QR코드를 찍으면
인터뷰 영상을
보실 수 있습니다

술에 청정 제주를 통째로 담아내다

제주 지하수 선택적 여과공정 및 천연생태자원 활용 공정기술 개발

제주도는 한 해에 1,500만여 명이 방문하는 세계적인 관광지로 거듭나고 있다. 그러한 제주도에 여행 온 누구나 한 번 쯤은 보거나 마셔봤을 법한 '한라산 소주'. 청정 제주에서 생산된 밭벼로 만든 증류원액과 제주 청정 화산암반수로 만든 한라산 소주는 최근 세계 3대 주류 품평회 중 하나인 '2016 샌프란시스코 국제주류품평회'에서 금 · 은 · 동상을 휩쓰는 성과를 보이기도 했다. 제주 향토 중소기업으로 반세기 동안 끊임없이 좋은 술 만들기를 고집하며 가장 '제주스러운' 명품 술을 만들어 세계로 뻗어나가고자 하는 한라산의 이야기를 들어본다.

기술지원기업 ㈜한라산
연구책임자 제주지역본부 박춘근 본부장, 김재범 선임연구원

제주 청정 지하수를 담아내다

1950년 호남 양조장을 시작으로, 66년 동안 제주도를 대표하는 주류 회사로 자리매김한 ㈜한라산. 1976년 정부시책에 의해 제주도 내 군소 6개 소주업체를 통합한 '한일', 또 1999년 '한라산'이란 이름으로 상호 변경 후 오늘날까지 제주도를 대표하는 향토 중소업체 중 하나로 성장해왔다.

국내 주류업계에서 유일하게 4대째 가업을 이으며 '좋은 술 만들기 외곬 경영'을 해온 한라산. 그러나 3년 전 80%에 육박하던 지역 내 점유율이 점점 하락세를 보이기 시작했다. 일명 '전국구' 소주들이 제주도로 들어온 데다가, 건강 위주의 소비자 기호변화와 여성 소비자의 증가로 인해 저도수 소주가 트렌드로 자리 잡으면서 다소 높은 도수의 한라산 소주가 고전을 면치 못하게 된 것이다. 물론 그 이전부터 한라산은 저도수 소주에 대한 연구를 거듭해왔다. 기존의 '한라산 소주'는 독한 술에 대한 사람들의 수요로 인해 높은 도수를 고수한 반면, '올래소주'는 18.7에서 현재 17.5로 도수를 낮추며 리뉴얼을 통해 변화를 꾀했다. 그럼에도 한라산의 고민은 깊었다.

"점점 변화하는 소비자들의 기호를 만족시키기 위해서는 술의 품질 그리고 브랜드 강화 등 개선해야 할 사항이 많습니다. 특히 타 경쟁제품들과 차별화되는 제주 대표 소주로 부각시킬 수 있는 기술이 요구되었습니다. 주류산업에서는 술을 만드는 기술이 곧 제품 경쟁력이거든요."

'술의 맛은 물이 좌지우지한다'는 이야기가 있을 정도로, 소주에서 물은 가장 중요한 요소이다. 한라산에서 만들어지는 주류제품들은 지하 90m의 천연암반수를 뽑아 올려 사용한다. 뽑아 올려진 물은 소주를 생산하는 원수로 사용되기 위해서 이물질 제거 및 음용수 레벨로의 엄격한 여과공정을 거친다.

한라산의 고민은 여기서부터 시작되었다. 기존 공정에서는 화산암반수의 미네랄 성분이 적절하게 원수에 함유되도록 제어를 할 수 없기에, 제주 지하수를 100% 활용하고 있다는 브랜드가치를 강조할 수 없었기 때문. 제주 지하수에는 다른 지역에 비해 칼슘, 마그네슘, 나트륨, 칼륨 등의 천연 미네랄 성분 이외에도 각종 성인병 예방에 효과가 있는 바나듐 성분이 많이 함유되어 있다. 지하수를 보다 효율적으로 여과할 수 있는 공정기술 개발이 필요했고, 중소기업으로는 연구개발 능력의 한계가 있어 생기원의 문을 두드리게 되었다는 한라산 박용립 연구소장.

"마침 생기원 제주지역본부에서는 '제주 중소기업 실용화 기술지원 사업'을 추진 중이었고 김재범 선임연구원님도 지역주력산업으로 물 응용 핵심기술 개발 관련 과