

# 발표 01

한산소곡주와 지역경제 활성화

## 한산소곡주의 역사와 의미

- 백제 1500년 숨결로 빛은 우리땅 처음술 -

---

한산소곡주홍보추진위원장 나장연

백제1500년 숨결로 빛은  
우리땅 처음술



韓山  
素麴酒

한산소곡주

HAND MAKE KOREA BEST RICE WINE  
HANSAN SOGOKJU



한산소곡주



<http://www.sogokju.co.kr>

T:041-951-0290/F952-0290



## 한산소곡주 (韓山素麴酒)의 역사

### ◆ 한산소곡주는

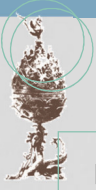
예로부터 선비들이 풍류를 즐기며 마셨다는 명주로 통하는 술로서 연대를 거슬러 내려가면 1300년전 백제왕실에서 즐겨 마셔왔던 술로 각종 연회에 한산소곡주를 애용하여 음용하였던 것으로 삼국사기 백제본기를 살펴보면 다안왕11년(318년)에 가뭄이 들어 흉년이 들면 민가에서 제조하는 가용주를 금지하였고, 무왕37년(635년) 3월에도 조정 대신들과 천년의 숨결을 자랑하며 유유히 흐르는 백마강 고란사 부근 기암괴석 경치가 좋은 곳에서 한산소곡주를 마셔 그 흥이 극치에 달했다 하고, 의자왕16년(656년)에도 임금의 음주 탐락하였다고 전해지고 있다.

◆ 한산소곡주의 제조비방을 기술한 문헌으로 보면 산림경제, 음식디미방, 양주방, 임원십육지, 동국세시기, 요록, 치생요람, 음식보, 증보산림경제, 농가월령가 등에서도 찾아볼 수 있다.



한산소곡주





## 한산소곡주 의 특징

■ 한산소곡주는 신도불이 국내산 농산물만 사용합니다.

발효제인 누룩은 조경밀과 우리밀을 이용하여 누룩을 빚고 찹쌀은 동진찰, 보석찰, 눈보라 품종을 사용하고 있으며 한산소곡주의 재료인 찹쌀과 누룩등 모든 원재료는 한산 소곡주를 처음 만들 때부터 현재까지 지역(충청남도 서천) 농가에서 전량(100%) 계약재배로 좋은 원료에서 좋은 맛이 나온다는 신념하에 한국농촌 진흥청과 한산소곡주에 맞는 찹쌀품종 연구하고 있습니다.

■ 물은 꼭 한산지역의 물을 사용합니다.

한산 건지산 자락의 맑은 지하수는 염분이 전혀 없고 철분이 약간 함유되어있어 소곡주 담그기에는 최적의 물이다. 작고하신 고 김영신여사는 “한산소곡주는 꼭 한산에서 만들어야 한다”고 고집하여 한산지역 이외에서 한산소곡주 담그기는 생각지도 못했다.

■ 한산소곡주는 100일 정성으로 빚어집니다.

한산 소곡주는 통밀을 빻아서 만든 누룩으로 누룩즙을 만들고 멥쌀을 빻아서 백설기를 만든 후 백설기에 만들어진 누룩즙을 섞어서 4-5일간 발효하여 밀술을 만들어 둔다.

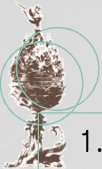
찹쌀을 물에 불려 고두밥을 찐후 적당히 식힌 고두밥에 누룩과 만들어진 밀술을 넣고 들국화와 메주콩, 엿기름, 생강등의 부재료를 넣고 잘 비벼서 덧술을 만들어 항아리에 넣고 마지막으로 잡귀와 부정을 예방하는 전통적 의미의 붉은 고추를 곁들여 저온에서 100일동안 발효한다. 완성된 술에 대나무체인 용수를 박아 3-4일정도 기다려 한산소곡주를 얻는다.

■ 엄선한 재료에 시간과 정성을.....

순곡주의 장점을 살리고 장기발효주(100일)의 특징 이외에는 감미나 조미하지 않고도 약주로 는 단맛을 함유한 고도주(18%)가 한산소곡주의 진정한 맛이라 수 있다.



