

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 싹이나 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 싹누룩과 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.

