

쌀을 이용한 전통주의 산업화

김태영

농촌진흥청 국립농업과학원

1. 서론

술은 인류의 역사와 함께 발전되어 왔으며, 어느 민족이든 기후와 풍토에 맞는 독특한 양조방법에 의해 곡식이나 과일을 발효시켜 술을 만드는 전통을 가지고 있다. 우리 민족은 쌀을 발효 시킨 곡주를 주로 만들었으며, 술 빚기에 온갖 정성을 들여 수많은 명주를 빚어 왔다. 최근 잉여 쌀의 대량소비 방안 마련이 급속히 대두되면서 우리 쌀 산업은 구조적인 공급 과잉과 쌀값 하락에 따른 농가소득 불안, 국내외 가격차 확대에 따른 경쟁력 저하라는 어려움에 처해 있어 이러한 우리 쌀의 새롭고 효율적인 소비방안의 대전환이 요구되는 실정이다.

1인당 쌀 소비량은 1994년의 108.3kg에서 점점 지속적으로 감소하여 2005년에 80.7kg, 2010년 현재 72kg 정도의 낮은 소비량을 보이고 있는 상황이므로, 쌀의 소비 및 수요창출을 위해서는 가공률을 높이고 대량소비가 가능한 이용소재와 가공식품 개발이 절실히 필요하다. 생산량대비 쌀의 가공이용률도 일본에 비해 턱없이 부족하며(국내 6.4%, 일본 14%), 쌀 가공용도 또한 일본의 경우 (청주50, 미과 18, 장류15% 순)와 비교하면 부족하기 짝이 없다.

쌀의 대량소비를 위한 제일 효율적인 방안으로는 일본의 경우에서처럼 주류의 소재로서의 활용이며

그 중에서도 증류주로의 이용이 가장 효과적인 방법으로 거론되고 있다. 예를 들면, 쌀 1톤으로는 주정 446.2ℓ가 생산 가능하며 이를 통하여 수입주정 대체 효과(수입주정 108.65kl를 국산원료로 대체 시 쌀 309천 톤의 소비가 가능, 국세청 기술연구소 자료)도 기대해 볼 만하다.

특히나 이러한 쌀을 이용한 주정 및 증류주에 우리의 토종농산물을 결합한 새로운 형태의 전통주류 개발은 우리 농업·농촌의 새로운 성장 동력의 하나로 발전 가능성이 아주 높은 아이템이라 할 수 있겠다. 이를 통하여 쌀의 소비창출 효과뿐만 아니라 전통주의 고품질화 및 품목 다양화와 전통주 산업의 활성화로 농외소득에 기여할 수 있을 것으로 기대되며 본고에서는 쌀의 소비촉진 및 부가가치 창출을 위한 국내의 전통주 산업에 대한 발전방향에 대하여 기술하고자 한다.

2. 국내 주류시장 현황

표 1. 주류별 출고 현황

구 분	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
희석식소주	1,134,190	1,183,249	1,186,064	1,265,579	1,279,685	1,305,769	1,225,290
증류식소주	90	214	139	117	230	176	153
청주	28,160	25,305	25,748	23,963	22,885	22,276	22,045
일반증류주	7,217	7,866	10,278	10,988	12,087	12,031	11,715
맥주	1,770,689	1,789,452	1,702,036	1,724,018	1,788,619	1,861,492	1,799,535
위스키	12,447	10,573	11,167	10,775	12,150	8,218	5,626
브랜드	275	299	274	274	201	199	241
과실주	12,820	13,148	14,485	16,286	18,440	18,551	16,469
리큐르	11,424	7,026	4,874	3,590	2,420	2,059	1,554
약주	16,111	27,294	23,530	18,552	14,091	10,858	
기타주류	2,263	2,461	2,699	2,980	3,431	3,048	3,513
합계	2,995,686	3,066,887	2,981,294	3,077,122	3,154,239	3,244,677	
증감%	0.1	2.4	-2.8	3.2	2.5	2.8	

주1) 기준도수 환산수량, 수입주류 제외
 주2) 약주는 국순당, 두산 2개사 자료(2003년 가입)

표 2. 주류별 매출액 현황

(단위:백만원)

