



奄美黒糖焼酎



유이 호넨오도리(풍년제)  
(아마미 오시마 세도우치초/가고시마현 무형민속문화재)



히라세 만카이(풍년제)  
(아마미 오시마 다쓰고초/국가 지정 중요무형민속문화재)



데테 무치타보리(수확제)  
(도쿠노시마 도쿠노시마초)



하치가쓰오도리(수확제)  
(기카이섬 기카이초)



요론 추고야오도리(드넉제 그룹)  
(요론지마 요론초/국가 지정 중요무형민속문화재)



가미히라카와 디자인오도리(원통 예능)  
(오키노에라부지마 지나초/가고시마현 무형민속문화재)

기획·제작

가고시마현 오시마지청/가고시마현 주조 조합 아마미 지부

<https://www.pref.kagoshima.jp/aq01/chiiki/oshima/index.html>



## 아마미에서만 제조되는 증류주

아마미 군도에는 이 섬에서만 제조되는 일본 유일의 흑당 증류주가 있습니다. 이것이 바로 아마미 흑당 소주입니다. 아마미 흑당 소주는 브랜디 및 위스키와 같은 증류주로, 투명하면서 당질은 제로입니다. 사탕수수에서 추출한 흑당의 부드러운 향과 살누룩의 풍미가 입 안에 퍼지면서 아마미의 자연과 정열을 느낄 수 있는 본격 소주로, 예로부터 많은 사람들이 즐겨 마셨습니다. 최근에는 여러 국제 콘테스트에서 수상이 이어지며 세계적으로도 지명도가 높아지고 있습니다.



사탕수수밭

# 아마미 흑당 소주



흑당

## 세계의 증류주

세계의 증류주는 고대 그리스의 철학자 아리스토텔레스가 증류 기술을 실현한 것이 시초라고 알려져 있습니다. 이 방법이 서방에서는 브랜디와 위스키, 보드가 등을 탄생시키고 동방에서는 실크로드를 거쳐 인도의 아라크, 중국의 샤오지우, 태국의 라오른, 류큐의 아와보리를 탄생시킨 후 아마미 섬에서 사탕수수를 만나 현재의 흑당 소주가 탄생한 것입니다.

## 아마미 흑당 소주의 역사

아마미의 소주 제조의 시초는 확실하지는 않지만, 아마미 군도는 류큐 왕국의 지배를 받은 후 1609년에 사쓰마번의 지배를 받게 됩니다. 그리고 1623년에 소주를 공급하라는 명을 받았던 것으로 미루어 보아 이미 이때부터 증류 기술을 보유하고 있었던 것으로 보입니다.

아마미오시마에 유배되었던 사쓰마번의 무사, 나요야 사겐타가 섬 주민들의 생활을 기록한 '난토자쓰와(南島雑話)'(1850~1855)에는 모일자발나무의 열매와 밥, 소철 등을 이용한 다양한 종류의 소주 제조법이 소개되어 있습니다. 또한, '도메지루 소주(稻江流酒)'는 정제된 사탕수수즙을 소주에 넣기도 한다라는 기록이 있어서 흑당 소주의 원형을 살펴볼 수 있습니다.

그러나 당시의 당은 사쓰마번이 전매하고 있었던 터라 서민들이 자유롭게 사용할 수 없었으며, 사쓰마번은 설탕 제조 시기에는 주조를 금지하기도 하였습니다.

메이지 시대로 접어들면서 그동안 비전으로 이어져 왔던 아와모리의 제법이 오키나와로부터 전파되어 자가 양조가 활성화됩니다. 1899년, 자가용 주류의 양조가 금지되지만, 이후에도 자가용 주류는 은밀하게 제조되었습니다.

제2차 세계 대전 이후 아나미 군도는 미군정의 지배하에 놓이게 되고, 이때 본토와 분리되며 여러 유흥에 제한이 생기게 됩니다. 그 여파로 인해 쌀의 양이 급격히 감소하며 누룩 제조에 필요한 쌀을 보리나 감자로 대신하고 있었는데, 당시 팔리지 않아 남아 있던 흑당을 소주 주조에 활용한 것이 현재의 아마미 흑당 소주의 저본으로 이어졌습니다.

1953년 12월, 아마미 군도가 일본에 반환될 때 그때까지의 주조 실적이 고려되어 살누룩과 흑당을 병용하는 것을 조건으로 일본 주세법의 특례 통치를 받습니다. 이에 따라 흑당을 사용한 제조는 일본에서 유일하게 아마미 군도에서만 인정받게 되었습니다.



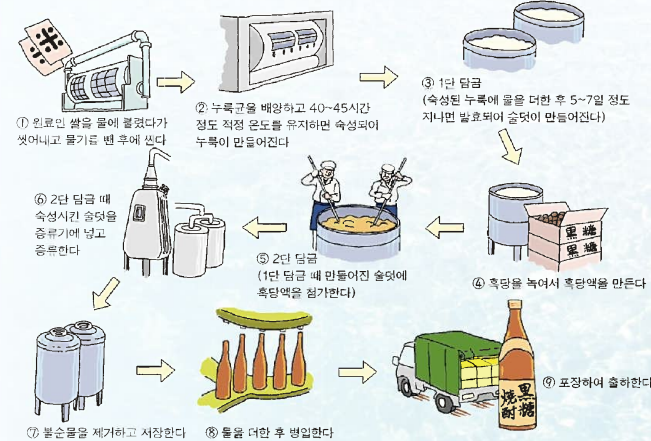
### 흑당 소주의 고향/세계자연유산의 감동

아마미 군도(아마미오시마, 가케로마지마, 우케지마, 키카이지마, 도쿠노시마, 오키노에라부지마, 요로지마)는 가고시마시의 남남서 약 380km 지점에 위치한 아마미오시마와 오키나와 본섬 북단에서 약 233km 거점에 위치한 요로지마 사이의 해상에 떠 있는 섬들을 말합니다. 기후는 아열대해양성 기후에 속하며, 연평균 기온은 21도로 사계절 내내 온난하며 각각의 특징을 지닌 아름다운 섬들은 다양한 희귀 동식물들이 전성하고 있습니다. 그중에서도 특히 아마미오시마와 도쿠노시마는 고유종의 보고로서 2021년에 세계자연유산에 등재되었습니다. 또한, 본토와는 다른 시마우타(島歌, 아마미 군도의 민요)와 전통 무용 등 일본의 기층문화가 짙게 살아 숨 쉬고 있습니다.

