

|                                                                                                                                                         |             |                                     |     |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------|-----|------------|
|  <b>제주특별자치도</b><br><small>Jeju Special Self-Governing Province</small> | <b>보도자료</b> | 2026. 10. 29.(목) <b>배포 즉시</b> 보도 가능 |     |            |
| <b>농업기술원</b>                                                                                                                                            |             | 미래농업육성과장                            | 양석철 | ☎ 760-7300 |
|                                                                                                                                                         |             | 업무담당자                               | 김순영 | ☎ 760-7322 |
|                                                                                                                                                         |             | 홍보담당자                               | 양지순 | ☎ 760-7514 |

## 제주산 메밀 탁주 · 약주로 활용 넓힌다

- 농업기술원, 알코올 함량 12% 탁주 · 14% 약주 제조기술 개발 -
- 11월 특허 출원 추진... 도내 업체에 기술 이전해 상품화 지원 -

- 제주특별자치도 농업기술원이 제주산 메밀을 활용한 탁주와 약주 제조기술을 개발하고, 11월 특허 출원을 추진한다.
  - 농업기술원은 제주산 메밀의 소비를 늘리고 활용 범위를 넓히기 위해 지난해부터 연구를 진행해 올해 알코올 함량 12%의 탁주와 약 14%의 약주 제조기술을 마련했다.
- 메밀 탁주는 국산 효모로 제조했으며, 연한 분홍빛과 신맛 · 단맛의 조화가 특징이다.
  - 알코올 함량과 원료 대비 술 생산량, 기호도 등을 종합적으로 고려해 적정 양조조건을 확립했다.
  - 시음 평가에서는 회와 수육 등 다양한 음식과 잘 어울린다는 의견이 나왔으며, 고급 탁주로 상품화할 가능성을 확인했다.
- 메밀 약주는 물 첨가량과 숙성기간에 따른 품질 · 기호도를 비교해 적정 제조방법을 정했다.
  - 물 첨가량별 시험에서 당도와 총 폴리페놀 함량이 높고, 전반적인 기호도가 우수한 제조방법을 우선 선정했다. 폴리페놀은 식물에 함유된 성분으로 항산화 작용과 관련이 있다.
  - 숙성기간이 길어질수록 과일향을 내는 에스터류 성분이 증가했으며, 최종 기호도 평가에서는 5개월 숙성한 약주가 높은 점수를 받았다. 이 방법으로 제조한 약주는 풍부한 향과 연

한 갈색이 특징이다.

- 농업기술원은 특허 출원 이후 도내 양조업체에 기술을 이전해 제주산 메밀 전통주의 상품화를 지원할 계획이다.
- 이를 통해 지역 농산물의 부가가치를 높이고 소비를 확대할 방침이다.
  
- 김태균 제주도 농업기술원장은 “이번 연구는 제주산 메밀의 활용 범위를 넓히는 계기가 될 것”이라며 “기술이전과 상품화를 통해 지역 농산물의 부가가치를 높이고 농가 소득 증대에 기여하겠다”고 말했다.