

과제구분	기본연구	Code : LS0508	수행구분	전반기	연구기간	'03(완결)
연구과제명	농특산물의 가공상품 개발 연구			연구책임자	조수현	
세부과제명	강원명주 발굴 및 제조기술 확립					
연구원별임무						
구분	소속	성명	담당임무			
세부과제책임자	농산물이용시험장	최병근	연구과제 총괄수행			
공동연구자	고원농업시험장	공영준	고문헌 조사			
	농산물이용시험장	조수현	문헌조사			
	"	김경희	연구 자문			
색인용어	민속주, 누룩, 전통민속주, 가양주, 설문조사					

## ABSTRACT

Contrary to foreign countries where alcohols were brewed only in merchandising breweries, Korean's brewage tradition was home-brew. The home-brewed alcohols were developed best in the late Chosun dynasty, but outlawed and depressed under the rule of Japanese imperialism and Korean government. From the mid-eighties, Korean began to be interested in Korean wines. Nowadays, we could see many kinds of Korean wines around us. We conducted investigation on home-brewed alcohols in Gangwon Province, and 10 kinds of alcohols were investigated.

### 1. 연구배경

술은 그 나라의 기후와 풍습을 반영한 음식문화의 꽃으로(이효지, 1996) 일본의 청주, 중국의 백주, 황주, 독일의 맥주, 프랑스의 와인, 코냑, 영국의 위스키 등 독자적인 문화를 발전시켜온 나라들은 자기를 대표하는 술을 가지고 있다. 반만년의 찬란한 전통문화를 지켜온 우리 민족에게 우리만의 술이 존재하지 않았을 수 없으나, 일제시대의 주세정책, 해방후 주류제조 원료의 제한 등으로 우리나라를 대표할 만한 술이 존재하지 않았다. 흑자는 현재 희석식소주를 내세우기도 하지만, 이는 우리가 마시기 시작한지 겨우 40~50년 밖에 되지 않은 술이고, 막걸리를 거론하는 사람도 있지만 우리 술 문화를 대표하기에는 역부족이다. 우리의 술의 전통은 가양주이다. 세계의 대부분의 나라에서는 양조장에서 술을 만들어 왔지만, 우리나라에서는 각 가정에서 누룩을 빚고, 술밥을 만들어 손수 빚어 손님이나 제사에 사용하였다. 우리나라의 술은 각 가정의 비법으로 술을 빚었으므로, 술 맛이 같은 곳이 없었으며, 일본, 중국에서 손님의 접대로 차를 주로 상용하던 반면 우리나라에서는 손님을 술로서 대접하였다. 술이 익어 걸죽하게 되었을 때 용수를 박고 맑은 물을 떠낸 것이 약주(청주)이고, 청주를 떠내고 난 나머지를 체에 막 걸러낸 것을 탁주(막걸리)로 먹었으며, 이 술밥을 소주고리에 엮고 고은 것을 소주라 하였다. 조선말·일제초기의 조사에 의하면 우리나라에 술을 제조하던 곳이 30여만 곳이 넘었다고 하여, 얼마나 다양한 술이 전국적으로 빚어지고 있었는 지 알수 있다.

우리나라 술의 역사는 중국에서 전래되었을 것으로 추정되며 삼국시대 초기에 이미 누룩

을 이용한 약주가 제조되었을 것으로 추정되고 있다.

또한 백제의 인변이라는 이는 일본에 누룩을 이용한 술의 제조방법을 전수하여 일본 술의 신으로 추앙받고 있으며, 신라시대의 술은 당나라 시인들에 의해 신라주라고 하여 시로 읊어 지기도 하였다. 또한 고구려 건국초기 요동태수의 침입을 받아 나라가 위태로와 졌을 때 고구려 유유장군은 지주를 빚어 적을 물리쳤을 정도로 우리나라의 술 빚는 기술은 발전하여 있었다. 고려시대에는 몽고를 통하여 소주가 안동, 개성, 제주도 등 지방에서 발전하였고, 조선시대에는 각 지방을 대표하는 술들이 등장하여, 우리나라 술이 전성기를 맞이 하였으나, 일본침략으로 인해 술을 주세의 징수의 수단으로 생각하여 술의 종류를 단순화 시켰으며, 가정에서의 제조를 금지시켜, 우리 민속주는 쇠퇴하기 시작하였다. 해방후에도 식량사정으로 인해, 쌀을 원료로한 술의 제조를 금지하여 우리 민속주의 전통은 그 맥을 단절하게 되었다.