## 현재의 아마미 흑당 소주

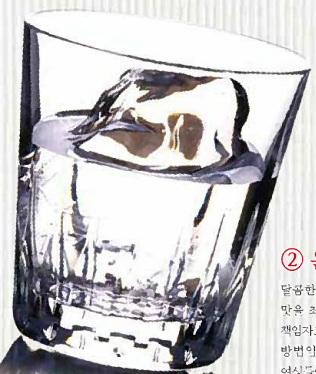
현재 아마미 군도의 5개의 섬에는 26곳의 주조장이 있으며, 대표 브랜드(18개 브랜드)를 포함한 약 170개 브랜드의 다종다양한 흑당 소주가 만들어지고 있습니다. 이렇게 다양한 브랜드가 탄생하는 이유는 각 주조장의 제법이 서로 다른 것은 물론이고, 이곳 섬들의 자연과도 깊은 관련이 있습니다. 물은 중요한 원료 중 하나인데, 키카이지마와 오키노에라부지마, 요로지마는 산호초가 융기하여 형성된 심으로 이곳의 물은 갈슘과 마그네슘의 함량이 높은 경우입니다. 이에 비해 오래된 지층의 산과 숲이 많은 아마미오시마의 물은 이들 함량이 적은 연수이며, 두 섬의 특징을 모두 지닌 도쿠노시마에는 경수와 연수가 함께 흐릅니다. 이러한 자연적 특징들은 각 섬들의 제품의 차이를 만들어 냅니다. 또한, 현재의 흑당 소주의 증류 방식에는 원료의 풍미를 살리는 옛 방식 그대로의 상압 증류와 모나지 않은 부드러운 맛을 만들어내는 감압 증류가 있습니다. 그리고 1단 담금 때는 살누룩을 사용하고, 2단 담금 때는 흑당을 녹여 넣어서 아마미 흑당 소주를 제조하고 있습니다.

### 아마미 흑당 소주가 만들어지기까지



### 흑당 소주와 럼주의 차이

럼주는 사탕수수의 페닐알라민을 발효시켜 만드는 술로, 주세법에서는 양주의 스피리츄류로 분류됩니다. 이에 비해 아마미 흑당 소주는 1단 담금 시에 살누룩은, 2단 담금 시에 흑당을 녹여 넣어 발효시키는 2단 구성의 발효법을 사용하기 때문에 향과 풍부한 맛이 우리나라는 본격 소주로 분류됩니다. 또한, 주세도 저렴합니다.



### ① 스트레이트

아마미 흑당 소주의 풍미를 만끽하고 싶은 분께 추천합니다. 아마미 흑당 소주를 진과 함께 병피로 냉상기에 넣어 잘 냉각시킨 후 잔에 따릅니다. 특히 도수가 높은(40 이상) 소주를 냉상기에 넣어두면 질감이 생식 놀라울 정도로 맛있어집니다.

### ② 온더락

달콤한 사랑수의 향과 아마미 흑당 소주의 깊은 맛을 최대한 즐길 수 있는 방법으로 주주장의 주주 책임자도 추천하는 방법이자 애주가들이 즐겨 마시는 방법입니다. 최근에는 본격적으로 술을 즐기는 여성들에게도 인기라고 합니다. 얼음이 녹기 시작할 때가 마시기 적당한 때입니다.



### ③ 오유와리 (따뜻한 물을 타서 물게 함)

풍부한 향과 부드러운 맛을 즐기기에 이만한 방법이 없습니다. 내열성에 60도의 따뜻한 물을 붓고 아마미 흑당 소주를 따릅니다. 이렇게 하면 내구가 향상하여 균일하게 식이 됩니다. 적당할 온도는 40도 정도도, 맛있는 성분은 쉽게 파괴되지 않아서 풍부한 향과 풍미를 즐길 수 있으며 몸에도 좋은 방법입니다. 소주와 따뜻한 물의 비율은 6:4 또는 5:5 중 취향대로 조절 수 있습니다.

## 향과 풍부한 맛을 즐기다

아마미 흑당 소주의 풍미를 즐길 수 있는 가장 좋은 방법!

### ④ 트와이스 업

위스키 향을 가장 잘 느낄 수 있는 방법이라고 알려진 트와이스 업은 위스키와 상온의 무숙 1:1의 비율로 마시는 것을 말합니다. 이 방법은 아마미 흑당 소주(소주5:흑5)에도 적용으로, 원주나 봉 주조의 알코올 도수가 높은 소주에 적합합니다.

# 아마미 흑당 소주를 즐기자!

오늘 밤은 어떻게 하시겠습니까?  
아마미 흑당 소주를 다양하고 맛있게 마시는 법을 소개합니다!!



### ④ 미즈와리 (물을 타서 물게 함)

가장 대중적인 방법으로 산뜻하고 가볍게 즐길 수 있는 것이 매력입니다. 따뜻한 물로 적절할 때와는 반대로 아마미 흑당 소주를 산에 먼저 따르고 물을 붓습니다. 얼음을 넣으면 더욱 산뜻해집니다. 아마미 흑당 소주와 물의 비율은 6:4 또는 5:5 중 취향대로 조절 수 있습니다. 미시가 직면이 아닌 한발 앞에 미리 물로 희석해 두면 더욱 부드러워집니다.

### 토마토 주스와 함께

얼음을 띄운 아마미 흑당 소주잔에 토마토 주스를 넣습니다. 타바스코 소스와 후추는 취향에 따라 넣어서도 됩니다.



