

막걸리의 어제, 오늘 그리고 내일



한국식품연구원

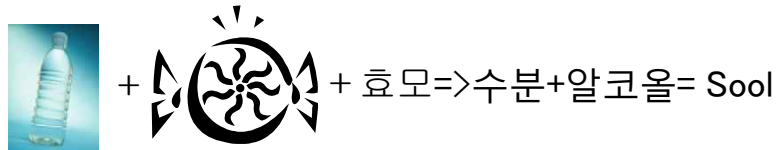
김 재 호

# 술이란

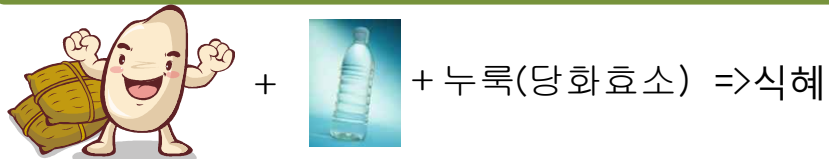
- 수분과 당분이 효모를 만나 빚어낸 자연의 산물
- 주정(희석하여 음료로 할 수 있는 에틸알코올) 또는 알코올분 1도 이상의 음료  
(주세법 제3조 제1항)



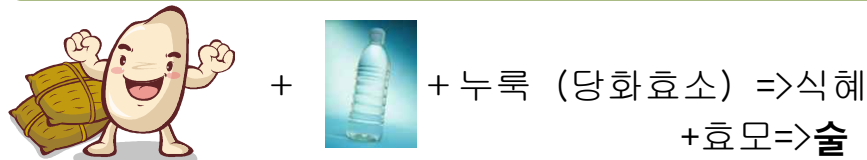
## 술의 원리



## 쌀이 당분이 될 수 있다?



## 즉



# 술의 어원은?

술의 어원은 수불

## 술의 어원

물 수(水)와 불(火)이 합쳐진 수불



&



## 왜 수불이 어원이지?

효모가 알코올을 만들때 나오는 탄산가스( $\text{CO}_2$ )가  
마치 물에서 불이 나는 듯 하다고 하여 붙여진 이름

## 술과 막걸리의 관계

탄산이 듬뿍인 막걸리의 모습은 말 그대로 수불의 모습.  
즉 술의 의미 그 자체가 막걸리의 모습



원초적인 술인 막걸리

# 한국인에 있어 '술'이란

전통적으로 예를 갖추는 때 쓰이던 중요한 음료

## 제사 및 차례를 지낼 때

신(神)이나 선조들을 기리는 제사를 지낼 때

## 손님에게 대접 할 때

중요한 손님에게 대접 할 때

## 문헌에서는 여성에게 고백할 때

주몽이 태어나게 되는 배경이 바로 술로 인한  
고백을 통해 주몽이 태어나게 됨.  
(제왕운기 기록)



세계문화유산인 종묘제례와 접대의 모습 등





---

## 막걸리 ?

- **사전적 의미**

- **찹쌀 · 멍쌀 · 보리 · 밀가루 등을 찌서 누룩과 물을 섞어 발효시킨 한국 고유의 술**
- **탁주(濁酒) · 농주(農酒) · 재주(滓酒) · 회주(灰酒)라고도 함**
- **한국에서 역사가 가장 오래된 술로, 빛깔이 뜨물처럼 희고 탁하며, 6~7도로 알코올 성분이 적은 술**

## 막걸리 (탁주) ?

- 주세법
  - 1) 녹말이 포함된 재료(발아시킨 곡류는 제외한다)와 국(麴) 및 물을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 여과하지 아니하고 혼탁하게 제성한 것
  - 2) 1)에 따른 주류의 원료에 당분을 첨가하여 발효시킨 술덧을 여과하지 아니하고 혼탁하게 제성한 것
  - 3) 1) 또는 2)에 따른 주류의 원료에 과실·채소류를 첨가하여 발효시킨 술덧을 여과하지 아니하고 혼탁하게 제성한 것
  - 4) 1)부터 3)까지의 규정에 따른 주류의 발효·제성 과정에 대통령령으로 정하는 재료를 첨가한 것

아스파탐·스테비올배당체·효소처리스테비아·삭카린나트륨·젖산·주석산·구연산·아미노산류·수크랄로스·토마틴·아세설팜칼륨·에리스리톨·자일리톨·산탄검·글리세린지방산에스테르·당분, 「식품위생법」상 허용되는 식물(물 또는 주정 등으로 추출한 액을 포함한다. 이하 “식물”이라 한다)

# 막걸리 = 전통주 ?

## 전통주

주세법 22조 3항

가. 「문화재보호법」 제24조에 따라 지정된 주류부문의 중요무형문화재 보유자 및 같은 법 제70조에 따라 지정된 주류부문의 시·도지정문화재 보유자가 제조하는 주류

민속주

나. 「식품산업진흥법」 제14조에 따라 지정된 주류부문의 식품명인이 제조하는 주류

다. 「농어업·농어촌 및 식품산업 기본법」 제3조제3호에 따른 농어업경영체 및 같은 조 제4호에 따른 생산자단체가 직접 생산하거나 주류제조장 소재지 관할 특별자치시·특별자치도 또는 시·군·구(자치구를 말한다) 및 그 인접 특별자치시 또는 시·군·구에서 생산된 농산물을 주된 원료로 하여 제조하는 주류 중 농림축산식품부장관의 제조면허 추천을 받은 주류

지역특산주

# 막걸리의 종류

생부터 살균까지, 쌀부터 보리까지 다양하게 존재

살균여부	원료	재료의 생산년도	제조방식
生막걸리 -청량감이 좋다 -유통기한이 짧다	쌀막걸리 -담백, 깔끔	햅쌀막걸리 -10월마지막 주 햅쌀막걸리 정부인증 햅쌀 막걸리	전통방식 - 한국 누룩
살균막걸리 -청량감이 부족하다 -장기보존이 용이	밀막걸리 -바디감 및 산미탁월		개량누룩
삼페인방식 -강한 탄산	보리막걸리 -보리의 구수함		입국 방식
그외에 유기농 쌀막걸리, 벌꿀막걸리, 송이막걸리, 과실막걸리, 막걸리 품평회 수상 막걸리, 동동주 등 존재			

---

# 막걸리의 영양

막걸리는 발효시켜 전체를 음용하기 때문에 그 자체가 영양식품

## 영양식품

- 단백질
  - 조단백질 1.9% 함유
  - 필수 아미노산인 lysine, tryptophan, phenylalanine, methionine 등
- 비타민 B군 (B2, 콜린 등)
  - 피로회복, 피부재생, 시력증진효과
- 유기산
  - 젖산, 주석산, 사과산, 구연산, 호박산 등
  - 피로물질 제거
- 조지방
  - 0.02% 함유

# 막걸리의 기능성

유산균은 요구르트 500배

## 식품공전 4-6 발효유

### 1) 정의

발효유류라 함은 원유 또는 유가공품을 유산균, 효모로 발효시킨 것을 말한다

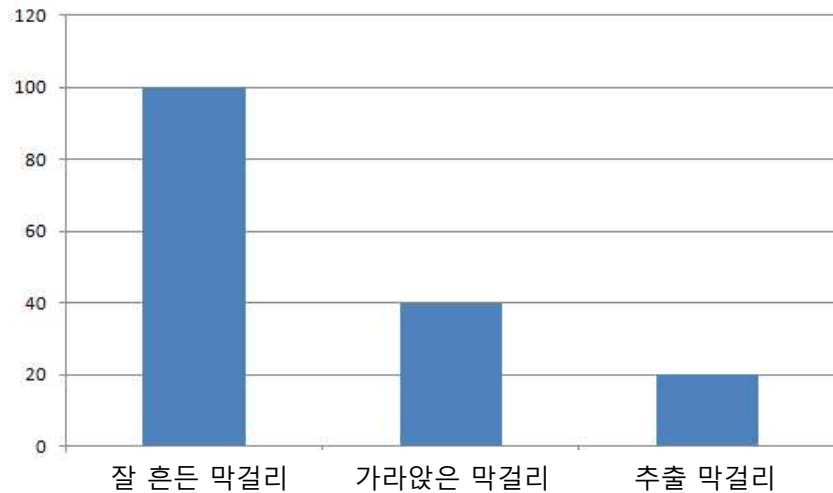
### 2) 제조·가공기준

유산균 또는 효모는 적절한 온도를 유지하여 배양 또는 발효하여야 한다

	막걸리	발효유	농후발효유
식품공전 규격 유산균수 (cfu/ml)		10 <sup>6</sup> 이상	10 <sup>7</sup> 이상
제품 내 유산균수 (cfu/ml)	5 x 10 <sup>7</sup>	10 <sup>7</sup> 이상	10 <sup>8</sup> 이상
제품용량 (ml)	700	65	150
균주	<i>L. paracasei</i> <i>L. arizonensis</i>	<i>L. casei</i>	<i>L. acidophilus</i> <i>S. thermophilus</i> <i>Bifidobacteria</i> <i>L. casei</i>

