시 30분까지 견학할 수 있습니다. 견학은 일본어로 진행됩니다. 일본어 이외의 언어 지원을 희망하시는 경우에는 사전에 상담해 주시기 바랍니다.

요시노가와 사케 뮤지엄 '조구라(醸蔵)'

명물: 일본술, 크래프트 맥주

개관시간: 오전 9시 30분~오후 4시 30분(시음바 라스트 오더는 오후 4시)

휴관일: 화요일, 연말연시

※화요일이 공휴일인 경우 수요일에 휴관

※입장료 무료, 예약 필요 없음(단, 10명 이상 방문 시에는 예약 필요)

호시노 혼텐(星野本店)

명물: 간장, 된장, 누룩 베이스의 마리네

영업시간: 오전 9시~오후 5시

정기휴일: 일요일, 공휴일, 토요일은 부정기 휴무

하세가와 주조(長谷川酒造)

명물: 일본술

영업시간: 오전 8시 30분~오후 5시

정기휴일: 일요일, 공휴일, 매월 둘째 넷째 토요일

고시노무라사키(越のむらさき)

명물: 간장

영업시간: 오전 9시~오후 5시

정기휴일: 토요일, 일요일, 공휴일

미소 호시로쿠(味噌 星六)

명물: 된장

영업시간: 오전 9시~오후 7시

정기휴일: 일요일