

발간등록번호

11-1543000-001220-01

전통주 활성화 방안에 관한 연구

농업회사법인 홍전통도가(주)

농림축산식품부

제 출 문

농림축산식품부 장관 귀하

이 보고서를 “농식품 적정기술 개발에 관한 연구” 과제(세부과제 “전통주 활성화 방안
에 관한 연구”)의 보고서로 제출합니다.

2016 년 2 월 11 일

주관연구기관명 : 농업회사법인 흥전통도가(주)

주관연구책임자 : 흥 성 희

요 약 문

I. 제 목 : 전통주 활성화 방안

II. 연구성과 목표 대비 실적

목표 1. 품질의 평가는 2015년 전통주 선발대회에 출품하여 수상하는 것을 그 목표

→ 결과 : 청주시에서 개최한 2015년 전국발효식품대전에서 금상 수상

목표 2. 전통주에 대한 인식변화와 전통주 산업 활성화 방안은 UCC 방문자수를 1000명 이상(고려대학교와 전통주 인식에 관한 아웃소싱 컷오프로 시도 못함)

→ 결과 : UCC는 만들지 못하였지만 ‘술향(酒鄉) 술의 고향을 찾아서’란 저서를 출판하였고 교재로 사용하며 2015년 12월 청주 농업기술센터를 시작으로 2016년 충남농업기술원에서 강의를 제안 받아 강의할 예정임

III. 연구개발의 목적 및 필요성

첫째, 전통주에 대한 소비자 인식변화 필요 - 우리나라 전통주의 우수성과 멋진 멋에 대한 인식부족을 전환할 필요가 있다. 외제선호사상 타파와 전통주에 대한 기본지식 홍보

둘째, 다양한 가양주에 대한 교육 및 체험 필요 - 국내에서의 전통주는 국순당의 백세주와 배상면의 산사춘이 일반마트에서 판매되는 전통주의 주류를 이루고 있는 실정이고 지역특산주는 한산소곡주 안동소주 이강주 등 몇 몇 제품만이 선보이고 있으며 그나마 대중성을 잃고 있다. 이에 전통주가 대중에게 널리 사랑 받을 계기가 필요하다.

셋째, 전통주에 대한 단점개선 필요 - 누룩이 지닌 문제점 즉 누룩으로 인한 전통주에서 나는 누룩취는 젊은이나 외국인에게 거부감이 많아 누룩취를 적게 할 원재료 처리 및 가공방법의 연구가 필요하다.

넷째, 누룩의 일관성 확보 - 우리나라 누룩은 일정한 누룩이 만들어지지 않고 있어 누룩과 원재료가 똑 같은 반응을 할 수 없는 특성상 매번 제조 할 때마다 다른 맛이 나타나는 특성이 있다. 이 누룩은 우리나라 전통주의 깊은 맛을 내는 장점이자 문제점으로 균일한 발효가 어려운 것으로 평가되고 있어 제품을 개발함에 있어 균일한 발효와 일정한 맛과 향을 구현하기 위하여 발효공정 확립에서 최적의 재료배합과 담금기술 그리고 원료 가공 등 많은 량의 데이터 확보가 필요하다.

다섯째, 전통주의 제조공정 확립 - 제조공정을 확립하여 생산공정에 대입함으로써 균일한 맛과 향을 내는 우수제품뿐만 아니라 단가 절감을 통하여 많은 소비자들이 즐겨 찾는 전통주의 경쟁을 만들 필요가 있다.

IV. 연구개발 내용 및 범위

첫째, 밀술 담그는 과정개발 : 적은 누룩을 사용하여 안정된 밀술을 만들 수 있는 방법을 개발하였다. (주조미를 활용하여 더욱 누룩취를 없앨 수 있는 본사만의 밀술 담금 기술을 개발)

둘째, 공정과정개발 : 위와 같이 밀술 부분에서 누룩취를 없애면 본연의 향을 살려줄 수 있는 장점이 있다. (누룩과 담금 방법을 응용한 덧술의 양이나 횟수 등 다양하게 변화를 준 공정을 개발)

셋째, 포장 : 전통주가 저급하고 저렴한 막걸리에 한하지 않고, 아주 고급스런 술로서 인식되도록 포장이나 병 라벨 등을 개발하여 브랜드화 시켰다.

V. 연구개발결과(필요에 따라 제목을 달리할 수 있음)

1. 전통주 품질개선 및 이미지 제고

첫째, 밀술 담그는 개발 : 밀술을 담그는 방법은 소독을 강화하고 적은 누룩으로 충분히 발효가 되도록 하였다.

둘째, 공정과정개발 : 발효기간을 줄이면서 오염을 방지하여 밀술에서 확보한 맛과 향을 온전히 지킬 수 있는 덧술 공정을 확립했다.

셋째, 포장 : 병과 라벨을 대중에게 선보여 고급스러운 포장이 되도록 개발하였다.

