



HAKKAISAN

인사말씀

사케시장은 지금

사케는 일본인에게 가장 친근한 술로 많은 사람들이 다양한 장면 속에서 오랫동안 즐겨왔습니다. 그러나 최근 30여 년 동안 사케 소비량이 계속 줄어들면서 번성기의 절반 이하로 떨어지고 말았습니다. 저는 이러한 사케 기피현상을 사케업계에 종사하는 한 사람으로서, 그리고 일본인 중 한 사람으로서 우려하고 있습니다.

많은 소비자들이 사케를 멀리하게 된 배경은 식생활 변화와 삶을 즐기는 방식의 변화, 풍습 및 관습의 변화 등 다양하겠지만 가장 큰 이유는 ‘품질’에 있다고 생각합니다.

물론 지금도 많은 양조장들이 상당한 수준의 긴조슈와 다이긴조슈를 만들고 있지만 이러한 사케는 가격이 비싸기 마련이며, 소량 밖에 만들 수 없기 때문에 많은 사람들이 부담없이 마시기는 어렵습니다.

한편 평소에 부담없이 즐길 수 있는 대부분의 사케는 저렴한 가격으로 대량생산하기 위해 사케양조의 기본을 지키지 않는 방법, 조잡한 방법으로 만들고 있는 경우가 많습니다. 이러한 배경으로 평소에 많은 사람들이 접하는 사케의 품질이 떨어져 그 결과 사케를 외면하게 된 것은 아닐까요.

핫카이산의 志

‘어떻게 하면 맛있는 술을 만들 수 있을까’ 라는 물음을 해소할 양조기술은 메이지시대인 1912년 즈음에 거의 확립되었습니다. 맛있는 술을 만들기 위해서는 이제까지 확립된 공정을 차근차근 밟아가며 만드는 방법 밖에는 없는 것 같습니다. 일반적으로 맛있는 술은 조금 밖에 만들 수 없습니다. 그러나 희소성 있는 고급 술만, 아니면 반대로 품질이 낮은 저렴한 술만 만들게 된다면 사케가 점점 빛을 잃어가게 되지는 않을까요. 이러한 위기감에서 저희 핫카이산은 보편적인 사케의 품질을 조금이라도 개선함으로써 사케의 표준을 높여가야 한다고 생각하고 있습니다. 모든 사케를 긴조방식으로, 모든 긴조슈는 다이긴조의 품질을 목표로, 다이긴조는 매년 한계를 두지 않는 최고 품질을 목표로, 이것이 바로 핫카이산의 신념입니다.

보다 나은 술을 보다 많은 사람들에게

모든 사케를 긴조방식으로 만든다는 것은 품질과 함께 양을 추구하는 것이기도 합니다. 저는 양조장에는 2가지 책임이 있다고 생각합니다. 그것은 바로 품질책임과 공급책임입니다. 평소부터 품질유지 및 향상을 위해 노력하는 것은 당연하며, 사케처럼 일상적으로 즐기는 상품의 경우 언제나 부담없는 가격으로 안정적으로 마실 수 있도록 제공하는 것은 매우 중요합니다. ‘품질’ 뿐만 아니라 ‘양’ 까지 함께 추구해야만 양조장의 공급책임을 다할 수 있습니다. 핫카이양조는 예전부터 이러한 생각을 바탕으로 상반된 과제에 대응해 왔습니다.

정말 맛있는 사케를 안정적으로 만들기 위한 사람과 설비, 모든 양조장인들의 신념 공유를 포함한 체제구축을 위한 노력에서 저희 핫카이양조의 특징을 찾아볼 수 있습니다. 모든 사원들의 노력의 결정체인 핫카이산을 위해 앞으로도 많은 성원 부탁드립니다.

핫카이양조주식회사(八海醸造株式会社)

주식회사핫카이산(株式会社八海山)

대표이사 나구모 지로(南雲二郎)

南雲二郎



목표는 하나

햇카이산 주류의 라인업 가운데 단 한 병도 판매하지 않는, 세상에는 알려지지 않은 사케가 있습니다. 그것은 바로 엄동설한에 빚어내는 '특별한 사케'입니다.

