

# 혼카쿠 소주와 아와모리



JAPAN  
SAKE AND SHOCHU  
MAKERS  
ASSOCIATION



JAPAN  
SAKE AND SHOCHU  
MAKERS  
ASSOCIATION

# 목차



혼카쿠 소주란 무엇인가요? —————	05
혼카쿠 소주와 아와모리 만드는 법 —	07
혼카쿠 소주와 아와모리	
즐기는 법 - 시음 —————	10
혼카쿠 소주와 아와모리 주요	
제품의 특성과 생산방법 —————	12
혼카쿠 소주와 아와모리 향의 비밀 —	21
혼카쿠 소주와 아와모리의	
건강에 유익한 효과 —————	23



소주는 대략 두 가지 범주로 나누어지며  
주세법의 규제를 받습니다

# 혼카쿠 소주란 무엇인가요 ?

**혼** 카쿠 소주(정통 소주)는 주로 남부 규슈에서 지난 5세기 동안 개발된 인기있는 증류주로 현재는 일본 전역에서 생산되고 있습니다.

소주는 대략 두 가지 범주로 나누어지며 주세법의 규제를 받습니다 : 단식증류 소주(알코올 도수 45% 이하) 및 연속증류 소주(알코올 도수 36% 이하). 단식증류 소주 중에서 다음 사항을 만족해야만 혼카쿠 소주라고 불립니다 :

- 곡물 또는 구근류, 주요 원료로부터 만들어진 누룩(당화제)과 물을 발효 및 증류하여 만든 증류주 (예를 들어, 고메(쌀) 소주, 무기(보리) 소주, 이모(고구마) 소주)

- 곡물누룩과 물을 발효 및 증류하여 만든 증류주(예를 들어, 아와모리)
- 사케카수(사케 케이크:술지게미)와 물을 발효 및 증류하거나 증류된 사케카수만으로 만든 증류주(예를 들어, 카수토리 소주)
- 황설탕, 쌀누룩과 물을 발효 및 증류하여 만든 증류주(예를 들어, 황설탕 소주)

혼카쿠 소주와 아와모리는 원료의 풍부한 맛을 느낄 수 있는 반면에, 연속증류 소주는 부드럽고 순합니다.





전 세계적으로 수많은 증류주의 실제 기원에 대해서는 명확하게 정의된 바가 없습니다.

# 혼카쿠 소주와 아와모리 만드는 법



## 1

### 생산 원리

혼카쿠 소주의 주요 성분은 쌀, 보리, 고구마 등의 전분이 많은 식품입니다. 누룩은 주원료에 포함된 전분을 당분으로 분해하기 때문에 혼카쿠 소주를 만드는 데 항상 사용됩니다. 효모는 발효 과정을 통해 당분을 분해하여 알코올을 만들 수 있지만, 효모 자체는 전분을 분해할 능력이 없습니다. 단지 전분만 사용한다면, 알코올을 생산하기 위해 효모를 배양하거나 전분을 발효시킬 수 없습니다. 그러므로

혼카쿠 소주나 아와모리를 만들 때, 검은색 또는 흰색 누룩곰팡이를 찢 쌀이나 보리에 뿌려서 약 2일 동안 배양을 시킵니다. 누룩은 전분을 당분으로 분해하는 효소를 가지고 있으며, 누룩과 함께 효모가 알코올을 생산하기 위한 발효 과정을 거칩니다.

일반적으로 혼카쿠 소주 제조시 원료는 시코미 과정(\*1)을 두번 거칩니다. 첫 번째 시코미 과정은 효모를 배양하기 위해 행해집니다. 거의 동일한 양의 누룩과 물이 발효탱크에 더해져서 일주일 정도 효모를 배양한 후 첫 번째 모로미(발효반죽)를 형성합니다. 두 번째 시코미

과정에서는, 주원료인 쌀, 보리 또는 고구마와 물이 첫 번째 모로미에 더해져서 누룩에 포함된 효소가 전분을 분해하고 효모와 함께 발효해서 알코올을 만들게 됩니다.

혼카쿠 소주의 종류는 두 번째 시코미 과정에서 추가되는 주원료에 따라 결정되며(고메 소주, 무기 소주, 이모 소주 등), 주원료에 따라 1-2주 정도 걸립니다. 두 번째 단계에서 모로미의 알코올 함량은 약 14-20%입니다. 이후 모로미는 증류 공정을 위해 단식증류기에 옮겨집니다.

