

## 전통주에 이용되는 한약재의 특성 연구

김영석<sup>1)</sup> · 권윤영<sup>1)</sup> · 전소정<sup>1)</sup> · 김창희<sup>2)</sup> · 이상재<sup>2)\*</sup>

<sup>1)</sup> 부산대학교 한의학전문대학원 한의학과

<sup>2)</sup> 부산대학교 한의학전문대학원 양생기능의학부

## A Study about Characteristic of the Medicinal Herbs Added in the Traditional Korean Liquor

Youngseok Kim<sup>1)</sup>, Yunyoung Kwon<sup>1)</sup>, Sojeong Jeon<sup>1)</sup>, Changhee Kim<sup>2)</sup> & Sangjae Lee<sup>2)\*</sup>

<sup>1)</sup> Department of Korean Medicine, School of Korean Medicine, Pusan National University

<sup>2)</sup> Department of Longevity and Biofunctional Medicine, School of Korean Medicine, Pusan National University

### Abstract

**Objective :** The aim of this study is to analyze medicinal herbs, the ingredients of traditional Korean liquor, focusing on efficacy in the traditional Korean medicine. Through this study, for vitalizing traditional Korean liquor market, the researchers attempt to explain the superiority of traditional Korean liquor and the advantages of using herbs to brew alcoholic beverages.

**Method :** We conducted a research targeting traditional Korean liquors in domestic market from July through september 2012, and finally 70 kinds of liquor were selected and analyzed.

**Results :** Among traditional liquors, fermented liquors are most common. When comparing regions of brewery, the central region of Korea, Gyeonggi-do and Chungcheongnam-do, is major brew area, 37 liquors contain just one medicinal herb, followed 10 liquors contain two medicinal herbs. The most frequently used medicinal herb is *Ginseng Radix*. And *Lycii Fructus*, *Schisandrae Fructus*, *Angelicae Gigantis Radix* and *Chrysanthemi Indici Flos* are well used medicinal herbs to brew traditional liquors. In the classification of efficacy of medicinal herbs, tonifying and replenishing medicinal herbs are most popular as ingredients in the traditional alcohols, astringent medicinal herbs, exterior releasing medicinal herbs and heat clearing medicinal herbs are also frequently used. Investigation of tastes and properties of the herbs, it reached a conclusion as below: sweet taste is most common, followed by sour taste and bitter taste. Warm property is account for 50% approximately, followed by cold property.

**Conclusion :** Medicinal herbs have been widely used in the traditional Korean liquor. It came out into the open that the liquor with medicinal herbs is very good for our body in terms of longevity and invigoration. However, liquor consumers concern about not only the efficacy but also the taste, scent and color. Therefore, further study about these things would be required to demonstrate the superiority of the traditional Korean liquor.

• 접수 : 2014년 3월 31일    • 수정접수 : 2014년 4월 18일    • 채택 : 2014년 4월 22일

\*교신저자 : 이상재, 626-770 경상남도 양산시 물금읍 범어리 부산대학교 한의학전문대학원 양생기능의학부

전화 : 051-510-8472, 팩스 : 051-510-8437, 전자우편 : prehan@pusan.ac.kr

**Key words**: traditional liquor, alcohol, medicinal herb, efficacy, Korean medicine

## I. 서론

전통주란 우리 땅에서 생산되는 자연산물을 주재료로 하고, 우리 민족이 오랜 세월 동안 같고 닮아 온 고유한 방법을 이용하여 누룩을 발효제로 익힌 술을 말한다<sup>1)</sup>. 주세법<sup>\*</sup>에서는 허가요건을 위한 관리차원에서 전통주를 규정하고 있는데 보호하고 계승할 만한 우리 전통의 문화와 기술이 담긴 술이나 지역특산주 등을 포함하고 있다.

최근 건강에 대한 관심 증가로 건강관련 산업이 하나의 트렌드를 형성하고 있고, 전통문화에 대한 붐이 일면서 주류업체도 전통주가 인기다. 오랜 기간 우리민족에게 사랑받아온 전통주 중 하나인 막걸리는 최근 소비대상이 젊은 층 뿐 아니라 외국인에게까지 확대되어 제2의 전성기를 누리고 있다. 막걸리 뿐 만 아니라 복분자나 산사를 이용한 전통주 등도 요즘의 건강 지향적인 웰빙문화와 어우러지면서 시장의 꾸준한 사랑을 받고 있다.