구 분	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
희석식소주	2,253,430	2,490,307	2,540,914	2,678,786	2,784,958	2,949,524	2,945,521
증류식소주	682	1,172	602	790	2,091	2,796	2,268
청주	110,255	102,956	109,375	102,268	99,544	97,844	100,106
일반증류주	15,261	16,228	20,615	21,862	25,052	26,609	26,848
맥주	3,466,659	3,536,302	3,372,420	3,236,636	3,382,101	3,647,475	3,693,554
위스키	534,188	472,732	505,570	492,342	540,750	350,146	226,054
브랜드	7,582	9,686	8,806	9,196	7,338	7,252	7,697
과실주	50,955	61,983	79,496	98,980	119,095	129,896	116,671
리큐르	85,303	51,756	28,050	19,194	13,396	9,700	6,878
약주	90,667	160,268	140,566	106,460	84,744	64,677	
기타주류	6,557	7,114	7,730	8,515	9,780	9,139	10,348
합계	6,621,539	6,910,504	6,814,144	6,775,029	7,068,849	7,195,058	
증감%	2.4	4.4	-1.4	-0.6	4.3	3.2	

자료:대한주류공업협회
 주1) 약주는 국순당, 두산 2개사 자료(2003년 가입) 주2) 수입주류 제외

■ 막걸리 시장

○면허 : 총 주류제조면허 1,467개 중 막걸리 제조면허 780개 (2009.6월, 국세청)
 이 중 533개 업체만 가동 중. (2009. 11월 기준)

수준(08년 국세통계연감)

- 맥주 42.7%, 소주 33.4%, 위스키 11.3%, 과실주 5.4%, 탁약주 3.6%, 기타 3.6%
- 수입량 : 총 6.7억불(위스키 38%, 포도주 25%)
- 수출량 : 총 2.3억불(소주 54%, 맥주 18%, 탁주등)

표 3. 년도별 국내 막걸리 출고량 (kl)

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
전국	129,217	140,697	161,653	166,319	170,165	172,342	176,398
증감율(%)		108.8	114.8	102.8	102.3	101.2	102.3

대한탁약주 중앙회

3. 우리술 산업의 현황

가. 전통주 산업 현황

표 4. 전통주 면허 업체 현황 (09.7.1 기준)

구 분	농민주	민속주	계
탁 주	11	4	15
약 주	30	24	54
청 주	1	-	1
과 실 주	125	4	129
일반증유주	25	6	31
증류식소주	6	8	14
리 큐 르	54	6	60
기타제재주	45	4	49
계	297	52	353

(자료 : 국세청, 소비세과)

(1) 시장 현황(국내)

출고가 기준 국내 주류시장 총 규모는 8조 6천억

전통주는 국내생산 주류 전체 출고량 대비 0.2%, 주세대비 0.5% 수준('07 기준)

표 5. 전통주의 점유 현황 (단위 : kl, 억원)

구 분	출고량	과세표준	주 세	출고금액
주류전체	3,389,579	33,284	22,773	69,595
전통주 (비율)	8,101 (0.2%)	425 (1.3%)	98 (0.5%)	590 (0.8%)

*자료 : 2006년 기준/ 2007 통계연보('07.12. 국세청)

(2) 전통주 제조 업체의 경영 현황

- 주류 시장에서 부각되는 산업적 가치의 제품 Brand 수가 매우 적음
- 일부 업체를 제외하고는 대부분이 매우 열악한 경영상태
- 전통주 본래의 차별화된 제품 Image의 마케팅/홍보 능력 및 자금력 부족
- 전통적인 제조기법 고수로 주류/음료 제품의 소비자 기호변화에 대응하는 능력의 한계성
- 경영환경 개선 및 전통주 산업 활성화를 위한

개별업체의 자구 노력이 부족하며, ○정부의
주세법 규제 완화 및 정책지원에만 의존함

(3) 전통주 산업의 장애요인

분 류		장 애 요 인
생산	한국인 중심 제품	한국 소비자 기준의 제품 및 포장 디자인
	제품 규격화 미비	등급 구분 기준미비 (프랑스의 AOC, 일본의 원산지 호칭 일본주(SOC)) 라벨링 표기 통일 미비
상품화	홍보 부족	대규모 마케팅 실시가 어려운 영세한 수출규모 (프랑스 보르도 포도주 협회)
		공동 마케팅 실시를 위한 수출협의회 미성숙
	컨텐츠 개발 부족	전통주의 건강 관련 과학적 근거 자료 부족
		주류 문화 관련 컨텐츠 개발 노력 부족(신의 물방울) 주류 원료 및 생산시설을 이용한 관광 컨텐츠 개발 노력 미비
유통채널	상대국의 높은 진입장벽	
	국가별로 폐쇄적인 유통구조(교포 중심의 유통망) 쉽게 바뀌지 않는 소비자 트렌드 일본 및 프랑스에 비해 낮은 국가 인지도	

