

(3)고소리.오메기술 '명품주'로 재탄생

대산영농조합법인 제주삼酒(대표 김숙희)

데스크승인 2015.11.04 좌동철 기자 | roots@jejunews.com



1999년 제주시 애월읍 상가리에 양조장을 설립한 대산영농조합법인 제주삼酒(대표 김숙희)는 제주전통 술인 고소리술과 오메기술을 현대인의 입맛에 맞춰 재탄생시켰다.

알코올 도수 40도인 전통주가 목 넘김이 부드럽고 곡물의 맛과 향이 살아 있는 것은 좁쌀을 반죽, 청정 지하수에 삶아서 건져 낸 '오메기떡'을 전통 방식으로 발효시켰기 때문이다.

이 같은 장인정신으로 2011년부터 지난해까지 '대한민국 우리 술 품평회'에서 대상 3회, 최우수상 1회를 수상했다. 지난해와 올해 벨기에 '몽드셀렉시옹(주류 품평회)'에서 연속 금상을 수상했다.

제주 전통주는 그동안 대량 생산이 어려웠지만 제주삼주는 연간 고소리술 4만8000리터(ℓ), 오메기술 19만2000ℓ를 생산하고 있다.

김숙희 대표는 "온 정성을 다해 모든 이에게 이로운 술이 되자"는 사훈 아래 전통주의 신문화를 창조하는 양조기술로 명품주를 만들어나가겠다"고 말했다.