

CNI 세미나 2025-050

충남 막걸리의 특징과 발전과제

일 시: 2025년 11월 15일(금) 15:00~18:00

장 소: 충남연구원(1층 회의실)

주 최: 충남연구원

충남 막걸리의 특징과 발전과제

1) 세미나 개요

- CNI 우리술현장연구회에서는 2024년 논산, 청양·공주, 금산, 대전지역의 총 6개 막걸리 양조장에 대한 현장조사를 수행하였음
- 현장조사된 양조장은 논산의 양촌양조장, 청양의 아리랑주조, 공주의 사곡양조원, 금산의 금산양조장, 대전의 뉴뱅과 이호상우리술 등임
- CNI 우리술현장연구회에서는 24년 8월 29일 “CNI 우리술현장연구회 성과공유세미나”를 개최하여 개별 양조장에 대한 현황과 특성을 정리하였음
- 따라서 금번 세미나에서는 2024년 현장조사 한 6개 양조장을 중심으로 “충남 막걸리의 특징과 발전과제”를 모색하기 위한 정책세미나를 개최하고자 함

2) 일시 및 장소

- 일시: 2024. 11. 15(금) 15:00~18:00
- 장소: 충남연구원 1층 회의실
- 주최: 충남연구원

3) 행사내용 (안)

시간	소요(분)	진행내용	비고
15:00~15:05	5'	■ 개최 및 참석자 소개	전수광
15:05~15:10	5'	■ 인사말-이관률 박사(CNI 우리술현장연구회장)	
15:10~15:50	40'	■ 발표1 충남 우리술의 실태와 활성화 전략 - 안중원 연구원(공주대학교)	
15:50~16:00	10'	■ 휴식	

시간	소요(분)	진행내용	비고
16:00~17:00	60'	■ 종합토론 좌장: 김양중 박사(충남연구원) 토론 - 정대영 이사장(우리술문화원) - 권정민 연구원(충남연구원) - 김영수 연구원(충남연구원) - 목소리 연구원(충남연구원) - 이관률 박사(충남연구원) - 이지구 연구원(충남연구원) - 전수광 연구원(충남연구원) - 정민영 연구원(충남연구원) - 최정임 행정원(충남연구원) - 최정현 박사(충남연구원) - 한석호 박사(충남연구원)	*내부는 가나다순
17:00~18:00	60'	■ CNI 우리술현장연구회 활동방향 논의	전수광

발표

충남 막걸리의 특징과 발전과제

충남 우리술의 실태와 활성화 전략

안중원 연구원(공주대학교)

충남 우리술의 실태와 활성화 전략

CNI 우리술 현장연구회 성과공유 세미나

공주대학교
안중원

◆ 목차

- 01 1. CNI 우리술 현장연구회 개요
 - CNI 우리술 현장연구회 개요
 - CNI 우리술 현장연구회 활동내용
- 02 2. 우리술 현황 및 실태
 - 우리술 현황과 실태
 - 충청남도 우리술 현황과 실태
 - 인근지역 우리술 현황과 실태
 - 양조장 별 시장 전략
- 03 3. 충남 우리술 활성화 전략
 - 각 양조장 논의종합
 - 우리술 활성화 정책의 중요도와 만족도
 - 연구회 내부논의 및 분석결과 종합

부록. 각 양조장 논의 결과

01 CNI 우리술 현장연구회 개요

01 CNI 우리술 현장연구회 개요
02 CNI 우리술 현장연구회 활동내용

01 CNI 우리술 현장연구회 개요

지역의 막걸리 양조장의 실태 및 경영 애로사항 현장밀착형 조사·연구

1. 연구회 배경 및 목적

- 최근 전통주에 대한 관심과 수요가 크게 증가하며 시장 성장하고 있음
- 지역 양조장 지원을 통해 지역 경제 활성화 필요
- 우리술을 활용한 충남의 산업·문화 활성화 전략 모색 필요
- 충남지역 우리술 양조장의 실태와 정책수요 도출

2. 연구회 활동 내용

- 주요 막걸리 양조장의 현장조사 및 경영 애로사항 조사
- 논산, 공주, 청양, 금산 등 4개 시군의 막걸리 양조장 방문조사
- 도내 양조장 외 선진 사례 답사를 위해 대전지역 양조장을 방문 및 활성화 방안 논의

02 CNI 우리술 현장연구회 활동내용

총 4회(5개 지역) 현장조사 및 1회 내부 세미나 진행

1차 현장조사	논산시(2024. 4. 25) - 양촌양소 - 양촌와이너리
2차 현장조사	청양군, 공주시(2024. 5. 30) - 청양군 아리랑주조 - 공주시 사곡양조원
3차 현장조사	금산군(2024. 7. 4) - 금산양조장
4차 현장조사	대전광역시(2024. 8. 3) - 뉴뱅 - 이호상우리술
내부 성과공유 세미나	내부 성과공유 세미나(2024. 8. 29) - 사례 공유 - 종합토론

02 우리술 현황 및 실태

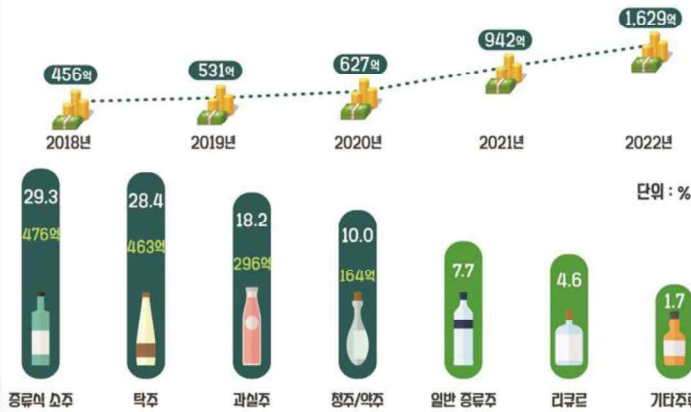
- 01 우리술 현황과 실태
- 02 충청남도 우리술 현황과 실태
- 03 인근지역 우리술 현황과 실태
- 04 양조장 별 시장 전략

01 우리술 현황과 실태

전통주 시장의 성장세 가속화 및 전통주에 대한 인식 변화

2018년부터 전통주 출고 금액 급격히 증가(2018년 대비 257.2% 증가)

전통주 출고금액 현황



자료: 한국농수산식품유통공사(2024), 2023년도 주류 시장 트렌드 보고서.