*자료 : 농수산물 유통공사('08)

(4) 우리나라 전통주 산업 분석

강 점	약 점
<ul style="list-style-type: none"> • 전통주의 풍부한 문화유산, 파생된 문화컨텐츠 • 건강 기능성 주류 • 원료 생산 지역관련 관광 컨텐츠 풍부 • 고급스럽고 한국적인 포장 • 정부의 적극적인 지원정책 	<ul style="list-style-type: none"> • 고품질 주류 개발 및 생산기술 미흡 • 통일된 품질 기준 및 표시제도 미비 • 교민시장 중심의 한계적 진출(낮은 인지도) • 술에 대한 문화 컨텐츠 개발 미비 • 생산업체들의 영세성 및 고급 브랜드 부재
기 회	위 험
<ul style="list-style-type: none"> • 일본, 중국, 동남아 지역의 한류 열풍 • 건강기능성 주류의 소비증가 • 교포 중심의 시장 성숙 • 최대 식품 수입국인 일본 및 중국과 인접 • 유사제품인 일본주(사케)시장의 성장 	<ul style="list-style-type: none"> • WHO의 주류 규제 강화 움직임 • 거대 다국적 기업의 시장선점 • 소비자의 기호 변동이 어려움 • 폐쇄적인 유통구조 • 까다로운 시장별 수입규정 • 위스키, 와인의 시장 선점

4. 국내 주정(酒精) 산업 현황

가. 국내 쌀 소비 촉진을 위한 주정 생산 원료로의 이용 가능성

표 6. 주정생산량 및 원료사용 현황

(단위 : Ton, kℓ)

연도별 / 원료	2006	2007	2008	2009	2010(7월)
가공용 쌀 공급량	268,274	351,273	276,373	246,338	-
쌀보리	12,852	42,000	25,100	31,800	19,402
겉보리	9,346	11,000	15,770	9,200	6,068
절감	2,784	1,795	1,642	1,920	1,439
우리밀	4,000	161	41	-	-
현미	190,242	248,708	149,622	80,058	-
쌀보리(85%)	424	-	-	-	-
현미(농협)	16,917	-	-	-	-
배	-	-	869	-	-
인삼주	-	-	252	-	-
액상포도당	-	-	341	-	-
정부미(현미)	-	-	-	-	-
타피오카	115,404	71,117	163,027	216,879	51,565
조주정	128,789	136,474	143,883	142,184	87,027
수입주정	10,267	10,281	10,245	10,272	-
조주정(무수)	-	-	11	69	-
정부미(수입쌀)	-	-	-	-	20,054
정부미(쇄미)	-	-	-	-	6,846

표 7. 가공용 쌀의 연도별 공급량

구 분	일반가공 식품	주 류			주정	즉석판매	전통식품	계	비고
		계	탁아주	청주등					
1987	11,664	4,032	-	4,032	-	-	-	15,696	• 국내산 (통일미)
1990	17,424	15,408	6,048	9,360	-	-	-	32,832	
1995	127,872	72,288	61,790	10,498	-	-	-	200,160	
2000	52,067	15,045	8,020	7,025	-	-	-	67,112	• 수입쌀
2005	67,699	22,165	13,960	8,205	115,677	6,156	215	211,912	• 수입쌀 (전통식품은 국내산)
2006	70,572	20,962	13,738	7,224	170,957	5,716	67	268,274	
2007	74,787	20,886	13,528	7,358	250,000	5,390	210	351,273	
2008	84,048	20,048	14,812	5,236	146,201	5,456	572	276,373	

표 8. 연도별 국내 주정 총 생산량. (단위:kℓ)

생산연도	2005년	2006년	2007년	2008년
생산량	293,762 (1,468,810)	303,936 (1,519,680)	302,515 (1,512,575)	321,192 (1,605,960)

* 자료 : 주정산업(2010)

2009년 현재 발효주정 생산량 기준으로 주정 원료를 쌀로 대체할 경우의 소비량 추정

표 9. 원료 대체 비율별 쌀 소비량 추정.