2. 전통주 인식 변경

소비자들의 인식을 변경 - 교재를 개발하여 많은 사람들이 이 교재를 보고 쉽게 빚어 보기를 할 수 있다. 이로 인하여 우리나라 전통문화와 더불어 전통주에 대한 인식을 친근하게 바꿀 수 있을 것으로 본다.

VI. 연구성과 및 성과활용 계획(필요에 따라 제목을 달리할 수 있음)

- 자체 브랜드 홍보를 통한 신뢰도 향상
- 전통주산업의 발전이 다른 전통산업들에 영향을 미쳐 사회전반에 큰 시너지 효과로 전통 발효식초와 연계된 제품 및 교육
- 다양하고 운용기간이 긴 전통문화산업을 육성하려는 사회분위기를 조장해 건강하고 전문적인 가업승계산업 발전의 토대에 기여
- 전통주산업의 지속적인 발전은 궁극적으로 우리나라 전통문화산업이 세계적인 전통문화 산업의 성장

목 차

제 1 장 연구개발과제의 개요 및 성과목표	5
제 1 절 연구개발의 필요성	5
제 2 절 연구성과 목표 대비 실적	6
제 2 장 연구개발 수행내용 및 결과	7
제 1 절 기술의 차별성 및 독창성	7
제 3 장 목표달성도 및 관련분야에의 기여도	10
제 1 절 전통주 품질개선 및 이미지 제고	10
제 2 절 연구성과 목표 대비 실적	10
제 4 장 연구개발 성과 및 성과활용 계획	12
제 5 장 참고문헌	13
<첨부>	13

제 1 장 연구개발과제의 개요 및 성과목표

제 1 절 연구개발의 필요성

전통주는 각 나라의 중요한 문화임에 불구하고 불행히도 우리나라 전통주는 일제시대부터 해방 후 1980년대 초까지 암흑기를 지내고 88올림픽을 계기로 다시 기지개를 켜는 듯하였지만 좀처럼 활성화 되지 못하였고 이제는 다시 침체되어 가고 있다. 그간 우리나라의 경제는 비약적인 발전을 이루어 국민들의 고급술 소비가 폭발적으로 늘어났으나 저소득시절의 외제 선호사상이 아직 지속되어 와인과 위스키, 사케 등 외국술에 완전히 자리를 내주고 있는 것이 현실이다.

지금부터라도 전통주를 활성화시키는 것이 우리문화를 발전시키고 또한 전통주를 사랑하는 사람으로서 지상과제처럼 되었다.

우리나라 전통주의 단점은 연구개발의 필요성으로 대두되었으며

첫째, 일부 사람들은 막걸리를 우리의 전통술인양 인식하고 있으며, 더욱이 고급스럽고 품미가 다양한 전통주를 한 번도 접해보지 못한 사람들도 있다. 그러므로 와인이나 사케와 같은 외국의 술들에는 열광하면서 정작 우수한 우리나라의 전통주에 대해서는 음용하려는 의지도 없을뿐더러 전통주의 참 맛과 멋에 대한 지식도 일천하여 그에 대한 인식의 변화가 필요하다.

둘째, 국내에서의 전통주 기술개발 현황을 보면, 상업적으로는 국순당의 백세주와 배상면의 산사춘이 일반마트에서 판매되는 전통주의 주류를 이루고 있는 실정이고 지역특산주는 한산소곡주 안동소주 이강주 등 몇몇 제품만이 선보이고 있으며 그나마 대중성을 잃고 있다. 이에 전통주가 대중에게 널리 사랑 받을 계기가 필요하다.

셋째, 전통주는 주요 원재료중 하나인 누룩이 지닌 문제점 즉 누룩으로 인한 전통주에서 나는 누룩취이다. 누룩취는 젊은이나 외국인이 거부감이 많아 누룩취를 적게 할 원재료 가공방법의 연구가 필요하다.

넷째, 우리나라 누룩은 일정한 누룩이 만들어지지 않고 있어 누룩과 원재료가 똑 같은 반응을 할 수 없는 특성상 매번 제조 할 때마다 다른 맛이 나타나는 특성이 있다. 이 누룩은 우리나라 전통주의 깊은 맛을 내는 장점이자 문제점으로 균일한 발효가 어려운 것으로 평가되고 있어 제품을 개발함에 있어 균일한 발효와 일정한 맛과 향을 구현하기 위하여 발효공정 확립에서 최적의 재료배합과 담금기술 그리고 원료 가공 등 많은 량의 데이터 확보가 필요하다.

다섯째, 전통주의 발효제조공정 확립을 통한 균일한 맛과 향을 내는 우수제품을 만들어 그 우수성을 검증함으로써 논산만이 아닌 충남 지역의 전통주 생산의 지역특화사업의 기지로 활용코자 한다.