그 중 아와모리는 첫 번째 시코미 과정만을 이용해

생산되는데, 검은 누룩곰팡이에 의해 배양된 쌀누룩과 물, 효모가 배합 및 발효되어 알코올을 만들고 증류됩니다. 모로미의 알코올 함량은 다른 증류주보다 높아서 한번의 증류 공정만으로도 높은 알코올 도수의 제품을 만들 수 있습니다. 따라서 알코올 등의 다양한 휘발성 성분이 포함되어 있어 원료의 풍부한 향기와 맛이 보존됩니다. 완성된 혼카쿠 소주 제품은 알코올 농도를 조정하기 위해 물을 첨가하여 저장하고 숙성된 후 병에 넣어 운송됩니다.

\*1 시코미는 원료/재료를 탱크에 넣는 과정을 말합니다.

2

## 혼카쿠 소주와 아와모리의 특성

알코올 생산과정에서 박테리아로부터 모로미를 보호하는 것은 매우 중요합니다. 그래서 검은색과 흰색 누룩곰팡이가 혼카쿠 소주를 만드는데 사용되며, 이것은 상당량의 구연산을 생성하여 모로미를 강산성화시켜 줍니다. 따라서 박테리아의 성장이 억제되고 모로미는 박테리아로부터 보호됩니다.

전 세계적으로 다양한 증류주에 관한 실제 기원은 밝혀진 바가 없지만, "얼렘빅"이라는 단식 증류기가 아랍지역에서 기원전 5세기 중에 개발되어 동서양으로 전파되었다고 합니다. 일부 증류주는 13-14세기 중에 아시아에서 제조되었고, 일본에서는 증류기술이 15세기 중에 시암(현 태국)에서 동남아시아 국가들과 활발하게 거래했던 류큐 왕국(현재 오키나와)으로 전파된 것이라고 일반적으로 전해지고 있습니다. 일부에서는 류큐, 한국,



중국, 유럽을 거론하지만, 소주 제조 기술이 어떻게 그리고 어디에서부터 규슈로 전해졌는지 널리 인정되는 이론은 없습니다. 16세기에 가고시마에서 소주가 제조되었다는 실제 기록이 있습니다. 그러므로 미야자키와 구마 지역을 통해 점차적으로 일본 전역으로 전파되면서 여러 지역에서 지역 명물로 자리를 잡아갔을 가능성이 있습니다.

일본에서는 증류기술이 시암(현 태국)에서 류큐 왕국(현 오키나와)으로 전파된 것으로 알려져 있습니다.





### 3

## 증류의 종류

혼카쿠 소주나 아와모리 생산업체는 서로 다른 두 가지 단식 증류법을 사용합니다: 상압증류와 진공증류. 상압증류 방식에서는 증류기 내부압력이 외부 대기압력과 동일한 1기압인 상태에서, 모로미의 온도가 약 85-95℃로 상승합니다. 소주 모로미는 강산성으로 고온으로 가열되면 특정한 화학반응을 통해 새로운 휘발성 화합물과 풍부한 향기를 생성합니다. 반면 진공증류 방식에서는 모로미가 45-55℃까지만 온도가 올라가도록 증류기 내부압력을 낮춥니다. 따라서 화학 반응이 상압증류 방식에서와 달리 많이 나타나지 않고, 담백하고 미묘한 향을 만들어 냅니다. 많은 증류소에서 이 두 가지 증류방식으로 다양한 향을 만들고 있습니다.

---

많은 증류소에서 이 두 가지 증류방식으로 다양한 향을 만들고 있습니다.



혼카쿠 소주와  
아와모리를  
즐기는 법  
시음



1

## 혼카쿠 소주와 아와모리를 즐기는 법

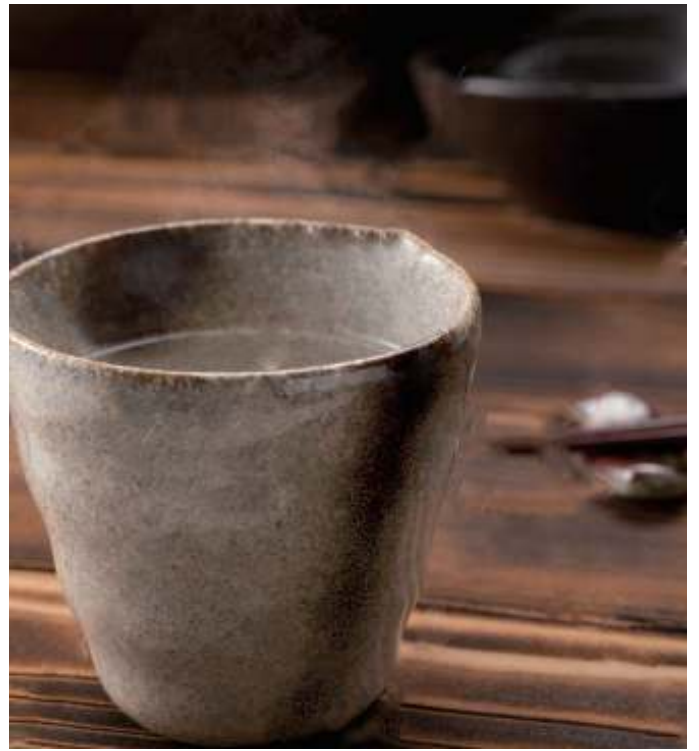
혼카쿠 소주나 아와모리의 알코올 함량은 사케보다 높은 20-30%로 뜨거운 물 또는 찬물로 희석합니다. 이 방법은 독특한 향기를 즐길 수 있는 최고의 방법입니다.