대체 비율(%)	쌀 소비량(톤)
50	240,688
40	192,550
30	144,413
20	96,275
10	48,137

*쌀 부피비 : 1.1, 발효수율 : 60%, 발효 급수 비율 : 170% 기준('08년 기준)

나. 주정(酒精)의 개요

■ 주정의 원료

주정의 원료는 당질원료와 전분질, 섬유질 원료로 구별된다. 당질 원료로는 사탕무우(Sugarbeat)와 사탕수수(Sugarcane), 당밀 등이 있다. 사탕무우, 사탕수수 등은 주로 설탕 제조 원료로 사용되며 실제로는 제당폐액인 폐당밀이 널리 이용되고 있다.

전분질원료로는 전분을 다량 함유하고 있는 고구마, 감자 등의 서류(薯類), 쌀, 보리, 밀, 옥수수, 수수 등의 곡류(穀類)가 있다.

해방 이후에는 일정한 원료가 없어 대체로 곡류, 서류 등을 사용하여 주정을 생산하였으나 1960년대에 들어와 정부의 주정원료 고구마 전면대체정책에 따라 고구마에 크게 의존해 왔고 1960년대 말 이후부터는 고구마와 당밀을 병용하여 왔으며, 최근에는 공해문제로 당밀을 사용하지 않고 수입 원료로 타피오카(Tapioca: Cassava)를 태국 등 동남아에서 수입하여 발효용 원료로 사용하고 있다.

국산원료로는 고구마(생감, 절감) 외에도 정부 재고미 소비를 위하여 쌀을 사용하고 국산원료 대체방안에 부응하여 보리를 주정원료로 사용하며 또한 발효시설의 한계로 늘어나는 주정 수요를 감당하지

못하여 1980년대부터 2010년 현재까지 정제주정을 생산하고 있으며 원료는 조주정을 수입, 사용하고 있다.

■ 쌀 사용

1982년 정부는 미얀마로부터 수입한 정부 보유미의 변질을 우려 일시적으로 쌀을 주정원료로 사용한 이외에는 청주를 제외한 모든 주류의 원료로 쌀의 사용을 금지해 왔다.

그러나 정부 보유미 처리 방안으로 고심하던 정부는 1990년도부터 탁주에 쌀 사용을 허가했으며 1991년도부터 정부보유미 중 통일미에 대하여 주정원료로 사용하게 하였다. 주정용 원료로 사용하게 된 재고미는 그 가격 면에서 주정원가의 상승을 억제하는 효과도 있다.

다. 주정의 용도

주정은 그 치취성(致酔性), 친화성(親和性) 그리고 용해성(溶解性)과 같은 특이한 성질을 지녀 식용 이외에도 의약품(醫藥用), 공업용(工業用)등 광범하게 쓰인다.

이를 용도별로 세분하면

(1) 주정의 그 치취성(致酔性)은 청주요첨가용, 희석식 소주, 리큐르, 일반증류주, 기타주류 등에 이용된다. 우리나라 주정 생산량의 대부분이 이처럼 음료용으로 사용되고 있다.

(2) 주정의 그 친화성(親和性)과 용해성(溶解性)은 ① 성계젓제조, 감주첨가, 양조초 제조 등 식용으로 사용도 하고, ② 락카, 바니스 등의 도료제조용, 에틸클로로포름 초산, 비누, 인조건사, 향수, 화장품 등의 화학공업원료가 되며, ③ 박화뇌, 인조계피 유, 용뇌 등의 제조 또는 반응제로 사용되고, ④ 아스피린, 살 바르산, 가성카리 등의 정제제(精製劑)로 이용되고, ⑤ 염산키 니네, 사포닌질제제의 침출제로 쓰이며, ⑥ 디아스타제, 프로테인, 은 등의 침전제로

쓰이고, ⑦ 드링크제, 디아스타제류, 비타민류, 소독용 등 위생약품(衛生藥品), 영양제(營養劑)로 사용되며 끝으로 세척용, 연초 발효용, 향료, 동결방지용, 연료 등 공업용으로도 쓰인다.

이처럼 주정의 용도는 실로 광범위하다. 화학공업이 발전하고 있는 추세로 보아 우리나라에서도 앞으로 주류용 이외의 용도가 크게 늘어날 것으로 기대되나 현재로서는 아직도 전체 소비량의 10% 미만이 연초발효(煙草醱酵), 의약품(醫藥品), 식품가공(食品加工) 등 공업용으로 이용되는데 불과하다.