제 2 절 연구성과 목표 대비 실적

첫째, 품질의 평가는 2015년 전통주 선발대회에 출품하여 수상하는 것을 그 목표로 한다.

결과 : 청주시에서 개최한 2015년 전국발효식품대전에서 금상 수상

둘째, 전통주에 대한 인식변화와 전통주 산업 활성화 방안은 UCC 방문자수를 1000명 이상(고려대학교와 전통주 인식에 관한 아웃소싱 컷오프로 시도 못함)으로 한다.

결과 : UCC는 만들지 못하였지만 ‘술향(酒鄉) 술의 고향을 찾아서’란 저서를 출판하였고 교재로 사용하며 2015년 12월 청주 농업기술센터를 시작으로 2016년 충남농업기술원에서 강의를 제안 받아 강의할 예정

 <p>청주시 2015 전국 발효식품대전</p> <p>"농음의 비약, 삼야 술 취는 식풍"</p> <p>2015. 10. 2 ~ 10. 11 (10일간)</p> <p>장소: 청원생명축제장 / 청주시 청원구 오창읍 마태지로 59</p>	 <p>2015 전국 발효식품대전</p> <p>2015. 10. 2</p> <p>장소: 청원생명</p>		
<p>청주 전국발효식품대전 ‘금상’수상</p>			<p>술향제품</p>

제 2 장 연구개발 수행내용 및 결과

제 1 절 기술의 차별성 및 독창성

본 대상기술은 상기에 언급한 전통주 활성화 방안 중 주조 시 누룩 사용량에 따른 누룩취저감과 관련된 기술이다.

약주 제조 시 가장 많이 사용하는 발효제는 누룩이다. 누룩을 얼마나 적게 사용하면서 전통주를 안정되게 생산하느냐? 가 관건인 바, 그에 따른 공정을 개발하고 현장에 적용하는 것이다. 누룩취의 발생 문제를 적은 누룩을 사용하지만 그 부족한 발효량을 본사가 가지고 있는 주조미를 사용하여 해결하는 방법에 그 특징을 가지고 있다.

첫째, 밀술 담그는 공정개발 : 술 맛은 누룩과 밀술을 담그는 방식과 법에 따라 결정된다고 말하여도 무방할 정도로 중요하고 결정적이다. 그래서 누룩취를 보다 더 없애는 방법으로서 이 과정에 착안하고 주안점을 두는 까닭이다. 주조미로 안정된 밀술을 담그는 방법으로 이를 이용하여 여러 가지 밀술 담그는 방법(고두밥, 죽, 범벅, 설기 등)을 활용하여 더욱 누룩취를 없앨 수 있는 본사만의 밀술 담금 기술을 개발하였다.

둘째, 공정과정개발 : 위와 같이 밀술 부분에서 누룩취를 없애면 본연의 향을 살려줄 수 있는 장점이 있다. 이에 현재 사용하는 누룩과 담금 방법을 응용한 덧술의 양이나 횟수 등 다양하게 변화를 준 공정을 개발하여 더욱 좋은 향을 살려주는 공정을 확립하고자 한다.

술향(酒鄉)



셋째, 포장 :전통주가 저급하고 저렴한 막걸리에 한하지 않고, 아주 고급스런 술로서 인식되도록 포장이나 병 라벨 등을 개발하여 브랜드화 시키고자 한다.



위의 표장은 「상표법」에 따라 상표등록원부에 등록되었음을 증명합니다.
This is to certify that, in accordance with the Trademark Act, a trademark has been registered at the Korean Intellectual Property Office.



