



압춘메주

지리적 표시 단체표장 권리화 지원 지역특산물

제1장 품질특성에 관한 설명

제1절 메주의 개요

메주는 우리나라 전통 장류의 제조를 위한 기본적인 중요 요소이며 각 지역 및 가정마다 서로 형태 품질이 다르게 제조되어 이에 따라 장류의 맛이 좌우되고 있다.

압춘메주는 전통방식으로 담근 수제 메주 생산으로 조상대대로 내려오는 제조방법을 고집하며, 남도음식의 맛을 좌우하는 장류의 기본 원료인 우수한 메주이다.

제2절 콩 품종 특성

1. 압춘메주 콩 품종의 특성¹⁾

메주의 품질을 좌우하는 것은 그 원재료인 콩이라 할 수 있다. 압춘메주는 다양한 장류콩 중에서 농촌진흥청에서 품질의 우수성을 인정하고 권장하는 백립종으로 20g 이상의 노란콩인 태광콩과 황금콩을 사용한다.

2. 주요특성

압춘 메주콩의 고유특성

품종명	신육형	화색	엽형	모용색	성숙 협색	협 의 개열성	종피색	배꼽색	립형
태광콩	유근	자	환	자백	담갈	난	황	황	구
황금콩	"	"	"	"	암갈	"	"	"	"

압춘 메주콩의 일반특성

품종명	개화기 (월.일)	성숙기 (월.일)	도 복 저항성	경장 (cm)	협실비율(%)*			협수 (개)	100 립중 (g)
					1립협	2립협	3립협		
태광콩	7.20	10.5	중강	75	23.3	72.6	4.1	54	25.3
황금콩	7.17	9.29	중강	77	16.3	65.3	18.4	56	24.8

1) 태광콩, 국립종자관리소

태광콩의 종실은 구형이며, 종피와 배꼽색은 황색으로 병충해 피해립률이 낮은 양질계통으로서 100립중은 25.3g의 중대립중이다. 조단백 및 조지방 함량은 황금콩과 거의 같은 수준이다.

압춘 메주콩의 내병충성

품종명	바이러스		나병립률(%)					콩나방 피해립률 (%)
	모자이크병	양저병	갈반병	자반병	미이라병	노균병	계	
태광콩	강	중	1.5	1.0	0.8	0.6	3.9	0.5
황금콩	"	중강	2.0	2.8	2.1	1.3	8.2	0.2

압춘메주콩의 품질

품종명	100립중 (g)	종피색	배꼽색	립형	단백질 (%)	조지방 (%)
태광콩	25.3	황	황	구	41.2	22.1
황금콩	24.8	"	"	구	42.3	21.7

생산력검정시험 결과

구분	품종명	수량(kg/10a)	수량지수	비고
생예	태광콩	247	103	1987
	황금콩	240	100	-
생본	태광콩	340	112	1988
	황금콩	303	100	-

제3절 압춘메주 특성

1. 압춘 메주 현황

압춘메주 생산현황

생산자	콩사용량(kg)	메주제조(개)
대촌빛고을전통메주영농조합	28,000	15,000
기타(개인)	26,120	14,250
합계	54,120	29,250

주. 메주 1개의 무게는 약 3.5kg

2. 압춘 메주의 품질 특성

가. 개요

압춘메주는 조상 대대로 내려오는 전통적인 방법으

로 메주를 제조하므로 이를 이용하여 간장, 된장 등을 담그면 맛이 우수하다.

압춘메주를 만드는 시기는 음력 시월이나 동짓달이 관례로 되어 있다.

압춘메주는 자연의 미생물들(압춘지역의 지리적특성)에 의해 제조되므로 *Aspergillus oryzae*나 *Asp. sojae*에 의해 제조되는 개량식 메주(Koji)와 구별된다.

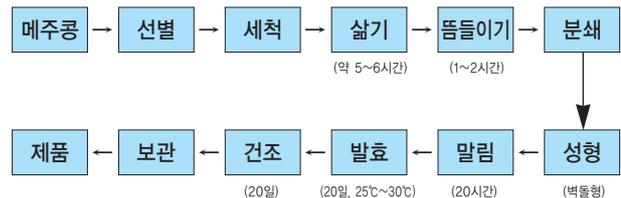
메주 형태는 벽돌형, 구형, 분말형, 낱알형(장콩, 장밀), 국수형 등이 있으나 압춘메주는 벽돌형으로 제조되고 있다.