전통주는 전체 주류 생산이나 소비에서 차지하는 비중은 아직까지 미미하지만 이들 산업을 육성시킨다면 수입주류의 대체나 지역산업의 발전 혹은 전통문화의 보전 계승에 상당한 기여를 할 것으로 기대 된다<sup>6)</sup>. 정부에서는 국가브랜드 육성정책의 일환으로 전통주 산업을 장려하고 있다. 농림축산식품부는 2009년 8월에 ‘우리 술 산업 경쟁력 강화방안’<sup>3)</sup>을 발표하고 전통주 산업 육성 및 세계시장에서 경쟁력 있는 전통명주를 발굴 육성하겠다고 공언하였다. 그 후 ‘전통주 등의 산업진

흥에 관한 법률’<sup>4)</sup>을 제정하고, 전통주 등의 산업발전 기본계획<sup>5)</sup>을 수립하는 등 전통주 산업 진흥을 위한 제도적 기반을 마련하고 있다.

전통주에는 한약재가 많이 사용된다. 건강을 테마로 대중에게 다가가기 쉽고 지역의 특산물을 소비하여 지역경제 발전을 꾀할 수 있기 때문이다. 이에 발맞추어 한약재를 사용한 전통주에 대한 연구도 계속되고 있다. 이와 관련한 기존 연구는 크게 세 가지로 분류할 수 있다. 첫째, 1988년 전통주 제조가 허가되면서부터 90년대까지의 연구들은 문헌 속 전통주의 역사, 제조법, 원료 등을 찾는 사료연구들이 많았다<sup>8,9,10,11)</sup>. 둘째, 2000년대 들어서면서 건강한 먹거리에 대한 관심증가로 한약재가 첨가된 전통주의 효능에 대한 실험 연구가 진행되고 있다<sup>7,12,13,14)</sup>. 셋째, 최근 정부의 전통주 육성정책으로 인해 전통주의 시장성, 세계화 등 산업적인 측면이 부각되는 연구들이 진행되고 있다<sup>15,16,17)</sup>. 이와 같이 다양한 측면에서 연구가 진행되고 있지만 아직까지 어떠한 한약재들이 얼마만큼 전통주 제조에 이용되고 있는지에 대한 조사는 없었다.

이에 본 연구에서는 우리나라 전통주에 첨가된 한약재의 종류와 특성을 살펴보고자 하였다. 우선 전통주를 주종별·지역별로 분류한 후 전통주별 첨가된 한약재의 수와 다빈도로 첨가된 한약재의 종류를 알아보고, 사용된 한약재의 한의학적 효능과 성미(性味)에 대해 분석하였다. 이러한 연구는 지금까지 전통주 산업에서 사용된 한약재의 사용분포 및 한의학적 특성을 좀 더 체계적으로 살펴볼 수 있어 한약재를 사용한 새로운 전통주 개발의 기초자료가 될 수 있을 것이다.

### \* 전통주의 정의

1. 「문화재보호법」에 따라 지정된 주류부문의 중요무형문화재와 시·도지정문화재 보유자가 「주세법」 제6조에 따라 면허를 받아 제조한 술
2. 「식품산업진흥법」에 따라 지정된 주류부문의 식품명인이 「주세법」 제6조에 따라 면허를 받아 제조한 술
3. 「농어업·농어촌 및 식품산업 기본법」 제3조에 따른 농어업경영체 및 생산자단체가 직접 생산하거나 제조장 소재지 관할 시·군·구(자치구를 말한다. 이하 같다) 및 그 인접 시·군·구에서 생산한 농산물을 주원료로 제조한 술로서 제8조에 따라 농림축산식품부 장관의 제조면허 추천을 받아 「주세법」 제6조에 따라 면허를 받아 제조한 술(이하 “지역특산주”라 한다)
4. 이밖에 예로부터 전승되어 오는 원리를 계승·발전시켜 진흥이 필요하다고 인정하여 농림축산식품부장관이 정한 술

## II. 연구방법

### 1. 조사대상 및 기간

조사는 2012년 7월 6일부터 9월 5일까지 실시하였으며 전통주 관련 서적 분석, 각 종 웹사이트 정보 수집, 전통주 제조업체 전화 인터뷰 등의 조사 방법을 사용하였다. 조사대상은 국제청 주류면허지원센터<sup>18)</sup>에 소개된 전통주 28종, 한국의 전통주<sup>19)</sup> 32종, 전통주 수첩<sup>20)</sup> 37종, 전통주<sup>1)</sup> 22종, 2007 전통주품평회 수상작<sup>21)</sup> 10종, 2009 전통주품평회 수상작 7종<sup>22)</sup>, 2011 우리술대축제 수상작<sup>23)</sup> 14종 및 전통주시장점유율 1,2위 업체인 국순당, 배상면주가에서 생산중인 전통주 각 2종, 총 128종의 전통주를 조사하여 1차로 한약재를 1종이라도 포함하고 있는 전통주 85종을 선별하였다. 이 중 생산 중단, 중복 등의 부적절한 조사대상과 결측치가 많은 경우를 제외하는 2차 선별과정을 통해 70종을 최종 조사대상으로 선정하였다.