01 우리술 현황과 실태

전통주에 대한 관심이 크게 증가하면서, 다양한 형태의 전통주 상품이 주목 받음

전통주 칵테일(하이볼)은 전년 대비 289.3%라는 증가율을 기록하며, 전통주의 새로운 소비 방식으로 자리 잡고 있음

키워드	추가 키워드	연급량		
		2022년	2023년	증감률(□)
전통주	-	220,127	313,879	42.6
막걸리	탁주	1,326,811	1,353,340	2.0
프리미엄 막걸리	프리미엄 탁주	6,017	8,306	38.0
증류식소주	증류주, 전통주 증류주	80,555	106,513	32.2
국내산 와인	전통주 과실주, 전통주 와인	1,406	911	-35.2
전통주점	전통주 전문점, 민속주점	9,061	10,440	15.2
전통주 칵테일	전통주 하이볼	2,073	8,070	289.3

자료: 한국농수산식품유통공사(2024), 2023년도 주류 시장 트렌드 보고서.

01 우리술 현황과 실태

국가차원에서 '찾아가는 양조장' 사업을 통해 양조장을 지역 활성화의 주요 자원으로 활용

농림축산식품부 "찾아가는 양조장 사업(2013~)"

- 선정된 양조장에는 주류 및 관광 분야 전문가의 맞춤형 컨설팅을 통해 체험장 및 판매장 등 환경개선, 체험 프로그램 개발, 홍보 시스템 구축, 지역사회 연계 관광 상품화 등 지원
- 전통주 만들기 체험 및 시음, 인근 관광 연계를 통해 일반소비자의 전통주에 대한 접점 강화 및 지역경제 활성화에 기여
- 찾아가는 양조장은 전국적으로 총 55개소가 지정되었으나, 충남은 6개소에 불과한 실정임

02 충청남도 우리술 현황과 실태

지역의 양조장 현황 파악을 통해 지역자원으로 활용할 필요가 있음

현재 충남에는 약 100개의 지역 양조장이 있는 것으로 파악되지만 구체적인 현황 및 실태가 파악되지 않고 있음

- 약 100개의 막걸리 양조장이 있음에도 불구하고, 찾아가는 양조장으로 지정된 곳은 6곳에 불과한 실정임
- 지역적으로 막걸리 양조장이 집중되어 있는 곳은 공주(10개소), 예산(6개소), 논산(5개소) 등이고, 당진은 2개소의 막걸리 양조장이 전국적 명소를 지니고 있음

02 충청남도 우리술 현황과 실태

충남도 내 찾아가는 양조장 선정된 양조장은 전국 55개소 중 □개소에 불과한 실정임(10.□□)

구분	주소	비고
신평양조장	당진시 신평면 신평로 813	13년 선정
한산소곡주	서천군 한산면 충절로 1118	14년 선정
예산사과와인	예산군 고덕면 대동로 107-25	14년 선정
양촌양조	논산시 양촌면 매죽헌로1665번길 14-9	16년 선정
두레양조	천안시 서북구 입장면 울목길 17-6	23년 선정
양촌감	논산시 양촌면 황산벌로 1075-21	23년 선정

자료: 농림축산식품부(2023), 찾아가는 양조장 선정 현황.

02 충청남도 우리술 현황과 실태

도내 양조장 또한 최근 주류시장 트렌드에 맞춘 프리미엄 주류를 생산하고 있음

현장답사 양조장 생산 프리미엄 주류



‘양촌 와이너리’ 감보드카

- 종류: 보드카
- 주 재료: 감
- 용량: 375ml
- 도수: 32□
- 가격: 1□000원
- 감 와인을 증류하여 만든 보드카로, 감의 은은한 향과 부드러운 맛이 나는 것이 특징



‘아리랑 주조’ 겨울소주 25 / 45

- 종류: 증류식소주
- 용량: 3□0ml
- 도수: 25□ / 45□
- 가격: 11,000원 / 2□000원
- 겨울에 발효 원주를 빙기 시작하여 다음 해 겨울에 소주를 맛볼 수 있음



‘사곡양조원’ 眞 靑남

- 종류: 리큐르
- 용량: 700ml
- 도수: 25% / 33% / 40%
- 가격: 25,000원 / 29,000원 / 34,000원



‘양촌양조’ 여유 소주

- 종류: 증류식 소주
- 용량: 375ml
- 도수: 1□□ / 25□ / 40□
- 가격: 11,200원 / 12,□00원 / 25,800원
- 1□5□년부터 생산되어 온 소주로, 전통적인 맛을 유지

02 충청남도 우리술 현황과 실태

논산시 양촌양조, 양촌 와이너리

개요

- 3대를 이어온 전통양조법으로 40년 경력의 양조장인이 빚는 논산의 대표 주조장(1923년 개업)
- 수제식으로 술을 빚음(대규모 양조장에서는 수지타산이 맞지 않아 술밥을 직접 짓지 않음)
- 원재료를 논산과 충청지역에서 생산되는 농산물을 사용
- 세계3대 디자인 레드닷 어워드 수상(2014), 대한민국 주류대상(2020)
- 생산하는 제품은 증류식 소주 3종, 탁주 3종, 청주 2종임
- 100년 역사를 강점으로 한 찾아가는 양조장 사업을 진행
- 주요 시설은 발효실(100m²), 주입실(40m²), 증류실(20m²), 증미실(20m²), 누룩밥제조실(15m²) 등 195m²의 작업환경을 보유
- 품질관리는 위탁하지 않고 자체검사로 진행

