

일본의 청주산업 현황과 시사점*

이동필

1. 일본의 청주산업 발전사례

청주의 정의 및 제조방법

청주는 「주세법」 제3조 제3호에 의해 ‘알코올 성분이 22도 미만인 것으로 ① 쌀, 누룩 및 물을 원료로 하여 발효시킨 것, ② 쌀, 고지(麴), 물 및 청주지게미(찌꺼기), 기타 정령으로 정하는 물료를 원료로 하여 발효시킨 후 여과한 것(정령이 정하는 물료의 중량 함이 쌀과 쌀누룩 중량의 100분의 50을 초과하지 않을 것), ③ 청주에 청주지게미를 첨가하여 여과한 것’으로 규정된다.

그림 1 일본 청주의 제조과정



* 본 내용은 ‘전통주 국내의 산업현황 및 세계화 가능성 조사’ 연구의 일본 현지 조사 내용과 관련 문헌들을 참고하여 한국농촌경제연구원 이동필 선임연구위원이 작성하였다.(ldphil@krei.re.kr 02-3299-4342)

청주는 사용할 수 있는 원료가 정해져 있는 점, 그 중에 반드시 쌀을 사용해야 하는 점, 그리고 여과 공정이 반드시 들어간다는 점이 특징이다.

청주 중에서 원료나 제조방법에서 특징이 있는 것을 ‘특정명칭청주’라고 하여 별도로 관리하고 있다. 특정명칭청주는 기본적으로 ① 긴쥬슈(吟釀酒: 精米비율 60%이하의 백미와 쌀누룩 및 물 또는 이들과 양조알코올을 원료로 해서 제조한 청주로서 고유의 향미 및 색택이 양호한 것), ② 준마이슈(純米酒: 백미, 술누룩 및 물을 원료로 해서 만든 청주로서 향미 및 색택이 양호한 것), 그리고 ③ 혼조조슈(本釀造酒: 精米비율 70%이하의 백미와 쌀누룩, 양조알코올 및 물을 원료로 해서 제조한 청주로서 향미 및 색택이 양호한 것)의 세 가지로 구분¹⁾하고 있다.

특정명칭청주는 1989년 공포된 「청주의 제조법 품질표시기준」(1989.11.22, 국제청고시 제 8 호)에 따라 (표 1)과 같이 세밀하게 분류하여 품질을 관리하고 있다.

청주는 사용할 수 있는 원료가 정해져 있는 점, 그 중에 반드시 쌀을 사용해야 하는 점, 그리고 여과한다는 공정이 반드시 들어가는 점이 특징이다.

표 1 청주의 제조법에 기초한 품질표시기준

특정명칭	사용원료	정미비율	누룩쌀 사용비율	향미 등 요건
吟釀酒 (긴쥬슈)	쌀, 쌀누룩, 양조알코올	60%이하	15%이상	음양 만들기 고유의 향미, 색택 양호
大吟釀酒 (다이긴쥬슈)	쌀, 쌀누룩, 양조알코올	50%이하	15%이상	음양 만들기 고유의 향미, 색택이 특히 양호
純米酒(준마이슈)	쌀, 쌀누룩	-	15%이상	향미, 색택이 양호
純米吟釀酒 (준마이긴쥬슈)	쌀, 쌀누룩	60%이하	15%이상	음양 만들기 고유의 향미, 색택 양호
純米大吟釀酒 (준마이다이긴쥬슈)	쌀, 쌀누룩	50%이하	15%이상	음양 만들기 고유의 향미, 색택이 특히 양호
特別純米酒 (토쿠베츠준마이슈)	쌀, 쌀누룩	60%이하 또는 특별한 제조방법(설명표시)	15%이상	향미, 색택이 특히 양호
本釀造酒 (혼조조슈)	쌀, 쌀누룩, 양조알코올	70%이하	15%이상	향미, 색택 양호
特別本釀造酒 (토쿠베츠혼조조슈)	쌀, 쌀누룩, 양조알코올	60%이하 또는 특별한 제조방법(설명표시)	15%이상	향미, 색택이 특히 양호

1) 쌀 1톤 술덧으로부터 보통 순미주 2,400ℓ, 본양조주 3,000ℓ를 생산할 수 있음.

일본의 청주시장 규모

일반 주류와 마찬가지로 청주시장도 감소하고 있는데 2008년 청주 출하량은 65만 6,270kl로 1998년의 111만 2천kl에 비해 무려 41%나 줄어들었다.

일본에서는 일반 주류와 마찬가지로 청주시장도 감소하고 있는데 2008년 청주 출하량은 65만 6,270kl로 1998년의 111만 2천kl에 비해 무려 41%나 줄어들었다. 금액으로도 7천427억 엔에서 4천244억 엔으로 43% 가량 감소하였다.

이와 같은 청주시장의 규모축소는 수요 감소에 그 원인이 있다. 1980년대 후반부터 청주 수요는 완만하게 감소하는 추세에 있는데, 이는 알코올 소비에 대한 일본인의 기호가 다양화되어 다른 알코올 상품으로 수요가 전환된 것이 큰 요인이다.

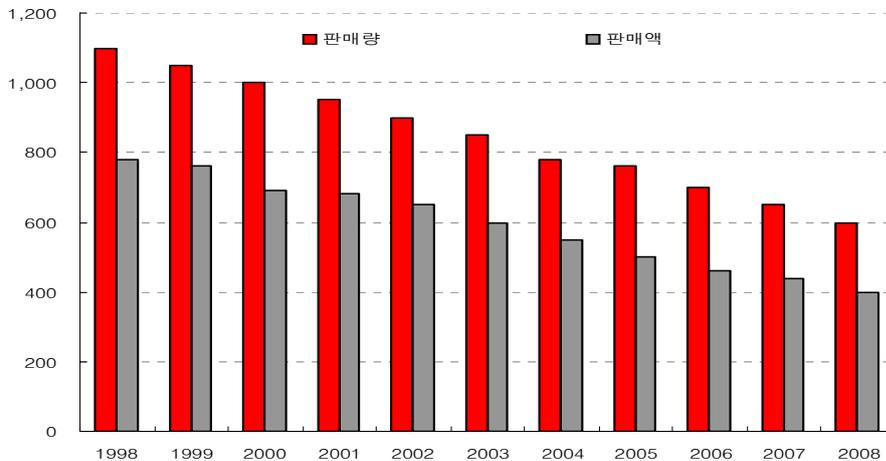
최근에는 증류식소주(단식소주)가 시판용·업무용 모두 붐이 될 정도의 인기를 얻어 청주 수요의 많은 부분이 소주류로 전환되었다.

