

傳統民俗酒產業 육성을 위한 제도개선 방안

「민속주 안동소주」 사례 연구

이 동 필*

1. 문제 제기
2. 酒類產業의 개황과 전통민속주
3. 「민속주 안동소주」 사례
4. 전통민속주의 육성을 위한 제도개선 방안
5. 맷음말

1. 문제 제기

술은 국민들의 생활습관이 빚어 낸 문화 유산으로 역사와 전통을 가진 민족은 독특한 술을 가지고 있다. 영국의 위스키, 프랑스의 와인, 독일의 맥주, 중국의 고량주, 일본의 청주 등은 모두 그 나라의 독특한 멋과 정취를 대표하고 있는 술이다. 우리 나라는 농경민족으로 좋은 기후와 수려한 국토, 찬란했던 문화를 배경으로 일찍부터 우수한 전통민속주가 많았다.¹ 조선시대에는 무려

200여 종류의 다양한 술이 생산되으며, 양조주와 증류주는 물론 온갖 약초를 가미한 약용주, 증류주를 2~3차 가공한 紅露와 甘紅露 등의 고급 술이 생산되었다.

그러나 일제시대에 이르러 주류면허제도를 채택하고, 술을 탁주, 약주 및 소주의 세 종류로 규격화한 결과 지역의 토산품 혹은 家釀酒로 빚어 오던 수많은 전통민속주가 설자리를 잊게 되었다. 그 후 오늘날에 이르기까지 정부의 정세편의를 위한 지나친 규제 위주의 주류 관리정책으로 인해 저급·대중주의의 독과점적인 시장구조를 고착시켜 고급 술 소비는 외국 양주에 의존하게 된 것이다. 다행히 최근 정부는 전통민속주 기능 보유자의 발굴과 농민 또는 생산자단체의 과실주 제조허가 기준 완화 등을 포함하는 일련의 조치를 통해 전통민속주산업의 활성화를 도모하고 있다. 아직까지 전통민속주는 전체 주류 생산이나 소비에서 차지하는 비중은 미미하지만 이들 산업의 육성은 수입 주류의 대체나 지역산업의 발전 혹은 전통문화의 보전, 계승에 상당한 기여를 할 것으로

* 부연구위원.

¹ 삼국 시대부터 특히 곡주 양조기술이 뛰어났다고 하는데 일본의 응신왕 때는 백제의 수수허리가 우리 나라의 술 제조방법을 일본에 했다고 한다(장지현, 1981).

표 1 주류의 원료 및 제조방법에 의한 분류

원 종 료 류	발 효 방 법	제 조 방 법		
		양 조 주	증 류 주	혼 성 주
전 분 질	복발효	탁주, 약주, 청주	소주, 위스키, 고량주, 진, 보드카	기타 주류
당 질	단발효	사과주, 포도주	브랜디, 럼	인삼주, 매실주, 오가피주

자료: 국세청기술연구소, 「민속주 제조기능 보유자 교육용 교재」, 1992, p.4.

로 기대를 모으고 있다.

이 연구는 稅源確保를 위한 규제의 대상으로 간주된 주류산업, 그 중에서도 전통민속주산업의 발전과정을 살펴보고, 그 효율적인 육성을 위한 주류 관리제도의 개선방안을 모색한 것이다. 사례 품목인 안동소주는 쌀을 원료로 한 순곡 증류식 소주로 고려 시대부터 국민들의 사랑을 받아 왔으나 몇 차례에 걸친 酒造원료로 곡류 사용 금지조치와 1973년부터 추진된 주류업체의 통폐합시책으로 오래전에 생산이 중단된 전통민속주이다. 그러나 1990년 민속주 제조허가를 받은 趙玉花씨의 노력으로 하루 생산량 1,200 ~ 1,300병, 연간 매출액 80~90억원 규모의 중소기업으로 사업적인 성공을 거두었으나 생산과 판매 및 홍보를 지나치게 규제하는 각종 주류관련제도로 인해 지속적인 발전이 제약되고 있다.

아직까지 산업으로서 조차 제대로 인식되지 못하고 있는 전통민속주를 대상으로 하고 있는 이 연구는 이 분야에 대한 체계적인 논의의 출발점을 마련한다는 점에 의의가 있다.

2. 酒類產業의 개황과 傳統民俗酒

2.1. 주류산업의 개황

酒類는 “酒精과 알콜분 1도 이상의 음료(酒稅法 제2조)”로 정의 된다. 술은 糖質이나 전분질 원료를 발효시켜 생산하는데, 발효제에는 소맥이나 호박으로 만든 누룩과 주조원료를 찐 후 곱팡이를 인공적으로 번식시킨 粒麴 등이 있다. 한편 발효방법에는 단발효식과 복발효식이 있는데 단발효식은 酒母를 이용하여 당질 원료를 발효시킨 후 숙성 酒釀하는 것이고, 복발효식은 전분질 원료를 쪘서 당화시킨 후 주모를 사용하여 발효시키는 2단계 과정을 거쳐서 숙성 酒釀하는 방법이다.

제조방법을 기준으로 할 때 <표 1>과 같이 단순히 酒釀를 여과·제성한 양조주와 이를 증류·제성한 증류주로 대별할 수 있다. 즉 당질 원료를 사용하여 단발효시킨 숙성 酒釀를 여과·제성한 것에는 과실주가 있으며, 이를 증류·제성한 것에는 브랜디와 럼이 포함된다. 그리고 전분질 원료를 사용하여

표 2 주류의 제품별 생산실적

단위: kl

제품 종류	1989	1991	91/89(%)	비 고
맥 주	1,209,400(45.2)	1,569,293(55.5)	29.8	
탁 주	665,064(24.9)	480,452(17.0)	-27.8	
약 주	2,151(0.1)	1,948(0.1)	-9.5	
청 주	24,701(0.9)	44,634(1.6)	80.7	16%환산
소 주	716,712(26.8)	683,839(24.2)	-4.6	25%환산
고 량 주	3,853(0.1)	3,080(0.1)	-20.1	40%환산
인 삼 주	436(0.0)	418(0.0)	-4.1	35%환산
위 스 키	8,893(0.3)	10,328(0.4)	16.1	40%환산
브 랜 디	441(0.0)	445(0.0)	0.9	40%환산
파 실 주	8,329(0.3)	4,942(0.2)	-40.7	12%환산
기타재제주	35,764(1.3)	27,278(1.0)	-23.7	20%환산
계	2,675,744(100.0)	2,826,649(100.0)	5.6	

주: 주정 제외.

자료: 한국식품연감(1992) 및 대한주류공업협회 「주류공업」, 1990, 1991.