80년대 들어 국제대회가 빈번히 개최되고, 국제화·개방화 되면서 외국에 우리나라를 대표할수 있는 술의 필요성이 증대되고, 민족문화의 보존 및 전승 차원에서 민속주의 육성의 필요성이 증대되면서 잊혀졌던 민속주들이 하나 둘 씩 빛을 보게 되어 조선후기의 전성시대를 이은 제2의 전성기를 준비하고 있다.

이에, 강원도농업기술원 농산물이용시험장에서는 잊혀져 가는 강원도내의 전통주를 조사하고, 이를 바탕으로 통해서 강원도의 특색이 살아있는 민속주를 개발할 목적으로 민속주 조사사업을 실시하였다. 조사된 내용을 바탕으로, 앞으로 민속주개발에 힘써, 전통문화의 복원 뿐만 아니라, 농가소득에 기여하고자 한다.

## 2. 재료 및 방법

강원도에서 제조되었거나 제조되고 있는 민속주를 조사하고자 조사사업을 실시하였다. 조사는 문헌조사와 설문조사를 병행하여 실시하였다. 문헌조사는 술에관해 기록된 고문헌과 강원도내 각 시군에서 발간하는 시군지 및 현재 시종에서 구할수 있는 술관련 서적 및 학술 논문을 참조하였으며, 설문조사는 강원도농업기술원 생활개선과의 도움을 받아, 각 시군 농업기술센터를 통하여 실시하였다. 조사대상의 기준은 1) 기존 주류제조 면허 취득자 제외, 2) 가능하면 제조와 관련된 유래와 전승계보가 있는 술을 권장하며, 3) 최초 제조 추정세대가 3세대 이전 일 것 등으로 하여, 위의 사항들을 만족하는 대상으로 한정하여 실시하고자 하였으며, 설문조사의 내용은 술의 종류, 담금방법, 전래내역 등을 조사하였다.

## 3. 결과 및 고찰

### 가. 전통민속주에 대한 개념

현재 우리나라에서는 예로부터 전해내려오는 술에 대한 정확한 명칭이 확립되어 있지 않은 상태이다. 각 지방에서 오랫동안 빚어 내려온 향토주, 한 집안이나 마을에서 전통적으로 내려온 전통주, 민간에서 세시풍습에 맞게 빚어 내려온 민속주, 예부터 전래하여 내려왔다는 전래주, 향토주와 마찬가지로 어느 지방에서 빚어 내려온 향토술, 우리나라 술의 전통인 각 집안 대대의 비법으로 내려온 자가주 형태의 가양주 등 다양한 용어들이 각 문헌에서 혼용되어 사용되고 있으며, 주류제조면허방법에 있어서 일반주류와는 달리 [문화재보호법]에 의해 지정한 기능보유자와 [농산물가공산업육성법]상 지정된 '전통식품명인'을 대상으로 한

‘민속주’와 [농업인등및주류부문전통식품명인의주류제조면허추천요령]에 의한 ‘농민주’, [제주도개발특별법]에 의해 1999년 2월 5일 이전에 제주도지사가 국세청장과 협의하여 제조면허를 한 주류, 그리고 관광진흥을 위하여 1991년 6월 30일 이전에 건설교통부장관이 추천하여 주류심의회 심의를 거친 ‘관광도속주’를 포함하는 개념으로서의 국산원료를 이용하여 소규모로 생산하는 주류를 편의상 ‘전통민속주’로 규정하고 있다(이동필, 2003).