특히 2004년에는 증류식소주의 소비증가와 청주 생산량 국내 3위의 니가타현이 연말에 지진의 피해를 당해 출하중단을 피할 수 없게 된 청주메이커도 발생하여 2자리 숫자의 감소율을 보였다.

2005년에는 소주 붐이 식어가는 경향을 보이면서 청주만이 가능한 맛이나 풍미를 인정받은 업체가 늘어나고 컵주, 저알코올청주입 등 여러 가지 새로운 상품이 나타나고 있다. 2006년 5월의 주세법 개정에 따라 청주에서 리큐르 등 다른 종류로 변경된 상품도 나타나고 있다.

그림 2 연도별 일본의 청주시장 규모

단위: 천 kl



청주의 종류별 시장규모 변화를 보면 2000년의 경우 전체 청주 74만 6,072kl 중 혼합청주와 증양주가 51만 2,089kl로 68.6%를 차지하고 나머지는 특정명청주가 차지하고 있다. 특정명청주 중에서는 본양조주가 11만 8,696kl로 가장 많은 비중을 차지하고 그밖에 순미주가 52,260kl, 금양주가 34,105kl, 순미금양주가 28,921kl를 각기 차지하였다. 이와 같은 경향은 2007년에도 마찬가지인데 전체 청주 출고량 중 일반청주는 33만 6,200kl로 66.6%를 차지하고 있다. 특정명청주 가운데서는 본양조주가 6만 6천 kl로 가장 많고 그밖에 순미주 51,900kl, 순미금양주 26,800kl, 금양주 24,600kl를 차지하고 있다.

청주의 종류별 시장 규모 변화를 보면 2000년의 경우 전체 청주 74만 6,072kl 중 혼합청주와 증양주가 51만 2,089kl로 68.6%를 차지하고 있다.

2000년 대비 2007년의 청주 출하량 변화를 주종별로 보면 대중주라 할 수 있는 일반청주와 본양조주가 상대적으로 빠르게 감소하는데 비해 순미주나 순미금양주와 같은 고급주는 거의 현상을 유지하고 있다.

그림 3 특정명청주의 종류별 출하량

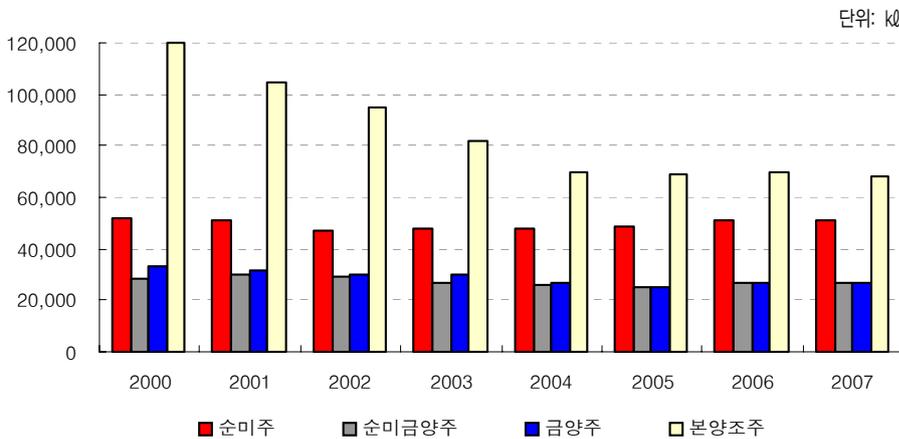


표 2 청주의 종류별 판매동향

단위: 백만 엔

구 분	2003년		2004년		2005년		2006년		2007년	
	판매액	%								
음양주	50,700	8.9	45,600	9.0	42,500	8.7	39,700	8.5	38,000	8.4
순미주	50,000	8.8	50,700	10.0	50,700	10.4	51,000	10.9	51,500	11.4
본양조주	107,000	18.8	90,300	17.7	85,000	17.5	81,500	17.4	77,500	17.1
특정주계	207,700	36.5	186,600	36.7	178,200	36.6	172,000	36.8	167,000	36.9
일반청주	361,000	63.5	322,400	63.3	307,600	63.3	295,800	63.2	285,000	63.1
합 계	568,700	100.0	509,000	100.0	485,800	100.0	468,000	100.0	452,000	100.0

표 3 청주업체의 순위별 생산량분포

단위: kℓ, %

구 분	2006	2007	2008
1~10위	339,708(47.9)	331,814(48.8)	330,476(50.4)
11~20위	84,696(11.9)	80,751(11.9)	78,945(12.0)
21~30위	39,941(5.6)	38,132(5.6)	36,482(5.6)
31~40위	24,462(3.4)	22,957(3.4)	20,514(3.1)
41~50위	17,586(2.5)	16,026(2.4)	14,193(2.2)
1~50위 소계	506,393(71.4)	489,680(72.1)	480,610(73.2)
51~60위	12,762(1.8)	12,138(1.8)	11,492(1.8)
61~70위	11,097(1.6)	9,893(1.5)	9,096(1.4)
71~80위	8,678(1.2)	7,319(1.1)	6,563(1.0)
1~80위 소계	538,930(75.9)	519,030(76.3)	507,761(77.4)
기 타	170,729(24.1)	160,594(23.6)	148,509(22.6)
합 계	709,659(100.0)	679,624(100.0)	656,270(100.0)