한산소곡주

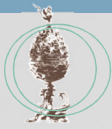


## 한산소곡주 빚기

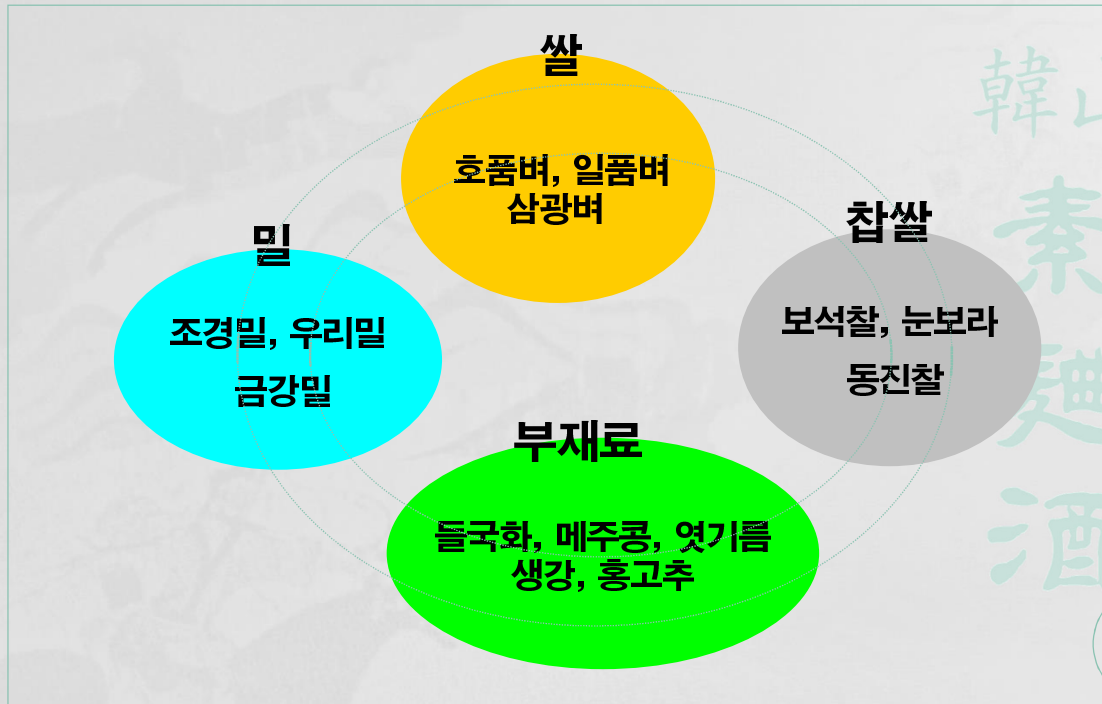
1. 누룩 만들기 : 통밀을 물에 담궜다가 잘게 부수고 틀에 부어 성형을 한뒤 한달정도 배양하면 누룩이 된다.
2. 밀술 만들기 : 멥쌀을 깨끗하게 씻어 말려 쌀가루를 만들고 시루에 넣어 떡을 찐다.  
이 떡에 누룩물을 부어 만든 곡자물을 적당히 숙성시키면 밀술이 된다.
3. 덧술 만들기 : 찹쌀을 깨끗하게 씻어 고두밥으로 만든 후에 숙성된 밀술과 혼합한다.
4. 첨가물 넣기 : 덧술에 메주콩, 엿기름, 들국화, 붉은고추 등 소곡주의 맛과 향을 내는 첨가물을 넣는데 붉은 고추는 잡귀를 물리치고 부정을 방지하는 주술적 의미도 있다.
5. 저온숙성 : 저온에서 100일 동안 숙성시킨다. 옛날에는 땅속에 술독을 묻고 지나친 온도 상승을 억제하기 위해서 동쪽으로 뻗은 버드나무 가지로 만든 막대기로 자주 저어주었다.
6. 술 거르기 : 소곡주가 숙성되면 용수를 박아 맑은 술을 뜬다.
7. 증류하기 : 예전부터 소곡주가 시거나 제 맛을 내지 못하면 소주를 내려 먹었다.  
이를 한산 사람들은 불소곡주라고 부른다.



