

## 충남 전통주산업의 활성화 방안 세미나

일 시: 2018년 11월 20일(화) 15:00~18:00  
장 소: 충남연구원(1층 회의실)

## 충남 전통주산업의 활성화 방안 세미나

일 시: 2018년 11월 20일(화) 15:00~18:00  
장 소: 충남연구원(1층 회의실)  
주 최: 충남연구원

# 충남 전통주산업의 활성화 방안 세미나

## 1. 개최목적

- 충남은 전국적으로 전통주가 가장 활성화된 지역인 동시에 한산소곡조를 비롯한 저명한 전통주가 분포하고 있음.
- 우리 연구원에서는 2018년 충남전통주연구회를 구성해 운영해 오고 있으며, 2018년 성과 마무리 차원에서 “충남 전통주산업의 활성화 방안” 세미나를 개최하고자 함.
- 동 세미나에서는 “충남 전통주산업의 활성화 방안”에 대한 주제발표와 더불어 2018년 충남전통주연구회 성과평가에 대한 논의가 이루어질 예정임.

## 2. 행사개요

- 행사명: 충남 전통주산업의 활성화 방안 세미나
- 일 시: 2018년 11월 20일(화) 15:00 ~ 18:00
- 장 소: 충남연구원 1층 회의실
- 주 관: 충남연구원

## 3. 프로그램(안)

15:00 ~ 15:10	참석자 소개
15:10 ~ 16:00	주제발표 발표1. 우리술 산업 육성 방안(정대영 이사장, (사)우리술문화원) 발표2. 충남 고급 수제 전통주 육성방안(이관률 박사, 충남연구원)
16:00 ~ 16:10	휴식
16:10 ~ 17:10	종합토론 좌장: 박 경 교수(목원대) - 김양중 박사(충남연구원) - 성 욱 강사(충남전통주아카데미) - 이교일 대표(충남전통주협의회) - 이한성 대표(화양) * 가나다순
17:10 ~ 18:00	충남전통주연구회 2018년 성과평가

# 발표01

충남 전통주산업의 활성화 방안

## 우리술 산업 육성 방안

---

(사)우리술문화원 정대영



# 우리술 산업 육성 방안

## I. 우리 술 산업 현황과 문제점

### □ 술 산업에서 우리 술(전통주)이 차지하는 비중은 미미

- 특히 국산 농산물을 사용하고 전통 술 빚기에 뿌리를 둔 술의 비중은 무시할 정도

\* 한국 술 시장은 출고가 기준 8-9조원, 음식점 등 최종 소비자 가격기준 25-30조원에 이르며, 여기에 관련 기자재 원료 등 전 후방 연관 효과가 매우 큰 산업, 우리 술 산업의 발전 가능성이 높다는 의미

### □ 부가가치가 큰 고급 우리 술 산업은 더욱 부진

- 우리 술은 값이 싸고, 국민들이 우리 술은 싸구려라 인식
- 고급술 맛있는 술은 거의 수입산, 이제 맥주도 중국산보다 맛없다는 인식 확산

-> 우리술 산업은 경제적 의미가 적을 뿐 아니라 음식문화의 자존심도 훼손

### □ 과도한 규제와 다기화된 규제기관

- 국세청의 복잡한 주류제조 인허가, 식약처의 까다로운 규제, 농림수산 식품부와 지자체도 관여

□ 프리미엄 전통주의 다양성 부족

- 프리미엄 전통주는 종류가 얼마 안 되지만 맛도 비슷

□ 우리 술 관련 행사의 문제

- 품평회는 나누어먹기 식으로 공정성 문제, 우리술대축제는 품물시장 수준, 국제행사는 거의 전무

□ 누룩 등 우리 술에 대한 기초연구 부족

- 술 관련 연구기관 연구원과 교수들이 우리 전통 술빚기와 다른 일본 등에서 공부한 사람이 대부분

## II. 우리 술 산업 육성 방안

### 1. 기본 방향과 목표

□ 술 산업이 쌀농사 등 농업에 도움이 되고, 농가소득 증대에 기여

□ 우리 술의 다양성 확대와 음식 문화의 자존심 회복

□ 규제 완화와 간접 지원을 통한 민간의 창의성 강화

## 2. 구체적 방안

### □ 우리 술 산업 주무관청을 농림수산물식품부로 이관과 청주 명칭 복원

- 국세청의 우리 술(전통청주와 탁주)의 주류제조 허가권을 농림수산물식품부로 이관하고, 식약처의 기능을 최소화
- 먼저 주세법 시행령을 개정하여 전통 청주의 주세법상 명칭을 약주에서 청주로 복원하고, 현재 청주로 불리는 일본식 청주는 기타 청주 등으로 명칭 조정(뜻만 있으면 바로 가능)

### □ 자가소비 인정 범위 확대와 일정규모 이하의 우리 술 제조는 김치 고추장 된장 제조와 같이 취급(면허 없이 제조 판매 가능토록 함)

- 자가소비 인정 범위 확대는 기재부 유권해석만으로 가능할 듯, 주류제조허가 면제는 지역별 규제샌드박스 대상 항목에 포함하면 쉬울 듯, 가능하면 충남
- 조건: 지역 농산물 사용, 일정 기간 이상 교육, 누룩 직접 제조 등.
- 인허가와 각종 검사 등의 부담 완화를 통해 신규 참여자와 다양성이 확대, 이중 판매규모가 일정 수준이상 증가한 곳은 정식 주류제조허가를 받게 하고 정부의 지원

\* 재정 지원보다 규제 완화의 효과가 더 큼.