표 4 주요 생산지역별 청주 생산실태

단위: kℓ, %

구 분	음양주	순미음양주	순미주	본양조주	일반주	합 계
① 병고(兵庫)	3,572	1,315	12,531	14,038	168,823	198,964(30.4)
② 경도(京都)	3,400	2,146	3,140	3,427	100,433	110,400(16.8)
③ 신흥(新鴻)	8,549	4,498	4,160	18,990	17,147	48,846(7.5)
④ 애지(愛知)	1,009	6,379	596	1,085	21,351	24,040(3.7)
⑤ 추전(秋田)	1,511	601	2,037	2,745	17,550	23,844(3.6)
⑥ 천엽(千葉)	613	254	631	542	18,810	20,595(3.1)
⑦ 기옥(埼玉)	486	164	1,108	1,537	16,473	19,604(3.0)
⑧ 복도(福島)	1,773	649	2,518	1,583	12,505	18,379(2.8)
⑨ 광도(廣島)	1,516	805	1,399	1,382	11,501	15,798(2.4)
⑩ 산리(山梨)	201	127	4,624	563	7,633	13,021(2.0)
합 계	43,685	23,522	57,460	73,131	481,126	655,402(100)

자료: 일본주조조합중앙회, 주류식품통계월보, 2009.2월호 재구성

한편 매출액에 있어서는 청주의 판매동향을 살펴보면 음양주와 본양조주의 경우 2003년 8.9%와 18.8%에서 2007년에는 각기 8.4% 및 17.1%로 다소 감소하고 있으나 같은 기간 순미주는 8.8%에서 11.4%로 오히려 확대되고 있다.

일본에는 2,000여개의 청주제조업체가 있는데 이들 업체분포를 생산량규모별로 살펴보면 상위 10개 업체가 전체 생산량의 약 50%를 차지하고 있어서 업체별 생산규모의 차이가 매우 큰 것으로 짐작된다.

1~50위 업체는 73%, 1~80위 업체는 77%를 차지하고 있어서 나머지 약 1,920개 업체가 전체생산량의 23%를 담당하는 것으로 밝혀졌다.

(표 4)에서 일본의 47개 도도부현 중 효고현과 교토가 각기 전체 청주생산의 30.4% 및 16.8%를 차지하고 그밖에 니이гада, 아이지, 아키다현 등에서 많이 생산하고 있다.

효고현에는 매출액 1위인 白鶴, 4위 大觀, 5위 日本盛, 9위 菊正宗, 10위 白雪, 12위 白鹿 등의 업체가 입지하고 있으며, 교토에는 2위 月桂冠, 3위 松竹梅, 8위 黄樓 등의 대규모 업체가 입지하고 있다.

특히 니이гада현에서는 순미음양주와 음양주, 순미주 등 특정명칭주를 69.4%나 생산하여 다른 지역과 차별화하고 있는데 특히 지역특산 청주업체들이 지산지소라는 캐치플레이즈하에 지역산 원료로 생산한 특산청주의 소비를 촉진하고 있다.

일본의 청주 육성시책

일본에 있어서 전통주의 육성을 위한 지원시책은 제대로 파악되고 있지 않으나, 독립행정법인 주류종합연구소에서 전국적 규모의 청주 감평회를 실시하고 주류에 관한 전반적인 연구개발과 그 결과를 보급함으로써 주류산업을 지원하고 있는 것으로 파악된다.

세계인들에게 일본청주를 널리 알리고 맛을 즐기게 하기 위하여 일본주서비스연구회·주조장인연구회연합회의 후원아래 1996년 주조협회에 의해 일본주수출기구를 설립, 인터넷사이트운영 상품소개, 선호제품 검색, 외국에서 매스컴에 게재된 관련 기사, 보도내용을 수집 매일 게재하는 등 일본전통주에 대한 홍보를 실시한다.

또한 일본주조조합중앙회에서는 자체 회원사인 각 도도부현 조합소속 제조업체의 육성을 위한 주조자금의 채무보증과 일본주에 대한 매스컴 보도, 박람회 등을 통한 홍보, 전국 술 감정(きき酒)대회 개최 등 일본주 산업육성 및 소비확대를 위한 지원을 실시하고 있다.

이밖에도 민간단체인 일본주서비스연구회·주조장인연구회연합회에서는 일본주산업의 발전을 위해 주류 종합연구 결과에 대한 교육 및 계몽활동과 ‘일본산청주원산지호칭제도(SOC : Sake Origin Control)’의 운영 및 일본산청주수출기구에 대한 지원 사업을 실시하고 있다.

기준을 충족하는 술에는 일본주의 생산지역에 따른 특징 보호 및 소비자에 대한 품질 보증을 목적으로 한 라벨을 붙인다.

주류종합연구소에서 전국적 규모의 청주 감평회 실시 및 주류에 관한 전반적인 연구개발과 그 결과를 보급함으로써 주류산업을 지원하고 있는 것으로 파악된다.

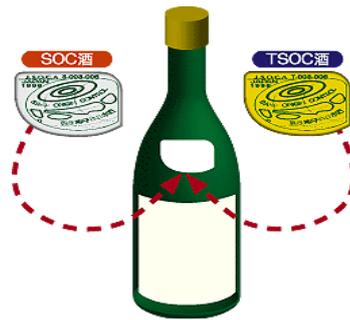
표 5 원산지호칭일본주의 인정기준 및 관리방법

원산지호칭 일본주 (Sake's Origin Control)	전통적 원산지호칭 일본주 (Traditional Sake's Origin Control)
<ol style="list-style-type: none"> 1. 현재 사용하고 있는 지역명을 사용할 것 (예 : 오카야마 = S.O.C, OKAYAMA) 2. 국내산 쌀을 사용 3. 인정지역 물을 사용 4. 양조알코올, 당류, 산미료 첨가가 없을 것 5. 인정지역 내 양조,저장을 거쳐 상품화 <p>* 상기 조건을 충족하고 또한 위원회에서 인정된 것을 원산지호칭 日本酒라고 칭함.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. S.O.C명칭과 다르고 인지되고 있는 역사적 명칭을 사용할 수 있는 것 (예 : 備前=T.S.O.C, BIZEN) 2. 인정지역 주변 내 산지의 쌀 및 물 사용 3. 인정지역 내 양조, 저장을 거쳐 상품화 4. 양조알코올, 당류, 산미료 첨가가 없을 것 5. 효소제에 의한 糖化를 하고 있지 않을 것 6. 液化빚음을 하지 않은 것 <p>* 상기 조건을 충족하면서 위원회가 인정한 것을 전통적 원산지호칭 日本酒라고 칭함.</p>

