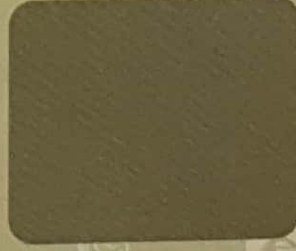
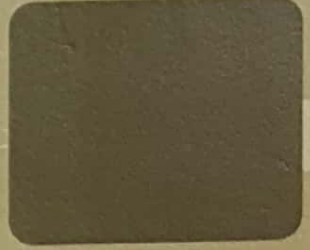


대한민국 명주집

銘酒集



전주 전통 술박물관
Jeonju Korean Traditional Wine Museum

전주전통술박물관

전주전통술박물관은 전주한옥마을 내에 위치해 있으며, 술의 고어인 '수율'을 칭하여 '수율관'이라고도 부릅니다. 지난 100여년간 사라져가던 전통주를 재현시키는 전국 유일의 전통가양주 테마박물관입니다.

주요프로그램

- 전통주 관련 기획전시
- 교육 : 전통가양주강좌 정규과정/기획강좌/외부강좌
- 학술 : 포럼/세미나/전통주 연구 및 조사
- 체험 : 누룩디디기, 막걸리거르기체험, 과실주담그기, 향음주례 외
- 기획행사 : 국선생선발대회, 술기행, 술발표회 등
- 전통주 및 관련상품 판매 : 전라도 명주 및 전통주 관련 상품관 운영

발행일: 2012. 2

발행처: 전주전통술박물관

전북 전주시 완산구 풍남동 3가 39-3번지

Tel. 063-287-6305, fax. 063-287-0904

홈페이지: www.urisul.net

후원: aT센터

본서의 전통주 자료는 (사)한국전통주연구소의 박록담 소장님의 「전통주」, 전주이강주 명인 조정형 대표님의 「명주보감」, 정동호 교수님의 「전통주 사전」 저서를 일부 인용하였음을 밝힙니다.

스토리(Story)

조선조 선조 때 병조정랑 김택이란 사람이 평소 위장병과 신경통을 고통을 받고 있었는데, 어느 날 비구승 헌분이 찾아와 그의 부인에게 비방을 일러 주고 갔다한다. 이에 부인이 그의 처방대로 하여 병을 고치게 되었는데, 김택은 임진란 당시 고제봉, 조중봉 등과 금산전투에서 순사하게 된다. 김택의 사후 그 비방이었던 송순주가 경주 김씨 가문의 전통이 되어 가양주로 뿌리를 이어오게 된 것이다.

이강주

이강주	
기능보유자	조정형
전승경로	조정형 씨 가문의 가양주
관련문헌	『조선문답지』 『경도잡지』 『동국세시기』 등
소재지	전라북도 전주시
양조재료	주재료 : 멍쌀, 보리쌀, 누룩, 물 부재료 : 배, 생강, 울금, 계피, 꿀
주류분류	증류주



이강주(梨薑酒)

배와 생강이 들어감으로써 이강주라는 이름이 붙었다.

양조특징

선조 때부터 상류 사회에서 즐겨 마시던 고급 약소주인데 옛 문헌 곳곳에 자량이 대단한 이 술은 토종 소주에 배와 생강이 들어감으로써 이강주라 이름 지어 내려오고 있다.

양조방법

밑술 멍쌀을 물에 깨끗이 씻어 불려서 고두밥을 짓고 누룩과 물을 고루 혼합하여 밑술을 빚는다.



이강주 기능보유자 조정형 씨가 이강주를 제조하고 있다.

덧술 보리쌀로 고두밥을 지어 재차 누룩과 물을 섞어 밑술에 넣고 잘 저어 준 뒤 발효가 끝나면 소줏고리를 이용하여 재래식 소주를 얻는다.

소주내리기 소줏고리를 이용하여 재래식 소주를 얻고, 이를 재차 증류하여 순수한 소주를 얻는다. 이 순수한 소주에 전주배와 완주군 봉동읍의 생강을 주재료로 하고, 적당량의 계피와 울금을 넣고 1년 숙성시킨 후 아카시아 꿀로 감미하여 25도와 19도의 이강주를 만든다.

술의 특징

술 색깔은 아주 옅은 노란색을 띠고 향이 강하다. 배의 시원함과 생강의 알싸함이 느껴지고, 특히 몸의 기능을 조절하고 신경을 안정시키는 효과가 있는 울금이 들어가 뒤가 아주 깨끗한 술이다.

스토리(Story)

조선 중엽부터 전라도와 황해도에서 제조되었던 우리나라 5대 명주의 하

양조방법

밑술 밀가루 1kg, 곡자 4kg, 물 1.5L를 가지고 밑술을 잡는다.

덧술 멥쌀 7kg, 조, 수수, 쌀보리 각 200g과 죽엽, 솔잎 각 100g을 증자 냉각하여 밑술과 합하여 덧술을 마친다. 덧술에는 물을 사용하지 않는 대신 약재를 우려낸 침출액을 사용한다.

술의 특징

16도의 맑고 깨끗한 약주로, 소나무순액을 침출하여 향기롭고 송화가루를 사용하여 황금빛을 지닌다고 한다.

스토리(Story)

신라 진덕여왕 때 부설거사 도반승인 영희, 영조가 함께 수행 정진하다가 헤어지면서 그리운 정을 달래며 송화곡차를 만들었다는 기록이 불교사회집에 전하고, 전북 모악산 해발 800m 부근에 위치한 수왕사에서 조선 인조 때 명승 진묵대사가 참선하던 중 기압에 의해 발생하는 고산병을 예방하기 위하여 수왕사 주위에 자생하는 약초를 재료로 하여 곡차를 빻어 일주일에서너 모금씩 마셨다는 기록이 수왕사사지에 전해지고 있다.

전주 과하주

전주 과하주	
기능보유자	김남옥
전승경로	「민회유고」
소재지	전북 전주시
양조재료	주재료 : 멥쌀, 누룩가루 부재료 : 소주
주류분류	혼성주

양조특징

약주를 만들어 소주를 부어 만든 혼성주, 위보호, 방풍에도 효과가 있다.

양조방법

봄과 여름 사이에 하얀 땀쌀 두 되나 한 되를 가루로 만들어 범벅처럼 개어, 아주 서늘하게 식으면 누룩가루를 넣어 방문주처럼 쳐서 넣는다. 맛이 써지면 찹쌀 한 말을 술밥으로 찌서 속속들이 식혀 그 술밑에 버무려 두었다가 맛이 써진 후에 고아 부었다가 7일만에 소주 스무 복자씩 부어서 마신다.



전주 과하주(장군주)의 맥을 잇고 있는 김천일 장군의 후손 김남옥 씨

술의 특징

맛, 향기

스토리(Story)

‘여름을 지난다’는 뜻을 지닌 과하주는 저장시설이 없던 옛날, 발효주의 저장성을 높이기 위해 소주를 넣어 빚는 대표적인 혼성주이다. 전주과하주는 세조 때 우의정 김관(1425-1485)이 중국에 사신으로 갔을 때 사신 접대용으로 마신 과하주를 맛보고 그 비법을 가져와 언양 김씨 가양주로 정착시켰다고 가문의 저서인 <만회유고>에서 전하고 있다.

임진왜란 때 김천일 장군이 전주과하주를 마시고 용전승전한 명주라 하여 일명 ‘장군주’라고도 불린다.