뜨거운 물로 희석하는 가장 인기있는 방식은 4대6, 5대5 또는 6대4(혼카쿠 소주/아와모리 대 뜨거운 물) 비율로 일본 사케와 같은 알코올 도수인 약 15%로 맞추는 것입니다. 온도가 높아질수록 혼카쿠 소주나 아와모리의 일부 성분이 증발하면서 더 풍부한 향을 만듭니다. 또한 알코올이 더 많이 증발할수록 향은 더 달콤하고 유혹적이 됩니다. 또한 뜨거운 물로 희석할 때 먼저 잔에 뜨거운 물을 붓고 혼카쿠 소주나 아와모리를 부어 잘 섞어서 최고의 맛을 즐길 수 있도록 온도를 조절합니다. 혼카쿠 소주나 아와모리를 먼저 붓는 경우에는 쉽게 소주량을 측정할 수 있습니다.

찬물에 희석할 경우는 잔에 얼음을 먼저 넣고, 혼카쿠 소주 또는 아와모리를

붓습니다. 그런 다음 찬물을 넣어 알코올 도수를 약 10-15%로 맞추고 잘 섞습니다. 이렇게 하면 혼카쿠 소주나 아와모리의 상쾌한 풍미와 함께 부드러운 맛을 즐기실 수 있습니다. 먼저 얼음과 혼카쿠 소주나 아와모리를 넣고 그 위에 찬물을 부을 경우, 혼카쿠 소주 또는 아와모리가 위쪽으로 순환하여 윗부분의 농도가 강해집니다. 이런 식으로 처음 몇 모금에 풍부한 향을 즐길 수 있고, 혼카쿠 소주나 아와모리 농도가 서서히 내려가면서 점차 약해지면 부드러운 풍미를 즐기실 수 있습니다.

혼카쿠 소주와 아와모리의 진짜 풍미를 즐기고 싶다면, 스트레이트로 마시거나 얼음에 부어 드십시오. 그러나 알코올 농도가 꽤 강할 수 있다는 것을 명심해야 합니다. 먼저 향을 즐기는게 좋습니다. 그리고 소량(1-2ml)을 입에 머금고 입안에서 빙빙 돌린 후 풍미를 음미하고 드십시오. 이렇게 하면 알코올이



입안에서 희석되어 목에서 부드럽게 넘길 수 있습니다.

대부분의 혼카쿠 소주와 아와모리는 아주 강한 향이 아니기에 요리의 풍미와 잘 조화를 이룹니다. 요리에 함유된 오일과 지방 등의 불쾌한 맛은 혼카쿠 소주나 아와모리의 상쾌한 맛에 의해 사라지는 대신에, 요리의 맛이 한층 좋아집니다.

2

## 혼카쿠 소주와 아와모리 시음

시음시에 향과 풍미를 구분하면 혼카쿠 소주와 아와모리의 품질 차이를 쉽게 구별할 수 있습니다. 향기는 원료의 독특한 특성으로 판단되는 반면 풍미는 달콤함과 부드러움에 의해 평가됩니다. 시음에 좀 더 익숙해지면 먼저 향기와 맛의 균형을 고려해서 시작해 보십시오. 이런 관점은 사용되는 원료와 제조방법에 따라 달라지므로 평가기준은 특정 종류에 따라 조정되어야 합니다.

혼카쿠 소주와 아와모리의 진짜 풍미를 즐기고 싶다면, 스트레이트로 마시거나 얼음에 부어 드십시오.



**혼카쿠 소주와  
아와모리 주요  
제품의 특성과  
생산방법**

1

## 고메(쌀) 소주

고메 소주는 가장 오래된 생산 지역인 구마 지역(구마군과 히토요시시, 구마모토현)을 포함해 일본 전역에서 제조되고 있습니다. 구마 지역은 세계무역기구(WTO)의 지적재산권에 관한 TRIPS 협정(19페이지 참조)에서 "구마 소주"의 지역적 표시를 보호받고 있습니다. 이 지역은 산으로 둘러싸인 고원으로 구마강이 흐르며, 13세기 가마쿠라 시대부터 쌀을 재배하고 있습니다. 이 지역에서 언제부터 고메 소주 생산이 시작되었는지는 불투명하지만, 강을 따라 아직도 약 30개의 증류소가 남아 있습니다.