복발효시킨 숙성 酒醪를 여과·제성한 것에는 청주와 탁주·약주가 있고, 이를 중류한 종류 주에는 소주와 위스키, 고량주, 진, 보드카 등이 있다. 한편 이들 주류는 「주세법」 제3조에 의해서 주정, 탁주, 약주류, 맥주, 과실주, 소주류, 위스키류, 브랜디류, 기타 종류 주, 리큐르, 기타 주류의 11 가지로 구분하고 「주세법시행령」 제2조에 의해 주종별로 구체적인 규격을 명시하고 있다.²

1991년의 주종별 주류 제조업체수는 탁주가 1,270개 업체, 약주가 27개 등으로 탁주·약주 생산업체를 제외하고는 대부분의 주류 업체들이 독과점시장을 형성하고 있다. 즉 맥주와 브랜디의 경우 각기 1개 업체가 독

점적으로 생산·판매하고 있으며 맥주와 고량주, 인삼주는 각 2개 업체씩, 청주와 위스키는 각 3개 업체씩, 그밖에 소주와 주정, 과실주 등도 6~10개 회사가 독과점적으로 생산·판매하고 있다. 이와 같은 주류 제조업체의 독과점화는 그동안 정부의 엄격한 통제제도의 시행과 신규면허 억제정책의 결과로 이해된다.

한편 1991년의 주류 생산량은 약 2,827천 kl로 酒種別로는 맥주가 약 절반인 55.5%를 차지하고 소주와 탁주가 각각 24.2% 및 17.0%를 차지하여 이들 3개 주종이 전체 소비량의 96.7%를 차지하고 있다. 이들 주류의 성장 추세를 보면 1989년에 비해 고급주에 속하는 청주가 80.7%, 맥주가 29.8%, 위스키가 16.1%의 높은 성장을 하는데 비해 低級酒 또는 독한 술에 속하는 과실주가 40.7%, 탁주는 27.8%, 기타제제주가 23.7%, 고량주가 20.1% 등으로 감소하고 있어서 고급주 및

² 예를 들어 알콜분율 기준으로 酒精은 95도이상, 탁주는 6도이상, 약주는 13도 이상, 청주는 14도이상, 중류식소주는 30도이상, 희석식소주는 35도 이하 등으로 주류의 규격을 정하고 있다(「주세법시행령」, 제2조).

低度酒가 선호되고 있음을 알 수 있다.

주류 제품의 수출입 실태를 살펴보면 수출입이 각기 연간 약 32~34%로 비슷하게 신장하고 있으나 규모에 있어서는 1991년 주류의 수입이 약 4,500만 달러로 (주정 24,531천 달러 제외) 같은 해 수출액 1,600만 달러의 약 3배에 달하고 있다. 주종별 수출실태를 보면 맥주가 58%(9,466천 달러), 소주가 30%(5,188천 달러)로 이 두 품목이 수출의 거의 90%를 점유하고 그밖에 청주와 인삼주가 수출된다. 그러나 수출시장이 일본, 미국등 몇 나라에 치우쳐 있고, 주로 해외교포를 상대로 수출하고 있어서 시장의 다변화 노력이 요구되고 있다.

최근 수입규제조치의 완화로 상당한 양의 주류를 수입하고 있는데 주종별로는 위스키가 전체 수입액의 80%인 36,646천 달러를 차지하고 그밖에 리큐르류를 포함한 기타 주류와 포도주 등이 수입된다. 이밖에도 주정은 물론 와인이나 위스키 원액과 같이 술을 제조하기 위한 원료나 1차 가공품의 수입도 급격히 늘어나고 있다. 이와 같은 주류의 수입은 UR협상의 타결로 더욱 심화될 것으로 전망되기 때문에 국내 주류산업의 경쟁력 제고를 통한 수입주류의 대체가 시급한 과제이다.

2.2. 전통민속주산업의 변천

우리 나라에서는 일찍부터 곡류를 발효시킨 술이 발전하였다고 하나 구체적으로 원료나 제조공정 등이 남아 있는 것은 고려 시대부터이다.³ 당시 술의 종류에는 전래의 곡

주 양조법에 의한 청주, 범주 및 탁주가 있었는데 고려말에는 몽고로부터 증류주 생산 기술이 도입되어 기존의 곡주 양조법과 접목됨으로써 다양한 露酒文化를 형성하였다. 주류산업의 전성기는 조선시대라고 할 수 있는데 1554년에 출판된 攷事撮要나 1613년에 출간된 지봉유설에는 술의 종류가 홍로주, 하향주 등 15~20종이나, 1715년에 출판된 山林經濟에는 32종, 1766년에 출판된 增補山林經濟에는 50여종의 술이 소개되고 있다. 이와 같이 조선후기로 갈수록 더욱 늘어나는데 1827년경에 출판된 林園十六志에는 181종류의 술이 소개되고, 1843년에 출판된 朝鮮無雙新式料理製法에는 54종류의 술을 제조하는 방법이 수록되어 있다(이성우, pp. 233-237).

전통민속주도 크게는 양조주와 증류주로 대별할 수 있으나 오랜 세월을 거치면서 원료의 종류나 발효방법, 숙성기간, 첨가제 등이 다양화하여 규격화된 주류의 품목기준에 의해서는 전통민속주의 특성을 살리기에 한계가 있다. 예를 들어 같은 증류식 소주라도 안동소주는 멱쌀을 원료로 하는데 비해 문배주는 쫌쌀을, 장군주는 찹쌀, 보리쌀, 밤, 인삼, 백봉령, 솔잎과 대나무잎 등을, 복분자술은 산딸기와 숙지황, 오미자 등 한약재를 원료로 사용한다는 점에서 차이가 있다. 제조방법에 있어서도 단순 증류주인 露酒와 2~3차 증류주인 還露酒, 그리고 이를 바탕으로 한 再製酒인 紅露와 甘紅露 등이 있었

³ 장지현은 우리 나라 전통주의 역사를 7단계로 구분하고 있는데 삼국 시대 이전을 형성기,

삼국 시대를 맹아기, 통일신라 시대를 정착기, 고려 시대를 개발기, 조선시대를 전성기, 일제 시대를 침몰기, 그리고 해방 후부터 최근까지를 표류기로 구분하고 있다(장지현, 1991).

표 3 경영주의 국적별 일제초기(1917년말)의 청주 양조장 실태

단위: 원

국적	공장 수 (A)	자본금 (B)	생산액 (C)	B/A	C/A
한국	6 (5.1)	101,000 (4.8)	97,216 (4.9)	16,833	16,203
일본	108 (92.3)	1,968,485 (94.1)	1,835,318 (92.4)	18,226	16,994
중국	3 (2.6)	23,000 (1.1)	53,363 (2.7)	7,667	17,788
계	117 (100.0)	2,092,485 (100.0)	1,985,897 (100.0)	17,884	16,828

주: 1917년 12월 현재 종업원 5인 이상 규모의 양조업체.