# 막걸리의 기능성

항암 물질 파네흐롤 비교 함량



막걸리는 잘 흔들어서 마셔야 영양이 듬뿍

**‘항암酒 막걸리’ 흔들어 드세요**  
**파네흐롤 첫 발견... 와인보다 25배 ↑**  
2011. 4. 14

**"막걸리에도 스쿠알렌 ... 포도주의 200배"**  
2014.09.04



# 대한민국에 1,000종류가 넘는 막걸리

**1.서울**  
모든 막걸리들의 경합장소.  
부드럽고 깔끔한 막걸리를 선호  
대표막걸리 : 서울 장수 막걸리

**2.경기**  
양조장이 제일 많은 지역  
다양한 막걸리들이 포진.  
대표 막걸리 : 배다리 막걸리

**3.인천/강화**  
다른 곳 보다는 자극이 강한  
막걸리. 강화도는 지역 특산물  
에 맞는 막걸리  
대표 막걸리 :생소성주, 강화 고향 인삼 막걸리

**4.강원도**  
고랭지 지역인 만큼, 옥수수, 감자,  
나물, 송이 등을 이용한 막걸리가 포진.  
대표막걸리 : 곤드레 막걸리, 우국생,  
송이동동주 등

**5.충청도**  
견과류,과실 등 막걸리가 많음.  
역사가 오래된 양조장도 다수 존재  
대표막걸리 :하얀연꽃 막걸리, 덕산  
막걸리, 밤 막걸리 등.

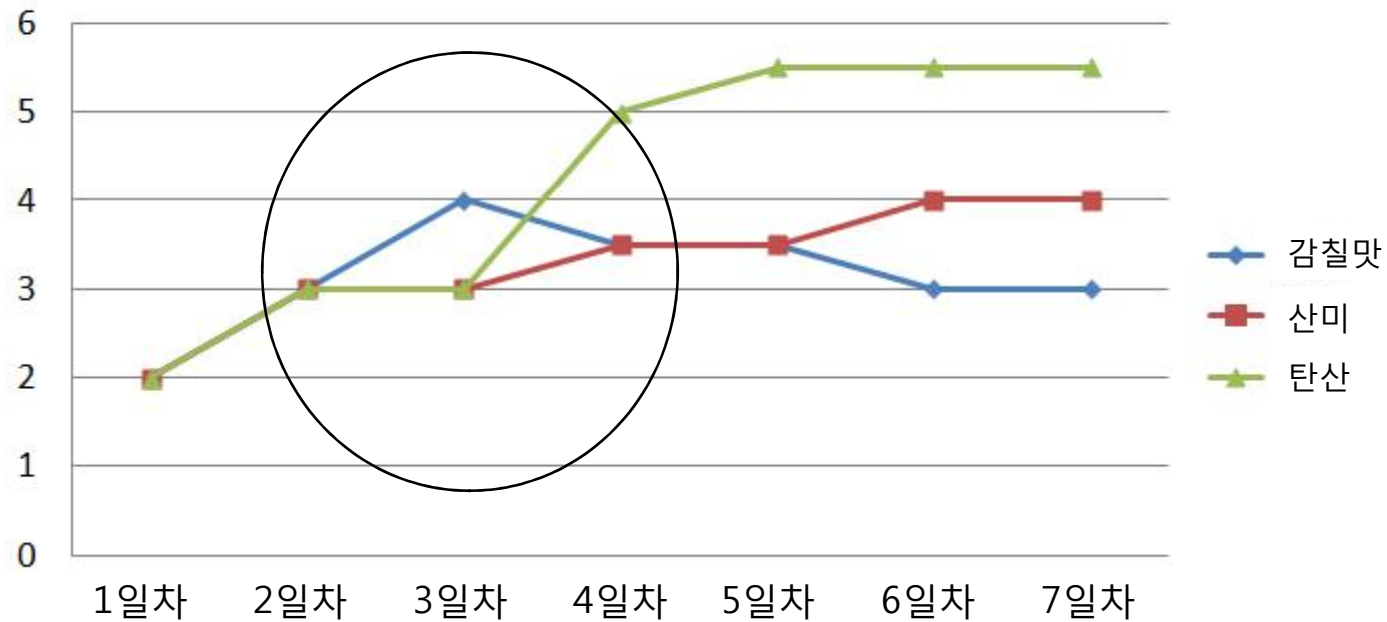
**6.전라도**  
강한 양념이 많은 만큼 밀 막걸리가 주류. 단  
유명 곡창지대인 만큼 생산되는 만큼 프리미엄  
막걸리가 대두.  
대표막걸리 : 사미인주, 천둥소리,  
무등산 쌀막걸리, 허브잎술, 울금막걸리 등

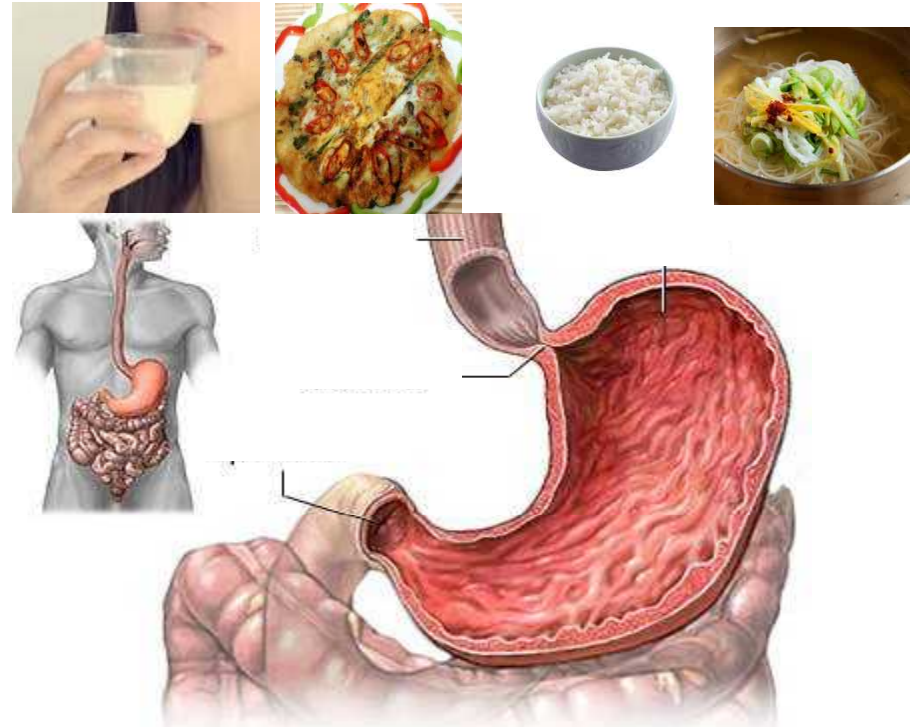
**7.경상도**  
수도권 다음으로 산업이 발달한 지역인 경상도는  
강건한 신맛과 윤곽이 뚜렷한 막걸리들이 많음.  
대표 막걸리 : 부산생탁, 금정산 막걸리, 태화루,  
구암 대추 막걸리, 복순도가 막걸리

# 막걸리가 제일 맛있을 때는

유통 중 달라지는 생막걸리의 맛, 출하 후 2-3일째를 추천

생막걸리 맛의 변화





pH	1~2
온도	36.5도
산소	X (혐기적 조건)
효모	O (생막걸리)
당	O (침 속의 당화효소)

---

막걸리의 어제

막걸리의 오늘

막걸리의 내일





## 삼국시대 이전

» 삼국시대 이전에는 막걸리 및 우리술에 대한 기록이 없어. 주종에 대한 언급없음  
우리나라 최초로 언급된 술 이야기 배경은 주몽의 탄생설화. 그것을 기록한 제왕운기

### 해모수를 만난 유화부인



### 고백으로 해모수와 이어진 유화부인

### 고구려 건국자인 주몽을 낳는 계기로



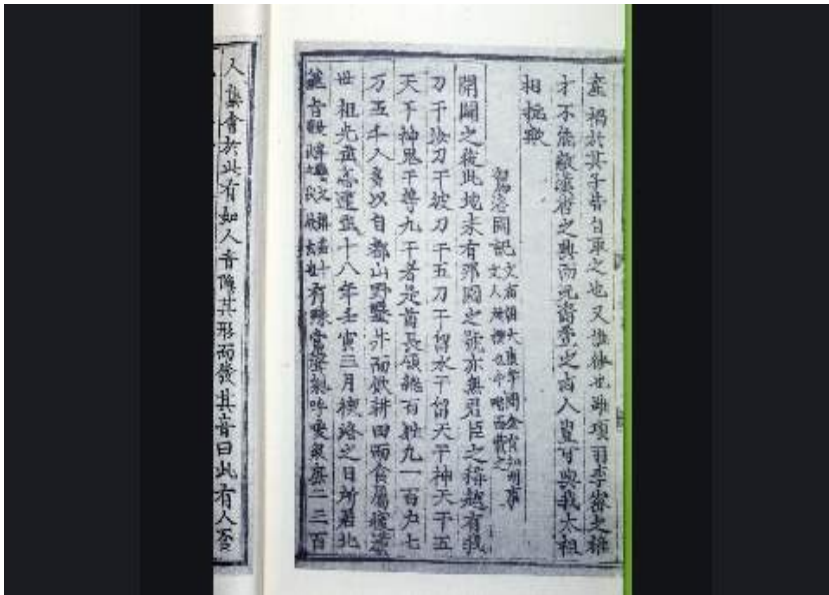
<1287년(충렬왕 13)에 이승휴(李承休)가 쓴 역사시(歷史詩). [帝王韻紀. 발해와 단군을 우리역사로 편입시킨 기록이다]

