

일본의 탁주류 현황조사

- 일본에서 탁주류라 하면 한국의 막걸리와 유사제품인 니고리자케와 도부로쿠를 들 수 있다. 법률상 도부로쿠는 기타양조주에 속하며 니고리자케는 청주로 분류되고 있다. 일본에서 이들 주류에 대한 공식적인 자료가 미비하여 주류 전체 및 청주를 포함하여 조사하였다.
- 일본에서 탁주라 함은 쌀과 쌀누룩 및 물을 원료로 하여 발효시켜 여과과정을 거치지 않은 술을 말한다. 일반적으로는 '도부로쿠'라는 명칭으로 불리우고 있다.
- 탁주는 일본주세법에서 '잡주' 중 '기타잡주'에 해당된다. 잡주는 주세법에서 규정하고 있는 9가지의 주종 어디에도 해당되지 않는 주류이며 더욱이 그중에서도 잡주 중 발포주 및 분말주에 해당되지 않는 주류가 기타잡주에 해당된다. 예전의 주세법(1962년 3월 이전)에서는 탁주가 별도의 주종으로 분류되었으나 현재는 주류업조합법시행규칙 제10조5(종류의 예외표시)에서 (기타잡주 중에서)'쌀, 쌀누룩 및 물을 원료로 하여 발효시킨 것으로 여과과정을 거치지 않은 것을 탁주로 표시할 수 있다'는 규정이 있다.
- 도부로쿠를 '니고리자케'로 말하는 경우도 있다. 청주회사가 판매하고 있는 니고리자케는 거의 같은 것이나 주세법상은 전혀 다르다. 청주는 주세법상 여과과정의 공정이 필요하므로 청주회사가 판매하고 있는 니고리자케는 청주의 모로미를 그 물코로 여과장하는 공정이 반드시 들어가 있다.
- 도부로쿠는 쌀을 사용한 주류에 중에서 가장 소박한 형태다. 이것을 침전 여과함으로써 청주를 만드는 것도 가능하나 청주가 되는 정도로 거르지 않고 음용한다. 청주에 비해 여과가 불충분하기 때문에 미발효 쌀에 포함된 전분이나 전분이 분해한 당에 의해 약간의 달콤한 맛이 있으나 알코올도수는 청주와 같은 14~17도 정도이다.
- 도부로쿠는 풍년을 기원하는 등 종교행사와 지역특산품이라는 특징을 갖는데 도부로쿠를 제조하는 지역은 일본 각지에 존재하고 있다. 도부로쿠 제조는 지역진흥과 관계가 있는데 지난 2002년에 행정구조개혁에 의해 구조개혁특별구역이 설치되어 당해 지역 내에서 제조되고 당해 구역의 음식점, 민박 등에서 소비되는 경우에 한해 판매가 허가되고 있다(통칭:『도부로쿠 특구』라고 불림). 그러나 동 특별구역 외에서 유통할 수 『특산품으로서 판매』에 관해서는 주세법이 적용되기 때문에

주류제조와 판매 허가가 필요하게 된다. 또한 실제로는 주세법에서 최저 양조량으로 정해진 연간 6 kL(대병으로 약 3,326병)라는 제한은 철폐되었으나 알코올도수 검사 등 주세법에 따라 실시되는 검사는 그다지 변함이 없다. 또한, 도부로쿠 특구 지역은 주로 축제와 같이 행사 용도로 제조하는 지역과 야마가타현 이데 마을처럼 특정 장소에서 항상 마실 수 있는 지역 등으로 분류할 수 있으나 양자 모두 최대의 목적은 지역진흥이다.

1. 일본 내 주류의 위치

일본에서 주류는 주세가 부과되어 조세를 부담하는 물품이며, 안정된 세수입이 전망됨에 따라 국가재정에서 중요한 역할을 하고 있다. 또한 주류는, 「백약지장」이라고 예전부터 전해지고 있으며 그 나라의 식문화와도 관계가 깊은 전통성을 가진 대표적인 기호품의 하나이지만 알코올음료이기 때문에 취기에 이르게 하거나 습관성을 가지는 등, 사회적으로 배려를 필요로 하는 물품이기도 하다.

일본에서 주세는 메이지시대(1868년1월~1912년7월) 이후 토지세와 함께 정부의 큰 재원이 되어 한때는 토지세를 제치고 국세 수입 중에서 선두가 된 적도 있었다. 그 후 소득세, 법인세 등 직접세의 비중이 높아져 2014년에는 주세가 국세 수입에서 차지하는 비율이 2.3%로 나타났다. 주세는 경기의 영향을 비교적 적게 받기 때문에 2014년도의 경우 1.33조 엔으로 안정된 세수입이 전망되고 있다.

이처럼 주류는 일반식품과는 달리 고율의 주세가 부과되고 있기 때문에 주세 보전을 도모하는 관점에서 그 확실한 징수와 소비자에게 원활한 전가를 목적으로 주류의 제조 및 판매업에 대해서는 면허제도가 채용되고 있다.

일본 국세청은 주류업의 주무관청으로서 주세의 보전과 주류업의 건전한 발달을 도모하기 위해, 인구감소 사회의 도래, 국민의 건강과 안전에 대한 의식의 고양, 생활양식의 다양화 등 주류업을 둘러싼 환경의 변화를 고려하고 있다. 이와 함께 소비자와 주류산업 전체를 전망한 종합적인 관점에서 시책을 실시하고, 미성년자 음주방지 및 주류 용기의 재활용 등 사회적 요청에 대한 대처도 실시하고 있다. 또한 최근에는 정부 일체가 되어 일본산 주류의 수출환경 정비 등에도 노력하고 있다.

2. 일본의 주류산업 환경

(1) 일본의 국내시장 환경

일본 국내시장 환경은 2008년에 인구가 1억2,808만 명으로 감소하면서 그 구성에 있어서도 성인인구 중 60세 이상 비율이 1989년 23.2%에서 2014년도에는 40.0%로 증가하는 등 인구감소사회의 도래와 고령화가 진전되고 있다.

