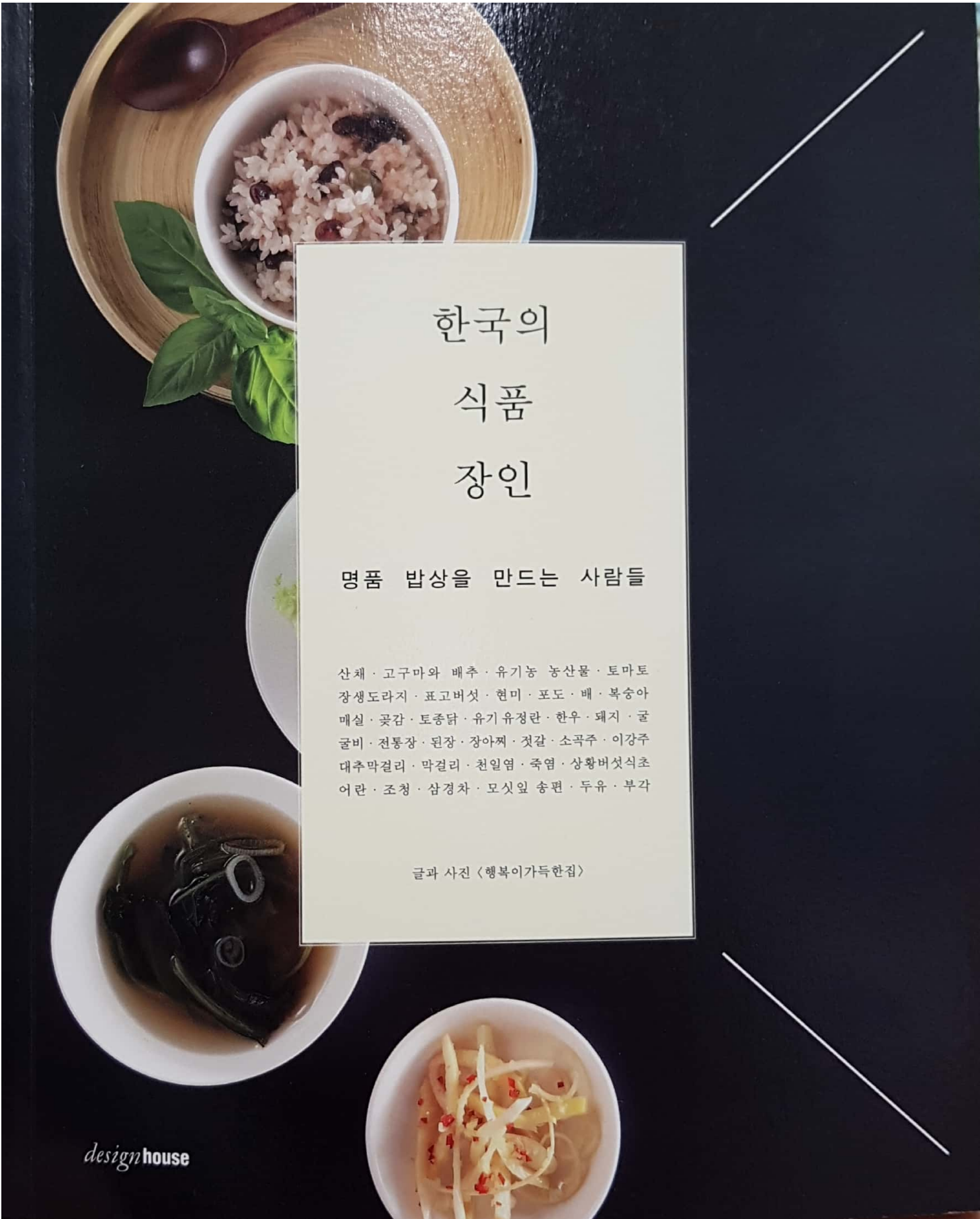




한국의 식품 장인

명품 밥상을 만드는 사람들

산채 · 고구마와 배추 · 유기농 농산물 · 토마토
장생도라지 · 표고버섯 · 현미 · 포도 · 배 · 복숭아
매실 · 꽃감 · 토종닭 · 유기 유정란 · 한우 · 돼지 · 굴
굴비 · 전통장 · 된장 · 장아찌 · 젓갈 · 소곡주 · 이강주
대추막걸리 · 막걸리 · 천일염 · 죽염 · 상황버섯식초
어란 · 조청 · 삼경차 · 모싯잎 송편 · 두유 · 부각