### 커피와 함께

커피와 아마미 흑당 소주를 블렌딩합니다. 고소한 커피 향으로 식사 중에도 식후에도 산뜻하게 드실 수 있습니다. 커피는 무가당이 가장 좋지만 취향에 따라 넣어서도 됩니다.

## 취향에 맞는 음료와 함께

포부리한 향과 산뜻한 맛이 특징인 아마미 흑당 소주는 다양한 음료와 섞어 마셔도 맛있었습니다.

## 건강과 미용까지 고려해서 즐기는 방법

여성에게 인기 만점인 새로운 스타일의 아마미 흑당 소주

## 허브와 향미 채소를 곁들여서

차조기, 셀러리, 생강, 바질 등의 허브와 향미 채소를 아마미 흑당 소주에 넣어 마시는 방법이 주목받고 있습니다. 온 더 락, 미즈와리(물을 타서 물게 함), 오유와리(따뜻한 물을 타서 물게 함) 등의 다양한 방법으로 즐겨 보세요.



### 파프리카와 오이를 넣어서

취향에 맞는 아마미 흑당 소주에 빨간색과 노란색 파프리카를 넣어 넣습니다. 예쁜 색감의 파프리카는 그대로 먹어도 OK. 특히 단맛을 좋아하는 분이라면 파프리카를 새까맣게 구운 다음 껍질을 벗기고 넣어 보세요. 또한 슬라이스한 오이와 얼음을 넣어서 깔끔한 산뜻한 향이 피칩니다.

### 차조기와 고추를 넣어서

취향에 맞는 아마미 흑당 소주에 4등분으로 자른 차조기와 깨끗하게 씻은 고추 하나를 통째로 넣습니다. 산뜻한 맛이 요리라도 잘 어울립니다.



### 우유와 함께

얼음을 띄운 아마미 흑당 소주잔에 차가운 우유를 부어 섞습니다. 취향에 따라 설탕을 넣어서도 됩니다. 우유를 넣으면 더욱 건강하게 드실 수 있습니다.

### 시초와 함께

최근에는 소주에 좋아하는 맛의 식초를 섞은 후 탄산으로 희석해서 마시는 방법도 인기입니다. 사의 칼레티 스타일의 아마미 흑당 소주를 즐기실 수 있습니다.



아마미의 시마무라 (8째 아마미 군도의 민요)와 요리를 즐기다

## 어떤 음식과도 잘 어울리는 아마미 흑당 소주



리버 페이스트



생선 카르파초



이부리조멘(일본 소면용 고기나 채소 등과 같이 육반 향료 요리)



가다랑어 회



파래와 새우튀김



웨이 버 조림

풍부한 향과 산뜻한 풍미가 특징인 달콤 제로의 아마미 흑당 소주는 어떤 음식과도 잘 어울려서 시전, 식사 중, 식후 언제든지 즐길 수 있습니다.

## 제철 과일과 함께



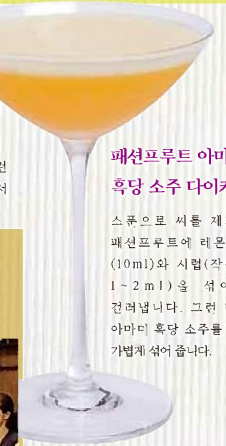
아마미 흑당 소주 모히토

제철 과일을 아낌없이 사용해서 오리지널 칵테일을 만들어 보세요.



### 패션프루트와 아마미 흑당 소주의 믹스

패션프루트의 머리과 밀등을 자른 후 접시에 올립니다. 그런 다음 생 아마미 흑당 소주를 위에서부터 부은 후 잘 저어서 씨와 과즙까지 함께 먹습니다.



### 패션프루트 아마미 흑당 소주 다이카리

스쿠프로 씨를 제거한 패션프루트에 레몬주스(10ml)와 시럽(작은술 1~2ml)을 섞어서 건져냅니다. 그런 다음 아마미 흑당 소주를 부어 가볍게 섞어줍니다.

### 프로 비텐더의 조언

세이쇼 가쓰히사 씨 / 프루미한 향의 흑당 소주는 카테일로도 제적입니다. 풍미를 즐겨보세요.



니시 시호 씨 / 흑당 소주는 다양한 방법으로 즐길 수 있는 술입니다.



# 아마미 흑당 소주

아마미 군도의 오리지널 소주

(주)덴카이노쿠라 (주업종)

아마미오시마의 아름다운 노을(오하마 해변 공원)

대표 브랜드 덴카이



## 세에고레 / (주)니시히라 혼케

가고시마현 아마미시 나제 후루타초 21-25  
TEL +81-997-52-0059  
창립: 1925년  
http://www.kokutou-shochu.com/

### 장인 정신이 담긴 일품

#### 주조장의 특징

주조장 부근에서 자란 사지가이차 작가인 시마오 신조 씨(부친 시마오 도시오는 '죽음의 가시' 등을 집필한 저명한 순수문학 작가)의 소설에는 니시히라 혼케를 모델로 한 것으로 보이는 '니시히라 주조'가 등장한다. '니시히라 주조의 세에(아마미 소주는 세계 최고의 증류주'라고 자랑스럽게 쓰여 있는 것으로 보아 주조장이 이 지역에서 오랫동안 사랑받아 왔음을 알 수 있다.



미관서으로 통입된 주조장 내부



아마미 시내의 대로에 면해 있는 주조장 전경

#### 주조 방식의 특징

주조 방식은 옛 방식 그대로의 3단 담금법을 사용한다. 1단 담금 때는 용기에 약 40시간 발효시킨 누룩을 넣고, 2단 담금 때는 '반국(半麹)'이라고 불리는 20시간 정도 발효시킨 누룩을 더한다. 3단 담금 때는 녹인 흑당을 넣어 발효 탱크에 담근다. 손이 많이 가는 담금법이지만 당화가 천천히 진행되어 누룩의 깊숙한 맛이 풍부해진다. 독자적인 '기편식 삼방향 쌀 증류기'는 높이가 다른 3개의 벽에서 각각 다른 품의 원주를 추출한 후, 이들을 혼합하여 깊은 맛을 낸다.