음주습관이 있는 사람은 남녀 모두 30대에서 크게 증가하고 70세 이상에서는 감소하는 경향이 있으므로, 이러한 인구 구성의 변화가 주류의 소비에 미치는 영향은 큰 것으로 나타나고 있다.

이러한 환경 변화를 배경으로 주류 판매(소비)량은 1996년도의 966만 kL를 정점으로 감소하고 있다.

또한 성인 1인당 주류 소비량은 1992년도의 101.8 L를 정점으로 감소 추세에 있으며, 2014년도에는 80.3 L로 약 80% 감소했다. 그동안 성인인구가 증가추세였던 것을 감안하면 음주습관이 있는 사람에서도 그 소비량은 감소하고 있다는 것을 보여주고 있다.

이어 각 주류 판매(소비)량 구성비율의 추이를 보면, 1998년도 이후 그 구성이 크게 변화하고 있음을 알 수 있다. 특히 맥주의 비율은 크게 감소하고 있지만, 리큐어 및 기타 양조술 등을 합한 비율은 증가하고 있다. 즉 맥주에서 추하이(소주를 다른 음료와 혼합한 저알코올음료)로, 또는 맥주와 유사한 저가격 주류(소위 "신장르 음료")로 소비가 변화되고 있는 것이다.

(2) 해외시장 환경

WHO가 2014년에 발표한 세계의 지역구분별 알코올 소비동향에 관한 조사보고서에 따르면, 2010년 15세 이상 1인당 순수 알코올 소비량은 동지중해의 0.7 L에서 유럽의 10.9 L까지 크게 격차가 있어 각 지역에서 소비되고 있는 품목에서도 차이가 있는 것을 알 수 있다.

또한 각 지역의 음주 인구비율에 대한 남녀의 차이를 보면 대부분 지역에서 여성보다 남성 음주자가 더 많음을 알 수 있다. 또한 남녀 비율에 있어서도 유럽은 1.2배, 동남아시아 지역은 4.3배로 지역에 따라 차이가 있는 것으로 나타났다.

세계의 지역구분별 남녀별 음주인구의 비율(2010)

지역구분	음주자의 비율		
	남성(%)	여성(%)	남성/여성
아프리카지역	40.2	19.6	2.1
아메리카지역	70.7	52.8	1.3
동지중해지역	7.4	3.3	2.2
유럽지역	73.4	59.9	1.2
동남아시아지역	21.7	5.0	4.3
서태평양지역	58.9	32.2	1.8
세계전체	47.7	28.9	1.6

3. 주류업의 현상

(1) 주류의 제조 및 판매업의 상황

주류를 제조하려면 주류제조면허를 주류품목 및 제조장마다 취득해야 한다. 주류 제조면허는 세무서에서 인적요건 등의 심사를 거쳐 면허를 부여하고 있으며, 2014년도의 주류제조 면허장은 3,096개소로 나타났다.

주류제조 면허장 수는 장기적으로 보면 총수는 감소 경향에 있지만 큰 변화는 나타나지 않고 있다.

품목별로 2007년도와 비교하면 청주 제조면허장 수가 11.4%, 맥주 제조면허장 수가 18.4%로 감소하였고, 반면 과실주 제조면허장 수는 19.7%, 기타품목의 제조면허장 수는 33.3%로 증가하였다. 기타품목의 제조면허장 수에 대한 증가폭이 커지고 있는 요인으로는 구조개혁특별구역법에 의해 다른 양조주(이른바“도부로쿠”)의 주류제조장이나 특산품을 이용한 주류의 제조장이 증가하고 있는 것을 들 수 있다.

□ 니고리자케는 청주의 일종으로 제조면허는 청주에 해당된다.

※2014년도 제조면허업체는 1,634업체

주류 등 제조면허 업체 수 현황

(단위:업체)

연도	청주	합성 청주	연속식 증류소주	단식 증류소주	미린	맥주	과실주	감미 과실주	위스키	브랜드	발포주	리큐어	스피리츠 등	기타 양조주 등	합계
1970년	3,533	3	39	379	37	28	233	30	18	4	-	58	26	46	4,434
1975년	3,229	2	36	393	31	32	208	24	24	5	-	47	23	48	4,102
1980년	2,947	1	31	379	38	35	218	18	26	5	-	48	21	50	3,817
1985년	2,586	3	45	389	30	38	214	17	26	9	1	51	16	56	3,481
1990년	2,435	4	44	359	31	41	231	17	22	6	-	58	16	62	3,326
1995년	2,336	6	46	345	29	68	233	8	19	5	4	69	14	60	3,242
2000년	2,152	1	35	327	36	272	235	11	11	3	48	91	19	58	3,299
2005년	1,938	2	36	358	31	228	237	9	6	3	42	108	23	118	3,139
2010년	1,736	2	34	375	30	187	257	10	8	5	40	153	39	230	3,106
2014년	1,634	2	37	363	30	173	286	11	9	1	72	185	37	258	3,096

(주의)“국세청통계연보서”(4월~익년 3월)에 의한. 품목은 2006년도 개정 후의 주세법 품목에 따름
자료 : 국세청 과세부 주세과 발표 2016년3월 “酒のしおり”(사케노시오리)에서 인용

□ 도부로쿠는 기타양조주에 해당되며 제조면허는 탁주에 해당

※2014년도 제조면허 업체는 176업체

탁주제조 면허 업체수의 현황 (특정주류;기타 양조주)

연도	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
제조 업체수	4	29	54	85	119	139	144	156	167	171	177	176

자료 : 국세청 과세부 주세과 발표 2016년3월 “酒のしおり”(사케노시오리)에서 인용

주류 판매업을 실시하려면 주류 판매업 면허를 판매장마다 취득해야 한다. 주류 판매업 면허는 주류 도매업 면허 및 주류 소매업 면허로 구분하여 세무서에서 인적 요건 등의 심사를 거쳐 면허를 부여하고 있으며, 2014년도의 주류 도매업 면허장은 11,529개소, 일반 주류 소매업 면허장은 175,086개소로 나타났다.

