

# 식품산업 발전사 - 국내 맥주 양조사

History of Korean brewing industry

김귀두<sup>1\*</sup>  
Gwidoo Kim<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>오비맥주(주) 품질보증  
<sup>1</sup>Quality Assurance, Oriental Brewery Co.

## Abstract

During the Japanese colonial period, Japanese brewing companies established 2 breweries in Korea, and brought in malting barley seeds, began trial cultivation in near Daejeon area and Jeju Island, and cultivated hops in Hyesan, Hamgyeong-do. In 1933, Chosun Brewery Co. Ltd. and Showa-Kirin Brewery Co. were established in Yeongdeungpo by Japan and these 2 breweries became the birthplace of today's Hite Brewery and Oriental Brewery. Oriental Brewery tried to cultivate hops and malting barley in Korea, and once self-sufficient but now hops depend on imports, and production of domestic malting barley is about 5% of demand. Beer was only about 5% of domestic alcohol consumption in the early 1970s, but now occupies more than 50% and became the

most popular alcoholic drink in Korea. Recently various beers are imported from the world, and many craft breweries serving variety of beers to consumers, thus Korean enjoy heyday of the beer culture.

Key words : History of Korean breweries, Korean hops, Korean malting barley, Korean craft brewery, Korean import beer

## 서론 - 맥주의 기원

맥주는 곡류의 발아과정에서 생성되는 효소를 이용하여 전분을 분해(당화)한 후 효모의 알코올 발효를 통해 생성된 술이다. 즉 곡류의 발아과정을 통해 효소를 생성시키는 제맥 공정, 제조된 맥아의 효소를 이용해 전분 등을 분해하여 효모의 영양원으로 사용된 풍부한

Corresponding Author: Gwidoo Kim  
Quality Assurance, Oriental Brewery Co. 2314, Gyeongchung-daero, Bubal-eup, Icheon-si, Gyeonggi-do 17326, Korea  
Tel: +82-31-630-8581  
Fax: +82-31-633-7648  
E-mail: Gwidoo.kim@ob.co.kr  
Received May 6, 2020; revised June 2, 2020; accepted June 10, 2020



그림1. 고대 이집트의 맥주 마시는 모습을 묘사한 그림 (나무위키 a)

맥즙을 만드는 담금 공정, 맥즙내의 당질이 효모에 의해 알코올과 탄산가스로 전환되는 발효 공정 등을 통하여 맥주가 제조된다.

고대 바빌로니아(메소포타미아), 이집트 고대벽화에서도 맥주제조에 대한 기록이 발견된다(물론 당시의 맥주는 지금의 맥주와는 많이 다른 형태였다). 기원전 4세기 이전 이집트에서 제조된 기원으로 보고 있으며 *zythum*이라고 불리는데 효모를 뜻하는 *zymogen*, *zymo*(효모의)가 여기서 유래하였다.

이 당시의 맥주는 곡물을 그대로 자연 발효시켜 그 자체를 마시는 것으로, 현대의 주종을 이루는 맑고 투명한 라거 맥주와는 다른 죽과 같은 걸쭉한 형태였다. 이 시대에는 보리로 빵을 구워서 그것을 물에 부수어 풀거나 보리죽을 쑤어서 1m가 안되는 크기의 항아리에 부어 차가운 벽면 아래서 자연 발효시켜 윗술을 마셨다. 불순물이 많아 벽화를 보면 맥주 통에 거름망은 단 갈대, 혹은 금속이나 목재로 만들어진 구부러진 빨대를 꽂아 빨면서 부채로 파리를 쫓으며 얘기를 나누

는 게 묘사되어 있고, 실제 맥주용 빨대의 유물들도 출토된 바 있다.

이러한 문화는 이집트뿐만 아니라 곧바로 그리스를 포함한 주변국으로 퍼지기는 했으나 포도주가 상대적으로 제조가 쉽고 고급술의 이미지가 있어 포도를 재배할 수 없는 지역등에서 주로 맥주를 만들어 먹은 것으로 보인다. 맥주는 주 원료가 밀이나 보리로서 식량 작물이기 때문에 잉여 생산량이 많지 않았던 고대에는 식사의 일부로서 취급되었다. 당시에는 향신료인 홉을 넣지 않았기 때문에 지금의 맥주 맛과 상당한 차이가 있었다.

로마 제국에 편입되어 있었던 갈리아 지방(현 프랑스)에서는 밀농사가 잘 되어 밀로 만들어 구운 빵을 개어 물에 넣고 발효시킨 세르비시아(*cervisia*) 또는 세르베시아(*cervesia*)를 전통 양조주로 많이 만들고 또 소비했기 때문에 고대 이집트에서 만들어진 원시적 형태의 맥주와 함께 이후 맥주 발전의 한 축을 담당했다. 이로 말미암아 프랑스는 이웃 독일보다 맥주가 대세가 아님에도 자신들이 현대 맥주의 탄생에 가장 중요한 역할을 했다고 자부심을 나타내기도 한다.