자료: 한창호, “일제하의 한국 광공업에 관한 연구,” 「일본의 경제 침탈사」, 민중서관, 1971, p.162.

다. 또한 술의 종류에 따라 알콜분이 각기 상이하나 현행 「주세법」에 명시한 주류규격에 의하면 중류주는 단지 알콜 도수 30도 이상으로만 구분하고 있을 뿐이다.

우리 나라의 주류산업은 1907년 7월에 공포한 「주세령」과 8월에 공포한 「주세령시행규칙」에 의해 제조 및 판매를 규제함에 따라自家製造를 중심으로 이루어져 오던 수많은 전통민속주가 쇠퇴하게 되었다. 특히 1916년에 제정된 「주세령시행세칙」을 근거로 1917년부터 실시된 주류 제조업의 정비는 밀주 형태로 근근히 명맥을 유지하던 자가 양조를 완전히 소멸시켰다. 또한 주종도 탁주, 약주, 소주의 세 가지로 규격화하여 각 고을마다 제조업체를 새로이 선정, 배정함으로써 지방이나 가정마다 각기 다양한 특성을 갖고 있던 전통민속주를 획일화하였다.

약주의 경우 상당 부분이 규모화된 일본식 청주에 의해 대체되었다. 즉 1906~1907년경부터 서울, 부산, 인천, 마산 등지에 일본인이 경영하는 중대규모 청주 공장이 설립되었는데 청주 생산액은 1911년의 747천 원에서 1919년에는 4,925천 원 규모로 빠른 성장을 하였다(한창호, 1991). 이와 같은 일

본식 청주의 빠른 성장은 대부분의 공장이 일본인에 의해 운영되었고, 당국은 이들에 대해 양조시험성적 공개와 양조기술자 배치 및 기술지도, 품평회 개최 등과 같은 지원혜택을 부여했기 때문에 1917년말 당시 종업원 5인 이상을 고용하는 청주 양조장을 경영자의 國籍別로 보면 <표 3>과 같다.

탁주와 소주는 오랫동안 양조용 원료로 쌀 사용을 금함에 따라 밀가루로 만든 탁주와 수입 주정을 이용한 희석식 소주로 대체되었다. 원래 우리 나라의 소주는 쌀이나 보리 등 곡류를 원료로 소주고리를 이용하여 자가 제조하였는데 일본인들이 새로운 중류식시설을 하여 소주 제조를 기업화함으로써 영세 제조업체가 몰락하여 업체당 평균생산량은 1919년의 3석에서 1933년에는 600석으로 커졌다.⁴ 이밖에도 1925년경에는 소주고리를 蒸氣吸入式 개량증류기로 대체하고, 1927년경에는 발효제로 黑麴 사용이 보편화함에 따라 누룩과 소주고리를 이용하여 제조하던

⁴ 이와 같이 소주제조업체수가 감소한 것은 당국의 주류업체정비를 통한 집약화 정책에도 영향을 받았지만 「유해물 및 유해물취급규칙」에 의해 銅으로 만든 소주고리 사용이 금지되었기 때문이다(지일선, 1981).

표 4 일제하의 소주제조장 및 생산액의 변화

단위: 석

제조연도	제조장수	총생산량	업체당생산량
1916	28,404	87,525	3.1
1918	19,001	138,469	7.3
1920	5,056	114,539	22.7
1922	4,320	157,934	36.6
1924	3,175	184,042	58.0
1926	1,303	237,124	182.0
1928	630	250,888	398.2
1930	491	218,793	445.6
1933	430	257,650	599.2
1933/1916	0.015	2.944	193.29

자료: 지일선, “소주의 변천과 주질,” 「주류공업」, 제1호, 1(1), 1981. 9, p.30.

표 5 소주의 제조방식별 제조장수 및 출고량

단위: kl

제조장수		출고량		업체당 출고량	
증류식	희석식	증류식	희석식	증류식	희석식
1964	218	337	29,500	43,022	135.3
1970	31	254	2,075	197,812	66.9
1972	7	68	1,896	216,115	270.9
1974	4	16	3,172	287,708	793.0
1976	0	15	0	424,814	-
1978	0	12	0	458,614	-
1980	0	11	0	500,118	-

자료: 지일선, 전개서, p.32.

전통소주의 제조방법도 크게 변질되었다.

1949년에 제정된 「주세법」에 의하면 소주는 “酒粕이나 변질 주류를 증류하거나 재무부령이 정하는 곡류를 사용하여 증류식 소주를 제조하는 것, 그리고 주정을 물로 희석하는 방법”이라고 규정함으로써 희석식 소주가 등장하고 있음을 알 수 있다. 1959년의 소주 출고실적을 보면 증류식 소주가

76,442석인데 비해 희석식 소주는 499,962석으로 증류식 소주의 6.5배나 된다는 사실에서 1950년대에 이미 상당 부분의 증류식 소주가 희석식 소주로 대체하였음을 알 수 있다(지일선, 1981, p.32). 이는 희석식 소주의 경우 값싼 원료인 수입 糖蜜로 만든 주정을 사용한데 비해 증류식 소주는 쇠미등 비싼 원료를 사용했기 때문에 상대적으로 증류식

소주의 경쟁력이 떨어진 결과로 이해된다.

그러나 종류식 소주에 대한 소비자들의 선호도가 높았기 때문에 여기에다 희석식 소주를 혼합하여 순곡 소주로 판매하는 등 유통질서가 문란하였다. 이와 같은 상황에서 1961년 12월에는 「주세법」을 개정하여 소주를 종류식 소주와 희석식 소주로 구분하고 제조방법과 규격을 명시함으로써 유통질서를 확립하였다.⁵ 또한 1962년 11월에는 국산 서류를 원료로 제조하는 희석식 소주에 대해서는 주세 감면 혜택을 부여함으로써 희석식 소주는 더욱 발전하였다. 그 후 1964년 12월에는 「양곡관리법」의 제정으로 곡류를 酒造 원료로 사용할 수 없도록 규제하자 대부분의 종류식 소주업체는 도산하고, 일부 업체는 종류시설을 개량하여 한동안 고구마 소주를 만들었으나 酒質이 떨어져 경쟁력을 상실하였다.

한편 희석식 소주업계에도 1968년부터는 차츰 군소업체가 도태되기 시작하였다. 즉 1973년에 착수된 주류업체의 통폐합시책에 의해 254개의 제조업체가 1974년에는 16개 업체로 정리되었으며 1977년에는 12개 업체로 통폐합되고, 그 후 10개 업체로 조정되어 오늘에 이르고 있다(정현배, p.20).