주류도매업 면허장 수는 총수로서는 감소 추세에 있다. 1업체당 도매면허장 수는 주류도매업에서 지방 도매의 통합 및 계열화와 집약화가 진행되어 2009년도 이후 증가하였으나 최근에는 보합 추세에 있다.

또한 수급조정 요건의 단계적 완화의 결과로, 일반주류소매 면허장 수는 2007년도까지는 증가했지만 최근에는 감소 추세에 있다.

또한 이 수급조정 요건의 완화에 의해 슈퍼마켓이나 편의점 등의 주류소매업으로 진출이 진행된 결과, 주류소매업 면허장의 업태별 구성비에서는 이러한 업태의 비율이 증가하는 한편, 일반 주류전문 판매점의 비율이 감소하는 등 주류 소매업계의 구조는 크게 변화하고 있다.

(2) 주세의 과세상황

일본의 조세 수입 중 주세수입 비율이 1902년도에는 약 30% 정도를 차지하고 있어 일본이 근대 국가로 발전하는 과정에서 중요한 역할을 했다.

전쟁 후에도 오랫동안 조세 수입의 10% 이상을 담당하고 있었으나 경제발전에 의해 법인세와 소득세의 수입이 증가하여 그 비율은 감소하고 있지만, 2014년도의 주세수입은 1.33조 엔으로 나타나 안정적인 조세원으로 계속 중요한 역할을 하고 있다.

최근 주류 과세수량과 세액의 추이를 보면, 과세수량은 1999년 1,017만 kL, 과세액은 1994년 2.12조 엔을 각각 정점으로 2014년에는 870만 kL, 1.33조 엔으로 모두 감소하고 있다.

다음으로 2014년도의 주세 과세실적을 보면 전체 과세수량의 약 30%가 맥주(271만 kL)이며, 발포주(78만 kL), 츠하이와 새로운 장르의 음료가 대부분을 차지하는 리큐어(212만 kL), 기타양조주(55만 kL)를 합치면 이들 저알코올음료가 약 70%를 차지하고 있다. 또한 주세의 과세금액은 약 50%가 맥주(5,957 억엔)에 의한 것으로 나타나고 있다.

(3) 수출상황

일본에서 수출하는 주류는 최근 증가 추세에 있으며 2015년 주류 수출금액은 390

억 엔으로 과거 최고를 기록하였고 10년 전(2005년)의 수출금액 118억 엔보다 약 3.3배 증가했다. 품목별로 보면 청주는 2005년 53억 엔, 2015년 140억 엔으로 약 2.6배 증가했다. 또한 특히 위스키의 성장은 2005년 9억 엔인데 반해, 2015년은 104억 엔으로 약 11배 증가하였다.

수출되는 주류 중 청주에 대해 국가별로 살펴보면, 미국이 금액, 수량 모두 최대이며, 수출금액 비율이 35.7%, 수출량 비율이 26.3%를 차지하고 있다. 홍콩은 수출금액 비중은 16.3%로 2위를 차지하고 있으나 수출량 비율은 9.6%로 한국과 대만보다 적게 나타나고 있다. 반면 수출량 비율이 18.5%인 한국은 미국 다음의 규모이지만 수출금액 비율이 홍콩보다 낮게 나타나는 등 수출대상 국가별 청주의 주요 가격대는 차이가 있는 것으로 나타났다.

청주의 국가별 수출상황 (금액순 2015년)

	국가	금액(백만엔)	전체 수출에서 차지하는비율(%)	수량(kL)	전체 수출에서 차지하는비율(%)
1	미국	4,997	35.7	4,780	26.3
2	홍콩	2,282	16.3	1,745	9.6
3	한국	1,364	9.7	3,367	18.5
4	중국	1,172	8.4	1,576	8.7
5	대만	890	6.3	2,112	11.6
6	싱가폴	526	3.8	437	2.4
7	캐나다	345	2.5	553	3.0
8	호주	310	2.2	358	2.0
9	영국	260	1.9	252	1.4
10	베트남	248	1.8	339	1.9
	합 계	14,011	100	18,180	100

4. 주세행정의 대처

(1) 면허·주세조사 등

주류의 제조 및 판매업의 면허 사무에 대해서는 면허 부여절차의 공정성 및 일관성 확보에 노력하는 동시에 제도의 취지를 근거로 신청 등에 대해서 적절하고 엄격한 심사를 실시하고 있다. 또한 장기간 휴조(休造) 또는 휴업중인 주류 제조장과 주류 판매장에 대해서는 정확한 실태파악 등에 노력하여 면허취소 처분을 실시하는 등 적절하게 대처하고 있다.

주세의 조사 및 지도 사무에 대해서는 기장의무, 신고의무 등 주세법령에 규정된 질서의 유지를 도모하고 적정·공평한 과세의 실현을 도모하는 것을 목적으로 하고 효과적·효율적인 실시에 노력할 뿐만 아니라 무면허에 의한 주류의 제조 및 판매업 등 주세법을 위반하는 행위가 인정되는 경우에는 국세 범칙단속법에 따라 범칙조사를 실시하는 등 엄정하고 적절히 처리하고 있다.

(2) 주류업의 진흥 및 수출환경의 정비

주류업 진흥과 관련하여 '일본와인'의 국제적 인식 향상이나 소비자에게 친숙한 표시 등의 관점에서 2015년 10월에 「과실주등의 제법품질표시기준」을 제정하였다.

또한 일본산 주류의 브랜드가치 향상 등에 유효한 지리적 표시(Geographical Indication: GI)의 활용 촉진을 도모하기 위해 2015년 10월에 지리적표시제도의 개정을 실시하였다. 또한, 이 개정에 따라 2015년 12월 국가수준의 지리적 표시로 '日本酒'를 지정하였다.