## 삼국시대

» 가야의 수로왕에게 바쳐진 막걸리  
<가락국기(駕洛國記)>에 가야의 수로왕(首露王)에게 제사를 지내기 위해 요례(醪醴)를 빚었다

요례(醪醴)를 빚어 수로왕에게

요례란 것은 탁주를 의미  
일본어로는 모래미라고 알려진 모로미



<가야에 대한 최초 문헌. 수로왕은 금관가야의 초대 왕이기도 하며 김유신의 선조이다. 오른쪽은 수로왕릉>

## 삼국시대

» 중국의 삼국지위서동이전에 고구려가 장양(藏釐 술 빚기, 장 담그기 등 발효음식)을 잘한다.  
일본 고사기에 일본 응신천황(應神天皇) 때 백제의 인번(仁番)이 누룩 전파

### 고구려 술빚기



### 일본서기에 등장하는 인번을 모신 신사





## 고려시대

» 우리나라 전통주 탁주, 청주, 소주가 완성된 시기. 구체적인 술 이름 등장.  
동국이상국집의 백주, 도은집의 탁주, 동문선의 박주, 그리고 이화주

### 백주/이화주가 언급된 동국이상국집



<고려시대 민중의 사회성을 잘 알린 시집 >

### 동문선에 등장한 박주



<조선시대 편찬한 시집.최충헌 등 찬양>

## 고려시대

» 송나라 사설 서경이 쓴 책인 견문록인 고려도경. 술 및 단술을 공급하는 사온서에 대한 언급있음. 사온서는 후에 양온서라는 이름으로 바뀌고, 조선시대 다시 사온서로

고려도경에서  
청주와 법주가 언급. 탁주는 서민의 술로

고려도경에 나온 사온서



<그림이 그려져 있어 도경이라 불림>



<공민왕때 양온서란 이름으로 변경.>

## 조선시대

» 가양주 문화가 가장 많이 발전한 시대. 다양해 지고, 고급화 되고  
술 빚는 방법이 백과사전 식으로 등장한 주방문, 음식디미방 등이 등장

과하주, 백하주, 삼해주, 벽향주, 합주, 닥주[楮酒], 절주, 자주, 소주(점주, 연엽주, 감주, 급청주, 송령주, 급시주, 무국주, 이화주, 보리주, 보리소주, 일일주, 소주별방, 일해주, 하향주, 청명주

주방문 : 작자와 연대미상의 조리서

78개 항목 중 술이 28조. 술빚기가 중요하여  
주방문이란 이름으로 예상

정음은 맛되 장한 북하  
반공함글여 본느라 지워민  
연글라  
중방거  
청미글되 예글은되 타  
글의글본글라  
우글겨  
정음은 맛되 장한 북하  
반공함글여 본느라 지워민  
연글라  
중방거  
청미글되 예글은되 타  
글의글본글라  
우글겨

<한글로 쓰여진 주방문.>

음식디미방 : 조선중기 안동장씨부인

132조목 중에 술에 관한 것이 51조목에 달해  
술빚기가 상류층 여성에게는 중요한 항목



## 조선시대

### » 우리술을 처음으로 분류한 임원경제지가 등장. 170개의 주종을 11개로 분류

막걸리 등의 탁주는 양료류(醴醪類)로 분리, 여기에 속한 술로 이화주(梨花酒), 집성향(集聖香), 추모주(秋麴酒), 백료주(白醪酒), 분국백료주(粉麴白醪酒)

임원경제지 - 농촌경제정책서  
170종의 주종을 11개로 분류



<나주배 박물관에 있는 임원경제지.>

임원경제지 등을 배경으로 만든 최초의 컬러 조리서. 분국백료주 등 막걸리 이야기도 많다



<1924년 조선무쌍신식요리제법.>



## 일제강점기

### » 우리술의 침몰기

- 1905년      일본에 의해 을사조약이 강제로 체결
- 1907년 7월    조선총독부에 의해 '주세령(酒稅令)' 공포.
- 8월    '주세령 세칙(시행규칙)'의 공포
- 9월    주세령을 근거로 한 강제집행이 시작
- 1916년      모든 주류를 약주, 탁주, 소주로 획일화 · 규격화
- 순곡청주류, 가향주류, 약용약주류를 약주류
  - 일본술을 청주류로 분류
  - 우리술에서 청주라는 명칭이 사라짐



<조선 총독부영의 주세령 전단>



<밀조방지 선전 전단>

## 근대

### » 주류 행정의 변천

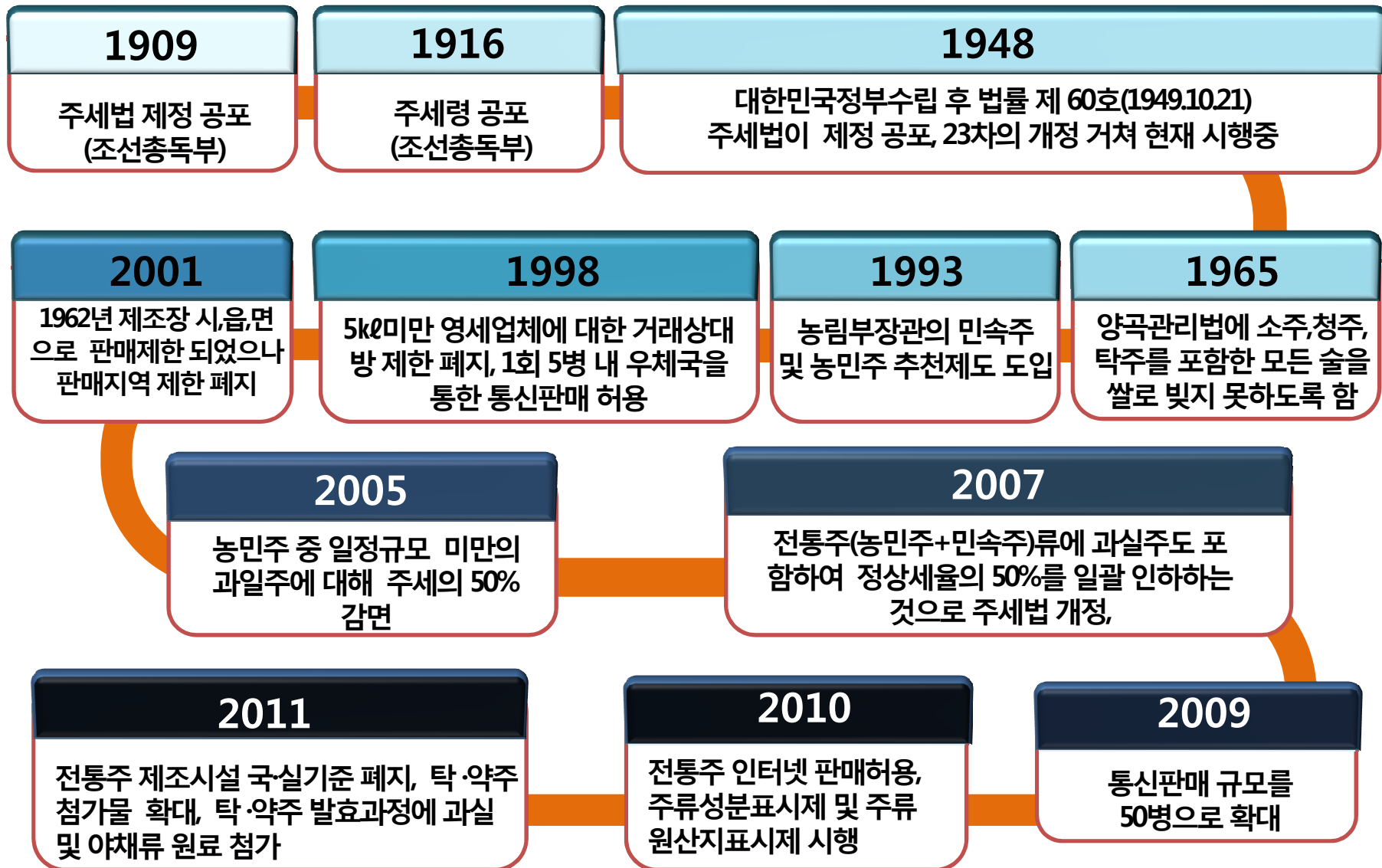
1949년	주세법 제정	
~ 1960년대	특별한 자격요건이나 기준 없이 주류 제조 및 판매 면허	영세 제조업체 난립, 과당경쟁에 의한 유통 구조 문란
1965년	양곡관리법	밀주단속, 강제집행
1966년 3월	국세청 발족	주류제조, 판매면허제도 시행
7월	개량면허준칙	생산시설 규제
8월	판매면허사무처리지침	판매업 규제를 제도화
9월	주세법 개정 -주류곡자 및 공국제조면허사무준칙	면허의 조절 및 남발방지, 면허의 이권화, 면허권자의 재량권을 규제
1973년	주류 제조장 통폐합, 신규 제조면허 금지	
1976년	주류 도매장 통합, 신규 도매면허 금지	
1980년 3월	주세처리사무규정	주류관리규정, 주정관리규정, 주류 및 발효제면허관리규정, 주류유통에 관한 규정, 주류업 단체 허가 규정 등 9개 훈령을 통폐합 및 단일화
1982년 2월	주세기본통칙 제정·시행	각종 예규를 정리