고메 소주를 만들기 위해, 쌀누룩이 첫 번째 시코미 과정에 사용되며, 찐 쌀과 물은 발효를 위해 두 번째 시코미 과정에서 추가됩니다. 일반적으로 사케를 만드는데 사용되는 노란 누룩곰팡이는 주로 20세기 초까지 고메 소주를 위한 누룩 개발에 이용되었습니다. 그러나 요즘은 흰 누룩곰팡이가 널리 사용되고 있으며, 검은 누룩과 노란 누룩곰팡이 또한 풍부하고 독특한 향과

맛을 추구하는 사람들에게 인기가 있습니다. 보통 고메 소주는 선적에 앞서 증류 후 반년 정도 저장되고 숙성됩니다. 이 기간동안 특 쓰는 맛은 없어지고, 향이 자리를 잡습니다.

일본의 주식으로 만들어진 고메 소주에는 음식의 맛을 더해주는 매혹적인 향이 있습니다. 상압증류를 통해 제조된 풍부한 풍미를 가진 고메 소주, 진공증류를 통해 제조된 미묘한 향과 담백한 맛을 지닌 고메 소주, 흠향아리나 통에서 숙성시킨 독특한 맛의 고메 소주를 포함해 다양한 종류가 있습니다. 향이 풍부한 종류는 뜨거운 물과 함께, 미묘하고 담백한 종류는 얼음과 함께 애용됩니다. 일반적으로 고메 소주에는 약 25%의 알코올이 포함되어 있습니다. 구마 지역에서는 강한 종류가 더 애용되고 있으며, "가라"라는 용기에 직접 고메 소주를 가열해서 "초쿠"라는 작은 컵으로 마시는 관습이 있습니다.



## 아와모리

아와모리는 오키나와현에서 제조되며 주원료로 쌀(태국산 쌀 등)만을 사용합니다. 이것은 "류큐 아와모리"로 표시되고 이 지리적 표시는 지적재산권에 관한 세계무역기구(WTO)의 TRIPS협정에 의해 보호됩니다. 생산방법으로는 먼저 누룩을 배양하기 위해 찐 쌀위에 검은 누룩곰팡이를 뿌리고, 1 대 1.5 비율의 누룩과 물을 효모와 함께 발효 탱크에 넣습니다. 이 초기 과정은 아와모리 제조만의 독특한 과정으로서 오직 검은 누룩곰팡이만을 사용하며 한 단계의 시코미 과정만을 거칩니다. 그 과정에서 누룩을 만드는 주원료로 전량의 쌀을 사용합니다. 모로미가 생성되면 누룩에 함유된 효소가 쌀 전분을 당분으로 분해하고, 효모가 발효 과정을 통해 알코올을 만듭니다. 약 2주간 발효 후 모로미의 알코올 농도는 약 18%가 되며 그 후 증류 과정을 위해 단식증류기에 옮겨집니다. 아와모리의 경우, 모로미를 순환시키는 말 모양과 비슷한 특수 증류장치를 사용하는 것이 일반적입니다. 이것은 아와모리의 풍부하고 깊은 풍미를 개발하는데 도움이 됩니다.

아와모리의 풍부한 맛은 한번의 시코미 방식으로 만들어집니다. 상압증류 방식으로 제조된 독특한 향기는 사과, 바나나 같은 과일을 떠올리게 합니다. 또한 증류주에 함유된 기름성분으로 인해 송이버섯과 비슷한 향기가 있습니다. 3년 이상 숙성된 고급 아와모리는 쿠수라 불리며, 기름성분의 느린 화학 반응을 통해 달콤하고 부드러운 바닐라 향을 만듭니다. 직접 마실 경우 최고의 맛을 느낄 수 있는 쿠수와 달리 아와모리를 마시는 가장 일반적인 방법은 얼음 또는 찬물과 함께 마시는 것입니다.