매년 1월이 되면 양조장인을 비롯한 모든 양조인이 하나가 되어 이 '특별한 사케'를 빚기 시작합니다. 모든 작업을 재래방식인 수작업으로 진행하며, 먹고 자는 일도 잇고 모든 신경을 쏟아 부어 술을 빚습니다.

1년 중 사케양조에 가장 적합한 시기에, 생각할 수 있는 최상의 소재를 아낌없이 사용하여 최고의 인재들이 전력을 다해 만드는 이 술은, 매우 적은 양만을 만들 수 있습니다. 양을 확보할 수 없기 때문에 판매할 수 없는 술인 것입니다. 그러나 이 술이야말로 햇카이산의 모든 사케가 목표로 삼아야 할 품질목표라고 할 수 있습니다. 품질목표를 달성하기 위한 햇카이산의 신념의 상징으로서 양조장인 한 사람 한 사람의 마음에 그 맛과 품질, 기술을 깊게 새기기 위해 이 술을 빚고 있습니다.

이상적인 술. 햇카이산의 모든 술이 나아가야 할 목표는 바로 이 '특별한 사케'인 것입니다.





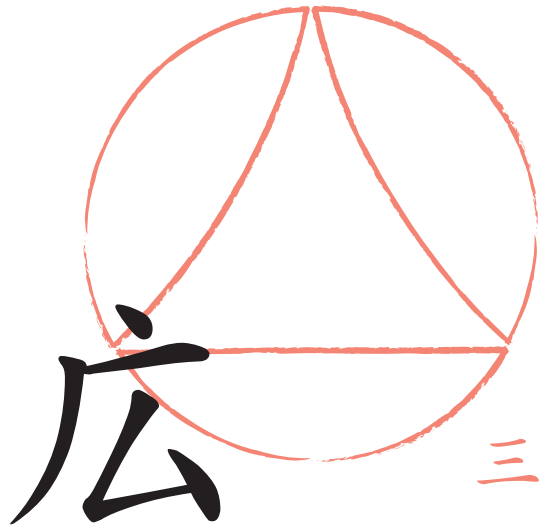
최선을 다해 소재를 살린다

당연한 말이지만 맛있는 술을 만들기 위해서는 좋은 소재를 사용하는 것이 가장 중요합니다. 특히 물과 쌀이 그렇습니다.

핫카이산은 영봉 핫카이산의 복류수인 '자연신(雷電)의 맑은 물'을 양조장까지 끌어와서 사용하는데, 양조수는 물론이고 모든 사케 양조과정에 사용하고 있습니다. 쌀도 산지 및 생산자를 엄선하여 고타쿠만고쿠(五百万石)와 야마다니시키(山田錦)를 비롯한 양조에 적합한 쌀 품종인 주조호적미를 사용하고 있습니다. 이렇게 엄선된 소재를 사용하여 전통방식에 따라 연구에 연구를 거듭하고 기술을 갈고 닦으며, 되도록 많은 수고를 들여 최선을 다해 사케를 빚고 있습니다.

이렇게 완성된 술은 사람들의 예상이나 만든 사람의 아집을 뛰어넘습니다. 최고의 소재와 최고의 기술의 결정체는 무엇 하나 돌출되지 않는 균형 잡힌 깔끔한 맛과 향입니다. 술의 감칠맛이 풍부하면서도 요리의 맛을 방해하지 않고 질리지 않고 마실 수 있는 사케, 마음속에 남는 사케로 태어나게 됩니다.





보다 맛있는 술을 보다 많은 사람들에게 공급책임을 다한다

어떻게 하면 맛있는 사케를 만들 수 있을까라는 물음을 해소하는 양조기술은 메이지시대인 1912년에 거의 확립되어, 기본 공정은 거의 바꿀 수가 없습니다.