글과 사진 <행복이가득한집>

designhouse

한국의 식품 장인

글·사진 행복이가득한집

1권1책 펴낸날 2011년 10월 31일

펴낸이 이영철

펴낸곳 디자인하우스

서울시중구 장충동2가 162-1 태광빌딩

우편번호 100-855 중앙우체국 사서함 2532

대표전화 (02) 2275-6151

영업부직통 (02) 2263-6900

팩시밀리 (02) 2275-7884, 7885

홈페이지 www.design.co.kr

등록 1977년 8월 19일, 제2-208호

편집장 김은주

편집팀 장다운, 전은정

디자인팀 김희경

마케팅팀 도경의

영업부 백규향, 이용범, 고세진

제작부 이성훈, 민나영

기획 행복이가득한집

글 구선숙, 손영선, 신민주, 이명아, 이유진, 이화선

사진 김동욱, 김성용, 민희기, 박건주, 양재준, 이우경

북디자인 안녕(진달래박우혁)

교정·교열 이정현

출력인쇄 신흥 P&P

Copyright © 2011 by 행복이가득한집

이 책은 (주)디자인하우스의 콘텐츠로 출간되었으므로 이 책에 실린 내용의 무단 전재와 무단 복제를 금합니다. (주)디자인하우스는 김영철 변호사·변리사 (법무법인 케이씨엘)의 법률 자문을 받고 있습니다.

ISBN 978-89-7041-570-3 13590

가격 15,000원

농산물

- 012 고영문의 심산유곡 산채 - 씹싸래하나 달보드레한 연듯빛 고운 맛
- 022 김용주 · 이정옥의 고구마와 배추 - 타고난 농부와 꿈꾸는 아내가 기르는 행복한 고구마와 배추
- 036 정호영의 유기농 농산물 - 작품을 만들 듯 농사를 짓는다
- 048 정상철 · 이영선의 토마토 - 한겨울이라야 제 맛을 내는 새콤달콤 아삭한 토마토
- 056 이성호의 장생도라지 - 21년 키운 도라지는 나물이 아닌 약으로 먹는다
- 062 김영표의 표고버섯 - 3000년을 내려온 보약 같은 버섯
- 072 김성주의 현미 - 재래식 방법으로 농사짓는 교수님
- 080 김연집 · 노경수의 포도 - 임산부도 껌질째 먹을 수 있도록 기른다
- 086 이윤현 · 이명자의 배 - 좋은 것만 먹이며 딸처럼 키운다
- 090 정구철의 복숭아 - 막내딸보다 더 애지중지 키운다
- 098 홍쌍리의 매실 - 농사는 작품으로 지어야 한다
- 102 박민봉의 대봉 꽃감 - 꿀처럼 달콤하고 젤리처럼 쫄깃하다

축산 · 수산물

- 112 정태한의 재래 토종닭 - 날렵한 몸과 곳곳한 자태, 그림 같은 닭이 날다
- 126 송홍주의 유기 유정란 - 대나무 숲에서 놀며, 쉬는 닭이 낳은 달걀
- 134 윤재우의 유정란 - 힘차게 날아오르는 토종닭의 알 맛을 아는가
- 140 구교철 · 구진모의 한우 - 전국에서 가장 맛있는 한우
- 148 이연원의 돼지 - 항생제 1퍼센트도 없이 건강하게 살찌운다
- 156 장석의 굴 - 바다는 굴을 키우고 사람은 바다를 돌본다
- 166 박윤수의 영광 굴비 - 인진쑥을 넣은 천일염으로 맛을 내다