쿠수는 40% 이상의 알코올을 함유하면서도 강한 알코올 냄새 없이 부드럽고 달콤한 향이 납니다. 품질을 유지하면서도 쿠수를 즐기려면 각기 다른 연도에



## 아와모리의 풍부한 맛은 단일 시코미 방식으로 만들어집니다.

제조된 아와모리를 여러 향아리에 연대순으로 옮겨 채우는 시추기라는 방법이 사용됩니다. 예를 들면, 다섯 개의 향아리가 사용 중일 경우, 가장 오래된 아와모리가 담긴 첫 번째 향아리의 내용물이 비워지면, 두 번째 향아리의 동일한 양이 첫 번째 향아리로 옮겨집니다. 두 번째 오래된 향아리는 세 번째 오래된 향아리의 양으로 채워지며 이 순서대로 계속 진행해서 마지막 향아리는 새로 만든 아와모리로 채워집니다. 그러나 새로 만든 아와모리를 가장 오래된

향아리에 넣으면 쿠수의 품질과 독특함을 잃게 됩니다. 또한 아와모리가 향아리에 그대로 남겨진 경우 증발로 인해 실제량이 줄어들 뿐만 아니라 해마다 약 1%씩 알코올 농도가 낮아집니다. 시추기 과정이 더딘 과정처럼 보일 수 있지만, 쿠수의 고유성을 지킬 수 있는 뛰어난 방법이며, 기본적으로 각 술은 유사한 수준의 품질과 알코올 성분을 유지하게 됩니다. 이 방법을 사용해서 100년 이상 숙성된 고급 쿠수를 제조할 수 있습니다.



## 무기(보리) 소주

규슈에 있는 두 개의 큰 섬: 이키와 쓰시마는 3세기에 쓰여진 중국의 문서, 위치왜인전에 일본과 아시아 대륙의 주요 운송 경로로 언급되어 있습니다. 쓰시마는 가파른 산과 깊은 숲으로 이루어져 있지만, 이키는 평탄하며 나가사키현에서 두 번째로 큰 평야지대입니다. 이키는 곡물과 과일 재배에 이상적이며, 좋은 품질의 소고기와 겐카이나다 바다의 신선한 해산물로 유명합니다. 또한 무기 소주의 근원지이기도 합니다.

이키의 무기 소주는 다른 지역에서 생산되는 무기 소주와 다르게 쌀누룩과 찢보리로 만들어집니다. 쌀누룩과 찢보리의 비율은 1대2로 메이지 시대부터 100년도 넘게 지속되고 있습니다. 생산과정을 보면 첫 번째 시코미 과정은 흰 누룩곰팡이로부터 배양된

쌀누룩을 이용하여 이루어지며, 두 번째와 세 번째 시코미 단계에서는 찢보리를 추가해 발효시킵니다. 전통적으로, 무기 소주는 상압증류방식으로 제조되지만, 일부는 진공증류방식으로 만들어집니다. 시코미 과정에서 향아리를 사용하거나 참나무통에 보관하는 등 각 증류소는 자체의 고유한 방식을 가지고 있습니다.

이키의 전통 무기 소주는 상압증류방식으로 인해 초콜릿 덮인 보리 같은 볶은 보리향을 가지고 있습니다. 이 방법에서는 보리의 전분이 가수분해를 거쳐 당분으로 만들어지고 아미노산과 결합한 당분은 가열되어 달콤한 구운 향을 생성합니다. 또한 쌀누룩으로부터 비롯된 풍부한 맛은 뜨거운 물과 섞어 마실 경우 두드러집니다. "이키 소주"란 명칭은 지적재산권에 관한



세계무역기구(WTO)의 TRIPS 협정에 의해 보호됩니다.

반면 오이타현 등 다른 지역에서는 보통 보리누룩과 찢보리로 무기 소주를 제조합니다. 첫 번째 시코미는 찢보리와 흰 누룩곰팡이로 배양된 보리누룩과 물로 진행되며

두 번째 시코미 단계에서는 찢보리와 물이 추가되어 발효됩니다. 진공증류방식으로 만들어서 대부분의 종류는 과일 향과 담백한 맛을 풍깁니다. 또한 대체적으로 색상이 선명해서 차가운 물이나 얼음과 함께 마시면 좋습니다. 칵테일 베이스로도 훌륭합니다.



이키의 전통 무기 소주는 상압증류방식으로 인해 초콜릿 덮인 보리 같은 볶은 보리향을 가지고 있습니다.

## 이모(고구마) 소주

이모 소주는 규슈 전역에서 생산되지만, 특히 남부 미야자키현과 가고시마현이 유명합니다. 왜냐하면 주 성분인 고구마가 그 지역의 특산품이기 때문입니다. 일반적으로 첫 번째 시코미 단계에서 충분한 양의 효모를 배양하기 위해 누룩, 물, 효모가 사용되며, 두 번째 시코미 단계에서 찢고구마 조각들이 추가되어 발효를 하고 증류를 하게 됩니다. 두 단계의 시코미가 필요한 이유는 시코미 규모가 큰 경우에도 발효과정이 매끄럽게 진행되도록 하기 위해서입니다. 20세기 초에 이 방법이 사용되기 전까지는 누룩, 고구마, 물을 한꺼번에 혼합했습니다. 이 방식은 “돈부리(큰 그릇) 시코미”라는 명칭으로 불리며 최근 일부 증류소에서는 그 당시 기록을 토대로 이 방식을 사용하기 시작했습니다. 보통 시코미 단계 이전에 고구마를 찢지만, 일부 증류소는 달콤하고 향기로운 독특한 풍미를 위해 고구마를 곱습니다.