02 충청남도 우리술 현황과 실태

논산시 양촌양조, 양촌 와이너리



02 충청남도 우리술 현황과 실태

청양군 아리랑주조

개요

- 지리적 위치를 살려 칠갑산의 지하 석간수와 청양 햅쌀을 이용해 술을 빚음
- 2009년부터 양조장을 운영하다가 2015년 귀농하여 양조장을 매입해 막걸리부터 생산을 시작
- 서울에서 너무 멀지 않다는 이점과 더불어 저렴한 부지 매입비용으로 인해 초기 자본을 절약
- 탁주(막걸리)와 약주, 증류식 소주를 포함해 총 6개의 술을 제조
- 유성별 막걸리는 2017 대한민국 주류대상(우리술 부문)에서 대상을 수상, 2018 총리공관 공식 만찬주로 선정
- 양조장은 발효실(35평), 자재실(10평), 전처리실(15평), 숙성실(40평), 포장실(60평), 출하실(40평)로 구성
- 다른 업체와 다르게 납품을 위한 포장·출하실을 가장 큰 규모로 조성
- 최근 3년간 월 평균 매출액이 지속적으로 증가

02 충청남도 우리술 현황과 실태

청양군 아리랑주조



02 충청남도 우리술 현황과 실태

공주시 사곡양조원

개요

- 공주시 사곡면 부근에 위치하여 공주의 특산물인 알밤, 오디 등 공주 마곡사 자락의 맑은 공기와 지하천연 암반수로 술을 생산
- 1997년에 사곡양조원 인수 계약체결을 시작으로 지금까지 약 27년 기간동안 운영중
- 국내 최초 밤 증류주를 생산
- 2015 공주 유일 백제문화 유네스코 세계유산 공식 체험업체로 선정
- 주요시설로는 발효실(49m²), 작업주임실(82m²), 증자기(33m²), 살균기(23m²), 증류기(23m²), 제선기(19m²)로 구성
- 내년에는 공장 및 판매장을 신설할 예정

02 충청남도 우리술 현황과 실태

공주시 사곡양조원



02 충청남도 우리술 현황과 실태

금산군 금산양조장

개요

- 약 50년간 지속적으로 막걸리를 생산해 오고 있으며, 특히 인삼 막걸리로 잘 알려져 있음
- 금산양조장은 1980년대부터 현재 위치에서 운영되었으며, 이전에는 3곳의 양조장에 분포되어 있던 양조장이 하나로 통합됨(금산합동양조장)
- 5년근 인삼을 사용하여 인삼 막걸리를 생산하고 있으며, 주로 상주에서 누룩(상주곡자)을 공급받고 있음
- 1월 1일, 설날, 추석에만 휴무
- 주요시설로는 생산시설(66m²), 보관·저장시설 (66m²), 병창고 (66m²)로 구성
- 인삼 막걸리가 매출의 대부분을 차지하며, 전체 판매량의 70%가 인삼 막걸리임
- 매출액은 2022년 이후 소폭 상승하고 있음

02 충청남도 우리술 현황과 실태

금산군 금산양조장



자료: (좌) 현장조사
(우) blog.naver.com/dss02207/223510285520



02 충청남도 우리술 현황과 실태

금산군 금산양조장



03 인근지역 우리술 현황과 실태

대전광역시 뉴뱅

개요

- 대표 1명과 팀원 1명으로 이뤄진 뉴뱅은 와인 소믈리에, 전통주 소믈리에, 셰프로 경력을 갖고, 조주기능사 자격도 보유중
- 우리술과 현대주의 조화를 추구하고 있음
- 맥키스컴퍼니의 청년 양조사 인큐베이팅에 참여(주관사에서 사업화 자금, 엑셀러레이팅 프로그램 지원)
- 2025년 이사를 계획하고 있음

03 인근지역 우리술 현황과 실태

대전광역시 뉴뱅



03 인근지역 우리술 현황과 실태

대전광역시 이호상우리술

개요

- 본업인 치과 기공사를 접고 2017년 양조장 창업
- 전남 여수, 집안 대대로 내려오는 가양주의 맥을 잇고자 양조장 창업
- 전통주 연구모임을 통해 협동조합 창립
- 조합원의 의견이 만장일치 되어야 제품을 출시할 수 있음 현재 2개의 수제 탁주만 출시
- 마을공동체 및 다문화 가정을 대상으로 전통주 체험 및 교육을 진행하고 있음

03 인근지역 우리술 현황과 실태

대전광역시 이호상우리술



04 양조장 별 시장 전략

양조장 별 타겟 선정 및 마케팅 전략

대중화 전략

생산하는 술의 지역 점유율을 확장하고, 유지하는데 집중

- 금산양조장

대중화 전략+ 고급화 전략

두 시장을 모두 공략함으로써 위험분산 및 다양한 니즈 충족

- 양촌양조, 아리랑주조, 사곡양조원
- 뉴뱅

고급화 전략

프리미엄 시장을 타겟으로 새로운 시장 공략

- 양촌와이너리
- 이호상우리술

각 양조장은 대중화와 고급화를 병행하거나 다양한 전략적 접근을 통해 시장에서의 경쟁력을 확보하려는 노력을 기울이고 있음

03

충남 우리술 활성화 전략

- 01 각 양조장 논의종합
- 02 우리술 활성화 정책의 중요도와 만족도
- 03 연구회 내부 논의 및 분석결과 종합

01 각 양조장 논의 종합

문제점

1. 인지도 및 대중화 부족

전통주와 양조장이 일반인에게 잘 알려지지 않아 시장 확대 어려움
탁주가 특정 계층에만 한정되어 대중적인 소비 확대가 어려움

2. 경쟁력 부족 및 유통 문제

대기업과의 경쟁에서 우위를 점하지 못하고, 고급화 및 차별화 전략 부족
유통 과정에서 품질 유지가 어려워 원거리 배송과 물류비 부담 심화
온라인 판매 스킬 부족 및 도매사이트 간 불규칙한 가격 경쟁 문제