그러나 13세기의 감브리누스(*Gambrinus*)에 의해 맥주가 게르만족에 전파되고 16세기 초(1516년) 바이에른 지방의 군주였던 빌헬름 4세의 맥주 순수령이 나올 정도로 성장하였다. 맥주 순수령은 그 동안 다양하게 존재하던 맥주의 제조법을 통일하여 규격화 하고자, 맥주의 제조에는 물, 보리, 홉을 제외한 다른 원료의 첨가를 금지한 하였다(나무위키 a). 이러한 조치로 맥주의 품질이 향상되고 독일 맥주 산업이 발전하는 계기가 되었다.

홉(*Hop*)은 맥주에 독특한 풍미를 부여하고 맥주의 부패를 방지하여 맥주하면 홉을 떠올릴 수 있을 만큼 맥주 제조의 필수적인 요소가 되었다.

유럽에서는 맥주를 물처럼 마셨으며, 수질이 워낙 안 좋은 데다 식수 관리와 보급이 까다로웠기 때문에 귀족이건 평민이건 다들 맥주나 와인을 물 대신 마시고, 교회에서도 물 대신 맥주를 마시도록 권장하였다(나무위키 a).

## 본론

### 1. 한국의 맥주 제조 역사

맥주가 처음 한국에 들어온 것은 구한말 개항기 때였다. 1876년 강화도조약과 함께 일본으로부터 맥주가 처음 들어왔으며 주로 일부 상류층에서 소비되는 술이었다.

일제 강점기 시절 국내 맥주 소비량이 점차 증가하면서 일본 맥주회사들은 국내에서 맥주 양조장을 설립하고 맥주 보리 종자를 들여와 여러 지역에서 시험 재배를 시작하였다. 가장 우수한 품종으로 골든멜론(Golden melon)이 선정되었고, 맥주 보리의 대표 품종으로 오랫동안 재배되었다.

최초의 맥주회사는 1933년 일본의 대일본맥주(주)(일본에서는 이후 아사히 맥주와 삿포로 맥주로 분리되었음)가 영등포에 조선맥주(주)(조선맥주(주) → 하이트맥주)를 설립한 것이 시초이며, 같은 해 12월 8일에는 기린맥주(주)가 역시 영등포에 소화기린맥주(주)(동양맥주(1948) → 오비맥주)를 설립했다. 두 회사는 1945년 해방 후 적산(귀속자산) 관리공장으로 지정되어 미군정에 의해 관리되다가, 1951년 민간에 불하됐다. 이것이 현재의 하이트진로(조선맥주)와 오비맥주(동양맥주)의 전신이다(정 등, 2015).

1970년대 초반까지만 하더라도 전체 주류 중 탁주(막걸리) 비중이 80% 정도였으며 맥주는 겨우 5% 수준이었다. 1970년대 후반부터 서서히 맥주 생산량이 증가하기 시작하였고, 1988년 서울올림픽을 계기로 맥주가 우리나라에서도 대중주로 자리잡게 되었으며, 맥주의 비중은 40% 정도로 성장하였다. 이렇게 맥주 소비가 증가한 이유는 국민소득 증대로 인한 소비성향의 고급화와 생활양식 및 음주패턴의 변화, 그리고 여성 음주 인구 확대 등에 있었다.

1980년대 초 국내 맥주 회사들은 해외 유명 맥주 제조사와 기술도입 계약을 맺고 제품을 개발했다. 1981년 동양맥주는 네덜란드 하이네켄사와 기술 제휴를 하고 하이네켄 맥주를, 1985년 조선맥주는 덴마크 칼스

버그사와 기술제휴를 하여 칼스버그를 출시했다. 동양맥주는 1987년에는 미국의 안호이저부시사, 독일 레벤브로이사와 각각 기술제휴를 하고 버드와이저와 레벤브로이를 출시하였다.

1990년대에는 우리나라 맥주 기업들의 자체 기술로 개발한 한국형 맥주가 많이 출시되었다. 새로운 공법과 투명 용기 개발, 그리고 보다 품질이 고급화된 프리미엄급 맥주가 출시되었다. 1993년 동양맥주는 빙점 여과방식을 채택한 ‘아이스’를, 조선맥주(주)는 마이크로 세라믹 여과공법을 사용한 ‘하이트’를 각각 출시했다. 그리고 미국의 쿼스 맥주와 진로가 합작하여 설립한 진로쿼스맥주(주)는 1994년 비열처리 맥주 ‘카스’를 출시하였다.

조선맥주는 암반천연수를 광고 컨셉으로 하여 경쟁제품과 물에 대한 이미지 차별화로 ‘하이트’의 성공 신화를 만들어 냈으며, 1995년 오비맥주(동양맥주(주)에서 오비맥주(주)로 회사명 변경)는 국내 최초로 투명병을 사용한 ‘카프리’를 출시해 맥주 용기 분야에 새로운 장을 열었다.

2000년대 들어서는 건강과 웰빙에 대한 소비자들의 경향을 반영한 저알코올, 저칼로리 제품이 많이 출시되었다. 하이트맥주는 2007년 식이섬유를 함유한 ‘S맥주’를, 오비맥주는 저탄수화물 맥주 ‘카스아이스라이트’와 칼로리를 대폭 낮춘 ‘카스라이트’를 각각 출시하였다. 이와 함께 인삼, 레몬 등의 추출물을 함유한 제품들을 출시하기도 하였다. 젊은 층의 맥주에 대한 소비 패턴도 바뀌었다. 과거의 맥주 소비는 주로 호프집에서의 생맥주 소비가 주를 이루었으나, 최근에는 클럽이나 바(bar) 등에서의 소비가 확산되고 있다.