◆ SOC기준-관리방법

- 원재료기준
 - 쌀 : 구입명세서(생산지 명시한 것)
 - 물 : 수질검사서(각 도도부현이 정하는 공공기관의 검사서)
 - 제조방법 및 제조량, 술지게미 경과표, 청주 이동경로도(탱크내), 상품검사, 지역 SOC위원의 현장(입회)검사, 샘플 제출
 - 모든 항목에 대해서 자발적인 신고를 기본으로 하지만, 정기적으로 SOC위원이 현장검사를 행하는 것으로 함. 상기 제출물에 대해서는 JSOCA의 연구실 및 감응검사서에서 재차 검사 및 테스트를 행하는 것으로 함.

- 병 형태 : 병 형태는 각 사의 이미지에 일임하고 있지만, 용량에 관해서는 720ml이하로 하고 있음.
- 표 라벨 : 라벨은 각사의 개성을 살리면서 라벨 속에 필요사항 기재
- 라벨 속의 중앙 상표 위 또는 아래에 SOC 혹은 TSOC
 - SOC의 경우 SOC.SHIMANE, SAKE, SHIMANE, CONTROL
- 인정 실 : 병의 어깨 부분에 SOC혹은 TSOC 인정 라벨이 붙여짐 SOC는 은색, TSOC는 금색 라벨로 됨.



〈라벨 샘플〉

1. 원산지 표기
 - 자양주 100%으로 하고, 양조에서 저장(병에 넣기 전), 병에 넣기, 상품화까지 일관해서 동일기업체 인정지역 내에서 행해진 것에 표시를 인정
2. 생산양조년도
 - 쌀원료 「100%이상」 그 해의 햅쌀 사용의 경우에 한해 그 해 7월~익년 6월까지를 양조년으로서 9월 시점의 서력 표시를 인정
3. 원재료명의 표시
 - 그 해 수확된 동일품종을 100% 사용했을 경우만 인정
4. 생공법, 발효공법 등의 제조방법
 - 50% 이상 주정사용의 경우 표시를 인정



2. 일본 청주산업의 성공요인

청주에 대한 증압적이고 세계적인 연구개발로 다양한 제품개발

청주는 기본적으로 쌀을 원료로 한 발효주이지만 쌀의 종류와 도정정도에 따라 음양주, 순미주, 본양조주 등 특정명칭주로, 지역의 쌀과 물, 그리고 제조방법에 따라 원산지호칭 일본주와 전통원산지호칭 일본주로 구분되며, 그 밖에도 특정한 원료와 발효 및 숙성방법 등에 따라 다양한 청주 상품이 생산, 판매되고 있다.

청주의 용기도 종래에는 병이 주류였으나 경제성과 폐기처리의 편리성 때문에 종이 팩으로 이동되고 있다. 그러나 최근 엄선된 청주가 시장을 견인하고 있으며 이것들의 대부분은 병을 채용하고 있기도 하여 종이 팩의 비율의 신장률은 둔화 경향을 보이기 시작하고 있다.

또한 이 엄선된 청주를 중심으로 원(one) 컵에 의해 마시는 것의 비교를 제안하는 판촉도 나타나고 있어, 원 컵의 판매액이 확대 경향에 있다.

표 6 청주의 포장형태별 동향

단위 : 백만 엔

구 분	2006년		환산품목		
	판매액	구성비	상품명	소매가격	※ 환산개수
병	186,900	39.9%	月桂冠上撰 1.8ℓ	1,798엔	148백만본
종이팩, PET	212,500	45.4%	月桂冠쓰키 2ℓ	1,396엔	217백만본
ONE 컵	50,600	10.8%	上撰金冠원컵 180ml	211엔	343백만본
기 타	18,000	3.8%	※ 출하가격으로 환산		
합 계	468,000	100.0%			

다양한 청주제품의 개발과 품질의 표준화·규격화는 ‘주류종합연구소(www.nrib.go.jp)’에 의한 양조 및 발효에 관한 과학적인 연구와 국제청감정관실과 지방세무서의 주류지도관에 의한 체계적인 교육 및 지도의 역할이 컸다고 할 수 있을 것이다.

주류종합연구소는 양조에 적합한 원료의 품종과 쌀누룩의 개발, 청주효모의 특성을 규명하여 우수한 성질의 효모를 육종, 술의 생리기능을 검토하여 동물실험을 통해 주류의 안전성을 확보, 주류 품질평가법의 체계화, 주류제조업의 개량 및 신제품 개발, 미생물을 활용한 폐수처리와 환경보전에 관한 연구 등을 수행하고 있다.

주류종합연구소는 매년 신주품평회를 개최하여 새로운 상품의 개발과 주질 향

매년 신주품평회를 개최하여 새로운 상품의 개발과 주질 향상을 선도하고 있으며, 일본주서비스연구회를 통한 다양한 전통주 발굴 및 새로운 소비창출에 힘쓰고 있다.

상을 선도하고 있으며, 일본주서비스연구회(Sake Service Institute)는 다양한 전통주 발굴 및 새로운 소비창출에 힘쓰고 있다.

