



[라이프]
결제편의+빠른배송
韓 성공신화
아이허브
니



Life

매일 아침 내 손안의 친구
메트로 창간 20년

노인일자리 만들기
정보나눔의 길을 계속하겠습니다.



친구같은 ‘생막걸리’부터 MZ저격 ‘달빛유자’까지

“40년 경험으로 막걸리 세대교체 앞장설 것”



새벽을 여는 사람들

서울장수
염성관 연구소장

서민들이 즐겨찾는 대표적인 술을 꼽으라면 막걸리를 꼽을 수 있다. 그중 가장 많이 알려진 막걸리 기업은 1962년 설립된 서울탁주제조협회일 것이다. 오랜 역사와 우수한 제품력을 토대로 오늘날까지 막걸리의 정서를 알리고 대중화를 이끌고 있다. 서울탁주제조협회의 산하 법인 서울장수주식회사에서 1996년 출시한 ‘서울장수 생막걸리’는 출시와 함께 대표 막걸리로 자리잡았고, 오랜 시간 사랑받고 있다.

서울장수 브랜드가 꾸준히 성장하기까지는 염성관 서울장수 연구소 소장의 탐과 노력이 있었다.



염성관 서울장수 연구소 소장이 서울장수 생막걸리와 달빛유자 막걸리를 소개하고 있다.



염성관 소장이 근무하고 있는 모습. /서울장수

1980년 주류 업계에 뛰어든 염성관 소장은 2008년부터 현재까지 서울장수 연구소장으로 몸담고 있다. 오랜 경력과 내공이 쌓였음에도 막걸리 업계 뿐 아니라 이종업계의 트렌드를 공부한다고, 작업 현장을 직접 확인하며 현장감을 끊임없이 익히는 것이 염 소장의 원동력이다.

염 소장의 하루는 데일리 스케줄을 확인하는 것으로 시작된다. 이어서 팀원들과 함께 연구 진행 상황 점검 및 협의 시간을 갖는다. 현재 연구 개발 중인 제품은 물론, 경쟁사의 제품에 대해서도 주질 관능 검사(여러 가지 품질을 인간의 오감에 의하여 평가하는 제품검사)와 시음을 진행한다.

서울장수 제품 관능 검사는 매주 1회 모든 제품에 걸쳐 실시하고 있으며 이미 유통된 제품도 직접 구매해 품질을 테스트한다.

서울장수는 인천공장 외에도 서울에 6개 제조장(구로, 강동, 서부, 도봉, 성동, 태릉)을 운영중이다. 간혹 제조나 기술적인 문제가 발생하면 원인 규명 및 해결책을 제시하는 부분도 연구소에서 담당한다.

서울장수 막걸리는 엄격한 품질 관리에 의한 품질 균일화 및 유통 중 발생하는 천연 CO2 덕분에 깔끔한 청량감을 경험할 수 있다는 특징이 있다. 최근에는 한국 식품연구원의 46종 전통 누룩 복원 과정에서 발견된 프리미엄 효모균 ‘보올라디’를 적용해 막걸리 특유의 감칠맛과 더욱 풍부한 탄산감을 구현했다. 장수 생막걸리 한 병(750ml)에 최소

1980년부터 주류업계에 몸 담아
2008년, 서울장수 연구소장으로
매주 1회 모든 제품 품질 테스트

편차 없는 청량감 위해 안정화 신경
위생관리 시스템 도입, 해썬 획득
막걸리 새로운 비전 제시하고파



750억 마리 이상의 보올라디 효모를 함유해 생균 형태로 섭취할 수 있다.

염 소장은 “개발 과정에서 차별화된 맛과 신선도, 청량감을 가장 중요하게 생각한다”며 “생막걸리만의 신선함과 특 쏘는 청량감에 편차가 없도록 주질 안정화를 위한 생산 설비에 아낌없이 투자하고 있다”고 밝혔다.

많은 주류 중 특히 막걸리는 유통기한이 짧고 그만큼 신선도가 중요하다.

그는 “작업 위생과 품질, 신선도는 아주 밀접한 관계가 있어 항상 깨끗한 환경에서 정해진 매뉴얼대로 제조하도록 강조한다”며 “신선도는 출하 후 유통 환경(유통 중 냉장 온도 관리)에도 크게 좌우되므로 생막걸리 본연의 맛을 그대로 전달할 수 있도록 유통 시스템도 크게 신경을 쓰고 있다”고 설명했다.

염 소장이 꼽은 가장 애정이 가는 상품은 ‘서울장수 생막걸리’다. 서울장수의 연구소장으로 일하면서 가장 오랜 기간 함께 해 온 막걸리이기에 때로는 직장 동료, 때로는 친구 같기도 하다.

2010년 서울장수는 막걸리 기업 가운데, 최대 규모인 인천 공장을 설립하면서 발효 공정의 자동화, 원료의 공기 이송 방

법 등 새로운 시스템들을 도입한 바 있다. 또 서울 제조장의 공정 개선을 추진해 쌀증자 방법, 발효 온도 및 기간 표준화, 분석을 통한 품질관리 방법 등을 마련함으로써 균일화된 품질의 막걸리를 소비자들에게 제공할 수 있도록 했다.

뿐만 아니라 전 제조장은 안전성과 위생성 보증을 위해 원재료 관리, 발효부터 소비자가 최종적으로 식품을 섭취하기 직전까지 모든 단계에서 발생할 수 있는 위해 요소를 파악하고, 체계적인 위생 관리 시스템을 도입해 해썬(HACCP)을 획득했다. 이는 염 소장이 근무하면서 얻은 가장 뿌듯한 성과다.

“서울장수뿐만 아니라 막걸리 업계 자체가 전반적으로 제품력이나 기술력 수준이 많이 향상되었고, 여전히 품질 개선을 위해 무던히 노력하고 있습니다. 이 가운데 제가 그동안 쌓아온 지식과 경험이 유의미한 역할을 할 때나 아지도 기여할 부분이 있다는 것을 느낄 때 뿌듯하죠. 앞으로는 ‘인생막걸리’ ‘달빛유자’ ‘독도막걸리’ ‘막사’ ‘숯막걸리’ 등 막걸리의 세대 교체와 새로운 비전을 제시하는 제품을 개발해 의미있는 발자취를 남기고 싶어요.”

/신원선 기자 tree6834@metroseoul.co.kr



바스타비 TV와 함께하는 메트로 뉴스



▲방탄복 입고 뉴욕주 슈퍼마켓서 무차별 총격...10명 사망 /사진 뉴시스
▲상하이 내일부터 마트 등 영업허용...봉쇄 50일만 점진적 해제

▲UAE 새 대통령에 무함마드 아부다비 왕세제 선출
▲“미얀마군 진주 마을 가옥서 불탄 시신 27구 발견”



▲우크라 “러시아, 마리우폴서도 독립 투표 준비”
▲인도 밀 수출 금지령에 G7 비판...이집트는 예외 적용 요구 /사진 뉴시스