

한가위

남도 전통주 본가 강진 병영막걸리 김건식 대표의 술 이야기

우리술 탁배기 그 맛 우리쌀로 되살렸어요



병영막걸리

지난 53년간 강진군 병영면 성남리에서 막걸리를 빚어온 병영주조장(면적 1322.3㎡) 김건식(73) 대표. 그는 10년 전부터 강진 농가에서 재배한 우리 쌀로 막걸리를 만들고 있다. 이전까지는 다른 막걸리 제조업체와 같이 밀가루·수입 쌀·묵은 쌀로 막걸리를 빚어왔다.

재료를 바꾼 이유는 ‘막걸리 맛’ 때문이다. 우리 햅쌀로 만든 막걸리가 일반 막걸리보다 담백하고 향이 좋아 목 넘김이 부드러우며 텁텁한 맛이 덜하다는 것이다.

김 대표는 “햅쌀과 묵은 쌀로 밥을 지어 먹어보면 금방 차이를 알 수 있듯 막걸리도 마찬가지”라면서 “좋은 재료를 써야 좋은 술을 빚을 수 있다”는 평범한 진리를 깨닫는데, 수십 년이 걸렸다”고 설명했다.

김 대표는 지난달 31일 전남도청 주관으로 열린 ‘제2회남도 전통술 품평회’에 ‘설성막걸리’와 ‘병영사또주’를 출품해 최우수상을 받았다.

품질을 인정받은 셈이다. 비결은 우리 햅쌀을 주원료로 이용한 덕분이다. 그의 막걸리는 강진을 포함한 서울·부산·강원도 등 전국적인 인기를 끌고 있다. 20년 전부터는 적은 양이지만 일본에 수출도 하고 있다.

하루평균 생산량은 900㎖ 기준 2000병. 한 병당 가격은 850원이다. 밀가루와 묵은 쌀로 빚은 일반 막걸리와는 가격 경쟁에서도 결코 뒤지지 않는다. 그의 이런 노력은 ‘매출 증대’로 이어졌다.

막걸리 경쟁력은 신토불이 원료 햅쌀 고집

지역 쌀재배 농가에도 도움 “상생을 빚지요”

2000년 이후부터 해마다 5~10%씩 상승을 하더니, ‘막걸리 붐’을 일으킨 지난해부터는 매출이 수직 상승하고 있다.

그는 1990년대 중·후반 막걸리 빚는 것을 그만두고 이농(離農)하려고 했다. 강진의 대표 주조장 2곳이 문을 닫을 만큼 사양길에 있었기 때문이다.