### □ 우리 술의 위생기준과 유효기간은 전면 재검토

- 유럽, 일본 중국의 전통양조장의 위생 상태가 어떤지(해섭 기준과 비슷한지?)
- 수입와인은 유효기간이 거의 모두 없고, 사케도 없는 경우가 많음, (우리 술 역차별 또는 일종의 문화 사대주의),

- 정부 또는 정부기관이 청주 탁주 등의 유효기간에 대한 연구와 검증

#### □ 우리 술의 새로운 이름과 분류기준 만들기

- 전통 청주와 탁주를 아울러서 쓸 수 있는 말은 만들어 보자

\* 그냥 술? 한주?(누군가 시작해 보자)

- 한국형 원산지명칭사용허용(A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée ) 제도의 도입(충남에서 우리 술에 적용하여 시범 실시하면 어떨지)

- 우리 술의 사용 재료, 제조 방법 등에서 일정기준 충족하면 원산지명칭 사용을 허용

- 이는 소규모 양조장이 광고비를 쓰지 않고 신뢰를 얻을 수 있는 객관적 방식

\* 성공을 위해서는 가장 중요한 것은 신뢰성 유지임(이천 쌀?)

#### □ 품격 있는 우리 술(전통주) 관련 행사와 유통 지원

- 술과 문화 예술을 연결시킬 수 있는 품격있는 행사 개최, 국제술컨퍼런스 충남 유치, 충남에 좋은 음식과 우리술을 같이 즐길 수 있는 품격있는 작은 음식점 설립 등 지원

-> 우리술(전통주)도 맛있는 고급술이 있다는 것을 국민들이 알아주는 것이 우리술 산업 발전의 기초임

- 공정하고 투명한 우리술 품평회 실시

#### □ 술의 합성 첨가물에 대한 규제 및 관리 강화

- 합성 첨가물에 대한 위생 기준 강화, 유통 중인 술에 대한 사후 점검 실시 등

□ 우리 술 빛기와 문화의 해외 진출

- 우리 술 산업의 외연 확대와 함께 국민의 인식 변화를 위해 필수
  - 한인 거주가 많고 문화 다양성이 높은 미국 캘리포니아 지역에서 시범 실시

□ 전통 발효제인 누룩의 복합균에 대한 체계적 연구 실시

- 해외에서 복합균 발효의 우수성에 대한 논의 연구가 많아짐
  - 누룩에 의한 우리 술 주조는 복합균에 의한 자연발효의 대표

충남 전통주산업의 활성화 방안

## 충남 고급 수제 전통주 육성방안

---

충남연구원 이관률

# 충남 고급 수제 전통주 육성방안

## I. 연구배경

- 2017년 미국 트럼프 대통령 방한 시 만찬주로 우리나라의 전통주가 사용됨에 따라 전통주에 대한 관심이 다시 부각되었음.
  - 당시 사용된 전통주는 쌀로 빚은 청주이고, 자가 누룩을 사용하는 등 고급 수제 전통주의 특징을 갖고 있음. 이를 계기로 고급 수제 전통주에 대한 관심이 고조되고 있음.
  - 고급 수제 전통주는 자가 누룩의 사용과 저온 숙성에 의해 생산되기 때문에 일반적으로 4~5만 원 정도의 가격대를 형성하고 있고, 10만원 이상의 경우도 다수 있음.
- 충청도에서는 2012년부터 전통주아카데미를 운영해 왔고, 이를 통해 2017년까지 총 172명의 전통주 인력을 양성하였음.
  - 지금까지 전통주아카데미는 주로 초급 과정에 초점을 두어 진행되었고, 고급과정은 2015년부터 시작되었음.
- 전통주아카데미에서는 자가 누룩 사용과 저온 숙성에 의한 전통주를 강조하고 있기 때문에 고급 수제 전통주를 생산할 수 있는 인적기반을 형성해 왔다는 측면에서 의의가 있음.
  - 전체 수료생 172명 중에서 초급과정 이수자는 98명(57.0%)이고, 중급은 33명(19.2%), 고급은 21명(12.2%)임. 그리고 누룩과정이 20명(11.6%)로 구성되어 있음.
- 2017년에는 전통주 창업을 희망하는 대상자를 중심으로 한 “누룩 및 전통주 품질검사 교육” 등을 추진하는 등 보다 다양한 교육이 수행되고 있음.
  - 실제 누룩과정을 이수한 20명 중 약 6명은 2018년 5월 현재 전통주를 소재로 한 창업을 추진 중에 있음.



〈표 1〉 충남 전통주아카데미 이수자 현황

(단위: 명)

구분	전체	2012년	2013년	2014년	2015년	2016년	2017년
전체	172	41	52	50	9	0	20
초급과정	98	41	36	21	-	-	-
중급과정	33	-	16	17	-	-	-
고급과정	21	-	-	12	9	-	-
누락과정	20	-	-	-	-	-	20

자료: 충청남도(2018), 충남 농촌융복합산업 활성화를 위한 추진체계 개편방안(안).

- 본 연구의 목적은 전통주아카데미 이수자를 중심으로 한 수요조사를 바탕으로 “충남 고급 수제 전통주 육성방안”을 모색하는데 있음.
  - 흔히 고급 수제 전통주라고 할 때, 소주, 탁주, 약주, 과실주 등도 해당 범주에 포함되어야 할 것임. 그리고 술의 유형별로 고급을 결정하는 기준이 상이할 것임.
  - 따라서 본 연구에서는 고급 수제 전통주를 자가 누룩과 저온숙성으로 빚은 청주로 한정하고자 함. 왜냐하면 최근 수제 전통주에 대한 관심이 청주에서 유발되었기 때문임.
  - 한편 1만원 정도의 일반 전통주와 달리 청주는 가격대가 4~5만원 대로 설정되어 있기 때문에 상대적으로 고급술로 인식되고 있음.

## II. 전통주의 현황 및 변화추이

### 1. 전통주의 유형별 현황

- 2016년 기준으로 우리나라의 전통주(민속주와 지역특산주) 면허는 총 872개가 허가된 것으로 나타남.
  - 술의 유형별로 구분해 보면, 과실주가 233개소로 가장 많고, 그 다음으로 약주가 195개소, 일반증류주가 139개소, 기타가 138개소, 탁주가 121개소임. 반면 증류식 소주와 청주는 각각 43개소와 3개소에 불과함.