### 2. 조사내용

전국 11개 한의과대학 및 부산대 한의학전문대학원에서 교과서로 채택하고 있는 본초서<sup>25)</sup>에 기재되어 있는 386종의 한약재 중 1종 이상 첨가된 전통주를 대상

으로 주종별 전통주분류, 지역별 전통주분류, 전통주별 포함 약재수 조사, 다빈도 한약재 조사, 한약재 효능별 분류, 한약재의 성미(性味)별 분류를 조사하였다.

## III. 연구결과

### 1. 주종별 및 지역별 분류

시판중인 전통주 70종을 주세법에 따라 분류한 결과, 발효주가 45종으로 증류주 25종에 비해 많았다. 발효주에는 약주 30종, 탁주 6종, 과실주 5종, 청주가 4종 있었고, 증류주는 일반증류주, 리큐르가 각 9종, 증류식 소주가 6종, 위스키가 1종 이었으며 맥주와 브랜디는 없었다(표 1).

전통주가 제조되고 있는 지역을 분석한 결과, 경기지역이 14종, 충남이 12종, 전북 8종, 전남과 충북에서 각 6종, 강원과 경북 각 5종, 서울과 경남 각 4종, 제주 3종 그리고 인천, 대전, 대구에서 각 1종씩 생산되고 있었다(표 2).

### 2. 첨가된 약재 수에 따른 분류

전통주에 첨가된 약재수에 따라 전통주를 분류한 결과, 한약재를 1가지만 첨가한 전통주가 37종으로 가장

Table 1. Classification of Traditional Alcohols by Beverage Type

분류	주종	수량	전통주명
발효주	탁주	6	남토복수울무막걸리, 복분자막걸리, 삼막걸리, 왕주, 자연담은오미자막걸리, 탁테일
	약주	30	강하주, 계룡백일주, 구기주, 국화주, 대잎술, 대추술, 대포, 들국화주, 명작, 민들레대포, 백세주, 붕, 비, 산사춘, 삼해주, 송절주, 송죽오곡주, 신선주, 연엽주, 의이인주, 죽력고, 진주, 천안연미주, 청명주, 칠선주, 하향주, 한산소곡주, 향온주, 황금주, 황진이
	청주	4	가을국화, 명인홍삼주, 삼해청주, 천향호산춘
	과실주	5	굴한잔, 복분자음, 월드복분자와인, 제주감귤주, 주몽복분자
	맥주	0	
증류주	증류식소주	6	명인안동소주, 송로주, 오정주, 옥로주, 한주, 홍주
	일반증류주	9	감홍로, 계명주, 금산인삼주, 소나무와화, 송화백일주, 수삼500, 옥선주, 인삼주, 진심홍삼인삼주
	리큐르	9	두충주, 산내울오미자주, 선주, 여성초주, 이강주, 장수홍삼주, 진도홍주아라리, 초화주, 추성주
	위스키	1	불휘
	브랜디	0	
합계		70	

많아 조사 대상 중에 절반이상을 차지하였다. 그 다음으로 한약재를 2가지 첨가한 전통주가 10종, 3가지 첨가한 전통주가 7종, 4가지 첨가한 전통주가 9종으로

나타났으며 5가지 이상의 한약재를 첨가한 전통주는 7종으로 나타났다(표 3).

Table 2. Classification of Traditional Alcohols by Region

지역명	수량	전통주명
경기	14	감홍로, 계명주, 봉, 비, 옥로주, 장수홍삼주, 불휘, 남토복수울무막걸리, 민들레대포, 복분자음, 삼막걸리, 탁테일, 산사춘, 대포
충남	12	계룡백일주, 구기주, 금산인삼주, 들국화주, 명인홍삼주, 복분자막걸리, 수삼500, 연엽주, 왕주, 인삼주, 천안연미주, 한산소국주
전북	8	송죽오곡주, 송화백일주, 이강주, 주몽복분자, 죽령고, 진심홍삼인삼주, 천향호산춘, 황진이
전남	6	강하주, 대잎술, 어성초주, 진도홍주아라리, 추성주, 홍주
충북	6	대추술, 소나무와화, 송로주, 신선주, 청명주, 한주
강원	5	명작, 백세주, 옥선주, 의이인주, 자연담은오미자막걸리
경북	5	명인안동소주, 선주, 오정주, 초화주, 황금주
서울	4	삼해주, 삼해청주, 송절주, 향온주
경남	4	가을국화, 국화주, 산내울오미자주, 진주
제주	3	굴한잔, 월드복분자와인, 제주감귤주
인천	1	칠선주
대전	1	두충주
대구	1	하향주

