

막걸리工業의 現況과 그 發展方向

李 漢 昌

<경희대학교 산업대학 강사>

① 序 言

막걸리는 우리 나라의 傳統인 土俗酒로서 오랜 歷史를 가지고 있다. 현재 우리의 주변에서 볼 수 있는 많은 種類의 술은 그 대부분이 外來酒이고 또 우리 나라에 流入된 歷史도 비교적 짧은 편이다.

우리 나라에서 술의 歷史는 확실치는 않으나 약 3,000년쯤 되는 것으로 짐작된다. 누룩은 三國時代 이전부터 있었던 것으로 보이며 술은 고려時代에 와서 淸濁의 區別이 생기기 시작했다고 한다. 그 후에 맑은 것은 淸酒라 하여 오늘날 發達해서 當당한 商品으로서 海外市場에 가지도 進出하여 好評을 받고 있는 商品이 되었으나 탁한 쪽 즉 막걸리(濁酒)는 우리 國民이 가장 愛護(消費量 最大)하는 술이면서도 그 質에 있어서나 商品學的인 面, 또는 製造工程에 있어서나 모든 면이 다른 分野의 工業과 마찬가지로의 發展테포를 가지지 못한 점을 지적하지 않을 수 없다.

그러나 그 이면에는 몇가지 理由도 찾아 볼 수 있다. 즉 日帝 36年間에는 自主的 發展沮害의 時代로서 日人들 自身の 便利爲主의 酒稅行政下에서 淸대받아 왔고 그후 급격한 國際

交流의 時代에 접어들면서 막걸리는 外來文化의 그늘에 가리게 된 상태로 되어 오늘날까지 겨우 그 명맥을 유지했으며 또 우리나라의 급격한 人口팽창은 食糧不足의 問題를 야기케 하여 따라서 막걸리의 根本原料인 白米는 國家施策에 의하여 使用할 수 없게 되고 小麥粉이나 보리 또는 옥수수粉등 닥치는대로 使用하게 되어 嗜好面에서 많은 苦절을 겪어 온 것을 알고 있다.

막걸리原料의 變遷과정은 보면 63年 2월까지 白米를 使用해 왔던 것인데 그 후부터는 小麥粉만을 使用하게 했고 오늘날까지는 무려 9번이나 原料使用 變경조치가 있었다. 즉 農水産部는 63年 3월에 막걸리는 雜穀으로만 빛도록 했다. 2年 후인 65년에는 白米를 20% 이내 섞어도 된다고 했다가 2個月도 안되어 小麥粉 80%, 고구마 20%를 使用하라고 變경했다. 이것이 71년에 들어와서 小麥粉 95%에 國産옥수수粉 5%를 섞으라고 했다. 74년에는 小麥粉 50%에 보리와 옥수수粉을 50%. 使用하라고 지시했다가 다음해 75年 1月에는 小麥粉 60%, 옥수수 40%, 다시 11月에는 小麥粉 70%, 옥수수 30%로 했다가 77年 1月에는 小麥粉 80%, 옥수수粉 20%로 變경했다. 그러다가 76,77年度의 쌀 大豊으로 77年 12月 1日

부터는 100% 白米를 使用토록 해서 소위 쌀
막걸리가 14年동안의 原料변천의 우여곡절을

〈表 1〉 全國막걸리工場分布狀況(名地方國稅廳別)

서울	中部	大田	光州	大邱	釜山	計
10	170	302	399	319	247	1,447

겪다가 드디어 나오게 되었다. 그러나 이것도
그리 오래 가지는 못하고 1年 11個月만에 다
시 100% 小麥粉으로 되돌아가지 않으면 안되
게 되었다.

全國에는 1,447個所의 막걸리 釀造場이 散
在해 있다. (表 1) 이 數字는 다른 酒類의 製
造場數는 比較도 안될 정도로 많은 數字이며
그러나 이것도 70年度 이후 當國의 施策에 따
라서 統合이나 大型化된 상태에서의 數字이니
만큼 그 이전에는 어떠했겠는지 짐작이 간다.
즉 이와 같이 많은 製造場數는 막걸리가 우리
나라 土俗酒라는 것을 證明해 주는 것도 되겠
으나 한편으로는 막걸리工業의 工程이 後進을
면치 못하게 한 큰 이유가 되고 있기도 하다.
많은 사람들은 우리 나라에서는 내세울 만한
國酒가 없다는 걱정들을 한다.

地球上에 歷史가 있는 人들을 제각기 특

유의 銘酒를 갖고 있는데 예를 들면 中國의 老
酒, 獨逸의 白포도酒, 프랑스의 赤포도酒, 스
코틀랜드의 스카치위스키(scotch whisky) 등
유명한 술들이 있으며 그 외의 나라들도 제각
기 土俗의이면서도 外部에 자랑할 만한 것들
을 가지고 있다.