2015년 01월 28일

특허청장
COMMISSIONER
KOREAN INTELLECTUAL PROPERTY OFFICE

김영민

제 3 장 목표달성도 및 관련분야에의 기여도

제 1 절 전통주 품질개선 및 이미지 제고

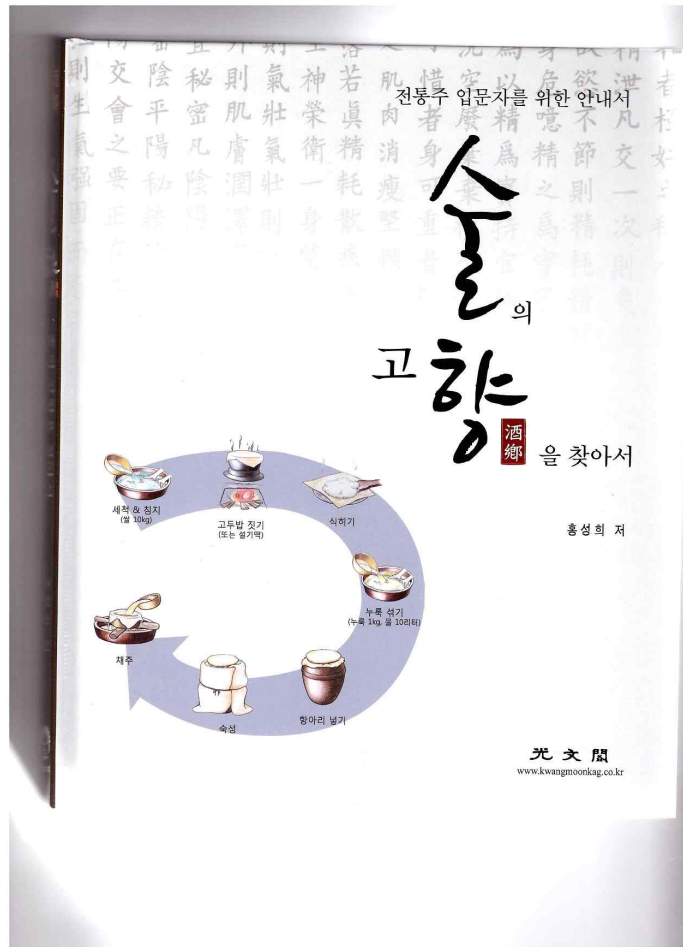
첫째, 밀술 담그는 개발 : 현재 밀술을 담그는 방법은 주조미와 찹쌀로 지은 고두밥에 끓는 물을 부어 소독을 강화하며 적은 누룩을 넣어도 충분히 발효가 되도록 호화가 잘 되도록 하였다.

둘째, 공정과정개발 : 위와 같이 밀술 부분에서 확보된 데이터에 1차 덧술 양으로만 충분한 술덧을 만들어 발효기간을 줄이면서 오염을 방지하여 밀술에서 확보한 맛과 향을 온전히 지킬 수 있는 덧술 공정을 확립했다.

셋째, 포장 : 병과 라벨을 대중에게 선보여 고급스러운 포장이 되도록 개발하여 소비자들에게 고급스러운 브랜드로 인정을 받았다.

제 2 절 전통주 인식 변경

첫째, 소비자들의 인식을 변경시키기 위해서는 많이 전통주를 접하는 방법이 가장 좋은 것이다. 그 중 교육을 통해 인식을 변하게 하는게 가장 효율적이라 생각한다. 이에 그동안 직접 빚어본 경험에 비추어 단 한 번의 교육기회에도 책을 보며 담글 수 있는 교재가 절실하여 그 절실함을 직접 해소해 보고자 책을 내보았다. 이를 이용해 많은 분들에게 우리나라 전통문화와 더불어 전통주에 대한 인식을 바꿀 수 있을 것으로 본다.



둘째, 술향(酒鄉) 술의 고향을 찾아서' 를 출간하고 강의 제의가 들어와 나름 전통주에 대한 홍보와 활성화에 기여할 기회를 마련했다.

이 책의 특징은 고문헌을 기준으로 모든 재료를 현대적인 도량형으로 변경하였고 그 도량형을 기준으로 레시피를 재구성하였으며 그를 그림으로 도형화 시켜 이해를 도왔다.

◆ 강의 포착

- 2015년 12월 청주 농업기술센터에서 강의
- 2016년 충남농업기술원 강의 제안(농민대학 100시간 중 70시간)

제 4 장 연구개발 성과 및 성과활용 계획

- 자체 브랜드 홍보를 통한 신뢰도 향상
- 전통주산업의 발전이 다른 전통산업들에 영향을 미쳐 사회전반에 큰 시너지 효과로 전통 발효식초와 연계된 제품 및 교육
- 다양하고 운용기간이 긴 전통문화산업을 육성하려는 사회분위기를 조장해 건강하고 전문적인 가업승계산업 발전의 토대에 기여
- 전통주산업의 지속적인 발전은 궁극적으로 우리나라 전통문화산업이 세계적인 전통문화산업의 성장

제 5 장 참고문헌

<참고문헌>

1. 일본의 술 사카구치 긴이치로 / 역자 정유경 송완범 / 감수 방원기(2011)
2. RDA 인테러뱅크(우리술 이야기) / 김태영, 정석태, 최한석 / (2011.1)
3. 전통주 집에서 쉽게 만들기 / 이석준 / (2012)
4. 풀어쓴 고문헌 전통주 제조법 / 국립농업과학원 농식품자원부 전영춘, 최지호, 여수환, 정석태, 박지혜, 김소라, 백성열, 한귀정, 원명하, 조영목 / (2011)
5. 한국의 주류제도와 전통주산업 / 저자: 이동필 한국농촌경제연구원, 2013
6. 다시쓰는 주방문 / 박록담 / 2005
7. 전통주 비법 211가지 / 박록담 / 2006
8. 버선발로 디딘 누룩 / 박록담 / 2005
9. 꽃을 빛는 가향주 101가지 / 박록담 / 2009

<첨부>

[별첨 1]