Table 3. Classification of Traditional Alcohols by Added Numbers of Herbs

약재수	수량	전통주명
1	37	가을국화(국화), 강하주(생강), 굴한잔(진피), 대추술(대조), 대포(백과), 두충주(두충), 들국화주(야국화), 명인안동소주(산약), 민들레대포(포공영), 복분자막걸리(복분자), 복분자와인(복분자), 복분자음(복분자), 봉(인삼), 비(인삼), 산내울오미자주(오미자), 삼막걸리(인삼), 삼해주(야국화), 삼해청주(야국화), 선주(오가피), 송로주(복령), 수삼500(인삼), 어성초주(어성초), 옥로주(의이인), 울무막걸리(의이인), 의이인주(의이인), 인삼주(인삼), 자연담은오미자막걸리(오미자), 장수홍삼주(인삼), 제주감귤주(진피), 주몽복분자(복분자), 진도홍주아라리(자초), 진심홍삼인삼주(인삼), 진주(길경), 천안연미주(인삼), 한주(야국화), 향온주(녹두), 홍주(자초)
2	10	명인홍삼주(인삼, 애엽), 산사춘(산사, 산수유), 소나무와화(황기, 당귀), 송절주(국화, 당귀), 연엽주(우절, 감초), 옥선주(갈근, 당귀), 탁테일(오매, 복분자), 한산소국주(생강, 야국화), 황금주(국화, 구기자), 황진이(오미자, 산수유)
3	7	계룡백일주(국화, 홍화, 오미자), 국화주(국화, 지황, 지골피), 금산인삼주(인삼, 애엽, 구기자), 대잎술(죽엽, 인삼, 대조), 초화주(갈근, 천궁, 당귀), 천향호산춘(산사, 당귀, 오미자), 하향주(국화, 인동등, 애엽)
4	9	감홍로(방풍, 진피, 육계, 용안육), 계명주(세신, 생강, 육계, 감초), 구기주(구기자, 야국화, 지골피, 감초), 명작(오가피, 오매, 오미자, 복분자), 오정주(지골피, 창출, 천문동, 황정), 왕주(구기자, 오매, 오미자, 야국화), 이강주(생강, 육계, 울금, 봉밀), 죽령고(죽엽, 생강, 육계, 봉밀), 청명주(갈근, 지실, 인삼, 구기자)
5~9	3	송죽오곡주(국화, 죽엽, 감초, 당귀, 하수오, 구기자, 오미자, 산수유), 송화백일주(국화, 감초, 봉밀, 당귀, 하수오, 구기자, 오미자, 산수유), 칠선주(갈근, 인삼, 당귀, 감초, 사삼, 구기자, 산수유)
10 이상	4	백세주(생강, 오가피, 산사, 인삼, 황기, 산약, 감초, 맥문동, 구기자, 오미자, 산수유), 불휘(인동등, 인삼, 황기, 대조, 두충, 동충하초, 구기자, 상심자, 오미자, 복분자), 신선주(국화, 지황, 지골피, 육계, 우슬, 인삼, 당귀, 숙지황, 하수오, 맥문동, 천문동, 구기자), 추성주(강활, 갈근, 독활, 창출, 사인, 의이인, 육계, 차전자, 홍화, 우슬, 원지, 산약, 음양곽, 두충, 하수오, 구기자, 오미자)

### 3. 전통주에 첨가된 한약재 빈도 분석

전통주에 첨가된 한약재들의 사용 빈도를 조사한 결과, 총 58종의 한약재가 70종의 전통주에 187회 사용되었다. 인삼이 16회로 가장 많이 이용되었으며, 구기자, 오미자가 각 12회로 10회 이상 사용되어진 한약재가 총 3종이었다. 당귀, 국화가 각 9회, 야국화, 감초, 복분자가 각 7회, 생강, 육계, 산수유가 각 6회, 갈근이 5회로 5회 이상 사용되어진 한약재는 9종으로 나타

났다. 이외에 46종의 한약재들이 4회 이하로 사용되었다(표 4).

### 4. 전통주에 첨가된 한약재 효능 분석

한 의과대학 및 한의학전문대학원에서 교과서로 채택하고 있는 본초서에 나와 있는 한약재의 효능에 따라 전통주를 분류한 결과, 약재수 측면에서 보익약류(補益藥類)가 19종으로 다수를 차지했다. 다음으로 청열약류

Table 4. Classification of the Many Used Herbs in the Traditional Alcohols

빈도수	약재명
16	인삼
12	구기자, 오미자
9	국화, 당귀
7	감초, 복분자, 야국화
6	생강, 산수유, 육계
5	갈근
4	의이인, 지골피, 하수오
3	대조, 두충, 봉밀, 산사, 산약, 애엽, 오가피, 오매, 죽엽, 진피, 황기
2	맥문동, 우슬, 인동등, 자초, 지황, 창출, 천문동, 홍화
1	강활, 길경, 녹두, 독활, 동충하초, 방풍, 백과, 복령, 사삼, 사인, 상심자, 세신, 숙지황, 어성초, 용안육, 우절, 울금, 원지, 음양곽, 지실, 차전자, 천궁, 포공영, 황정