## 근대

### » 주류 행정의 변천

1984년 7월	맥주 수입 개방
1990년 ~ 1994년	위스키, 포도주 등 대부분의 주류 단계적 수입 개방
1990년	주류 도매면허 개방
1991년	제조면허 단계적 개방
1992년	자도 소주 판매제 폐지
1993년	약주 공급지역 폐지. 소주용 주정 배정제 폐지
1995년	살균탁주의 공급구역제한제도 및 기준제조수량 폐지
1995년 12월	자가양조 허용, 가양주가 밀주라는 명예를 벗게됨
1998년	주류 제조시설기준 완화, 판매업 면허 통합
1999년	주조사 의무 고용 제도 폐지
2001년	소규모 맥주제조면허제도 신설
2002년	주류의 알코올 도수 폐지, 민속주 및 농민주에 대한 시설기준 완화
2004년	특정주류판매업자의 청주 판매 허용
2009년 8월	우리술산업 경쟁력 강화 방안 발표
2010년 2월	전통주 등 산업진흥에 관한 법률 제정 (2010년 8월 시행)
2010년 6월	주류 안전 관리 업무 식약청 이관
2015년 7월	주류제조업체의 식품위생법상의 시설기준 의무 적용





기쁜 내일

ChosunBiz

## 식당서 직접 담근 '하우스 막걸리' 이르면 내년 맛본다

입력 : 2015.07.11 03:03

소규모 탁·약주 제조 면허 도입... 시설기준 대폭 완화



이르면 내년부터 음식점에서 직접 담근 특색 있는 막걸리와 약주를 즐길 수 있게 될 전망이다. 현재는 5kL(킬로리터) 이상 용량의 발효·저장 시설을 갖춘 음식점만 막걸리·약주를 담가 팔 수 있는데, 이 시설 기준을 대폭 완화하기로 했다. 2002년부터 소규모 제조 면허가 도입돼 맛이 다변화된 '하우스 맥주'처럼 '하우스 막걸리'의 시대가 열리는 것이다.

농림축산식품부는 10일 이런 내용을 포함한 '6차 산업화 추진을 위한 규제개혁 과제' 5가지를 올해 내로 추진할 계획이라고 밝혔다. 농식품부는 기획재정부·국세청과 협의를 거쳐 주세법 시행령에 '소규모 탁·약주 제조 면허'를 도입할 계획이다. 막걸리 제조 시설 기준을 대폭 완화해 음식점들이 막걸리를 제조·판매해 수익을 거둘 수 있도록 지원할 방침이다.

## 제조면허

### ○ 주류 제조 면허

(단위 : 개)

	합계	탁주	약주	청주	맥주	과실주	증류식 소주	희석식 소주	위스키	브랜디	일반 증류주	리큐르	기타 주류	주정	술덧
2007	1,425	778	180	6	99	131	27	17	8	5	42	89	31	11	1
2008	1,468	780	190	6	94	142	29	17	8	5	52	89	44	11	1
2009	1,505	768	184	6	83	167	35	17	10	5	55	89	74	11	1
2010	1,648	847	220	7	73	204	43	17	12	8	70	95	41	10	1
2011	1,726	868	230	6	69	230	48	19	13	8	78	99	47	10	1
2012	1,803	873	273	6	69	242	51	18	12	8	83	98	59	10	1
2013	1,860	894	283	7	61	250	54	18	11	9	92	99	74	10	1

## 제조면허

### ○ 민속주

(단위 : 개)

	합계	탁주	약주	과실주	증류식소주	일반증류주	리큐르	기타주류
2007	54	4	25	-	9	6	7	3
2008	56	4	24	2	8	7	7	4
2009	46	2	21	1	7	6	6	3
2010	57	6	22	2	8	9	7	3
2011	60	9	23	2	8	8	6	4
2012	74	10	29	1	12	8	9	5
2013	48	4	21	-	7	7	7	2

### ○ 지역특산주

(단위 : 개)

	합계	탁주	약주	청주	과실주	증류식소주	브랜드	일반증류주	리큐르	기타주류
2007	241	7	26	1	109	4	1	18	57	18
2008	275	12	33	1	117	5	-	26	59	22
2009	318	20	43	1	134	11	2	30	57	20
2010	412	38	55	2	174	15	2	40	61	25
2011	480	57	62	1	202	19	2	48	64	25
2012	554	75	97	1	215	19	2	54	62	29
2013	654	103	124	2	224	26	2	62	62	43

## 주류출고

○ 주류 전체

(단위 : kl)

	합계	탁주	약주	청주	맥주	과실주	증류식 소주	희석식 소주	위스키	브랜디	일반 증류주	리큐르	기타 주류	주정
2007	3,482,278	172,342	33,288	19,164	1,947,984	28,872	573	961,585	10,985	2	7,214	1,089	2,179	297,001
2008	3,593,497	176,398	27,374	17,860	2,016,409	27,091	559	1,003,568	7,303	10	7,191	759	1,876	307,099
2009	3,522,600	260,694	22,116	18,517	1,961,568	22,633	600	929,420	4,351	50	6,998	562	1,985	293,106
2010	3,610,113	412,269	18,841	18,394	1,909,923	21,519	717	930,605	3,417	66	3,708	426	2,090	288,139
2011	3,696,289	458,198	18,975	19,301	1,963,170	19,866	609	923,024	1,954	75	3,925	306	2,396	284,490
2012	3,783,735	448,046	16,544	18,969	2,031,271	16,350	585	950,884	1,196	73	3,999	297	2,643	292,878
2013	3,737,626	426,216	14,538	18,998	2,062,054	17,881	658	905,903	940	75	4,787	278	2,594	282,704

## 주류출고

○ 민속주

(단위 : kl, 백만원)

	합계		탁주		약주		청주		과실주		증류식소주		일반증류주		리큐르		기타주류	
	출 고 량	출 고 액	출 고 량	출 고 액	출 고 량	출 고 액	출 고 량	출 고 액	출 고 량	출 고 액	출 고 량	출 고 액	출 고 량	출 고 액	출 고 량	출 고 액	출 고 량	출 고 액
2007	967	**	268	**	467	**	-	-	-	-	164	**	4	**	60	**	4	**
2008	1,019	**	220	**	511	**	-	-	-	-	195	**	11	**	78	**	4	**
2009	920	**	326	**	284	**	-	-	-	-	197	**	11	**	67	**	3 5	**
2010	1,736	8,544	940	1,254	508	3,614	-	-	7	39	200	2,706	5	84	63	685	1 2	162
2011	2,119	8,884	1,375	1,872	478	3,590	-	-	-	-	198	2,617	7	127	57	635	4	43
2012	2,289	9,020	1,584	2,124	448	3,463	-	-	-	-	198	2,603	5	105	50	681	4	44
2013	2,429	9,773	1,680	2,219	468	3,789	-	-	1	9	225	3,143	2	45	49	526	4	42

## 주류출고

○ 지역특산주

(단위 : kl, 백만원)

	합계		탁주		약주		청주		과실주		증류식소주		일반증류주		리큐르		기타주류	
	출 고 량	출 고 액	출 고 량	출 고 액	출 고 량	출 고 액	출 고 량	출 고 액	출 고 량	출 고 액	출 고 량	출 고 액	출 고 량	출 고 액	출 고 량	출 고 액	출 고 량	출 고 액
2007	10,344	**	246	**	199	**	-	**	9,290	**	131	**	12	**	192	**	274	**
2008	8,112	**	81	**	192	**	1	**	7,171	**	141	**	13	**	306	**	207	**
2009	5,459	**	336	**	317	**	1	**	4,285	**	165	**	38	**	230	**	87	**
2010	7,168	34,782	2,552	2,370	459	1,481	1	6	3,588	25,517	261	2,490	53	792	203	1,687	51	439
2011	7,406	32,617	3,246	3,626	595	1,604	-	4	3,112	22,950	191	2,021	54	660	170	1,443	38	309
2012	8,862	34,389	4,861	5,724	679	1,808	-	3	2,887	22,395	192	2,015	57	644	141	1,372	45	428
2013	10,930	38,803	4,687	6,613	730	2,213	-	1	3,009	23,647	207	2,241	72	761	172	1,712	127	531



1

## 소비가 감소되는 막걸리

2011년 막걸리 수출 5,300만불, 2013년 1,300만불

- 일시적인 막걸리 붐은 불었으나, 이어지지 못한 소비.



박영석 기자 / 20130517  
@yonhap\_graphics(트위터)

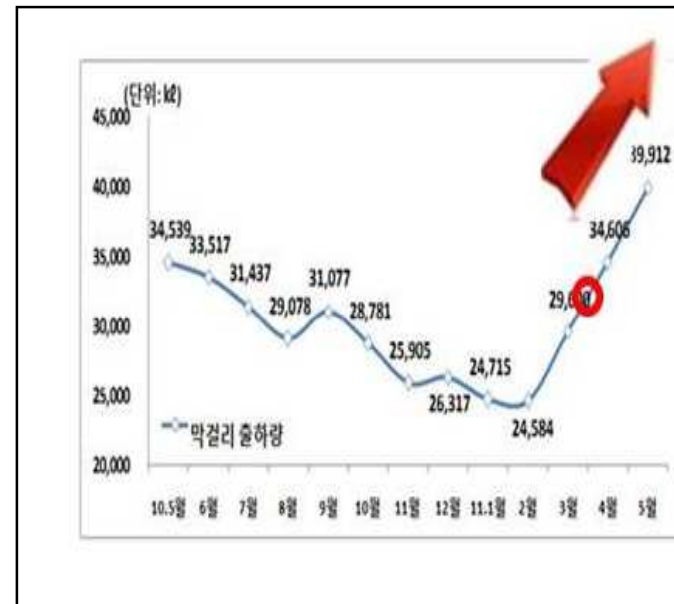
YONHAP NEWS



‘항암酒 막걸리’ 흔들어 드세요

파네졸 첫 발견... 와인보다 25배 ↑

2011. 4. 14



---

## 막걸리 수출 저하



---

## 日 관계 악화 이후 막걸리 74% 수출 감소 *2015/06/17*

### 日 바이어 절반 "한일 관계 악화로 거래 감소" 응답자 64% "관계 개선 시 한국과 거래 확대"

(서울=연합뉴스) 이봉준 기자 = 일본 바이어들의 절반 가량은 한일 관계 악화로 양국 간 교역이 줄어들고 있다고 생각하는 것으로 나타났다.