연구개발보고서 초록

과 제 명	(국문) 전통주 활성화 방안				
	(영문)				
주관연구기관	농업회사법인 흥전통도가(주)		주 관 연 구 책 임 자	(소속) 농업회사법인 흥전통도가(주)	
참 여 기 업				(성명) 홍성희	
총연구개발비 (천원)	계	19,000,000	총 연구 기간	2014.12.17~2015.12.16(1년)	
	정부출연 연구개발비	15,000,000	총 참 여 연 구 원 수	총 인 원	2
	기업부담금	4,000,000		내부인원	2
	연구기관부담금			외부인원	

○ 연구개발 목표 및 성과

목표 1. 품질의 평가는 2015년 전통주 선발대회에 출품하여 수상하는 것을 그 목표

→ 결과 : 청주시에서 개최한 2015년 전국발효식품대전에서 금상 수상

목표 2. 전통주에 대한 인식변화와 전통주 산업 활성화 방안은 UCC 방문자수를 1000명 이상(고려대학교와 전통주 인식에 관한 아웃소싱 컷오프로 시도 못함)

→ 결과 : UCC는 만들지 못하였지만 ‘술향(酒鄉) 술의 고향을 찾아서’란 저서를 출판하였고 교재로 사용하며 2015년 12월 청주 농업기술센터를 시작으로 2016년 충남농업기술원에서 강의를 제안 받아 강의할 예정임

○ 연구내용 및 결과

1. 전통주 품질개선 및 이미지 제고

첫째, 밀술 담그는 개발 : 밀술을 담그는 방법은 소독을 강화하고 적은 누룩으로 충분히 발효가 되도록 하였다.

둘째, 공정과정개발 : 발효기간을 줄이면서 오염을 방지하여 밀술에서 확보한 맛과 향을 온전히 지킬 수 있는 덧술 공정을 확립했다.

셋째, 포장 : 병과 라벨을 대중에게 선보여 고급스러운 포장이 되도록 개발하였다.

2. 전통주 인식 변경

첫째, 소비자들의 인식을 변경 - 교재를 개발하여 많은 사람들이 이 교재를 보고 쉽게 빚어 보기를 할 수 있다. 이로 인하여 우리나라 전통문화와 더불어 전통주에 대한 인식을 친근하게 바꿀 수 있을 것으로 본다.

○ 연구성과 활용실적 및 계획

- 자체 브랜드 홍보를 통한 신뢰도 향상

- 전통주산업의 발전이 다른 전통산업들에 영향을 미쳐 사회전반에 큰 시너지 효과로 전통발효식초와 연계된 제품 및 교육

- 다양하고 운용기간이 긴 전통문화산업을 육성하려는 사회분위기를 조장해 건강하고 전문적인 가업승계산업 발전의 토대에 기여

- 전통주산업의 지속적인 발전은 궁극적으로 우리나라 전통문화산업이 세계적인 전통문화산업의 성장

[별첨 2]

자체평가 의견서

연구개발분야	농식품 적정기술 개발에 관한 연구	과제구분	<input type="checkbox"/> 지정공모과제 <input checked="" type="checkbox"/> 자유응모과제	관리번호	
연구과제명	전통주 활성화 방안				
주관연구기관	농업회사법인 흥전통도가(주)				
연구담당자	주관연구책임자	홍성희			
	협동/위탁/세부 연구책임자	기관(부서)		성명	
		기관(부서)		성명	
		기관(부서)		성명	
연구기간	총 기간	1년	당해년도기간		
연구비(천원)	총 규모	19,000	당해년도규모		

1. 연구는 당초계획대로 진행되었는가?

당초계획 이상으로 진행
 계획대로 진행
 계획대로 진행되지 못함

○ 계획대로 수행되지 않은 원인은?

2. 당초 예상했던 성과는 얻었는가?

예상외 성과 얻음
 어느 정도 얻음
 얻지 못함

성과목표	사업화지표							연구기반지표							
	지식재산권		기술이전	사업화				기술인증	학술성과		교육지도	인력양성	정책활용·홍보		기타(타연구활용 등)
	출원	등록		제품화	기술창업	매출창출	고용창출		투자유치	논문			학술발표	정책활용	
			SCI					비SCI							
최종목표			○												도서 1
연구기간 내 달성실적			○												
달성율(%)			100												

3. 연구개발 성과 세부 내용

3-1 기술적 성과

본사에 알맞은 공정정립

3-2 과학적 성과

고문헌을 잘 분석하여 현대에 맞게 분석 재해석하였음

3-3 경제적 성과

전통주에 대한 이해가 높아짐에 따라 활성화 될 것임

3-4 사회적 성과

인지도 고취로 인한 본사의 신뢰성 확보

3-5 인프라 성과

기술의 다양화로 응용력 향상

4. 연구과정 및 성과가 농식품 기술의 발전·진보에 공헌했다고 보는가?

공헌했음 현재로서 불투명함 그렇지 않음

5. 경제적인 측면에서 농식품 산업체의 소득증대에 공헌했다고 보는가?