Table 5. Classification of the Herbs in the Traditional Alcohols by Efficacy

효능	약재명	
補益藥	補氣藥	인삼, 감초, 황기, 대조, 봉밀, 산약
	補血藥	당귀, 하수오, 숙지황, 용안육
	補陰藥	구기자, 맥문동, 천문동, 사삼, 상심자, 황정
	補陽藥	두충, 동충하초, 음양곽
收澁藥	오미자, 복분자, 산수유, 오매	
清熱藥	야국화, 지골피, 죽엽, 생지황, 인동등, 자초, 녹두, 어성초, 포공영	
解表藥	국화, 생강, 갈근, 강활, 방풍, 세신	
活血祛瘀藥	홍화, 우슬, 울금, 천궁	
利水滲濕藥	의이인, 복령, 차전자	
溫裏藥	육계	
祛風濕藥	오가피, 독활	
理氣藥	진피, 지실	
止血藥	애엽, 우절	
芳香化濕藥	창출, 사인	
消食藥	산사	
化痰止咳藥	길경, 백과	
安神藥	원지	

(清熱藥類)가 9종 사용되어졌으며 뒤를 이어 해표약류(解表藥類), 활혈거어약류(活血祛瘀藥類), 수삽약류(收澁藥類)의 순으로 나타났다. 빈도수의 측면에서 분석해보면 보익약류(補益藥類)가 74회로 다빈도로 사용되었다. 보익약류(補益藥類) 중에서는 보기약(補氣藥)이 35회로 가장 많은 사용횟수를 보였다. 그리고 수삽약류(收澁藥類) 28회, 청열약류(清熱藥類)와 해표약류(解表藥類)가 각 23회 등의 순으로 뒤를 이었다(표 5).

### 5. 전통주에 첨가된 한약재의 성미(性味) 분석

전통주의 재료로 쓰인 한약재의 성(性)을 분석한 결과 온성(溫性)이 27종으로 가장 많이 나타났으며 한성(寒性)이 17종, 평성(平性)이 11종, 량성(涼性)이 2종, 그리고 열성(熱性)이 1종이었다. 빈도수로 분류해 보면 역시 온성(溫性)이 96회로 가장 많았으며, 한성(寒性)이 41회, 평성(平性)이 35회, 량성(涼性)이 9회, 열성(熱性)이 6회로 나타났다. 전체적으로 온성(溫性)을 가진 한약재가 약재수나 빈도수 모두에서 절반가량 차지하고 있었다(표 6).

전통주의 재료로 쓰인 한약재 중에 미(味)가 두 가지 이상인 약재는 해당되는 미(味)분류에 중복으로 포함시

켰다. 분석결과를 살펴보면, 감미(甘味)가 37종, 신미(辛味)가 24종, 고미(苦味)가 21종, 산미(酸味)가 8종, 습미(澀味)가 5종, 담미(淡味)가 2종, 함미(鹹味)가 1종으로 나타났다. 빈도수로 분류해 보면 감미(甘味)가 137회로 가장 많았으며 고미(苦味)가 66회, 신미(辛味)가 64회, 산미(酸味)가 35회, 습미(澀味)가 15회, 담미(淡味)가 5회, 함미(鹹味)가 2회로 나타났다. 약재수나 빈도수 모두에서 감미(甘味)가 가장 많았으며 약 40% 내외를 차지하고 있었다. 또한 고미(苦味)는 사용되어진 약재수에서는 신미(辛味)보다 적었으나 사용 빈도수에서는 신미(辛味)보다 많았다(표 7).

## IV. 고 찰

1909년 2월 일본이 자가양조를 금지하는 주세법을 발표하면서 전통주가 자취를 감췄으나 정부가 경제발전과 더불어 민족 고유문화의 복원을 위하여 1988년 9월에 전통주 24종의 생산을 허가함으로써 80여 년 만에 전통적인 방법에 의한 술 생산이 가능하게 되었다. 1994년 4월에는 모든 법인에게 주류면허가 개방되었으며 1995년 9월에는 농림축산식품부 장관의 추천에 의하여 농민 및 생산자 단체가 주류 제조면허를 받을 수

Table 6. Classification of the Herbs in the Traditional Alcohols by Property

性	약재수	%	빈도	%
溫	27	46.6	96	51.3
寒	17	29.3	41	21.9
平	11	19.0	35	18.7
涼	2	3.4	9	4.8
熱	1	1.7	6	3.2
계	58	100.0	187	100.0

Table 7. Classification of the Herbs in the Traditional Alcohols by Taste

味	약재수	%	빈도	%
甘	37	37.8	137	42.3
辛	24	24.5	64	19.8
苦	21	21.4	66	20.4
酸	8	8.2	35	10.8
澀	5	5.1	15	4.6
淡	2	2.0	5	1.5
鹹	1	1.0	2	0.6
계	98	100.0	324	100.0

