

越のむらさき醤油醸造所

越のむらさき醤油醸造所は 1830 年に摂田屋地区に設立されました。かつては味噌と醤油の両方を製造していましたが、現在は伝統的な醤油製造に特化しています。醸造所の立地は旧三国街道沿にあり、物資を輸送するのに理想的でした。道しるべとして使われていた小さな地蔵像が越のむらさきの主屋の横に鎮座しています。その土台に刻まれた「右は江戸、左は山道」の文字がはっきりと見えます。地蔵の向かいには、商売繁栄を祈願する稻荷神社があります。蔵の壁が黒ずんでいるのは、醤油の製造工程で麴を作るための麴菌によるものです。また、麴は独特の豊かな香りを漂わせています。

越のむらさき醤油

日本の醤油は今や世界中で人気のある調味料ですが、地域によって風味や特徴にさまざまな違いがあることを多くの人は知りません。越のむらさきの名を冠した醤油は、鰹だしを含んだ新潟の好みに合わせたスタイルで作られています。より一般的な醤油のバリエーションも製造しています。越のむらさきの巾着袋(ギフトバッグ)は、伝統的に酒瓶を運ぶために使われていた「甚吉袋」をモデルにしています。このバッグには、醸造所の外にある地蔵菩薩像を遊び心たっぷりに表現した、醸造所のマスコットである「越の地蔵」が描かれています。

主屋と白壁の蔵

大工たちが残した棟札によると、「越のむらさき」の主屋は 1877 年に建設されました。重い雪が降る長岡の冬に耐えられるよう、厚い支柱がデザインに取り入れられています。この構造により、2004 年の中越地震でも最小限の損害で建物は生き残りましたが、屋根から瓦が落ち、醤油の生産は一時的に中断されました。建物にはショップ、事務所、会議スペース、そしてメインの醤油製造エリアがあります。白い漆喰と板張りの外装を持つ二階建ての土蔵は、南側にある主屋とつ

ながっています。そのとなりにある、大きなレンガの煙突には醸造所の名前が太い白い文字で掲げられています。主屋と蔵は共に登録有形文化財です。

煙突は醸造所の最も特徴的な部分の一つで、元々味噌や醤油の製造に使用されていた石炭の炉から煙を排出するためのものでした。煙突が建物に追加された正確な時期は不明ですが、1933年以前に完成したと考えられています。中越地震で煙突が損傷した後、摂田屋の伝統的な町並みの一部としての長年の歴史を讃えるために、装飾として補強工事を施し修復されました。