- 최근 6년간(2010~2016) 전통주의 면허는 연평균 14.3% 증가한 것으로 나타나고 있음.
  - 술의 유형별로 구분해 보면, 일반증류주의 면허가 연평균 30.6% 증가하였고, 탁주가 29.2%, 약주가 25.5%, 증류식소주가 14.5% 증가하였음. 반면, 청주는 8.3%, 기타는 6.8%, 과실주는 5.4% 증가한 것으로 나타남.
- 이상을 종합해 볼 때, 유형별로는 과실주, 약주, 일반증류주가 중심을 이루고 있고, 최근 일반증류주와 탁주, 약주가 증가하는 것으로 나타남.
  - 반면 최근 전통주에서 주목을 받고 있는 고급 수제 전통주에 해당하는 청주의 면허는 0.3%로 매우 제한적이고, 지난 6년간 크게 변화하지 않은 것으로 나타남.

〈표 2〉 우리나라 전통주 면허 현황(2016년 기준)

(단위: 개)

구분	전체	탁주	약주	청주	과실주	증류식 소주	일반 증류주	기타
합계	872	121	195	3	233	43	139	138
서울	4	1	1	0	0	0	0	2
인천	4	1	1	0	0	0	0	2
경기	124	24	25	0	22	11	24	18
강원	64	8	11	0	19	6	12	8
대전	4	1	3	0	0	0	0	0
충북	134	12	13	2	62	6	22	17
충남	183	21	80	0	16	0	40	26
세종	4	0	0	0	3	0	0	1
광주	1	1	0	0	0	0	0	0
전북	94	14	15	0	38	3	10	14
전남	56	9	10	0	11	3	7	16
대구	5	1	2	0	0	1	0	1
경북	110	11	15	1	45	7	17	14
부산	4	3	1	0	0	0	0	0
울산	2	1	0	0	0	0	0	1
경남	55	8	15	0	13	4	2	13
제주	24	5	3	0	4	2	5	5

자료: 국세청(2017), 국세통계.

## 2. 전통주의 지역별 현황

- 2016년 현재 지역별로 구분해 보면, 충남이 183개소로 가장 많고, 충북이 134개소, 경기도가 124개소, 경북이 110개소, 전북이 94개소, 강원이 64개소로 나타나고 있음.
- 반면 상대적으로 대도시의 경우 전통주의 면허가 매우 제한적인 것으로 나타나고 있음.

〈표 3〉 우리나라 전통주 면허 현황(2010년 기준)

(단위: 개)

구분	전체	탁주	약주	청주	과실주	증류식 소주	일반 증류주	기타
합계	469	44	77	2	176	23	49	96
서울	2	0	0	0	0	0	0	2
인천	2	0	0	0	0	0	1	1
경기	53	6	10	0	15	5	10	7
강원	35	3	2	0	18	1	5	6
대전	1	0	0	0	0	0	0	1
충북	67	8	7	0	32	2	5	13
충남	64	7	18	0	12	0	11	16
세종	-	-	-	-	-	-	-	-
광주	4	1	0	0	1	0	0	2
전북	75	5	8	1	40	3	4	14
전남	41	3	8	1	10	1	5	12
대구	4	1	2	0	0	1	0	0
경북	68	5	8	0	33	6	6	10
부산	1	1	0	0	0	0	0	0
울산	1	1	0	0	0	0	0	0
경남	37	2	12	0	13	2	2	6
제주	14	1	2	0	2	2	0	6

- 최근 6년간 전통주 제조면허가 크게 증가한 지역은 대전과 부산, 그리고 충남인 것으로 나타남.
- 최근 6년간 대전과 부산이 50.0% 증가한 것으로 나타났고, 충남이 31.0%, 경기도가 22.3%, 서울, 인천, 충북, 울산이 각각 16.7% 증가하였음. 반면 광주는 -12.5%로 감소하였고, 대구와 전북은 4.2% 증가한 것으로 나타남.
- 이상을 종합해 볼 때, 전통주는 지역별로 충남과 충북, 경기, 경북을 중심으로 집적되었다고 평가할 수 있음.
- 한편 고급 수제 전통주에 해당하는 청주의 면허는 충북이 2개소, 경북이 1개소임.

### 3. 전통주 현황의 종합

- 우리나라의 전통주 시장은 과실주, 약주, 탁주가 중심을 이루고 있고, 시장규모도 지속적으로 확장되고 있음.
- 최근 들어서는 일반증류주와 탁주, 약주가 증가하는 추이를 보이고 있음.
- 그러나 최근 전통주에서 새롭게 주목받고 있는 고급 수제 전통주는 그 규모가 매우 제한적이고 성장추이도 낮은 실정임.

〈표 4〉 우리나라 전통주 면허의 연평균 증가율(2010~2016)

(단위: %)

구분	전체	탁주	약주	청주	과실주	증류식 소주	일반 증류주	기타
	14.3	29.2	25.5	8.3	5.4	14.5	30.6	6.8
서울	16.7	-	-	-	-	-	-	0.0
인천	16.7	-	-	-	-	-	-16.7	16.7
경기	22.3	50.0	25.0	-	7.8	20.0	23.3	26.2
강원	13.8	27.8	75.0	-	0.9	83.3	23.3	5.6
대전	50.0	-	-	-	-	-	-	-16.7
충북	16.7	8.3	14.3	-	15.6	33.3	56.7	5.1
충남	31.0	33.3	57.4	-	5.6	-	43.9	10.4
세종	-	-	-	-	-	-	-	-
광주	-12.5	0.0	-	-	-16.7	-	-	-16.7
전북	4.2	30.0	14.6	-16.7	-0.8	0.0	25.0	0.0
전남	6.1	33.3	4.2	-16.7	1.7	33.3	6.7	3.8
대구	4.2	0.0	0.0	-	-	0.0	-	-
경북	10.3	20.0	14.6	-	6.1	2.8	30.6	6.7
부산	50.0	33.3	-	-	-	-	-	-
울산	16.7	0.0	-	-	-	-	-	-
경남	8.1	50.0	4.2	-	0.0	16.7	0.0	19.4
제주	11.9	66.7	8.3	-	16.7	0.0	-	-4.8

자료: 국세청(2017, 2011), 국세통계.