일본산 주류의 수출환경 정비에 대해서는 쿨 재팬 추진의 일환으로서 민관이 하나가 되어 노력을 진행하고 있다. 2015년 6월에 개정된 '「일본재흥전략」개정 2015 미래에의 투자·생산성 혁명'에서도 '재팬 브랜드 추진'의 일환으로서 계속하여 '일식·일본산 주류를 효과적으로 연계한 해외 전개'가 포함되어 있다.

일본 국세청은 관계부처와 연계하면서 국제협상 등의 기회를 통해 무역장벽의 철폐·완화를 향한 움직임을 실시하고 있다.

2015년 10월에는 환태평양 파트너십 (TPP) 협정이 대략합의에 이르렀다. 주류의 주요 협상결과로 TPP 참가국의 모든 주류에 대한 관세철폐 외에 미국에서는 증류주의 용량규제 개정 및 지리적 표시, '日本酒'를 비롯한 일본산 주류의 지리적 표시 보호에 관하여 절차를 진행하기로 합의하였다.

또한 TPP 대략합의에 따라 2015년 11월에 정리된 '종합적인 TPP관련 정책대강'에는 '일본산 주류 등의 해외 전개를 추진하는 한편, 관광프로모션 등을 통해 일본 문화와 음식의 해외 전개를 촉진한다. 지리적 표시(GI)의 활용을 촉진한다'는 것이 포함되었다. 국세청은 TPP 대략합의 결과와 '종합적인 TPP관련 정책대강'을 근거로 일본산 주류의 해외진출 추진사업 등을 진행하고 있다.

이 밖에 국제회의 등의 장소를 활용한 일본산 주류의 PR, 주류의 품질평가, 안전성 등에 관한 정보발신, 해외에서 주류 교육기관의 사케 프로그램에 대한 협력 등 주류에 관한 전문적인 지식을 국내외에 보급·계발하는 노력도 하고 있다. 2015년에는 밀라노 만국박람회를 비롯해 해외 일본음식 이벤트에 직원을 파견해 일본산 주류의 PR을 실시하고 일본주조조합중앙회와 협력하여 각국 대사 등을 대상으로 양조장 투어를 개최하기도 하였다.

2015년 일본산 주류 수출액은 약 390억 엔으로 2014년에 이어 사상 최고치를 기록했다.

(3) 주류의 공정거래 환경의 정비

주류업의 건전한 발달을 위해서는 공정거래 환경의 정비가 중요함을 인식하고 2006년 8월에 제정·공포한‘주류에 관한 공정거래지침’을 주류업자에게 주지, 계몽하고, 공정거래의 확보를 위한 주류업체의 자발적 활동 촉진과 주류 거래상황 등 실태조사를 실시하고 있다.

거래 실태조사에서 지침에 준거하지 않는 거래가 인정되는 경우에는 합리적인 가격과 공정한 거래조건 설정 등이 이루어지도록 개선 지도를 실시하는 것 외에 주류 업자에게 자발적인 노력을 촉진한다는 관점에서 주요 사례를 공표하고 있다. 또한 법령위반 등이 염려되는 경우 공정거래위원회와 제휴를 도모하여 적절하게 대응하고 있다.

(4) 사회적 요청에의 대응

2010년 WHO 총회에서 ‘알코올의 유해한 사용을 줄이기 위한 세계전략’이 결의되어 2014년 6월에는‘알코올 건강장해 대책기본법’이 시행되는 등 미성년자의 음주방지와 적정음주에 대한 사회적 요청이 강해지고 있다. 또한 식료품 업계의 일원으로서 주류용기의 재활용과 식품폐기물의 발생억제 등을 통한 순환형 사회의 구축도 요구되고 있다.

이러한 사회적 요청에 부응하기 위해 주류소매업자에 대해서 주류 판매관리자의 선임의무 및 주류의 진열 장소에서의 표시의무를 준수하고 주류 판매관리자에게 주류 판매 관리연수를 수강하도록 주지, 계발함과 동시에 선임의무 및 표시의무를 준수하지 않는 자에 대해서는 필요에 따라서 주류 판매장에 대한 실제조사를 실

시하고 개선지도를 실시하는 등, 그 철저를 도모하고 있다. 또한 주류업 단체 등을 통해 주류용기 재활용 등이 한층 더 추진되도록 주지, 계발을 실시하고 있다.

(5) 주류업의 건전한 발달을 위한 기술지도 등

각 국세국에는 기술부문으로 감정관실을 설치하고 있어 주류의 생산에서 소비까지의 모든 단계에서 주류의 안전성 확보 및 품질수준의 향상을 도모하는 것을 목적으로 전국 시판주류 조사, 주류 제조공정의 개선 등에 관한 기술지도·상담, 주류의 안전성에 관한 성분 실태파악 등을 실시하고 있다.

또한 독립행정법인 주류종합연구소에서는 감정관실에서 대응할 수 없는 고도의 분석·감정 및 그 이론적 뒷받침을 하는 연구·조사 등을 실시하고 있다.

5. 일본 술의 분류

(1) 일반적인 분류

일본 술의 종류로는 日本酒(청주), 焼酒(소주), 薬味酒(약미주), 맥주, 위스키, 와인, 브랜디, 리큐어, 스피리츠 등 다양하게 있으며, 이를 크게 분류하면 양조주, 증류주, 혼성주 등으로 구분할 수 있다.

- 양조주 : 원료인 당분을 효모균이 먹고 그것을 알코올과 탄산가스로 분해하여 알코올 음료가 된다. 이에선 청주, 맥주, 와인, 샴페인 등이 있다
- 증류주 : 양조주의 장기보관을 위해 증류한 것. 이미지적으로는 日本酒(청주)를 증류하면 米焼酒(쌀소주), 맥주를 증류하면 위스키, 와인을 증류하면 브랜디가 됨. 위스키, 브랜디, 소주, 스피리츠 등이 있음.
- 혼성주 : 양조주 및 증류주를 기본으로 해서 당류, 草根木皮(초근목피), 有機酸(유기산) 등 여러 가지를 섞어서 만든 것. 약미주 및 리큐어, 미린, 매실주, 백주(도부로쿠) 등이 있음.