발효식품

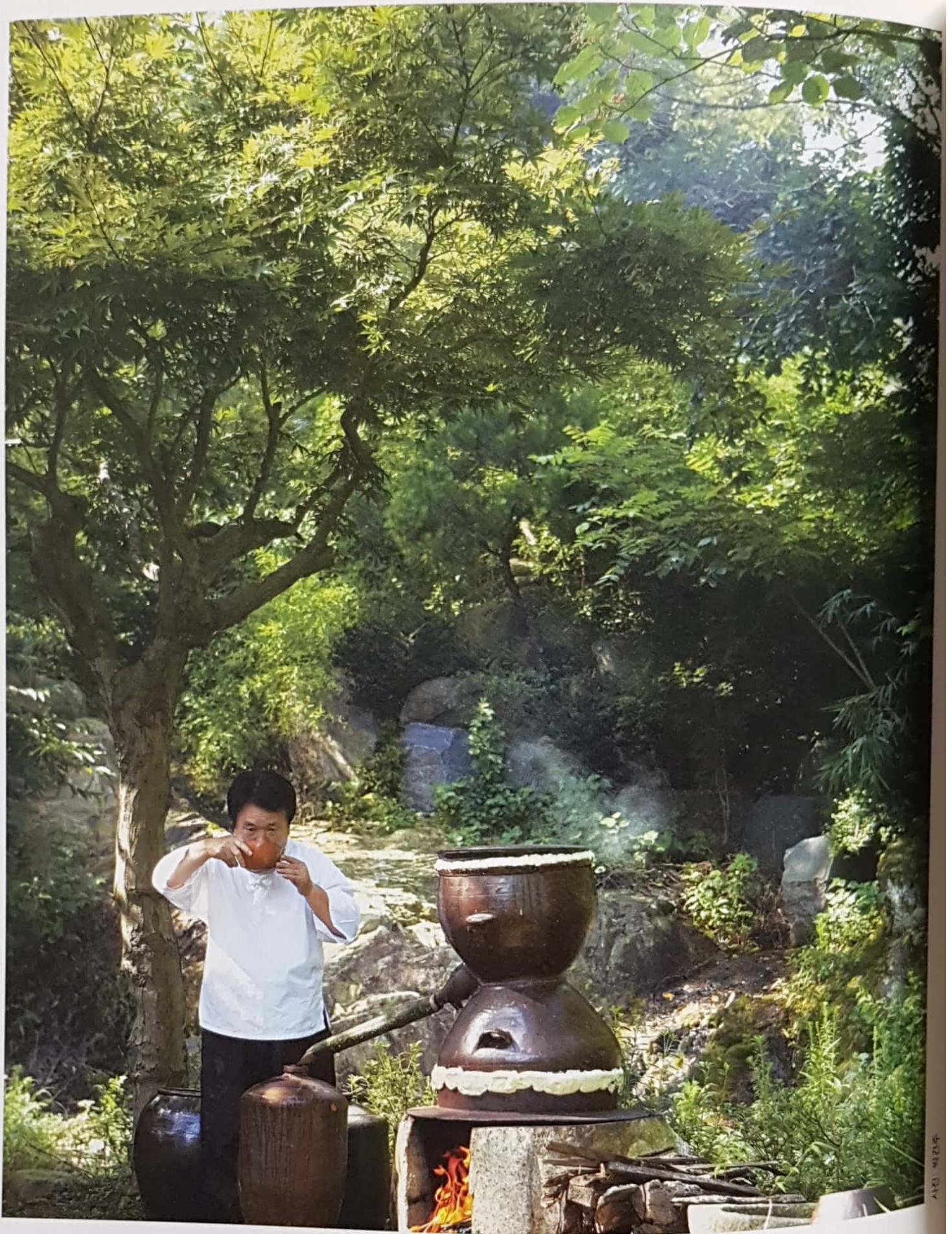
- 176 기순도의 전통 장 - 담양 청정한 땅에서 두 번 구운 죽염으로 만든다
- 182 박애경의 전통 장 - 가을향기 농장의 정월장 담그는 풍경
- 196 요관스님의 된장 - 세상에서 가장 구수한 보약
- 206 박광희의 장아찌 - 자연산 채소의 생명력을 담은 발효식품
- 212 김정배의 짓갈 - 3대째 이어온 토굴 새우젓
- 216 나장연의 한산 소곡주 - 성정(性情)이 맑아야 술맛이 단 법이다
- 224 조정형의 이강주 - 민속주의 맥을 잇다
- 228 신현길의 대추막걸리 - 대추 향 은은한 부드러운 막걸리
- 238 유청길의 막걸리 - 전통 막걸리를 위한 최고의 '테루아'를 이어간다