공헌했음 현재로서 불투명함 그렇지 않음

6. 연구개발 착수 이후 국내 다른 기관에서 유사한 기술이 개발되거나 또는 기술 도입함으로 연구의 필요성을 감소시킨 경우가 있습니까?

없다 약간 감소되었다 크게 감소되었다

○ 감소되었을 경우 구체적인 원인을 기술하여 주십시오?

7. 관련된 기술의 발전 속도나 추세를 감안할 때 추가연구가 필요하다고 생각하십니까?

없다 약간 필요 매우 조정필요

8. 연구과정에서의 애로 및 건의사항은?

(※ 아래사항은 기업참여시 기업대표가 기록하십시오)

1. 연구개발 목표의 달성도는?

만족 보통 미흡

(근거 : 본사에 알맞은 공정을 개발하였고 필요한 도서를 발간함으로써 전통주에 대한 기여할 수 있다는 자신감이 있음.)

2. 참여기업 입장에서 본 본과제의 기술성, 시장성, 경제성에 대한 의견

가. 연구성고가 참여기업의 기술력 향상에 도움이 되었는가?

충분 보통 불충분

나. 연구성고가 기업의 시장성 및 경제성에 도움이 되었는가?

충분 보통 불충분

3. 연구개발 계속참여여부 및 향후 추진계획은?

가. 연구수행과정은 기업의 요청을 충분히 반영하였는가?

충분 보통 불충분

나. 향후 계속 참여 의사는?

충분 고려 중 중단

다. 계속 참여 혹은 고려중인 경우 연구개발비의 투자규모(전년도 대비)는?

확대 동일 축소

4. 연구개발결과의 상품화(기업화) 여부?

즉시 기업화 가능 수년 내 기업화 가능 기업화 불가능

5. 기업화가 불가능한 경우 그 이유는?

구 분	소 속 기 관	직 위	성 명
주관연구책임자	농업회사법인 흥전통도가(주)	이사	홍 성 희 (인)
참여기업대표	농업회사법인 흥전통도가(주)	대표	이 미 자 (인)

[별첨 3]

연구성과 활용계획서

1. 연구과제 개요

사업추진형태	<input checked="" type="checkbox"/> 자유응모과제 <input type="checkbox"/> 지정공모과제	분 야	농식품 적정기술 개발에 관한 연구	
연구과제명	전통주 활성화 방안			
주관연구기관	농업회사법인 흥전통도가(주)	주관연구책임자	홍 성 희	
연구개발비	정부출연 연구개발비	기업부담금	연구기관부담금	총연구개발비
	15,000,000	4,000,000		
연구개발기간	2014.12.18. ~ 2015. 12. 17			
주요활용유형	<input checked="" type="checkbox"/> 산업체이전 <input type="checkbox"/> 교육 및 지도 <input type="checkbox"/> 정책자료 <input type="checkbox"/> 기타() <input type="checkbox"/> 미활용 (사유:)			

2. 연구목표 대비 결과

당초목표	당초연구목표 대비 연구결과
① 품질의 평가는 2015년 전통주 선발대회에 출품하여 수상하는 것을 그 목표	청주시에서 개최한 2015년 전국발효식품대전에서 금상 수상
② 전통주에 대한 인식변화와 전통주 산업 활성화 방안은 UCC 방문자수를 1000명 이상	(고려대학교와 전통주 인식에 관한 아웃소싱 컷오프로 시도 못함)
③	술향(酒鄉) 술의 고향을 찾아서 저서 출판

3. 연구목표 대비 성과

성과목표	사업화지표							연구기반지표							
	지식재산권		기술이전	사업화				기술인증	학술성과		교육지도	인력양성	정책홍보		기타(타구용등)
	출원	등록		제품화	기술창업	매출창출	고용창출		투자유치	논문			학술발표	정책활용	
			SCI					비SCI							
최종목표			○												
연구기간 내 달성실적			○												
달성율(%)			100												

4. 핵심기술

구분	핵심기술명
①	공정 정립
②	저서 출판

5. 연구결과별 기술적 수준

구분	핵심기술 수준					기술의 활용유형(복수표기 가능)				
	세계 최초	국내 최초	외국기술 복제	외국기술 소화·흡수	외국기술 개선·개량	특허 출원	산업체이전 (상품화)	현장애로 해결	정책 자료	기타
①의 기술										
②의 기술										

6. 각 연구결과별 구체적 활용계획

핵심기술명	핵심기술별 연구결과활용계획 및 기대효과
①의 기술	
②의 기술	저서를 기준으로 교재 활용(많은 전통주 입문자를 안내하고자 함)