일반적으로 품질 좋은 청주를 대량생산한다는 것은 매우 어려운 일입니다. 왜냐하면 청주의 제조공정은 다른 알코올 음료에 비해 매우 복잡하고, 공정 하나하나에 숙련된 기술이 필요하기 때문입니다. 그리고 재래방식을 고수하며 만들면 한 번에 많은 양의 술을 만들 수 없기 때문에 가격이 비싼 사케로 완성됩니다.

그러나 평소에는 마시기 어려운 고가의 술들만 존재한다면 사케 기피현상은 멈추지 않을 것입니다. 저희는 평소에 즐기는 사케의 표준을 향상시키는 것 이외에는 사케문화를 확산시킬 방법이 없다고 생각하고 있습니다. 이를 위해 핫카이산에서는 목표로 정한 품질을 달성 가능한 범위 내에서 되도록 많은 사람들이 즐길 수 있도록 사케를 만들고 있습니다. 즉 '맛있는 술을 많은 사람들에게' 라는 상반된 과제에 도전하고 있는 것입니다.

다만 결코 무리하게 대량생산하지는 않습니다. 보통주의 경우에도 한 번에 양조하는 쌀의 양은 최대 3톤(1용기)이 한계라고 생각하고 있습니다. 한 번에 수작업으로 만들 수 있는 누룩의 양, 발효상태를 관리하기 위해 사람의 손으로 술덧을 섞을 수 있는 양 등 다양한 조건을 감안했을 때 대규모 생산이 아니라 3톤 정도가 사케를 빚을 수 있는 최대치라고 생각합니다. 핫카이산의 품질목표를 유지하기 위해 이보다 더 많은 사케를 양조할 수는 없습니다. 그 대신 여러 번에 걸쳐 양조합니다.

핫카이산의 '양에 대한 도전'은 결코 효율적인 방법이 아니라 오히려 우직한 방법을 통해 달성하고자 노력하고 있습니다. 여러 번에 걸쳐 빚는 과정을 통해 사케양조에 숙련됨으로써 품질을 높이고 안정적으로 공급할 수 있도록 하는 것, 이것이 양조장이 다해야 할 공급책임이라고 생각합니다.





더 나은 품질향상

끊임없는 품질추구

품질목표를 달성하기 위한 높은 기준의 상품설계

햇카이산의 주질을 결정하는 근간은 목표품질의 공유화입니다.

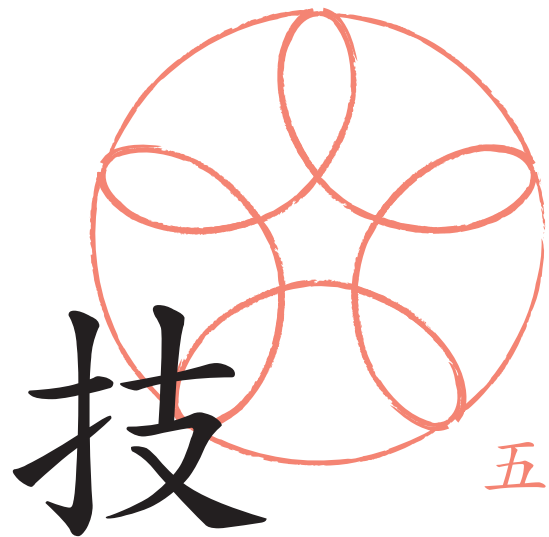
‘특별한 사케’의 정점인 다이긴조슈에는 다이긴조슈의, 긴조슈에는 긴조슈의, 혼조조슈에는 혼조조슈의, 보통주에는 보통주의 목표가 되는 품질기준이 있습니다. 그리고 각각의 목표품질을 실현시키기 위해 상품을 설계하고 있습니다. 어떤 쌀을 몇 %의 정미율로 깎아내고, 얼마 동안, 어느 정도의 온도대에서 발효시킬 것인가, 일정량의 재료를 통해 어느 정도의 알코올도수까지 추출할 것인가, 술지게미를 몇 % 남길 것인가 등 목표품질의 사케를 만들기 위한 다양한 요소가 정해져 있습니다.