가공식품

- 246 장만석의 천일염 - 송화가루 날리는 오뉴월 미풍이 빚어낸 맛
- 258 김막동의 토판천일염 - 열 배의 노동력, 20퍼센트 생산량 그러나 소금 맛은 최고
- 264 김윤세의 죽염 - 원기를 살리고 몸을 정화시키는 죽염의 힘
- 278 류충현의 상황버섯식초 - 농업명장이 만들면 빵과 식초도 보약
- 290 김광자의 어란 - 대를 이어온 60년 손맛
- 294 이원복의 조청 - 참나무 장작과 가마솥으로 정성을 담아 만든다
- 298 오금자의 삼경차 - 뽕잎 · 감잎 · 은행잎의 삼합
- 302 정정범의 모싯잎 송편 - 소박하게 만든 전통 떡에서 고향의 맛을 느끼다
- 308 정요섭의 두유 - 자연을 담은 몸살림 두유를 짓다
- 314 오희숙의 부각 - 세계인의 간식이 된 중부의 손맛
- 318 서대훈 유한순의 녹차부각 - 허동 녹차의 맛과 영양을 자연 그대로 저장한다

부록

- 328 농림수산식품부 지정 한국의 식품명인
- 338 농촌진흥청 지정 대한민국 최고농업기술명인

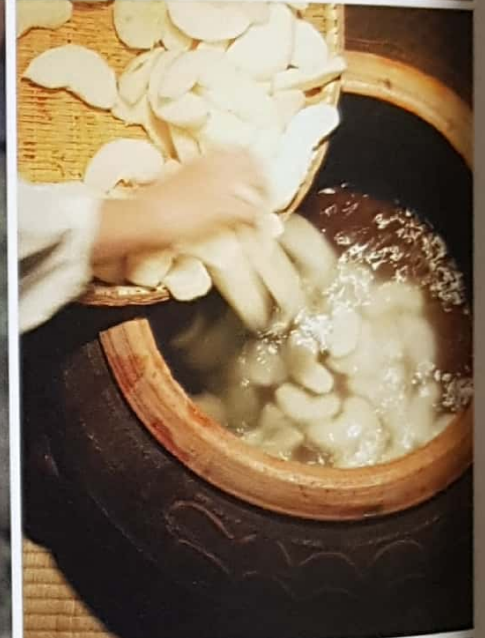
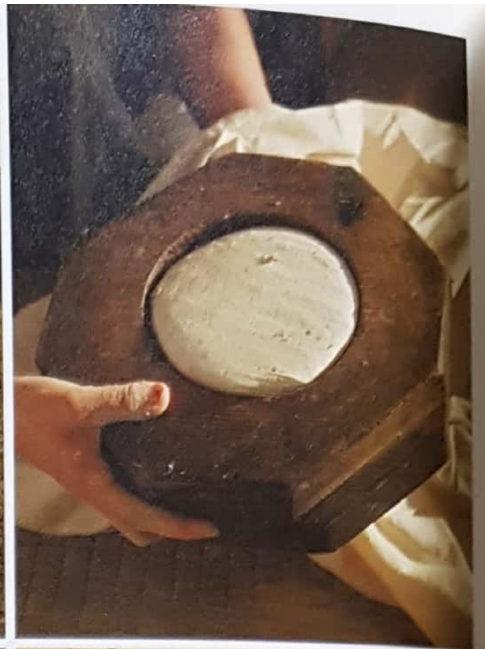


