

味噌星六

味噌星六は、19世紀の先代によって改良され、手間暇かかるがやりがいのある製法で作られた、風味豊かな赤味噌を専門としています。この醸造所は、1846年に創業された星野本店と歴史的な結びつきがあります。星野六郎は星野本店を営む一家の六番目の子供であり、1897年に分家しました。数年後、彼の孫の一人が星六ブランドの名で味噌を製造し、1975年に現在の摂田屋地区に味噌星六を設立しました。この50年余りの間、彼の孫は発酵の技術を磨き、「おいしい当りまえの食べ物を、当たり前で食べたい」を企業のコアコンセプトに掲げて、自然素材のみを使用した味噌づくりに専念しています。

星六味噌の特徴

星六味噌は、国産原料のみを使用しています。機械によって発酵時間を短縮するのではなく、木桶で何年もかけて自然に発酵させています。これにより、より速い手法では再現が難しい、コクのある豊かな風味が生まれます。味噌は発酵年数によって味や料理の用途が変わります。料理にあわせてどの味噌を買えばいいか、店のスタッフに相談することができます。星六では現在、こだわり味噌、米味噌、麦味噌、越後赤味噌など15種類の味噌を販売しています。

味噌蔵

この2階建ての蔵は、星六の味噌製造の大部分を担っています。屋根は鉄板葺、壁は漆喰塗、外壁の下半分は板張りで、この長岡地方の典型的な蔵造りです。もともとは19世紀後半に星野本店の事業の一環として建てられたもので、醤油の製造に使われていました。星野六郎が分家した際に移築され、家族の住居として使用されました。1918年には現在の場所に再度移築され、その後、星六の作業場の一部として味噌の生産と保管のために改装されました。蔵の中は発酵の邪魔にならないよう、見学は外からのみとなります。蔵は登録有形文化財です。