엄격한 품질관리 및 차별적 유통

1943년부터 1993년까지 국세청 감정관실에서 품평회 등을 거쳐 청주의 등급심사를 해왔으며, 최근에는 청주제조에 사용한 원료용쌀의 종류와 가공방법, 특정한 지역의 물 등에 따라 ① 긴조슈(吟醸酒), ② 준마이슈(純米酒), ③ 혼조조슈(本醸造酒)의 3종류로 분류하고 소비자가 직접 선호하는 상품을 선택할 수 있도록 소비자정보를 제공하고 있다.

청주의 「제조법품질표시기준」(1989년 11월 22일 국세청고시 제 8호)을 제정하고 쌀재료, 제조방법 등을 기준으로 청주를 8종으로 구분, 표시하여 소비자들에게 차별적으로 유통하고 있다.

2003년 10월 31일 관련규정을 개정하여 ① 특정명칭청주 요건에 쌀누룩사용비율을 15% 이상, ② 순미주의 품질요건에서 정미보합비 70%이하 규정을 삭제, ③ 모든 특정명칭청주에 정미보합 1%이상으로 덧붙여 표기를 의무화하였다.

사케소물리에(酒ソムリエ)를 통한 소비의 정형화 및 소비자교육을 통해 일본청주에 대한 이해를 돕고, 올바른 소비에 필요한 정보를 제공하고 있다.

청주의 단맛과 톡 쏘는 맛의 정도를 ‘일본주도(酒度)’로 표시하는데 +20 ~ -15도까지 술병표면에 표시하였다. +20이란 전혀 달지 않고 알코올 농도가 높아 톡 쏘는 맛이며, -15도는 아주 단맛의 청주를 의미한다.

청주양조에 적합한 원료의 생산 및 이용

양조용 벼(酒造好適米)는 쌀알 1,000개의 무게가 26g정도로(식용으로 인기있는 고시히카리 1,000개의 무게는 22-23g) 알이 굵고, 심백(心白)이라고 하는 백색의 투명한 부분이 쌀알 중심부에 있는데, 이 부분이 쌀 고지가 잘 만들어지게 할 뿐만 아니라 알코올발효를 촉진하여 주질을 좋게 하는 것으로 알려져 있다.

양조용 벼에는 아마다니시키(山田錦), 고쿠만세키(五百万石), 美山錦, 雄町, 八反錦1호 등이 있는데 아마다니시키와 고쿠만세키가 각각 5천500ha, 미산금이 1천500ha, 웅정과 팔반금이 각각 45백ha를 재배되고 있다.

쌀 표면에 많이 함유된 단백질이나 지질성분 때문에 주질이 변화하는 것을 피하기 위해 주류의 종류별로 사용하는 원료용 쌀의 도정비율을 자율적으로 규제하고 있다.

양조용 벼는 주로 계절간 및 밤낮의 기온차이가 큰 산간지역에서 주로 재배되는데, 청주제조업체와 계약재배로 생산되고 있어 상대적으로 쌀재배의 경쟁력이 낮은 산간지역의 농가소득에 도움이 되고 있다.

청주의 제조법품질표시기준을 제정하고 쌀재료, 제조방법 등을 기준으로 청주를 8종으로 구분, 표시하여 소비자들에게 차별적으로 유통하고 있다.

양조용 벼는 주로 계절간 및 밤낮의 기온차이가 큰 산간지역에서 주로 재배되는데, 청주제조업체와 계약재배로 생산되고 있다.

표 7 청주용 원료쌀 도정비율 변화

단위: %

구 분	2003	2004	2005	2006	
특정 명칭주	순미주	64.6	65.3	66.2	66
	순미금양주	52.1	51.9	51.9	52
	금양주	51.1	50.9	50.8	51
	본양조주	65.2	65.4	65.4	65.4
일반청주	72.5	72.3	72.4	72.6	
전체 평균	66.6	66.4	66.8	66.8	

자료: 일간경제통신사, 주류식품통계연보 08~09년판

상대적으로 느슨한 주류의 제조 및 유통규제

우리나라의 경우 주종별 시설기준을 설정하여 진입장벽을 설치하고 있으나 일본에서는 최저생산량(청주 60kℓ)만 규정함으로써 신규 진입자들의 부담을 경감해주고 있다.

구조개선특구 내에서 특정농업인이 자기가 생산한 쌀로 농가민박이나 농원레스토랑에서 판매하는 탁주를 생산 판매할 경우 최저생산량 기준 적용을 배제시킬 수 있다. 특히 손쉽게 주류를 판매할 수 있도록 판매면허나 거래 상대방 제한 등에 대한 규제를 대폭 완화하였다.

일본에서는 주류의 판매면허시 종류별 시설기준을 요구하지는 않고 있으며(면허 신청시 판매장에서 주로 판매할 품목 기입), 제조허가를 받은 자가 허가받은 주류를 자기영업장에서 판매할 때는 별도의 판매면허 없이 가능하도록 허용(일본주세법 제9조)하고 있다.

주류 제조자가 도매상은 물론 소매상에게 직접 판매, OEM판매도 가능하며, 연간 3000kℓ미만 생산업체는 청소년에 해롭다는 표시의무를 전제로 통신판매허용을 하고 있다.

지역 차별적 유통 농산물을 활용한 향토문화상품의 개발

지역에서 생산되는 원료농산물과 물, 그리고 지역의 전통적인 제조방법²⁾ 등을 기초로 독특한 상품을 개발, 지역의 축제나 제사 등 전통문화행사와 연계하여 향토문화상품으로 판매함으로써 주류산업의 발전이 곧 농가소득 증대 및 지역경제 활성화와 연계되도록 하고 있다.

2) 청주를 빚는 우두머리 기술자를 두씨(杜氏:토우지)라 하는데 일본 조조두시조합연합회의 회원수는 두씨 1,196명, 삼역(三役) 1,150명, 등으로 구성되어 있어 전통적인 청주 제조기술을 잇고 있음.

일본에서는 주류의 판매면허시 종류별 시설기준을 요구하지는 않고 있다.

지역에서 생산된 농산물 및 제조방법을 활용하여 주류산업의 발전이 곧 농가소득 증대 및 지역경제 활성화와 연계되도록 하고 있다.