조정형의 이강주

민속주의 맥을 잇다

우리나라의 술에는 토속적인 전통주와 문화제에서 지정한 민속주가 있다. 민속주는 전통적인 방법으로 만든 술로 오랫동안 그 방법이 이어져 내려온 술이다. 민속주 연구가인 조정형 씨는 농림부에서 지정한 전통식품명인으로 전라도 전주에서 이강주의 맥을 이어오고 있다. 대학에서 양조학을 전공하고 집안에 내려오던 방식으로 이강주를 만든 그는 지금까지도 연구를 거듭하며 민속주의 맥을 찾고 있는 장인이다. 주조사로 일하다가 주변의 만류에도 1964년부터 전국을 돌며 민속주를 연구했다.

이강주는 전통 방식대로 만든 증류식 소주에 과실로 향을 더한 리큐어에 속한다. 고두밥과 누룩을 섞어 술을 만들고 증류식으로 소주를 내린다. 소줏고리에 불을 지펴서 알코올이 먼저 증기가 되어 올라가는 것을 향아리 위쪽 공간에서 식혀 추출한다. 여기에 계피, 생강, 배, 울금, 꿀을 넣어 저온에서 오랫동안 발효해 향을 내면 이강주가 된다. 배의 시원하고 달콤한 맛과 소화를 도와주는 기능, 생강의 알싸한 향, 계피의 시원한 향이 더해진다. 이강주의 특징은 마셔도 다른 술에 비해 머리가 아프지 않고 숙취가 없다는 것. 그 중요한 역할을 하는 것이 울금이다. 울금은 한방에서 신경안정제로 쓰이던 한약재로 식중독을 억제하는 기능도 있다. 청와대 공식 만찬에 쓰이고 세계로도 수출되는 명주인 이강주를 만드는 조정형 씨는 명인 중의 명인으로 꼽힌다.



이강주 담그는 순서

1. 술을 담그기 위해 필요한 재료를 준비한다.
2. 햇밀을 거칠다 싶게 뿔아 물로 고루 버무려 포로 덮은 후 곡자 틀에 넣어 힘 있게 밟아 단단하게 형을 뜬다.
3. 형을 뜬 곡지는 보습이 잘 되는 곳에 놓아 섭씨 25도의 실온에서 곡자의 최고 품온이 섭씨 45도가 넘지 않게 손질한다. 10일 정도 지나면 차차 품온이 내려가게 되는데 이때는 섭씨 약 30도의 실온에서 7일 정도 보관하고 건조한 곳에서 14일 정도 보관한다. 이 과정이 끝난 후 약 2개월 정도 저장하면 이강주에 쓸 수 있는 좋은 누룩이 만들어진다.
4. 1차 담금 작업을 진행한다. 우선 백미로 고슬고슬하게 밥을 지은 후 식힌다. 밥이 완전히 식으면 이 고두밥과 누룩을 섞어 술을 담근다.
5. 일주일 된 ④를 소줏고리에 넣고 전통 방식으로 소주를 내린다. 담근 술을 다시 술에 넣고 불을 지피면서 냉각수를 교환해준다. 찬 기운과 만난 알코올 증기가 액화되어, 소줏고리에서 도수 높은 소주가 떨어진다. 시간이 지날수록 알코올 도수가 낮아진다.
6. 마지막으로 주원료의 침출과 숙성 과정을 진행시킨다. 약 35도로 내린 전통 소주에 이강주의 주원료인 배, 생강, 울금, 계피를 넣고 3개월 이상 침출시킨다. 마지막으로 꿀을 가미한 후 숙성시킨다.