이상에서 살펴본 바와 같이 전통민속주는 정부의 규제와 곡물 원료사용의 제한 등으로 인해 겨우 이름만 유지해 오다가 1983년

문화재관리국에서 실시한 “전국 민속주조사”를 통해 어렴풋이 그 윤곽을 파악하게 되었다. 당시 조사에서는 주종별로 소주 9, 곡주 22, 과실주 3, 약용주 12개 등 46개 종류의 전통민속주가 현존하는 것으로 나타났다. 이것들을 생산할 수 있는 기능 보유자는 64명으로 강원도 옥수수술, 전남 진도홍주, 충남 면천두견주, 서울 약주, 전남 복분자술, 제주도의 소주와 청주 등은 여러 명의 기능 보유자가 있는 것으로 파악되었다.

조사된 민속주 중에서 술이 지니는 문화재적 가치나 보존의 필요성을 근거로 서울 문배주와 당진 면천두견주, 그리고 경주 교동 범주의 3종류를 1986년 11월 1일 중요 무형문화재로 국가에서 지정하고, 주류 제조면허를 발급하여 현재 생산·판매하고 있다. 한편 국가문화재 지정에서 제외된 술에 대해서는 지방무형문화재로 지정하였는데 1993년 3월 15일 현재 전통민속주의 지정실태는 <표 6>과 같다.

이와 같이 전통민속주를 국가 또는 지방 무형문화재로 지정한 것은 문화재의 전승, 보존이란 차원에서 이루어진 것으로 지정된 술에 대해서는 주류 제조면허와 함께 매월 일정액의 전승비를 지원하고 있다. 한편 무형문화재로 지정받지 못한 민속주에 대해서는 관광산업 육성이란 차원에서 교통부의 추천으로 관광토속주로 지정하고 주류 제조를 허가하였다. 1993년 현재 18 종류의 관광 토속주를 지정하였는데 그 중 일부는 주류 제조면허를 받아 제조, 판매중에 있다.

이상에서 살펴본 바와 같이 1980년대 말부터 전통민속주를 발굴하여 일부를 무형문화재 또는 관광 토속주로 지정, 개발하고

⁵ 개정된 「주세법」에 의하면 종류식소주는 “白米를 제외한 전분 및 당분을 함유하는 物料, 주정과 효모, 곡자 또는 입국 및 물을 원료로 하여 발효시켜 종류한 것”으로 규정하고, 희석식소주는 “주정을 물로 희석한 것”으로 규정하여 소주를 二元化하고, 소주제조에 쌀사용을 금하였다.

표 6 지방무형문화재 및 관광 토속주로 지정된 전통민속주

지정방법	양조주	증류주	혼성주
지방무형문화재 (16종)	송절주, 삼해주, 향온주 옛탁주, 동동주, 소곡주 백일주, 연엽주, <u>이강주</u> <u>과하주</u> , <u>호산춘</u> , 송화주 성읍오메기술	<u>삼해주</u> <u>안동소주</u>	송순주
관광 토속주 (18종)	칠선주, <u>옥미주</u> , <u>감자술</u> <u>율무주</u> , 강냉이술 대추술, <u>연엽주</u> , <u>과하주</u> <u>호산춘</u> , <u>황금주</u> , <u>국화주</u> 유자주, 송죽오곡주 사삼주, <u>좁쌀약주</u>	삼해주	과하주
		추성주	

주: 고딕체의 술은 2종으로 지정된 것이며, 밑줄 친 술은 현재 제조 판매중임.

자료: 문화재관리국, 내부자료, 1993.

있으나 상당 부분은 여기에서 누락되었다. 더구나 지정을 받은 업체 중에서도 제조방법이 「주세법」이 규정하는 현대적인 양조기법이나 기준에 부합하지 않을 경우 제조 및 판매 면허를 받지 못하고 있다. 또한 제조면허를 받은 업체도 몇몇 업체를 제외하고는 대부분의 기능 보유자들이 나이가 많고, 경제적 능력이나 사업수완이 없는 할머니들로 가 양주 형태의 전근대적인 방식으로 생산하고 있어서 경쟁력 있는 산업으로 성장하기에는 한계를 가지고 있다. 특히 이들 시책이 주류 산업의 육성보다는 전통문화의 보전 혹은 관광산업 진흥을 위한 보조적인 수단으로 인식되어 있으며, 지정과 제조면허가 이원화되어 있고, 홍보나 판매가 제한되어 있으며, 이들에 대한 기술이나 경영지도 혹은 시설이나 운영자금 등의 지원시책이 전무한 실정이다. 그러나 전통민속주가 개발되면 稅收增大

는 물론 민족문화의 궁지를 높일 수 있고, 값비싼 양주류의 수입을 대체함으로써 외화를 절약할 수 있다. 또한 소비가 부진한 미 맥류를 사용하게 됨으로써 양곡의 수급안정과 농가소득의 증대를 기할 수 있다. 특히 전통민속주는 고급화, 다양화하는 주류 소비 추세에 맞추기가 비교적 용이하기 때문에 UR 이후의 경쟁력 있는 산업의 육성이라는 점에서도 개발의 필요성이 크다.

3. 「민속주 안동소주」의 사례

3.1. 「민속주 안동소주」의 사업동기 및 사업개요

안동소주는 고려 시대에 몽고로부터 전승되어 왔다고 하며 이 지방 명문가의 家釀酒

로 祭酒나 접빈객용으로 사용되어 오다가 1920년대부터는 제비원소주를 비롯한 금곡 소주, 조홍주조, 선어대소주, 영가소주 등 기업적 생산업체가 등장하여 지역산업으로 대량 생산되었다.⁶ 그러나 순곡 종류주인 안동 소주는 1960년대초부터 약 30여년에 걸친 쌀로 술을 빚을 수 없도록 한 양곡정책과 1970년대초의 소주업체 통폐합정책에 의해 사라지게 되었다(안동시, 1987).

현재 「민속주 안동소주」 제조 기능 보유자인 조옥화씨는 안동지방 地主의 딸로 태어나서 어머니로부터 안동소주 제조법을 배우고, 그 후 시아버지 봉양을 위하여 수시로 양조하여 왔다한다. 그러던 중 1983년 문화공보부가 민속주에 대한 일제조사를 실시하게 됨에 따라 안동소주를 안동 지방의 민속주로 보고함으로써 우연하게 전통민속주인 안동소주를 재현할 기회를 갖게 되었다.

1985년에는 문화공보부의 조사단이 조씨를 방문하여 안동소주의 제조방법을 자세히 조사한 후 시험제조를 계속하였다. 제조한 술은 소주 뒷병에 담아서 아는 사람들에게 판매하거나 길흉사의 제수용으로 공급하였다. 그 후 조씨는 1987년 5월 경북 무형문화재로 지정받고 1990년 5월에 민속주 제조면허를 취득, 안동시 신안동에서 1990년 9월에 35병을 생산함으로써 「민속주 안동소주」란 상표로 상업적 제조, 판매하게 되었다. 이 때에는 옹기로 된 소주고리 대신 자체적으로 디자인한 2~3말 규모의 스텐레스 소주고리를 만들고, 도자기병을 주문하여 사용하였다.

