농림축산식품부 보도자료 대체불가 대한민국

보도시점 2026. 11. 26.(목) 11:00 / 2026. 11. 27.(금) 조간 배포 2026. 11. 26.(목) 06:00

‘올해의 창작 K-Sool’, 최고의 작품은?

- 고도탁주·약주 2개 부문으로 확대하여 ‘2026년 창작 K-Sool 경진대회’ 개최
- 전통주 교육기관 교육생들의 창의적인 제조기술과 다양한 작품 선보여

국립농산물품질관리원(원장 김철, 이하 ‘농관원’)은 11월 24일 전북특별자치도 완주군에 있는 대한민국술테마박물관에서 개최한 ‘2026년 창작 K-Sool 경진대회’에서 탁주와 약주 2개 부문 총 8점의 우수 작품을 선정했다고 밝혔다.

이번 대회는 전통주 교육기관 교육생들의 창작 의욕을 높이고 창·취업 활성화를 유도하기 위해 마련되었으며, 우리 술 관련 전문가 5명이 국내산 원료를 사용하여 직접 빚은 창작 술의 색·향·맛·질감 등을 종합적으로 평가하였다.

약주 부문 최우수상은 한국식품연구원 김태완 교육생의 출품작 ‘부여 과하주’가 선정되어 농림축산식품부 장관상을 수상했다. 수상작은 국내산 유기농 쌀을 활용하여 과하주 방식*으로 발효한 약주로, 은은한 연잎 누룩 향과 단맛과 산미가 어우러진 부드럽고 깔끔한 맛에서 우수한 평가를 받았다.

* 과하주 방식: 발효가 진행 중인 술덧에 도수가 높은 증류주를 첨가하여 알코올 농도를 급격히 높임으로써 발효를 인위적으로 중단시키는 방식

탁주 부문 최우수상은 한국베버리지마스터협회 장성보 교육생의 출품작 ‘선해주’가 차지하여 농림축산식품부 장관상을 수상했다. 수상작은 국내산 쌀과 누룩을 주원료로 삼양주 방식*을 활용하여 빚은 탁주로, 은은한 누룩·과일 향과 묵직하고 부드러운 맛이 조화를 이루어 심사위원들의 높은 평가를 받았다.

* 삼양주 방식: 총 세 번에 걸쳐 나누어 빚는 전통 양조 기법으로 밑술을 먼저 만든 뒤 두 차례의 덧술을 더하는 방식

심사위원들은 교육생들의 전통주에 대한 깊은 애정을 느낄 수 있는 자리였으며 특히 약주 출품작의 경우 시제품으로 즉시 출시해도 시장 경쟁력이 충분할 것이라고 평가했다.

이 밖에도 탁주와 약주 각 부문에서 우수상1점, 장려상2점씩 총 6점의 작품이 선정되어 농관원장상을 받았다.

이번 대회에 참가한 교육기관 교육생들은 “교육과정에서 배운 전통주 제조 기술을 활용하여 직접 빚은 작품을 전문가들에게 평가받을 수 있는 뜻깊은 기회였다”라며, “앞으로도 우리 전통주의 다양한 맛과 가치를 알릴 수 있는 술을 제조하고 싶다”라고 말했다.

농관원 김철 원장은 “이번 창작 K-Sool 경진대회는 전통주 교육기관 교육생들의 창의적인 아이디어와 무한한 잠재력을 확인하였고, 우리 전통주의 새로운 가능성을 보여준 의미있는 자리였다”라며, “앞으로도 전통주 전문인력의 역량 강화와 창작 활동을 지원하여 전통주 산업 활성화에 기여할 수 있도록 노력하겠다”라고 밝혔다.

붙임 1. 2026년 창작K-Sool 경진대회 수상작
2. 행사 사진

담당 부서	국립농산물품질관리원 품질검사과	책임자	과 장	한국탁 (054-429-4111)
		담당자	사무관	이영택 (054-429-4121)

대한민국 정책브리핑

대체불가 대한민국

OPEN 출처표시 공공누리 공공저작물 자유이용허락

붙임1 2026년 창작K-Sool 경진대회 수상현황

분야	순위 (수여상)	수상자명	참석 기관명	작품명	수상작품 설명
탁주	1위 (최우수상)	장성보	한국베버리지 마스터협회	선해주	국산 쌀과 소율곡 누룩을 활용하여 밑술을 죽으로 빚는 삼양주 방식으로 은은한 누룩·과일 향과 묵직하고 부드러운 맛이 특징
	2위 (우수상)	이은효	막걸리학교	한톨주	토종벼 '싼마드라기'와 디디고누룩을 활용하여 쌀과 물을 1:1로 빚어 저온 숙성하는 방식으로 구수한 곡물 향과 요거트처럼 부드럽고 새콤달콤한 맛이 특징
	3위 (장려상)	위춘희	한국발효술 교육연구원	봄아씨	국내산 찹쌀과 자가 이화곡을 활용하여 수곡과 저온 장기 발효로 빚는 단양주 방식으로 상큼하고 달콤한 향이 특징
	3위 (장려상)	정경희	신선	신라미소	경주 '신라미소' 쌀과 찹쌀, 내부비전곡·자가 백수환동곡을 활용하여 죽 밑술과 고두밥 덧술로 빚은 뒤 지게미를 곱게 갈아 내리는 방식으로 은은한 곡물 향과 자연스러운 단맛·산미가 어우러진 묵직한 맛이 특징
약주	1위 (최우수상)	김태완	한국식품 연구원	부여 과하주	유기농 쌀과 연잎으로 감싸 직접 띄운 누룩을 활용하여 단양주에 직접 내린 증류식 소주를 더해 냉장 숙성하는 과하주 방식으로 은은한 연잎 누룩 향과 단맛·신맛이 어우러진 부드럽고 깔끔한 목넘김이 특징
	2위 (우수상)	박제우	한국전통 음식연구소	당연	국산 백옥찹쌀과 당귀, 소율곡 누룩을 활용하여 당귀와 함께 찐 고두밥으로 저온 발효·숙성하는 방식으로 은은한 당귀 향과 달콤하면서도 상큼한 맛이 특징
	3위 (장려상)	김재용	한국발효술 교육연구원	여름추수	국내산 찹쌀과 녹두누룩을 활용하여 여름과 가을에 각각 빚은 숙성주와 미숙성주를 블렌딩하는 방식으로 바나나·포도 같은 과일 향과 묵직하고 깊은 단맛이 특징
	3위 (장려상)	윤지원	신라대	부 연 향	신동진쌀, 백옥찰과 자가 누룩·이화곡·백곡을 활용하여 변온 발효 및 저온 장기 숙성(콜드브루)하는 삼양주 방식으로 상큼한 과일·꽃향과 고소한 누룩 향, 감칠맛과 산미가 조화를 이루는 묵직한 맛이 특징

붙임2 **행사 사진**