최근 다양한 종류의 고구마와 누룩이 이모 소주에 사용되고 있습니다. 다음과 같은 예가 있습니다:

**코간센간:** 이모 소주의 주원료로 가장 널리 사용되고 있으며 속살이 흰 빛이 도는 노란색을 띵니다. 이것으로 제조된 소주는 찢고구마 특유의 달콤하고 풍부한 맛을 지니고 있습니다.

**보라색 품종:** 야마카와 무라사키 그리고 야무라사키는 잘 알려진 품종으로 속살이 보라빛으로 안토시아닌 색소가 함유되어 있습니다. 이 소주 맛은 레드와인과 요구르트의 맛을 연상시킵니다.

**오렌지색 품종:** 오렌지 색깔의 속살을 가진 품종으로 생산된 이 소주는 삶은 당근과 호박 또는 파파야 같은 열대 과일과 비슷한 향을 지닙니다. 오렌지 빛은 베타카로틴으로 부터 나오며 특유의 향을 전합니다.

**검은 누룩곰팡이:** 이전에 오키나와의 아와모리 제조에 사용되었으며, 20세기 초에 이모 소주 제조에 활용되기 시작했습니다. 고구마의 깊고 풍부한 맛을 내게 해주는 걸로 알려져 있습니다.

**흰 누룩곰팡이:** 검은색 포자로 인해 작업장, 장비 및 의류를 얼룩지게 하는 검은 누룩곰팡이의



돌연변이종으로, 이 흰색 누룩곰팡이는 전쟁 후 인기를 끌면서 규슈 지역으로 확산되었습니다. 이 소주는 검은 누룩으로 만든 소주에 비해 더 부드럽고 담백한 맛을 보입니다.

찬물이나 얼음과 함께할 때 제맛이지만 이모 소주만의 편안하고 달콤한 맛은 뜨거운 물과 함께 애용되기도 합니다. 왜냐하면 이모 소주의 고유한 향과 달콤한 맛은 따뜻할수록 강해지기 때문입니다. 알코올 도수 25%의 소주를 물과 6:4 비율로 희석시키면, 알코올 농도가 거의 사케 수준까지 감소됩니다. 분위기에 맞게 뜨거운 물을 추가해서 비율을 조정하십시오. 먼저 뜨거운 물을 붓고 약간 물 온도를 식힌 후 조심스레 소주를 추가합니다. 그러면 잘 섞이면서 미묘한 달콤함이 잘 우러나옵니다.

가고시마에서는 "쿠로조카"라는 검은 냄비에 소주와 차가운 물을 넣고, 열로 직접 가열하여 이모 소주를 즐기기도 합니다. "다레야메" 또는 "다이야메"로 불리는 이 관습은 "피로를 물러가게 한다"는 의미를 담고 있습니다. 가고시마현에서 제조된 이모 소주는 "사츠마 소주"라 불리며, 지리적 표시는 지적재산권에 관한 세계무역기구(WTO)의 TRIPS협정에 의해 보호됩니다.

이모 소주는 도쿄의 이즈섬에서도 생산되고 있으며, 시마자케 또는 섬술로 불립니다. 생산방법이 가고시마에서 전파되었다고 여겨지고 있으나, 가고시마는 쌀누룩을 사용하지만 시마자케는 보리누룩을 사용하여 고구마의 달콤함과 보리의 담백한 풍미를 절묘하게 조화시킵니다.



## 고쿠토(황설탕) 소주

황설탕의 달콤한 향이 특징인 고쿠토 소주는 가고시마현 아마미 섬에서만 제조됩니다. 주류 세법에 따르면 이 섬들(오시마 국세청에서 관리)은 유일하게 황설탕과 쌀누룩으로 소주를 제조할 수 있도록 허가를 받은 곳입니다. 현재 아마미 섬, 기카이지마 섬, 도쿠노시마 섬, 오키노에라부지마 섬과 요론토 섬에 증류소가 있습니다.

황설탕 소주는 당분외에 쌀누룩을 사용하며 쌀누룩은 효모 성장에 필요한 아미노산, 비타민과 지방산을 제공합니다. 또한 누룩에 함유된 구연산은 모로미의 산성도를 유지시켜 줍니다. 아미노산은 고급 알코올과 에스테르 향의 근원이며, 쌀누룩은 발효 과정을 도와 더 풍부한 향미를 만들게 합니다.