- 충남도의 경우 전통주에 있어서 다른 지역에 비해서 집적도가 높은 것으로 나타남.
- 최근 들어 대전과 부산, 충남의 경우 전통주 면허가 다른 지역에 비해서 증가한 것으로 나타나고 있음.
- 그럼에도 불구하고, 현재 충남에는 전통주를 제조하는 업체가 1곳도 없는 실정임.

### Ⅲ. 고급 수제 전통주의 실태 및 수요

#### 1. 조사개요

- 조사개요

- 조사목적: 충남 고급 수제 전통주 실태 및 정책수요 도출
- 조사내용: 충남 고급 수제 전통주의 생산·판매 실태, 활성화 방안
- 조사대상: 전통주 관련전문가 및 전통주아카데미 이수자(총 21명)
- 조사기간: 2018. 5. 1 ~ 5. 31
- 조사방법: 구조화된 설문지
- 분석방법: 빈도 및 평균분석, 요인분석

- 설문내용의 구성

- 설문내용은 고급 수제 전통주 관련자를 대상으로 한 인터뷰 조사를 통해 도출된 항목을 중심으로 구성한 것임.

#### 2. 조사대상의 일반특성

- 조사대상

- 21명의 조사대상 중에서 전문가는 4명(19.1%), 생산자는 2명(9.5%), 그리고 예비창업자는 15명(71.4%)임.

- 연령, 성별 및 거주 지역

- 조사대상의 평균 연령은 57.81세이고, 표준편차는 5.84세임. 따라서 50대가 중심임.
- 조사대상 중 남자는 66.7%이고, 여자는 33.3%임. 따라서 성비가 혼재되어 있음.
- 거주 지역은 충남이 76.2%이고, 그 외 지역이 23.8%임. 한편 거주지역이 공주(5명), 보령(3명), 부여(3명)의 경우가 많았고, 그 외 금산, 논산, 서천, 청양, 홍성 등으로 분포되어 있음

● 양조면허 및 양조장

- 현재 양조면허를 보유하고 있는 응답자는 14.3%이고, 1년 이내 보유 예정인 응답자는 42.9%임. 반면 양조면허가 없는 경우가 42.9%로 나타남.
- 한편 양조장을 설비하고 있는 경우는 14.3%이고, 1년 이내 양조장을 설립할 예정인 응답자는 52.4%임. 반면 양조장이 없는 경우는 33.3%임.
- 이상을 종합해 볼 때, 응답자는 60%는 현재 양조면허와 양조장을 보유하고 있거나 향후 1년 이내 보유할 것으로 판단됨.

〈표 5〉 조사대상의 일반특성

(단위: 명, %)

구분	조사대상	응답자수	구성비
조사대상	전문가	4	19.1
	생산자	2	9.5
	예비창업자	15	71.4
성별	남자	14	66.7
	여자	7	33.3
거주 지역	충남	16	76.2
	그 외 지역	5	23.8
양조면허 보유여부	보유	3	14.3
	미보유	9	42.9
	1년 이내 보유 예정	9	42.9
양조장 설립여부	설립	3	14.3
	미설립	7	33.3
	1년 이내 설립 예정	11	52.4

● 조사대상의 전통주 경력

- 조사대상이 전통주를 처음 알게 된 것은 평균적으로 12.19년 전이고, 처음 전통주 교육을 받게 된 것은 9.24년 전인 것으로 나타남.
- 따라서 전통주를 처음 알게 된 이후 교육을 받게 된 사이의 기간은 평균적으로 3.95년인 것으로 나타남.
- 이상을 종합해 볼 때, 전통주아카데미 이수자들은 이미 10여년에 전통주를 알고 있었고, 전통주에 대한 교육경력을 갖고 있는 것으로 판단됨.
- 한편 과거에는 전통주를 처음 알게 된 이후 교육을 5~10년 이후 받은 반면, 최근에는 전통주를 알게 되면서 바로 교육을 받는 형태로 변화하고 있음.

〈표 6〉 조사대상의 전통주 경력

(단위: 세, 년)

구분	응답자수	평균	표준편차
전통주 인지연수(A)	21	12.19	12.54
전통주 교육경력(B)	21	8.24	9.68
인지 후 교육이수 차이(A-B)	21	3.95	8.71

### 3. 고급 수제 전통주의 생산 및 판매

● 생산 및 판매여부

- 응답자 21명 중에서 2017년을 기준으로 고급 수제 전통주를 제조한 경우는 76.2%이고, 제조를 하지 않는 비중은 23.8%로 나타남.
- 반면 판매를 한 경우는 불과 17.7%이고, 1년 이내 판매 예정인 경우는 35.3%임. 반면 미판매자는 47.1%로 나타남.
- 따라서 고급 수제 전통주 제조자 중 판매하는 경우는 20%가 되지 않고 있으나, 장기적으로는 50% 이상이 전통주의 제조와 판매를 병행할 것으로 예상됨.