국내에서 생산되는 주정은 주정공장자체 품질관리, 국세청기술 연구소의 주질 감정, 대한주정판매(주)의 사전품질관리 등 다단계 주정제품의 품질관리 시스템을 거쳐 최종 소비자에게 공급되고 있다.

5. 일본 주류 산업 현황

표 10. 일본 양조장 현황

주 류	양조 제조장수	주 류	양조 제조장수
청주	1,850	리큐르	123
소주	32	스피릿츠	35
소주	374	미림	189
맥주	212	기타	31
과실주	256		
위스키	7		
브랜드	3		
발포주	38	계	3,150

자료: 국세청 주정과, 술 입문서(2008년)

표 11 . 탁주 제조장 수 추이

년도 \ 구분	제조장수	제조업자수	구조개혁 특별방에 의한 면허장
'04	4	4	11
'05	29	28	38
'06	54	53	58
'07	85	84	74
'08	119	118	85

※ 자료 : 일본국세청 주류입문('10)

가. 일본 청주의 생산량 및 쌀 소비량 추정

표 12. 연도별 청주 생산량 대비 쌀(60%도정) 소비량 추정

생산연도	2005년	2006년	2007년	2008년
쌀소비량 (톤)	473,008	451,623	435,365	417,261
청주생산량(kl)	794,655	758,727	731,414	701,000

※ 출처 : 일본국세청

나. 주류의 고품질 생산

- ▶ 전통주 품질 경쟁력 강화 및 원산지 표시제도 도입
 - 소비자 신뢰도 구축 : 일본주 원산지호칭제도(SOC)와 이를 강화한 전통적 ▶원산지 호칭제도(TSOC) 운영
 - ▶ 각 주류별 감평회를 통한 품질 경재 유도
 - 주류별 전문가 평가 : 우수 품질에 대한 시상
 - 일반 공개 : 전통주 관심 증가 및 주류 트렌드 분석

다. 일본 주류 산업의 활성화

- ▶ 규제 완화 : 중소기업의 시장 진입으로 제품 다

양화 촉진

- ▶ 증가세를 종량제 전환 : 고급 술 개발 및 가격 경쟁력 제고
- ▶ 주류 면허 : 시설기준 전면 철폐, 최저제조 수량만 규제
- ▶ 인터넷을 통한 통신판매 전면허용

라. 일본 주류 세계화 전략

- OEM생산
 - 소비자에게 고품질 술 공급
- 라벨 표시법 개발
 - 소비자 신뢰성 확보 및 술의 선택성 개선
- 현지화 전략
 - 대중성 확보 : 수출국 식문화에 맞는 전통주 품질 개발
 - 생산기반 구축 : 대량 소비를 위한 생산공장의 현지화 추진

마. 일본 주류 성공사례

- 전통주 특구 지정
 - ▶ 마을단위, 0.5ha 이상 자양농으로 자신이 만든 농산물 이용
 - ▶ 펜션, 민박, 레스토랑 운영, 주조시설은 개인 부담
 - ▶ 전통주 특구제도 정착화로 농산물 소비 장려, 지역 산업과 연계
 - ▶ 탁주제증면허요건 완화 : 약 150만인 관광객 및 약 67억엔 숙박비 수입 예상
- 특구 운영의 효과
 - ▶ 지자체 중심으로 사업 및 홍보추진으로 지역 활성화 효과가 큼
 - ▶ 복합적 관광산업 육성, 거점기지 개발, 탁주 특구 지정, 산업 클러스터 구성 등
 - ▶ 다양한 형태로 지자체, 산업체, 민간이 조직적으로 추진

- ▶ 미니농촌 조성 등을 통한 농업·농촌의 다원적 기능에 관한 연구추진 및 녹지공간 제공을 통한 지역사회에 기여

바. 일본 주류 성공 사례

- ▶ 지역별 주류 축제(히로시마 사이조 사케 마쓰리)
- ▶ 전국규모 축제 개최(1박2일)
- ▶ 청주제조공장(9개소) 견학 및 다양한 이벤트 제공
- ▶ 전국에서 생산된 1000여종 청주와의 만남

6. 세계 주류시장 소비자 기호 Trend

세계 주류시장의 소비자 선호도 (The magnificent trends to 2012)

- The 7 drinks megatrends
 - Health(건강 지향성)
 - Convenience(편리성, Fusion형, RTD)
 - Premium and Indulgence(품질의 우수성)
 - Exclusivity(super-premium, 희귀성)
 - “free from” drinks(순수성, Natural, Fat-free등)
 - Ethics(품질의 안전성, well-being형) (organic, fairtrade, provenance)
 - bespoke drinks(구전효과)

특히 Health, Convenience, Premium의 3가지 특성은 지속적으로 확대 추세임.