각각의 술에 맞는 높은 품질을 약속하는 상품설계이기는 하지만 이러한 상품설계를 활용하여 맛있는 사케를 빚기 위해서는 기술적인 숙련도, 고도의 품질관리능력 등 다양한 능력을 갈고 닦아야 합니다. 쌀은 깎으면 깎을수록 고품질의 사케를 만들 수 있는 높은 능력을 가진 백미가 개발된다고 합니다. 그러나 현재의 양조기술로 이 능력을 100% 이끌어내기란 쉽지 않습니다. 나아가 저온에서 발효시키는 술덧일수록 맛있는 술을 만드는 데 기술적인 어려움이 있습니다. 깎아낸 쌀 활용, 더 나은 품질향상, 끊임없는 품질추구를 위해 양조기술도 함께 연마하고 있습니다.

	보통주 普通酒	혼조조 本醸造	긴조슈 吟醸酒	준마이긴조슈 純米吟醸酒	다이긴조슈 大吟醸酒	특별한 사케 特別な酒
정미율	60%	55%	50%	50%	40%	35%
술덧일수(약)	28일	28일	28일	28일	30일	35일
발효온도(약) *술덧 최고온도	13.3℃	13.0℃	12.3℃	12.5℃	12.0℃	10.5℃
술지게미 비율(약)	34.0%	36.0%	44.0%	43.0%	48.0%	XX.x%

(2008주조연도의 목표)



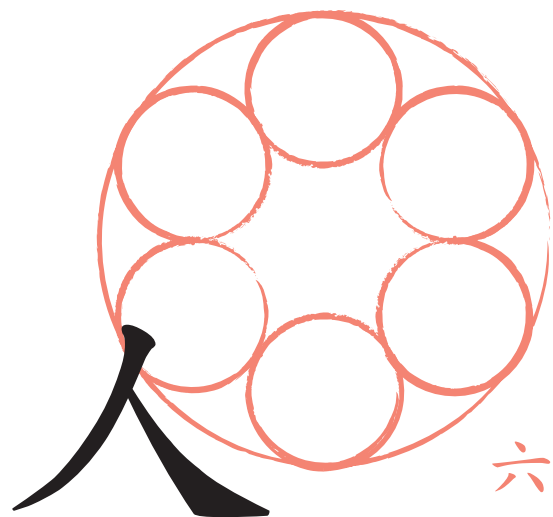


사람이 할 수 있는 일과 기계가 할 수 있는 일
사람이 잘하는 일과 기계가 잘하는 일
사람만이 가능한 일

햇카이양조에서는 이상적인 ‘특별한 사케’는 물론이고 다이긴조슈와 준마이다이긴조슈, 보통주에 이르기까지 모든 사케에 사용되는 누룩을 전부 사람의 손으로 만들고 있습니다. 누룩은 술의 맛과 품질에 가장 큰 영향을 주는 요소 중 하나로, 저희의 기준을 충족시키는 누룩은 사람의 손을 통해서만 만들 수 있습니다. ‘가이이레(權入れ)’라고 하는 술덧을 힘있게 섞는 작업 또한 사람이 해야 하는 공정 중 하나입니다. ‘가이이레’는 단순히 섞기만 하는 작업이 아닙니다. 술통속의 술덧이 발효되는 과정에서 생겨나는 술덧의 자연적인 대류를 돕고 발효를 보조하는 중요한 공정입니다. 술덧과 대화하듯 술덧의 상태를 파악하며 정성들여 섞어 조정 및 관리합니다. 이러한 작업은 아직까지 사람과 같은 품질을 기계에 기대하기는 어렵습니다.