또 10명 중 6명 이상은 한일 관계가 개선되면 한국과 거래를 다시 확대하겠다고 밝혔다.

17일 한국무역협회 도쿄지부가 한일 국교정상화 50주년에 앞서 일본 바이어 266명을 상대로 조사한 결과 '한일 관계 악화로 한국과 거래가 감소하고 있다'는 응답이 46.7%에 달했다.

줄어드는 정도에 대한 응답은 '다소 감소'가 30.67%, '대폭 감소'가 16.1%에 달했다.

반면 '(관계 악화에 따른) 영향이 없다'는 응답도 전체의 42.7%에 달해 양국 관계 악화를 크게 의식하지 않는 비율도 상당함을 보였다.

한일 관계 개선 시 '한국과 거래 확대 계획' 여부를 묻는 질문에는 '있다'는 응답이 64.4%에 달해 향후 대일 비즈니스 개선 가능성에 대한 기대감을 높였다.

## 잘 나가던 막걸리 수출 내리막길 ‘어쩌나’

### 막걸리, 5월 수출액 전년보다 25.6% ↓ ...1000만 달러 턱걸이

아주경제 배균득 기자 = 우리나라 농수산 식품 수출의 대표적 효자 품목인 막걸리 부진에 빠졌다. 불과 3년 전 만해도 전성기를 달렸다는 점에서 부진은 아쉬움이 크다.

특히 일본 **엔화 약세**는 막걸리 수출에 적잖은 타격을 줬다. 가장 큰 문제는 주 수출 국가인 일본에서 **막걸리의 인지도가 줄어들고 있다**는 것이다. 이에 따라 정부와 업계가 수출 다변화를 꾀해야 한다는 지적이 설득력이 높아지고 있다.

10일 농림축산식품부에 따르면 지난 5월 막걸리 수출액은 1000만 달러로 전년동월(1300만 달러)보다 25.6% 줄었다. 수출 물량 역시 1100만톤으로 20.7% 급감했다. 엔저 영향도 있지만 일본 수출이 시들해지면서 수출 부진 장기화가 불가피해졌다.

막걸리 부진은 업계에서 위기로 받아들일 정도로 심각한 수준이다. 올해 들어 반등의 기회조차 잡지 못하고 있다. 5월 수출 금액이 1000만 달러로 턱걸이 하고 있지만 조만간 1000만 달러 붕괴가 이뤄질 가능성이 커졌다.

업계에서는 **엔화 약세가 큰 요인**이라는 분석이다. 일본 내에서 대표적인 한국산 술로 인식됐던 막걸리 대일 수출액은 2011년 4841만8000달러에서 지난해 914만8000달러로 81%나 줄었다.

업계 관계자는 “과거 일본에서는 막걸리를 ‘프리미엄급 한국 소주’라는 점을 마케팅 포인트로 삼았지만 지금은 전혀 사용하지 않는다”며 “**한국 브랜드를 알리면 알릴수록 돈은 돈대로 쓰고 광고효과는 오히려 마이너스가 되는 상황**”이라고 말했다.

---

## 日 관계 악화 이후 막걸리 74% 수출 감소 *2015/06/17*

日 바이어 절반 "한일 관계 악화로 거래 감소"  
응답자 64% "관계 개선 시 한국과 거래 확대"

(서울=연합뉴스) 이봉준 기자

일본에서는 최근 제품의 '질'이 아닌 '국가'를 기준으로 한국 제품을 기피하는 소비자들이 늘면서 온라인에서 한국 제품을 사용하는 일본인에 대한 비판 글이 크게 증가하고 있으며 한국 제품으로 쉽게 인식 가능한 제품은 판매가 급감하는 추세라고 무역협회는 전했다.

김은영 무역협회 도쿄지부장은 "한일 국교정상화 50주년인 올해가 양국 관계 개선을 위한 절호의 기회"라며 "한국 기업의 일본 내 비즈니스 확대와 거시적인 경제 교류 활성화를 위한 양국 정부의 전향적 노력이 요구된다"고 강조했다.

---

## 막걸리, 트렌드 반영 못해 수출도 급감 [2015-07-15]

【세종=뉴시스】이상택 기자 = 막걸리 등 한때 인기리에 수출됐던 우리의 전통먹거리가 현지 트렌드를 반영하지 못하면서 최근 들어 기세가 크게 꺾인 것으로 나타났다.

막걸리는 주력시장인 일본 소비자의 유행에 대응치 못하면서 예전만 못한 인기를 구가하고 있다.

올 상반기 대일본 막걸리 수출액은 670만달러로 전년동기 810만달러보다 17.1%가 줄었다. 막걸리를 선호하는 여성소비자들이 향을 첨가한 제품 다양한 취향을 원하고 있지만 전통의 막걸리만을 고집해 시류에 뒤떨어진게 주 이유다.

강혜영 농식품부 수출진흥과장은 "막걸리를 선호하는 일본소비자의 트렌드를 한국산 제품들이 못 쫓아가고 있다"며 "앞으로는 이런 쪽에 비중을 두고 마케팅을 전개하겠다"고 말했다.



1

## 소비가 감소되는 막걸리

2011년 막걸리 수출 5,300만불, 2013년 1,300만불

- 일시적인 막걸리 붐은 불었으나, 이어지지 못한 소비.