교토지역의 月桂冠과 松竹梅, 효고지역의 白鶴, 大關, 日本盛 등 일본 5대 메이커와 대부분의 청주회사가 지역에 연고를 두고 지연산업으로 발전하고 있다.

아시아몬순기후대에 속한 답작 사회에서 오랜 세월동안 체화된 쌀을 소중히 여기는 전통문화와 제 철, 본 고장에서 나는 향토음식의 소중한 가치를 이해하는 소비자 인식과 사회 전반적으로 보편화된 선물문화도 지역특산품화 한 일본 청주산업의 발전에 기여한 것으로 판단된다.

산업발전을 위한 업계의 공동노력

개별배송의 비효율을 극복하기 위해 5개 주류업체가 판매관리네트워크시스템 통일, 정보공유, 공동회사 설립(일본사케네트), 구매창구 거점 일원화로 물류의 효율성을 제고하고 있다.

3. 일본 주류제도 및 청주산업의 시사점

일본의 주류산업에 대한 이해의 전제

일본은 우리나라와 함께 아시아몬순기후대에 속해 일찍부터 논농사가 발달하고 쌀을 중심으로 한 식문화가 발전하였다. 그중에서도 청주, 또는 사케라 불리는 일본주는 스시나 사시미 등 일본음식과 함께 전 세계적으로 일본의 전통식문화를 전파하는 중요한 역할을 수행하고 있는 것으로 알려진다. 특히 일본청주는 과학적인 연구개발을 기초로 품질을 고급화하고 특정한 지역에서 생산된 쌀과 물을 원료, 그리고 그 고장에 전해오는 제조방법으로 만들고 지역의 문화와 결합하여 고부가가치 지역특산물로 차별적으로 유통되고 있다.

일본 최고의 역사책인 고사기에 의하면 백제의 수수보리가 일본에 술 빚는 법을 전했다고 하며, 교토의 신사 마스노오다이사(松尾大社)에는 한반도에서 건너 온 하타(黍)를 주신으로 모시고 있다. 그 후 일본은 청주를 중심으로 맥주와 위스키, 와인 등 주류의 산업화에 성공하고 있으나 정작 우리나라에서는 지나친 규제정책과 원료사용 통제 등으로 그 많던 우리 전통술은 대부분 사라지고 국내 농업이나 식문화, 그리고 지역의 원료와는 괴리된 저급대중주가 만연해 있는 상태이다.

과도한 음주는 국민건강을 위태롭게 하고 교통사고나 청소년음주 등 각종 사회적 비용을 유발하기 때문에 일찍부터 국가가 이를 통제해 왔다. 하지만 근래에는 프랑스나 독일, 영국 등 유럽은 물론 미국이나 오스트레일리아 등의 선대륙국가들까지 주류를 고부가가치 식품산업으로 인식하고 이를 육성하기 위해 지나친 규제를 완화하고 소규모업체를 지원하는가하면 지역의 농산물로 생산한 특산주의 차

별적 유통을 위한 새로운 제도를 도입하고 있다. 특히 일본은 우리나라의 주세법 제정은 물론 양조시험소의 설치나 주류품질회운영 등 각종 주류정책에 크게 영향을 미쳤는데 정작 본국은 일찍부터 전통주를 과학화하고 관련 규제를 정비하는 등 산업화를 위한 다양한 노력을 해 왔으나 우리나라는 아직까지 100여 년 전에 구축한 제도를 그대로 운용하고 있어서 이를 전면 재정비할 필요가 있다.

주류산업은 그 자체가 고부가가치 산업으로 고용효과가 크고 수입대체나 수출상품으로 경제발전에 기여할 수 있으며, 이밖에 원료농산물의 소비촉진과 계약재배를 통한 농가소득 증대, 도농교류 및 지역축제 등과 연계한 지역경제의 활성화, 그리고 전통식문화의 계승발전과 직결될 수 있기 때문에 산업육성의 필요성이 강조되고 있다. 특히 유럽이나 중국에서는 시장질서에 의한 주류의 제조 및 유통을 허용하고, 자국의 산업발전에 도움이 되도록 주세제도를 운용하고 있다. 일본의 경우 제조와 판매를 허가하고 주세를 부과하는 주류제도의 기본 틀을 유지하고 있으나 관련 규제를 대폭적으로 완화하여 자율적인 산업 발전을 도모하고 있다. 여기서는 일본 주류의 제조 및 판매 관련 규제 완화와 지역의 농산물과 전통문화를 바탕으로 한 고유한 상품 개발, 품질의 표준화와 차별적 유통을 위한 표시제도와 각종 교육 및 훈련 등 우리나라 주류산업의 발전을 위한 시사점을 살펴보았다.

주류산업은 고부가가치 산업이며, 수입대체나 수출상품으로 경제발전에 기여, 원료농산물의 소비촉진과 농가소득 증대, 도농교류와 지역축제 등과 연계한 지역경제의 활성화, 전통식문화의 계승발전과 직결될 수 있기 때문에 산업육성의 필요성이 강조되고 있다.

주류의 품목확대와 소비자들이 선호하는 다양한 상품개발

변화하는 시장여건을 반영하여 주세법상 주류의 분류 및 품목에 관한 규정을 정비함으로써 소비자가 선호하는 다양한 주류상품을 개발할 수 있는 여건을 조성하였다.

전통적으로 일본에서는 주류를 11종으로 규정하고 각기 원료와 알코올도수, 제조방법 등을 규정하였으나 「주세법 개정」(2006.5)으로 다양한 상품을 선호하는 소비자들의 기호를 반영하여 주류의 종류를 4종 17개 품목으로 재정비하고 종류에 따라 주세를 부과하여 주류행정의 효율화를 기하고 있다.

