

주류(酒類)

농업과학기술원 농촌자원개발연구소
김태영 연구관

1. 주류 제조의 원리 및 발효제 역할

(1) 원리

주류의 발효원료로서는 전분질을 주성분으로 하는 곡류, 감자류와 당분을 주성분으로 하는 과일, 당밀이 이용될 수 있다. 우리나라에서는 재래적으로 술을 만드는 방법을 육재라 하며 다음사항을 잘 선택하여야 한다. ① 쌀을 고를 때는 벼가 팽 때부터 고르게 익은 것을 선택한다. ② 적당한 시기에 만든 누룩을 골라야 하는데 누룩은 여름에 잘 뜨게 한 것이 좋다. ③ 쌀과 누룩을 섞어서 술을 담글 때 깨끗하게 다루어야 한다. ④ 좋은 샘물을 골라야 한다. ⑤ 좋은 그릇을 사용해야 한다. ⑥ 술이 잘 익게 온도를 맞추어야 한다. 이러한 비법은 오랜 경험에서 얻어진 것들이어서 과학적으로 보아도 합리적인 것이라 할 수 있다. 주류의 유효성분은 알코올이지만 우리는 술에 고유한 향미를 의식하고 있으며 이것을 음미하고 있다.

2. 전통 주류의 분류 및 담금기술의 예

(1) 일반단양주(一般單釀酒)의 제조방법

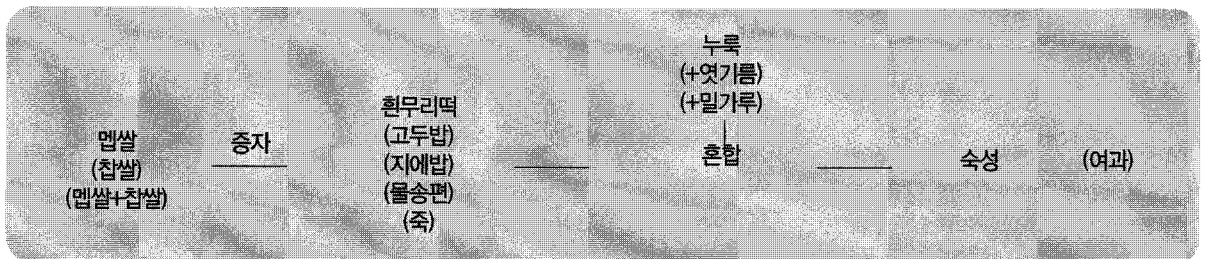
(가) 원료 - 주원료 : 멍쌀, 찰쌀, 누룩

부원료 : 밀가루, 엿기름 등

(나) 제조방법

일단 사입에 의한 곡주의 제조방법의 멍쌀, 찰쌀 등을 흰무리떡, 고두밥(지에밥) 또는 물송편 형태로 찌거나 죽을 쑤어 누룩과 함께 잘 혼합하여 술을 빚는 방법, 누룩을 넣을 때 엿기름, 밀가루 등을 첨가하기도 한다.

(다) 제조공정도





(라) 실시 예

● 동동주 (부의주)

- 원 료 : 찹쌀

- 제조방법 : 고두밥, 누룩, 엿기름에 물을 섞어 빻어 더운 곳에 두어 숙성시키며 품온이 너무 높아지지 않게 유지하여 5일이 지나면 술이 맑게 익고 15일이 경과하면 술덧이 잠잠해지고 쌀알이 동동 뜬다.

● 이화주

- 원 료 : 멥쌀

- 제조방법 : 물에 불린 멥쌀을 가루내어 덩이로 만들어 독에 넣고 술잎을 켜켜이 놓아 숙성시켜 햇볕에 바싹 말려 가루로 내고, 멥쌀을 가루내어 만든 구멍떡을 찌서 누룩가루와 혼합하여 빻는다.

(2) 일반이양주(一般二釀酒)의 제조방법

(가) 원료 - 주원료 : 멥쌀, 찹쌀, 누룩

부원료 : 밀가루, 엿기름 등

(나) 제조방법

이단 사입에 의한 곡주의 제조방법으로 멥쌀, 찹쌀 등을 흰무리떡, 고두밥(지에밥) 또는 물송편 형태로 찌거나 죽을 쑀어 누룩과 함께 잘 혼합하여 밀술을 만들고, 다시 멥쌀 또는 찹쌀 덧밥과 누룩을 이차 사입하여 술을 빚는 방법. 밀술을 만들 때 엿기름, 밀가루 등을 첨가하기도 한다.

(다) 제조공정



(라) 실시 예

● 백하주

- 원 료 : 멥쌀

- 제조방법 : 멥쌀을 가루내어 끓인 물을 가하여 식힌 다음 누룩가루와 밀술을 섞어 3일째 되는 날, 끓

인 물을 가하여 식힌 멥쌀과 누룩가루를 섞어 숙성시킨다.

● 회산춘

- 원 료 : 멥쌀, 찹쌀

- 제조방법 : 멥쌀을 씻어서 물에 담갔다가 가루내어 떡을 찌서 식힌 다음, 끓인 물을 차게 식혀 누룩가루를 풀어 떡과 같이 빻어 넣어 밀술을 만들고, 밀술이 다 괴면 찹쌀 지에밥을 찌 밀술과 같이 버무려 넣는다.

