

 제주특별자치도 Jeju Special Self-Governing Province	보도자료	2026. 2. 25.(수) 즉시 보도 가능		
농업기술원		미래농업육성과장	양석철	☎ 760-7300
		업무담당자	김순영	☎ 760-7322
		홍보담당자	양지순	☎ 760-7514

제주 메밀 활용 탁주 개발...양조 기술 고도화 추진

- 양조기술 고도화 · 기호도 조사 등을 통해 상품화 본격 추진 -
- 메밀 부가가치 향상 및 관광 프리미엄 상품화 기대 -

□ 제주특별자치도 농업기술원(원장 김태균)은 제주 메밀의 부가가치를 높이고 가공제품 시장 확대를 위해 제주산 메밀을 활용한 탁주 개발 연구를 추진하고, 양조기술을 고도화한다고 밝혔다.

○ 제주는 2024년 기준 전국 메밀 재배면적의 87%, 생산량의 83%를 차지하는 국내 최대 메밀 주산지이다.

* 2024년 기준 제주도 메밀 재배면적 3,236ha(전국 3,721), 생산량 2,586톤(전국 3,114)

○ 그러나 메밀은 대부분 원곡이나 단순 가공 형태로 유통·소비되고 있어, 고부가가치 창출과 농가 소득 증대를 위한 농식품 가공 확대가 필요한 실정이다. 이에 농업기술원은 메밀 소비를 다변화하고 부가가치를 높이기 위해 탁주 개발에 나섰다.

□ 국내 전통주 시장은 지속적인 성장세를 보이고 있으며, 2023년 전통주(탁주, 약주, 과실주, 증류식 소주 등) 출고액은 약 1조 3,464억 원으로 전체 주류시장의 13.4%를 차지했다.

* 전통주 출고액: '20) 10,902 → '21) 11,924 → '22) 13,326 → '23) 13,464억 원

○ 2023년 전통주 소비 비중은 막걸리(탁주)가 53.6%로 가장 높았으며, 과실주, 증류식 소주, 청주(약주) 순으로 나타났다.

○ 특히 MZ세대를 중심으로 ‘새로움’과 ‘프리미엄’을 중시하는 소비 경향이 확산되면서 지역 농특산물을 활용한 차별화된

전통주 개발의 필요성이 더욱 커지고 있다.

□ 농업기술원은 2025년부터 메밀 탁주 양조 기술 개발 연구에 착수했다.

○ 2025년에는 막걸리 주재료인 쌀과 메밀의 최적 배합 비율을 설정하고, 발효제 종류, 발효 온도 등 최적의 양조 조건을 확립했다.

* 발효제: 누룩, 입국 등 전분을 당으로 분해해 알코올 생성을 유도하는 재료

○ 올해는 맛과 목 넘김 개선을 목표로 쌀과 메밀의 가공 방법을 달리하고, 색, 폴리페놀, 유기산 함량 등을 비교·분석함으로써 양조 기술을 한층 고도화할 계획이다.

○ 또한 기호도 조사를 통해 MZ세대와 중·장년층의 기호를 반영한 ‘제주형 메밀 탁주’를 개발하고, 특허 출원 및 도내 양조업체 기술이전을 통해 상품화할 예정이다.

□ 김순영 농업연구사는 “제주 메밀의 고유한 풍미를 전통주에 담아 관광 상품과 연계한 프리미엄 상품으로 발전시킨다면 지역 농산물의 부가가치를 크게 높일 수 있을 것”이라며 “앞으로도 지속적인 연구개발과 상품화 연계를 통해 제주 농업의 경쟁력을 강화해 나가겠다”고 말했다.