

星野总店的发酵食品

星野总店创立于 1846 年，是一家制造酱油、味噌及用米曲制成的调味料等发酵食品的制造厂商。创始人是星野三五卫门，他在江户（今东京）学会如何制作味噌后，返回长冈开始创业。星野总店自创立以来便以“山星三（Yamahoshisan）”的商号而闻名，其商标至今仍一如既往，从上至下依次由“山（yama）”、“星（hoshi）”和“三（san）”条线组成。1911 年改名为“星野总店”。尽管曾历经战争、地震灾害等各种磨难，星野总店仍坚持为长冈市及其周边地区的顾客提供高质量的传统食品。



星野总店的发酵产品

星野总店的事业始于味噌和酱油。虽然生产各种味噌产品，但最为擅长的要属越后味噌。它是一种将米曲（用特定霉菌培养的米）与大豆混合制成的赤味噌，特点是香气浓郁、味道醇厚。酱油口感均衡，分为浓口酱油和淡口酱油 2 种，浓口酱油最适合炖菜和油脂丰富的鱼，淡口酱油适合清汤和白身鱼。20 世纪中叶，星野总店也开始出售混合了盐、海带和少量红辣椒的米曲。使用这种米曲调味料后，可轻松将蔬菜腌制一夜，作为腌泡调料用在肉类或鱼类上时还可增添鲜味。

星野总店的酿酒师采用世代相传、炉火纯青的技术，严格监控发酵过程。凭借这一传统，该公司的产品在日本多个品评会中广受美誉，屡获殊荣。

三层仓库



该仓库建于 1882 年，位于星野总店主屋（用地内的中心建筑）与店铺的对面。最初为典型的双层建筑，但由于需要更多储存空间，便在大正时代（1912-1926 年）增建了第三层。这座大型仓库的使用面积约为 60 平方米，采用铺有瓦片的传统硬山式屋顶，并由单柱桁架支撑屋顶。墙壁采用“九层”式的坚固构造，由木架、绳索及混合土层层叠加而成。最外层涂有灰泥，下半部铺着木板。该仓库是日本国家登录有形文化财（登记在文化财登录原簿上的物质文化遗产）。

该仓库在 2004 年的中越地震中受损，原本决定拆除，但当地学者注意到这座 3 层仓库的珍贵性。2008 年，星野总店修缮了仓库，用旧房梁制成桌椅并设置楼梯代替梯子，裸露的墙壁则采纳了展现内部结构的建议，装上玻璃窗当作艺术品展示。如今，翻修后的仓库成为演讲会、美术展、音乐会、落语（一种类似单口相声的日本传统艺术）表演及其他地区活动的场地。