3. 행정 처리와 인프라 부족

세무, 회계 등 행정 처리에서 어려움 발생
'찾아가는 양조장 사업'과 같은 정책 참여를 위한 인프라 부족

4. 시장 환경 변화와 지원 부족

신생 양조장 증가에도 불구하고 시장 구매력 감소
지자체의 전통주에 대한 낮은 이해와 체계적인 지원 부족
법 개정으로 기업형 양조장의 시장 진입 우려로 소규모 양조장 어려움 심화 가능성

01 각 양조장 논의 종합

필요한 정책적 지원

1. 홍보 및 인지도 개선

대중적 소비 확대를 위한 적극적인 홍보 전략 마련(예: SNS 홍보, 공장 견학 등)
전통주 매력을 일반인에게 알리기 위한 체계적이고 창의적인 홍보 방안 지원

2. 경쟁력 강화 및 고급화 지원

고부가가치 상품 개발과 이를 위한 브랜딩, 마케팅 지원
막걸리 칵테일, 하이볼 등 차별화된 상품 개발과 도입 지원

3. 유통망 및 품질 관리 강화

물류비 지원 및 유통망 확대를 위한 지원
유통 중 품질 문제를 해결하기 위한 컨설팅 및 기술 지원

4. 행정 및 창업 지원

세무, 회계 등 행정 처리 간소화를 위한 지원 체계 구축
창업 희망자를 위한 시설, 자금, 인허가 절차 등의 다각적 지원

5. 지속 가능성 및 보호 체계 마련

소규모 양조장 보호를 위한 지원체계 마련 및 시장 안정화 지원
전통과 현대화의 균형을 맞춘 기술 및 운영 지원

02 우리술 활성화 정책의 중요도와 만족도

IPA 분석을 통한 우리술 활성화 정책의 우선순위 도출

만
족
도

[2순위 정책]

- 기술 및 컨설팅 지원
- 제조기술 교류 및 네트워크 육성
- 우리술의 시험 및 검사지원
- *‘품질 신뢰도 향상’*

- 농산물의 사용 및 공동구매
- 원재료의 공동구매
- 우리술 전문 인력 양성
- 우리술 창업지원
- 우리술 관련 규제완화

- 우리술의 기준 설정 및 인증제도 도입
- 우리술 육성정책의 수립
- 우리술 스토리 개발

[1순위 정책]

- 우리술 관련 시장 수요조사
- 우리술 유통망 확보 및 판로 개척
- 자체 브랜드 개발 및 홍보 활성화

중요도

03 연구회 내부 논의 및 분석결과 종합

향후 지속적인 연구를 통해 맞춤형 정책 지원 및 지역 양조장의 경쟁력 강화 필요

시장의 격차

위스키와와인 등 해외 주류가 유행하면서
전통주 시장은 매니아층 중심으로 한정되고 있음
대중에게 전통주에 대한 인지도가 낮아
이를 개선하기 위해 더 큰 관심과 노력이 필요

인식 개선

전통주 산업계는 대부분 고급화 전략을 추구하고
있으나, 대중 인식이 그에 미치지 못하고 있음
최근 전통주에 대한 관심이 증가했으나, 대중 접근성이
낮아 인식 및 접근성 개선 필요

공공 지원 확대 및 마케팅 전략 필요

충남 술 탐텐 등 명품 주류 선정 기준이 불투명해
신뢰성이 떨어지며, 인지도가 높지 않음
공공의 지원 확대(행정 처리 및 창업 지원, 소규모
양조장 보호, 경쟁력 강화 등) 필요

경쟁력 강화

유통 과정에서 품질 유지 문제 발생, 효율성을
갖춘 기업형 양조장들과 차별화를 위한 노력 필요
기존 생산 방식을 유지하면서도 품질 관리 체계를
강화할 필요가 있음

전통주 시장은 매니아층 중심으로 제한되었지만, 최근 젊은 세대의 관심이 증가하며 시장이 빠르게 성장하고 있음
이런 기회를 활용해 전통주에 대한 대중 인식을 개선하고, 공공의 지원을 확대하여 현대적 접근을 통해
시장 경쟁력을 더욱 강화할 필요가 있음

감사합니다.

부록 각 양조장 논의 결과

논산시 양촌양조, 양촌 와이너리

논의

- **일반인 인지도 부족:** 충남을 대표하는 양조장임에도 불구하고, 일반 대중에게 전통주에 대한 인지도가 낮음
- **탁주의 대중화 어려움:** 탁주가 특정 계층에 한정되어 향유되고 있어 대중적인 인식 개선이 필요함
- **충남형 우리술 육성정책 마련:** 충남의 특색을 살린 우리술 육성정책 수립 및 실행
- **전통주의 고급화 전략 필요:** 고부가가치 전통주 개발과 이를 위한 고급화 마케팅 지원
- **적극적 홍보 방안 필요:** 일반인을 대상으로 한 전통주의 매력과 특징을 알리는 체계적이고 창의적인 홍보 전략 마련

부록 각 양조장 논의 결과

청양군 아리랑주조

논의

- **온라인 판매 관련 어려움:** 온라인 판매 스킬 부족과 대행업체 및 도매사이트 간 가격 경쟁 및 불규칙한 판매가격 문제
- **전통주 시장 경쟁력 부족:** 대기업과의 경쟁에서 우위를 점하지 못하며, 시장 확대가 어려운 상황
- **인프라 부족:** ‘찾아가는 양조장 사업’과 같은 정책 참여에 필요한 인프라를 갖추지 못해 사업 참여가 어려움
- **온라인 판매 지원 필요:** 1:1 맞춤형 온라인 판매 대행 시스템 구축
- **시장 경쟁력 강화 필요:** 증류주와 같은 고부가가치 주종 개발 지원
- **전 과정 지원 체계 구축 필요:** 제조, 체험, 홍보, 판매까지 전 과정에 걸친 체계적인 지원 방안 마련 및 ‘찾아가는 양조장 사업’ 참여를 위한 인프라 구축 지원

