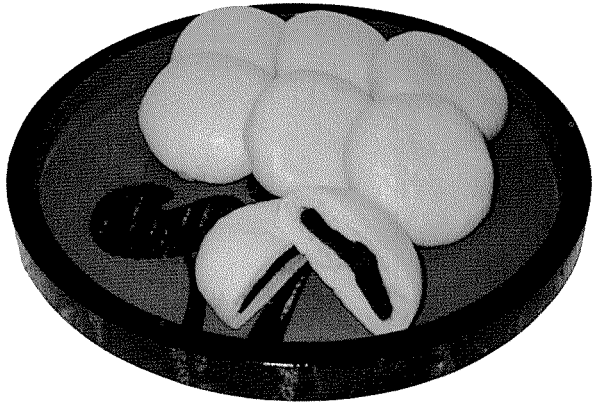


· 술만주 ·

일본 아키타현 오오다에시에 위치하고 있는 사이사꾸야(齊作室) 과자점은 술만주로 유명하지만 오랜 역사를 지니고 있는 점포로도 손색이 없다. 일본의 기업 이어받기는 유명하지만 사이사꾸야 역시 아키타에서 200년간 7대가 계속 가업을 이어받아 영업을 계속해 오고 있기 때문이다. 현재 점포는 1956년 화재로 옛모습을 찾아 보기 힘들지만 1790년 초대 선조 사이또(齊藤)씨가 바로 이자리에서 곡물상과 더불어 물엿을 함께 제조했다 한다. 2대 선조에 의해 개발된 술만주는 당시 주세법에 따라 주모제조면허를 획득하고 오오다에시를 대표하는 사이사꾸야 술만 주로 그 이름을 떨치게 됐다. 현재는 6대와 7대가 그 가업을 이어받아 술만주외에도 여러명품을 판매하고 있다.



현재 가업을 이어받고 있는 6대 사이또고 우사구(齊藤宏作)씨



화재로 옛모습을 잃었지만 200년의 전통을 자랑하는 사이사꾸야

재료

- | | |
|-------------|-------------|
| A. 멥쌀 | 1되 (1,500g) |
| 더운물 | 4l |
| (완성된 양 6kg) | |
| B. A | 6kg |
| 누룩곰팡이 | 800g |
| 더운물 | 3l |
| 생이스트 | 100g |
| C. 반죽 | |
| 걸른 술 | 3l |
| 설탕 | 70g |
| 중력분 | 3kg |
| D. 앙금 | |

- 7 반죽 : 앙금을 1 : 1 : 비율로 포양한다. (1개당 60g) (사진 5)
- 8 ⑦을 건조실에서 약 30분간 발효시킨다. 이때 반죽이 부드러우므로 주의한다. (사진 6)
- 9 충분히 발효되어 부풀어 오르면 오븐에 옮겨 찐다.

· 만드는 법

- 1 허룻밤 물에 담근 멥쌀을 찌서 4l의 더운물에 넣고 12시간 정도 뜸을 들인다. (약 6kg의 양이 된다) (사진 1)
- 2 ①에 누룩곰팡이와 부드럽게 한 생이스트를 넣고 더운물 3l를 첨가하여 섞어준다. 이 때 맞는 온도는 약 20℃가 되도록 한다. (생이스트를 사용하는 것은 작업성을 좋게 하기 위함. 원래 쌀과 누룩곰팡이만으로 빚으면 사용하기까지 시간이 너무 오래 걸리기 때문이다.)
- 3 ②를 실온 15-18℃에서 1-2일 정도 발효시켜 술을 만든다. (사진 2)
- 4 ③에서 만들어진 술을 천이 아닌 가는 소쿠리로 걸른다.
- 5 걸른 술 3l에 설탕 70g, 중력분 3kg을 넣고 섞어준다. (사진 3)
- 6 ⑤를 작업대 위에서 뿔반죽과 같이 손으로 치대고 손으로 잘라낸다. (사진 4)