앞으로 '86年, '88년에는 많은 外國人들이
우리나라에 오게 되는데 우리도 무엇인가 하
나는 자랑할 만한 술이 있어야만 하겠다는 생
각에서 막걸리를 다시 한번 檢討해 보고 發展
可能性 여부를 考察해 보고자 한다.

② 막걸리의 消費·趨勢

막걸리는 全國的으로 年間 1,450,000k(75年
度)~1,347,000k(81年度)程度 消費되고 있다.
(表 2) 1975年 이후의 消費경향을 보면 대체
적으로 消費감소의 경향을 나타내고 있다. 반
면에 麥酒는 75年度에 175,000k이던 것이 81
年度에는 587,000k로 增加하여 무려 335%
의 增加추세를 보이고 있는 것은 國民所得의
向上과 積極적인 販賣戰術의 結果라고 할 수
있을 것이다.

年度別 各種 酒類 消費量(1000k)

(表 2)

()內는 100%alc量

年度	막 걸 리	소 주	麥 酒	其 他	總 計 (100%alc)	國民 1 人 當 alcohol 소비량	
						소 비 량(l)	증감비교
75	1,450(87)	380(95)	175(7)	39(8)	197	5.67	100%
76	1,517(91)	424(106)	175(7)	44(9)	213	6.02	106.2
77	1,573(95)	464(116)	225(9)	49(10)	230	6.39	112.7
78	1,327(80)	460(115)	425(17)	54(11)	223	6.09	107.4
79	1,342(81)	456(114)	600(24)	78(16)	235	6.29	110.9
80	1,424(86)	496(124)	575(23)	63(13)	246	6.57	115.9
81	1,947(81)	532(133)	587(23)	63(13)	250	6.66	117.5
		(年 665,000드림 日 1,822드림)			(年 125萬드림 日 3,424드림)		

막걸리와 가장 가까운 자리에서 항상 경쟁적 立場에 있다고 볼 수 있는 소주의 消費경향을 보면 81年度에는 75年度에 비해서 약 140%의 伸長率을 나타내므로서 막걸리의 감소경향과는 反對의 現象을 나타내고 있다.

그리고 막걸리는 大都市인 서울에서는 全國에 비해 그 消費가 월등히 적다는 것을 엿볼 수 있다. (表 3) 75年 이후의 年間 一人當 消費量을 보면 75년에 13.0l에서 한 배 14.0l(79

서울市民的 막걸리消費경향
(表 3) ()內는 全國

年 度	出庫量 (kl)	人 口 1,000名	1人當소 비量 (l)	서울소비의 全國對比 (%)
75	89,585	6,889	13.0 (41.6)	31.2
76	92,877	7,255	12.8 (42.6)	30.0
77	100,951	7,539	13.4 (42.7)	31.4
78	106,832	7,823	13.7 (36.8)	37.2
79	113,785	8,114	14.0 (36.0)	38.9
80	103,412	8,367	12.4 (38.4)	32.3
81	98,356	8,676	11.3 (31.4)	36.0

年)까지 올랐다가 다시 11.3l까지 下降하고 있다. 이 數量을 全國平均의 年間 消費量과 比較해 본것은 그림 1과 같다. 여기에서 보면 서울의 平均消費量과 全國의 平均消費量 사이에는 현격한 간격이 있음을 볼 수 있고 역시 막걸리는 옛부터 農酒라는 말이 있드시 大都市 보다는 地方에서 훨씬 많이 消費하고 있음을 볼 수가 있다.

그림 2는 消費된 各種酒類의 alcohol總量을 각 年度마다 100으로 하고 酒類別 100% alcohol(酒類消費量 $\times \frac{alc\%}{100}$, alcohol%는 막걸리=6, 소주=25, 맥주=4, 기타=20.5)의 消費比率을 나타낸 것이다. 예를 들면 75年度의