7. 연구종료 후 성과창출 계획

성과목표	사업화지표									연구기반지표							
	지식 재산권		기술이전	사업화					기술인증	학술성과			교육지도	인력양성	정책 홍보		기타 (타 연구 활용 등)
	출원	등록		제품화	기술창업	매출창출	고용창출	투자유치		논문		학술발표			정 책 활 용	홍 보 전 시	
			SCI						비 SCI								
최종목표																	
연구기간 내 달성 실적																	
연구종료 후 성과창출 계획																	

연구성과 관리

1. 연구개발의 필요성

전통주는 각 나라의 중요한 문화임에 불구하고 불행히도 우리나라 전통주는 일제시대부터 해방 후 1980년대 초까지 암흑기를 지내고 88올림픽을 계기로 다시 기지개를 켜는 듯하였지만 좀처럼 활성화 되지 못하였고 이제는 다시 침체되어 가고 있다. 그간 우리나라의 경제는 비약적인 발전을 이루어 국민들의 고급술 소비가 폭발적으로 늘어났으나 저소득시절의 외제선호사상이 아직 지속되어 와인과 위스키, 사케 등 외국술에 완전히 자리를 내주고 있는 것이 현실이다.

지금부터라도 전통주를 활성화시키는 것이 우리문화를 발전시키고 또한 전통주를 사랑하는 사람으로서 지상과제처럼 되었다.

우리나라 전통주의 단점은 연구개발의 필요성으로 대두되었으며

- 1) 일부 사람들은 막걸리를 우리의 전통술인양 인식하고 있으며, 더욱이 고급스럽고 풍미가 다양한 전통주를 한 번도 접해보지 못한 사람들도 있다. 그러므로 와인이나 사케와 같은 외국의 술들에는 열광하면서 정작 우수한 우리나라의 전통주에 대해서는 음용하려는 의지도 없을뿐더러 전통주의 참맛과 멋에 대한 지식도 일천하여 그에 대한 인식의 변화가 필요하다.
- 2) 국내에서의 전통주 기술개발 현황을 보면, 상업적으로는 국순당의 백세주와 배상면의 산사춘이 일 반마트에서 판매되는 전통주의 주류를 이루고 있는 실정이고 지역특산주는 한산소곡주 안동소주 이 강주 등 몇 몇 제품만이 선보이고 있으며 그나마 대중성을 잃고 있다. 이에 전통주가 대중에게 널리 사랑 받을 계기가 필요하다.
- 3) 전통주는 주요 원재료중 하나인 누룩이 지닌 문제점 즉 누룩으로 인한 전통주에서 나는 누룩취이다. 누룩취는 젊은이나 외국인이 거부감이 많아 누룩취를 적게 할 원재료 가공방법의 연구가 필요하다.
- 4) 우리나라 누룩은 일정한 누룩이 만들어지지 않고 있어 누룩과 원재료가 똑 같은 반응을 할 수 없는 특성상 매번 제조 할 때마다 다른 맛이 나타나는 특성이 있다. 이 누룩은 우리나라 전통주의 깊은 맛을 내는 장점이자 문제점으로 균일한 발효가 어려운 것으로 평가되고 있어 제품을 개발함에 있어 균일한 발효와 일정한 맛과 향을 구현하기 위하여 발효공정 확립에서 최적의 재료배합과 담금 기술 그리고 원료 가공 등 많은 량의 데이터 확보가 필요하다.
- 5) 전통주의 발효제조공정 확립을 통한 균일한 맛과 향을 내는 우수제품을 만들어 그 우수성을 검증 함으로써 논산만이 아닌 충남 지역의 전통주 생산의 지역특화사업의 기지로 활용코자 한다.

2. 연구성과 목표 대비 실적

- 1) 품질의 평가는 2015년 전통주 선발대회에 출품하여 수상하는 것을 그 목표
결과 : 청주시에서 개최한 2015년 전국발효식품대전에서 금상 수상

- 2) 전통주에 대한 인식변화와 전통주 산업 활성화 방안은 UCC 방문자수를 1000명 이상(고려대학교와 전통주 인식에 관한 아웃소싱 컷오프로 시도 못함)
 결과 : UCC는 만들지 못하였지만 ‘술향(酒鄉) 술의 고향을 찾아서’란 저서를 출판하였고 교재로 사용하며 2015년 12월 청주 농업기술센터를 시작으로 2016년 충남농업기술원에서 강의를 제안 받아 강의할 예정임

3. 주요내용

1) 기술의 차별성 및 독창성

본 대상기술은 상기에 언급한 전통주 활성화 방안 중 주조시 누룩 사용량에 따른 누룩취 저감과 관련된 기술이다.

약주 제조시 가장 많이 사용하는 발효제는 누룩이다. 누룩을 얼마나 적게 사용하면서 전통주를 안정되게 생산하느냐? 가 관건인 바 그에 따른 공정을 개발하고 현장에 적용하는 것이다. 누룩취의 발생 문제를 적은 누룩을 사용하지만 그 부족한 발효량을 본사가 가지고 있는 주조미를 사용하여 해결하는 방법에 그 특징을 가지고 있다.