⁶ (주)안동소주 대표이사인 박재서씨와 면담 결과(1993, 10).

안동소주가 출하되자 “돈을 가져오는데도 물건이 없어서” 점차 생산규모를 확대하고 시설을 현대화하였다. 1993년 안동시 수상동 공업지역에 1,800평의 대지를 구입하고 지하 1층(635평), 지상 2층(각 260평)의 건물을 지어 신안동의 공장을 이전하였다. 이 밖에도 안동시 신안동에는 230평 규모의 건축물이 있는데 이는 당초 공장으로 사용할 목적으로 지었으나 폐수처리 관계로 공장허가가 나지 않아서 사무실과 판매장으로 사용하고 있다. 주요 시설로는 종류기와 쌀 찌는 솔, 발효독과 술 저장통 등이 있는데 시설 내역과 용량은 <표 7>과 같다.

3.2. 생산 및 판매 실태

멥쌀로 고두밥을 쪘서 누룩가루와 배합하여 탁주를 빚고 이를 소주고리에 담고 열을 가하여 끓일 때 발생하는 증류수가 안동소주이다. 원료의 배합비율은 누룩가루 5~6되와 멥쌀 한말, 물 한말 반으로 소주 3.5~4되를 만들 수 있는데 술을 담근지 7일만에 탁주가 되고, 1일 동안 소주를 내려 모두 8일간이 소요된다. 안동소주는 향기가 진하고 뒤끝이 깨끗하며, 순곡주로 만든다는 특징 외에도 제조공정상 현대적인 주조방식을 사용하는 그밖의 종류주와는 달리 누룩을 이용하여 발효하고 열을 가해 알콜을 추출하는 가압방식을 사용하고 있다.⁷

당초 민속주로 제조면허를 받을 때는 하루 35병씩 생산하였으나 점차 규모를 확대

⁷ 「민속주 안동소주」가 사용하는 가압방식은 강 압식에 비해 알콜수율은 떨어지나 전통적인 제조방법에 보다 가깝다고 한다.

표 7 「민속주 안동소주」의 주요 시설 내역

시설명	시설규모	구입 또는 설치가격	수량
증류기	- 5톤 규모(日製: 실제 3톤 작업)	18,000만원	1대
	- 3톤 규모(국산: 실제 1.5톤 작업)	4,500	1대
쌀찌는 솔	- 대형 침통(3톤 작업)	300	1대
	- 소형 침통(1.5톤 작업)	300	2대
쌀 세척라인		5,000	1식
누룩제조라인		3,000	1식
발효독	- 대형독(7톤 작업)	400	21개
	- 소형독(4톤 작업)	400	10개
술저장통	- 대형통(9톤 작업)	300	10개
	- 소형통	220	5개
폐기물시설	(토목공사 800만원 포함)	30,000	1식

자료: 「민속주 안동소주회사」 현지조사, 1993, 5.

표 8 안동 지역의 소주제조업체 실태 및 계획

단위: 평(면적), 백만원(금액)

업체명	위치	부지면적	건물면적	시설자금	생산량	생산액
민속주 안동소주 (주)금복주 (주)안동소주	안동시	1,800	1,240	2,400	1,200병	8,760
	풍산면	7,000	2,150	6,930	4,100kl	16,400
	와룡면	6,137	2,580	6,027	대3,150병 소2,700병	82,521

자료: 안동시 및 안동군의 내부자료, 1993.

하여 1993년 5월까지는 800ml 크기의 도자기 병으로 200병씩, 그 후 현재까지는 33병의 종업원이 하루 1,200~1,300병을 생산하고 있다. 「민속주 안동소주」의 원료는 정부미(통일벼) 중 오래 된 것을 이용하고 있다.

이렇게 생산된 술은 안동시에 있는 직판장을 통해서 약 50%, 그밖에 지역사무소(대리점)와 도로변 토산품 판매장 등에서 약 50%를 판매하고 있다. 직매장에서는 인근지역의 실수요자들에게 1~2병씩 소매로 판매하

는 것과 백화점, 호텔, 그밖의 음식점이나 식당 등 대규모 소비처에서 구입해 간다. 대리점의 성격을 갖는 지역사무소는 전국에 5개소가 있는데 안동의 직매장까지 구입하려 가기에는 적은 물량들을 취급하고 있다. 그밖에 고속도로변에 설치되어 있는 토산품 판매장에서도 안동소주를 판매하고 있으며 현재 미국 및 일본으로 수출하기 위해 협상을 진행하고 있다.

안동시에 있는 직매장에서는 출고가격인

19,800원(도소매 균일)에 구입할 수 있으나 지역사무소나 고속도로변의 토산품 판매장, 그리고 백화점 등 대량소비처는 23,000~25,000원에, 기타 소매상에서는 병당 3~4만 원에 판매되고 있다. 안동소주는 800ml 크기의 도자기병에 19,800원에 출고되는데 여기에는 각종 세금이 약 7,000원, 쌀과 밀, 병값, 인건비, 전기세 등 경비가 약 7,000원이 포함되어 술값의 약 절반이 세금으로 구성되어 있다.

3.3. 「민속주 안동소주」의 발전과제와 제약요인

최근 생산규모를 대폭 확충하여 매일 1,200~1,300병을 생산하고 있으나 공급물량이 부족한 실정으로 비교적 짧은 기간에 상당한 성공을 거둔 것으로 판단된다. 그러나 이와 같은 성공은 현지에서 “안동소주 봄”을 조성, (주) 안동소주나 (주) 금복주와 같은 최신 시설을 갖춘 대형회사가 안동소주 생산에 참여함으로써 과당경쟁이 우려된다. 특히 “안동소주”란 상표가 3개 업체의 상품명에 모두 들어 있어서 영세한 자본을 가진 「민속주 안동소주」의 입장에서는 전통민속주로서 제품의 차별화가 어려워질 것으로 전망된다.

「민속주 안동소주」가 대기업체들과의 시장경쟁에서 살아 남기 위해서는 전통민속주로서의 목표시장을 명백히 설정하고, 대규모 공장에서 대량생산된 일반 주류와의 차별성을 소비자들에게 인식시킬 필요가 있다. 안동소주의 육성을 위해 서울에 거주하는 소비자 730명을 대상으로 판매촉진을 위한 개선사항을 문의한 결과는 <표 9>와 같이

홍보 및 판매촉진의 강화와 유통망의 확충, 품질의 고급화를 들고 있다.

