

물이 좌우하는 니혼슈[日本酒]의 맛

일본 사람들이 가장 많이 먹는 술은 맥주이지만 일본의 전통적인 술 제조양식을 이어오며 일본의 애주가로부터 꾸준히 사랑을 받고 있는 술은 니혼슈(日本酒)라는 일본 청주(淸酒)임

□ 일본 술의 역사

- 일본에서 술이 제조되기 시작한 것은 죠우몬(繩文)시대와 야요이(彌生)시대 사이로 알려져 있음
 - 나라(奈良)시대에 현재와 같은 양조법이 중국에서 전해졌고 헤이안(平安)시대에는 다양한 종류의 술들이 제조되기 시작함
 - 그러나 이 당시의 술은 종교적 의식에 활용된다든지 경사스러운 일에만 먹을 수 있는 것으로 일반 서민들이 먹을 수 있는 것은 아니었음
 - 가마쿠라(鎌倉)시대에 들어와 그때까지 조정(朝廷)의 관련 기관에서만 만들던 술을 사원과 신사에서도 만들기 시작함
 - * 당시 사원에는 국민들로부터 받은 공양미가 있었으며 술 제조에 절대적으로 필요한 깨끗한 물과 넓은 공간이 있었음
 - * 승려들이 만들던 술이 점차 서민들로 전해져 에도(江戸)시대에 들어와 술을 만들어 파는 양조장이 하나 둘 생겨나기 시작함
- 최근 일본에서 판매량이 증가하고 있는 소주와 와인, 가장 많이

- 마시는 맥주 등은 모두 일본에서 만들기 시작한 술이 아님
- 유일하게 청주만이 일본에서 만든 술이기 때문에 청주를 니혼슈(日本酒)라고 부름
 - 현재 일본에서 청주를 만드는 양조기술을 보유한 업자는 2천여 개 이르는 것으로 추산됨
 - 양조장마다 각기 다양한 종류의 청주를 만들어내기 때문에 일본에서 만들어지는 청주의 종류는 헤아릴 수 없을 정도로 많음
 - 도심은 물론이고 지방 곳곳 어느 지역에 가더라도 그 지방 특산물에 청주는 빠지지 않음
 - 이러한 청주는 그 지역에서 만들어지는 청주라는 의미로 지사케(地酒)라고 불림

□ 청주의 유래

- 청주가 일본에서 만들어지기 전에는 도부로쿠(どぶろく) 혹은 니고리자케(濁酒)라는 우리의 막걸리 즉 탁주가 주류를 이루고 있었음
 - 에도(江戸)시대 중엽 무렵 지금의 효고(兵庫)현 동쪽 지방인 셋츠(摂津)라는 곳에서 탁주를 만들어 팔던 코우노이케 신로쿠(鴻池新六)라는 양조업자가 있었음
 - * 어느 날 큰 실수를 한 종업원을 꾸짖었는데 그 종업원이 양조 중이던 술통에 잣물을 넣고 도망을 갔고 그 다음날 술통을 보니 탁하던 술이 맑게 변한 것을 발견했다고 함
 - * 그는 바로 이 술을 상품화해서 팔기 시작했고 탁한 술에 익숙했던 사람들에게 맑게 비추는 청주는 매우 색다른 것이었으며 만들기가 무섭게 팔려나갔음

- * 일본의 대표적인 그룹 중 하나인 산와(三和)그룹이 바로 이 코우노이케(鴻池) 집안임

□ 청주의 가장 중요한 재료 : 물(水)

- 이렇듯 가장 먼저 청주를 만들기 시작한 셋츠지역에서 유래되어 지금도 니혼슈의 가장 대표적인 산지는 호고(兵庫)현 니시노미야(西宮)부근의 나다(灘)라는 지역임
 - 이 지역의 니혼슈가 오랜 기간 동안 명맥을 이어올 수 있었던 것은 양조에 가장 중요한 원료인 물이 유명하기 때문임
 - 청주는 전체의 약 80% 가까이가 물로 구성되어 있기에 그만큼 술의 맛은 물의 질과 직접적인 관련이 있음
 - 물이 중요한 이유는 술을 발효시키는 효모의 활동을 활발하게 해주고 유해한 세균의 침입을 막아주는 역할을 하기 때문임
 - 청주를 만드는 데 가장 유명한 물은 나다노미야미즈(灘の宮水)라고 하는데 여기서 말하는 미야(宮)는 호고(兵庫)현의 니시노미야(西宮)에서 비롯된 것임
- * 청주를 만드는 최적의 물로 미야미즈(宮水)가 주목을 받기 시작한 것은 1840년경의 일로 서쪽의 우오자키(魚崎)와 동쪽의 니시노미야(西宮)에 각각 양조장을 운영하던 양조업자가 동쪽에서 만들어지는 술이 항상 맛있게 만들어지는 것이 궁금해 양쪽의 토우지(杜氏, 양조장의 최고 우두머리)를 교체했지만 그래도 동쪽의 술이 맛있었다고 함
- * 여러 시행착오를 거쳐 동쪽의 물을 서쪽으로 가져가 술을 빚자 맛이 같아졌다고 하며 그 후 니시노미야(西宮)의 미야(宮)를 따서 미야미즈(宮水)라는 이름을 붙였고 이것이 지금에 전해지고 있음
- 일본에서 파는 니혼슈의 상표를 보면 가장 많이 눈에 띄는 것이

○○○마사무네(○○○正宗)임.

- 다카마사무네(鷹正宗),기쿠마사무네(菊正宗),사쿠라마사무네(桜正宗) 등 각종 이름 뒤에 마사무네(正宗)라는 단어가 들어감
- 이는 린자이 세이슈(臨濟正宗)라는 경문(經文)에서 유래된 것으로 새로 만든 청주의 작명을 고민하던 양조업자가 사찰에 갔다가 만든 것임
- * 린자이 세이슈(臨濟正宗)의 正宗을 음 그대로 읽으면 세이슈(せいしゅう)가 되고 清酒는 세이슈(せいしゅ)로 읽음
- * 清酒라는 이름 대신 비슷한 발음이 나는 正宗을 붙여 음으로 읽는 대신 혼독해서 ‘마사무네’ 라고 읽었음
- * 우리나라에서 쓰이는 정종이라는 말 역시 여기서 나온 말임