부록 각 양조장 논의 결과

공주시 사곡양조원

논의

- **막걸리 수요 감소:** 전반적으로 막걸리의 수요가 줄어들며, 식당 납품과 유통망 확대가 어려운 상황
- **물류비 증가:** 물류비 급증으로 인해 거래량이 감소, 영세 양조장들이 부담을 겪음
- **대기업과의 경쟁:** 쌀막걸리는 시장 경쟁력이 있으나, 대기업 대비 경쟁우위가 낮음
- **운영 난이도:** 다양한 주종 개발이 가능하지만, 운영 난이도가 높아지는 부담이 존재함
- **네트워크 형성:** 충남 농산물 사용, 공동구매, 제조기술 교류, 유통망 및 홍보 방법에 대한 정보 공유를 위한 네트워크 구축 필요
- **고급화 지원 필요:** 고부가가치 상품 개발을 위한 지원 확대(예: 선물세트 제작 지원)
- **마케팅 지원 필요:** 박람회, 지역 축제 참여 및 SNS 홍보, 공장 견학 등 다양한 홍보 활동을 체계적으로 지원할 필요가 있음
- **유통망 강화 필요:** 전통주 유통망 확대와 물류비 지원으로 시장 접근성을 높이는 정책 필요

부록 각 양조장 논의 결과

금산군 금산양조장

논의

- **마케팅 전략 부족:** 보다 넓은 시장을 겨냥한 효과적인 마케팅 전략 개발이 미흡함
- **전통과 현대화의 균형 문제:** 전통적인 생산 방식을 유지하면서도 현대적 접근이 부족해 경쟁력 강화에 어려움이 있음
- **품질 관리 체계 강화 필요:** 내부적으로 품질 관리 체계를 재점검하고, 유통 과정에서의 품질 문제를 해결할 지원이 필요
- **마케팅 지원 필요:** 새로운 시장 개척을 위한 맞춤형 마케팅 전략 개발 및 실행을 위한 지원
- **전통과 현대화의 조화:** 전통적인 생산 방식을 유지하면서도 현대적 효율성을 강화할 수 있는 기술 및 운영 지원
- **지속 가능성 확보:** 장기적인 발전을 위해 경쟁력을 강화하고 시장 확장을 위한 구체적인 전략 마련 지원

부록 각 양조장 논의 결과

대전광역시 뉴뱅

논의

- **규모와 생산량 제한:** 질 좋은 원재료를 사용하고 있지만, 양조장의 규모와 생산량이 적어 단가가 높음
- **판로확보 문제:** 판로확보에 어려움을 겪고있음
- **유통 중 품질문제:** 유통 중 맛이 변질되는 등의 문제 때문에 택배 등 원거리 유통에 어려움을 겪고있음
- **행정처리 부담:** 세무 및 회계 등 행정 처리에 어려움을 겪고있음
- **시장 구매력 감소:** 최근 신생 양조장이 계속 생기고 있지만 시장의 구매력이 떨어지고 있다고 생각
- **규모화 및 비용 지원:** 소규모 양조장의 생산성 향상을 위한 기술 및 설비 지원
- **유통망 강화:** 택배 및 유통망의 품질 관리 문제를 해결할 수 있는 물류 지원 및 품질 유지 컨설팅
- **판로확대 지원:** 판로 확보를 위한 공공 주도 마케팅 및 대형 유통업체와의 협업 지원
- **시장 활성화:** 신생 양조장의 시장 진입을 촉진하고, 구매력을 높이기 위한 소비 활성화 홍보 전략 마련

부록 각 양조장 논의 결과

대전광역시 이호상우리술

논의

- **지자체의 낮은 이해와 지원 부족:** 지자체의 전통주에 대한 이해와 지원 부족으로 어려움을 겪음
- **창업 희망자들의 이탈:** 지역에서 전통주 양조장을 창업하려는 희망자들이 세종시, 금산군 등 인근 시군으로 이전하는 현상 발생
- **법 개정으로 인한 경쟁 심화 우려:** 색소와 향을 넣은 막걸리를 기타주류가 아닌 탁주로 분류할 경우, 기업형 양조장이 시장에 진입하면서 소규모 양조장의 어려움이 심화될 가능성 존재
- **지자체의 역할 강화:** 전통주 산업에 대한 이해도를 높이고, 지역 양조장을 지원할 수 있는 체계적 정책 마련
- **창업 지원 강화:** 지역 내 창업 희망자들을 유치하기 위해 시설, 자금, 인허가 절차 등 다각적인 지원책 마련
- **소규모 양조장 보호:** 법 개정에 따른 기업형 양조장의 시장 진입으로 인한 피해를 방지하기 위한 보호 정책 수립
- **시장 안정화:** 법 개정과 관련된 업계 의견 수렴을 통해 소규모 양조장의 경쟁력을 유지할 수 있는 방안 강구

충남 막걸리의 특징과 발전과제

토론요지

충남 우리술 활성화 방안 및 2025년 활동방향

권정민(경제산업연구실)

1. 충남 우리술 활성화 방안(종합토론)

○ 충남의 양조장 활성화 방법

- 전통주에 대한 관심이 필요하기 때문에 다양한 행사 또는 축제를 진행해야 됨.
- 패키징의 가격과 홍보 등 여러 문제를 해결하기 위해서는 지역 술에 대해 스토리를 부여하여 독창성을 만들어내고 지역 축제에 관심을 가지는 대기업(더본코리아 등)과 협업을 통해 컨셉을 가진 지역축제, 충남에서 진행하는 축제에서 홍보 및 판매가 이루어 질수 있도록 함.