2

## 위기 속의 지역 양조장

대기업과의 자본의 경쟁에서 쉽지 않은 지역 양조장

- 차별화된 막걸리와 우리 술을 찾는 문화를 살리기도 전에 허덕이는 지역 양조장

3

## 문화의 붐은 오지 않았다

막걸리의 붐은 불었지만, 그 문화의 붐은 일어나지 않았다

- 영양학적인 막걸리의 부분만 강조. 저가상품에 따른 출형 경쟁. 대기업 진출에 따른 지역 양조장 경영 악화

4

## 우리술 문화의 중심에 있는 양조장

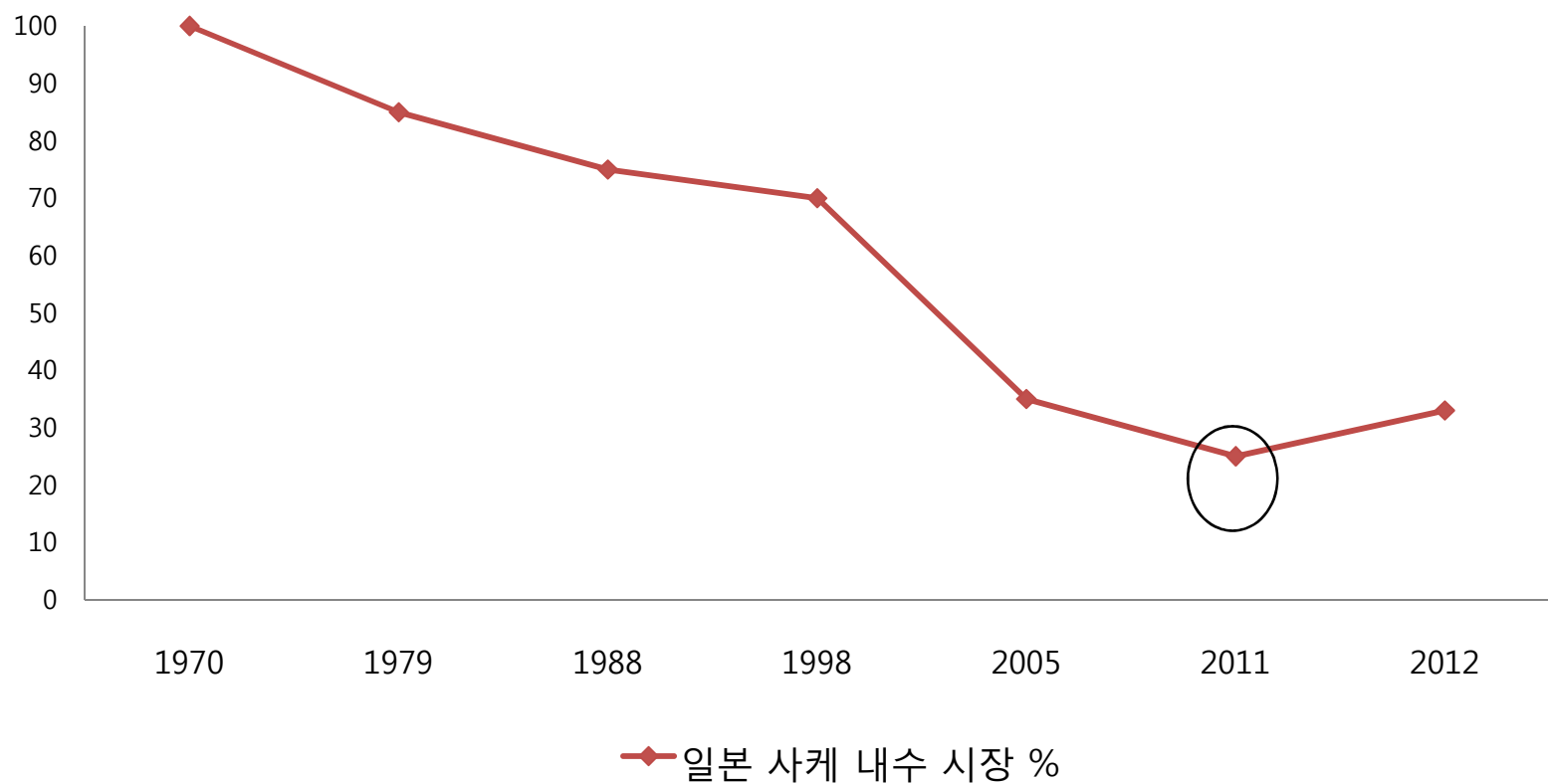
100년의 역사를 가진 대한민국 지역 양조장

- 한 지역을 대표하고, 한 지역의 농산물로 빛나는 대한민국의 대표 지역 문화

---

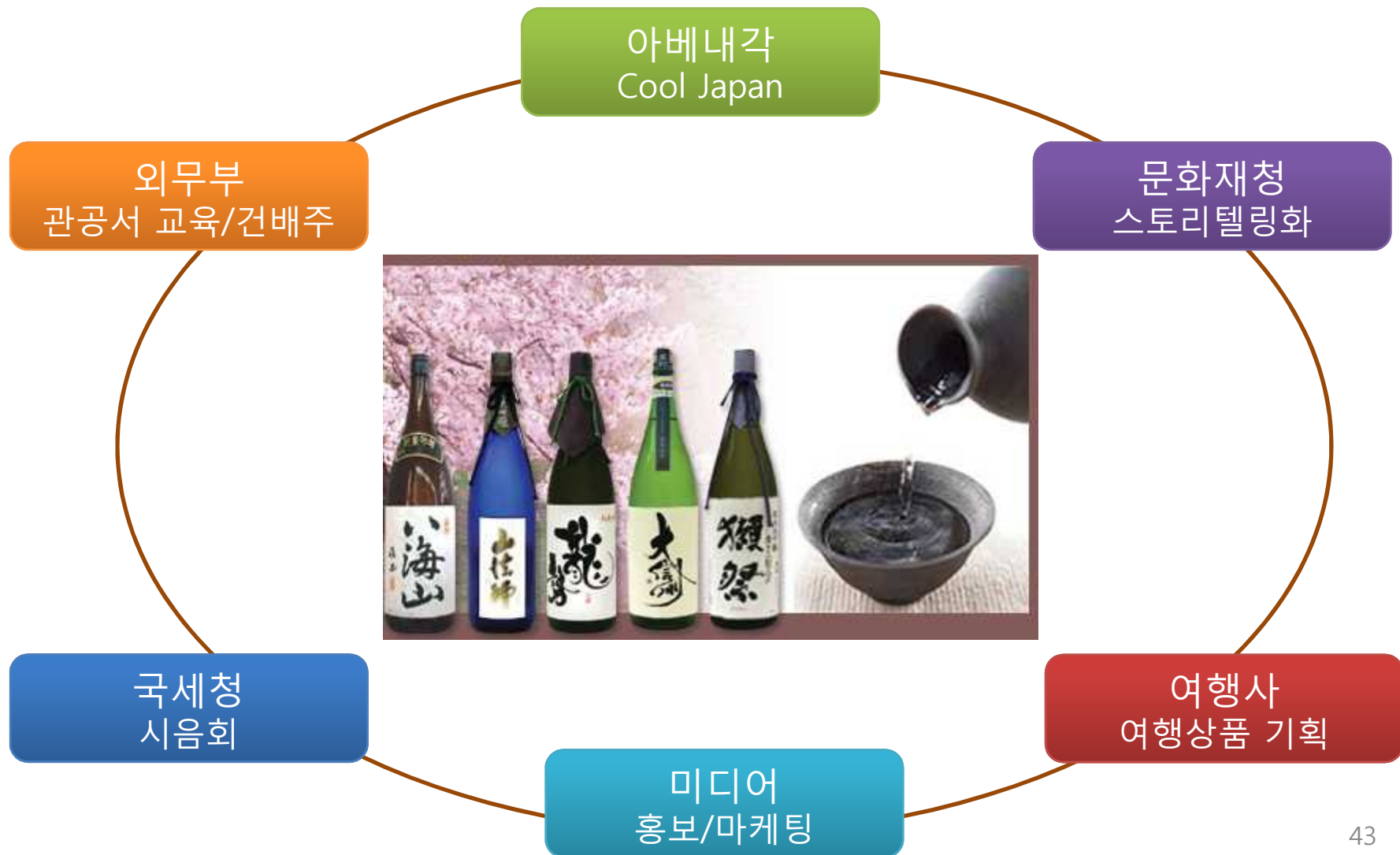
# **일본의 국주 프로젝트**

## 사케 내수시장 추이



## 해외사례

» 사케를 國酒로 지정-Cool Japan 2010년



## 해외사례

- » 정부주도의 사케 시장 활성화- 사케 양조장 투어리즘  
사케, 일본 소주, 일본 맥주, 일본 와인 -일본 국토부& 관광청



## 해외사례

### » 정부주도의 사케 시장 활성화- 외교부의 외교관 교육



## 해외사례

### » 정부주도의 사케 시장 활성화-국세청 주관 외교관 시음회





## 해외사례

### » 정부주도의 사케 시장 활성화 -대사관 시음회



## 해외사례

### » 사단법인 미스사케



## 해외사례

### » 사케 사무라이 - IWSC 등 국제 주류품평회 사케부문

酒サムライ公式ウェブサイト



## 해외사례

### » 프랑스 및 일본 국회의원 사케 친구 모임 발족



### » 방문해서 즐거운 사케 양조장 전국 랭킹 - 일본경제신문

## 日本経済新聞

### 何でもランキング

#### 訪ねて楽しい日本酒の蔵元 全国ランキング

2018/1/27 6:30

(1/2ページ)

小 中 大

印刷

リプリント

Twitter

f

共有

寒い冬場は日本酒の仕込みが盛んで、お酒がおいしい季節だ。全国には1500を超える蔵元があり、見学ができるところも多い。出来たてのお酒を試飲できるほか、レストランや資料館などを備える蔵元もある。訪ねて楽しい日本酒の蔵元を専門家に選んでもらった。



仕込みの風景も見学できる〈末廣酒造〉

#### 1位 末廣酒造(福島県会津若松市) 590ポイント

■仕込みの様子、間近で見ると 酒どころ会津の伝統蔵。築100年以上にもなる木造の蔵は、お酒の香りとともに創業時の面影を漂わせる。蔵見学では仕込みの時期に朝早く訪れれば、蒸した米やこうじが入ったタンクを棒でかき交ぜる「かいいれ」作業を間近で見られることもある。毎年、予約制でオリジナルの日本酒製造も受け付けている。冬場に蔵に訪れ、酒造りを指揮する杜氏(とうじ)の指導の元、仕込みに挑戦できる。「併設のカフェでは、仕込み水で入れたコーヒーや大吟醸を使ったシフォンケーキを味わえる」(葉石かおりさん)



画像の拡大

## 해외사례

» 닛케이 추천 양조장 -스에히로 양조장

-발효모습 그대로 다 볼 수 있다.