메주는 발효되는 동안 세균, 곰팡이 및 효모가 증식되어 이들에 의하여 pro-tease, amylase 및 lipase 등의 효소가 생성되고, 이들이 대두의 단백질, 탄수화물 및 지방질에 작용하여 펩타이드, 아미노산, 당분 및 향기성분 등이 생성되며 결국 장류의 품질에 영향을 준다.²⁾

나. 메주 제조 방법

압춘메주 제조방법

압춘메주 제조과정



(1) 원료준비: 엄선된 메주 원재료, 장류용 콩(태광콩, 황금콩)을 준비

(2) 세척: 메주콩을 선별 및 세척하여, 돌 등의 이물질 을 제거한다.

* 다른 지역 전통메주는 세척 후 물에 불리는데 압춘메주는 콩을 물에 불리지 않고 바로 삶는 과정을 거친다. 이는 압춘 메주는 타 지역과 다르게 가마솥에 장작불로 삶기 때문이며 불리지 않고 바로 삶음으로써 콩의 당도가 높아진다.

2) 유진영, 김현규, 전국적으로 수집한 전통식 메주의 특성 조사, 한국식품개발연구원

(3) 삶기 : 잘 씻은 메주콩을 가마솥에 넣고 장작불로 5~6시간 정도 푹 삶는다.

(4) 뜸들이기 : 잘 삶은 메주콩을 가마솥에서 1~2시간 정도 뜸을 들인다.

* 타 지역 메주는 뜸을 들이지 않고 메주콩을 식히는데 메주균을 섞기 편하게 하기 위함임, 압춘메주는 전통제조 방식으로 자연 중의 미생물을 배양하므로 식힘의 과정 대신 뜸들이기 과정을 거친다.

(5) 분쇄 : 삶은 콩은 대바구니에 받쳐서 물기를 충분히 뺀 후에 절구방식의 분쇄기로 콩이 30~40% 정도 보일정도로 분쇄한다.

* 타 지역 메주는 콩꼭이 보이지 않게 분쇄하고 압춘메주는 드문드문 콩꼭이 보일정도로 분쇄한다. 콩꼭이 보일정도로 분쇄하는 것은 콩 사이의 공간이 적으면 곰팡이균의 침투가 어려워지기 때문이다.

(6) 성형 : 분쇄한 콩을 손으로 적절한 크기의 메주로 만든다. 크기는 약 3.6kg 정도의 무게로 콩 한되 분량을 사용한다.

(7) 말림 : 바구니에 담아서 약 20시간 정도 말린다. 벧짚에 묶을 수 있을 정도로만 말린다.

* 표면이 마르지 않은 상태에서 세균이 번식하게 되면 몸에 유해한 곰팡이가 번식하여 독소를 생성할 수 있으므로 30℃ 실온에서 말려서 메주 겉면의 수분을 없애는 것이 중요하다.

(8) 발효 : 메주에 벧짚을 열십자로 묶어서 발효실로 이동하여 20일 동안 자연통풍 하에 25℃~30℃ 정도의 온도를 유지하며 전통 온돌방식의 발효실에서 발효시킨다.

* 타 지역 메주는 이 과정에서 완전 건조 과정을 거치며, 건조 후 발효과정을 거치나 압춘메주는 발효 후 건조를 한다.

(9) 건조 : 건조실에서 20여 일 동안 건조한다.

* 압춘메주는 발효한 후 건조하므로 최종으로 소비자에게 갈 때까지 발효가 진행되나, 다른 지역 메주는 완전건조 후 발효하므로 최종 소비자에게 도달할때는 발효가 중단되어 있다.

(10) 최종완성 : 완성된 메주를 하우스 건조실에 보관

하며 판매한다.

* 압춘 메주는 잡균이 번식하지 않고, 전적으로 공기 중에 있는 균이 들어가 번식한 것으로 압춘메주로 담근 장류는 그 맛과 향이 우수하다.

* 압춘메주와 타지역의 최종생산품의 차이
압춘메주-메주 표면이 노랗다.(발효시키지 않고 말린 것 같음)
타지역메주-메주 표면이 거무스름하고, 가운데가 움푹 들어감

다. 메주용 원재료의 특성

메주품질은 원료인 콩 품종에 따라 크게 지배되며 최종제품인 장류의 품질을 결정하는 주요인으로 작용한다.

