

우리 농산물 활용 양조 기술 지원 전통주 산업 경쟁력 키운다

- 이승돈 청장, 충남 당진시 ‘찾아가는 양조장 1호’ 신평양조장 방문
- ‘호풍미’ 고구마·‘청자5호’ 콩 활용, 전통주 제조 기술 지원 확대

※ 일시 및 장소: 2026. 6. 30.(화), 15:00~16:30, 충청남도 당진시

이승돈 농촌진흥청장은 6월 30일, 충청남도 당진시에 있는 신평양조장을 방문해 지역 농산물의 양조 원료 사용 현황과 양조 기술 지원 상황 등을 살폈다.

이번 현장 방문은 우리 농산물의 양조 원료 사용을 확대하고 현장에서 겪는 기술적 어려움을 체계적으로 해결함으로써 전통주 산업 경쟁력을 강화하기 위해 마련됐다.

신평양조장(대표 김동교)은 1933년에 창업해 3대째 전통술 명맥을 이어 오고 있다. 2013년 농림축산식품부의 ‘찾아가는 양조장’* 1호로 선정된 이후 지역 명소로 자리 잡았다. 외국인 체험관광과 수출용 제품생산을 통해 케이(K)-전통주 문화를 세계에 알리고 있다.

*찾아가는 양조장: 농식품부와 한국농수산물유통공사(aT)가 전통주의 인지도를 높이고자 2013년부터 지역 우수 양조장을 선정하여 관광·체험과 연계한 복합공간으로 육성하는 사업. 2026년 현재 전국 69개소가 선정됨

특히 지역 농산물을 100% 사용하는 지역특산주 생산업체로서 농업과 상생하며 지역 경제 활성화에도 크게 기여하고 있다.

최근에는 국립식량과학원에서 개발한 고구마 ‘호풍미’** 품종으로 고구마 소주, 검정콩 ‘청자5호’***로 막걸리를 생산하는 등 우리 식량작물을 활용한 전통주 신제품 개발에도 힘쓰고 있다.

*‘호풍미’(2021): 담주황색 속색깔, 타원형, 재배안정성이 높음, 복합내병성, 가공용은 150일 이상 재배 권장, 수량 3,400kg/10a

**‘청자5호’(2017): 대립(37g/100립), 녹자엽 검정콩, 불마름병, 탈립에 강함, Sucrose 함량이 높고 경실률이 낮음, 수량 343kg/10a

이 청장은 막걸리와 약주, 고구마소주 제조 시설과 체험 시설들을 둘러보며 양조 원료 공급 및 제품생산 현황을 둘러봤다. 이어 양조장 관계자, 연구자들과 간담회를 갖고, 지역 농업과 농산업 발전 방향에 대해 의견을 나눴다.

이승돈 청장은 “전통주 산업은 우리 농산물의 주요 수요처이자 지역 경제 활성화와 케이(K)-푸드 수출을 이끌 잠재력 높은 분야”라고 강조하며 “농촌진흥청이 개발한 양조용 품종과 기술을 전통주 업체에 체계적으로 지원하고, 관련 연구개발도 늘리겠다.”라고 말했다.

이어 이 청장은 “농림축산식품부, 농수산물유통공사(aT) 등 관계 기관과 협력해 전통주 기술의 경쟁력을 높이고, 세계 시장에 진출할 수 있도록 판로 개척, 판촉을 연계한 지원책 마련에 노력하겠다.”라고 밝혔다.

붙임. 신평양조장 현장 방문 계획

담당 부서	국립식량과학원 발효가공식품과	책임자 담당자	과 장 연구사	김상범 (063-238-3601) 강희윤 (063-238-3625)

일 자: 2026. 6. 30.(화), 15:00~16:30

장 소: 신평양조장

* 양조장 특징: 농식품부 지정 찾아가는 양조장 1호

 父 김용세(식품명인 79호) 대를 이어 3대째 양조장 운영

* 주 사용 원료: 쌀^{삼광}, 고구마^{호풍미}, 김정콩^{청자5호} 등 당진 농산물로 생산

주 소: 충청남도 당진시 신평면 신평로 813

내 용: 우리 청 원료 품종 이용 양조제품 생산 현장 방문

- 역사와 가업을 이어 전통주를 생산하는 찾아가는 양조장 1호
 현장방문 및 발효식품(양조기술) 연구자 격려

세부일정

시 간	분	내 용	비 고
15:00~16:30	90	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 신평양조장 * 찾아가는 양조장 홍보 및 양조장 운영(제품생산) 현황 소개(30분) * 양조시설 투어 (30분) * 현장 간담회 (30분) 	* (현장) 발효기공식품과장