- 산업계 전반에 중심 추세로 확산되는 소비자의 wellbeing concept

전 세계적인 경기침체의 영향으로 주류의 소비량이 감소하고 있으나 맥주, 와인, 증류주 등 category에서는 super-premium제품 및 RTD제품이 지속적인 증가 추세.

7. 전통주 산업 활성화를 위한 과제

가. 경영의식 전환 및 지구노력

- ▶ 선택과 집중화: 주류시장에서 부가가치 창출이 가능한 제품 Brand를 선정, 중점 제품개발
- ▶ 제품의 차별화: 전통/민속주(한국 고유 상품의 개성화), Young 소비자용 제품(상품의 다양화)
- ▶ 규격화 및 홍보: 제조방법의 개선/현대화 및 Data화, 제품특성(원료에서 제품까지)에 대한 홍보
- ▶ 규모의 생산성: “전통주 제조업협회/단체”구성 및 지역별 생산단지 조성
- ▶ 생산가동을 제고: 4계절 공장가동을 위한 신규 사업 창출(전통/민속주 생산은 계절가동 특성)
- ▶ 특산주의 개발: 지자체의 특산물, 과일주 및 Fruits Spirits 생산으로 생산가동을 제고
- ▶ 산학관연계 구축: 지자체 단위 전통주/특산주 단지조성 및 산학관 연계 제품 개발시스템 이용

나. 제조산업 활성화 측면 과제

- ▶ 고부가가치 산업으로서 전통주/특산주 산업에 대한 개념 재정립
 - 프랑스, 독일 등 선진국은 자국의 전통주를 국가 전략산업으로 적극 육성
- ▶ 제조 공정 개선, 시설현대화 및 체계적 기술개발로 세계수준의 품질경쟁력 확보
- ▶ 지역 특산물인 Farm-made형 Well-being Image와 다양한 제품 Portfolio구축
 - Well-being형 Fusion 주류/음료 개발
- ▶ 주류/음료의 세계적인 Mega-trand에 부합하는 다양한 기능성주류 요구에 부응
 - Young 소비자 기호에 대응하는 다양한 맛과 품질의 Beverage-mix제품생산
- ▶ 전통/민속/특산주업체의 경영개선을 위한 가동율제고(년중가율)인프라 구축

- 지역클러스터사업, 특산단지조성사업 등 생산 단지조성
- ▶ 지역단위 생산거점 구축 및 공동 브랜드화로 제품의 홍보/판매 공조체계 구축

다. 농촌지역 활성화 및 농가소득 제고의 측면

- ▶ 농촌Amenity와 연계한 지역특산물 이용으로 농 외소득 및 지역관광 활성화
- LOHAS 개념의 지역 특산 명주 개발
- ▶ 자치단체 중심의 1지역 1특산명주 개발로 농림 부“전통주 산업 육성대책”에 부응
- ▶ 부가가치가 높은 주류제품 생산으로 농가소득 증대 및 잉여농산물의 활용도 증대
- ▶ 지역단위 중, 소규모 생산/판매 단지조성으로 농촌 경제 활성화 및 고용인력 창출

- 지역특화작물 활용/ 생산하는 향토지원산업육 성과 연계
- 개별경영체를 품목별 공동브랜드 중심으로 통합을 유도, 규모화를 촉진
- ▶ 국내외 시장개척으로 농업/농촌의 새로운 성장 동력 가능성 확산

라. 양조용 품종 육성 개발 방향

- ▶ 전분가가 높고 단백질, 지방 및 회분 함량이 낮은 품종
- ▶ 천립중이 크고 심백정도가 높아 수분흡수 및 발효가 용이한 연질미
- ▶ 고급주를 위한 원료 이용으로 고도 도정시에도 썩미율이 낮은 품종
- ▶ 재배 안정성 및 수량성이 높은 품종