자료 출처_www.leegangju.co.kr

전주 이강주

목포의 삼학소주에서 근무하는 것을 시작으로 술과 인연을 맺어온 조정형 대표는 오랜 시간 민속주를 연구해오다 6대 선친 때부터 비법으로 빚어 내려오던 전통 가양주인 이강주 면허를 획득해 본격적으로 이강주를 생산하게 되었다. 조 대표는 이강주로 1987년에 전북무형문화재 제6호로 지정되었고, 1996년에는 전통식품제조명인 제9호로 지정되었다. 이강주는 조선 중엽부터 전라도와 황해도에서 제조되던 우리나라 5대 명주의 하나로 손꼽히던 술로, 전주 이강주에서는 전통 증류식으로 소주를 내려서 배, 생강, 울금, 계피를 넣어 술을 빚어 한봉꿀을 가미해서 만든다. 25도 이강주뿐만 아니라, 전주의 제2공장인 고창 양조장에서는 복분자주도 생산하고 있다.

주요 상품 및 가격

이강주 1호 1만6500원, 이강주 2호 2만3500원, 이강주 3호 3만4000원, 이강주 18호 6만9000원

(1공장) 전북 전주시 덕진구 원동 617

063-212-5765

www.leegangju.co.kr

**농림수산식품부 지정
한국의 식품명인**

농림수산식품부는 전통 식품을 계승·발전시키고 우수한 제조 기능 보유자의 명예를 보호하기 위해 1994년부터 '전통식품명인제도'를 실시하고 있다. 2011년 7월 현재까지 사망으로 명인 지정 해제가 이루어진 사례를 제외하고 40호까지 지정되어 있다. 식품명인으로 지정받으려면 해당되는 전통 식품의 조리·가공업에 20년 이상 종사하고 있거나, 조상 대대로 전해 내려오는 특별한 조리 가공 방법을 그대로 보전·실현할 수 있어야 한다. 또한 명인으로부터 보유 기능에 대한 전수 교육을 이수했다면, 10년 이상 그 일에 종사한 사람이어야 한다. 이런 이들은 시도에 신청을 하면 시도지사가 농림수산식품부에 지정을 추천하도록 되어 있다. 국가가 지정하는 식품명인이 되면 전통 식품 가공 또는 기능 전수를 업으로 하고자 할 때 필요한 자금을 비롯하여 다양한 지원을 받을 수 있다.

식품명인 제1호 | 조영귀 | 송화백일주 | 송화양조

국내 유일의 사찰법주인 송화백일주 12대 전승기능보유자인 조영귀(벽암스님) 명인은 1994년 최초로 전통식품명인 1호로 지정되었다. 송화양조에서 만드는 송화백일주와 송죽오곡주는 소량만 채취되는 소나무의 꽃과 솔잎을 이용해 소나무의 향미를 느낄 수 있는 전통주로 소량 주문 생산하고 있다.

전북 완주군 구이면 계곡리 64-1
063-221-7047
www.songhwa.co.kr

식품명인 제2호 | 김창수 | 금산 인삼주 | (주)금산인삼주

500년 전통의 금산인삼주는 약효가 뛰어난 5년근 이상의 인삼, 쌀과 누룩 등의 원료를 배합해 만든다. 깨끗한 금성면 물탕골의 천연 암반수를 사용하고 발효 후 증류 과정을 거치기 때문에 인삼 고유의 향이 그대로 살아 있으며, 밀술 제조, 주발효, 후발효 등 전 과정을 고유의 전통적인 방법으로 행하고 있다.