한편 햇카이양조는 기계화를 모두 부정하지는 않습니다. 사람이 할 수 있는 작업을 기계가 동등하게 또는 동등 그 이상으로 할 수만 있다면 기계에 맡겨야 한다고 생각합니다. 예를 들어 정미는 기계에 적합한 작업 중 하나입니다. 다이긴조에 사용하는 쌀처럼 원래 크기의 절반 또는 그 이하로 균질하게 깎아내는 작업은 사람보다도 기계가 훨씬 뛰어납니다. 그리고 쌀에 물을 흡수시키는 공정도 들 수 있는데, 적은 양의 쌀이라면 사람이 직접 균일하게 흡수시킬 수 있겠지만 단시간 동안 일정량 이상의 쌀에 물을 흡수시키려면 도구나 기계의 도움을 받아야 합니다. 그러나 사람만이 할 수 있는 작업, 그것은 ‘맛있는 사케’의 품질관리입니다. 아무리 정밀한 계측장치로 세밀하게 관리한다 하더라도 인간의 감각 및 반응능력, 직관력을 능가할 수는 없습니다. 맛있는 술은 사람의 손을 통해서만 만들 수 있습니다.





기술, 감각, 인식, 정신, 신념, 품성 사람을 갈고 닦다

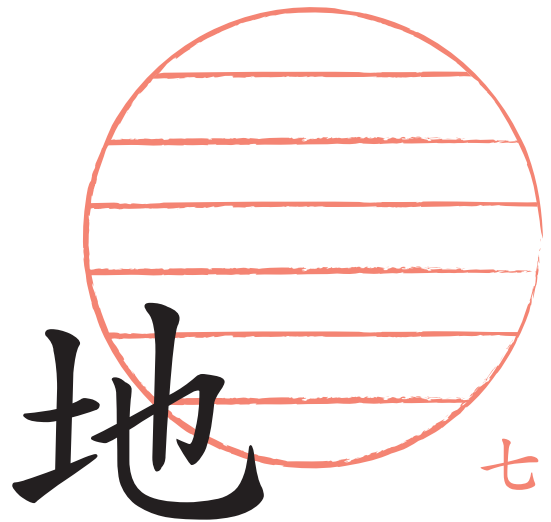
작업 하나하나를 소홀히 하지 않고 작은 부분까지 세심하게 관리하는 것, 이것이 맛있는 술을 만들기 위한 유일한 해답입니다. 반대로 말하면 사케를 빚는 양조인 중 한 사람이 아주 작은 작업이라도 게을리하면 목표품질을 달성한 술이 만들어지지 않는다는 것입니다. 사케양조에는 '육조 이론' *이 적용됩니다. 저희는 이를 위해 모든 공정에 명확한 작업기준과 관리지표를 설정하여 양조인 한 사람 한 사람이 명확한 의도를 갖고 행동할 수 있도록 대응하고 있습니다. 그러나 작업기준과 관리지표가 있다고 해서 항상 정확하게 작업할 수 있는 것은 아닙니다. 여기서 중요한 것은 양조인 한 사람 한 사람이 높은 기술을 익히는 것, 한 사람 한 사람이 섬세한 감각으로 사케의 목소리에 귀 기울이는 것, 한 사람 한 사람이 핫카이산의 목표품질을 정확하게 인식하여 맛있는 술의 기준을 파악하는 것, 한 사람 한 사람이 사케양조의 엄격한 수행에 견딜 수 있는 정신력을 갖추는 것, 한 사람 한 사람이 사케양조의 이상을 추구하는 강한 신념을 갖는 것, 그리고 자만하지 않고 겸허하고 묵묵하게 사케양조를 위해 노력하는 품성을 갖추는 것입니다.

핫카이산의 술을 만드는 것의 의미를 이해하고 이를 자랑스럽게 생각하는 마음가짐도 중요합니다.

사케양조라는 일 속에서 인생을 만들어 가는 것, 다시 말해 사케양조란 인재양성의 다른 표현인 것입니다. 맛있는 사케를 빚기 위한 목표와 행동원칙 공유, 이는 각자의 신념을 서로 공유하지 않고서는 실행할 수 없습니다. 저희 핫카이양조에서는 일상업무 속이나 때로는 기회가 있을 때마다 사원교육 등을 통해 맛있는 술을 만들기 위한 품격과 자긍심을 가진 인재육성에 힘 쏟고 있습니다.

* 육조 이론 : 필요한 요건 중 가장 낮은 스펙에 전체가 놓이는 것을 말하는데, 나무통의 나무판 밑바닥에만 물이 차는 것에 비유하여 '목통이론' 이라고도 함.