한산소곡주



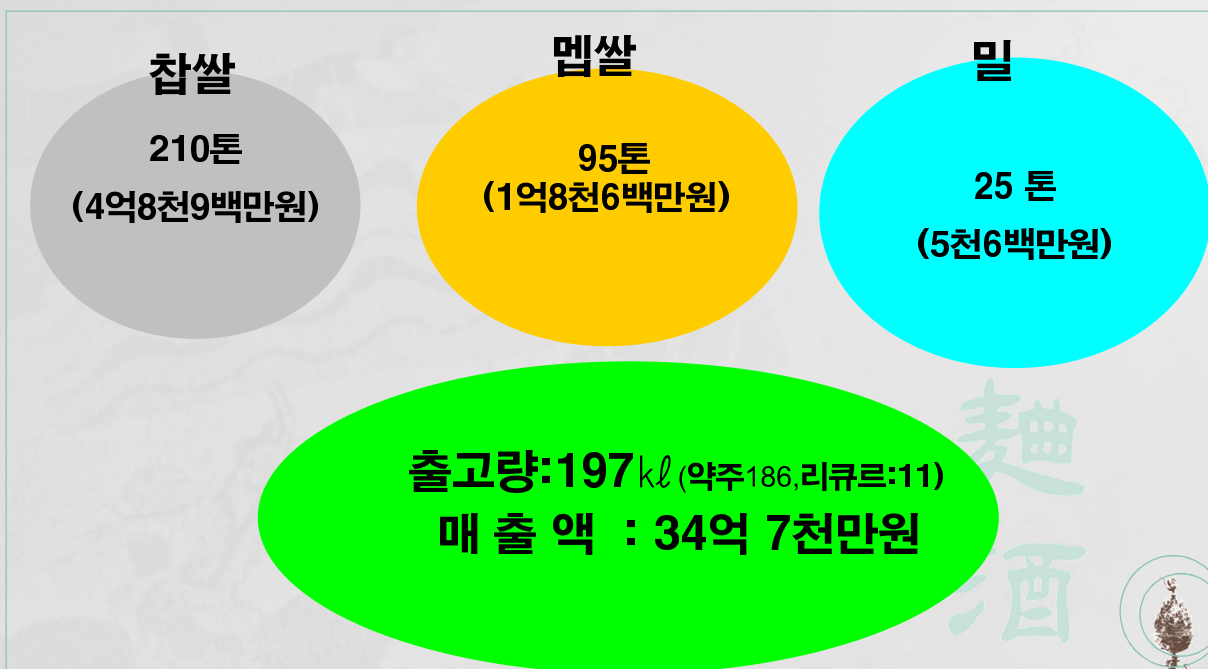
※ 한산소곡주 원료 ※



한산소곡주



※ 원료사용량 및 출고량(2016년) ※



한산소곡주

## 한산소곡주의 경영이념



전통주의 문화 속에 잠재된 고유의 가치를 재해석하여  
전통주의 맛과 멋을 계승하는 동시에 세계적인 의미로 확산



한산소곡주

## 한산소곡주 경영철학

韓山  
素麴  
酒



책임 경영

- > 상호신뢰 바탕
- > 고객 존중의 경영
- > 올바른 음주문화 선도
- > 기업의 고부가가치 창출
- > 기업 이윤의 사회 환원에 충실



상생의 기업

- > 기업, 소비자 중심의 상생 전략



인재의 기업

- > 인재 능력 개발, 최고 대우 보장



사회적 책임

- > 전통주의 전통 계승과 저변 확대 모색



한산소곡주





# 한산소곡주 연혁

- 1979 충남 무형문화재 제3호 지정(故 김영신)
- 1990 주류제조면허취득
- 1997 충남 무형문화재 제3호 우희열 지정승인
- 1999 한국전통식품명인 제19호 지정
- 2001 Q마크, 한국관광명품 61호 인증,서천군특산물지정
- 2002 유망중소기업지정,관광기념품공무전 대상(충청남도)
- 2004 한국전통식품BEST5 선발대회금상수상, 전통문화가정 지정, ISO 품질인증
- 2005 농식품 가공산업발전 대통령표창, 소곡주 제조방법특허획득
- 2006 한산소곡주 전수관 개관
- 2007 한산소곡주 연구소 준공, 한산소곡주 특구 지정, 청와대납품, 현대화시설 지원사업선정
- 2011 청와대 납품, 제9회 슬빔기 체험행사
- 2013 불소곡주 우리술 품평회 리큐르부분 최우수상 수상(농림축산식품부)
- 2014 농림수산식품부 ‘찾아가는 양조장 선정’ 몽드셀렉션 리큐르 금상 (벨기에), IWSC 리큐르 동상수상(영국)
- 2015 불소곡주 우리술 품평회 리큐르부분 우수상 수상(농림축산식품부) 한·중·일 정상회담에서 만찬주