#### 나. 기존의 민속주 조사사업

문화재위원회에서는 전통민속주를 지정조사하기로 1982년도 12월에 심의 의결하고, 1983년 5~6월에 걸쳐 시도 자체조사에 의한 제1단계 조사를 통해 12개 시도 46종(기능자 64명)을 조사하였다. 983년 9월에 이루어진 주류 관계학자 회의에서 2차 조사대상 민속주로 8개 시도 13종을 선정하였다. 강원도에서는 표 1에서 보는바와 같이 제1단계 조사를 통해 8개 시군 3종 기능자 9명(옥수수술 7, 머루주 1, 동동주 1명)이 조사되었지만, 2차 조사대상 민속주로는 한 종도 선정되지 못하였다(문화재관리국, 1985). 이는 2차 선정된 13종의 민속주들이 서울 문배주, 충남 두견주, 경주 법주 등 이미 전국적인 명성을 얻고 있던 탓도 있지만, 강원도에서 조사되었던 주종이 주로 옥수수술 등으로 재료의 특이성이 부족한 면과 전통·역사적인 측면에서 부족한 점이 있었을 것으로 사료된다. 제2단계조사는 '84년 12월~'85년 4월에 걸쳐, 서울 문배주 등 8개시도 13종에 대하여 실시하였으며, 이중 문배주(중요무형문화재 86-1) 면천두견주(중요무형문화재 86-2), 경주교동법주(중요무형문화재 86-3) 등 3종을 국가지정 중요무형문화재로 지정하였으며, 그 외의 민속주들은 시도무형문화재로 지정되었다.

표1. 강원도에서 조사보고된 전통민속주

주종	성명	성별	년령	주소
옥수수술	김필녀	녀	50	삼척군 노곡면
"	서연숙	녀	50	춘성군 동면
"	박연희	녀	57	원성군 소초면
"	박연향	녀	63	동해시 북평동
머루주	김충남	남	41	속초시 설악동
옥수수술	김종기	남	51	영월군 영월읍
"	이정자	녀	79	양구군 양구읍
"	권운월	녀	77	영월군 상동읍
동동주	전석연	녀	48	정선군 신동읍

※ 무형문화재조사보고서 제163호.(문화재관리국, 1985)

향토음식관광상품화 방안의 일환으로 한국관광공사에서 시군 설문 및 문헌에 의한 조사결과를 보면 도내에서 조사되어진 주요한 향토술은 태백시의 옥수수엿술등 11개 시군 13종으로 세부적인 내역은 표 2에서 보는 바와 같다.

표 2. 강원도의 향토술 현황

지역명	주요향토술(특징 또는 산출지 또는 기타 참고사항)	비고
대백시	옥수수엿술	○
춘천군	옥로주(신북면, 옥수수엿술이라고도 함)	○
횡성군	의이인주(갑천면, 율무가 주재료, 백일주라고도 불림)	○
원주군	옥수수술	
영월군	취술(하동면)	
평창군	감자술(진부면, 일명 서주)	○
철원군	삼지구엽주(동송읍)	○
양구군	다래주	
양양군	뽕술	
명주군	다래·머루·더덕주(연곡면)	
삼척군	옥수수술	

- 비고 : ○는 시·군 응답자료, 표시없는 것은 기타 자료 및 문헌 참조

※ 향토음식 관광상품화 방안(한국관광공사, 1993)

#### 다. 고문헌 조사

조선 숙종 때 실학자 홍만선(1664~1715)이 농업과 일상생활에 관한 광범위한 사항을 기술한 소백과사전적인 책인 산림경제(1600년대말)에는 소곡주 등 34종이, 조선 숙종 때의 문신·학자인 박세당(1629~1703)이 지은 과수·원예·수리 등에 관한 농서인 색경에는 유화주 등 2종이, 조선시대의 사대교린과 일상생활에 필요한 사항을 엮은 유서(類書)인 고사촬요(어숙권, 1638)에는 홍로주 등 8종, 17세기 말엽 하생원에 의해 쓰여진 순한글 조리서인 주방문(1600년대말)에는 과하주 등 22종이, 1670년경 석계부인 안동 장씨가 한글로 요리명과 요리법을 쓴 조리서인 규곤시의방에는 삼해주 등 34종이, 1809년 빙허각 이씨가 부녀자를 위하여 엮은 일종의 여성생활백과인 규합총서에는 구기주 등 17종이, 조선무쌍신식요리제법(이용기, 1935)에는 곡미주 등 56종이 기록되어 있었다. 이와 같이 술에 관한 고문헌들은 다수 존재하였으며, 이들의 한글완역본이 있어, 전래의 제조방법 및 술의 종류를 조사하는데는 큰 어려움이 없었으나, 술 제조방법 등의 서술이 단순하여, 재현상의 문제점이 있었으며, 어느 지역에서 제조되고 있다는 지리적인 표시가 없어 우리도내의 전래술을 조사하기에는 부족함이 있었다.