안동소주의 목표시장은 연령별로는 38.5세, 소득별로는 월평균 160만원 수준의 40대의 중상류층이다. 이들의 소비행태를 보면 구입 목적은 자가소비가 39.2%, 선물용이 59.8%로 상당 부분 선물용으로 구입하고 있으며, 구입장소는 백화점(43.5%)과 수퍼마켓(20.0%)이 63.5%로 대부분을 차지하고 있다. 다른 주류에 비해 값이 비싼데도 불구하고 구입한 이유는 전통민속주(32.2%)이거나 유명하니까(8.9%) 등 기존의 명성에 의존하는 것이 41.2%, 뒷맛이 깨끗하니까 구입한다가 22.2%, 맛이 좋아서가 13.3%, 품질이 좋아서 구입한다가 17.8% 등으로 나타나 전통민속주로서의 명성과 안동소주 특유의 맛, 그리고 고급주로서의 이미지 때문에 소비자들의 선호하고 있는 것으로 판단된다.

「민속주 안동소주」가 독자적인 시장을 확보하고 지속적으로 발전하기 위한 과제로는 다음을 들 수 있다. 첫째, 품질의 고급화와 제품의 다양화가 이루어져야 한다. 오래 전

표 9 「민속주 안동소주」의 판매확대를 위해 개선할 사항

개선사항	응답자수	구성비
품질향상	142	22.2
포장(용기)재질 개선	23	3.6
포장지 및 용기 디자인 개선	32	5.0
판매점 및 유통망 확충	207	32.4
홍보 및 판매촉진 활동 강화	214	33.5
가격인하	20	3.3
시음장개설	1	0.0

자료: 이동필 외, 「전통가공식품 육성방안」, KREI, 1993.

부터 전해 오는 명성을 믿고 전통민속주를 구입하는 소비자들을 유지, 확보하기 위해서는 명성에 걸맞는 고급품으로서 전통적인 맛과 향이 있는 제품을 생산·판매하고 엄격한 품질관리를 하는 것이 중요하다. 이를 위해서는 전통적인 원료나 제조방법을 고수하는 것이 중요한 전략이 될 수 있으나 어느 정도 시장을 확보하게 되면 제품을 다양화하고 酒質을 개선해서 소비자들의 변화하는 기호에 부응할 필요가 있다. 그러나 현행의 주류 관리제도나 영세한 사업주의 자본력으로는 한계가 있다.

둘째, 안동소주는 소주라는 저급·대중주로서의 이미지를 가지는 한편 高價의 전통민속주로서의 성격을 동시에 갖고 있다. 그럼에도 불구하고 안동소주의 소비자가격은 2.5~3.5만원으로 국내에서 시판중인 소주류중에서 가장 높은 가격을 설정하고 있기 때문에 “가까운 곳에 구입처가 있을 경우에도 구입하지 않겠다”고 응답한 소비자의 80.5%가 가격이 너무 비싸다는 이유를 들고 있다. 이와 같이 안동소주 값이 비싼 이유는 출고가격의 50%에 달하는 높은 주세 때문으로 안동소주의 시장경쟁력을 제고하기 위해서는 주세의 인하가 필요하다.

셋째, 안정적인 판매를 위해 유통경로의 개선과 판매망의 구축이 필요하다. 그러나 “안동소주를 구입하지 못한 이유가 무엇이냐”는 질문에 응답한 282명의 절반에 달하는 49.3%가 구입방법을 모르거나 가까운 곳에 구입처가 없기 때문이라고 응답하고 있으며, 만약 “가까운 곳에 구입처가 생길 경우 구입할 의사가 있느냐”는 질문에 응답한 403명의 55.8%가 구입하겠다는 의사를 밝히

고 있어서 판매망 확대가 시급한 과제임을 알 수 있다.

넷째, 안동소주를 포함한 전통민속주의 홍보 및 판매촉진이 강화되어야 한다. 소비자 조사에서 “안동소주를 알고 있느냐”는 질문에 응답한 480명 중 33.1%가 전혀 알지 못한다고 대답하였으며, “안동소주를 구입하지 않은 이유가 무엇이냐”는 질문의 응답에서도 10.6%가 알지도 못하는데 어떻게 구입할 수 있느냐고 반문하고 있어서 전통민속주에 대한 홍보의 필요성이 매우 크다는 점을 알 수 있다. 특히 “어떻게 안동소주를 알게 되었느냐”는 질문에 응답자의 49.4%가 주위사람들의 이야기를 듣고, 19.3%가 백화점이나 수퍼에 전시, 판매되고 있는것을 보고, 14.7%가 「내 고장 장터」 등 판매 행사장에 가 보고 알았다고 응답함으로써 83.4%에 해당하는 대부분의 소비자들이 우연한 기회에 안동소주를 알게 되었다는 사실에서 상업적인 주류 광고의 필요성을 알 수 있다.

이와 같은 제품의 고급화와 다양화, 가격 인하, 판매망 확충, 그리고 홍보 및 판매촉진의 필요성에도 불구하고 현행의 주류산업 관리제도하에서는 이를 효과적으로 추진할 수 없도록 규제되어 있다. 즉 「주세법」에 의해 중류식 소주의 경우 “알콜분 30도 이상”으로 규정하고 있어서 低度選好의 소비자기호에 부응하는 低알콜 종류주를 생산할 수 없도록 되어 있다. 뿐만 아니라 외국에 비해 高率의 주세를 종가세방식으로 부과하고 있어서 주류의 소비자가격을 높이는 요인으로 작용하고 있으며, 면허를 받은 종합주류도매상만 주류 판매를 할 수 있어서 생산자가 직접 전국을 대상으로 유통에 참여하는 것을

배제하고 있다. 기존의 주류도매상은 대부분 특정 품목을 생산하는 대기업에 종속되어 있어서 현실적으로 안동소주를 취급할 수 있는 종합주류도매상이 없기 때문에 결과적으로 안동소주를 판매할 수 있는 기회 자체를 봉쇄당하고 있다.

주류광고에 대한 규제도 안동소주의 홍보나 판촉 기회를 제한하는 요인의 하나이다. 즉 「방송심의규정」에 의하면 알콜성분 17도 이상의 주류 광고방송금지(제99조) 규정을 두어 高度酒의 방송을 제도적으로 막고 있어서 안동소주를 소비자들에게 효과적으로 알릴 방법이 없다.

더구나 영세한 자본력을 가진 대부분의 민속주제조업자들의 능력으로는 새로운 기술이나 제품개발, 시설의 현대화, 디자인 및 포장개선 등의 품질고급화나 제품의 다양화를 위해 필요한 적절한 조치를 취하는데 명백한 한계가 있으나 현행의 제도상으로는 이를 효과적으로 지원, 육성할 방법이 제한되어 있다.