(2) 주세법상의 분류

구분	종류 (주세법제2조)	품목 (주세법제4조)	주된 제조방법
주류 (정의: 알코올분 1도 이상의 음료를 말함) (주세법 제2조)	청주(日本酒)		쌀, 쌀누룩, 물을 원료로 해서 발효시켜 거른 것 알코올성분 22도 미만의 것
			쌀, 쌀누룩, 물 기타 政令(정령)에서 정한 물품을 원료로 해서 발효시켜 거른 것
	합성청주		알코올, 소주, 포도당 등을 원료로 해서 제조한 주류로 청주에 유사한 것
	소주	갑류	알코올 함유물을 연속식 증류기로서 증류한 것으로 알코올성분 36도 미만의 것
		을류	알코올 함유물을 상기 이외의 증류기로서 증류한 것으로 알코올성분 45도 이하의 것
	미린		쌀, 쌀누룩에 소주 또는 알코올, 기타 정령에서 정하는 물품을 첨가한 것
	맥주		맥아, 홉, 물을 원료로 해서 발효시킨 것
	과실주류	과실주	과실을 원료로 해서 발효시킨 것 (예 : 포도주, 사과주)
		감미과실주	과실주에 당류, 브랜디 등을 혼합한 것
	위스키류	위스키	발아시킨 곡류 물을 원료로 해서 糖化(당화)시켜 발효시킨 알코올 함유물을 증류한 것
		브랜디	과실, 물을 원료로 해서 발효시킨 알코올 함유물을 증류한 것
	스피리츠류	스피리츠	청주에서 위스키류 사이에 어디에도 해당하지 않는 주류로 엑기스분이 2도 미만의 것 (예 : 진, 워카, 램)
		원료용알코올	알코올 함유물을 증류한 것으로 알코올성분 45도를 초과하는 것
	리큐어		주류와 당류 등을 원료로 해서 주류에서 엑기스분이 2도 이상의 것 (예 : 페퍼민트, 큐라소)
	잡주	발포주	맥아를 원료의 일부로 한 주류로 발포성을 가지고 있는 것
		분말주	용해한 알코올성분 1도 이상의 음료로 할 수 있는 분말상의 것
		기타잡주	청주에서 분말주 사이에 어디에도 해당하지 않는 주류

자료 : 국세청 과세부 주세과 발표 2016년 3월 '酒のしおり'(사케노시오리)에서 인용

6. 청주의 제조법 품질표시기준

「청주의 제조법 품질표시기준」(1989년 국세청 고시 제8호)이 제정된 1989년 당시 청주에 대해서는 주조기술의 발달이나 소비의 다양화에 수반하여 吟釀酒(긴조슈), 純米酒(준마이슈), 本釀造酒(혼조조슈)라고 하는 제법이나 품질이 다른 다양한 종류의 청주를 전문주류판매점 매장에서 볼 수 있었으나 표시부분에 대해서는 법적인 규제가 없었기 때문에 소비자로부터 어떠한 품질인지 잘 모르겠다고 하는 불만이 제기되었다.

이를 해소하기 위해 중앙주류심의회(현:국세심의회)에서 1989년 11월「청주의 제조법 품질표시기준」이 정해져, 1990년 4월부터 적용되고 있다. 해당 표시 기준으로는 ① 吟釀酒(긴조슈), 純米酒(준마이슈), 本釀造酒(혼조조슈)라는 특정명칭을 표시하는 기준과, 모든 청주에 대해 ②청주의 용기 등에 표시하지 않으면 안 되는 사항의 기준 ③청주의 용기 등에 임의로 표시할 수 있는 사항의 기준 ④청주의 용기 등에 표시해서는 안 되는 사항의 기준이 정해져 소비자가 상품을 선택하는데 크게 도움이 되고 있다.

(1) 청주의 제조법 품질표시기준 (개요)

1) 특정명칭 주의 분류 : 특정명칭 주는 다음의 3가지로 구분된다.

분류	특징
吟釀酒 (긴조슈)	精米비율 60%이하의 백미와 쌀누룩 및 물 또는 이들과 양조 알코올을 원료로 해서 제조한 술로서 고유의 향미 및 색택이 양호한 것
純米酒 (준마이슈)	백미, 쌀누룩 및 물을 원료로 해서 만든 술로서 향미 및 색택이 양호한 것. 문자 그대로 쌀로만 만들어진 술
本釀造酒 (혼조조슈)	精米비율 70%이하의 백미와 쌀누룩, 양조 알코올 및 물을 원료로 해서 제조한 술로서 향미 및 색택이 양호한 것

2) 특정 명칭의 청주 표시

특정명칭의 청주란 吟釀酒(긴조슈), 순미주, 니혼슈를 말하며, 각각의 요건에 해당하는 품목에 명칭을 표시할 수 있다.

또한 특정명칭은 원료, 제조방법 등에 따라 8종류로 분류된다.

특정명칭	사용원료	精米(정미)비율	누룩쌀 사용비율	香味(향미) 등 요건
吟醸酒 (긴조슈)	쌀, 쌀누룩, 양조알코올	60%以下	15%이상	吟醸(긴조) 만들기 고유의 향미, 설택 양호
大吟醸酒 (다이긴조슈)	쌀, 쌀누룩, 양조알코올	50%以下	15%이상	吟醸(긴조) 만들기 고유의 향미, 설택이 특히 양호
純米酒 (준마이슈)	쌀, 쌀누룩	-	15%이상	향미, 설택이 양호
純米吟醸酒 (준마이긴조슈)	쌀, 쌀누룩	60%以下	15%이상	吟醸(긴조) 만들기 고유의 향미, 설택 양호
純米大吟醸酒 (준마이다이긴조슈)	쌀, 쌀누룩	50%以下	15%이상	吟醸造り(긴조 만들기) 고유의 향미, 설택이 특히 양호
特別純米酒 (토쿠베츠준마이슈)	쌀, 쌀누룩	60%以下 또는 특별한 제조 방법(要 설명표시)	15%이상	향미, 설택이 특히 양호
本醸造酒 (혼조조슈)	쌀, 쌀누룩, 양조알코올	70%以下	15%이상	향미, 설택 양호
特別本醸造酒 (토쿠베츠혼조조슈)	쌀, 쌀누룩, 양조알코올	60%以下 또는 특별한 제조방 법(要 설명표시)	15%이상	향미, 설택이 특히 양호

