

입맛 사로잡는 건강한 발효 먹거리

대구탁주·남원 비즌 수제맥주·문경 오미나라·맵지만, 3월 말 여의도 발효문화대전 참가

강현숙 기자 life77@donga.com

○ 자체 실험실에서 배양한 최상급 효모 사용

대구탁주 막걸리

대구탁주는 대구의 대표 막걸리 회사로, 1970년 49개 회원사로 출발해 현재 66개사가 회원으로 등록돼 있다. 1995년 9월부터 현재까지 입맛 까다로운 일본 도쿄에 수출하고 있으며, 2009년에는 오사카식품박람회 대구 대표 음식으로 참가했다. 대구탁주의 인기 요인은 바로 효모다. 자체 실험실에서 배양한 최상의 효모를 사용하는데, 효모균이 살아있어 특유의 감칠맛이 난다. 또한 효모에 다량 함유된 판토텐산은 부교감 신경을 자극해 대장 운동을 활발하게 한다. '불로 생막걸리'는 쌀 100%로 빻어 달지 않은 순수한 쌀막걸리로, 적당한 청량감에 목넘김이 좋다. 2011년 '대한민국 우리술 품평회'에서 생막걸리 부문 농촌진흥청장 최우수상을 수상했다. '불로 썸 생막걸리'는 쌀 100%로 만들었으며, 깔끔한 단맛과 입 안에 감도는 향이 매력적이다. '생블로 밀막걸리'는 대구 팔공산 자락의 천연수로 빻았으며 신선하고 구수한 맛이 난다. 풍부한 영양소가 함유된 건강주로 인식되면서 애주가들로부터 인기를 모으고 있다.



콤함이 특징인 '불로 막걸리(살균주)'는 달지 않은 쌀막걸리로 1년간 상온에서 보관이 가능하다. 쌀의 풍미가 담긴 '생블로' 동주는 부담스럽지 않은 라이트한 맛이 일품이다.

효모가 살아있어 신선한 맛

남원시민협동조합 비즌 수제 맥주 4종



남원시민협동조합 비즌은 '2019년 전북형, 햇살가득 농촌 재생프로젝트' 공모사업을 통해 만들어졌다. 전북 남원시 금지면 입암마을을 기반으로 마을 주민들이 주주로 참여해 수제 맥주 양조장, 카페 미미쌀농, 갓바위 화동식당, 입암 새마을 정미소 등을 운영하고 있다. 특히 농촌마을의 버려진 양곡창고를 수제맥주 양조장으로 재생해 청년 일자리를 창출하고 있다. 2023년에는 행정안전부가 지정하는 마을기업에 선정되기도 했다.

남원시민협동조합 비즌의 대표 제품은 수제맥주다. 획일적이고 정형화되지 않은 4가지 스타일의 맥주를 소량으로 생산하고 있다. 저온 자연 숙성 단계를 거쳐 맥주 효모가 살아있어 신선한 맛이 난다. '비즌 바이젠'은 보리맥아와 밀맥아의 비율을 50 대 50으로 양조한 독일식 밀 맥주로 풍성한 거품과 개나리 색 바다, 산뜻한 바나나향과 은은한 정향이 특징이다. '미미 페일 에일'은 드라이홉핑(Dry Hopping·발효조에 호프



를 추가로 투입해 맥주 향을 강화하는 공법)을 사용해 홉에서 기인하는 감귤류 등의 시트러스 향을 부각시킨 미국식 페일 에일이다. '갓바위 옛기름 라거'는 미국식 페일 라거 장르의 맥주로 완전발효공법(맥즙내 잔존 당분을 전부 분해해 최종 맥주에서 단맛을 최대한 제거하는 공법)을 사용해 음용성이 뛰어나다. '스테파노 스타우트'는 6가지 이상의 보리맥아, 캐러멜 맥아, 볶은 맥아가 들어갔으며 진한 다크초콜릿 맛과 은은한 커피 향이 난다. 남원시민협동조합 비즌은 맥주 4종과 더불어 수제청, 쌀, 청국장, 두부 등도 선보이고 있다.

백자와 오크통 숙성

오미나라 오미자 프리미엄 증류주

경북 문경새재 입구에 자리한 종합양조장 '오미나라'는 한국 최초 마스터 블렌더인 이종기 대표가 2008년 설립했다. 지역특산물인 오미자와 사과를 원료로 증류주와 와인을 만들고 있다. 대표 제품은 오미자를 원료로 한 오미자블렌디 '고운달 52% Alc'다. 세계 최초 오미자 증류주로, 오미자를 착즙하고 발효 숙성시켜 와인을 먼저 만들고 그 와인을 재증류해 오크통(고운달 오크)과 백자항아리(고운달 백자)에서 숙성해 완성한다. 제품명인 고운달은 신라시대 대학자이자 풍류를 알고 즐겼던 고운 최치원 선생의 호에서 따왔으며, 한국적 전통을 최대한 살리고자 했다.

고운달 백자는 9월에 수확한 오미자를 착즙해 약 6개월 발효와 1년간 숙성 과정을 거쳐 와인을 만들고, 동증류기로 2차례 증류하고 백자항아리에서 약 3년간 숙성한 원액을 블렌딩해 제조한다. 허브와 과일, 스파이시 향이 조화를 이루고 맛이 부드러우며 한우숯불구이 등 정갈한 한식과 잘 어울린다. 고운달 오크는 2017년 '대한민국 우리술 품평회' 증류주 부문 대



상을 수상했다. 고운달 백자와 동일한 방법으로 와인과 증류 과정을 거친 뒤 백자항아리 대신 오크통에서 1년간 숙성한 원액을 블렌딩해 만든다. 화이트초콜릿과 스모키, 바닐라, 캐러멜 향이 조화를 이루며, 한우갈비 숯불구이, 육회, 육포와 궁합이 잘 맞는다. 두 제품 모두 200ml와 500ml 2가지 종류가 있다.

대전 닭발 맛집 비법이 가득

맵지만 비빔젓갈 & 볶음고추장

대전은 공주갈국수와 실미김치 등 매운맛을 강조한 식품들로 유명한 도시다. 특히 대전 대흥동에 자리한 꾸미신닭발은 20년 전통의 매운 음식 맛집으로 입소문이 자자하다. 맵지만 임정아 대표는 꾸미신닭발의 매운 맛 노하우를 담아 젓갈과 고추장을 선보이고 있다. '맵지만 비빔젓갈'은 다진 오징어 젓갈에 톡톡 씹히는 식감이 일품인 날치알과 청양고추, 양파를 넣고 꾸미신닭발의 매운 양념을 기반으로 만든 양념비빔젓갈이다. 직접 짠 참기름을 넣어 고소한 맛이 일품이며 고기와 먹을 때 궁합이 좋다. 찌개나 국물요리에 한 숟가락 넣으면 풍미가 한층 배가된다. '맵지만 眞한우볶음고추장'은 한우에 볶은 양파를 더해 만든 볶음고추장으로, 설탕 대신 자일로스르 사용해 몸에 흡수되는 당을 줄였다.

맵지만 젓갈과 볶음고추장은 HACCP 인증 공장에서 공정을 거쳐 나온 깨끗한 고춧가루만을 사용하며, 국가에서 인증한 대장균 검사를 시행하고 있다. 맵지만 비빔젓갈의 경우 지난해 '한국소비자베스트브랜드대상'에서 고객만족 젓갈 부문 대상을 수상했다. 또한 온라인숍(맵지만 달콤한 이야기)은 판매 시작 후 6개월 만에 네이버에서 빅파워 등급을 유지하며 높은 판매율을 보이고 있다. **VB**