한편, 2003년 11월 하이트맥주는 하이트 피처를 출시하고 2004년 5월 오비맥주에서 카스 큐팩을 출시하면서 본격적으로 PET 맥주 시대를 열었다. PET는 유리병에 비하여 가볍고 깨질 염려가 없어 60%대를 점유하던 병맥주는 PET 용기 출시이후 49%대로 낮아지고 PET 맥주에 대한 반응이 좋아 시장에서 빠르게 정착해 갔다. 이렇게 대용량 PET 맥주는 이동과 보관 그리고 음용 후 처리가 손쉬운 데다 주 5일 근무로 가족

단위 모임과 여행이 늘어나면서 수요가 증가했기 때문이다. 하지만 PET 맥주는 맥주내 탄산가스가 빠져나가는 것을 차단하고, 맥주를 산화시켜 품질을 저하시키는 산소의 유입을 차단하는 것이 중요한 핵심기술로 병이나 캔맥주에 비해 품질 유지기한이 짧은 단점이 있으며, 자원의 재활용 관점에서 갈색 PET는 재활용을 할 수 없어 조만간 사라지거나 투명 PET 맥주(현재는 탄산가스의 누출과 산소의 유입을 차단하면서 재활용이 가능한 투명 PET를 개발하는 것이 기술적인 한계로 어려움)를 개발해야 되는 상황에 처해 있다.

2000년대는 이처럼 라이프스타일의 변화와 소비자들의 취향이 다양해지면서 제품 또한 소비자들의 요구를 반영한 다양한 제품들이 출시되었다.

하이트맥주는 2002년 국내 최초로 온도에 따라 색이 변하는 잉크를 활용하여 보조상표에 음용 최적온도를 색으로 표시해 주는 상표를 개발하여 소비자들에게 신선함을 주기도 하였다(한국주류산업협회, 2011).

## 2. 한국의 홉 재배의 역사

맥주의 중요한 원료 중 하나인 홉(hop)이 우리나라에서 처음 재배되기 시작한 것은 1934년 일본인들에 의해서다. 함경남도 개마고원 부근인 혜산 지방에서 홉을 재배하기 시작하였다. 함경남도 고지대에서 재배되는 홉은 국내 맥주 양조장에서 사용하고도 남아 일부는 일본에 공급하기도 하였다고 한다.

남한에서는 1950년에 동양맥주가 서울 천호동에서 처음 시험 재배를 시작하였으나, 6.25로 황폐화되고, 수복 후 재정비하여 1955년에는 3,000평 정도의 포장 을 갖추었다고 한다. 1956년 전라북도 장수에서 본격적인 홉 재배를 시작하였으나, 홉 재배에 대한 지식도 부족하고 경험도 없었으며, 입지 조건이 홉 재배에 적합하지 않아 3년후 실패로 끝났다. 이에 1958년 강원도 평창군 대화면으로 홉 종근을 옮겨 심어 농장을 조성하였으나 여기서도 재배 기술의 부족으로 또다시 3년 후 실패를 맛보게 된다.

1960년 평창군 진부면에 다시 농장을 조성하고, 1965

년에는 평창군 봉평면에, 1967년에는 횡성군에도 농장을 조성하였다. 이렇게 직영농장을 조성하고, 농가 계약 재배를 추진하면서 홉재배에 대한 경험을 축적해 나갔다. 1970년대에는 일본으로부터 종묘를 들여오고 홉재배 기술도 배우면서 서서히 그 동안의 실패를 딛고 국내 생산이 정착되어, 강원도 횡성, 평창, 경북 봉화, 청송 지역을 중심으로 국내산 홉의 생산량이 급속도로 증가하기 시작하였다. 1980년대에는 400톤 이상을 생산하면서 충분히 자급할 수 있는 양을 지속적으로 생산할 수 있었으며, 1985년에는 그 생산량이 675톤에 이르렀고, 1987년에는 소량(2,900 kg)이나마 미국으로 수출하기도 하였다.

그러나 1980년대 후반부터 농업환경의 변화와 농산물 수입 개방으로 홉 수입이 자유화되어 독일, 체코 등지의 우수한 홉이 값싸게 도입되었고, 홉을 대량 생산하는 미국의 저가 공세에 국산 자급화를 포기하게 되어 현재는 홉을 전량 수입하고 있다(정 등, 2015; 두산농산, 1995).

## 3. 한국의 맥주보리 재배의 역사

맥주보리는 1907년 일본으로부터 골든 메론 품종을 도입하였으며, 1930년경 슈바리 품종을 도입하여 시험 재배를 시작하였다(OB 맥주, 1996). 1933년 맥주회사가 설립되고 1934년 본격적으로 맥주를 생산하기 시작하였으나, 초기에는 맥아를 일본에서 가져왔는데 2차 세계 대전으로 일본으로부터의 맥아 수급이 어려워져 현지 재배 방안을 강구하였다. 처음에는 대전 근처에서 맥주보리를 재배하였으나 품질이 좋지 않고 수확도 적어, 1944년에 제주도가 재배 적지로 선정되면서 제주도에서 위탁 계약으로 재배를 시작하였으며, 성공적인 생산으로 제주도가 맥주보리의 주산지 되었다. 생산한 보리는 일본으로 보내 맥아로 가공하여 필요한 수량의 맥아만 우리나라로 들여오고 나머지는 일본에서 사용하였다.