한산소곡주



## 한산소곡주 시설현황



(실험실)



(살균설비)



(저온저장실)



(주입기)



(체험장)

한산소곡주

## 무형문화제 복합 전시관



한산소곡주

## 영농법인소곡주 연구소



韓山素麴酒



한산소곡주



## 한산소곡주(18%)제품



360(유)



700(유)



1.8L



어주



700지함



도원



태사기



## 불소곡주(43%)제품



천상문



불700(유)



산양산삼주



명품2L

## 백제소곡주(13%)

:프랜차이즈주점  
피쉬앤그릴  
공동개발제품  
(그린비,달빛13)



## 청와대

:2004년 공식하사주  
2009-2017 공식납품



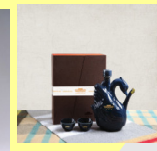
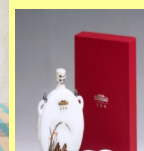
청와대심장생



청와대주기세트



청와대납품도자기



## 한산소곡주 경쟁력 강화

### 가격경쟁력 강화

← 국산원료의 원료직불을 통한 저가 공급필요

### 명인제품의 홍보강화

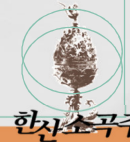
← 명인제품의 우수성은 뛰어나나 소비자의 이해와 접근이 어려움 우수성을 발굴, 홍보하고 소비자의 손쉬운 접근 성 필요

### 한식세계화에 초석

← 일본주 사케 성공사례처럼 한식세계화의 발굴육성대 책 수립

### 연구기관의 설립

← 우리술의 명품화를 위한 쌀,과실 등 품종 개발 및 우리 술의 기능성에 대한 연구와 누룩, 발효제(효소,효모)등 술의 전반적인 연구가 절실히



한산소곡주



## ※ 한산소곡주 R&D 현황

연구분야	시행처
미생물분류	단국대학교 공동연구
민속주 품질향상을 위한 전용누룩제조	한국 식품 연구원 공동연구
향미 개선 연구	한국 식품 연구원 공동연구
참쌀 품종 연구 개발	농업 진흥청 공동연구
품종에 따른 향미 연구	농업 진흥청 공동연구
우리 밀 품종 개발	호남 맥류 시험장 공동연구

한산소곡주

## ※ 한산소곡주 홍보현황

- 한산소곡빚기체험행사  
(2003-2012 제9회)
- 한산소곡주축제(2회)  
(2015-2016)



### 드라마

(서동요, 태양사신기,  
바람의 나라, 꽃보다 남자)



### 영 화

(왕의 남자, 황진이,  
신기전, 생화점 등)

- 세계 각국의 박람회참석  
(동경 국제식품박람회, 오사카식품박람회,  
마카오 와인박람회)



한산소곡주



## ◆ 우리술의 역사 ◆

- 일본저서 『고사기』에는 백제인 수수보리가 ‘술을 잘 빚어  
응시천황을 감동시켰다’ 등 사케의 원조규명
- 삼국시대 이후 조선시대 술 전성시대
- 1907년 주세령 공포 이후 1916년 탁·약주, 소주, 일본 청주로  
주종 단순화하고 업체별 최저 생산량제한
- 1917년 자가 양조 전면 금지 후 조선 총독부 주최  
주류 품평회 개최
- 1922년 충청남도 주류품평회는 서천에서 최초 실시
- 1929년 (재)조선 주조협회 창립 후 1930 ~1934년 전조선  
주류 품평회 개최

韓山  
素麴酒



한산소곡주

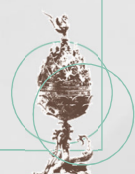
## 우리술의 발자취

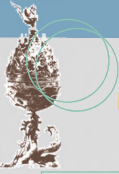
- 1990 문화부, 교통부, 민속주면허추천
- 1993 농림부 추천 농민주 및 민속주 허가
- 1999 증류주 세율 100% → 72% 인하
- 2001 약주 세율 70% → 30% 인하
- 2005 이상배의원 발의  
우리술 육성지원법 제정을 위한 공청회, 전통술 산업의 현황과 육성방안세미나
- 2007 전통주 산업 활성화를 위한 한·일 심포지엄
- 2008 정해걸 의원 발의 전통주 산업 활성화를 위한 정책 토론회
- 2010 우리술 산업화 재고를 위한 한·중 학술세미나
- 2012 송영길의원 주세인하