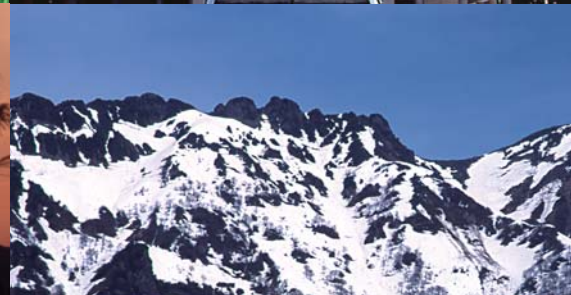
핫카이산의 복류수, 자연신의 맑은 물
저온다습한 겨울, 설국의 문화, 현지 우오누마인(魚沼人)의 기질,
에치고(越後) 양조장인의 전통, 신의 보살핌을 받는 땅

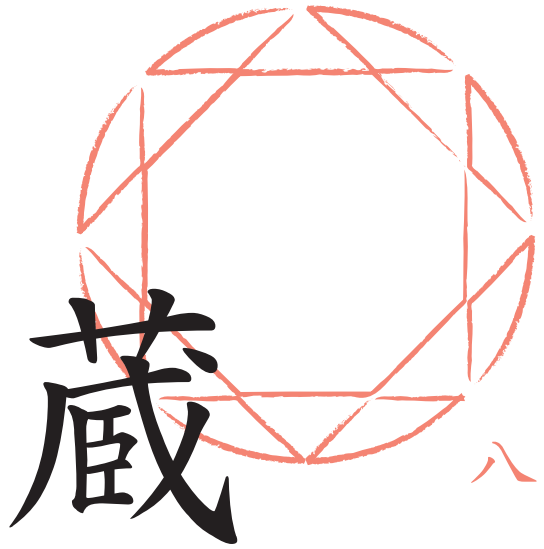
사케는 그 지역의 자연과 풍토 속에서 만들어지는 '대지의 술'입니다.

일본 전국, 각 지역에서 다양한 술이 만들어지는데 그 중에서도 니가타 우오누마(新潟 魚沼)의 사케는 눈이 가져다 주는 안정된 저온과 부드러운 연수라는 특징을 살린 잡맛이 적고 깔끔한 술로 알려져 있습니다.

이곳 미나미우오누마(南魚沼)는 쌀로 유명한 니가타에서도 손꼽히는 호설지대와 핫카이산에서 유래된 초연수에 둘러싸여 있어 깔끔한 사케를 빚기에는 더할 나위 없는 환경입니다.

예전에 이 지역을 방문한 한 주조가가 '이 땅은 신이 술을 만들기 위해 만든 것 같다' 라는 말을 했습니다. 저희는 이 땅의 천혜의 자원을 살려 이 땅에 부끄러움이 없는 사케를 만들어가고자 합니다.





핫카이산이라는 사케는 핫카이산이라는 사케양조의 이상 그 자체
핫카이산은 언제까지나 핫카이산으로 존재할 것이다

핫카이양조는 1922년에 설립된 양조장으로는 젊은 편에 속하는 회사이기는 하나, 선대에 선대를 거쳐 품질향상을 위해 엄격하게 대응해 왔습니다. '일단 맛있는 사케를'을 목표로 양조시험장의 선생님들과 독자적인 방법을 거듭하며 앞뒤 재지 않고 소재와 수고, 설비 등을 아낌없이 쏟아 부었습니다. 그리고 앞으로도 더 나은 품질향상, 끊임없는 품질추구를 위해 모든 자원을 아낌없이 이용할 방침입니다. '일본의 술문화를 계승해 나가고 싶다'는 뜻을 품고 앞으로도 사케의 표준을 높이기 위해 노력하겠습니다.



홋카이양조주식회사

<http://www.hakkaisan.co.jp/>

만 19세 미만 판매금지. 음주운전은 법률로 금지되어 있습니다.
임신 중 수유기의 음주는 태아 및 유아 발육에 악영향을 초래할 우려가 있습니다.