일반적으로 고쿠토 소주의 첫 번째 시코미 과정에서는 모로미를 만들기 위해 흰 누룩곰팡이로 배양한 쌀누룩을 사용하고, 황설탕은 두 번째 시코미 과정에서 첨가됩니다. 황설탕은 사탕수수에서 바로 추출한 흰 주스로 만드는

것이 아니며, 주스를 끓이고 농축해서 고형화된 것을 사용합니다.

고형화된 황설탕은 물과 증기로 녹여서 두 번째 시코미 과정을 위해 식힙니다. 갈색의 달콤한 향이 풍기는 모로미는 맛있게 보이지만 증류하기 이전이므로 단맛이 없이 아주 시큼한 맛이 납니다.

고쿠토 소주의 향은 황설탕만의 전형적인, 독특한 달콤함을 가지고

있으며, 코코넛 오일의 시큼함을 살짝 풍깁니다. 미묘한 맛이 있으며 따뜻한 물보다 차가운 물로 희석하면 더욱 좋습니다. 가고시마현 사케 및 소주 제조 연합회의 아마미오시마 지부는 5월 9일과 10일을 "아마미 고쿠토 소주의 날"로 지정하였습니다. 왜냐하면 고쿠토 소주는 아마미 지역의 자연 환경과 오랜 전통을 상징하기 때문입니다.

아와모리의  
풍부한 맛은  
단일 시코미  
방법으로  
만들어집니  
다.





## 사케카수(여과된 사케 케이크) 소주

사케카수 소주는 모로미에서 사케가 압출된 후 남은 사케 케이크(술지게미)로 만듭니다. 사케 케이크는 술 원료뿐만 아니라 소독제 등 다양한 용도로 사용되어 왔습니다.

또한 사케를 만드는데 필요한 보조 증류주인 하시라 소주로도 사용되어 왔습니다. 하시라 소주는 보다 나은 보존을 위해 압축시켜서 알코올 농도를 높이는 과정전에 모로미에 첨가됩니다. 일부 지역에서는 증류 후 무알코올의 잔여물을 쌀 경작 시 비료로 사용하기도 합니다. 그래서 쌀 재배와 관련있는 신사의식과 수확을 기념하는 사나보리 축제를 포함한 특별 행사에서 사케카수 소주가 종종 애용됩니다. ("사나부리 소주") 이런 것들은 쌀을 낭비해서는 안된다는 사고방식에서 비롯되며 쌀은 주 먹거리와, 사케, 사케 케이크와 소주의 원료로 이용되고, 쌀 잔여물도 다음해 농사를 위한 비료로 재활용 됩니다.

사케카수 소주를 만드는 데는 두 가지 방법이

있습니다: 카수토리 그리고 카수모로미토리.

사케 케이크는 잔여 효모와 쌀 그리고 약 8%의 알코올을 포함하는데, 이것이 재발효되어 증류과정에 앞서 알코올 함량을 더 증가시킵니다.

카수토리: 이 전통 방법에서는 소량의 물이 사케 케이크에 더해지고, 케이크에 함유된 효모의 작용으로 한 달정도 발효된 후 증류용기에서 증류됩니다. 발효된 사케 케이크를 왕겨와 섞어서 증기에 골고루 노출되도록 용기에 펼쳐 놓습니다. 이 증기는 상당량의 알코올을 포함하고 있으며 식히면 소주가 됩니다.

카수모로미토리: 이 방법에서는 사케 케이크와 물이 죽 같은 상태로 섞여져서, 2주동안 발효된 후 상압증류방식이나 진공증류방식을 통해 증류됩니다. 사케 케이크는 두 번째 시코미 과정의 원료로 사용되기도 합니다.

증류 전에 왕겨가 섞이면, 카수토리 소주는 사케 케이크, 왕겨 및 건조에서 나오는 달콤하면서 향기로운

복합적인 풍미를 지닙니다. 나무로 된 증류용기에서 만들어진 소주에는 미묘한 나무향이 살아 있습니다.

증류 직후에는 특유의 향과 맛이 매우 강하기 때문에, 진정시키기 위해서 당분간 저장합니다. 카수토리 소주를 즐기는 가장 일반적인 방법은 찬물 또는 얼음과 함께 마시는 것입니다. 또한 매실주의 재료로도 사용됩니다. 일반적으로 카수모로미 소주는 향과 맛이 카수토리 소주보다 부드럽습니다.

사케카수 소주 중 한 종류는 고품질의 사케로부터 만들어진 사케 케이크를 잘게 분쇄하여 진공증류방식으로 만들며, 고품질 사케처럼 고급스런 풍미를 지니고 있습니다. 찬물 또는 얼음과 함께 드시면 좋습니다.