〈표 7〉 고급 수제 전통주의 생산 및 판매

(단위: 명, %)

구분	조사대상	응답자수	구성비
제조여부 (N=21)	제조	16	76.2
	비제조	5	23.8
판매여부 (N=15)	판매	3	17.7
	미판매	8	47.1
	1년 이내 판매 예정	6	35.3

● 고급 수제 전통주 제조량

- 2017년 기준으로 고급 수제 전통주를 생산한 응답자의 평균 1,064.00ℓ 인 것으로 나타났고, 표준편차는 2,522.45ℓ 임. 따라서 고급 수제 전통주 생산자의 제조량 규모는 큰 차이가 있음.
- 전반적으로 고급 수제 전통주의 제조 규모는 소규모로 평가할 수 있음. 기본적으로 술 산업이 규모의 경제를 추구하는 것을 고려할 때, 고급 수제 전통주의 시장확장성이 취약할 수 있음.

● 고급 수제 전통주 제조방식

- 고급 수제 전통주 제조방식 과정에서 자가 누룩의 사용 실천정도는 4.00이고, 충남 농산물 사용은 4.35, 국산 농산물 사용은 4.88, 무첨가(단일재료)는 4.65, 저온숙성은 4.24로 나타남.
- 따라서 응답자는 자가 누룩, 충남 농산물 사용, 국산 농산물 사용, 무첨가(단일재료), 저온숙성의 기준을 잘 준수하고 있는 것으로 나타남.

〈표 8〉 고급 수제 전통주 제조량 생산량 및 제조방식

(단위: ℓ )

구분		평균	표준편차
2017년 기준 제조량		1,064.00	2,522.45
제조방식	자가 누룩 사용	4.00	1.17
	충남 농산물 사용	4.35	1.22
	국산 농산물 사용	4.88	0.33
	무첨가(단일재료)	4.65	1.00
	저온숙성	4.24	1.15

주: 제조방식은 5단계 리커터 척도로 측정됨.

● 고급 수제 전통주 제조방식의 유형화

- 고급 수제 전통주 제조방식의 실천여부에 대한 요인분석을 하면, 요인1로 국산 농산물 이용과 무첨가(단일재료)가 추출되고, 요인2로는 충남 농산물 사용, 자가 누룩 사용, 저온숙성이 추출됨.
- 따라서 요인1은 수제 전통주의 재료라고 할 수 있고, 요인2는 전통주의 제조방식이라고 할 수 있음. 이럴 경우 요인2의 충남 농산물 사용은 부적절한 변수로 판단됨.
- 이는 현재 자가 누룩 사용, 저온숙성의 방식으로 고급 수제 전통주를 생산하는 경우는 주로 충남 농산물 사용하고 있음을 의미함.
- 이상을 종합해 볼 때, 전통주를 제조할 때 고려하는 요인은 재료적 요인으로는 국산 농산물 사용과 무첨가를, 그리고 기술적 요인으로는 자가 누룩 사용과 저온숙성으로 구분할 수 있음.

〈표 9〉 고급 수제 전통주 제조방식의 유형화

구분		요인1	요인2
재료적 요인	국산 농산물 사용	0.904	0.298
	무첨가(단일재료)	0.899	0.217
기술적 요인	충남 농산물 사용	-0.021	0.755
	자가 누룩 사용	-0.547	-0.580
	저온숙성	-0.245	0.537
고유값		1.985	1.330
기여율		39.696	26.610
누적기여율		39.696	66.305

주: 요인의 개별 값은 요인적재량 값임.

● 고급 수제 전통주 생산자의 수행활동

- 고급 수제 전통주 생산자가 수행할 수 있는 활동은 크게 생산, 체험, 식당, 유통판매, 교육컨설팅으로 구분해 볼 수 있음.
- 현재 생산 활동을 하는 응답자는 82.4%이고, 체험을 수행하는 경우는 29.4%, 식당은 5.9%, 유통판매는 5.9%, 그리고 교육컨설팅은 35.3%로 나타남.
- 따라서 고급 수제 전통주 생산자는 생산 활동을 중심으로 부분적으로 교육컨설팅과 체험을 병행하는 것으로 판단됨. 반면 식당과 유통판매 분야에 대한 활동은 매우 저조한 것으로 평가됨.

〈표 10〉 고급 수제 전통주 생산자의 수행활동

(단위: 명, %)

구분	응답자수	구성비
생산	14	82.4
체험	5	29.4
식당	1	5.9
유통·판매	1	5.9
교육·컨설팅	6	35.3

#### 4. 고급 수제 전통주의 활성화 전략

##### ● 충남 전통주의 활성화 전략

- 충남 고급 수제 전통주를 활성화하기 위한 전략으로 대중화 전략은 9.5%가 적절한 것으로 평가하였고, 고급화 전략은 28.6%가 적절한 것으로 평가하였음.
- 반면 대중화 전략과 고급화 전략의 혼합전략에 대해서는 61.9%가 적절하다고 평가하고 있음.
- 따라서 향후 충남 전통주의 활성화 전략은 대중화 전략과 고급화 전략의 2가지 관점에서 동시에 접근해야 할 필요성이 있음.

〈표 11〉 충남 전통주의 활성화 전략

(단위: 명, %)

구분	응답자수	구성비
대중화 전략	2	9.5
고급화 전략	6	28.6
혼합적 전략	13	61.9

##### ● 충남 전통주의 적정가격

- 500ml 기준으로 대중적 전통주의 적정가격은 10,400.00원으로, 그리고 고급 수제 전통주의 적정가격으로는 35,476.19원으로 나타남.
- 한편 대중적 전통주 적정가격의 표준편차는 4,321.31원, 고급 수제 전통주의 표준편차는 2,0118.7원으로 나타남.
- 이상을 종합해 볼 때, 대중적 전통주는 1만원 내외로, 그리고 고급 수제 전통주는 최소 4만원

정도로 책정하는 것이 바람직할 것임. 그러나 고급 수제 전통주의 희소성과 차별성에 따라 매우 상이하게 형성될 것임.