대표 브랜드 '세에고레'(25도·1.8°) / 아마미 방언으로 '주담'이라는 뜻이며, 라벨의 표기와 밀러스트는 아마미 출신의 가수 하지메 지토세 씨의 작품이다. 무어과 저리에 의한 농후하고 부드러운 맛이 특징이다.



시마오 도시오 문학 기념비 (아마미시 나제)

## 야요이 / (자)야요이 소주 주조소

가고시마현 아마미시 나제 고타마초 15-3  
TEL +81-997-52-1205  
창립: 1922년  
http://kokuto-shochu.co.jp/

### 장인 정신이 담긴 누룩 제조

#### 주조장의 특징

주조장이 위치한 장소는 일찍이 '가라하마(唐浜)'라고 불리던 곳으로, 야요이 아와모리는 '가라하마제(唐浜酒)'라는 애칭으로 불리며 지역 사람들에게 사랑받아 왔습니다.

종전 후의 법 개정에 따라 흑당 소주를 제조하게 되었지만 '야요이'라는 명칭은 지역 속에 깊게 뿌리내려 변함없이 계승되고 있습니다.



용기 주조 풍경



주조장 전경(아마미시 나제)



대표 브랜드 '야요이'(30도·1.8°) / 풍부한 맛과 깔끔한 맛이 특징. 백국(白麹) 용기 주조 삼업 증류

#### 주조 방식의 특징

이곳의 주조 방식의 특징은 완성되지 마자 마지미 좋은 상태로 만드는 것이다. 이곳에서는 그동안 담연시되어 온 '증류한 원주는 숙성시켜야 한다'라는 상식을 깬 흑당 소주를 만들고 있다. 누룩 제조에는 안정적인 품질의 태국 쌀을 사용하며, 브랜드에 따라 백국(白麹)과 황국(黃麹)을 구분하여 사용한다. 소주의 제조 공정 중에서도 제단게인 누룩 제조가 가장 중요하다고 한다.



주조장 부근에 위치한 나제항 전경 (아마미시 나제)

## 산고 / 니시히라 주조(주)

가고시마현 아마미시 나제 고타마초 11-21  
TEL +81-997-52-0171  
창립: 1927년  
https://www.kana-sango.com/index.html

### 전통을 이어온 3단 담금

#### 주조장의 특징

미군정 하에 있던 1952년 '도모에 맥주 주식회사'를 설립하고 일본 본토와의 교역이 끊긴 상황에서 아와모리는 물론 맥주와 사이다. 우산균 음료 농성 주민들이 원하는 기호품을 제조하며 대대로 이어져 온 주조장이다.



1단 담금 시의 용기와 2단 담금 시의 발효 탱크



주조장 전경

#### 주조 방식의 특징

전통적인 3단 담금 제법은 초대 책임자였던 쇼모에게 전수받은 방법이다. 누룩을 1단 담금한 용기에 2차로 '반국(半麹)'이라고 불리는 발효 시간이 절반만 걸리는 누룩을 더한 후, 3차로 녹인 흑당을 넣어 발효 탱크에 담근다. 증류 후에는 별도의 냉각 여과를 거치지 않고, 시간이 경과함에 따라 발생하는 유지를 수차례에 걸쳐 정성껏 제거한다.



대표 브랜드 '산고'(30도·1.8°) / 깔끔한 맛으로 폭넓은 연령층에서 사랑받고 있다. 백국(白麹) 용기 주조 삼업 증류



영화 '고질라'의 촬영지였던 긴사쿠바루 (아마미시 나제)



## 렌토 / (주)아마미오시마가이온주조

가고시마현 오시마군 우렌슨 유완 2924-2  
TEL +81-997-67-2753  
창업: 1954년  
http://www.lento.co.jp/

### 음향 숙성의 주조장

#### 주조장의 특징

비전문가들이 모여 만든 주조장으로, 이들은 전문가로부터 주조의 기초를 배우고 기술 고문으로 초빙한 가고시마현의 "구부세토지의 지도" 아래 제조법을 철저히 배웠다.

(\*주조 제조를 지도하는 전문 집단)

창립 당시부터 섬 이외의 지역을 대상으로 판매를 추진하고 여성 팬을 위한 상층 개발에 매진한 결과, 당시에는 매우 질서정연한 파란 병의 '렌토'가 탄생하였다. 이들은 집합 증류의 음향 숙성법 (클래식 음향을 들리게 주어 숙성시키는 방법)으로 산뜻한 향과 부드러운 맛을 실현하였다.



유일하게 산기슭에 위치한 회사 전경



대표 브랜드 '렌토'(25도 1.8 / 3개월 동안 교향곡을 들려주어 숙성시킨 산뜻한 향과 부드러운 맛의 소주, 백곡(白麴) 집합 증류



음향 정지를 부착한 저장 탱크. 주조장 안에는 매년 다른 클래식 음악이 흐른다.

#### 주조 방식의 특징

대표 브랜드인 '렌토'는 국립공원으로 지정된 테고의 술결이 살아 숨 쉬는 유관다케 산재의 천연수와 맛 계절, 향 계절의 2가지 표모로 만들어진 원주를 불렌딩하여 부드러운맛 향긋한 단맛을 만들어냈다. 쌀누룩은 백곡 쌀을 사용하며, 브랜드에 따라 백곡(白麴)과 흑곡(黒麴)을 구분하여 사용한다. 음향 숙성 중인 탱크가 늘어선 저장실에는 항상 클래식 음악이 흐르고 있으며, 탱크 측면에 부착해 놓은 변환기에 의해 음악이 진동을 통해 술에 전달되면 물 분자와 알코올이 결합하면서 부드럽고 섬세한 맛의 소주가 만들어진다고 한다.



