

“제주가 빛은 ‘으뜸 특산주’로 거듭”

전통 명맥 잇기 20년...오메가고소리술 등 JQ 인증, 품질 인증

Ⅲ 제주생영농조합법인

‘옛것’으로 미래 100년을 준비하는 제주생영농조합법인(대표이사 김숙희)이 세월을 쌓으며 진하게 배인 제주 전통주의 향을 전국에 퍼트리고 있다. 제주산 차조와 쌀, 한라산이 품고 있는 천연 지하 암반수로 빚어진 전통주들은 ‘명맥(命脈)’이라는 가치를 더해 제주를 대표하는 특산주로 거듭나고 있다.



▲ 전통주 명맥 잇기

제주생영농조합법인의 설립 목적은 사라질 위기에 처한 제주 전통주의 명맥 잇기다. 예부터 제주에서는 집에서 직접 담근 술인 ‘가양주(家釀酒)’를 즐겨 마셨다. 특히 명절이나 제사 때마다 정성을 다해 담근 가양주를 상에 올려 음복했다. 본래 향토음식 전문가로 활동했던 김 대표이사는 자취를 감춰가던 가양주를 아쉬워하다 1998년 경영난으로 문을 닫은 양조장을 인수, 전통주 제조에 팔을 걷어붙였다.

김 대표이사는 “어릴 때 우리 집에서 술을 담갔다. 이후에는 제주 향토음식을 연구하면서 자연스럽게 제주 전통주를 자주 접했다”며 “내가 하지 않으면 명맥이 끊길 수도 있겠다는 걱정에 양조장을 인수했다”고 말했다.

▲ 전통방식 그대로 제조

제주생영농조합법인은 옛 전통방식 그대로 술을 빚고 있다.

전통방식 살려 그대로 제조

‘상합식’ 숙성, 부드러운 맛 자랑

고급 증류주·발효주 등 인기

우선 모든 술의 재료는 제주의 자연에서 얻고 있다. 서귀포시 하논에서 재배한 쌀에 제주어로 ‘오메기’라 불리는 제주산 차조와 조릿대를 섞어 커다란 솥에 고두밥을 찌낸다. 이어 고두밥과 누룩을 천연 지하 암반수에 넣어 발효통에서 오랜 시간 숙성시킨 뒤 여과 과정을 거쳐 맑은 부분만 떠낸다. 이후 살균과정을 거쳐 병에 담으면 오메기술이 완성된다. 제주에서 전통적으로 약주로 여겨온 오메기술은 다양한 연령층으로부터 높은 호응을 얻고 있다.

▲ 상합식으로 증류

고소리술은 오메기술을 증류해 만든

다. 소주를 내리는 방식은 현대식의 ‘감합식’과 전통 방식의 ‘상합식’이 있다. 제주생영농조합법인은 3~6개월만 숙성하는 감합식 대신 오랜 시간 불을 때고 2년 이상 정성들여 숙성하는 상합식을 이용한다.

김 대표이사는 “술은 오래 숙성할수록 목 넘김이 부드러워진다”며 “특히 감합 대신 제주산 차조를 사용하기 때문에 짝짜름하면서도 독특한 향과 부드러운 맛을 자랑한다”고 말했다.

이외에도 제주생영농조합법인은 한라산에서 자란 산양삼과 하수오, 구기자를 넣어 만든 고급 증류주 ‘세우리’와 제주산 쌀과 꿀포를 이용해 빚어낸 발효주 ‘니모메’를 출시해 소비자들의 입맛을 공략하고 있다.

특히 네 가지 전통주 모두 제주로부터 ‘제주특별자치도 우수 제품 품질인증(이하 JQ)’을 획득하는 등 품질을 인정받았다.

고경호 기자 kkh@jejuilbo.net

■ 인터뷰 / 김 숙 희 제주생영농조합법인 대표

“우리술 품평회 대상 후 도약...6차산업 이끌 것”

“단 한 잔을 마셔도 기분 좋게 술을 마시는 건강한 음주 문화를 만드는 게 목표입니다.”

제주생영농조합법인은 제주에서 상품성을 인정받아 도외로 판로를 넓혀가는 다른 향토기업들과 달리 육지에서부터 호평을 받으며 이름을 알렸다.

김 대표이사는 “양조장을 열고 난 후 지속적으로 설비 투자를 하다 보니

매년 적자였다”며 “2011년 대한민국 우리술 품평회에 처음 출전해 대상을 수상하면서 수도권을 중심으로 판로가 확대되기 시작했다”고 말했다.

이어 “이후에도 매년 우리술 품평회에 출품해 대상 3회, 최우수상 2회, 장려상 2회 등 7년 연속상을 받았다”며 “정부가 개최하는 품평회를 통해 지속적으로 품질을 인정받으면서

현재는 국내 주요 면세점과 대형마트, 서울 등 수도권 음식점에 제품을 공급하고 있다”고 얘기했다.

김 대표이사는 “제주의 전통주를 통해 많이 마시고 취하는 음주보다는 한 잔의 술로도 기분 좋아지는 건전한 문화를 정착시키고 싶다”며 “특히 오메기떡·윈다리·카테일 체험 등의 체험 프로그램을 더욱 확대해 제주 6차 산업을 이끌어 나가는 향토기업으로 발전하겠다”고 말했다.