〈표 12〉 충남 전통주의 적정가격(500㎖ 기준)

(단위: 원)

구분	응답자수	평균	표준편차
대중적 전통주	20	10,400.00	4,321.31
고급 전통주	21	35,476.19	2,0118.7

#### ● 고급 수제 전통주의 조건

- 고급 수제 전통주의 조건으로는 저온숙성이 4.52로 가장 높게 나타났고, 자가 누룩 사용이 4.43으로 가장 높게 나타남. 다음으로 충남 농산물 사용이 4.38, 무첨가(단일재료)가 4.29로 나타남.
- 이상을 종합해 볼 때, 고급 수제 전통주가 되기 위해서는 기술적 측면에서는 저온숙성과 자가 누룩 사용이, 그리고 재료적 측면에서는 국산 농산물 사용이 중요하다고 할 수 있음.
- 한편 고급 수제 전통주의 조건으로 충남 농산물의 사용여부가 중요 요인으로 작동되지 않는 것으로 판단됨.

〈표 13〉 고급 수제 전통주의 조건

구분	응답자수	평균	표준편차
자가 누룩 사용	21	4.43	1.03
충남 농산물 사용	21	4.38	0.92
무첨가(단일재료)	21	4.29	1.1
저온숙성	21	4.52	0.81

주: 5단계 리커터 척도로 측정됨.

#### ● 고급 수제 전통주 활성화의 정책수요

- 20개의 대안 중에서 가장 정책수요가 높은 것은 충남 전통주 육성정책의 수립이 4.52로 가장 높게 나타났고, 그 다음으로 충남 전통주의 기준 설정이 4.48, 전통주 판매공간 및 유통망 확보가 4.43, 제조기술 및 정보 교류와 상표 및 브랜드 육성, 전통주 전문 인력 양성이 각각 4.38로 나타남.

- 그 다음으로 전통주 홍보 활성화와 기술 및 컨설팅 지원, 전통주 창업지원, 전통주 관련 규제 완화가 각각 4.33으로 나타났고, 충남 농산물의 사용과 전통주의 시험 및 검사지원이 각각 4.24, 다양한 교육프로그램 운영과 충남 전통주 스토리 개발이 각각 4.19로 나타남.
- 그리고 시음회 및 품평회 상시 개최가 4.14, 충남도 인증제도 도입이 4.10, 충남 전통주협회의 구성이 4.00으로 나타남.
- 반면 전통주 관련 소모임 육성(3.95), 전통주 관련 시장수요조사(3.90), 원재료의 공동구매(3.57) 등은 상대적으로 정책수요가 낮은 것으로 나타남.

〈표 14〉 고급 수제 전통주 활성화의 정책수요

구분	응답자수	평균	표준편차
충남 농산물의 사용	21	4.24	1.00
원재료의 공동구매	21	3.57	1.03
제조기술 및 정보 교류	21	4.38	0.97
충남 전통주의 기준 설정	21	4.48	0.60
시음회 및 품평회 상시 개최	21	4.14	0.85
충남도의 인증제도 도입	21	4.10	1.09
전통주 판매공간 및 유통망 확보	21	4.43	0.93
전통주 홍보 활성화	21	4.33	0.91
상표 및 브랜드 육성	21	4.38	1.02
전통주 관련 시장수요조사	21	3.90	1.00
전통주 전문 인력 양성	21	4.38	0.80
다양한 교육프로그램 운영	21	4.19	1.03
기술 및 컨설팅 지원	21	4.33	0.80
충남전통주협회의회 구성	21	4.00	1.00
전통주 관련 소모임 육성	21	3.95	1.12
전통주 창업지원	21	4.33	1.06
전통주 관련 규제완화	21	4.33	1.06
전통주의 시험 및 검사지원	21	4.24	0.83
충남 전통주 육성정책의 수립	21	4.52	0.60
충남 전통주 스토리 개발	21	4.19	1.08

주: 5단계 리커터 척도로 측정됨.

#### ● 정책수요의 특징과 한계

- 전통주 활성화를 위한 20개의 방안 중에서 18개가 4점(만점 5점) 이상으로 나타나, 고급 수제 전통주와 관련된 정책수요의 우선순위가 불명확한 것으로 나타남.

- 더욱이 20개 전통주 활성화 방안을 대상으로 한 요인분석을 수행해 보면, 정책수요가 명확하게 도출되지 않는 문제점이 있음.
- 이러한 결과는 고급 수제 전통주 관련자의 정책수요가 명확하지 않고, 정책수요에 대한 합의 및 공감각이 이루어지지 않고 있음을 의미함.

## IV. 충남 고급 수제 전통주 육성방안

### 1. 충남 수제 전통주의 기준 설정

#### ● 고급 수제 전통주의 제조방식

- 충남 고급 수제 전통주는 기본적으로 충남 농산물과 자기 누룩을 사용해야 함. 그리고 쌀과 찹쌀을 제외한 다른 재료를 첨가하지 말아야 하고, 저온숙성을 해야 함.
- 이상의 4가지 조건의 상대적 중요도는 무의미함. 따라서 향후 충남에서 고급 수제 전통주를 육성한다면, 이러한 4가지 조건의 충족여부를 우선 검토해야 할 것임.

#### ● 고급 수제 전통주의 가격

- 충남 고급 수제 전통주의 가격은 500ml를 기준으로 1병당 4만원으로 책정하는 것이 바람직할 것으로 판단됨.
- 그러나 고급 수제 전통주의 가격은 매우 다양하기 때문에 4만원을 최저 가격으로 설정하는 것이 바람직할 것임.

### 2. 접근전략과 정책수요 구체화

#### ● 고급화 전략과 대중화 전략의 병행 추진

- 고급 수제 전통주를 활성화하기 위해서는 일반적인 대중적 전통주도 함께 활성화하는 전략이 요구됨. 왜냐하면 고급 수제 전통주에 대한 수요를 창출하기 위해서는 일반 전통주와 비교를 해야 하기 때문임.
- 따라서 향후 충남도의 전통주 활성화 전략은 고급화 전략과 대중화 전략의 2가지 관점에서 수립되어야 할 것임.