해방 직후에는 외화 부족으로 맥주보리 수입이 불가능했기 때문에 국내 생산에 의존할 수밖에 없어 제주도

와 대전, 아산의 맥주보리(골든 메론)와 걸보리를 일반 양곡상을 통해 매입하여 맥주 제조에 사용하였다. 이후 6.25 전쟁으로 폐허가 된 맥주공장을 복구하였으나 원료인 맥주보리가 없고 국내 재배도 불가능하여 맥아를 수입하여 사용하였다.

1958년 맥아 제조를 위해 풍국화학공업(주)이 영등포 양평동에 맥아 제조 공장 건축공사를 착공하였으나 자금난으로 공사가 중단되었다. 1961년 동양맥주(주)가 이를 인수하여 한국맥아공업(주)으로 명칭을 변경하고, 1962년 12월 공장 건설을 완공하였다. 1963년부터 맥주보리 수매를 시작하였으나 품질이 저조하고 수확량도 많지 않았다. 이후 농가에 종자를 공급하고, 생산지도, 재배기술 교육 등을 통해 생산량도 늘고, 재배 지역도 확대되어 갔다. 그러나, 제주도에 감귤재배가 시작되고 유채와도 경합하면서 맥주보리 경작지가 줄기 시작했으며, 제주도로부터의 맥주보리 운송 및 보관에도 애로사항이 많아 경남과 전남으로 맥주보리 생산지를 확대하게 된다.

1967년 한국맥아공업(주)에서 경남 사천에 맥주보리 시험장을 설치하여 맥주보리 품종육성 및 재배기술 확립을 위한 시험을 진행하였다. 이후 한국맥아공업(주)은 1971년 동양맥주(주)에 흡수 합병되었으며 국가기관과의 공동 연구를 통해 1973년 우리나라 기후에 적합하고 품질이 우수한 향맥을 장려품종으로 농가에 보급하고, 1978년에는 사천2호, 1979년에는 사천6호를 장려품종으로 보급하였다. 1978년에는 두산농산(주)이 출범하여 맥주보리 연구를 담당하였고, 1981년 두산8호, 1983년 두산12호, 1984년 두산22호, 1988년 두산29호를 장려품종으로 보급하였다(OB 맥주, 1996).

1983년부터는 정부와의 공동연구사업으로 진행하여 맥류연구소에서는 1990년 진광보리, 작물시험장에서는 1993년에 진양보리, 제주도 진흥원에서는 1993년 제주보리를 육성하였으며, 영남 작물시험장에서는 독자적으로 1993년 삼도보리를 육성하여 국가장려품종으로 지정 받았다(OB 맥주, 1996).

2003년 농촌진흥청에서는 바이러스 병에 강하고 다수성이며 단백질 함량이 낮은 고품질 맥주보리인 호품

을 개발하여 보급하였고, 2008년에는 흰가루와 바이러스병에 강한 백호보리를 개발하여 월동기 불시 출수 피해를 줄이는 것이 가능하였으며, 2010년에는 월동 후 이상 저온에 안정적이며 원맥과 맥아 품질이 우수한 맥주보리 신품종 광맥보리를 개발하여 전북 지역까지 보리 재배 확대를 가능하게 하였다. 일반적으로 흑맥주에 사용하는 맥아는 고온으로 가열하여 제조하는데 유색 보리를 개발하여 기능성과 고온으로 가열하지 않아도 흑맥주 색을 띠 수 있는 중모 200, 익산 155호 등도 개발 하였다(정 등, 2015).

1978~1986년에는 국산 맥주보리가 국내 수요를 충족하고도 남았지만 1987년 이후로는 맥주 생산이 크게 늘면서 원료가 부족하여 수입을 하게 되었다. 이후 맥주보리 및 맥아 수입량은 계속 늘어 2001년 이후로는 수입맥아 비율이 70%를 상회하게 되었지만, 그래도 20~30%의 국산 보리를 지속적으로 사용해 왔다. 그러나 2012년부터 한·EU, 한·미 FTA 체결과 함께 정부의 보리 수매제도가 중단됨에 따라 보리 재배 면적이 급감하였고, 국산 맥주보리의 원료 비중이 지금은 5% 수준으로 떨어져 그 명맥만 유지하고 있으며, 수입보리에 비해 여전히 가격이 비싸고 품질 수준은 낮은 상태이다.