평온한 아케우치 만(우렌슨 아케우치)



## 류구 / (유)도미타주조장

가고시마현 아마미시 나제 이리후네초 7-8  
TEL +81-997-52-0043  
창업: 1951년  
http://kokuto-ryugu.co.jp/

### 창업 이래 추구해 온 용기 주조·흑곡



대표 브랜드 '류구'(30도 1.8) / 풍부한 맛과 깔끔한 뒷맛의 개성적인 맛, 흑곡(黒麴)·천연향기 주조·상업 증류

#### 주조장의 특징

아마미에서 가장 작은 규모의 주조장이다. 창업 이래 사용하고 있는 32개의 용기에 흑곡(黒麴)을 넣어 몇 년씩 그대로 주조하고 있다. 깔끔한 뒷맛과 향기로운 맛의 비결은 이 용기 주조에 있으며, 32개의 용기는 도미타 주조장의 특성과도 같다.



관악아미 산기슭에 위치한 주조장 전경



32개의 용기에 1년 담금을 한다.

#### 주조 방식의 특징

누룩은 흑곡(黒麴)과 일본산 멧쌀을 사용하나, 주조와 리식에 사용하는 물은 아마미시의 산속 깊은 곳에 자리한 원생림 긴사쿠바루를 수원으로 한 담백한 맛의 연수를 사용한다. 용기마다 올라오는 풍미가 달라서 균일한 맛을 내는 데 손이 많이 가지만, 그런 만큼 용기 주조는 소주에 육박한 바다감을 더해준다. 용기 유래의 흉내도 소주의 풍미를 구성하는 중요한 요소 중 하나이다.



주조장 부근에 위치한 아마미 군도 제일의 관학가 '아미가와'



## 아마미 로쿠초 / (주)아마미 오시마가이온주조 아마미 전승장

가고시마현 아마미시 나제 고히마초 25-3  
TEL +81-997-52-0167  
창업: 2021년에 (주)아마미 오시마가이온주조와 합병

### 온고지신의 정신을 담아

#### 주조장의 특징

아미미에서는 축하연의 마지막을 장식할 메사미센과 북에 맞춰 로쿠초 증을 추는 문화가 이어져 내려오고 있습니다. '아마미 로쿠초'는 아마미의 문화가 후세에 계승되기를 바라는 기원을 담은 명칭입니다. 용기 주조·상업 증류라는 전통적인 주조 방법을 고수해 온 흑곡 소주 '아마미 로쿠초'는 풍부한 자연을 자랑하는 아마미 오시마의 풍미와 오랜 시간 계승되어 온 역사를 기리는 마음을 전합니다. 라벨은 화과 거북이 등으로 '경사스러움'을 표현하였고 아마미의 축제와 경사스러운 자리에 빠지지 않고 등장하는 소주가 되는 것을 목표로 하고 있습니다.



주조장 입구



대표 브랜드 '아마미 로쿠초'(30도 1.8) / 용기 주조, 상업 증류

#### 주조 방식의 특징

용기 주조·상업 증류라는 전통적인 주조 방식을 고수하면서도 그 전통을 계승한 젊은 기술자들의 에너지와 감성을 주입하여 새로운 향까지 실현한 온고지신의 정신을 담은 장기 숙성 술의 아마미 흑당 소주입니다.



주조장 부근에서 보이는 나제항 입구에 위치한 섬, 다치기미(아미미시 나제)



공정 내부



## 조고 / 아마미오시마주조(주)

가고시마현 오시마군 다쓰고초 우라 1864-2  
TEL +81-997-62-3120  
창업: 1957년  
http://www.jougo.co.jp/

### 고풍스러운 섬소주

#### 주조장의 특징

아미미에서도 이름난 물인 '조고'의 물을 사용하기 위해 공장을 이전하였다. 주조에 사용하는 물은 지하 120m에서 채굴된다. 공장 부근에 위치한 '하마치도리칸'은 시음 코너와 판매장, 레스토랑, 미술관을 갖추고 있어 지역의 관광 명소가 되었다.



거대한 소주병이 상징인 공장 전경



제조 공정이 한도에 보이는 공장 내부



대표 브랜드 '조고'(25도 1.8) / 이름난 물을 주조에 사용하는 만큼 부드러운 맛을 자랑한다. 백곡(白麴)·집합 증류

#### 주조 방식의 특징

아미미오시마에서 생산한 사탕수수로 만든 흑당은 모든 제품에 사용하는 것이 큰 특징이다. 벨기에의 국제 식품 품평회 '홍도 셀렉션'에서 2008년부터 연속으로 수상하는 등 양질의 물과 엄선된 원료, 장기 숙성으로 만들어진 맛은 국내외에서 높은 평가를 받고 있다.



인기 관광지 '하트' (다쓰고초 아카오기)



## 아마미 나가쿠모 / (유)아마다 주조

가고시마현 오시마군 다쓰고초 오가치 1373번지 하 오  
TEL +81-997-62-2109  
창립: 1957년  
http://amamikke.com/5488/

### 가족이 함께 만드는 작은 규모의 주조장

#### 주조장의 특징

주조장이 위치한 다쓰고초 오가치는 나가쿠모 산계 산기슭에 위치하여 주조의 역사에 나가쿠모 산계의 지하수를 사용하고 있다. 조대부터 계속되어 온 대표 브랜드 '아마미 나가쿠모'는 전통 방식인 응기 주조(2관 담금)의 상당 종류로 주조되어 오랫동안 지역에서 사랑받아 왔다.



고즈넉한 분위기의 주조장



대표 브랜드 '아마미 나가쿠모'(30도·1.8ℓ) / 흑당의 진한 향이 특징이다. 백곡(白麹) 용기 주조 상당 종류



센 센에 수작업으로 누룩균을 넣는다.

#### 주조 방식의 특징

좋은 누룩을 만들면 쌀의 풍미가 깊어져서 짙은 향과 맛을 내기 때문에 제곡(製麹)은 소주의 맛을 결정짓는 중요한 공정이다. 2009년부터 주조장 부근에 밭을 일구어 사탕수수밭 직접 재배하고 있다. 소주의 지체미를 비료로 사용한 양질의 밭에서 건강하게 자란 수수의 풍미를 한껏 끌어들이는 흑당은 향긋하면서 입안에서 사르르 녹는다.