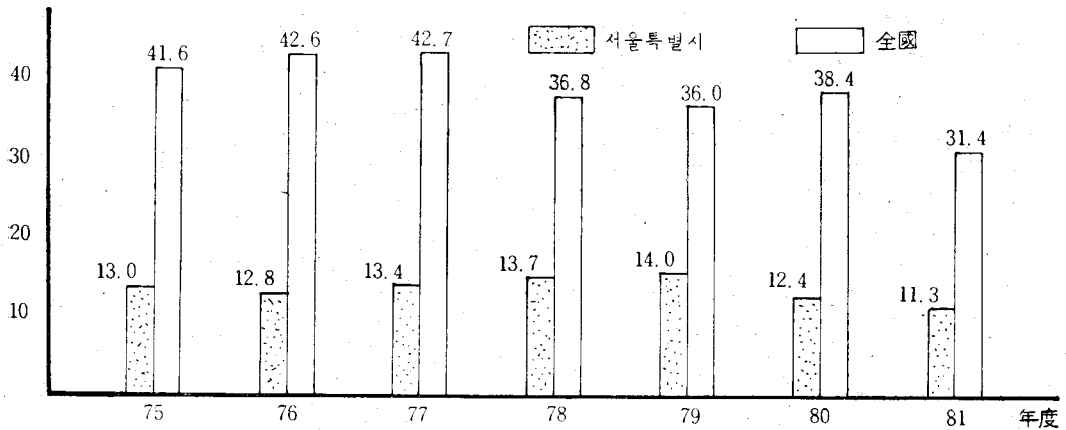
各 酒類의 總 alcohol量(表 2)을 보면 막걸리 중에 87,000kl, 소주 중에 95,000kl, 麥酒, 其他 각각 7,000kl, 8,000kl로 總計 197,000kl이던 것이 81년에는 막걸리 중에 81,000kl 소주 중에 133,000kl, 麥酒와 其他 各各 23,000kl, 13,000kl로서 總計 250,000kl가 된다. 즉 그림 2는 全體 消費된 純 alcohol이 各 酒類別로 어떻게 分布되는가를 보기 위한 것인데 여기에서 보면 酒類로서 消費된 전체 alcohol量 중 에서 소주의 形態로 消費된 것이 각 年度마다 대략 50%정도 되고 있음을 나타내고 막걸리는 그 다음 순서로서 약 44%~33%의 범위에 있다. 즉 막걸리는 전반적인 감소추세에 있으며 소주, 麥酒, 其他의 경우는 그만큼 上昇추세에 있음을 볼 수 있다.

各 酒類의 消費量을 容量單位(640ml/맥주병)로 비교해 보면 막걸리는 最高 25億병~21億병이 되고 麥類全體를 합하면 最高 40億병이 되는데 이것은 各種 술을 4合들이로 包裝한 것으로 가정했을 때의 숫자이고 실제로 소주의 경우 대부분이 2合들이이며 양주나 교량주 등의 小瓶包裝을 감안하면 엄청난 숫자가 될 수 있을 것이다.

③ 막걸리의 嗜好性和 原料변천

時代의 변천은 모든 면에서 人間の 食性도 변화를 가져오게 한다. 飲食의 鹽度는 점점 낮아지고 고추가루의 섭취량도 옛날에 비하면 훨씬 줄어든 것 같다. 술꾼들의 술입맛도 많이 변화된 듯하다. 예를 들면 과거에는 소주는 목에 쏘는 맛에 먹는다고 했다. 그러나 近來에 와서는 만일 목에 쏘는 소주를 내놓으면 상을 준다 해도 마실 사람은 없을 듯하다.

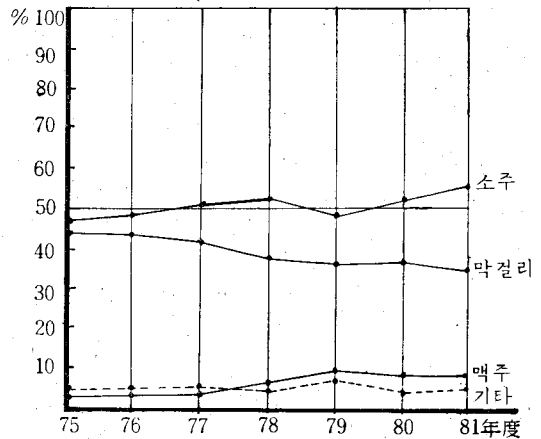
막걸리의 맛도 그동안 많이 변했다. 1963年



〈그림 1〉 年度別 막걸리 소비경향(1인당 年間)

3월부터 소위 밀가루술이 등장하게 되는데 이때 술꾼들은 많은 거부반응을 보였었다. 生産者도 그 무렵에는 아직 밀가루를 잘 다루는 기술이 不足했었고 消費者는 전통적인 쌀막걸리의 맛과는 엉뚱하게 다른 밀가루술을 환영할리가 없었다. 그러나 그후 製造場의 技術도 많이 발전하고 消費者도 점차로 그 맛에 익숙해지므로서 消費量도 꾸준히 증가해 왔었다.