○ 우리술 인식에 대한 변화 필요

- 젊은 층의 우리술 관심도는 꾸준히 증가하는 반면 소비까지 이루어지지 않고 있음. 따라서 이를 개선하고자 우리술의 인식을 변경할 필요가 있음.
- 젊은 층들은 우리술과 페어링 할 안주를 잘 알지 못함. 그래서 우리술과 어울리는 안주를 같이 소개하거나, 판매처에서 술과 안주세트로 판매를 진행하면서 대중들에게 많이 노출할 필요가 있음.
- 비빔밥, 김밥, 불고기 등 K-푸드와 어울리는 우리술을 소개하는 방법 등 다양한 우리술을 미디어에 노출하고 우리술에 대한 정보를 쉽게 접근하도록 해야 함.

○ 우리술 판매 전략과 발전방향

- 유명 양조장에서 판매되는 술조차 해당 지역에서 판매가 잘 이루어지고 있을지도 미지수임. 따라서 지역화폐 등 지역에서 소비가 이루어 질수 있는 방안을 고안해 지역 전통, 특산물 등을 같이 홍보하여 지역경제를 활성화 시켜 지역에서 소비가 이루어 질수 있는 상황을 제공해야 됨.
- 우리술과 관련된 팝업스토어를 진행하기 위해 건강, 다이어트 등 유행하는 키워드에 맞춰 안주, 패키지 등을 연구가 이루어질 수 있도록 함.
- 시대의 트렌드에 맞춰 술 시장은 점점 달지 않은 저도수의 술에 맞춰 개

발이 진행 중임. 우리술도 이에 맞춰 4도 정도 되는 가볍게 마실수 있는 우리술 또는 무알콜 우리술 등을 개발해야 됨. 맛과 품질 좋은 저도수 우리술을 만들기 위해서 어려운 제조 과정이 동반되기 때문에 꾸준히 이를 연구하고 개발할 수 있도록 해야 함.

2. CNI 우리술현장연구회 2025년 활동방향

- 영세한 소규모 지역양조장에 대한 관심
 - 충남의 소규모로 운영중인 양조장에 대한 조사와 현황을 알기 위한 답사, 인터뷰 등이 필요할 것으로 판단됨.
- 다른 지역의 유명 양조장 견학
 - 충남뿐만 아니라 다른 지역에 유명한 양조장이 어떤식으로 운영중인지를 견학하여 충남의 지역양조장과 비교해 볼 필요가 있어 보임.
- 주점 등 우리술 판매처의 현황
 - 시중에 판매되고 있는 우리술의 유통방법, 판매처(거래처) 등의 주점 사장님들의 의견, 시장조사가 필요해 보임.

충남 우리술 활성화 방안 및 2025년 활동방향

이관륜(지역도시문화연구실)

1. 충남 우리술 활성화 방안(종합토론)

- 충남의 소비자를 대상으로 한 지속적인 시장수요조사 필요
 - 지역에서 양조장을 운영하는 사람들에게 시장의 수요를 조사·분석하여 제공하는 것이 필요함.
 - 연례적으로 지역소비자가 원하는 우리술의 경향에 대한 정보를 제공함으로써 소비자에 성향을 고려한 제품 출시가 이루어질 수 있도록 함.
- 충남에서 생산되는 우리술과 양조장에 대한 실태 파악 및 DB 구축 필요
 - 현재 충남에서는 약 300여개의 양조면허가 등록되어 있으나, 실제 어떤 양조장에서 어떤 술을 얼마만큼 생산하는지 제대로 파악되지 않고 있음.
 - 시군별로 양조장의 실태를 정확히 파악할 수 있는 DB 구축이 이루어져야 할 것이고, 이와 더불어 양조장의 정책수요 조사가 요구됨.
- 양조장과 주점을 연계할 수 있는 기회의 마련과 네트워크 강화 필요
 - 충남도는 매년 충남 10선을 선정하는 등의 행사를 개최하고 있지만, 양조장 관계자의 행사로 한정되고 있음.
 - 우리술을 생산하는 양조장과 소비자에게 우리술을 제공할 수 있는 주점이 만날 수 있는 기회와 네트워크를 강화하는 기회를 확대해 나가야 할 것임.

2. CNI 우리술현장연구회 2025년 활동방향

- 소규모 지역양조장에 대한 지속적인 현장조사 필요
 - 2024년에 수행한 것처럼 충남의 소규모 지역양조장에 대한 지속적인 현장조사가 이루어져야 할 것으로 판단됨.
 - 현재 연구원에서 진행하는 위케이션사업과 연계하여 지역양조장에 대한 현장조사 및 워크숍을 개최하는 방안 검토도 요구됨.

○ 타 시도의 우수 양조장에 대한 벤치마킹 병행 필요

- 타 시도에서 유명한 양조장에 대한 현장견학 및 벤치마킹이 이루어질 필요가 있음.
- 특히 우리술의 개념에 부합한 전통적인 양조장에 대한 조사와 지역의 유명양조장에 대한 조사로 구분되어 수행될 필요가 있음.

○ 우리술과 문화 혹은 삶을 주제로 한 특강 개최 필요

- 연구원 행사에 병행하거나 우리술현장연구회의 자체 행사 등으로 우리술과 역사, 문화, 삶에 대한 주제 특강을 개최하는 것도 필요함.
- 우리술과 관련된 스토리 개발 및 우리술 관련 도서를 찾아 함께 공유하는 기회를 갖는 것도 필요할 것으로 판단됨.