메이지 유신 때 활약한 사이고 다카모리의 귀양처(다쓰고초 다쓰고)



## 사토노아케보노 / 마치다 주조(주)

가고시마현 오시마군 다쓰고초 오가치 3321  
TEL +81-997-62-5011  
창립: 1991년  
http://www.satoake.jp/

### 아마미 숲의 한 방울

#### 주조장의 특징

최신식 대형 설비를 도입한 공장을 현재 장소에 설립하고 HACCP 인증을 취득하는 등 고품질의 소주 제조에 매진하고 있다. 공장에 병설된 '사토아케 리셉션 홀'에서는 무료 공장 견학 안내, 무료 시음, 한정 상품의 판매를 실시하고 있다.



조대형 연속 증기기로 쌀을 찐다



사시사철 꽃을 심어 가꾸고 있는 주조장 입구



대표 브랜드 '사토노아케보노'(25도·1.8ℓ) / 흑당의 은은한 단향과 부드러운 맛. 3년 저장. 백곡(白麹) 감압 증류

#### 주조 방식의 특징

창립 당시, 흑당 소주 업계에서는 처음으로 감압 증류를 도입하였으며, 알코올 도수를 25도로 조정하는 등 큰 파제를 불러모았다. 쌀누룩에는 일본산 가공용 쌀을 사용하며, 대표 브랜드 '사토노아케보노'는 저장 기간이 3년이나 된다.



회귀 생물을 관찰할 수 있는 아이미 자연 관찰의 숲(다쓰고초옌)



## 아사히 / 아사히 주조(주)

가고시마현 오시마군 기카이초 완 41-1  
TEL +81-997-65-1531  
창립: 1916년  
http://www.kokuto-asahi.co.jp/

### 해 뜨는 나라의 주조장

#### 주조장의 특징

아마미 군도에서 가장 오래된 주조장이다. 기카이지마는 아마미 군도의 최동단에 위치하여 아침 해가 일찍 떠오른다. 이런 기카이지마에 걸맞은 이름을 가진 대표 브랜드 '아사히'는 당초 아와모리료 만들었지만, 창업 때부터 변함없이 그 이름을 계속하고 있다.



흑당을 깔끔 끓이지 않고 천천히 녹이는 것이 특징이다.



모던 클래식한 분위기의 검은 저장실



대표 브랜드 '아사히'(30도·1.8ℓ) / 풍부한 맛과 깔끔한 빛의 전통적인 맛. 백곡(白麹) 상당 증류.

#### 주조 방식의 특징

산호초에서 솟아나는 경수를 주조에 사용하며 상당 증류를 고수해 온 대표 브랜드 '아사히'는 1관 담금 시에는 백곡(白麹)과 태국 쌀을 사용하고, 2관 담금 시에는 아마미와 오키나와 쌀의 흑당을 사용한다. 원료에서 유래한 풍부한 맛과 깔끔한 빛맛이 특징이다. 그 밖에 고주(古酒)에 신주(新酒)를 리하는 '시즈키' 저장 방법으로 숙성시킨 '구로시오'와 '시마소다지', 태국 쌀에 흑곡(黑麹)과 일반 양의 2배가 되는 흑당을 사용한 '이치노조아사히', 일본산 쌀로 주조하고 술맛을 저온으로 천천히 발효시킨 '히노류아사히', 증류의 첫 단계에서 생기는 '하쓰다레'를 추출하여 주세벌에 규정된 판매 가능한 한도인 44도로 희석한 '미나미노시마노기후진' 등 참신한 아이디어의 브랜드가 줄을 잇는다.



선 천체를 조망할 수 있는 하쿠노다이 전망대(기카이초 가온)



## 기카이지마 / 기카이지마 주조(주)

가고시마현 오시마군 기카이초 아카네 2966-12  
TEL +81-997-65-0251  
창립: 1916년  
http://www.kuruchu.jp/

### 기쁨의 섬이 품어 기르는 기쁨의 술

#### 주조장의 특징

'기쁨의 섬이 품어 기르는 기쁨의 술'을 모토로 기카이지마에서만 제조할 수 있는 유일한 술 제조를 자랑해 왔다. 기카이지마 주조에서는 흑당 소주를 '구로추'라고 부르며 PR에 활용하고 있다.



온도 관리는 중요하므로 30분에서 1시간 간격으로 체크한다.



솔하에 편리한 연안에 지리 짙은 주조장



대표 브랜드 '기카이지마'(25도·1.8ℓ) / 단향과 산뜻한 목넘김의 본격파 소주. 오유리(오뎃한 물을 타서 묽게 할)와 미즈리(물을 타서 묽게 할)를 추천. 백곡(白麹) 상당 증류

#### 주조 방식의 특징

대표 브랜드인 '기카이지마'는 섬의 자연을 활용한 옛 방식 그대로의 상당 증류와 최신 기술의 관리하에 정성껏 시간을 들여 제조된 소주이다. 처음으로 출품한 국제 식품 품평회 '푸드 얼렉션'에서 뛰어난 금상을 수상한 후, 2년 연속 수상하며 오랜 팬들에게 기쁨을 선사했다. 기카이지마 주조가 특히 중점을 두고 있는 것은 물과 저장 기술이다. 주조에 사용하는 물은 산간부에 위치한 수원지의 지하 30미터에서 퍼올린 경수로. 경수의 풍부한 미네랄이 얼얼소가 되어 누룩과 효모의 발효를 촉진시켜 준다. 회석에 사용하는 물은 인수와 처리한 물을 사용하며, 모든 상품은 1년 이상 저장 숙성한 술을 원주로 사용한다.