있게 되었다<sup>19)</sup>. 이후 전통주의 산업적 생산이 크게 증가하여 2011년에 이르러서는 전통주 제조업체 576곳에서 전통주를 생산하고 있다<sup>25)</sup>. 이러한 지속적인 정부의 노력으로 전통주가 대중화되는 추세에 있으나 꾸준한 소비가 이루어지기 위해서는 전통주의 우수성을 객관적으로 증명할 수 있어야 한다. 그러나 오랜 기간의 연구 단절로 전통주의 우수성을 증명해 줄 수 있는 과학적 근거가 부족하여 이와 관련된 다양한 분야의 연구들이 필요하게 되었다. 또한 전통주는 한약재를 원료로 하여 효능을 강조하는 경우가 많은데 어떠한 한약재들이 어떠한 방법으로 전통주에 이용되는 지에 대한 조사 연구는 없었다.

이에 본 연구는 전통주의 우수성에 대한 이해를 돕기 위해 전통주를 주종별, 지역별로 분류하고, 첨가된 한약재의 수, 사용빈도, 효능 및 특성을 분석하였다.

주세법에 나와 있는 분류 기준에 따라 전통주를 분류한 결과, 발효주 특히 약주에서 한약재 사용이 많음을 확인할 수 있었다. 그러나 주세법의 분류는 주류의 종류여부와 이름만 나열하고 있을 뿐 제조법을 무시하고 있고, 사용 원료에 따른 규정이 많아 전통주를 분류하는 데 한계가 있다<sup>1)</sup>. 그러므로 전통주를 제조법에 따라 다시 구분할 필요가 있는데 술을 거르는 형태에 따라 탁주, 청주, 증류주로 나눌 수 있다. 청주에는 약주와 과실주가 포함되며 증류주에는 소주, 일반증류주, 리큐르, 위스키가 포함된다. 이러한 기준으로 70종의 전통주를 다시 분류하면, 탁주는 6종으로 동일하고, 약주를 포함한 청주가 39종으로 다수를 이루고 있으나 증류주도 25종이나 되었다. 탁주에는 한약재의 사용이 흔치 않았으나, 최근에 제조되고 있는 탁주들은 한약재의 효능을 마케팅으로 이용하면서 인삼막걸리, 울무막걸리, 복분자막걸리, 오미자막걸리 등 한약재를 첨가하는 경우가 많아지고 있다. 청주는 한약재와 다른 원료들을 배합한 후 발효시키는 과정을 거치기 때문에 한약재의 효능 및 성질이 술에 잘 전달될 수 있어 한약재를 많이 사용한 것으로 보인다. 그리고 제조과정이 길고 복잡한 증류주에도 한약재의 이용이 많은 것을 보면 한약재는 전통주의 종류에 관계없이 광범위하게 이용되고 있음을 알 수 있다.

전통주는 경기, 충남지역에서 많이 생산되고 있었는데 특징적인 것은 한약재 생산지역과 그 한약재를 원료로 하는 전통주 제조 지역이 상당부분 일치한다는 것이다. 한약재의 전국적 유통이 힘들던 과거에는 원료 공

급의 용이성이 전통주 발전에 영향을 끼쳤을 것이고, 이러한 경향성은 현재까지도 이어지고 있다. 가장 대표적인 경우가 인삼인데 인삼 주산지로 유명한 금산 지역에서는 인삼주, 금산인삼주, 명인홍삼주, 수삼500 등의 인삼을 원료로 한 전통주가 생산되고 있다. 제주지역 전통주인 굴한잔과 제주감귤주도 제주에서 생산되는 진피를 원료로 하고 있고, 진도지역 전통주인 홍주, 진도홍주아라리도 그 지역 특산품인 자초를 이용하여 담근 술이다. 이밖에도 청양의 구기주(구기자), 대전의 두충주(두충), 담양의 대잎술(죽엽), 전주의 이강주(생강), 연천의 울무막걸리(의이인) 등이 그 지역의 한약재를 원료로 제조되어지고 있다<sup>26)</sup>.

전통주에 한약재가 이용될 때에는 하나의 전통주에 1~2가지 정도의 약재를 첨가하는 경우가 많았으며 5종 이상의 한약재가 한꺼번에 전통주에 첨가되는 경우는 드물었다. 전통주에 첨가되는 한약재의 수가 적은 이유는 각 한약재가 가지는 고유의 맛, 향, 색을 음미할 수 있게 해주고, 약재의 특성을 파악하여 고유의 약성을 활용할 수 있으며, 전통주를 제조하는 과정에서 발효와 관리가 수월하기 때문이다.