충남 우리술 활성화 방안 및 2025년 활동방향

이지구(공간환경연구실)

1. 충남 우리술 활성화 방안(종합토론)

○ 품질 유지를 위한 운송 과정 및 패키징 개선 용역 발주

- 우리술이 광역적으로, 나아가 글로벌하게 확산되기 위해서는 일정한 품질 유지가 필수적임
- 특히 탁주의 경우 온습도, 보관 방법, 보관 기간에 따라 맛에 차이가 크게 발생하기 때문에 일정한 맛을 유지하기 위한 방법 모색이 시급함
- 다만 개인 사업자 및 영세업자가 패키징을 연구 또는 개선하는 것은 비용적으로 부담이 됨
- 이에 지자체 차원에서 상품 패키징을 개선하는 용역을 발주하거나 패키징 개선을 위한 지원금을 조달할 수 있고, 품질 유지를 위한 검사를 지원할 수 있음

○ 충남 지역 대학 동아리 활용 SNS 홍보

- SNS 홍보를 위해 지자체 대학에 위치한 동아리와 협업을 지원할 수 있음
- 특히 최근 젊은 층을 대상으로 전통주에 대한 인지도가 증가하고 있는 만큼 미래의 구매계층을 타깃으로 하는 홍보 효과를 기대할 수 있음
- 협업 대상으로는 지역활성화 지원 동아리, 사회적경제 동아리, 디자인 동아리, 와인/전통주 등 주류 동아리 등이 있음

○ 페어링 음식과의 연결성 강화

- 최근 넷플릭스 시리즈 '흑백요리사'에서 충청남도 향토 음식인 계국지가 소개되면서 인기를 끌은 바 있음
- 이처럼 충청남도 향토 음식을 발굴하고, 그에 걸맞는 전통주를 함께 홍보하여 효과를 극대화할 수 있음
- 특히 주류 구매에 있어 스토리텔링과 만족스러운 경험은 재구매로 이어질 수 있음
- 최근 다양한 전통주를 판매하는 퓨전 한식당에 대한 인지도도 증가하였는데, 양식 레스토랑의 소믈리에처럼 특정 음식에는 어떤 전통주가 어울리

는지, 개인의 취향에 따른 주종 추천 등이 활발하게 이루어져야 전통주에 대한 인식이 개선되고 만족스러운 경험이 축적될 수 있음

○ 더본코리아와의 협업을 통한 전통주 지역축제

- 더본코리아는 예산 맥주 페스티벌, 안동국제탈춤페스티벌, 남원 춘향제, 홍성 바베큐축제, 통영어부장터 등 각종 지역 축제와의 협업을 진행하였음
- 특히 지역 농수산물을 활용한 축제 음식을 개발·판매를 지원하여 지역 경제 순환을 도모하였고, 음식의 저렴한 가격, 더본의 네임밸류 등으로 관광객이 매우 증가하였음
- 이에 더본코리아와 협업을 통해 지역 농산물을 활용한 전통주를 개발하고 소개 및 판매하는 축제를 기획해 체류형 관광객을 증가시키고 충남 지역의 전통주를 홍보할 수 있음

○ 한옥마을/전통마을에의 판로 확대

- 서울에서는 전통 가옥이 보존되어 있는 종로구 일대를 중심으로 퓨전한식점 및 전통주 판매 식당이 확대되고 있음
- 충남에는 외암리 민속마을, 논산 한옥마을, 공주 한옥마을 등의 옛가옥이 남아있거나, 백제 유적지를 중심으로 역사적 가치가 높은 지역이 존재함
- 해당 마을 또는 지역을 중심으로 지역 전통주를 판매하여 판로를 확대할 수 있음
- 지자체는 양조장 세부사항을 파악하는 것이 선행되어야 하며, 식당과 양조장을 매개하는 역할을 수행해야 함

2. CNI 우리술현장연구회 2025년 활동방향

○ 지역 주류 모임과 합동 세미나 개최

- 충남 지역이 아니더라도 전국적으로 활동하고 있는 주류 동아리 또는 주류 판매자 모임 등과 함께 전통주를 탐구하고 이해도를 제고하는 세미나를 개최함
- 전통주에 대한 경험도 이해도도 낮은 상태에서 2024년 연구회 활동을 통해 시음·평가하고 인터뷰를 진행하는 과정에서 다소 어려움을 겪음
- 먼저 전통주에 대한 기본적인 내용을 학습하고, 다같이 토론하는 과정을 통해 전통주에 대한 범위 또한 정의내릴 수 있을 것으로 기대함

충남 우리술 활성화 방안 및 2025년 활동방향

전수광(지역도시문화연구실)

1. 충남 우리술 활성화 방안(종합토론)

○ 충남의 술 해외시장을 위한 홍보

- 충남의 술을 알리기 위해서는 국내홍보만으로는 부족해보임. 현재 대중은 보다 자극적인 것을 찾고자하고 있음. 일례로 국내에서는 관심이 적었던 BTS나 한강작가등과 같이 국외에서 인지도가 올라가자 더불어 국내에서 상승하는 경우처럼 오히려 국내에서 알리기보다 해외진출을 목표로 하는 것도 방법일 수 있음.

○ 전통주의 기준의 확립

- 어디까지가 전통주인지에 대한 의견이 업계에서도 분분하고 있음. 위스키의 경우에는 하나의 지역에서 제조하고, 색소를 첨가하지 않고, 특정 원료만을 쓰는 것을 그 지역만의 위스키로 한정지어 제품을 출하하고 있음. 업계에서 의견이 분분한 만큼 충남지역만의 제조방식에 대한 기준마련이 필요해보임. 예를들면 충남지역 내 원재료 사용, 이양주 기법 등을 정하여 충남지역만의 차별화된 제품으로 선보일 수 있음.

2. CNI 우리술현장연구회 2025년 활동방향

○ 다양한 선진사례 검토

- 기존대로 충남 내 탁주업체를 돌피, 추천을 받아 지역외로 나가 선진사례를 검토하는 것이 좋을듯함

충남 우리술 활성화 방안 및 2025년 활동방향

최정현(공간환경연구실)

1. 충남 우리술 활성화 방안(종합토론)

○ 시장확보

- 탁주, 증류주의 경우 일반적으로 지역성(지역특화작물)을 갖고 있음. 다양성 확대 측면에서 잘되고 있다고 판단됨.
- 생산(공급)은 잘 되고 있으나 소비(수요)도 지역에서 특화되고, 광역으로 확산될 필요가 있음.

○ 인재육성 방안

- 현재 창업하여 운영중인 업장 및 관계자에 위생, 주조, 서비스, 세금 등 교육도 필요하지만 관심있는 (일반인-교양과정 / 예비창업인-전문과정 / 구직인-전문과정) 교육프로그램 및 교육기관 마련이 필요함.