우리나라에서도 주류를 주정과 발효주, 증류주, 기타주류의 4종으로 대별하고 이를 다시 주정, 탁주, 약주, 청주, 맥주, 과일주, 증류식소주, 희석식소주, 위스키, 브랜디, 일반증류주, 리큐르, 기타주류의 13개 종류로 분류하고 있다. 또한 탁·약주와 민속주 및 농민주는 특정주류로 구분하고, 탁·약주와 일정 규모(200kℓ) 이하의 민속주 및 농민주에 대해서는 주세를 차별화하고 있어서 혼란을 초래하고 있다.

따라서 주세부과를 위한 종류와 소비자 선호도를 반영한 품목을 분리하여 주종을 구분할 필요가 있다. 특히 대부분의 탁·약주업체는 특별한 지원대상인 민속주와 농민주의 개념에서 제외되고 있어서 이를 정책대상에 포함할 필요가 있으며, WTO 내국인대우규정 등을 고려할 때 농민주의 개념을 국제적으로 인정되는 지역 특산주로 대체할 필요가 있다.

주류의 제조 및 유통 관련 규제 완화

일본에서 주류의 제조 및 판매업에 참여하기 위해서 진입장벽이나 불필요한 부담을 초래하지 않도록 관련 규제를 대폭 완화해 주고 있다.

일본에서 주류의 제조 및 판매업에 참여하기 위해서는 주류의 종류별로 주세법상의 요건을 갖추어 관할세무서장으로부터 제조 및 판매 면허를 받도록 의무화되어 있다. 하지만 제조 및 판매면허가 사업자들에게 진입장벽이나 불필요한 부담을 초래하지 않도록 관련규제를 대폭 완화해 주고 있다.

제조면허의 경우 주종별로 최저생산량기준을 설정(주세법 제7조)하고 있으나 ① 청주제조면허를 취득한 자가 같은 사업장에서 단식증류주 또는 미림을 제조하거나, ② 과실주 또는 감미과실주 제조면허를 받은 자가 브랜드를 제조하는 경우, ③ 동일한 제조장에서 청주 또는 합성청주를 제조하고자 하는 경우 중 제조면허를 취득한 후 1년간 제조예상수량의 합계가 60kl 이상일 때, 그리고 ④ 구조개혁특구 내에서 특정농업인이 농촌민박 등에 필요한 탁주를 제조판매 할 경우 등에는 최저생산량 기준 적용을 배제시키고 있다.

판매면허 시에도 시설기준을 요구하지 않을 뿐만 아니라 ① 주류제조장에서 판매를 할 경우 판매면허 면제, ② 제조자가 도매상을 거치지 않고 슈퍼나 소매상과의 직거래 및 도매상과 도매상간의 거래 허용, ③ 시설이 없는 업체나 판매회사가 타사 제품을 판매하는 OEM방식의 생산허용, ④ 인터넷을 포함한 통신판매 허용 등이 있다.

우리나라는 제조 및 판매 면허 시 시설의 종류별 규모를 지정하여 영세업체의 사업 참여를 제한하고 있을 뿐만 아니라 거래상대방과 거래방법을 제한하고 있는데, 시장질서에 의한 산업의 활성화가 가능할 수 있도록 제조 및 판매면허는 물론 관련규제를 대폭적으로 완화할 필요가 있다. 구체적으로는 제조 및 판매 면허시 시설규모를 하향조정하거나 최저생산량기준으로 대체하는 방법을 강구하고 양조용시설 및 장비의 공동과 OEM생산방식 허용, 그리고 인터넷판매의 허용 등이 필요하다.

양조용 원료개발과 차별적 유통을 위한 제도 정비

주류의 종류별 사용하는 원료용 쌀의 도정비율을 규정하고 이를 기초로 품질을 차별화하고 있다.

술은 색과 향, 맛이 그 품질을 결정하는데 이는 특정지역의 자연조건에서 생성된 원료농산물과 물, 그리고 그 지역에 전해오는 제조방법에 영향을 받게 된다. 일본에서 양조용 쌀과 산머루 등 양조에 적합한 원료농산물을 발굴·육종하고 농가와 계약재배해서 지역특산 원료를 안정적으로 조달하고 있다. 더구나 쌀 표면에 많이 함유된 단백질이나 지질성분 때문에 주질이 변화하는 것을 피하기 위해 주류의 종류별로 사용하는 원료용 쌀의 도정비율을 규정하고 이를 기초로 품질을 차별화하고 있다.

청주는 쌀을 원료로 제조하는데 일본에서는 야마다니시키(山田錦), 고쿠만세키

(五百萬石), 미산금(美山錦), 웅정(雄町), 팔관금(八反錦) 1호 등 50여종의 양조용 쌀을 개발하였는데 특정명칭주는 대부분 야마다니시키와 고쿠만세키 등 양조용 쌀을 계약재배를 통해 확보하고 있다.

양조용 벼는 쌀알이 굵고, 심백(心白)이라고 하는 백색의 투명한 부분이 쌀알 중심부에 있는데, 이 부분이 주질을 좋게 하기 때문에 특정명칭주중에도 도정비율을 달리하는데 본양조주는 70%이하, 금양주는 60%이하, 대금양주는 50%이하로 도정한 쌀 사용을 의무화하고 있다.

우리나라는 산이 많고 4계절이 뚜렷하여 다양한 농산물이 생산되고 있으나 그동안 식품위생법에 의해 사용 가능한 원료를 제한하고 주세법에 주류의 규격과 제조방법을 명시함으로써 결과적으로 주류의 종류를 한정해 왔다. 최근 다양한 농산물을 이용한 여러 가지 술이 출시되고 있으나 양조용에 적합한 원료농산물의 개발과 이를 안정적으로 확보할 수 있는 시스템구축, 그리고 사용한 원료의 종류를 제품에 표시하여 유통함으로써 소비자들이 선택을 할 수 있도록 관련제도를 정비해 나가야 할 것이다.

지역특산주에 대한 지역특구제도의 필요성 제고

일본은 청주뿐만 아니라 맥주, 브랜드, 와인 등 주류산업을 육성하면서 지산지소(地産地消)개념에 입각하여 지역의 원료와 제조방법을 기초로 다양한 지역특산주를 개발하여 차별적으로 유통함으로써 지역농업의 발전과 농가소득 증대에 중요한 역할을 담당하고 있다.