전통주에 원료로 쓰인 한약재들은 주로 국내에서 생산되고 있으며 식품으로도 다용되고 있었다. 전통주에 다빈도로 사용된 한약재는 인삼, 구기자, 오미자, 당귀, 국화, 야국화, 감초, 복분자, 생강, 육계, 산수유, 갈근 등이 있다. 이 중 수입에 전적으로 의존하는 육계를 제외하면 모두가 국내에서 쉽게 구할 수 있는 한약재들이다. 인삼 및 특용작물 생산실적<sup>27)</sup> 통계에 따르면 인삼, 복분자, 오미자, 당귀, 구기자, 산수유 등은 국내 생산량이 많은 한약재들이고, 특용작물 집계에서 빠진 국화, 야국화, 생강, 갈근 등은 건강기능식품시장에서 식품으로써 널리 유통되고 있는 약재들이다.

전통주에 첨가된 한약재의 효능별 분류를 보면 인삼, 당귀, 구기자, 황기, 산약 등 보익약류(補益藥類)에 속한 한약재들이 다수 이용되고 있었다. 인체의 허손을 보익하여 수명을 연장시키는 효과가 있는 술을 보익장수주(補益長壽酒)라하는데 이 약주(藥酒)들의 처방에는 구기자, 생지황, 우슬, 천문동, 방풍, 당귀, 오가피, 백출, 숙지황, 인삼, 계심, 복령, 황기, 산약 등이 많이 사용되었다<sup>28)</sup>. 이는 본 연구에서 다빈도로 사용되어진 한약재들과도 일치하는데 인삼, 당귀, 구기자, 황기, 산약 등은 보익약류(補益藥類)로 몸을 보(補)하는 효능이 있어 일찍이 전통주에 많이 사용되어 왔다. 약재수

는 4종 밖에 되지 않으나 다빈도 약류에서 두 번째를 차지하고 있는 수습약류(收澁藥類)는 오미자, 산수유, 복분자, 오매 등 식품에 사용빈도가 높은 한약재들을 많이 포함하고 있었다. 이 한약재들은 과실부위를 원료로 하기 때문에 맛과 향이 우수하여 건강기능식품 시장에서도 각광받고 있다.

전통주에 첨가된 한약재들의 성미(性味)는 온성(溫性)과 감미(甘味)가 주를 이뤘다. 온성(溫性)을 지닌 한약재의 빈도가 높은 이유는 인삼, 오미자, 당귀, 생강, 산수유, 복분자 등의 한약재가 다빈도로 사용되어졌기 때문이다. 술은 기본적으로 열을 내는 성질이 있어 온성(溫性)을 지닌 한약재를 많이 사용함으로써 효과면에서 상승작용을 일으킬 수 있다. 한약재의 미(味)에 대해 분류해본 결과, 감미(甘味), 신미(辛味), 고미(苦味), 산미(酸味) 등의 순으로 나타났으며 감미(甘味)가 많은 이유는 전통주도 기호식품으로서 맛을 중시 여겼기 때문으로 풀이된다<sup>28)</sup>. 신미(辛味)는 방향성을 지닌 한약재들이 많이 가지고 있는 성질인데 전통주의 향을 결정하는 중요한 요소로 작용했을 것이다.

한의학에서 한약재를 이용한 술은 약주요법(藥酒療法)으로 발전해 왔다. 중국에서는 한대(漢代)이전부터 약(藥)과 주(酒)의 의료방면에서의 사용이 다양하고 보편화되어 있었으며 당송대(唐宋代)에는 약주의 종류와 응용범위가 확대되었고 그 이후에도 지속적으로 발전하였다<sup>28)</sup>. 우리나라도 이러한 영향으로 향약집성방<sup>29)</sup>이나 동의보감<sup>30)</sup>과 같은 한의학 문헌에 호골주(虎骨酒), 고본주(藟本酒), 오수주(烏鬚酒) 등 여러 가지 약주(藥酒)가 나온다. 이는 효능에 주목한 한약재의 사용이 전통주 발전에 큰 기여를 했음을 보여준다. 전통주도 기호식품이므로 효능만 강조할 순 없다. 실제 시장에서 많이 소비되어지는 전통주들은 도수가 낮고, 부드럽으며 달콤한 맛을 지닌 경우가 많다. 수백 년 이상 계승되어 좋은 술이라 평가받는 계명주, 문배주, 삼해주, 안동소주, 이강주 등은 전통명주임에도 불구하고 도수가 높아 일반인들이 즐기기에 한계가 있다. 대신에 현대에 새롭게 개발된 저도수의 백세주나 산사춘, 또는 현대인의 입맛에 맞게 개량된 복분자주, 오미자주 등은 시장에서 좋은 반응을 보이고 있다. 전통주 산업이 더 발전하고 세계시장에서 인정받기 위해서는 효능뿐만 아니라 소비자가 기대하는 바를 충족시킬 수 있어야 한다. 소비자들의 선호도가 무엇인지에 대한 고려가 중요하며 전통주의 효능뿐만 아니라 맛, 향, 빛깔 등에 대

한 추가 연구가 필요하다.

