

농촌진흥청, 가루쌀 맥주 기술 확산 산업체 간담회 개최

- 29일 전북특별자치도 군산, 가루쌀 맥주 기술 확산 방안 간담회
- 가루쌀·국산 보리 이용 맥주 제조법 공유, 산업화 방안 논의

※ 일시 및 장소: 2026. 10. 29.(목) 14:00 ~ , 전북특별자치도 군산농업기술센터

농촌진흥청(청장 이승돈) 국립식량과학원은 10월 29일 군산농업기술센터에서 수제 맥주 양조업체·관계 기관과 간담회를 열고, 가루쌀·국산 보리를 이용한 쌀맥주 기술 확산 방안을 논의했다.

이번 간담회는 가루쌀 맥주의 가능성을 확인하고, 국산 원료로 만드는 수제 맥주 시장의 성장 방안을 찾기 위해 마련됐다.



수제맥주 페스티벌에서 관람객들이 '바로미 에일'을 시음하는 모습

농촌진흥청은 지난 6월, 군산 수제맥주 페스티벌에서 국산 보리 '호단'을 맥아로 만들어 제조한 맥즙과 가루쌀 당화액과 토착 효모로 '바로미 에일'이라는 시제품을 선보여 소비자들의 호평*을 얻은 바 있다.

*(소비자 만족도) 83.7% (구매 의향) 74.4% (쌀맥주 긍정 인식) 87.7% (시음자 600여 명 대상)

이러한 성과는 2024년부터 추진해 온 가루쌀 양조 특성 연구에 기반한 것이다. 연구진은 가루쌀 소비처를 늘리고 수요가 감소하는 수제 맥주 시장의 돌파구를 마련하기 위해 가루쌀의 효소별 처리 온도와 최적 반응시간 조절, 복합효소처리 등을 통해 당화 최적 조건을 설정했다.

이렇게 제조한 가루쌀 당화액을 맥즙과 혼합해 발효속도가 빠르고, 알코올 함량도 높은 '에일' 타입의 수제 맥주 제조 기술을 개발했다.

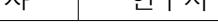
이날 간담회에서는 국립식량과학원이 개발·보급하는 가공용 보리 양조 품종 ‘호단’과 ‘광맥’ 품종의 맥아제조 기술도 소개했다.

두 품종은 재배 안정성과 가공 용도별 특성이 우수해 수제 맥주 원료로 활용도가 높다. 참석자들은 소비자 기호에 맞는 품질 개선, 생산공정 고도화, 양조업체의 협력 등을 통해 가루쌀 기반 케이(K)-맥주의 상품화(브랜드화), 실증 과제 추진 등 향후 확산 방안에 대해 의견을 나눴다.

가루쌀 기반의 쌀맥주 시장이 활성화되면 최근 편의점 등을 중심으로 확대하는 수제 맥주 수요와 맞물려 지역 경제 활성화는 물론 농업인 소득 증대 효과도 있을 것으로 전망된다.

농촌진흥청 발효가공식품과 김상범 과장은 “국산 쌀맥주의 성공적인 산업화는 원료 생산·소비뿐 아니라 양조업체의 요구사항을 연구에 반영해 소비자 기호에 맞는 제품을 생산할 때 가능하다.”라며 “시장에 적용할 수 있는 제조공정을 연구·보급해 국내 주류 시장에서 활력을 불어넣고 농업 경쟁력을 높이는 데 최선을 다하겠다.”라고 말했다.

붙임. 가루쌀 맥주 기술 확산 위한 현장 간담회(안)

담당 부서	국립식량과학원	책임자	과 장	김상범 (063-238-3601)
	발효가공식품과	담당자	연구사	강희운 (063-238-3625)
	<div><div>농촌진흥청에서 연구·개발한</div><div>농업의 모든 것</div><div>농사로</div></div> 			

□ 배경 및 필요성

- 군산맥주 페스티벌 ‘바로비어’^{가루쌀 이용 쌀맥주} 소비자 만족도 우수
 - 가루쌀 및 국산보리의 소비처 확대를 위한 시장 개척 필요
- 쌀맥주 시장 확대를 통한 수제맥주 시장의 새로운 활력소로 작용

□ 간담회 개요

- 목적 : 지역맥주 산업화 및 국산원료 활용을 위한 산업체 의견 수렴
- 일시 및 장소 : 2026. 10. 29.(목) 14시, 군산시농업기술센터 농업인회관 3층
- 참석자
 - 산업체 : 메인쿤브루잉^{이정원 대표}, 운룡양조^{장운혁 대표}, 플래티넘크래프트^{조진영 상무}, 대천부르어리^{임재림 대표}, 제천맥주^{임무경 대표}
 - 관계관 : 국립식량과학원 발효가공식품과 김상범^{과장}, 발효식품연구실원 군산시농업기술센터 먹거리정책과 박용우^{과장}, 이선우^{주무관}

□ 간담회 일정

일정	시간(분)	장소	비고
14:00 ~ 14:05	5	개회 및 참석자 소개	사회자 강희윤 박사
14:05 ~ 14:10	5	인사말씀 (식량원 김상범 과장, 군산센터 박용우 과장)	
14:10 ~ 14:25	15	가루쌀 이용 수제맥주 제조 기술	권강무 박사
14:25 ~ 14:40	15	군산농업기술센터 맥주 관련 사업	군산시센터 이선우 주무관
14:40 ~ 15:00	20	군산농업기술센터 시설 견학	
15:00 ~ 15:50	50	맥주원료 산업화 현안문제 토의 및 산업계 의견 청취, 기술수요 수렴	참석자
15:50 ~ 16:00	10	마무리 말씀 및 폐회	발효가공식품과장

□ 향후계획

- 가루쌀 맥주 실증사업 추진을 위한 필수요소 자체 분석('26. 12월)
- 기술이전 관련 필요사항 점검 및 수제맥주협회 안내(~'27. 2월)