#### 4. 국내 맥주 제조 공장의 역사

##### 1) 하이트맥주

표 1. 하이트 맥주 공장 역사(하이트진로; 나무위키 b)

년도	주요 사항
1933년 8월	일본의 대일본맥주(주)가 영등포에 조선맥주(주) 설립
1945년 8월	해방후 미군정에서 관리
1952년	민간기업 불하
1954년	6.25로 파괴된 공장 재건
1958년	부실기업으로 지정되어 서울사세청 (현 서울지방국세청) 관리
1960년	한일은행 관리
1965년	회사정리절차 종료 (국내 최초로 캔맥주를 생산/수출)
1978년	마산공장 가동 (1977년 12월 한독맥주 인수)
1989년 9월	전주공장 준공



년 도	주요 사항
1997년 8월	홍천공장 준공
1998년 3월	조선맥주(주)에서 하이트맥주(주)로 사명변경
2011년 9월	하이트진로(주) 출범(진로와 합병)
2018년	마산공장 맥주생산 중단하고 소주 생산 (맥주 생산 설비는 전주공장으로 이설)
2020년 현재	홍천, 전주 2개 공장에서 맥주 생산

## 2) 오비맥주

표 2. 오비맥주 공장 역사(오비맥주)

년 도	주요 사항
1933년 12월	일본 기린맥주(주)가 영등포에 소화기린맥주(주) 설립
1948년	해방후 동양맥주(주)로 상호변경
1952년 5월	민간회사로 창립
1976년 12월	이천 공장 준공
1987년 5월	광주공장 준공
1992년 5월	구미공장 준공
1995년 3월	오비맥주(주)로 회사명 변경
1996년	영등포공장 부지를 서울시에 매각
1999년 12월	진로쿠어스맥주(주) 인수 (충북 청주시 서원구 현도면 소재)
2020년 현재	이천, 청주, 광주에 3개의 공장이 있음

## 3) 이젠백 맥주(현 하이트진로 마산공장)

동양맥주와 조선맥주가 양분하던 맥주시장에 섬유회사인 삼기물산이 독일의 이젠백과 합작 1973년 6월 한독맥주(주)를 설립하고, 생산량 모두를 수출한다는 조건으로 연 410만 상자의 생산능력을 갖춘 공장을 만들었으나 수출이 부진하자 공장 가동 6개월만에 생산을 중단하였다.

이후 정부를 상대로 로비를 하여 막대한 외화가 들어간 회사의 부도를 막기위해 정부가 1975년 3월부터 한독맥주의 국내 시판을 허가했고 ‘본고장 맥주’, ‘336년의 전통’ 등을 내세우며 고급 독일식 맥주를 표방한 ‘이젠백 맥주’를 출시하였다.

판매 3개월만에 약 15%의 시장을 점유하고, 물량 부

족 현상까지 겪는 등 인기가 치솟았으나 새 상품에 대한 소비자의 호기심이 사라지고 조선/동양 맥주의 치열한 견제와 지속된 자금부족 등으로 1976년 부도를 내고 말았다.

도산한 한독맥주는 1977년 12월 조선맥주가 인수하였으며, 마산공장으로 맥주 생산을 계속하였으나 오비맥주와의 경쟁에서 맥주 생산이 감소하여 공장 매각을 추진하였으나 2018년 맥주생산을 중단하고 소주를 생산하고 있다.

## 4) 진로쿠어스 맥주(주) (현 오비맥주 청주공장)

1992년 (주)진로와 미국의 쿠어스맥주사가 합작하여 진로쿠어스 맥주(주)를 설립하였으며, 1994년 6월 카스맥주를 출시하였다. 이후 1998년 진로 그룹이 IMF의 여파로 부도가 나면서 1999년 12월 카스맥주 청주공장은 오비맥주가 인수하여 현재에 이르고 있으며 카스맥주의 주력 생산공장의 역할을 하고 있다.

## 5) 롯데맥주

롯데주류에서 2013년 12월 충북 충주시에 공장을 완공하고, 2014년 4월 클라우드 맥주를 출시하였다. 2015년 2공장 증설을 시작하여 2017년 충주시에 2공장을 완공하여 충주에 2개의 공장이 있다.

## 5. 국내 주류소비 경향

한국주류산업협회에서 제공한 국제청 자료 등에 의하면 주류별 출고량 기준 국내 주류 생산 경향은 1970년대 초반에는 탁주(막걸리)가 80%대를 차지하고 있었는데, 맥주의 소비가 점차 증가하면서 탁주는 1976년 70.0%로 감소하고, 1978년 58.4%, 1982년 52.0%로 급격히 감소하여, 1983년 39.2%로 낮아졌다. 이후 1988년 29.9%, 1990년 21.1%, 1994년 10.3%로 감소하고, 2002년 4.3%까지 감소하였다가, 다시 서서히 증가하기 시작하여 2011년 13.4%까지 상승하여 현재 12% 수준을 유지하고 있다.

한편 맥주는 1970년대 초반 5% 수준이었으나, 1977

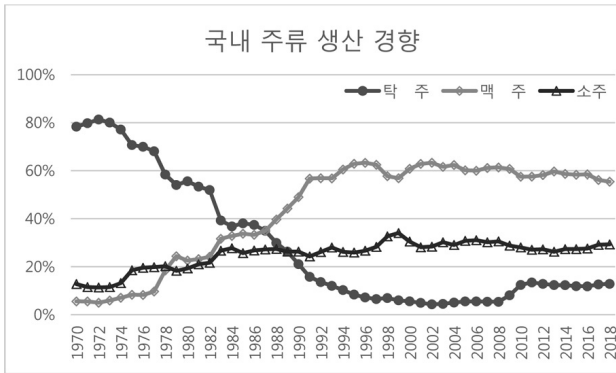


그림 2. 국내 주류 생산 경향 (한국주류산업협회, 2011)

년 9.6%, 1978년 18.4%, 1983년 31.6%, 1988년 39.7%로 큰 폭으로 상승하였으며, 1990년 49.0%, 1994년 60.5%까지 상승하였다.