- 전통주 활성화와 관련된 정책수요의 구체화

- 전통주 활성화의 수단으로 전통주의 기준설정과 인증제도, 판매 공간과 홍보활성화, 교육프로그램과 컨설팅, 협의회 구성 및 지원, 창업지원, 시험평가 지원 등이 있을 수 있음.
- 그러나 전통주와 관련된 정책수요에서는 정책의 우선순위가 불분명하고, 정책수요의 일관성이 없는 것으로 나타남. 따라서 전통주 정책수요의 구체화가 우선 이루어져야 할 것임.
- 이러한 문제점을 해소하기 위해서는 전통주 관계자와 긴밀한 인터뷰를 통한 정책수요 발굴과 발굴된 정책수요를 중심으로 간담회를 통한 정책수요에 대한 합의가 이루어져야 함.

- 고급 수제 전통주 결정요인에 대한 인식 변화

- 고급 수제 전통주를 제조하기 위해서는 국산 농산물과 무첨가(단일재료)에 대한 실천율은 높은 반면, 반면 자가 누룩의 사용과 저온숙성에 대한 실천율은 상대적으로 낮음
- 고급 수제 전통주가 되기 위해서는 자가 누룩의 사용과 저온숙성이 더 중요하기 때문에 전통주 제조자의 인식전환이 이루어져야 할 것으로 판단됨.

- 전통주 활성화 사업과 농촌마을만들기 사업의 연계 도모

- 전통주 육성정책이 농촌마을만들기 사업과 연계될 경우, 가공-체험-숙박-판매-재방문으로 연결되는 가치사슬을 구축하게 될 것임.
- 현재 충남도에서 추진하고 있는 농촌마을만들기사업의 주요 주제로 전통주를 설정하고, 식당형 양조장과 같은 사업 등을 핵심적 사업으로 추진할 필요가 있음.

### 3. 교육프로그램의 다양화와 연계화

- 창업까지 연계될 수 있는 교육프로그램의 운영

- 교육프로그램은 초급, 중급, 고급 및 창업반 등으로 다양화해야 할 것이고, 고급 이상의 교육 프로그램은 참여자의 교육비 부담 비중을 높여 자발적 참여를 강화해 나가야 할 것임.
- 특히 전통주 창업과정에 대한 교육프로그램을 강화함으로써, 전통주 교육프로그램 이후 이수자의 실질적인 창업을 촉진할 수 있도록 해야 할 것임.



- 시군 교육프로그램과 연계성 강화 도모

- 시군 차원에서도 전통주와 관련된 다양한 교육프로그램이 운영되고 있음. 이런 여건을 고려할 때, 시군에서는 초급과 중급을 중심으로 한 교육프로그램을 운영하도록 함.
- 도 차원에서는 창업을 목표로 하는 고급 및 창업반을 중심으로 교육프로그램을 운영하도록 함. 한편 고급 및 창업반 이수자가 시군 교육프로그램의 강사로 참여할 수 있도록 함.

- 전통주 수요를 창출하기 위한 교양강좌의 개설

- 최근 청장년을 중심으로 전통주에 대한 수요가 지속적으로 증가하고 있기 때문에 이들을 대상으로 한 교양강좌 프로그램이 확대될 필요가 있음.
- 교양강좌 프로그램은 전통주에 대한 간단한 이해와 더불어 전통주를 체험할 수 있는 프로그램으로 구성하도록 함.

#### 4. 전통주 창업지원 프로그램의 개발

- 전통주 동아리 네트워크 지원 사업 도입

- 교육 이후 실제 창업까지는 다양한 정보의 소통과 타당성과 대한 검토가 요구되기 때문에 창업을 목적으로 한 사람들 간의 교류와 소통이 매우 중요함.
- 따라서 다양한 전통주 동아리가 형성·운영될 수 있도록 동아리 지원 사업을 도입할 필요성이 있음. 동아리 지원 사업은 강연료와 현장견학 등으로 그 목적을 구체화해야 할 것임.

- 충남 전통주 품평회 및 시음회의 정례적 개최

- 충남 전통주 품평회를 정례적(2월과 7월)으로 개최하여 전통주에 대한 객관적인 평가와 개선이 이루어지도록 함. 품평회는 일반 전통주와 고급 수제 전통주로 구분하여 운영하도록 함.
- 그리고 품평회에서 우수한 평가를 받은 전통주를 중심으로 시음회 행사를 6차산업 안테나숍을 중심으로 시행해 상품에 대한 소비자 선호도를 파악하도록 함.

- 전통주 시험 및 검사 지원 사업 추진

- 전통주 창업을 위해 필요한 누룩 성분에 대한 시험과 검사가, 술의 도수와 맛에 대한 평가와 검사 등을 위한 지원 사업을 추진하도록 함.

- 아울러 장기적으로 전통주 시험 및 검사를 체계적으로 담당할 수 있는 “전통주진흥원” 등을 설립하는 방안도 검토해야 할 것임.
- 소규모 전통주 양조장 신고제 도입 및 규제완화 추진
  - 전통주 양조장 중에서는 일정 규모 이하(예컨대 3,000ℓ)는 기존의 허가제에서 신고제로 전환하여 설립을 활성화해야 할 필요성이 있음.
  - 아울러 전통주를 활용한 체험과 농가식당 판매의 경우에는 별도의 주세를 부과하지 않는 방안도 장기적으로 검토되어야 할 것임.
- 협동조합 방식의 고급 수제 전통주 제조기반 확충
  - 현재 고급 수제 전통주의 연간 제조규모는 1,000ℓ 정도로 그 규모가 매우 소규모라고 할 수 있음. 그러나 일반적으로 술 산업은 규모의 경제를 추구하는 산업의 특징을 갖고 있음.
  - 따라서 현재 소규모 소급 수제 전통주의 소규모의 한계를 극복하기 위해서 동일한 제조과정과 재료를 사용하는 것을 전제로 한 협동조합 방식의 제조기반을 확충해 나가야 할 것임.