○ 홍보 관련

- 잦은 노출이 필요함. 따라서 팝업스토어 도입 활성화, 특히 도심 내 유흥 부동산을 적극 활용할 필요가 있음.

○ 국제화(글로벌) 전략

- 술을 “건강”과 매칭하기엔 어려움이 있음.
- 우리나라 F&B가 국제문대, 국제시장에서 성공을 거둔 사례를 검토해보면 비빔밥, 불고기, 김밥 등 신선한 채소류를 곁들인 건강식이 높은 평가를 받음. 따라서 우리 전통주와 페어링 할 수 있는 다양한 건강식 안주 개발 및 글로벌 공력이 필요함.

2. CNI 우리술현장연구회 2025년 활동방향

- 우리술 소비 활성화를 위한 지역에 맞는 방안 도출
 - 예를 들어 지역내 소비되는 지역 술에 소비자 구매비용을 지원함. (지역화폐로 구매시 할인 등) 이러한 실질적인 방안이 연구가 필요해 보임.

충남 우리술 활성화 방안 및 2025년 활동방향

안중원(공주대학교)

1. 충남 우리술 활성화 방안(종합토론)

- 지역 소규모 양조장 통합브랜드 개발
 - 지역 영세 양조장을 이용해 유통 및 품질 관리
 - 현장 답사 시 양조장 섭외 자체도 어려웠음. 규모가 큰 곳 또는 운영이 잘 되는 곳은 외부 교류가 비교적 잘됨.
 - 영세 양조장의 프랜차이즈 지점화
- 인재 육성
 - 도제식 운영 개선필요 (후임자 선정 및 계승이 안됨)
 - 창업 교육(창업 시 초기비용 / 진입장벽)
- 와인과 같은 육각형 맛 평가 기준 마련
- 술 전문 유튜버 홍보
- 누룩에 대한 연구 (감미료를 넣지 않고, 다양한 막걸리 맛을 낼 수 있음)

2. CNI 우리술현장연구회 2025년 활동방향

- 시장 수요조사와 양조장에게 알려주는 것
- 충남지역 양조장 현황 파악 시급
- 무알콜 막걸리(저도수)같은 주류 산업 R&D / 술과 삶(정대영 이사장님 특강)

충남 우리술 활성화 방안 및 2025년 활동방향

정대영 이사장(우리술문화원)

1. 충남 우리술 활성화 방안(종합토론)

○ 전통주 시장의 현황

- 전통주 시장이 예전에 비하면 많이 열려져 있음. 현재 관심을 가지는 사람들이 증가하고 있음. 충남에는 지역 특산물, 곡물 등 이루어낼 수 있는 토양이 있어 앞으로 발전을 기대해볼 수 있음.
- 전통주에 대한 연구는 너무나 많음. 하지만 연구가 진행이 안 되고 있음. 국가 차원의 전통주 연구소가 필요해 보임.
- 술에 대한 과제는 해결해야 되는 문제가 너무 많음. 막걸리의 제조방법과 첨가물 등 많은 부분에서 전통주에 대한 기준이 명확하지 않음. 기준에 따라 세금이 달라짐으로 예민한 문제임. 이에 대해 명확한 기준이 필요한 시점임.

○ 불명확한 전통주의 기준

- 대중적인 막걸리는 일본식 방법으로 제조를 거침. 그러면 도수가 16도에서 17도의 알코올 도수가 나오는데 여기에 물을 타서 도수를 맞춰 판매되는 원리임. 물을 타기 때문에 전통주에 대한 맛과 차이가 있으며, 멍멍한 맛을 가지게 돼서 여기에 감미료를 첨가하게 됨. 그래서 대중적인 맛에서 벗어나기 위해 여러 유명막걸리들은 감미료를 첨가하지 않고 술을 생산함. 이 때문에 어떤 술이 전통주인가에 대한 고민이 필요해 보임.
- 독일 맥주 제조과정처럼 막걸리 또한 제조과정과 첨가물을 지정해서 전통주에 대한 기준을 세울 수 있도록 해야 함.

○ 전통주의 연구방향

- 좋은 식당에 가면 음식과 어울리는 술을 추천해 줌. 손님이 추천받은 술에 마음에 들면 술을 구매까지 이어짐. 이처럼 막걸리(전통주) 또한 많은 식당에 홍보하고 알려주어 손님에게 술을 추천해 주는 서비스에 막걸리도 포함 시켜 홍보와 소비를 할 수 있도록 노력을 해야 함.
- 국내뿐만 아니라 해외시장까지 진출하기 위해선 감미료를 첨가하지 않은

전통주를 고집해야 함.

- 전통 방식으로 제조하기 위해선 누룩이 필수인데 누룩은 각 양조장마다 달라 각양각색의 전통주들이 만들어짐. 이 제조 과정을 누군가는 인정해주고 결정을 해줘야지 전통주와 누룩에 대한 연구가 더 진행 될 것임.
- 전통주의 연구 방향은 “감미료가 첨가되지 않고 달지 않은 저도수의 술”을 목표를 삼고 연구를 진행해야 함. 달지 않고 도수가 낮아 대중들의 접근하기 좋게 부담없이 구매 할 수 있도록 해야 함. 그러기 위해선 고도의 기술이 필요하고 엄청난 연구가 필요해 보임.

2. CNI 우리술현장연구회 2025년 활동방향

○ 전통주의 인식 개선

- 전통주 시장은 앞으로 젊은 사람들에게도 우리나라에 좋은 술이 있고 다양한 전통주가 있다라는 것을 인식시켜주고 경험하게 해줘야 함.

○ 전통주의 다양한 연구가 필요

- 전통주는 아직 개척할 길이 많아서 전통주와 누룩에 대해 더 많은 연구가 필요함.

○ 전통주의 기준에 대한 토의

- 전통주에 대한 기준을 꾸준히 토의하고 관심을 가져 전통주 시장을 활성화 시키는 방향을 찾아야 함.