최근에는 향토음식과 슬로우 푸드, 농촌체험관광, 지역축제 등을 연계함으로써 도농교류를 촉진하고 지역경제를 활성화하는 수단으로서 지역특산주가 각광을 받고 있으며 정부에서는 이를 지원할 수 있는 제도를 마련하고 있다.

예를 들어 구조개혁특구에서 농가민박이나 농가레스토랑을 운영하는 특정 농업자가 자기가 생산한 쌀로 막걸리를 제조·판매할 경우 제조 면허시 필요한 최저생산량기준의 적용을 배제하여 진입장벽을 완화하고 사업자 부담을 경감시키고 있다.

우리나라도 영동포도특구, 고창복분자특구, 문경오미자특구처럼 지역산 농산물을 주원료로 하는 지역특화발전특구를 운영하고 있으나 산업 활성화를 저해하는 규제를 완화한다는 점에서는 실효성이 부족한 만큼 특구에서의 주류의 제조 및 판매 관련 규제를 좀 더 완화할 필요가 있다. 이밖에 정부가 지정한 농어촌체험마을이나 관광농원 등에서 자가 주류를 제조한 자가 방문객들에게 제조·판매하는 것을 허용하는 방안도 적극 검토할 필요가 있다.

품질기준 확립과 표시제도 정비

일본은 주세법에서 제시한 주종별 규격기준 외에 주류의 종류별로 실제 품질을

지역의 원료와 제조방법을 기초로 다양한 지역특산주를 개발하여 차별적으로 유통함으로써 지역농업의 발전과 농가소득 증대에 중요한 역할을 담당하고 있다.

일본은 주세법에서 제시한 주종별 규격 기준 외에 주류의 종류별로 실제 품질을 판단할 수 있는 구체적인 규격기준을 마련하고 이를 상품에 표시하여 소비자들이 스스로 선택할 수 있도록 정보를 제공하고 있다.

판단할 수 있는 구체적인 규격기준을 마련하고 이를 상품에 표시하여 소비자들이 스스로 선택할 수 있도록 정보를 제공하고 있다.

청주의 경우 「청주의 제조법 품질표시기준(1989)」에 의해 특정명칭주의 종류별 원료 종류와 쌀의 도정율, 누룩쌀 사용비율, 기타 향미요건 등을 설정하고 있으며, 지역명 또는 역사적 명칭과 원료, 첨가제, 지역내 양조 및 저장 등 원산지호칭일본주 및 전통원산지호칭일본주 인증기준과 관리방법을 제시하고 있다.

주류상품에는 제조업자의 성명이나 명칭, 제조장 소재지, 용기용량, 주류품목, 알코올 성분, 세율적용구분 등 의무표시사항이 있으며, 이밖에 ‘지리적 표시에 관한 표시기준(1994)’으로 이키(壹岐), 구마(球磨), 류큐(琉球), 사쓰마(薩摩), 하쿠산(白山)에서 생산된 증류주산지의 명칭표시에 한하여 배타적인 권리를 보호하고 있으며, ‘유기농표시기준(2000)’으로 주류에 대한 유기농표시 등은 자율적으로 추진하고 있다.

우리나라도 주세법에 의해 주류의 규격을 설정하고, 동법 시행규칙으로 제조자의 명칭과 제조장의 위치·주류의 종류·규격·용량·용기주입연월·원료용 주류 및 첨가물 원료의 명칭과 함량을 표시하도록 하고 있다. 또한 농산물품질관리법과 상표법 등으로 원산지표시와 지리적표시를 할 수 있도록 되어 있으나 지역특산주류에 대한 보다 구체적이고 신뢰할 수 있는 품질기준이 확립되어 있지 않아서 실제 표시제도에 의한 차별적 유통에 어려움을 겪고 있어서 이를 정비할 필요가 있다. 다만 주류의 품질등급이나 지리적 명칭 등에 대한 표시는 제도정착에 시간이 소요되고 지자체나 협회의 자발적 참여가 선행되어야하는 만큼 일단 자율적으로 관리할 수 있는 근거를 확보하는 것이 필요하다.

참고자료

- 김완배, 한국과 일본의 주류산업 비교, 서울대학교, 2007.
- 권상일, 일본 행정개혁 이후의 국세청 감정관실 소개.
- 대한민국법제처, 주세법 및 동법 시행령, 시행규칙, 2008.
- 배상면역, 조선주조사, 우곡출판사, 2007.
- 윤석환, 일본의 전통주시장 동향, 농수산물무역정보, 2004.5.
- 이동필, 일본청주산업출장복명서, 한국농촌경제연구원, 2009.
- 일본국세청, 일본주세법, 대한주류공업협회(역), 2008.10.
- 일본국세청, 일본주세통달, 대한주류공업협회(역), 2008.10.
- 일간경제통신사, 일본주류통계연보 2008-09년판.
- _____, 주류식품통계월보, 2009 2월호.
- 일본국세국, 특산품소주제조면허신청 등의 요령, 2008.
- 일본세무서, 일반 주류소매업면허신청요령, 2009.

일본세무서, 구조개혁특구에 있어서 제조면허 요령(특정농업자에 대한 탁주제조용), 2009.
주류종합연구소, 주류종합연구소 개요, 2009.
小鳥喜市郎, 아마나시현 주조조합의 수요개발활동, 일본양조협회지 Vol.97 No4 pp.236-239, 2002.
山口隆英, 일본주의 해외시장에서 수용프로세스에 대한 연구, 2005.
條田次郎, 일본의 술만들기, 음양고주의 등장, 중공신서, 2002.
高兵春男, 두씨 천년의 지혜, 양전사, 2003.
稻垣眞美, 일본의 명주 160선, 신조사, 2001.
小川喜八郎,永山久春, 본격소주, 미야자기문고, 2002.