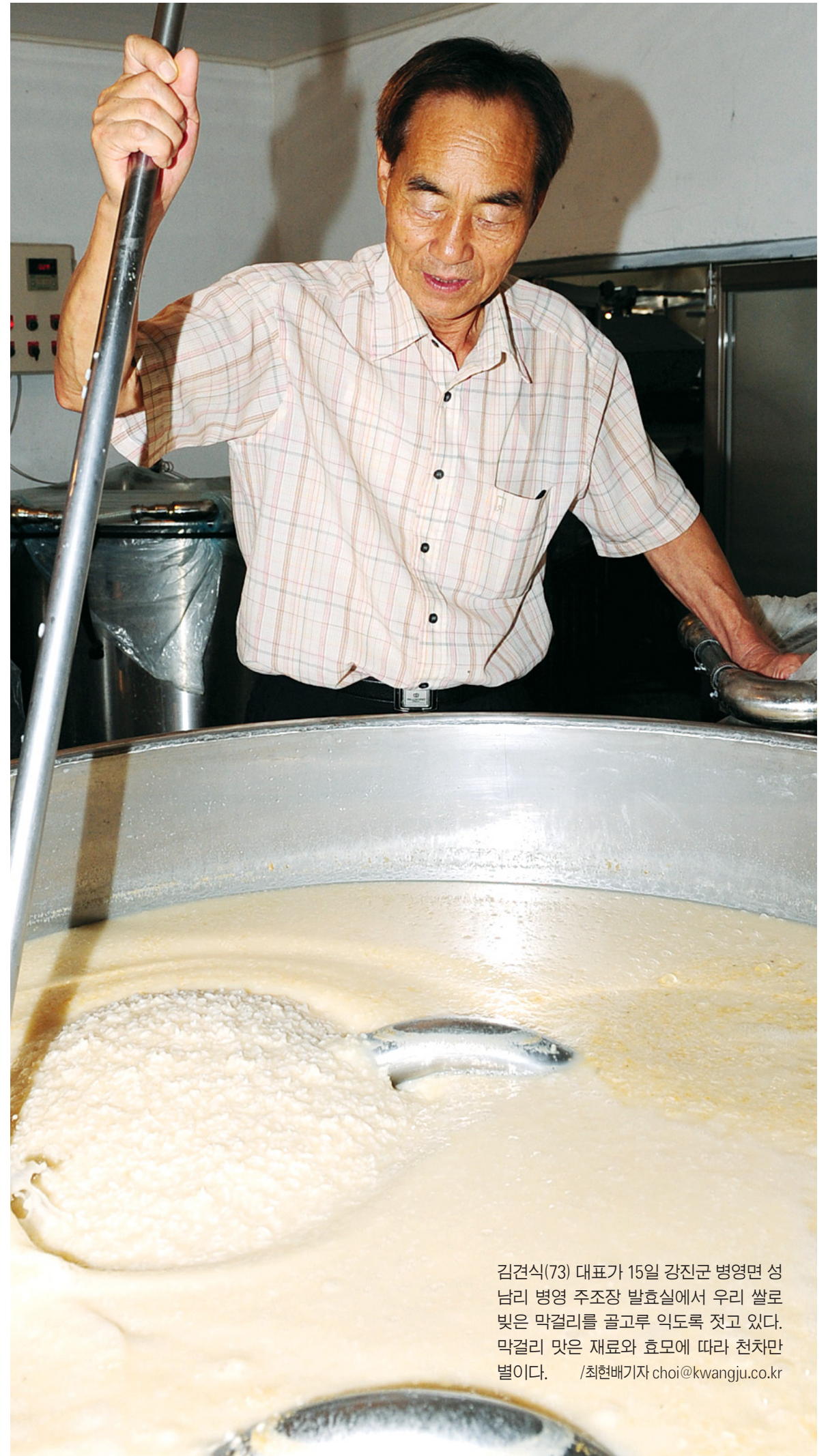
하지만, 우리 쌀에 대한 미련은 좀처럼 떨쳐내지 못했다. ‘다시 한 번 해보자’는 심정으로 우리 쌀을 이용해 막걸리를 만들기 시작했고, 옛날 ‘탁배기’ 맛을 되살리는데 성공했다.

김 대표는 “각종 재료로 빚어봤지만 역시 우리 물에 햅쌀로 만든 막걸리 맛을 따라가지 못했다”며 “우리 쌀이 되레 나를 살렸다. 이제는 내 삶의 희망을 주는 원동력”이라고 말했다.

그의 막걸리는 지역 쌀 재배농가도 살리고 있다. 강진에서 재배한 쌀만을 재료로 이용하고 있기 때문이다. 하루 평균 일반 쌀 사용량은 20kg 포대 기준 15가마니, 유기농 쌀은 4가마니다. 한 해 평균으로는 일반 쌀이 5475가마니, 유기농 쌀이 1460가마니다.

막걸리의 인기가 업체와 지역 농가 모두에 이익이 되고 있는 셈이다. 김 대표는 “지역의 쌀 소비량도 늘리고 나로서는 좋은 술을 빚어서 좋다. 이것이 바로 ‘일석이조’ 아니겠느냐”며 “우리 쌀을 이용해 더 좋은 술을 빚어내기 위해 끊임없이 노력할 것”이라고 환한 미소를 지었다.

/이종행기자 golee@kwangju.co.kr
/중부취재본부=남철희기자 choul@



김건식(73) 대표가 15일 강진군 병영면 성남리 병영 주조장 발효실에서 우리 쌀로 빚은 막걸리를 골고루 익도록 젓고 있다. 막걸리 맛은 재료와 효모에 따라 천차만별이다. /최현배기자 choi@kwangju.co.kr

BT·CT산업의 조화, 생명도시 Therapy 화순



테라피(Therapy)화순이란?

휴양림, 온천, 친환경 농산물 등 최적의 자연환경과 대학병원, 한방산업, 백신산업단지 등 **최고의 의료 인프라**를 갖추고 있는 화순이 **질병예방과 치료분야**에서 **전국 으뜸 지역**임을 대내외적으로 선포하기 위해서 만든 **화순의대표 브랜드(슬로건)**

메가투어리즘이란?

- Medical Tourism : 의료관광
- Experiential Tourism : 체험 관광
- Green Tourism : 생태관광
- Agricultural Tourism : 농촌관광

➔ MEGA