발효된 사케 케이크를 왕겨와 섞어서 증기에 골고루 노출되도록 증류 용기에 펼쳐 놓습니다.

7

### 원산지 명칭- 세계무역기구 (WTO)의 TRIPS 협정

원산지 명칭 보호(불어: Appellation d' origine controlee)는 "테르아루" 또는 전통적인 지역 고유의 품질에 바탕을 둔 보르도와 샬블리의 와인, 샴페인 지역의 샴페인 스파클링 와인, 코냑 등 특정 농산물에 세계무역기구(WTO)가 인증을 부여하는 시스템입니다.

혼카쿠 소주와 아와모리 품종 중에서는 이키 소주, 구마 소주, 사즈마 소주와 류쿠 아와모리는 세계무역기구(WTO)에 의해 원산지 명칭 자격이 부여되었습니다.







# 혼카쿠 소주와 아와모리 향의 비밀

**고**급 아와모리인 쿠수에는 위스키와 특히 검게 탄 통에 저장된 버번에서 발견할 수 있는, 달콤한 바닐라 같은 향이 있습니다. 이 향은 통 안의 특정 성분이 열분해를 거치면서 생긴 바닐린으로부터 나옵니다. 향아리에 저장된 쿠수에서도 바닐린이 발견되는데, 이는 아와모리를 만드는데 검은 누룩곰팡이가 사용되었기 때문입니다. 쌀의 전분은 주로 셀룰로스, 헤미셀룰로스, 펙틴과 리그닌으로 구성된 단단한 세포벽에 의해 보호됩니다. 검은 누룩곰팡이는 전분과 세포벽을 분해하는 효소를 생성합니다. 이러한 효소들의 작용으로 페루릭산이 헤미셀룰로스에서 분리되며 다른 효소들과 검은 누룩곰팡이에 의해 생성된 효모와 증류시의 열에 의해 4-비닐구아아아코르 (소맥분으로 제조된 바이젠 맥주같은 혼제 향)로 변형됩니다. 그리고 숙성되는 동안 화학 반응을 거치면서 달콤한 향을 내는 바닐린을 생성합니다.

이모 소주에는 모노테르펜 알코올에서 나오는 독특한 고구마 향기가 있습니다. 모노테르펜 알코올은 포도당과 결합해 고구마에 아글리콘을 형성하며 아로마세라피에서 자주 사용하는 감귤류 과일과 꽃에 함유되어 있습니다. 이모 소주를 만들 때, 고구마를 찌지만 아글리콘은 분해되지 않고 원래대로 모로미 반죽에 남게됩니다. 모로미에 있는 아글리콘은 혼카쿠 소주 누룩곰팡이의 효소에 의해 분해되고, 모노테르펜 알코올이 분리됩니다. 증류과정을 거치면서 효모와 산성상태로 인해 구조가 변하면서 독특한 향기가 만들어 집니다. 아글리콘은 고구마의 껍질과 끝부분에 더 많이 함유되어 있으며, 품종과 조리방법에 따라 향이 다양합니다. 또한 효소의 활성도에도 영향을 받는 데 일부에서는 검은 누룩곰팡이가 흰 누룩곰팡이보다 더 큰 영향을 미친다고 생각합니다.



# 혼카쿠 소주와 아와모리의 유익한 효과

**천** 연원료만을 사용하는 혼카쿠 소주와 아와모리는 저칼로리와 제로 탄수화물 알코올 음료입니다. 그러므로 마신 후 혈당 수치가 올라가지 않습니다.

혼카쿠 소주와 아와모리에는 우로키나제(혈전 감소효소)를 활성화하는 요소가 포함되어 있는데, 이것은 뇌졸중과 심장발작을 방지하는 것으로 알려져 있습니다. 레드와인에는 우로키나제가 풍부하다고 알려져 있지만, 혼카쿠 소주나 아와모리를 마신 후 혈중농도를 측정해본 결과 레드와인을 마셨을 때보다 1.5배나 많은 우로키나제가 있었습니다.

혼카쿠 소주와 아와모리는 천연원료로만 만듭니다. 그래서 그 고유한 향기는 천연허브처럼 아로마세라피 효과가 있으며 스트레스를 가라앉히고 긴장을 풀어줍니다.

증류된 혼카쿠 소주와 아와모리에는 어떤 불순물도 없기 때문에 숙취의 원인이 되지 않습니다. 반주로 적당량을 섭취하면 과음을 피할 수 있습니다. 혼카쿠 소주나 아와모리의 경우에도 현명하게 마시는 것이 중요합니다.

---

혼카쿠 소주와 아와모리는 천연원료로만 만듭니다.

---