관저지라도 일련된 시설수밭의 외길(기카이초 나가리네)



## 아마미 / 아마미 주류(주)

가고시마현 오시마군 도루노시마초 가메쓰 1194  
TEL +81-997-82-0254  
창립: 1965년  
http://www.amamishurui.co.jp/

### 주조장 기술이 빛을 발하는 블렌딩의 맛

#### 주조장의 특징

아마미 군도의 첫 공동 병입 회사인 아마미 주류(주)는 5곳의 주조장에서 같은 양의 원주를 이입하여 제분화하는 것이 특징이다. 각 주조장이 쌀과 흑당의 비율을 대략 1:1.8로 만들어 상압에서 증류하도록 통일하였다. 각 주조장에서 알코올로 유분되어 온 원주는 아마미 주류의 공장에서 냉각 여과 처리를 거친 후 블렌딩되어 다른 곳과는 차별화된 맛을 느낄 수 있다.



주조장의 원주의 특징을 민별하여 조합한다.



아마미 주류(주)의 공장 전경



각 주조장에서 원주를 운반해 오는 탱크로리

도루노시마의 문화인 '투우'



대표 브랜드 / '아마미'  
(30도·1.81) / 5곳의 주조장의 맛을 블렌딩, 독특한 향과 맛, 상쾌한 풍미, 백국(白麹) 상압 증류



## 시마노 나폴레옹 / (주)아마미 오시마 니시카와 주조

가고시마현 오시마군 도루노시마초 시라이(아자) 미야덴 474-565  
TEL +81-997-82-1650  
창립: 1950년  
http://syuzouonline.shop-pro.jp/

### 정열의 소주·행복한 한 잔

#### 주조장의 특징

주조용수와 피석수리 사용하고 있는 것은 주조장의 지하 190미터에서 퍼올린 중경수. 이 물은 약 1억 년 전 중생대에 형성된 산호층을 포함한 단단한 암반을 수만 년의 시간 동안 침투한 물로, 미네랄 성분의 밸런스가 우수하며 깔끔한 뒷맛의 소주가 만들어진다고 한다.



1200도로 초질구이한 송기에서 장



주조장 전경



대표 브랜드 '시마노 나폴레옹'(25도·1.87) / 산뜻하고 마시기 쉬운 점이 인기 비결. 백국(白麹)·송기 저장·감압 증류



오즈모(스모 대회)에서 활약한 전설의 야사시우. 다로 동상(도루노시마초 이노카리)

#### 주조 방식의 특징

송기로 담금한 1차 술덧에 2차, 3차의 2회로 나누어서 녹인 흑설탕을 섞어 스테인리스 탱크에 담근다. 발효 중의 술덧은 온도 관리 시스템으로 감시되며 발효로 인해 온도가 상승한 경우 등에는 자동 제어를 통해 냉각된다. 그러나 술덧의 상태를 체크한 후 필요에 따라 정기 작업을 실시하는 등 수작업은 필수불가결.

#### 주조 방식의 특징

대표 브랜드 '아마미'는 상압 증류와 5곳의 주조장의 원주를 블렌딩하여 독특한 향과 맛이 나며 상쾌한 풍미를 느낄 수 있다.

백국(白麹)·상압 증류.

미세하게 흔들리는 원주의 상태를 관찰하여 브랜드의 맛을 결정하는 블렌딩 작업은 책임자의 경험과 기술을 필요로 한다. 각기 다른 원주를 블렌딩하여 만들어낸 값이 있는 맛은 공동 병입만이 낼 수 있다.



주조장 전경

#### 나카무라 주조(주)

가고시마현 오시마군 이미기초 에토노 43-12  
TEL +81-997-85-2016  
창립/1947년 브랜드/후쿠자키리



주조장 전경

#### (유)마쓰나가 주조장

가고시마현 오시마군 미센초 이산 1283-1  
TEL +81-997-86-2070  
창립/1952년 브랜드/마루시카



주조장 전경

#### 다카오카 양조(주)

가고시마현 오시마군 도루노시마초 가메쓰 982-1  
TEL +81-997-83-0014  
창립/1949년 브랜드/만다이



주조장 전경

#### 아마카와 주조(주)

가고시마현 오시마군 도루노시마초 게도쿠 789  
TEL +81-997-84-1221  
창립/1947년 브랜드/아미카와



주조장 전경

#### (유)가메자와 주조장

가고시마현 오시마군 도루노시마초 가메쓰 849-1  
TEL +81-997-83-0028  
창립/1921년 브랜드/미루이치



## 덴카이치 / 니어로 주조(주)

가고시마현 오시마군 지나초 다니나 2360  
TEL +81-997-93-5232(공장)  
창립: 1920년  
http://www.shimacam-sendenbu.com/okinorabu/7097

### 흑설탕의 향에 취하다

#### 주조장의 특징

창립 시에는 이와모리를 제조, 판매했지만 공습으로 인하여 공장이 소실된다. 1977년에는 오키노에라부 태풍으로 피해를 입고 새 공장을 현재 장소에 이전했다. 주조장에서는 오키나와 아와모리의 시쓰기 기법에 따른 저장·숙성에도 힘쓰고 있으며 5년 숙성의 '스이렌도'·12년 숙성의 '코로부키' 등의 고주(古酒) 브랜드를 제조하고 있다.



냉각용으로 사용하는 비농축 밀크 플러



다니나 취락의 수원지 부근에 위치한 주조장



대표 브랜드 '덴카이치'  
(30도·1.81) / 풍부한 감칠맛과 깔끔한 뒷맛으로 기본 동계 취한다. 백국(白麹)·상압 증류주



아미미 10경 중 하나, 다니나 곳(지나초 다니나)

#### 주조 방식의 특징

주조에는 쌀누룩보다 흑설탕의 비율을 많이 사용하고 1담에서 3담까지 하나의 탱크에 담근다. 냉각하는 데 낙농용 밀크 플러를 활용하고 있으며, 냉각수로는 구라라고 불리는 수원지의 물을 이용하고 있다. 대표 브랜드인 '덴카이치'는 1년의 숙성 기간을 거친 후 연수기에 거른 물로 희석한다. '덴카무소'는 주조에 일부 신제품을 도입하였는데, 흑설탕을 상온에서 술덧에 넣어 흑설탕의 단향을 가두는 제법을 사용한다.