주) 2003년 10월 31일에 「清酒の製法品質表示基準(청주제조품질표시기준)」의 일부가 개정되어 04년 1월 1일부터 적용됨. 단 쌀, 쌀누룩 및 물을 원료로 해서 제조한 청주에 대해서는 04년 3월 31일, 기타 청주에 대해서는 04년 6월 30일까지는 지금까지의 표시기준을 적용해도 좋다고 되어 있음.

□ 정미비율이란

정미비율이란 백미에 대한 현미의 중량 비율을 말하며, 정미비율 60%라고 할 때는 현미의 표층부를 40% 깎아 내는 것을 말한다.

쌀의 배아나 표층부에는 단백질, 지방, 회분, 비타민 등이 많이 포함되어 있는데 청주제조에 필요한 성분이다. 하지만 너무 많으면 청주의 향기나 맛을 나쁘게 하므로 쌀을 청주의 원료로 사용할 때는 정미를 통해 이러한 성분을 줄인 백미를 사용한다. 또한 일반 가정에서 사용하는 쌀은 정미비율이 92% 정도의 백미(현미의 표층부를 8% 정도 깎아 낸다.)다. 그렇지만 청주의 원료로 사용하는 쌀은 정미 보급 75% 이하의 백미가 많이 이용되고 있다. 특히, 특정명칭의 청주에 사용되는 백미는 농산물 검사법에 근거하는 농산물규격규정에 의해서 3등급 이상으로 설정된 현미 또는 이에 상응하는 현미를 정미한 것으로 한정되어 있다.

□ 누룩쌀

누룩쌀이란 누룩(백미에 누룩 균을 번식시킨 것으로, 백미의 전분을 당화 시킬 수 있는 것)의 제조에 사용하는 백미를 말한다.

한편 특정명칭의 청주는 누룩쌀의 사용비율(백미의 중량에 대한 누룩쌀의 중량의 비율을 말함.)이 15%이상인 것으로 한정되어 있다.

□ 양조알코올이란

양조알코올이란 전분이나 당 함유물을 원료로 발효시켜 증류한 알코올을 말한다. 모로미(덧)에 알코올을 적당량 첨가하면 향기가 높고, 「깨끗한 맛」이 된다. 또한 알코올의 첨가에는 청주의 향미를 열화시키는 유산균(화락균)의 증식을 방지하는 효과도 있다.

吟醸酒(긴조슈)나 本醸造酒(혼조조슈)에 사용할 수 있는 양조알코올의 중량(알코올분 95도 환산의 중량에 의함.)은 백미 중량의 10% 이하로 제한되어 있다.

□ 吟醸(긴조) 양조

吟醸(긴조) 양조란 음미하며 양조하는 것을 말하며 전통적으로 보다 좋게 정미한 백미를 저온에서 천천히 발효시켜 찌꺼기 비율을 높게 하고 특유한 방향(음향)을 가지도록 양조하는 것을 말한다.

吟醸酒(긴조슈)는 긴조양조 전용의 우량효모, 원료쌀의 처리, 발효관리에서 부터 병 입하여 출하하기까지 고도로 완성된 긴조 양조기술의 개발보급에 의해 상품화가 가능해진다.

3) 필요 기재사항의 표시

청주에는 다음 사항을 원칙으로서 8포인트의 활자 이상의 크기의 일본어로 표시하게 되어 있다.

(1) 원재료명

사용한 원재료를 사용량이 많은 순서대로 기재한다.

한편 특정명칭을 표시하는 청주에 대해서는 원재료명과 근접하여 정미비율을

함께 표시한다.

예를 들어 本釀造酒(혼조조슈)면 다음과 같이 기재한다.

원재료명 쌀, 누룩 쌀, 양조 알코올 정미비율 68%

(2) 제조시기

다음 방법 중에 하나를 선택하여 기재한다.

제조년월 헤세이 28년 10월

제조년월 28.10

제조년월 2016 10

제조년월 16.10

또한 보세지역으로부터 인수하는 청주로 제조시기가 불분명한 것에 대해서는 제조시기 대신에 수입년월을 표시해도 된다. 또한 용기의 용량이 300ml 이하의 경우에는「년월」의 표시를 생략해도 된다.

(3) 보존 또는 음용상의 주의사항

생주와 같이 제성 후 일절 가열처리를 하지 않고 출하하는 청주의 경우에는 보존 또는 음용상의 주의사항을 기재한다.

(참고)

생주, 생저장주 이외에 청주는 통상 제성 후 저장하기 전과 출하하기 전에 2회 가열처리를 하고 있다.

(4) 원산지명

수입품인 경우에 기재한다.

(5) 외국산 청주의 표시

국내산 청주와 외국산 청주를 모두 사용하여 제조한 청주에 대해서는 외국산

청주의 원산지명과 사용비율을 기재한다.

또한 사용비율에 대해서는 10%의 폭을 가지고 기재할 수 있다.

이외에도 다음의 사항을 반드시 표시하도록 청주 제조업자에게 표시의무가 부과되고 있다.

- 제조자 성명 또는 명칭
- 제조장 소재지 (기호로 표시할 수 있다)
- 용기의 용량
- 청주 (국내산 쌀만을 원료로 사용하여 일본 국내에서 제조된 청주의 경우 「청주」라고 표시할 수 있다)
- 알코올분

7. 기타 특징에 의한 종류

상기 이외에도 제조상 특징에 따라 다양한 일본주가 있음.