(3) 약용가향곡주(藥用加香穀酒)의 제조방법

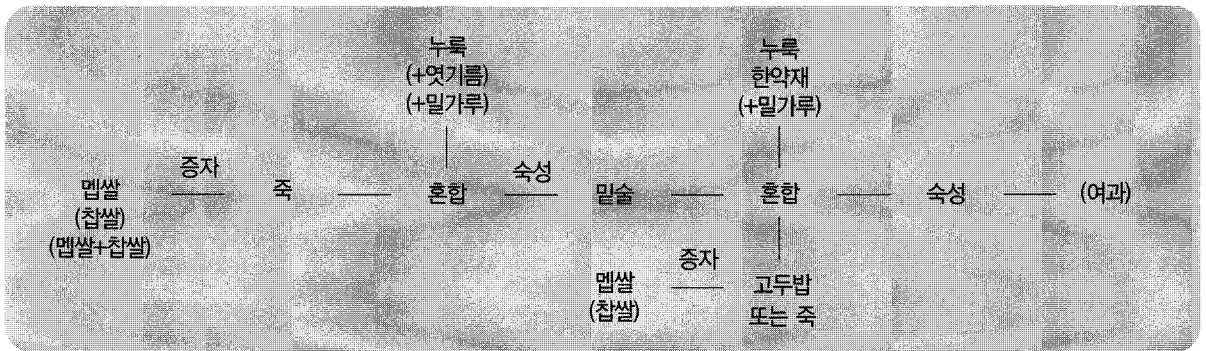
(가) 원료 - 주원료 : 멥쌀, 찹쌀, 누룩, 한약재(오가피 껍질, 구기자, 창포뿌리, 복령, 고본, 백효, 용뇌, 숙지황, 하수오, 황정, 산초, 감초, 당귀, 더덕 등), 가향재(송액, 솔잎, 국화, 두견화, 복숭아꽃, 연잎, 닥나무잎, 유자껍질 등)

- 부원료 : 밀가루, 엿기름 등

(나) 제조방법

순곡주의 재료에 약재나 꽃등 가향재료를 함께 넣어 빻는 술로 순곡주의 제조시와 단양 또는 이양법으로 멥쌀, 찹쌀 등을 흰무리떡, 고두밥(지에밥) 또는 물송편 형태로 찌거나 쭈고 누룩과 함께 숙지황, 산수유, 감초, 구기자, 당귀, 하수오 등 한약재나 국화꽃, 도화, 두견화 등 가향재료를 잘 혼합하여 술을 빻는 방법.

(다) 제조공정



(라) 실시예

● 백세주

- 원 료 : 찹쌀, 숙지황, 하수오, 황정

- 제조방법 : 찹쌀을 찌서 물기가 없도록 건조시킨 후, 가루를 빼지 않은 누룩과 같은 비율로 섞은 다음 숙지황, 구기자, 하수오, 황정을 혼합하여 밀술에 조금 넣고 밀봉하여 땅속에 묻어 숙성시킨다.



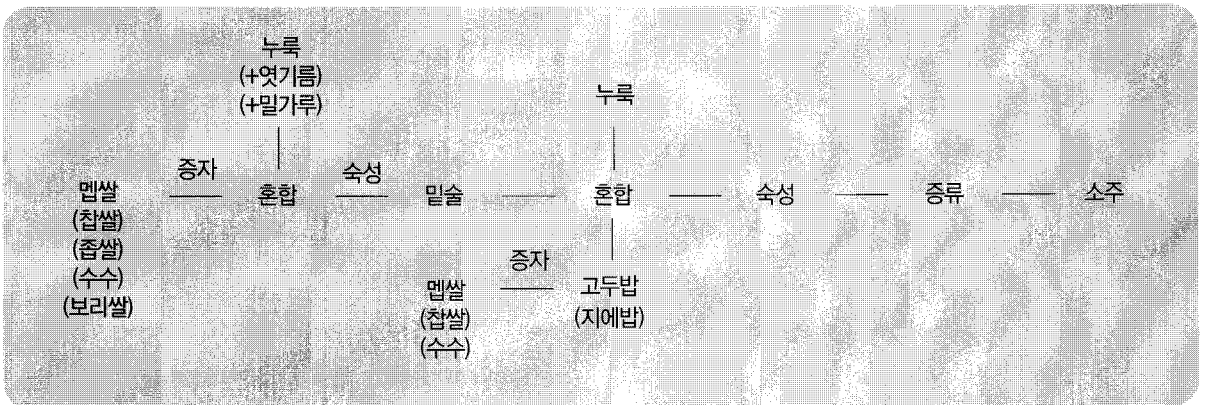
(4) 순곡증류주(순곡증류주)의 제조방법

(가) 원료 - 주원료 : 멥쌀, 찹쌀, 좁쌀, 수수, 보리쌀, 누룩
 부원료 : 밀가루, 엿기름 등

(나) 제조방법

전통적인 곡주 제조방법인 단양법이나 이양법으로 탁주나 청주를 제조한 후, 이것을 증류하여 소주를 제조하는 방법. 즉, 멥쌀, 찹쌀, 좁쌀, 수수, 보리쌀 등 다양한 곡류를 증자하여 누룩과 혼합하여 발효시키거나 또는 이를 밀술로 하고 덧밥과 누룩을 이차 사입하여 술을 빚은 후, 소주고리로 소주를 내리는 방법이다.

(다) 제조과정



(라) 실시예

● 안동소주

- 원료 : 멥쌀
- 제조방법 : 멥쌀 고두밥을 빻은 누룩과 3:1로 버무려 가면서 적당량의 물을 가해 13일 정도 발효시켜 탁주를 만들고 이것을 소주고리에 넣어 소주를 내린다.

● 문배주

- 원료 : 좁쌀, 참수수
- 제조방법 : 누룩에 찢 좁쌀을 넣고 물을 1:1의 비율로 밀술을 안치고 5일 후, 수수를 넣어 1차 덧술을 하고 다음날 다시 죽에 가까운 수수로 덧술을 하여 숙성주가 얼어지면 이를 소주로 내린다. ㉟