현재 국내에서 기업적으로 제조되는 메주는 원료 콩 가격이 상대적으로 저렴하고, 수입 콩을 대부분 사용하고 있으나 압춘메주는 순수 국산 콩만을 사용하고 있다.

국산 콩으로 발효시킨 메주제품은 발효상태가 양호하고 최종제품의 식미가 우수하다.

맛 관련 성분(유리당, 유리아미노산, formol태 질소) 함량이 높아 수입콩과의 차별화가 가능하다.

라. 최종생산물의 품질특성

1) 압춘메주의 식품학적 특성

압춘메주의 식품학적 특성

검사항목	결 과	기 준
성상	적합	
조단백질(%)	43	35이상
타르색소	불검출	불검출
아플라톡신	불검출	10이하(B1으로서)
보존료	불검출	불검출

(2) 지역별 메주의 이화학적 특성

압춘메주는 수분함량이 타 지역에 비해 높은 편이며, 이는 발효를 먼저하고 건조과정을 거치는 제조과정의 차별성에 기인한다. 때문에 압춘메주로 장류를 담그면, 장맛을 내는 Bacillus 균류의 활동이 활발해 장맛이 우수하다.

또한 압춘메주는 유리당의 함량이 다른 지역에 비해 높은데, 다른 지역의 메주는 전분을 첨가하는 경우가 있어(순창메주 등) 전분이 분해되어 당으로 전환된 것으로, 순수한 국산 콩만을 재료로 쓰는 압춘메주와 다르다.

지역별 메주의 이화학적 특성

Samples	Moisture(%)		Free total sugar(%)		Soluble protein(%)		ph		Acidity(%)	
	Interior	Exterior	Interior	Exterior	Interior	Exterior	Interior	Exterior	Interior	Exterior
강원도	39.5	16.9	2.9	3.8	8.1	9.9	7.2	7.1	1.3	2.5
경기도	49.1	33.0	1.2	2.3	6.6	8.0	7.3	7.3	1.0	1.4
서울	2.6	13.1	2.9	3.5	9.2	9.0	7.4	6.8	2.4	3.2
인천	9.7	8.7	3.2	4.5	7.2	8.4	7.0	6.7	2.2	1.8
대전	35.0	16.8	2.7	2.8	9.1	8.1	7.0	7.1	1.5	1.4
광주(압춘)	56.7	37.8	1.6	1.9	5.5	7.6	6.1	5.6	1.8	2.4
부산	33.0	15.4	2.4	3.0	7.7	7.1	7.6	6.9	1.6	2.0
경남	37.1	20.8	1.1	2.3	6.4	7.2	7.1	7.0	1.2	1.5
경북	14.1	12.6	3.5	3.5	7.5	7.8	7.1	7.0	1.6	1.2
전남	50.4	28.2	3.1	4.1	5.7	6.3	5.6	6.3	3.0	2.4
전북	54.1	36.7	5.3	7.2	7.7	7.5	6.9	6.6	1.5	2.1
충남	35.5	26.7	2.7	3.2	7.7	6.4	6.8	6.6	1.7	2.2
충북	34.1	19.9	2.3	3.8	7.1	8.0	7.7	7.4	0.7	1.7
제주도	56.9	36.8	2.0	2.9	4.4	7.5	6.2	6.9	1.2	2.2

수용성단백질 함량에서 압춘메주는 표면의 함량이 높은 편인데 이는 내부에서는 아직 발효가 진행 중임을 의미하고, 따라서 pH는 다른 지역보다 낮음을 알 수 있으며 acidity는 pH가 낮을수록 강하다.

마. 메주제조에 관여하는 미생물

오늘날 대부분의 개량식 메주는 세균(*Asp. oryzae*, *Asp. sojae*)을 접종하여 짧은 발효기간에 효율적인 생산 공정에 의하여 만들어진다.