주류	특 징
生酒 (나마자케)	술 찌게미를 거른 상태의 日本酒임. 酒蔵(양조원)에서 밖에 맛볼 수 없었던 신선한 맛을 그대로 넣었음. 純米生(준마이나마), 吟醸生(긴조나마) 등 여러 가지 타입의 生酒(나마자케)가 있음
生貯蔵酒 (나마초조슈)	막 짠 日本酒를 그 상태로 저온에서 저장하여 출하 시에 한번만 가열 살균함. 生(날것 원상)의 풍미가 그대로 남아있어 언제라도 신선하고 맛있는 술임
生詰酒 (나마츠메슈)	가열 저장한 술은 적당히 가열해 품질이 안정됨. 가열한 술을 가열하지 않고 병에 넣어 출하한 日本酒임
生一本 (키잇폰)	자신의 공장에서 만든 自釀酒(지조슈)로 純米酒(준마이슈)임
原酒 (겐슈)	일반 시판주는 거른 日本酒에 물을 첨가해 알코올성분을 조정하지만 이 술은 물을 첨가하지 않으므로 알코올성분이 높아 18~20도나 되며, 풍미는 농후함.
おり酒 (오리자케)	にごり酒(도부로쿠)와 유사하나 제조법이 약간 상이. 술지게미를 구멍이 아주 가는 천으로 조심스레 걸러도 미세한 누룩과 효모 등이 섞여 탱크 바닥에 침전됨. 이것을 모아서 희고 탁하게 한 채로 둔 것이 おり酒(오리자케)임
高濃度酒 (코우노우도슈)	알코올 도수를 높인 술. 24도 정도에서 36도 정도까지 있음
長期貯蔵酒 (초우키초조우슈)	와인은 100년 이상 잠재운 것 위스키 등은 부드럽고 진함이 있음. 이에 반해 日本酒는 통상 1년 정도 숙성함. 그러나 日本酒 중에도 吟醸酒(긴조슈)와 같은 타입의 술은 장기간 저장하는 것으로 오히려 맛이 부드러워짐. 2년 3년 혹은 5년 이상 저장된 오래된 술을 보는 것처럼 됨
たるざけ (타루자케)	나무통에 넣어 나무통의 향기를 살린 술로써 나무통의 재료 중에서도 杉(시마)을 사용한 것을 말하며 그중에서도 吉野杉(요시노스기), 奈良(나라)현 吉野郡(요시노군) 소재가 최고로 알려짐
どぶろく(도부로쿠) にごり酒 (니고리자케)	술지게미를 아주 가는 구멍의 천으로 거른 것만으로 된 새하얗고 탁한 백색탁주. 출하 시 가열 살균하지 않는 것을 활성주라고도 말하며, 효모와 효소가 살아있는 상태임
ソフトしゅ (소후토슈)	여성에도 호평인 알코올성분을 억제한 가벼운 술. 10도에서 14도전후로 식감이 부드러움. 술이 그만큼 강하지 않은 사람 및 가볍게 취하고 싶을 때 적당.
발포주	탄산가스를 혼입한 술. 샴페인과 같은 식감으로 여름철용. 알코올 성분은 낮음. 8도 정도
高酸味酒 (코우산미슈)	흰 누룩 등을 사용해 제조한 日本酒로서 산미가 강함

8. 일본 청주의 시장규모

일본의 청주 시장규모는 약 3,600억 엔 규모로 매년 감소 추세에 있다.

연도	판매량 (kl)	전년대비	성장률	판매액 (백만엔)	전년대비	성장률
2007년	676,000	-	100.0%	447,600	-	100.0%
2008년	658,700	97.4%	97.4%	433,500	96.8%	96.8%
2009년	632,000	95.9%	93.5%	414,000	95.5%	92.5%
2010년	589,800	93.3%	87.2%	386,200	93.3%	86.3%
2011년	598,000	101.4%	88.5%	391,000	101.2%	87.4%
2012년	590,800	98.8%	87.4%	385,000	98.5%	86.0%
2013년	579,000	98.0%	85.7%	376,550	97.8%	84.1%
2014년	565,700	97.7%	83.7%	369,650	98.2%	82.6%
2015년	554,400	98.0%	82.0%	364,900	98.7%	81.5%
2016년(전망)	544,400	98.2%	80.5%	360,900	98.9%	80.6%
2017년(예측)	535,150	98.3%	79.2%	357,300	99.0%	79.8%

판매액은 메이커 출하베이스

9. 청주의 종류별 판매동향

년차	2014년		2015년		2016년 (예측)	
종류	판매액 (백만엔)	구성비	판매액 (백만엔)	구성비	판매액 (백만엔)	구성비
吟醸酒 긴조슈	47,700	12.9%	52,750	14.5%	58,050	16.1%
純米酒 준마이슈	53,600	14.5%	55,050	15.1%	56,500	15.7%
本醸造酒 혼조조슈	45,400	12.3%	43,500	11.9%	41,700	11.6%
일반주	222,950	60.3%	213,600	58.5%	204,650	56.7%
합계	369,650	100.0%	364,900	100.0%	360,900	100.0%

10. 청주 메이커 점유율

전체 중에 白鶴주조가 수위를 차지하고 있으며, 전체적으로 전년보다 물량이 감소되

고 있는 추세임. 업체 중에서 宝酒造만 전년실적을 상회하고 있다.