4. 傳統民俗酒의 육성을 위한 제도개선 방안

그동안의 주류 관리제도는 오랫동안 확고하게 주세를 보전함으로써 稅源을 안정적으로 확보하여 국가재정에 크게 기여하였다.⁸ 그러나 대부분의 주류·제조업체들이 정부의

⁸ 1981년에는 國稅중 酒稅가 차지하는 비중이 8.2%였으나, 1991년의 주세징수액은 1,145,342백만원으로 같은 해 전국 국세징수액의 4.3%를 차지하여 비록 감소추세에 있기는 하나 稅源으로서 중요한 역할을 담당하고 있다.

배타적인 주류 관리제도에 의한 과잉보호 속에 독과점 형태로 안주함으로써 산업으로서 경쟁력 약화, 전통민속주나 리큐르류, 과실주 등 잠재력이 큰 주류산업의 육성에 대한 정책 부재, 그리고 지나친 외국산 원료의존으로 인한 국내 관련산업과의 연계성 부족과 같은 문제점을 야기하고 있다. 이를 해결하기 위한 제도개선의 방향으로는 다음을 들 수 있다.

첫째, 각종 생산규제 완화를 통한 주류산업의 자율성 확보가 필요하다. 즉 신규참여 시 자본금 및 기준제조수량의 하한선과 주조사제도 등 면허요건과 주조장별 酒種의 제한과 같은 진입장벽을 철폐함으로써 민속주나 리큐르류 등에 대한 신규참여 촉진과 기존업체의 독과점화 방지가 선행되어야 한다. 구체적으로는 면허제도를 유지하더라도⁹ 전통민속주나 농민 또는 생산자단체가 참여하는 과실주나 리큐르류 및 이들을 2차 가공한 중류주 등에 대한 면허요건을 완화하고 장기적으로는 생산과정의 위생적인 처리와 공장설립에 관한 입지문제 등 기본요건 만 갖추면 누구나 신고에 의해서 주류를 제조할 수 있도록 하면¹⁰ 기업체간의 담합이나

⁹ 주류제조 및 판매에 대한 국가의 개입은 세원의 확보와 국민보건이라는 차원에서 많은 나라들이 전매체나 면허제 등을 채택하고 있다.

¹⁰ 현행법 체계속에서도 전통민속주는 문화부장관, 농민 및 생산자단체가 생산하는 과실주는 농림수산부장관의 추천을 받고, 국세청의 주류심의회와 기술연구소의 검토를 거쳐 국세청장이 면허를 발급하도록 되어 있다. 그러나 국세청은 기본적으로 현대적인 양조기법과 「주세법」에서 규정한 획일화된 제품규격 및 제조방법을 적용하여 기술적인 문제를 검토하고 있을 뿐만 아니라 그밖에 시설규제와 자본금의 하한선 설정, 주조사의 의무배치 등

과잉 시설투자를 방지하고 경영합리화를 통한 주류산업의 경쟁력제고에 기여할 수 있을 것이다.

둘째, 주류 제조업체의 개별 또는 공동판매장(대리점 포함)과 같은 주류의 판매 면허 요건을 완화하여 주류유통업에 신규참여를 촉진해야 한다. 현행의 제도에 의하면 종합주류도매상을 통해 위탁판매하도록 되어 있으나 대부분의 도매상이 특정 주류업체와 계열화되어 있기 때문에 개별업체는 독자적인 판매망이나 대리점을 구축할 수 없도록 되어 있다. 또한 <표 6>과 같이 전통민속주의 대부분을 차지하고 있는 탁주와 약주의 시장제한을 완화하기 위해 해당 시군, 또는 도내에서만 판매를 할 수 있도록 되어 있는 공급구역제를 철폐해야 한다.¹¹⁾

셋째, 주류의 규격 및 제조방법에 대한 규제를 삭제함으로써 우리 나라 고유의 다양한 주류의 특성을 최대한 살릴 수 있도록 해야 한다. 획일적인 기준으로 주류의 규격 및 제조방법을 규제하는 것은 다양한 새로운 주류의 생산을 억제할 수 있기 때문에 최소한도의 품질을 유지할 수 있는 선에서서 주류의 규격 및 제조방법을 자율화할 필요가 있다.

넷째, 幼稚產業의 보호 및 육성이란 차원에서 전통민속주나 농민 또는 생산자단체가 참여하는 과실주나 리큐르류 등에 대한 酒稅의 차등적 인하가 필요하다. 전통민속주나 농민들이 참여하는 주류의 경우 규모가 영세한 幼稚產業이라는 특징을 가지고 있는

의 진입장벽을 가지고 있기 때문에 실제 면허를 취득하여 사업화하는 데는 상당한 어려움이 있다.

만큼 이들이 생산한 제품에 대한 차별적인 주세부과는 전통민속주산업의 경쟁력을 높일 수 있는 효과적인 방안이 될 수 있을 것이다. 아울러 주류업체의 규모나 수익의 크기에 관계없이, 그리고 내용물과는 상관이 없는 용기나 포장재에 대해서도 일정한 세금을 부과하는 기존의 從價稅 방식을 종량세와 병행하는 방안도 강구할 필요가 있다.

다섯째, 주류 관리를 정세편의를 위한 규제정책으로 일관할 것이 아니라 주류를 하나의 성장산업으로서의 인식하고 과감한 육성정책을 도입해야 한다. 구체적으로는 주류 및 제조원료의 수급과 수출입 관리를 효율적으로 추진하고, 전통민속주의 품질고급화와 시설 현대화, 포장 및 디자인 개선 등에 대한 연구개발과 시설 및 운영자금 등을 지원할 수 있는 제도적인 장치로써 「주류산업 육성법(가칭)」을 제정할 필요가 있다. 여기에는 기존의 「주세법」 중 주류의 관리(제조 및 판매면허나 기타 주류 관리)부분과 주류 산업의 육성을 지원하는 내용이 포함될 수 있을 것이다.

여섯째, 현재 주류의 제조 및 판매면허와 주세의 부과 및 징수에 관련된 모든 업무는 국세청의 소비세과 주세계에서 담당하고 있다. 이와 같은 행정체계는 주류가 단지 稅源으로써 의미만 지니고 있을 때 설정된 과다다임으로 국제화에 부응하는 주류산업을 관

¹¹⁾ 탁주와 약주는 저장성이 약하고 선도유지가 곤란하기 때문에 유통과정상의 변질을 피하기 위해 1962년부터 공급구역제를 실시하였다. 그러나 포장기술의 개발로 「인천농주」의 경우 6개월이상 보관이 가능할 팩에 넣어 일본으로 수출까지 하고 있는 실정이며, 전반적인 냉장 유통체계의 발전으로 저장이나 보관은 더 이상 이를 제약하는 문제가 아닌 것 같다.

리·육성하는 데에는 한계가 있을 수밖에 없다. 따라서 그밖의 식품산업처럼 제조 및 판매과정의 위생적인 문제는 보사부가, 그리고 이들 산업에 대한 전반적인 관리나 육성업무는 농림수산부로 이관하는 것이 바람직할 것이다. 다만 이 경우에도 주제의 부과와 징수업무는 현행대로 국세청이 수행할 수 있을 것이다.