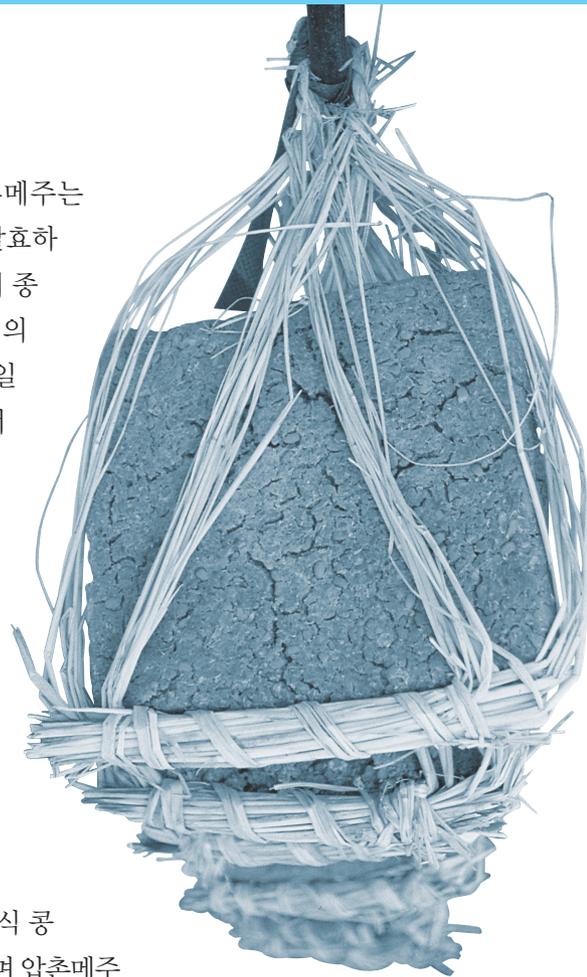
메주제조에 관여하는 미생물

미생물 종류	분포(%)	관련 미생물	특징
곰팡이	1%	<i>Mucor abundans</i> <i>Scopulariopsis brevicaulis</i> <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Penicillium lanosum</i> <i>Asergillus sojae</i>	주로 메주의 표면에만 존재 메주덩어리의 갈라진 틈으로 균사가 발육하여 생성
세균	99%	<i>Bacillus subtilis</i> <i>Bacillus pumilus</i>	메주의 표면 및 내부에 분포 메주 내부에는 세균만 존재 강력한 단백질, 탄수화물 분해효소 분비
효모	0.01%	<i>Rhodotorula flava</i> <i>Torulopsis dattila</i>	향미생성에 관여

출처: 발효식품학, 조정일

그러나 압춘메주는 대두를 자연 발효하는 것으로 여러 종류의 미생물에 의하여 발효가 일어나며 따라서 지리적 환경을 받게 된다.

최근에 메주 제조에 관여하는 세균중 *Asp. oryzae* 및 *Asp. sojae*를 접종 배양하여 상품화한 개량메주는 일본식 콩코지에 해당하며 압춘메주와 같은 전통메주와는 미생물상이 완전히 다른 것이다.



제2장 압춘 메주의 특산품임을 증명할 수 있는 자료

제1절 압춘메주의 유래

압춘동 지역에서 전하는 지명에서 태문(太文)마을, 대촌(大村)이라는 마을 이름 중 태문, 대촌의 태(太)는 콩을 뜻하는 것으로, 이러한 점에서 오래 전부터 다른 지역에 비해 압춘은 넓은 농토가 콩 재배의 적소였고 콩 산출량 또한 많았음을 유추할 수 있다.

압춘동은 15세기 말엽에 장흥백파(長興伯派) 고자검(高自儉)이 이거해와 살면서 장흥고씨들의 세거지로 알려지게 되었고, 현재도 장흥고씨와 광주정씨가 살고 있으며, 압춘메주를 만드는 이들도 바로 이들의 후손들이

3) 광주광역시 남구문화원, 남구마을지, 2002

4) 광주광역시 남구청 경제과

대부분인 것으로 보아 압촌메주의 전통은 15세기 말엽부터 전승되었다 할 수 있다.³⁾

제2절 홍보활동 및 수상경력

가. 홍보활동⁴⁾

1) 전통장 담그기 체험 행사

순수 우리콩으로 빚은 전통메주로 직접 장을 담그는 체험

2) 남구 한국 콩 축제

우리 콩(太)의 역사성과 기능성을 고찰, 콩 재배 장려와 장(醬)류 산업 육성

나. 수상경력

한국 콩 축제

- 문화 관광부로부터 2005년 '한국을 대표하는 문화 관광 예비축제로 선정

제3절 압촌메주 발전을 위한 노력⁵⁾

광주광역시 남구를 중심으로 장류산업단지를 조성기로 하고, 단기, 중·장기 사업계획을 추진함으로써 전통장류산업 발전을 도모하기로 했다.

