

## 검은 누룩곰팡이의 비밀 (黒麹の秘密)

동아시아나 동남아시아의 나라들에서는 술 제조에 곰팡이의 일종의 누룩곰팡이를 이용하고 있습니다.일본의 청주는 녹갈색의 포자를 묻힌 황 누룩곰팡이,중국·동남아시아에서는 거미줄곰팡이나 털곰팡이를 이용하고 있습니다.

아와모리의 특색은 뭐니뭐니 해도 검은 누룩곰팡이를 사용하는 것입니다.검은 누룩곰팡이는 흑갈색의 포자를 묻힌 균입니다.이것은 오키나와에서 밖에 볼 수 없습니다.검은 누룩곰팡이라고 해도 많은 종과 변종이 있습니다.현재 가장 많이 사용되어지고 있는 검은 누룩곰팡이의 균 종류에는 아와모리균과 사이토우이균 이 2개가 가장 주가 됩니다.

큐슈를 중심으로 하는 소주는 검은 누룩곰팡이가 희게 변한 흰 누룩곰팡이가 사용됩니다.검은 누룩곰팡이는 오키나와에서 큐슈에 가져오게 된 것은 메이지 말쯤입니다.그때까지는 소주의 누룩은 청주와 같은 황 누룩곰팡이로 만들어졌습니다.



현재는 아와모리의 누룩은 시중에 판매 되고 있습니다.누룩가게가 시판을 한 것은 1956(쇼와 31)년부터라고 알려줍니다.

1960 년쯤에는 아직 보급되어지지 않았고,그 이후에 보급되어졌다고 알려졌습니다.그 이전에는 각 술집의 누룩을 좋은 누룩부터 구별해 놓았습니다.누룩은 햇볕이 안 드는 선선한 곳에 놓고 건조시킵니다. 그렇게 하지 않으면 다른 잡균이 섞이기 때문입니다. 자신의 누룩이 안 좋게 된 경우에는, 다른 술집에서 쌀을 가져가서 누룩과 교환 받았습니다.



그런데, 검은 누룩곰팡이의 큰 특징은 황 누룩곰팡이보다도, 레몬 같은 신맛

의 근원이 되는 구연산을 많이 만드는 점입니다. 산이 많은 누룩으로 만들어진 모로미(전국)는 다른 잡균이 번식하기 힘듭니다. 즉, 온난한 기후의 오키나와에서 모로미(전국)가 썩는 것은 적은 원인입니다. 이러한 검은 누룩곰팡이를 사용하고 있기 때문에 술의 향이 좋습니다. 또, 검은 누룩곰팡이는 생 녹말을 분해하는 힘도 황 누룩곰팡이보다도 우월하다고 말합니다.

단지, 이름대로 검은 포자가 날려 사람 신체나 옷에 붙거나 해서 검은색으로 됩니다. 다루는 법이 조금 까다로운 부분도 있습니다. 아와모리 공장 중에는 검은 매연 같은 것이 보여지는 것은 이 검은 누룩곰팡이에 따른 것이라고 합니다.

오키나와의 연간 평균 기온은 24.4° C입니다. 가장 더운 여름의 7~8월의 평균기온은 거의 28°C, 가장 기온이 내려가는 겨울 1~2월에는 거의 16° 로 따뜻하고, 연간 평균 습도는 76%로 높습니다.

이러한 온난한 기후는 검은 누룩곰팡이를 이용하는 아와모리에게 최적한 환경이라고 할 수 있습니다.

태국산 싸라기(오른쪽) 과 검은 누룩곰팡이로 인해 검정색이 된 쌀(왼쪽)

【高嶺酒造所 石垣島 川平】