일곱째, 전통민속주는 특히 오랜 세월 동안 지역의 부존자원이나 제조기술 등에 의해 유지되어 왔기 때문에 地緣產業의 형태로 존립하는 경우가 많다.¹² 안동지역에는 한 때 5개 회사가 소주를 생산하였으며 최근에도 「민속주 안동소주」가 사업적으로 성공하자 새로이 2개 회사가 참여할 계획으로 있으나 지방정부는 안동소주 산업의 발전에 대해 이렇다 할 역할을 하지 못하고 있다. 안동소주는 지역의 부존자원이자 공공재인 “안동소주”란 명성을 개별업체들이 상품화하고 있기 때문에 지역산업의 육성이란 측면에서 그 명성이나 품질관리에 소홀해서는 안되며, 원료의 안정적인 공급이나 홍보, 상표관리 등이 체계적으로 이루어져야 할 것이다. 특히 당해 지역의 전통민속주를 상징할 수 있는 상표를 등록하여 상표권을 확보하고 등록된 상표를 사용하는 것을 지역특산품의 품질 유지 차원에서 엄격히 관리해야 한다. 왜냐하면 高價의 지역특산품으로 생산·판매되는 전통민속주의 경우 한번 명성에 흠이 가기 시작하면 특정 업체의 판매애

로는 물론 자연산업으로서 당해 지역의 전체 생产业의 시장을 잃을 가능성도 있기 때문이다.

5. 맷음말

오늘날 고급 술의 대명사인 시바스리갈, 조니워커 블랙, 발렌타인, J&B 등은 모두 위스키의 일종으로 쉽게 말하면 보리소주를 참나무통에 넣어 5~10년간 숙성한 것이다. 또한 와인은 포도를 으깨어서 줍을 낸 뒤 이를 발효시켜 커다란 나무통에서 숙성시킨 것이고 브랜디는 와인을 종류해서 자작나무통에서 숙성한 것이다. 이들 고급 술은 스코틀랜드나 프랑스, 독일, 이탈리아 등의 농촌에서 빚기 시작한 그 지방의 전통민속주로 오늘날에는 세계 시장을 지배하고 있다.

우리 나라에도 일찍부터 200여종에 이르는 다양한 전통민속주가 家釀酒 형태로 발전되어 祭酒나 접빈객용으로 이용되어 왔다. 그러나 徵稅便宜 위주의 주류 관리정책으로 인해 1916년경에는 탁주, 약주 및 소주의 세 가지로 규격화된 주류만 남게 되었다. 더욱이 곡류 사용을 금하는 양곡정책으로 말미암아 수입 밀가루를 사용하거나 주정을 물에 희석하여 제조함으로써 전통적인 맛이나 향을 잃어버린 채 고급주에 대한 수요는 맥주나 수입 양주로 대체하여 오늘에 이르게 된 것이다.

다행히 1989년부터 전통민속주의 기능 보유자를 파악하여 무형문화재로 지정하고, 일부지방에 밀주 형태로 남아 있던 술을 관광토속주로 지정하거나 농민들에 의한 과일주

¹² 예를 들어 서산군 한산면 일대에는 한산소곡주를, 진도군 의신면 일대에는 진도홍주를, 그리고 당진군 면천일대에는 면천두견주를 여러 사람이 생산하고 있다.

생산을 부분적으로 허용함으로써 민속주의 재현에 관심을 기울이고 있다. 그러나 이와 같은 노력은 산업으로써 전통민속주를 이해하고 그 육성방안을 모색하였다기 보다는 전통문화의 계승이나 관광산업의 진흥 혹은 농가의 農外所得 증대 등에 더 큰 목적이 있는 것으로 주류산업 전체의 발전과는 상당한 거리가 있다.

주류산업의 발전을 위해서는 우선 주류의 제조 및 판매를 제한하는 각종 규제를 완화하여 산업의 자율성을 확보하고 육성정책의 개념을 도입하여 전통민속주와 같은 성장 잠재력이 큰 주류에 대해서는 幼稚產業의 육성차원에서 적극 지원해야 한다. 이와 같은 진입규제를 포함한 각종규제의 완화와 육성정책의 효율적인 추진을 뒷받침하기 위해서는 기존의 「주세법」과는 별개로 「주류 산업육성법(가칭)」을 제정하여 제도적인 장치를 마련하고 추진행정체계를 정비하여 관련 사업부서에서 주류의 관리 및 필요한 지원을 담당할 수 있어야 한다.

특히 전통민속주산업의 육성을 위해서는 이상의 주류 관리제도의 개선과 함께 제품 전략으로서 품질의 고급화와 다양화, 포장 및 디자인의 고급화, 유통구조의 개선과 판매망의 구축, 그리고 적극적인 홍보와 판매 촉진이 이루어져야 한다. 그러나 대부분의 전통민속주 제조기능 보유자는 나이가 많은 노인들이거나 사업능력이 없는 농민들로 이들이 스스로의 문제를 해결하기를 기대를 하기는 현실적으로 어렵기 때문에 정부의 적극적인 지원 및 육성정책이 필요하다고 판단된다.

참 고 문 현

- 국세청기술연구소, 「민속주제조기능 보유자 교육용 교재」, 1992.
- 문화재관리국, 「전국 민속주조사」, 1983. 8.
- 문화재관리국, 「전통민속주」, 1985. 5.
- 안동군, 「永嘉의 脈」, 1993.
- 안동시, 「安東의 얼」, 1991.
- 유태종, “국산주 개발방안,” 「주류공업」, 제6호 4(1), 1984, p.1-10.
- 이동필, 오내원, 황의식, 「전통가공식품 육성 방안」, 연구보고 291, 한국농촌경제 연구원, 1993.
- 이성우, 「한국식품사회사」, 교문사, 1984.
- 장지현, “우리 나라 전통주의 역사,” 「식품 과학과 산업」, 24권 4호, 1991, p.61-67.
- 장지현, “우리 나라에서의 소주문화의 흐름,” 「주류공업」, 제9호 5(2), 1985.
- 정동효, “소주 제조와 주질 및 포장개선,” 「주류공업」, 제9호 5(2), 1985.
- 정현배, “주류산업정책과 산업발전방향,” 「주류공업」, 제19권 8(4), 1988, p.16-35.
- 조재선, “우리 나라 주류연구의 어제와 오늘,” 「주류공업」, 제7권 4(2), 1984, p.25-40.
- 지일선, “소주의 변천과 주질,” 「주류공업」, 제1호 1(1), 1981, p.26-35.
- 한창호, “일제하의 한국광공업에 관한 연구,” 「일제의 경제침탈사」(김문식외), 민중서관, 1971, pp.113-317.