- 위 치 : 광주 남구 압촌동 일대
- 사업기간 : 2005 ~ 2007
- 내 용 : 전통장류산업의 기본인 전통메주단지를 조성하여 향토산업을 육성하고 단지 내·외를 토속적인 한옥으로 정비하여 농촌 어메니티 지원하여 관광산업과의 연계를 통해 향후 지역경제 활성화를 위한 기반을 조성.

제3장 지리적과 품질특성과 관계

제1절 지리적 특성

압촌(鴨村)이라는 이름은 마을 앞 방죽에 청둥오리떼가 많이 서식하였다는 데서 유래했다는 설과, 압촌(鴨村)은 올미실이라 부르는데 올미실은 산이 어울려 있는 골짜기 마을이란 뜻을 지닌다. 어울메골+마을>올미실+마을>오리실+마을>오리압(鴨)+마을촌(村)>압촌(鴨村)으로 변천된 것으로 추정된다.

마을이름 유래에서도 알 수 있듯이 압촌동은 예로부터 산과 골짜기가 어울리고, 물이 맑아 청둥오리가 많이 찾는 천혜의 자연조건을 갖고 있다.

압촌동(鴨村洞)은 동쪽으로 건지산(乾芝山;300m), 정광산(淨光山;354m), 송학산(松鶴山;208m)등 비교적 높은 산들이 주변에 솟아 있어 낮은 구릉지대를 형성하고 서쪽과 남쪽으로 극락강(極樂江)과 지석천(砥石川)이 흐르며 중앙의 대촌천(大村川)을 따라 비옥한 충적평야가 펼쳐져 있다.

압촌동은 광주의 남단에 위치, 나주평야와 연결하는 광활한 농경지를 보유하고 있고, 개발제한 구역이 99%인 특수지역이며 농경지가 전면적의 86%에 이르러 도시근교 농업이 발달하였다.

깨끗하고 맑은 물이 풍부하며 맑은 공기, 비옥한 토지, 연평균 13.9℃의 온난한 기온과 66%의 습도를 유지하여, 장류의 숙성 및 발효에 최적의 자연조건을 갖추고 있다.

제2절 기후적 특성

압촌지역은 연평균 13.9℃ 이고 습도는 66.3%로서 식품의 발효에 알맞은 조건을 갖추고 있으며, 특히 메주를 담그는 시기의 온도와 습도가 높은 것으로 조사됐다.

이러한 기후적 특성은 주변에 건지산, 정광산, 송학산, 등 비교적 높은 산들이 주변에 솟아 있는 압촌동 일대의 낮은 구릉지형에서 기인되는 것으로 판단되며, 이로 인

5) 광주광역시 남구 지역혁신특성화사업보고서(장류의 현재와 미래에 대한 보고서). 2005, 산업자원부

해 곱팡이와 세균의 발육이 타 지역에 비해 비교적 좋은 편이다.

제4장 지리적 표시등록 대상지역의 범위

제1절 범위

지리적표시 지역의 범위는 행정구역상 광주광역시 남구 압촌동으로 하며, 광주광역시 남구 대촌동사무소 관할 압촌동 압촌1동 압촌과 황곡마을(10통), 압촌2동 개동과 정착촌(피난민) 마을(11통)으로 편제되었다. 압촌동은 법정동으로 행정동인 대촌동(大村洞) 관할 하에 있다.

제2절 면적 및 위치

압촌동은 광주의 남단에 위치하여 나주평야와 연결하는 광활한 농경지를 보유하고 있으며 경계로는 동쪽으로 효덕동(孝德洞)·화순군과 접하고 서쪽으로 극락강을 경계로 광산구 동곡출장소와 접한다. 남쪽은 지석강을 경계로 나주시 금천면과 접하고 북쪽은 송암동(松岩洞)과 서구 서창동에 접하고 있다.

압촌동 면적 및 인구

(㎡)	인구			행정조직
	계	남	여	통
2,272,094	330	175	155	21



광주광역시 남구 압촌동 위치

- 출처 압촌메주의 지리적특성 및 품질 특성에 대한 연구용역 (전남대학교 경영연구소)
- 문의 한국발명진흥회 광주지회 광주지식재산센터
- 제공 지역지식재산팀(www.ripc.org)

| 발명특허 2008, 4