충남 금산군 금성면 파초리 260
041-754-3313
www.insamwine.com

식품명인 제4-가호 | 이성우 | 계룡백일주 | 계룡백일주

'백일 동안 술을 익힌다'고 해서 이름 붙여진 계룡백일주는 조선시대 임금님께 진상하던 궁중 술이다. 찹쌀, 백미, 누룩, 솔잎, 오미자, 진달래꽃, 재래종 국화꽃을 재료로 빚어 증류시키고 여기에 벌꿀을 넣어 만들며, 장기간 저온 발효 숙성시켜 은은한 향과 부드럽고 담백한 맛이 특징이다. 식품명인 4호로 지정된 지복남 명인이 2008년 사망해 지정 해제된 이후 제조법을 전수한 아들 이성우 씨가 명인으로 지정되었다.

충남 공주시 봉정동 390
041-853-8511
www.paegilju.co.kr

식품명인 제6호 | 박재서 | 안동 소주 | 명인안동소주(주)

700여 년 전 고려시대에 처음 우리나라에 전해진 안동소주는 우리나라 3대 명주로 손꼽히는 술이다. 안동의 반남 박씨의 가양주로 수백년의 전통을 이어온 안동소주는 25대손인 박재서 명인이 그 맥을 이어오고 있다. 양반들이 즐겨 마신 안동소주는 100퍼센트 순수 쌀로 만든 정통 증류식 소주로 안동 지방의 좋은 물과 쌀로 빚어 오랜 기간 숙성시켜 은은한 향과 감칠맛이 일품이다.

경북 안동시 남후면 광읍리 1128-5
054-856-6903
www.adsoju.com

식품명인 제7호 | 이기춘 | 문배주 | 문배주양조원

고려 태조 때부터 이어진 문배술 제조법을 대를 이어 전승한 이기춘 명인의 문배주는 잡곡으로 만든 국내 유일의 삼양주(3차 담금에 의해 만들어진 곡주)이다.

밀, 조, 수수를 원료로 한 순곡 증류주임에도 문배의 꽃향기와 과실 향이 난다고 해서 문배주라는 이름이 붙었다. 알코올 도수가 높아 영구 저장이 가능하며 우리나라 전통주 중 향기가 좋은 최고의 술로 손꼽힌다.

(공장) 경기도 김포시 통진읍 서암리 203-4

(사무실) 서울시 서대문구 연희동 81-31

(공장) 031-989-9333 (사무실) 02-338-0333

www.moonbaesool.co.kr

식품명인 제9호 | 조정형 | 이강주 | 전주 이강주

조정형 명인은 오랜 시간 민속주를 연구해오다 6대 선친 때부터 비법으로 빛어 내려오던 전통 가양주인 이강주 면허를 획득해 본격적으로 이강주를 생산하고 있다. 이강주는 조선 중엽부터 전라도와 황해도에서 제조되었던 우리나라 5대 명주의 하나로 손꼽히던 술로, 전주 이강주에서는 전통 증류식으로 소주를 내려서 배, 생강, 울금, 계피를 넣어 술을 빛어 한봉꿀을 가미해서 만든다.

(1공장) 전북 전주시 덕진구 원동 617

(2공장) 전북 완주군 소양면 명덕리 806-61

(1공장) 063-212-5765 (2공장) 063-243-5768

www.leegangju.co.kr

식품명인 제10호 | 유민자 | 옥로주 | 유천양조원

120년 전통의 토속 증류식 소주인 옥로주는 1880년 경부터 유씨 가문에서 만들어 먹은 술이다. 유민자 명인의 아버지인 유양기 씨가 1947년 하동의 양조장에서 이 술을 만들면서 술을 증류할 때 옥구슬 같은 이슬방울이 떨어진다고 해서 옥로주라는 이름을 붙여졌다. 청정한 지하수와 토종 백미, 소맥, 울무를 재료로 빚으며, 누룩도 통밀, 울무, 약쑥 같은 독특한 재료로 만드는 것으로 유명하다.