## V. 결 론

전통주는 약주(藥酒)로서의 성격이 강하여 효능을 중시하였고, 그로 인해 다양한 한약재들이 전통주에 사용되어져 왔다<sup>31)</sup>. 이에 본 연구는 전통주 제조에 사용되는 한약재 분석을 통하여 우리나라 전통주문화 속에서 어떠한 한약재들이 어떠한 의미를 갖고 이용되는지 살펴보고자 하였다. 따라서 국내 시판중인 70종의 전통주를 분석하여 아래와 같은 특징을 발견하였다.

1. 한약재는 전통주의 주중에 관계없이 다양하게 이용되었으며 전통주 생산지역은 원료 한약재 생산지역과 일치하는 경우가 많았다.
2. 한약재가 전통주에 첨가될 때에는 하나의 전통주에 1~2가지 한약재를 첨가하는 경우가 많았고, 이들은 국내생산량이 많은 한약재들이었다.
3. 전통주에 첨가된 한약재는 보익약류(補益藥類)에 속한 한약재들이 많았으며 성미(性味)는 온성(溫性)과 감미(甘味)가 주를 이뤘다.

## 참고문헌

1. 박록담. 전통주. 대원사. 2004.
2. 주세법 [법률 제11718호, 2013.4.5.] 제1장 총칙.
3. 농림축산식품부. 우리 술 산업 경쟁력 강화방안. 2009.
4. 전통주 등의 산업진흥에 관한 법률 [법률 제11739호, 2013.4.5. 일부개정] 제1장 총칙.
5. 농림축산식품부. 전통주 등의 산업발전 기본계획. 2011.
6. 전영미, 안윤수, 김미희. 전통주류 상품화 사례 및 경쟁력 제고 방안 연구. 한국지역사회 생활과학회지. 2006;17(2):3-14.
7. 김영숙, 박영숙. 한약재를 첨가한 전통주 개발에 관한 연구. 식품과학과산업. 2007;40(2):83-89.
8. 장지현. 우리나라 전통주의 역사. 식품과학과산업. 1991;24(4):61-67.
9. 김인호, 박완수, 구영조. 원료 쌀과 누룩의 처리 및 첨가방법이 다른 전통주의 발효 특성 비교. 한국식



- 생활문화학회지. 1996;11(3):339-348.
10. 유태종. 식문화속의 전통민속주. 동아시아식생활학회지. 1997;7(3):383-390.
  11. 배상면. 한국전통술의 제조법. 동아시아식생활학회지. 1997;7(3):391-398.
  12. 예은주, 김수정, 박창호, 배만중. 전통적 탁주증자법으로 처리한 홍삼의 일부 항산화 및 항암효과. 한국식품영양과학회지. 2005;34(5):599-604.
  13. 이대형, 박원중, 이봉춘, 이주찬, 이대형, 이종수. 구기자를 이용한 전통주의 제조 및 생리기능성. 한국식품과학회지. 2005;37(5):789-794.
  14. 김혜련, 조성진, 이승주, 안병학. 첨가원료 종류에 따른 전통발효주의 이화학 및 관능특성. 한국식품과학회지. 2008;40(5):551-557.
  15. 유상우, 신유호. 전통 술의 세계 상품화. 식품과학과산업. 2008;41(4):34-42.
  16. 김지선, 정은미, 석용현, 타가미히로시. 전통주 관광트레일 개발을 위한 전통주 인지도 및 중요 요소 분석. 관광연구논총. 2009;21(1):93-117.
  17. 조성근. 전통주 산업의 활성화 방안. 한맛한얼. 2009;1(4):38-41.
  18. 전통주제조비법. 국세청 주류면허지원센터. <http://i.nts.go.kr>.
  19. 정동효. 한국의 전통주. 유한문화사. 2010.
  20. 류인수. 전통주 수첩. 우듬지. 2010.
  21. 2007 전통주품평회 수상작. 농림축산식품부.
  22. 2009 전통주품평회 수상작. 농림축산식품부.
  23. 2011 우리술대축제 수상작. 농림축산식품부.
  24. 전국한의과대학공동교재연구회. 본초학. 영림사. 2011.
  25. 국세청과 특급호텔, 전통주 활성화에 팔 걷어 부쳐. 국세청 보도자료. 국세청. 2012.
  26. 배석태. 국산 약용작물 50선. 농협약용작물전국협의회. 2011.11.
  27. 인삼 및 특용작물 생산실적-약용작물, 농림축산식품부 원예산업과. 2012.
  28. 강재춘, 송호림. 약주료법중(藥酒療法中) 보익장수주(補益長壽酒)에 대한 문헌적(文獻的) 고찰(考察). 대한한방내과학회지. 1997;18(2):358-372.
  29. 유효통, 노중례, 박윤덕. 향약집성방. 영림사. 1998
  30. 허준. 신대역 동의보감. 법인문화사. 2012
  31. 강재춘, 권기록. 약주요법 개발 가능성에 대한 한 의학적 연구검사. 대한한방내과학회지. 2000;21(1):55-64.