

## 星野本店の発酵食品

星野本店は、1846 年創業の醤油、味噌、麴を使った調味料などの発酵食品メーカーです。創業者は星野三五衛門で、江戸で味噌作りを学んだ後、長岡に戻り商売を始めました。星野本店は当初、「ヤマホシサン」という屋号で知られ、現在でもその屋号を反映した「山」「星」「三」のマークがブランドマークとして使われています。1911 年には「星野本店」と改名。戦時や震災など、さまざまな苦難に見舞われながらも、長岡市とその周辺の顧客に高品質な伝統食料を作り続けています。

## 星野本店 発酵製品

星野本店の事業は味噌と醤油から始まりました。さまざまな味噌製品を生産していますが、特に得意とするのは越後味噌で、これは麴（特定のカビが培養された米）と大豆を混ぜて作られる赤味噌です。香り高く、深い味わいが特徴です。また、バランスの取れた醤油は濃厚なタイプとあっさりしたタイプの 2 種類があり、濃厚なものは煮物や脂の多い魚に最適で、あっさりしたものはすまし汁や白身魚に合います。20 世紀中頃、星野本店は塩、昆布、少量の赤唐辛子を混ぜた麴の販売も始めました。この混合物は、野菜の一夜漬けが簡単にでき、肉や魚のマリネとして使用することで風味を加えます。

星野本店の蔵人たちは、代々受け継がれた磨き上げられた技術を駆使して、発酵過程を細心に監視しています。この伝統のおかげで、同社は定評ある賞を受賞した製品で知られています。

### **三階蔵**

この蔵は 1882 年に建設され、星野本店の本館と店舗の向かいに位置しています。当初は典型的な二階建ての蔵でしたが、より多くの収納スペースが必要になり、大正時代（1912～1926 年）に三階が増設されました。床面積は約 60 平方メートルの大きな蔵で、キングポストラスが屋根を支え、瓦葺きの伝統的な切妻屋根があります。壁は、木枠、縄、混合土を何層にも重ねた「九層（英訳：nine layers）」の堅固な造りで建てられています。

蔵は 2004 年の中越地震で被災し、取り壊されることが決まっていたが、地元の学者が 3 階建ての蔵の珍しさに注目。2008 年、星野本店は蔵を修理し、古い梁を利用してテーブルや椅子を作り、梯子の代わりに階段を設置、外壁には蔵の層の建築構造を見せるガラス窓を取り付けました。改修された蔵は現在、講演会、美術展、コンサート、落語会、その他の地域イベントの会場となっています。