## V. 결론

- 본 연구의 목적은 전통주아카데미 이수자를 중심으로 한 수요조사를 바탕으로 “충남 고급 수제 전통주 육성방안”을 모색하는데 있음.
- 충남은 전국적으로 전통주가 활성화된 곳이고, 최근 고급 수제 전통주를 제조할 수 있는 인력기반이 우수한 것으로 평가됨.
  - 이런 맥락에서 볼 때, 최근 전통주 시장에서 새롭게 주목받고 있는 고급 수제 전통주 활성화를 통해 지역경제를 활성화할 잠재력이 높은 것으로 판단됨.
- 충남 고급 수제 전통주의 실태 및 수요분석의 내용을 간략히 정리하면 다음과 같음.
  - 고급 수제 전통주를 소재로 한 창업수요가 매우 높은 것으로 나타남(56.7%).
  - 고급 수제 전통주의 연간 생산량은 소규모이지만, 고급 수제 전통주의 조건(자가 누룩, 충남

농산물, 무침가, 저온숙성 등)을 잘 준수하고 있음.

- 충남의 전통주는 대중화 전략과 고급화 전략이 모두 필요하고, 일반 전통주는 1만원 내외, 고급 수제 전통주는 4만원 정도로 파악됨.
- 고급 수제 전통주 활성화를 위한 다양한 정책수요에 대한 우선순위화가 되어 있지 않고, 정책 수요가 구체적이지 못하고 이에 대한 합의 및 공감각이 이루어지지 않고 있음.

● 한편 충남 고급 수제 전통주 육성방안을 제시해 보면 다음과 같음.

- 첫째, 충남 수제 전통주의 기준 설정이 이루어져야 함. 이를 위해 고급 수제 전통주의 제조방식과 가격에 대한 기준이 설정되어야 함. 제조방식에서는 충남 농산물, 자가 누룩, 무침가, 저온숙성의 조건이 충족되어야 하고, 가격에서는 4만원이 최저가격으로 설정되어야 함.
- 둘째, 고급 수제 전통주 육성 접근전략과 정책수요가 구체화되어야 함. 이를 위해 고급화 전략과 대중화 전략의 병행 추진, 전통주 활성화와 관련된 정책수요의 구체화, 고급 수제 전통주 결정요인에 대한 인식 변화, 전통주 활성화 사업과 농촌마을만들기 사업의 연계 도모가 이루어져야 함.
- 셋째, 교육프로그램의 다양화와 연계화가 이루어져야 함. 이를 위해 창업까지 연계될 수 있는 교육프로그램의 운영, 시군 교육프로그램과 연계성 강화 도모, 전통주 수요를 창출하기 위한 교양강좌의 개설 등이 이루어져야 함.
- 넷째, 전통주 창업지원 프로그램의 개발이 이루어져야 함. 이를 위해 전통주 동아리 네트워크 지원 사업 도입, 충남 전통주 품평회 및 시음회의 정례적 개최, 전통주 시험 및 검사 지원 사업 추진, 소규모 전통주 양조장 신고제 도입 및 규제완화 추진, 협동조합 방식의 고급 수제 전통주 제조기반 확충 등이 이루어져야 할 것임.

● 그러나 본 연구는 충남전통주아카데미 수료자를 대상으로 한 제한적 연구라는 측면에서 한계를 가진.

- 향후 충남의 전통주 생산자 전체를 대상으로 한 전통주 생산실태 파악 및 전통주 활성화 방안 모색이 이루어져야 할 것임.
- 즉 전통주 활성화 방안이라는 통합적 관점에서 대중적 전통주와 고급 수제 전통주의 발전방안이 검토·제시되어야 할 것임.

## 참고문헌

이관률(2017), 한산소곡주의 산업화 전략, 한산소곡주와 지역경제 활성화 자료집, 충남연구원.

충남농어업6차산업화센터(2017a), 누룩 및 전통주 품질검사 교육 운영계획(안).

충남농어업6차산업화센터(2017b), 전통주 창업교육프로그램 중간 결과 보고.

충남농어업6차산업화센터(2017c), 충남 전통주아카데미 운영계획(안).

충청남도(2018), 충남 농촌융복합산업 활성화를 위한 추진체계 개편방안(안).

충남 전통주산업의 활성화 방안

# 충남전통주연구회 2018년 주요내용

---

## 충남전통주연구회 2018년 주요내용

구분	일시	장소	주요내용
제1회	18.04.19	충남연	한산소곡주의 운영실태와 문제점(박상민, 호암주조 대표)
제2회	18.05.15	충남연	전통주 발전을 위한 규제 개선방안(박병태, 국세청 前 과장)
제3회	18.07.17	충남연	초보 주말사장의 우리술 판매 도전기(서형은, 별주막 대표)
제4회	18.09.11	금강별곡	충남전통주 품평회 및 간담회
제5회	18.11.20	충남연	우리술 산업 육성 방안(정대영, (사)우리술문화원 이사장) 충남 고급 수제 전통주 육성방안(이관률, 충남연구원 박사)



[충남전통주연구회 제1회 세미나]



[충남전통주연구회 제2회 세미나]



[충남전통주연구회 제3회 세미나]



[충남전통주연구회 제4회 세미나]



# 메모

---

M E M O

[illegible]

M E M O

This image shows a full page of a handwriting practice worksheet. It consists of multiple sets of three horizontal dashed lines spaced evenly down the page, providing a guide for letter height and placement. The background is plain white, and there are no other markings or text present.

M E M O

[illegible]

M E M O

This image shows a full page of white paper with horizontal dashed lines, typical of primary school writing paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.