-병설 카페에서 양조용수로 넣은 커피 및 사케를 넣은 케이크 등 판매





## 해외사례

» 닛케이 추천 양조장 -이시가와 양조장

-이탈리아 요리와 같이 즐기는 양조장 -피자에 맞는 사케를 추천





## 해외사례

» 닛케이 추천 양조장 -이찌노쿠라 양조장

-이찌노쿠라-가족단위로 오는 경우 어린이들에게 퀴즈 이벤트 등 진행



## 해외사례

» 닛케이 추천 양조장 -고베후쿠쥬

-고베후쿠쥬-정원, 식사, 시음. 판매의 모든 것



## 해외사례

» 닛케이 추천 양조장 -고베후쿠쥬

-고베후쿠쥬-정원, 식사, 시음. 판매의 모든 것





## 해외사례

» 지방에는 사케양조장 탐방 클러스터

-가고시마현, 아예 현 홈페이지메인에는 양조장 투어 홍보 내용이



トップページ > 蔵元探訪



◎ 匠の技に酔う ◎ 焼酎の作り手たち ◎ 観光焼酎蔵 ◎ 見学できる焼酎蔵

<http://www.kagoshima-kankou.com/kuramoto/4.html>

## 해외사례

### » 사케 양조장 투어리즘

-양조장을 다니며, 술장인과 만나며, 지역 전통주를 마신다. 그리고 그 술이 태어난 땅을 느끼며 향토요리와 전통문화를 즐기는 일



酒蔵ツーリズムとは、酒蔵を巡り、蔵人と触れ合い、地酒を味わう。  
そして、そのお酒が育まれた土地を散策しながら郷土料理や伝統文化を楽しむことです。

ツアーを探す

時期から探す    年     月    

年・月をそれぞれ選択して、検索ボタンを押してください。

酒蔵を探す

フリーワードで探す    ☒ 蔵元名    ☐ 銘柄       

原料から探す       

<http://www.japansake.or.jp/tourism/contents/?mode=shochu>

## 해외사례

### » 건배주가 된 사케 -사케건배조례

#### -교토시 최초로 건배조례 지정



## 해외사례

### » 전국으로 확산되는 건배조례

#### -니가타 등 전국으로 확산되는 사케 조례 – 아사히 신문 – 현재 13곳

朝日新聞 DIGITAL

トップニュース スポーツ カルチャー 特集・連載 オピニオン

新着 社会 政治 経済・マネー 国際 テック&サイエンス 教育 環境・エネルギー 医療・健康 地域

トピックス デング熱 エボラ出血熱 STAP細胞 広島土砂災害 津波の教訓 ガザ情勢

ツイート 47 推薦 85 +1 4 B! 1

朝日新聞デジタル > 記事

政治 地方政治 新潟

### 新潟)日本酒で乾杯！長岡で推進条例制定 新潟県で初

伊丹和弘 2014年7月1日 03時00分

印刷 メール



長岡市 議会は30日、日本酒 で乾杯を推進する条例案を全会一致で可決した。県内で「乾杯条例」を制定したのは 長岡市 が初めて。

古川原直人市議は本会議で、条例案提案の際、成人1人あたりの清酒消費量は県は日本一にもかわらず、10年前に比べ33%も減

<http://www.asahi.com/articles/ASG6Z40W8G6ZUOHB00C.html>



## 해외사례

### » 사케건배추진회의 - 토야마 대회

#### -규모가 커지는 사케건배

～地酒は地方の文化  
越中万葉の郷から～

日本酒で乾杯  
推進会議  
富山大会

とき 2013年 10月5日(土) 午後2時～

ところ

- ◆第1部・第2部 富山県高岡文化ホール
- ◆第3部 高岡古城公園本丸広場

第1部／富山県高岡文化ホール  
午後2時～午後3時45分

基調講演  
神崎宣武氏(民俗学者)「頂杯と乾杯」  
パネルディスカッション

第2部／富山県高岡文化ホール  
午後4時～午後5時

落語  
鈴々舎馬風一門  
「日本酒斬」

<http://www.asahi.com/articles/ASG6Z40W8G6ZUOHB00C.html>



## 해외사례

### » 음식점에 포스터로 공략

-음식점에 붙여진 사케건배 포스터로 소비량 증가



## 해외사례

### » 사케의 건배주 효과

#### -교토시 30년 만에 사케 출하량 증가 - 산케이신문

msn 産経ニュース **west** ニュース 関西版 フォト

トップ 速報 できごと スポーツ ライフ 経済 地域 ランキング

ニュース 写真 トピックス ベテラン記者コラム 【浪速風】 いきもの万歳

好きな壁紙を選ぼう! MSN ダウンロードならすべて無料 [PR]

**ライフ**

ツイート 13 推し 8

### 「日本酒で乾杯条例」、早くも効果！ 京都の出荷量 30年ぶりに増加 海外ブームも追い風

2014.1.20 11:59 (1/2ページ)

京都市の「日本酒で乾杯条例」施行後、京都の酒蔵が出荷する日本酒の量が約30年ぶりに増加に転じたことが20日、京都府内の多くの酒蔵が加盟する伏見酒造組合への取材でわかった。関係者は「乾杯条例も追い風になって近年にないくらい日本酒人気が出てきた。海外での評価も高まっている」と意気込んでいる。

同条例は、日本酒離れが深刻化するなか、日本酒での乾杯を呼びかけようと、全国初の条例として平



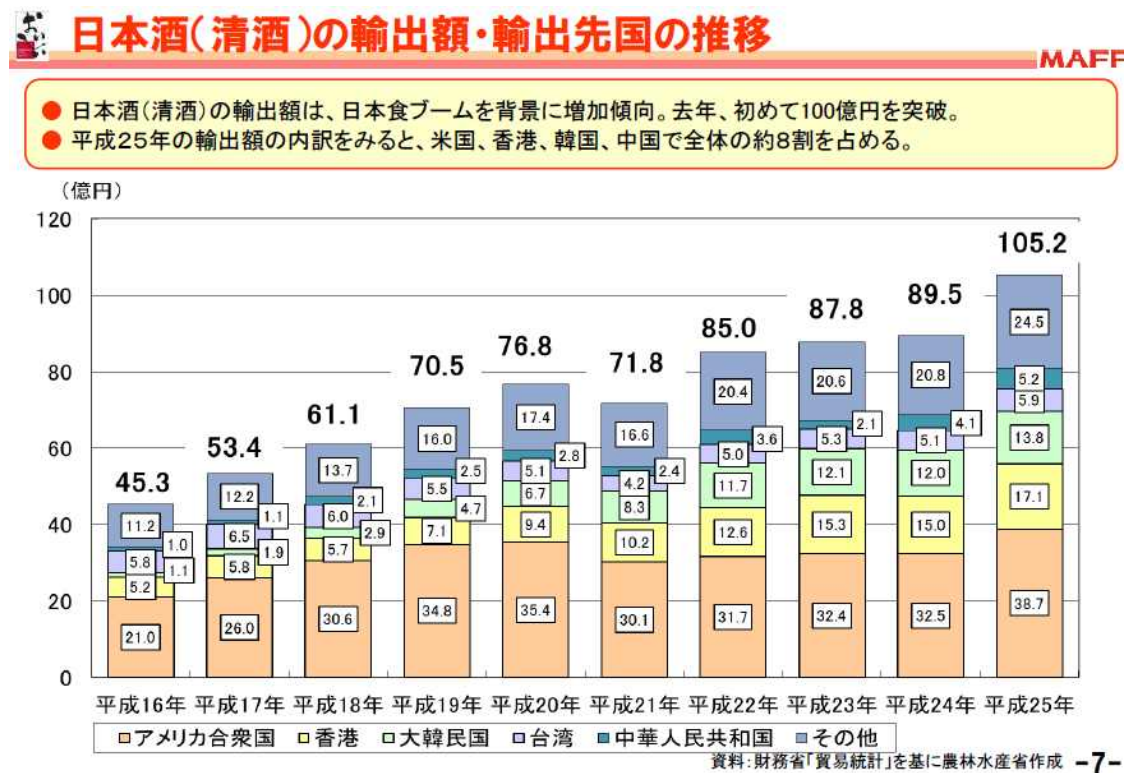
日本酒で乾杯条例の施行1周年を記念し乾杯する関係者たち＝京都市中京区

[http://sankei.jp.msn.com/west/west\\_life/news/140120/wlf14012012040011-n1.htm](http://sankei.jp.msn.com/west/west_life/news/140120/wlf14012012040011-n1.htm)

## 해외사례

### » 지속적인 수출 증가 - 사례

-2009년 제외 꾸준히 증가. 10년 전 대비 2배 증가



## 해외사례

» 확산되는 사케 문화, 지역 건배, 양조장 투어

-지역자원활용, 지역 인지도 상승, 지역관광지의 주요 콘텐츠- NHK



<http://www.nhk.or.jp/kaisetsu-blog/700/170182.html>



## 해외사례

- “스시에는 사케”라는 통합 이미지 구축
- 원료는 자국산 쌀 100% 사용



## 성공요인

- SOC(원산지호칭)제도 및 ‘03년 규제완화를 통해 **제품 고급화와 다양화**
  - \* SOC 제도는 주세법에 따라 국세청이 담당
- 전용 쌀 품종개발 등 R&D 확대
  - \* 주류총합연구소(출연기관)가 R&D 총괄기능 수행

---

## 사케의 주류산업 성공 이유

술 빚기에 대한 특별한 자존심, 문화와 결합

로컬 푸드라는 인식속에 골라마시는 사케 문화

독특하고 개성있는 모습속에 해외 수요 증가

국민들 스스로 자부심을 가지고 있는 사케

정부 관계 연구소등의 기술 개발 및 문화 산업 주도

농림부,외무부, 국세청, 문화관광부 등의 통합 진흥 구성조직

## 프랑스 : 와인

### 현황

- 시장규모 : 273억불
  - \* 수출 : 93억불 (34%)
- 포도주를 식생활의 일부로 생활화
- 와이너리 투어 등 체험관광 상품화



### 성공요인

- AOC(원산지명칭통제제도)를 통한 **품질관리**로 주산지 별 특화 브랜드 육성
  - \* 담당기관 : 농수산부 국립원산지명칭연구소(INAO)
  - \* 관련법률명 : 천연 및 가공의 모든 농산물의 원산지명칭에 관한 법률
- 와인을 **식문화**와 접목하여 최고의 **문화상품**으로 발전
  - \* 와인 고급화를 위한 소믈리에 제도, 와인 경연대회 등 운영

## 영국 : 스카치 위스키

### 현 황

- 시장규모 : 61억불
  - \* 수출 : 39억불 (64%)
- 스카치 위스키 관광객 : 123만명
- 보리사용량 : 175만톤(총 생산량의 28%)



### 성공요인

- 스코틀랜드에서 3년 이상 숙성, 증류법제화 등 **엄격한 품질관리**
  - \* 담당기관 : 환경식품농촌부(DEFRA)
  - \* 관련법률명 : Scotch Whisky Act of 1988
- Scotch Whisky 의 지리적 상표 독점 사용 등 표시제도



