

 <b>제주특별자치도</b> <small>Jeju Special Self-Governing Province</small>	<b>보도자료</b>	2026. 6. 1.(월) <b>배포 즉시</b> 보도 가능		
<b>농업기술원</b>		제주농업기술센터소장	허영길	☎ 760-7701
		농촌자원팀장	김민성	☎ 760-7721
		홍보담당자	양지순	☎ 760-7514

## ‘우리술의 향을 빛다’ 제주 전통주 문화 계승 나선다

- 선다리부터 나만의 전통주 만들기까지...6월 4일부터 총 6회 과정 운영 -

- 제주특별자치도 농업기술원 제주농업기술센터(소장 허영길)는 제주 고유의 전통주 문화를 계승하고 지역 농산물 활용 가치를 높이기 위해 전통주 제조기술 교육을 본격 추진한다.
- 이번 교육은 ‘우리술의 향을 빛다’ 를 주제로 오는 4일부터 주 1회, 총 6회 과정으로 운영된다. 가가호호 이어져온 가양주의 전통을 이해하고, 전통 발효법을 활용한 양조기술을 습득할 수 있도록 마련됐다.
- 이번 교육은 서귀포시 대정읍에서 이시보 양조장을 운영하고 있는 청년 CEO 부경철 대표를 강사로 위촉해, 제주 술의 복원과 로컬 농산물을 활용한 양조기술 실습 중심의 교육으로 진행된다.
- 교육생들은 제주도 술의 역사와 지역적 특성에 따른 전통주 특성에 대한 이론을 시작으로, △참쌀막걸리(선다리) △오메기술(이양주) △과하주(혼양주) △소주 내리기(증류주) 등을 실습한다.
- 특히 최근 전통주 소비 흐름을 반영한 블렌딩 기술도 함께 다룬다. 교육생들은 제주 농산물을 활용한 양조기술을 익히고 개인의 취향을 살린 전통주를 직접 만들어보는 시간을 가질 예정이다.

- 제주농업기술센터는 이번 교육을 통해 각종 제례의식과 축제 등에서 중요한 역할을 해 온 전통주 제조기술을 계승하고, 제주 음식문화의 다양화와 전통 식문화 보급을 확대해 나갈 계획이다.
- 김민성 농촌자원팀장은 “전통주는 우리 식문화 가운데 다양성과 활용 가치가 높은 분야”라며 “이번 교육을 통해 교육생들이 전통주의 매력과 가치를 새롭게 이해하고, 제주 농산물을 활용한 전통주 문화 확산에도 관심을 갖는 계기가 되길 바란다”고 말했다.