## 이네노쓰유 / 오키노에라부 주조(주)

가고시마현 오시마군 와도마리초 다마지로 아자 하나토리 1999-1  
TEL +81-997-92-0185  
창업: 1969년  
http://www.inenotsuyu.com/

### 4곳의 주조장에서 만들어진 부드러운 맛

#### 주조장의 특징

1969년에 성 내 6곳의 주조장이 모여 오키노에라부 주조를 설립. 현재는 대표 브랜드 '이네노쓰유'로 중하고 오키노에라부 주조·사오타 주조·오키 주조·간자키 산업의 4곳으로 구성되어 있다.



4곳의 주조장에서 원주를 모아 단두 또는 블렌딩에서 병입 작업을 진행한다.



아열대 식물에 둘러싸인 오키노에라부 주조(주)의 공장 전경

#### 주조 방식의 특징

오키노에라부 주조(주)의 대표 브랜드 '이네노쓰유'는 상압 증류로 인한 단맛과 감칠맛, 약 1년 이상 저장하여 얻어낸 부드러운 맛이 특징. 또한 사오타 주조·오키 주조·간자키 산업이 주조한 상압 증류의 원주를 블렌딩한 '에라부'는 주조장 3곳의 원주를 블렌딩해서 얻어낸 풍부한 향과 농후한 맛이 특징. '에라부'를 통해 저장한 '시라유리'는 농후함에 통 유패의 단향과 감칠맛이 더해져 특산물인 백합을 연상시키는 우아한 풍미.



대표 브랜드 / '이네노쓰유' (30도·1.8l) / 방순한 향과 부드러운 맛, 풍부한 점성을 맛볼 수 있다. 백곡(白麹)·상압 증류



## 쇼류 / 하라다 주조(주)

가고시마현 오시마군 지나초 지나 379-2  
TEL +81-997-93-2128  
창업: 1947년  
http://www.haradasayuzo.com

### 방순한 향에 힐링되는 한 방울

#### 주조장의 특징

아와모리를 주조하던 주조장에 포럼을 치서 공간을 만들고 창업. 5년 장기 숙성 술을 대표 브랜드로 내세운 것이 큰 특징. 5년 숙성한 원주와 나무통으로 풍미를 더하고 거기에 탱크에서 5년 숙성한 원주를 블렌딩하여 풍부한 향과 감칠맛이 나는 흑당 소주를 만들어냈다.



블순물을 찾아 한 병 한 병 걸수하는 작업



주조장 전경.



대표 브랜드 '쇼류' (30도·1.8l) / 5년 저장 고주(古酒). 부드러운 맛과 감칠맛을 즐길 수 있다. 백곡(白麹)·상압 증류

#### 주조 방식의 특징

주조장에서는 대표 브랜드인 '쇼류' 이외에도 장기 숙성에 매진하고 있으며, 제조 브랜드는 숙성 기간이 짧은 것은 3년, 긴 것은 10년을 넘는 저장과 숙성을 거쳐 출하되어 상압 증류를 통한 감칠맛은 물론 충분한 시간을 들인 원주만이 갖는 방순한 향과 부드러움까지 두루 갖췄다.



관광지로도 유명한 쇼류도 내부



브랜드 / 에라부 (30도·1.8l) / 사오타, 오키, 간자키의 원주를 블렌딩하여 저장.



오키노에라부지마 특산물인 에라부 백합

#### 우치히가구라

가고시마현 오시마군 와도마리초 와도마리 536  
TEL +81-997-92-1146  
오키노에라부 주조의 약 80%를 제조하고 있는 주조장. 1930년에 이외로도 제조로 창업.



주조장 전경

#### (유)사오타 주조

가고시마현 오시마군 와도마리초 구니가미 1318  
TEL&FAX +81-997-92-2124  
창업/1951년 창업/비츠이시미



주조장 전경

#### (유)오키 주조

가고시마현 오시마군 와도마리초 데테치나 598  
TEL&FAX +81-997-92-0222  
창업/1917년 창업/브랜드/아시하자쿠라



주조장 전경

#### (유)간자키 산업

가고시마현 오시마군 지나초 가미시로 434  
TEL +81-997-93-3702  
창업/1950년 창업/고후쿠



## 시마유센 / 아리무라 주조(주)

가고시마현 오시마군 요론초 치바나 226-1  
TEL +81-997-97-2302  
창업: 1947년  
http://www.shimacam-sendenbu.com/yoron/4916

### 요론지마의 선물

#### 주조장의 특징

요론지마 유일의 아마미 흑당 소주 주조장. 용기 산호초에서 솟아나는 경수를 1단 담글과 2단 담글에 사용. 깔끔한 뒷맛과 산뜻한 풍미가 있다. 요론지마에는 손님을 대접하는 의식인 '요론코'가 있는데, 이때 대표 브랜드인 '시마유센'을 마신다. 낮은 도수인 20도로 희석해서 생으로 많이 마시는 요론지마의 풍습에도 걸맞다.



1단 담글과 2단 담글 모두 이 용기 안에 담근다



관광객도 찾는 요론지마 유일의 주조장



대표 브랜드 '시마유센' (20도·1.8l) / 깔끔한 뒷맛과 산뜻한 풍미. 백곡(白麹)·진탕 증기 주조 상압 증류

#### 주조 방식의 특징

주로 사용하는 것은 백곡(白麹)과 태곡 쌀로, 1단 담글·2단 담글 모두 옛 방식 그대로인 용기 주조의 상압 증류. 최종 단계에서는 흑곡(黒麹)으로도 주조한다. 주조용수로는 요론지마의 수돗물(지하수·경수)을 사용하며, 희석수는 초연수화한 물을 사용. 생으로 많이 마시기 때문에 도수를 20도로 낮추었고, 군도 내 대표 브랜드로서는 가장 낮게 설정되어 있다.



밀물과 썰물의 차가 최대가 될 때만 띄어주는 아름다운 유리가하마(요론초 후루시토)