# 외국의 진흥사례를 통한 시사점

## 각국은 각 나라를 대표 하는 술을 집중 육성

### 역할분담

- 재정부처는 주세관리, 산업부처는 품질관리 및 산업진흥 담당
- \* 영국, 일본, 프랑스 등

### 품질관리

- 엄격한 등급제를 통한 품질관리(품질인증제)
- 원산지 및 지리적 표시제를 통해 자국 농산물 원료사용을 촉진
- \* (프랑스) 원산지명칭통제제도, (일본) 원산지호칭제도

### R&D 및 산업육성

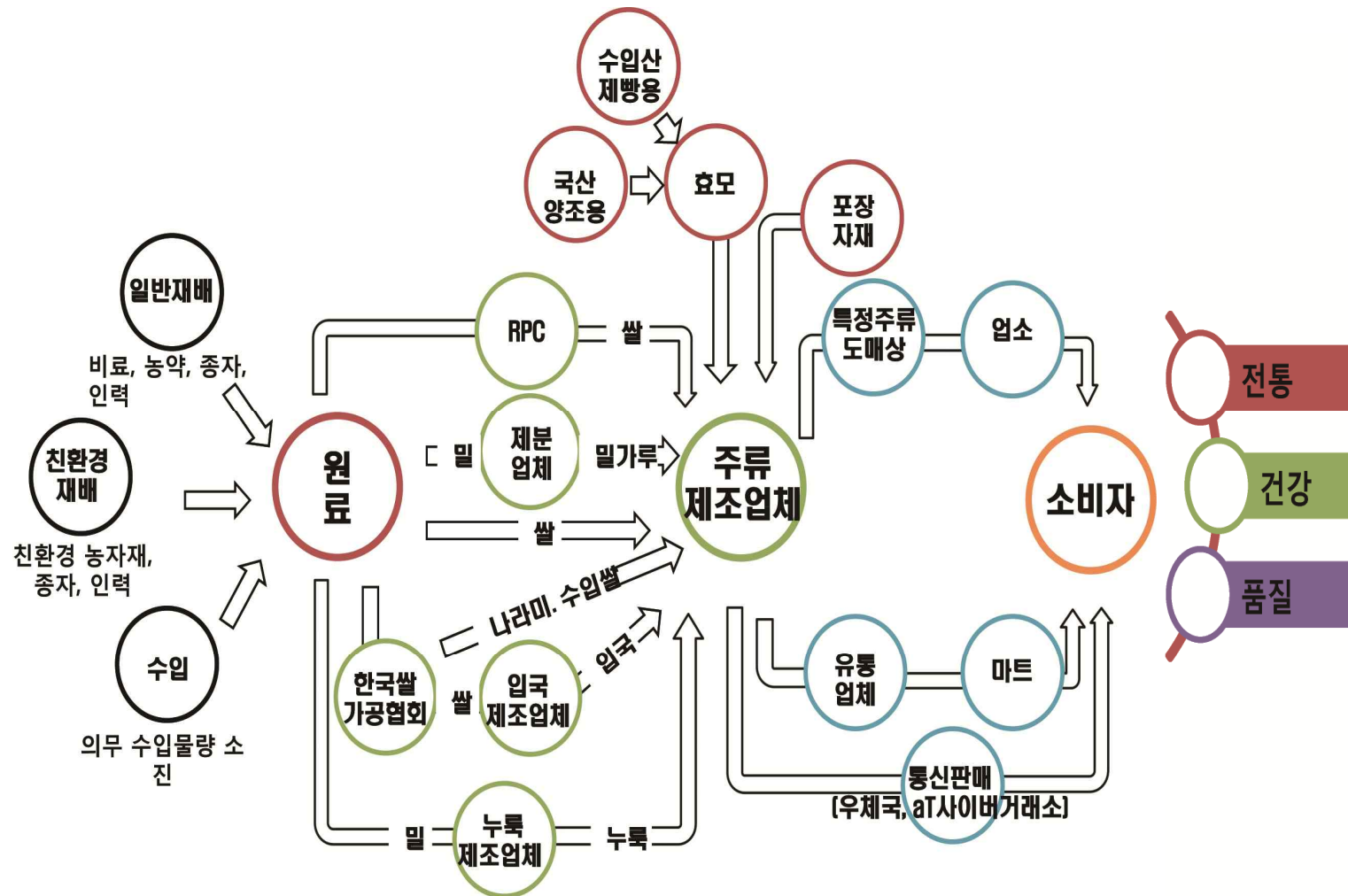
- 대학 · 국책연구소를 통한 인력양성 및 R&D 수행
- 술과 식문화를 융합하여 건전한 음주문화 조성



이동필 장관은

“쌀 10kg 2만원이라고 했을 때 햇반으로 만들면 10만원,  
떡으로 만들면 12만5천원, 술로 만들면 21만 3천원이 된다.

# 술의 산업적 가치



# 발전방안

---

맛과 향 등 품질을 개선하되 특히 젊은 층과 서민들의 기호에  
맞는 다양한 제품의 개발과 포장 및 디자인의 개선이 필요



영세한 업체들이 개인적으로 하기 어려운 만큼 전문연구기관을  
설립하거나 기존의 연구기관 등에서 그와 같은 기능을 수행할 수 있도록 하여  
전통적으로 전해오던 주류제조기법을 개량하고, 양조업에 종사하고 있거나  
향후 그런 의사를 가진 사람들을 대상으로 양조와 발효에 대한 과학적인 지식과  
경영, 마케팅 등에 대한 노하우를 체계적으로 교육, 훈련시키는 일이 맛과 품질을  
향상해서 우리 술을 대중화하는데 무엇보다 시급한 과제

# 발전방안

---

신뢰도를 높이기 위한 품질관리와 차별적 유통을 위한 브랜드화



세계적으로 널리 알려진 소위, 명주들은 모두 특정지역에서 생산된 원료 농산물을  
나름대로 그 지역에 전해 오는 제조방법으로 가공하고, 이를 상표에 표시해서  
소비자들의 신뢰를 얻고 있는데 프랑스 와인에 대한 지리적 명칭 표시 보호제도(AOC)와  
일본 청주 원산지 호칭제도(SOC)가 그 대표적인 예.

따라서 지방자치단체와 관련업체에서 원료나 제조방법, 생산지역 등 품질기준과  
표기방법을 제도화하고, 이를 소비자들에게 정확하게 알림으로써 합리적인 의사결정을  
할 수 있을 때 신뢰가 구축 될 수 있을 것

# 발전방안

---

부정적 이미지를 개선하고 소비를 촉진하기 위한  
적극적인 홍보와 판매촉진



대부분의 생산업체들이 규모가 영세하여 연구개발이나 홍보, 판매촉진의  
여력이 많지 않기 때문에 막걸리의 우수성이나 유래, 원료나 제조방법, 구입방법,  
음주예절 등에 대한 공익차원의 홍보가 필요하며  
시음회나 품평회, 우리 술 페스티벌 등 다양한 이벤트행사를 통해 소비자들에게  
알리는 노력이 필요

# 발전방안

---

가격 경쟁력 확보를 위해 업체의 경쟁력제고와 경영안정을 위한  
정책적인 지원



영세업체에 대해서는 시설현대화와 기술개발, 포장 및 디자인개선, 원료구입,  
홍보 및 판매촉진 등에 소요되는 자금을 지원하고 주세 차등화 등 조세감면과  
경영컨설팅 등의 지원이 필요

# 맞음말

막걸리는 농산물을 이용하여 전통적인 제조방법으로 만든 우리 체질에 맞는 술이란 점. 이는 ‘우리 입맛에 맞는 좋은 우리 술의 소비’를 통한 국민건강 유지와 전통문화의 계승 발전, 원료농산물의 소비촉진과 농가의 소득증대, 그리고 이 과정에서 국내 주류산업의 발전으로 고용창출은 물론 수입주류의 대체와 수출증대를 통한 국민경제에 기여할 수 있다는 점에서 중요한 의미

1·2·3차 산업의 결합을 통해 부가가치를 높이고  
시장경쟁력을 제고할 수 있기 때문에 경제의 활성화는 물론  
전통문화의 계승발전에도 기여할 수 있을 것으로 기대  
아울러 다양한 저도주의 생산과 이를 바탕으로 가양주 문화를 재건함으로써  
국민건강과 음주로 인한 안전사고 예방에도 긍정적인 효과를 가져 올 것으로 기대



세계적인 술 소비 국가이면서  
고유의 식문화를 온전하게 지키는 것은 고사하고 국내시장마저 수입주류와  
외국산 원료를 이용한 대중주에 넘겨주고  
마침내 국내농업과의 관계도 단절되고 말았다.  
따라서 막걸리의 발전은 먼저 국민경제에서 차지하는 주류의 역할이나  
비중을 고려할 때 주류부문도 산업으로 인식하고  
국내 농업 및 식문화와 밀접한 관계 속에서 막걸리의 생산 및 유통을 활성화하는 것이  
일차적인 목표가 되어야 할 것이다.  
이 밖에도 새로운 가양주 문화를 도입하고 지나친 음주로부터 국민건강 및  
청소년을 보호하는 한편, 사회질서를 유지하는 것 또한  
중요한 목표의 하나가 되지 않으면 안 된다.  
이 가운데에서도 특히 국내 농업이나 전통 식문화와의 관련성이란 점에서  
막걸리가 가진 특수성에 주목할 필요가 있다.

---

**언제까지 일식만 수준 높고  
프랑스 와인이 최고라고 할 것인가?**

---

**우리 것도 정말 좋다 !!**

**다만 모를 뿐이다**

---

**감사합니다.**