#### 라. 전통민속주에 관한 최근의 문헌

최근에 민속주에 일반대중의 관심이 점차 증가하는 추세를 반영하듯이, 우리의 전통민속주에 대한 다양한 서적들이 발간되고 있다. 한국 외래주 유입사 연구(장지현, 1987)에서는 행인자법주 등 89종을, 한국의 전통민속주(1996, 이효지)에서는 감저주 등 382종을, 우리땅에서 익은 우리술(조정형, 2003)에서는 전주이강주 등 34종을, 우리술 빛는 법(박록담, 2002)에서는 도소주 등 27종을, 정통주 대전(정동효, 2003)에서는 가래약주 등 600여종, 우리술 103가지 전통명주 빛는법(박록담, 2002)에서는 일일주 등 103종을, 명가명주(박록담, 1999)에서는 횡성 의이인주 등 101종을 수록하고 있었다. 이중 지역별로 구분하여 수록된 책은 명가명주로서 강원도에서 빚어지고 있는 술은 표 3과 같다.

표3. 명가명주에 수록된 강원도 전통민속주

주종	성명	성별	년령	주 재 료
횡성 의이인주	정재교	남	35	쌀, 누룩, 울무
삼척 불술	이화자	녀	52	누룩, 엿기름, 밥
강릉 청주	진순남	녀	75	누룩, 엿기름, 찹쌀, 솔잎
양양 송하주	정화목	남	38	백미, 옥수수, 송근, 당귀, 솔잎
홍천 옥선주	이한영	남	43	옥수수, 누룩, 당귀
춘성 한옥로	김형철	남	48	옥수수, 엿기름, 누룩
평창 감자술	홍성일	남	54	감자, 쌀, 엿기름, 누룩
원주 엿술	신영자	녀	54	쌀, 옥수수, 엿기름

※ 명가명주(박록담, 1999)

#### 마. 도내 전통민속주 주류제조면허자 조사

우리나라의 주류정책은 산업으로서 경쟁력을 제고하기보다는 주세보전과 징세편의 위주의 제조 및 유통규제에 초점을 맞추고 있으며, 이를 위해, 주종별 규격을 설정하고, 주류제조업 및 판매업의 참여자격과 설비기준, 제조 및 판매방법 등을 규제하고 있다. 그러나, 국민소득 수준 향상과 '88올림픽 등 대규모 국제행사개최 등으로 80년대 말부터 고급주 수요가 늘어나면서 전통민속주에 대한 관심 고조되면서 민속주 및 농민주에 대한 제조 및 판매면허 절차의 간소화, 민속주 및 농민주 등의 제조허가에 필요한 시설요건 완화, 민속주 및 농민주에 대한 유통규제 완화 등을 통해서 전통민속주를 장려하는 정책을 취하고 있다. 표 4와 같이 일반주류의 시설기준에 비해 민속주나 농민주의 경우에는 일정면적이상을 기준요건을 충족하게 되면 주류면허 취득이 가능하도록 하였다..(이동필, 2003)