경기도 용인시 백암면 박곡리 704

031-333-0335

식품명인 제11호 | 임영순 | 구기주 | 둔송 구기주

둔송 구기주는 청양의 하동 정씨 종가에서 150여 년 동안 이어져 내려온 전통주다. 우리 땅에서 난 찹쌀, 멥쌀, 구기자의 열매와 잎, 뿌리, 두충 껍질, 감초, 들국화 등을 재료로 빚으며 약효가 탁월한 한약재인 구기자는 따로 달여서 넣는다. 독특한 향과 감칠맛, 뒤끝이 개운한 술로 유명하다. 임영순 명인은 하동 정씨 종가에 시집오면서 대대로 내려오는 구기주 비법을 전수받았으며, 현재는 그의 며느리에 의해 계승되고 있다.

충남 청양군 운곡면 광암리 321

041-942-8138

식품명인 제12호 | 최옥근 | 계명주 | 계명주

한국에 남아 있는 유일한 고구려 술인 계명주는 황혼 무렵에 술을 빚어 새벽닭이 울 때 마실 수 있다고 해서 그런 이름이 붙여졌다. 알코올 도수가 낮고 단맛이 도는 이 술은 빨리 익히기 위해 넣는 엿기름 때문에 엿탁주라고도 부른다. 수수와 옥

개발하는 데 심혈을 기울였고, 그 결과 김치와 장류로만 10개가 넘는 특허를 취득했다. 계란 껍질을 이용한 칼슘 강화 김치, 호남 지방에서 김치에 고기를 섞는 것에 착안해 개발한 사골김치, 외국인과 아이들을 위한 파프리카 김치와 딸기 고추장 등이 대표적인 상품이다. 풍미식품은 김치를 비롯해 국산 장류, 한과, 떡 등의 전통 식품도 생산하고 있다.

경기도 수원시 권선구 오목천동 356-10

031-296-8168-9

kimchicenter.com

식품명인 제39호 | 김년임 | 전주비빔밥 | 가족회관

첫 번째로 음식 조리 부문 식품명인으로 지정된 김년임 명인은 1980년 가족회관을 오픈하면서 전주비빔밥을 본격적으로 사람들에게 알리기 시작했다. 전주비빔밥 맛의 비결은 순창 고추장과 사골 국물로 지은 차진 밥, 그리고 참기름에서 나온 물, 육회까지 비빔밥에 들어가는 모든 재료를 최고 품질의 것으로 사용한다는 것이다. 김명인의 전주비빔밥은 돌솥이나 유기그릇에 담겨 항상 10가지가 넘는 전통 밑반찬과 함께 제공된다. 1995년부터 딸이 가업을 이어받아 함께하고 있으며, (주)가족회관식품이라는 이름의 전통 밑반찬 전문 제조업체도 함께 운영하면서 김 장아찌, 멸치 감정, 청매실 장아찌 등의 상품도 생산하고 있다.

전북 전주시 완산구 중앙동3가 80

063-284-0982(2884)

www.jeonjubimbap.com

식품명인 제40호 | 한안자 | 동국장 | 귀빈식품

한안자 명인은 조선조 때 왕후였던 인수대비의 후손인 청주 한씨 가문으로 어머니에게서 사직촌 한씨 가문의 장류 제조 비법을 전수했다. 또 교직에 있다가 해남 황산으로 시집을 간 이후에는 시어머니에게서 해남 윤씨 집안의 장류 제조 비법까지 전수했다. 한명인의 동국장은 100퍼센트 국산 콩과 고천암 해안가 염전에서 생산하는 3년 된 천일염을 사용해 만들며, 볶짚이 아닌 통대나무 선반 위에 얹어서 말린다. 또 간장이 배지 않는 맥반석 항아리를 사용해 숙성시킨다. 현재는 딸이 동국장 제조법을 전수하고 있으며 장류, 장아찌류, 김치류를 비롯해 간장게장, 까나리액젓 등의 젓갈과 조림류도 개발해 생산하고 있다.

전남 해남군 황산면 남리리 28-5

061-532-2416

guibin.puruemi.com

자료 출처:

(사)한국식품명인협회 www.kfgm.kr, 농림수산식품부 www.mifaff.go.kr