2) 밑술 담그는 과정개발 : 술 맛은 누룩과 밑술을 담그는 방식과 법에 따라 결정된다고 말하여도 무방할 정도로 중요하고 결정적이다. 그래서 누룩취를 보다 더 없애는 방법으로서 이 과정에 착안하고 주안점을 두는 까닭이다. 주조미로 안정된 밑술을 담그는 방법으로 이를 이용하여 여러 가지 밑술 담그는 방법(고두밥, 죽, 범벅, 설기 등)을 활용하여 더욱 누룩취를 없앨 수 있는 본사만의 밑술 담금 기술을 개발하였다.

3) 공정과정개발 : 위와 같이 밑술 부분에서 누룩취를 없애면 본연의 향을 살려줄 수 있는 장점이 있다. 이에 현재 사용하는 누룩과 담금 방법을 응용한 덧술의 양이나 횟수 등 다양하게 변화를 준 공정을 개발하여 더욱 좋은 향을 살려주는 공정을 확립하고자 한다.

4) 포장 : 전통주가 저렴하고 저렴한 막걸리에 한하지 않고, 아주 고급스런 술로서 인식되도록 포장이나 병 라벨 등을 개발하여 브랜드화 시키고자 한다.

4. 전통주 품질개선 및 이미지 제고

1) 밑술 담그는 개발 : 현재 밑술을 담그는 방법은 주조미와 찹쌀로 지은 고두밥에 끓는 물을 부어 소독을 강화하며 적은 누룩을 넣어도 충분히 발효가 되도록 호화가 잘 되도록 하였다.

2) 공정과정개발 : 위와 같이 밑술 부분에서 확보된 데이터에 1차 덧술 양으로만 충분한 술덧을 만들어 발효기간을 줄이면서 오염을 방지하여 밑술에서 확보한 맛과 향을 온전히 지킬 수 있는 덧술 공정을 확립했다.

3) 포장 : 병과 라벨을 대중에게 선보여 고급스러운 포장이 되도록 개발하여 소비자들에게 고급스러운 브랜드로 인정을 받았다.

5. 전통주 인식 변경

1) 소비자들의 인식을 변경시키기 위해서는 많이 전통주를 접하는 방법이 가장 좋은 것이다. 그 중 교육을 통해 인식을 변하게 하는게 가장 효율적이라 생각한다. 이에 그동안 직접 빚어본 경험에 비추어 단 한 번의 교육기회에도 책을 보며 담글 수 있는 교재가 절실하여 그 절실함을 직접 해소해 보고자 책을 내보았다. 이를 이용해 많은 분들에게 우리나라 전통문화와 더불어 전통주에 대한 인식을 바꿀 수 있을 것으로 본다.

2) ‘술향(酒鄉) 술의 고향을 찾아서’를 출간하고 강의 제의가 들어와 나름 전통주에 대한 홍보와 활성화에 기여할 기회를 마련했다.

이 책의 특징은 고문헌을 기준으로 모든 재료를 현대적인 도량형으로 변경하였고 그 도량형을 기준으로 래시피를 재구성하였으며 그를 그림으로 도형화 시켜 이해를 도왔다.

◆ 강의 기회 포착

- 2015년 12월 청주 농업기술센터에서 강의
- 2016년 충남농업기술원 강의 제안(농민대학 100시간 중 00시간)

6. 연구개발 성과 및 성과활용 계획

1) 자체 브랜드가 등록됨으로서 홍보 효과가 좋아지면서 소비자들에게 신뢰를 얻고 이미지 향상이 기대된다.

2) 전통주산업의 발전이 다른 전통산업들에 영향을 미쳐 사회전반에 큰 시너지 효과로 전통발효식초와 연계된 교육 및 체험이 많아 질 것으로 예상된다.

3) 전통문화산업을 육성하려는 사회분위기를 조장할 수 있고, 또한 본사도 가업으로 자손에게 승계하여 전통문화산업 토대 구축에 기여할 것으로 기대된다.

4) 우리나라 전통주산업의 지속적인 발전은 궁극적으로 세계적인 전통문화산업의 일환으로 성장시킬 수 있다.

이번 과제 수행으로 제품개발에 많은 도움이 되었으나 저희와 같은 아주 작은 기업은 시제품 개발에 있어 원재료도 중요하지만 기본시설이 많이 부족합니다. 따라서 예산 운영에 있어서 좀 더 자유로웠으면 합니다.

주 의

1. 이 보고서는 농림축산식품부에서 시행한 농림축산식품 기술료사업의 연구보고서입니다.
2. 이 보고서 내용을 발표할 때에는 반드시 농림축산식품부에서 시행한 농림축산식품 기술료사업의 연구결과임을 밝혀야 합니다.
3. 국가과학기술 기밀유지에 필요한 내용은 대외적으로 발표 또는 공개하여서는 아니 됩니다.