반면 소주(희석식 소주)의 경우 1970년대 초반 11% 수준이었는데, 1976년 19.6%로 상승하였고, 1980년대 27% 수준에서, 1999년 34.0%까지 상승하였으나 이후 30% 수준을 유지하고 있다.

즉, 한국의 주류 생산 경향을 보면 탁주(막걸리), 소주, 맥주 3대 주류가 전체 주류생산량의 96~98%를 차지하고 있으며, 위스키, 브랜디, 와인, 약주 등은 2~4% 수준으로 미미한 수준을 보이고 있다(표 3).

표 3. 국내 주종별 출고현황 (단위 kL, %) (한국주류산업협회, 2011)

년도	탁주	맥주	희석식 소주	기타	총계(kL)	탁주	맥주	소주	기타*	총계(%)	탁주+맥주+소주
1970	1,213,195	85,653	197,812	51,811	1,548,471	78.3%	5.5%	12.8%	3.3%	100%	97%
1971	1,415,825	97,766	203,960	56,693	1,774,244	79.8%	5.5%	11.5%	3.2%	100%	97%
1972	1,554,277	94,973	216,115	45,350	1,910,715	81.3%	5.0%	11.3%	2.4%	100%	98%
1973	1,641,244	121,327	235,664	51,967	2,050,202	80.1%	5.9%	11.5%	2.5%	100%	97%
1974	1,688,177	154,434	287,708	57,319	2,187,638	77.2%	7.1%	13.2%	2.6%	100%	97%
1975	1,447,020	169,746	379,222	50,895	2,046,883	70.7%	8.3%	18.5%	2.5%	100%	98%
1976	1,520,389	178,756	424,814	48,578	2,172,537	70.0%	8.2%	19.6%	2.2%	100%	98%
1977	1,590,964	225,386	462,652	56,660	2,335,662	68.1%	9.6%	19.8%	2.4%	100%	98%
1978	1,325,442	418,105	458,614	67,301	2,269,462	58.4%	18.4%	20.2%	3.0%	100%	97%
1979	1,347,347	607,457	455,768	82,138	2,492,710	54.1%	24.4%	18.3%	3.3%	100%	97%
1980	1,428,258	579,601	494,948	65,694	2,568,501	55.6%	22.6%	19.3%	2.6%	100%	97%
1981	1,350,870	587,007	531,843	62,401	2,532,121	53.3%	23.2%	21.0%	2.5%	100%	98%
1982	1,308,166	607,592	544,622	57,522	2,517,902	52.0%	24.1%	21.6%	2.3%	100%	98%
1983	859,177	692,452	583,870	53,577	2,189,076	39.2%	31.6%	26.7%	2.4%	100%	98%
1984	827,441	737,635	622,979	60,904	2,248,959	36.8%	32.8%	27.7%	2.7%	100%	97%
1985	871,697	772,256	586,949	57,437	2,288,339	38.1%	33.7%	25.6%	2.5%	100%	97%
1986	880,883	783,128	629,752	59,523	2,353,286	37.4%	33.3%	26.8%	2.5%	100%	97%
1987	853,112	851,198	662,993	71,991	2,439,294	35.0%	34.9%	27.2%	3.0%	100%	97%
1988	771,455	1,023,008	705,948	78,233	2,578,644	29.9%	39.7%	27.4%	3.0%	100%	97%
1989	709,745	1,194,617	709,321	86,887	2,700,570	26.3%	44.2%	26.3%	3.2%	100%	97%
1990	562,011	1,307,672	701,566	98,152	2,669,401	21.1%	49.0%	26.3%	3.7%	100%	96%
1991	440,135	1,583,928	677,862	91,304	2,793,229	15.8%	56.7%	24.3%	3.3%	100%	97%
1992	376,800	1,574,465	723,198	93,569	2,768,032	13.6%	56.9%	26.1%	3.4%	100%	97%
1993	319,533	1,508,854	743,964	84,770	2,657,121	12.0%	56.8%	28.0%	3.2%	100%	97%
1994	299,862	1,769,057	765,180	89,426	2,923,525	10.3%	60.5%	26.2%	3.1%	100%	97%
1995	246,093	1,850,334	761,839	84,017	2,942,283	8.4%	62.9%	25.9%	2.9%	100%	97%