“청정 제주가 키워낸 신비한 영초”

‘무농약·무비료·무시설’로 한라산 900고지서 ‘산양삼’ 재배

Ⅲ 영실표고

제주의 땅이 키워낸 산양삼이 또 하나의 제주 특산물로 자리매김하고 있다. ‘무농약·무비료·무시설’을 원칙으로 오직 한라산 900고지에서 산양삼을 재배하고 있는 영실표고(대표 임희규)는 엄격한 품질 관리로 소비자에게 호응을 얻으면서 제주 임업을 활성화하는 데 커다란 힘을 보태고 있다.



▲ 자연이 준 신비한 영초

산에서 재배하는 산삼인 산양삼은 예로부터 ‘최고의 삼’으로 불렸다.

더욱이 청정 지대인 한라산에 뿌리 내린 산양삼은 ‘자연이 준 신비한 영초’라는 별칭을 얻을 정도로 귀하다.

영실표고가 한라산 900고지에 터를 잡은 이유도 여기에 있다.

산양삼을 재배하는 과정에서 사람이 할 수 있는 일은 파종과 수확뿐이다. 농약을 쳐서도 안 되고 오직 땅과 햇살, 바람, 비 등 자연에 의존해 5년 이상 키워야 한다.

임희규 대표는 “한라산 고지대는 낙엽 썩은 층이 두꺼워 별도의 영양분을 주지 않아도 될 만큼 비옥하다”며 “특히 산양삼은 물을 좋아하지만 습한 환경은 싫어한다. 집중호우가 내려도 배수가 잘 되는 한라산은 산양삼 재배에 최적지”라고 말했다.

▲ 까다로운 품질검사 통과

산양삼은 정부에서 관리하는 ‘특별

품질관리 철저, 5년 이상 키워

도내 유일 ‘특별임산물’로 공인

JQ 인증 받아 전국 판로망 확충

임산물’이다.

영실표고에 따르면 전국의 산양삼 재배 농가는 6000여 곳이다.

이 중 한국임업진흥원으로부터 특별관리임산물 품질검사를 통과해 합격증을 받은 농가는 단 300곳에 불과하고 도내에서는 영실표고가 유일하다.

청정 제주의 한라산이 키워내는데 다가가 까다롭기로 유명한 품질검사를 통과했다는 것 자체가 영실표고 산양삼의 경쟁력이다.

임 대표는 “다른 지역에서 재배된 산양삼도 모두 높은 품질을 자랑하지만 제주의 산양삼은 모양에서부터 다르다”며 “전국 각지의 품평회에 참가할 때마다 높은 호응을 얻고 있다”고

▲ 편안한 마음으로 먹어야

영실표고가 강조하는 산양삼의 효능은 원기회복과 체질 개선, 병에 대한 저항력 및 자가 치유력 증진 등이다.

또 두뇌활동과 정신력 향상에 탁월하고, 신진대사도 왕성하게 해준다는 게 영실표고의 설명이다.

임 대표는 “아침 공복 또는 잠들기 1~2시간 전에 편안한 마음으로 천천히 오랫동안 산양삼을 씹어먹을 때 더욱 큰 효과를 느낄 수 있다”며 “약탕기에 달이거나, 뿌리를 갈아 요구르트나 우유에 섞어 마셔도 되고 소주에 담아 숙성시켜 마셔도 좋다”고 소개했다.

지나면 JQ 인증을 받은 영실표고는 현재 자사 홈페이지와 농협·산림조합에서 운영하는 마트를 통해 전국의 소비자들에게 산양삼을 판매하고 있다.

고경호 기자 kkh@jejuilbo.net

■ 인터뷰 / 임 희 규 영실표고 대표

“임업 후계자 양성·1차산업 육성 힘 보탬 것”

“임업은 물론 우리나라 1차산업의 미래는 젊은이들에게 달려있습니다.”

경기도에서 유통회사를 운영하던 임희규 대표는 오랜 꿈이었던 ‘귀농’의 무대로 제주를 택했다.

임 대표는 “2000년 제주에 내려와 감귤 농사를 시작하려 했다”며 “그러다 지인의 추천으로 표고버섯 재배를 하게 돼 80년 전 조성된 지금의 농장에 터를 잡았다”고 회상했다.

이어 “농사짓는 사람, 임업하는 사

람도 많은 수익을 거두며 잘 살 수 있다는 것을 보여주고 싶었다”며 “그렇게 천마, 명이나물, 약용작물 등 종목을 다양화하면서 산양삼도 재배하게 됐다”고 말했다.

임 대표는 “십수년 간 농사 경력 쌓이면서 제주에서는 유일하게 정부로부터 ‘임업 멘토’로 선정됐다. 지금도 매년 임업 후계자를 양성하기 위한 교육을 진행하

고 있다”며 “보다 많은 젊은이들이 창농에 뛰어들어 제주의 1차산업을 이끌어갈 수 있도록 힘을 보태고 싶다”고 강조했다.

또 “영실표고 역시 산양삼을 화장품 원료로 공급하는 한편 발효삼, 술 등으로 가공하는 등 부가가치를 높이는 데 주력하겠다”고 덧붙였다.



제주도 최고의 정통중화요리 國賓大飯店

국빈대반점에서 제주도 최고의 정통중화요리와 함께

국빈황제짬뽕, 짜장면 추천

주차장 확보(30대) | 대·소 연회식
 각종 스포츠 시청 가능한 TV를
 살아있는 활어·어패류를 사용한 요리

일주도로 S중앙병원
國賓大飯店
 SK주유소
 ▶ 농협하나로유통센터 ◀ 오일시장

제주특별자치도 제주시 월광로 127(노형동)
예약문의 T. 064.745.8666

본죽사거리