표 4. 주세법시행령 별표3의 주종별 주류제조장의 주요 시설기준 비교

주 종	일반주류	농민주	민속주
	◦용기종량	◦ 담금 및 제성시설	◦ 면적
탁주	- 밀술조 60ℓ,	- 국실 6㎡이상 및 담금실	- 국실 6㎡
약주	- 발효조 6,000ℓ	10㎡이상	- 담금실 10㎡
	- 제성조 7,200ℓ		- 증류실 8
	◦ 담금 및 제성시설	◦ 원료처리실 6㎡ 이상	
과실주	- 발효조용량 42kℓ 이상	- 담금실 20㎡ 이상(발효, 제성, 저장포함)	◦ 국실 구조 상 벽과 출입문(2중문으로 단열재사용)
	- 저장 및 검정조 45kℓ		
	◦ 담금 및 제성시설	◦ 담금실 25㎡ 이상(원료처리, 침출, 발효, 제성, 저장)	
증류주	- 발효조용량 12kℓ 이상	- 증류실 8㎡ 이상	
	- 저장 및 검정조 50kℓ		
	◦ 증류기		◦ 담금, 제성, 저장 용기는 스텐레스탱크, 법랑탱크, 도자기류 또는 옹기류
	◦ 담금 및 제성시설	◦ 담금실 25㎡ 이상(원료처리, 침출, 발효, 제성, 저장)	
리큐르	- 발효조용량 155kℓ 이상	- 증류실 8㎡ 이상	
	- 저장 및 제성조 50kℓ		
	◦ 증류기 0.7kℓ 이상		

현재 전국적으로 농민주를 제외한 전통민속주 제조면허 승인자는 54인으로, 이들 중 도내는 5인으로 조사되었다.(표4)

표 4. 도내 전통민속주(농민주제외) 주류제조면허 승인 현황

주 명	주종	규격(%)	제조장 소재지	추천 부서	면허일자 승인일	주 원 료
울무주	약주	13	횡성	교통	-	멥쌀,울무,누룩
오대서주(감자술)	"	11	평창	"	90.10.12	멥쌀,감자,누룩
옥로주(강냉이술)	"	16	춘천	"	90.12. 3	찹쌀,옥수수,누룩
옥선주	일반증류주	40	홍천	농림	96. 3.11	멥쌀,옥수수
감홍로	"	41	철원	"	96.10.18	멥쌀,수수,자초

※ 국세청기술연구소(<http://www.nts.go.kr/>)

또한 농가소득 증대를 위해 [농업인등및주류부문전통식품명인의주류제조면허추천요령(농림부고시제2000-18호)]에 의해 ① 제조하고자 하는 주류의 주원료 50%이상을 스스로 생산한 농산물을 원료로 하여 주류를 제조하고자 하는 농업경영체 및 생산자단체에 대해 농림부장관이 주류제조업면허를 추천하는 농민주의 경우에는 도내에서는 12개 농업경영체·생산자단체에서 주류제조면허를 승인 받은 것으로 조사되었다(표5).

표 5. 농업경영체·생산자단체 생산 주류면허승인 업체

상호명	주종	제조장	주원료	면허 승인일
너래농산	일반 증류주	양구	쌀, 꿀벌	'97.12.16
청일하향주가	리큐르	횡성	-	'00. 1.25
하동농업협동조합	리큐르	영월	칫, 쌀	'96.05.01
영월더덕영농조합	리큐르	영월	더덕	'98.12. 9
정선생열귀영농조합법인	리큐르	정선	-	'00. 4. 3
슬래원	리큐르	양구	-	'01.11.17
강원 인삼농업협동조합	리큐르	홍천	-	'02. 4.16
홍지원	과실주(머루주)	평창	-	'02. 5.28
김재걸	리큐르(장뇌산삼술)	삼척	-	'02. 5.28
청강주조(주)	약주	평창	쌀, 인삼, 당귀	'95. 9.20
설악오호주	리큐르	속초	호박, 쌀	'96. 7. 4
거북식품	일반증류주	인제	치커리	'96. 8.30

※ 중부지방국세청 자료

이중에서도, 영월더덕영농조합법인의 동강 더덕주는 우리 농산물의 우수성에 대한 홍보 효과를 위해 대통령을 면담하는 국내외 인사들에 대한 답례 용도나 설, 추석 등의 명절 기념품으로 사용되는 대통령 기념품으로 선정되기도 하였다(강원일보. 2003.8.4).