밀가루술이 등장한지 10년이 지난 74年度에는 食糧事情이 극도로 惡化됨에 따라 原料는 밀가루와 보리를 50%씩 섞어 쓰도록 했다. 소위 보리술의 등장이었다. 보리는 원래 거무충충한 색이 있고 섬유질과 그 蛋白質의 特殊性으로 인해서 그 술도 거무충충하고 걸죽하여 嗜好的 측면에서 決定的인 問題點으로 지적됐었다. 보리는 그 조직이 特殊하여 아밀라아제의 作用을 받기가 어려우므로 醱酵期間이 길어질 뿐 아니라 色澤, 香臭面에서 밀가루술에는 도저히 미치지 못하여 이 때부터 嗜好家들의 外面現象이 나타나기 시작하였다. 즉 보리를 50%씩 使用케 한 것은 74年 1月 1日부터인데 이 年度의 막걸리消費量은 서울의 경



〈그림 2〉 각종 酒類別 소비 비고 (100% 알콜 환산 비고)

우 前年比 76%정도이며 여기에 人口增加率(73年度 629萬→74年度 651萬) 3.5%를 감안하면 상대적으로 더욱 큰 감소율이라고 할 수 있다.

보리使用이 決定的으로 問題點이 있다는 것을 알게 된 當局에서는 다음 해인 75年 6月에는 밀가루 50 : 보리 50의 原料비율을 밀가루 70 : 옥수수粉 30의 비율로 바꾸었다. 이와 같은 原料配合는 嗜好面에 더욱 큰 타격을 준 것으로 나타났다.

심각한 食糧事情속에 막걸리는 자기 갈걸을 찾지 못하고 헤매이다가 76~77년의 쌀 大豊에 이어지게 된다. 남아 도는 쌀도 消費할 겸 酒稅도 增收할 겸 一舉兩得의 政策이라고나 할까 실로 63年度 이후 15年만에 다시 쌀을 막걸리原料로 使用하도록 한 것은 77年 12月 1日이었다. 이때 一般 嗜好家들이나 메스컴에서는 대단한 기대를 가지고 소위 쌀막걸리를 다시 대하게 되었다.

一時的으로 남아 돌던 쌀은 다시 不足한 상태로 되돌아가게 되므로써 쌀도 막걸리공장에서 다시 자취를 감추지 않을 수 없는 형편이 되었다. 쌀은 1年 11個月동안 막걸리原料로 利用되다가 79年 11月에는 다시 밀가루 100%의 原料使用이 指示되어서 오늘에 이르고 있다.

위와 같은 原料의 變遷과정에서 나타난 消費者의 嗜好性的의 反應을 보면 그 내용을 다음과 같이 要約할 수가 있을 것이다.

① 原料가 쌀이라고 해서 반드시 환영 받을 수 있는 막걸리가 되는 것은 아니며 時代的인 嗜好變化에 順應해 줄 수 있는 여러 요건이 구비되어야 함을 짐작할 수가 있다. 78年 12月의 쌀使用 후 多少의 消費增加는 있었으나 當時의 여론들이 質面에서 충분히 만족한 태도는 아니었으며 80年度말의 서울 막걸리의 販賣量을 봐서도 기대했던 것 보다 적은 數字로 나타났고 그 다음 해인 80年度에는 오히려 쌀

使用 이전인 78年の 出庫量 106,832kL에 비해서 약 3.3%가 감소 해서 103,412kL가 出庫되었을 뿐이었다. 이 結果는 經濟不況의 여파도 겹쳐 있으므로 한마디로 단정 할 수는 없으나 製造者쪽에서는 무엇인가 消費者의 기대에 副應하려는 努力이 不足했던 것이 아닌지 反省해야 할 것으로 보여진다.

② 보리나 옥수수수는 決定的으로 不適當한 原料임을 나타내고 있다. 앞에서 알 수 있는 바와 같이 75年 初의 보리 50%의 混合結果는 75年度말의 35% 出庫감소의 結果로 나타났다. 속칭 보리술이라고 부르는 이 술은 색이 거무중중하고 酒液이 너무 걸죽하고 맛도 신통치 못하였었다. 그 후(75年 下半期)에는 보리를 옥수수로 대체했으나 이것 역시 색이 非正常(黃色)이며 혀에 느껴지는 거치러움 때문에 不滿스러운 것이었다. 그러나 경기好況에 힘입어 出庫量은 조금씩 伸長하는 추세를 보였다.

③ 100% 밀가루를 使用하는 속칭 밀가루술을 초기에는 여러가지 반발도 많았으나 지금은 어느 정도 定着이 된 상태라고 해야 할 것이다. 쌀막걸리에 비해서 색이 다소 중중함은 어쩔수 없으나 밀가루 蛋白質속에 풍부한 글루타민酸(glutamic acid)은 감칠 맛을 주고 기타 여러가지 유리아미노酸이 있어서 쌀막걸리와는 별도의 嗜好를 주는 것으로 믿어진다.

<다음 호에 계속>

건전한 가정의례 건전한 사회건설