전통주 200kl 이하 제조자 경감세율(약주 15%, 탁주 2.5%)

한산소곡주

韓山  
素麴酒





## 한산소곡주 경쟁력 강화를 위한 해결과제



1. 원가경쟁력강화 : 우리농산물사용으로 원가경쟁력 미흡, 의제매입세액상향조절 필요
2. 원료의 품종 및 농법개발시급 : 양조용 쌀, 과실품종 연구와 농업기술개발로 고품격화
3. 홍보 및 사회적 트렌드 구축 : 우리 술의 홍보가 부족한 실정, 전통주의 국민주로 부활.
4. 우리술 생리 기능성에 대한 연구시급-와인사례
5. 한식세계화의 초석 : 일본사례처럼 음식과 우리술의 동반상승
6. 국정교과서 수록 : 교과서에 우리 술과 음식을 수록하여 우리식 문화에 관심유도
7. 한산소곡주의 스토리텔링과 안주·상징물 등 적용



한산소곡주



## 한산소곡주 경쟁력 강화를 위한 해결과제



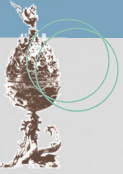
8. 우리 쌀 소비촉진을 위한 캠페인 전개 : 전통주의 경우 다른 산업과는 달리 우리 농민이 생산한 쌀 소비촉진에 앞장서고 있음에도 홍보가 부족한 실정임  
예를 들어 소곡주 경우 1병당(1L기준) 적게는 1kg에서 많게는 1.5kg이 사용되고 있는바  
를 적극적인 홍보로 전통주에 대한 인식변화와 생활 속의 술로 저변확대가 필요함
9. 전통주 원료곡의 품질 향상 및 소재개발 : 민속주의 주원료인 쌀과 누룩을 지역적 환경 및 토질에 의하여 각 사에 알맞은 종자 개량 및 원료곡 선별이 필요함, 계약재배에 따른 유기농 원료 사용도 적극 활용
10. 프랑스 와인처럼 자국 술 보호 대책으로 영세 제조 농가에는 영세율 적용필요
11. 약주 세율을 탁주와 동일 세율 적용
12. 문화 산업으로서의 전통주 육성 : 전통주 육성에 대한 종합적인 마스터플랜을 세우고 이야기나 테마가 있는 술로 발전시키는 물론 각 전통주에 대한 음식 개발이 필요함

韓山  
素  
麴  
酒



한산소곡주





## 한산소곡주의 발전방향



### 1. 지역인프라를 통한 관광연계홍보

- \* 지역인프라측면 : 국립생태원, 해양자원박물관과 연계한 관광 동선확보
- \* 문화 콘텐츠 측면 : 한산모시 문화제, 한산모시, 월남 이상재 생가, 목은 이색, 신성리 갈대밭 등 연계관광으로 소곡주 홍보 강화
- \* 경관농업 : 우리밀 재배단지, 양조용 참쌀단지를 통한 관광객 유치
- \* 지역축제연계 : 주꾸미축제, 광어·도미축제, 전어축제, 해넘이·해돋이축제

### 2. 한산소곡주의 동반상승

- \* 가용주 형태의 소곡주 제조면허 추천으로 동반상승 기대 및 영세농가 면세적용
- \* 농업진흥청 혹은 한국식품연구원 부설 우리 술 연구소 및 양조학교 유치

### 3. 증류주의 장기 숙성으로 세계화 추진(오크통, 향이리숙성)

### 4. 한산소곡주(18%)의 고품질화 및 백제소곡주(13%)의 대중화 실현

### 5. 한산소곡주의 스토리 텔링 발굴과 역사성 발굴

### 6. 한산소곡주 축제에서 대한민국 우리술축제개최로 전국민의 관심유도

### 7. 백제문화제와 동반성장

### 8. 전통과 양심을 지키는 정도의 술 한산소곡주



한산소곡주