년차	2014년		2015년(전망)		2016년(예측)	
기업명	판매액 (백만엔)	점유율	판매액 (백만엔)	점유율	판매액 (백만엔)	점유율
白鶴酒造	30,550	8.3%	30,350	8.3%	30,200	8.4%
宝酒造	24,900	6.7%	27,300	7.5%	29,200	8.1%
月桂冠	24,250	6.6%	23,600	6.5%	23,000	6.4%
大関	16,900	4.6%	15,500	4.2%	14,250	3.9%
日本盛	13,400	3.6%	13,150	3.6%	12,700	3.5%
菊正宗酒造	10,000	2.7%	9,800	2.7%	9,650	2.7%
黄桜	9,300	2.5%	8,950	2.5%	8,700	2.4%
오에논 그룹	6,900	1.9%	7,000	1.9%	7,000	1.9%
기타	233,450	63.2%	229,250	62.8%	226,200	62.7%
합계	369,650	100.0%	364,900	100.0%	360,900	100.0%

시사점

우리 막걸리는 일본의 도부로쿠에 가깝다고 할 수 있으나 알코올 도수에 차이점이 있는 등 견해 차이가 많아 일본에서는 제조공정 등의 차이를 들어 막걸리를 다른 주종으로 분류하고 있다. 현재 우리 한국막걸리는 리큐어로도 수입되고 잡주로도 수입되고 고급막걸리는 청주로도 수입되고 있는데 리큐어의 경우 관세가 가장 낮기 때문에 리큐어로 수입되는 경우가 대부분이다.

일본의 청주업계는 장인정신으로 많은 노하우를 가지고 있고 제조공정에 있어서는 자부심을 갖고 있어 한국의 막걸리가 일본시장에 자리매김 하기 위해서는 쉬운 일은 결코 아닐 것이다. 막걸리도 일본의 유사제품과 차별화를 위해 다양한 상품개발 및 발효로 인한 효능 등의 성분을 연구기관 등에서 면밀히 분석하여 좋은 성분을 어필할 수 있는 방법 등 다각도의 연구가 필요할 때로 보인다.

참고1. 니고리자케 제품사진

	브랜드명 : 鷹勇 내 용 량 : 300ml 제조사명 : 大谷酒造 산 지 명 : 鳥取県 맛 : 辛口 판매가격 : 453엔
	브랜드명 : 三輪酒造 내 용 량 : 300ml / 720ml / 1,800ml 제조사명 : 三輪酒造 산 지 명 : 중부지방 맛 : 甘口 판매가격 : 483엔 / 1,261엔 / 2,496엔
	브랜드명 : 北の誉 내 용 량 : 720ml 제조사명 : 合同酒精 산 지 명 : 北海道 판매가격 : 802엔
	브랜드명 : 徳島県物産館 내 용 량 : 300ml x 2병 제조사명 : 徳島県物産館 산 지 명 : 四国 徳島県 판매가격 : 919엔



브랜드명 : 北あきた
 내 용 량 : 1,800ml
 제조사명 : 株式会社 北鹿
 산 지 명 : 秋田県
 판매가격 : 1,085엔



브랜드명 : 八海山
 내 용 량 : 720ml
 제조사명 : 八海醸造
 산 지 명 : 甲信越 新潟県
 판매가격 : 1,782엔



브랜드명 : 蓬莱
 내 용 량 : 720ml
 제조사명 : 蓬莱
 산 지 명 : 中部地方
 판매가격 : 1,255엔



브랜드명 : とび六
 내 용 량 : 720ml
 제조사명 : 出羽桜酒造
 산 지 명 : 東北地方 山形県
 판매가격 : 1,790엔

	브랜드명 : 増田徳兵衛商店 내 용 량 : 720ml 제조사명 : 増田徳兵衛商店 산 지 명 : 関西地方 京都府 판매가격 : 1,300엔
---	---

	브랜드명 : 桜うづまき 내 용 량 : 1,800ml 제조사명 : 桜うづまき 산 지 명 : 四国地方 愛媛県 판매가격 : 1,790엔
--	---

	브랜드명 : 獺祭(だっさい) 내 용 량 : 360ml 제조사명 : 獺祭(だっさい) 산 지 명 : 中国地方 山口県 판매가격 : 2,000엔
---	---

	브랜드명 : 正雪 내 용 량 : 1,800ml 제조사명 : 株式会社 神沢川酒造場 산 지 명 : 中部地方 판매가격 : 2,212엔
---	--



브랜드명 : 亀泉
 내 용 량 : 720ml
 제조사명 : 亀泉酒造
 산 지 명 : 四国 高知県
 판매가격 : 1,870엔



브랜드명 : 八鹿
 내 용 량 : 1,800ml
 제조사명 : 八鹿酒造
 산 지 명 : 九州地方
 판매가격 : 6,480엔

참고2. 도부로쿠 제품사진

	브랜드명 : 中埜酒造 내 용 량 : 720ml 제조사명 : 中埜酒造 산 지 명 : 中部 愛知県 판매가격 : 1,620円
	브랜드명 : 千代 내 용 량 : 720ml 제조사명 : 千代酒造株式会社 산 지 명 : 奈良県 판매가격 : 1,404엔
	브랜드명 : 民宿 中の屋 내 용 량 : 500ml 제조사명 : 民宿 中の屋 산 지 명 : 北陸 富山県 판매가격 : 2,500엔
	브랜드명 : どぶろく 내 용 량 : 720ml 제조사명 : 秋田ニューバイオフィーム 산 지 명 : 秋田県 판매가격 : 1,728엔



브랜드명 : 天領どぶろく
 내 용 량 : 640ml
 제조사명 : 天領酒造株式会社
 산 지 명 : 岐阜県
 판매가격 : 1,388엔



브랜드명 : 八幡
 내 용 량 : 720ml x 2本
 제조사명 : あるぺん屋八幡高原酒造
 산 지 명 : 広島県
 판매가격 : 4,988엔



브랜드명 : 高澤醸造
 내 용 량 : 500ml x 2本
 제조사명 : 高澤醸造
 산 지 명 : 北陸 石川県
 판매가격 : 3,088엔



브랜드명 : 霧の華
 내 용 량 : 700ml
 제조사명 : 有賀醸造
 산 지 명 : 東北地方 福島県
 판매가격 : 1,380엔



브랜드명 : 千代の亀
 내 용 량 : 600ml
 제조사명 : 千代の亀酒造
 산 지 명 : 宮崎県
 판매가격 : 2,024엔



브랜드명 : 山形のどぶろく
 내 용 량 : 720ml
 제조사명 : 酒田醗酵
 산 지 명 : 山形県
 판매가격 : 2,250엔