년도	탁주	맥주	희석식 소주	기타	총계(kL)	탁주	맥주	소주	기타*	총계(%)	탁주+맥주+소주
1996	212,092	1,868,429	787,195	84,989	2,952,705	7.2%	63.3%	26.7%	2.9%	100%	97%
1997	187,455	1,799,202	813,583	80,163	2,880,403	6.5%	62.5%	28.2%	2.8%	100%	97%
1998	184,815	1,536,616	869,847	71,674	2,662,952	6.9%	57.7%	32.7%	2.7%	100%	97%
1999	166,195	1,578,663	944,415	86,067	2,775,340	6.0%	56.9%	34.0%	3.1%	100%	97%
2000	158,080	1,730,790	866,967	91,139	2,846,976	5.6%	60.8%	30.5%	3.2%	100%	97%
2001	137,611	1,755,232	784,873	115,893	2,793,609	4.9%	62.8%	28.1%	4.1%	100%	96%
2002	131,717	1,935,200	866,340	123,400	3,056,657	4.3%	63.3%	28.3%	4.0%	100%	96%
2003	138,162	1,896,302	928,493	114,458	3,077,415	4.5%	61.6%	30.2%	3.7%	100%	96%
2004	161,666	1,991,549	927,919	112,596	3,193,730	5.1%	62.4%	29.1%	3.5%	100%	96%
2005	166,319	1,818,588	929,389	108,105	3,022,401	5.5%	60.2%	30.8%	3.6%	100%	96%
2006	170,165	1,854,805	959,054	106,976	3,091,000	5.5%	60.0%	31.0%	3.5%	100%	97%
2007	172,342	1,947,984	961,585	103,366	3,185,277	5.4%	61.2%	30.2%	3.2%	100%	97%
2008	176,398	2,016,409	1,003,568	90,023	3,286,398	5.4%	61.4%	30.5%	2.7%	100%	97%
2009	260,694	1,961,568	929,420	77,812	3,229,494	8.1%	60.7%	28.8%	2.4%	100%	98%
2010	412,269	1,909,923	930,605	69,179	3,321,976	12.4%	57.5%	28.0%	2.1%	100%	98%
2011	458,198	1,963,170	923,024	67,407	3,411,799	13.4%	57.5%	27.1%	2.0%	100%	98%
2012	448,046	2,031,271	950,884	60,656	3,490,857	12.8%	58.2%	27.2%	1.7%	100%	98%
2013	426,216	2,062,054	905,903	60,749	3,454,922	12.3%	59.7%	26.2%	1.8%	100%	98%
2014	430,896	2,055,761	957,656	60,777	3,505,090	12.3%	58.7%	27.3%	1.7%	100%	98%
2015	416,046	2,040,833	955,507	86,218	3,498,604	11.9%	58.3%	27.3%	2.5%	100%	98%
2016	399,667	1,978,699	932,258	72,484	3,383,108	11.8%	58.5%	27.6%	2.1%	100%	98%
2017	409,407	1,823,899	945,860	69,096	3,248,262	12.6%	56.1%	29.1%	2.1%	100%	98%
2018	402,580	1,736,927	917,959	78,019	3,135,485	12.8%	55.4%	29.3%	2.5%	100%	98%

\*기타 : 약주, 청주, 과일주, 증류식소주, 위스키, 브랜디, 일반증류주, 리큐르, 기타주류 총합계

## 6. 수입맥주의 경향

FTA 체결, 소비자의 해외경험 증가 등으로 인해 다

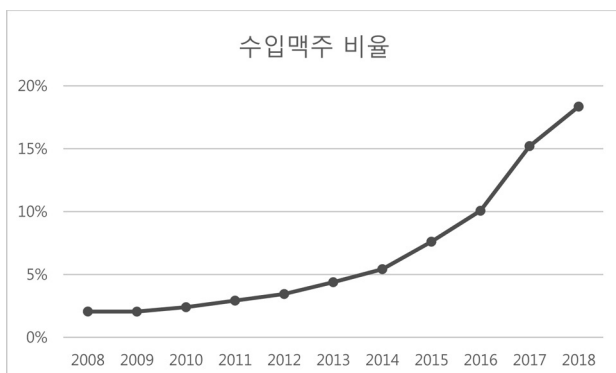


그림 3. 연도별 국내 맥주 시장에서의 수입맥주 비율 (국세청)

양한 수입맥주가 늘어나고 있다. 2000년대 초반해도 연간 2만톤 안팎으로 국내 맥주 시장에서 수입맥주가 차지하는 비중은 1% 수준에 불과하였으나, 2000년대 후반에는 2% 수준으로 성장하였으며, 2010년대에는 연간 20~40%씩 성장하여 2011년 2.9%, 2016년 10.1%, 2018년 18.3%까지 성장하였다. 그러나 2019년에는 한국과 일본의 무역분쟁으로 일본맥주에 대한 불매운동의 영향으로 전체 수입맥주는 7.2% 감소하였다.

## 7. 수제맥주의 역사

크라프트비어, 하우스맥주 등으로 불리는 수제맥주는 대기업이 아닌 마이크로브루어리(Microbrewery 5 kL~75 kL 규모의 소규모 맥주 양조장)에서 만든 맥주를 뜻한다.