#### 바. 도내 가양주 설문조사

현재 도내에서 제조되고 있는 가양주를 알아보기위해 설문지를 작성하여 설문조사하였다. 설문지는 문화재위원회에서는 1983년 5~6월에 걸쳐 실시한 제1단계 민속주조사사업의 설문지 양식을 사용하였으며, 설문항목으로는 주류의 종류, 원료, 용수, 재료 및 재료의 배합 비율, 제조시기·제조과정, 소요기간, 사용도구, 술에 관련된 유래·설화·전설, 관련인물 등으로 하였다. 조사대상의 기준은 1)기존 주류제조 면허 취득자 제외, 2)가능하면 제조와 관련된 유래와 전승계보가 있는 술을 권장하며, 3)최초 제조 추정세대가 3세대 이전 일 것 등으로 하여, 앞으로의 발전가능성을 염두에 두고 조사대상을 선정하고자 하였다.

설문조사결과 10종의 가양주가 조사되었다(표 6).

표 6. 도내 가양주 설문조사

주 명	시 군	유래지역	비고
옥수수술	춘 천	동 면 감정리	탁주
옥수수동동주	원 주	귀래면 주포리	약주
동 동 주	원 주	소초면 흥양리	탁주
얇은뱅이술	정 선	동 면 북동리	탁주
잡쌀엿술	철 원	서 면 와수리	약주
신 선 주	화 천	간동면 간척리	동동주
삼지구엽초	양 구	남 면 가오작리	탁주
슬잎동동주	인 제	인제읍 남북리	탁주
국 화 주	양 양	강현면 방축리	약주
송 하 주	양 양	강현면 방축리	약주

#### 4. 적 요

우리도의 민속주 제조현황을 파악하기 위하여 문헌 및 설문 조사를 실시하여 다음과 같은 결과를 얻었다.

가. 기존의 전국단위의 민속주 조사사업

- 문화재위원회 실시한 전통민속주 조사를 통해, 도내에서는 8개 시군 3종 기능자 9명 (옥수수술 7, 머루주 1, 동동주 1명)이 조사되었으며,

- 한국관광공사에서 시군 설문 및 문헌에 의한 조사결과를 보면, 도내에서는 태백시의 옥수수엿술등 11개 시군 13종이 조사되었다.

나. 흥만선의 산림경제(1600년대말) 등 7종의 고문헌을 조사하였지만, 술 제조방법 등의 서술이 단순하였으며, 어느 지역에서 제조되고 있다는 지리적인 표시가 없어 우리도 내 의 전래술을 조사하기에는 부족함이 있었다.

다. 한국의 전통민속주(1996. 이효지) 등 7종을 조사한 결과, 명가명주(박록담. 1999)에서 도내 민속주로 횡성 의이인주 등 8종이 기록되어 있었다.

라. 현재 도내 전통민속주 주류제조 면허승인 업체는(농민주 제외)는 옥선주 등 5개소, 농민주라 불리우는 농업경영체·생산자단체 생산 주류면허승인 업체는 영월더덕영농조합 등 12개소로 조사되었다.

마. 도내 가양주 설문조사에서는 원주의 동동주 등 10종이 조사되었다.

#### 5. 인용문헌

강원일보. 영월동강더덕술 대통령기념품 선정.2003. (2003.8.4, 신문기사)

문화재관리국. 1985. 무형문화재조사보고서 제163호.

민족문화추진회. 1982. 산림경제

박록담. 1999. 명가명주. 효일문화사

박록담. 2002. 다시 찾은 전통명주1. 우리 술 빛는 법. 도서출판 오상

박복담. 2002. 다시 찾은 전통명주2. 우리 술 103가지. 도서출판 오상  
이동필. 2003. 『농가 포도주 민속주 산업육성을 위한』 세미나. 한국농촌경제연구원  
이효지. 1996. 한국의 전통민속주. 한양대학교 출판원  
장지현. 1987. 한국 외래주 유입사 연구  
정동효. 2003. 전통주대전. 흥익제  
조정형. 1999. 다시 찾아야 할 우리의 술. 도서출판 서해문집  
조정형. 2003. 우리 땅에서 익은 우리 술. 도서출판 서해문집  
한국관광공사. 1993. 향토음식 관광상품화 방안.  
한복려, 한복선, 한복진. 1999. 다시보고배우는 음식디미방. 사단법인 궁중음식연구원

## 6. 연구결과 활용제목

- 기초자료 활용