표 2. 연도별 국내 맥주 생산량 및 수입량과 비율 (국세청)

년도	국내생산량(kL)	수입량(kL)	비율(%)
2008	2,016,409	42,141	2.0%
2009	1,961,568	40,949	2.0%
2010	1,909,923	46,903	2.4%
2011	1,963,170	59,045	2.9%
2012	2,031,271	72,383	3.4%
2013	2,062,054	94,543	4.4%
2014	2,055,761	117,711	5.4%
2015	2,040,833	167,975	7.6%
2016	1,978,699	221,418	10.1%
2017	1,823,899	326,978	15.2%
2018	1,736,927	390,275	18.3%

2019년 수입맥주 360,132 kL, 금액 280,881 천달러 (한국수입주류협회, 2011)

2002년 월드컵을 앞두고 정부가 양조 규제를 완화하며 소규모 맥주면허가 처음 시행되었으며, 한동안 많은 소규모 양조장이 생겼으나(2005년 112개 업체) 맥주 설비에 대한 지식이나 양조 기술, 운영 방법 등에 대한 경험 부족과 가격대비 품질의 저하, 소비자들의 인식 부족 등으로 침체기를 맞게 되었다(2014년 54개 업체로 감소). 그러다 2014년 4월 주세법 시행령이 일부 개정되면서 제조장안에서만 방문객을 대상으로 판매하던 맥주를 도소매업자에게도 판매할 수 있게 되면서 수제맥주 시장이 활성화되기 시작하였다. 대기업의 참여는 물론 프랜차이즈와 중소수입사·브루어리가 속속 등장하며 저변을 넓혀가고 있으며, 2019년에는 139개 업체가 다양한 수제맥주를 생산하면서 국내 맥주 문화의 한 축을 담당하고 있다. 2020년부터는 맥주의 주세가 기존의 종가세에서 종량세로 변경되면서 수제맥주의 가격 인하 효과를 가져와 수제맥주 시장이 활성화될 것으로 예측되었으나 코로나 바이러스에 의한 전반적인 경기 침체로 아직은 세계효과를 기대할 수 있는 상황이 아니지만 향후 경제가 정상화되면 수제맥주 업계의 활성화에도 기여할 것으로 보인다.

## 결론

맥주가 처음 한국에 들어온 것은 구한말 개항기 때였

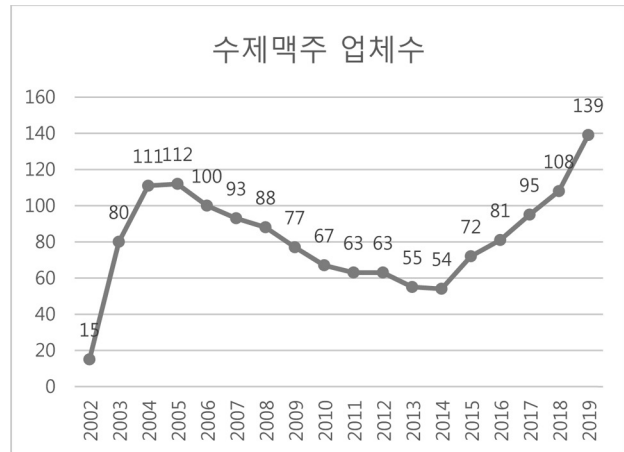


그림 4. 국내 수제맥주 업체수(개) (국세청)

다. 일제 강점기 시절 국내 맥주 소비량이 점차 증가하면서 일본 맥주회사들은 국내에서 맥주 양조장을 설립하고 맥주 보리 종자를 들여와 대전 근처 및 제주도에 시험 재배를 시작하였으며, 함경도 혜산 지역에서 홉을 재배하였다. 1933년 일본에 의해 영등포에 조선맥주(주)와 소화기린맥주(주) 공장이 만들어 졌는데, 이들 공장이 이후 오늘의 하이트맥주와 오비맥주의 모태가 되었다. 오비맥주는 국내에서 홉과 맥주보리의 자체 생산을 위해 노력하여 한 때는 자급자족을 하였으나 현재는 홉은 전량 수입에 의존하고 있으며 국산 맥주보리의 생산도 수요의 5% 수준에 그치고 있다. 맥주는 1970대 초에만 하여도 국내 주류 소비의 5%정도에 불과하였으나 지금은 50% 이상을 차지하면서 한국의 대중주의 위치를 점하고 있다. 최근에는 맥주 수입도 많이 늘어 세계 각국으로부터 다양한 맥주가 수입되고 있으며, 또한 수제맥주 업체도 많이 증가하면서 다양한 맥주를 소비자에게 선보이며 맥주문화의 전성기를 보여주고 있다.

## 참고문헌

- 국세청. 국세통계연보. Available from: <http://stats.nts.go.kr/data/data.asp>. Accessed Jun. 1, 2020.
- 나무위키 a. 맥주. Available from: <http://namu.wiki/w/맥주>. Accessed Jun. 1, 2020.
- 나무위키 b. 하이트맥주 역사. Available from: <https://namu.wiki/w/%ED%95%98%EC%9D%B4%ED%8A%B8%EB%A7%A5%EC%A3%>



BC. Accessed Jun. 1, 2020.  
두산농산. 한국의 호프재배사. 동아출판사(1995)  
오비맥주. 오비맥주 역사. Available from: <https://https://www.ob.co.kr/company/history>. Accessed Jun. 1, 2020.  
정철, 박천석, 여수환, 조호철, 노봉수. 맥주개론, 광문각 (2015)

하이트진로. 하이트맥주 역사 Available from: <https://www.hitejinro.com/company/history.asp>. Jun. 1, 2020.  
한국주류산업협회. 한국주류산업협회 30년사(1980~2010). pp. 310-312 (2011)  
OB맥주. 한국의 맥주보리 육종사, 두산동아(1996)