

제6장

막걸리

일본



요 약



1 일본

■ 막걸리 구분

- 일본 술의 종류로는 日本酒(청주), 焼酒(소주), 薬味酒(약미주), 맥주, 위스키, 와인, 브랜디, 리큐르, 스피리츠 등 다양하게 있으며, 이를 크게 분류하면 양조주, 증류주, 혼성주 등으로 구분
 - 막걸리(にがり酒/니고리자케)는 술지게미를 아주 가는 구멍의 천으로 거른 것만으로 된 새하얗고 탁한 백색탁주로 출하시 가열, 살균하지 않는 것을 활성주라고도 말하며, 효모와 효소가 살아있는 상태임
 - 일본에서 막걸리의 수출입 통계는 별도 없으며, 2206.00-210(청주 및 탁주/ 실행관세 : 70.40엔/ℓ)으로 집계
- ※ 막걸리는 별도의 통계가 없어 청주(탁주)를 기초로 하여 작성

■ 시장규모

- 시장규모에 대한 정확한 통계는 없으나 한국산이 대부분을 점유하고 있으며, 수출실적으로 산정하면 약 2.6백만불 수준으로 업계에 의하면 시장규모는 판매가 기준 약 20억엔으로 추정됨

■ 유통동향

- 일본산 막걸리는 청주(日本酒)를 만들 때 술을 거르지 않고 누룩이나 쌀이 섞인 채로의 질척질척한 상태의 술을 말하지만 최근 이러한 막걸리는 술의 밀조로 연결되는 것으로서 제조, 판매가 금지되고 있음.
 - '02년의 행정구조개혁에 의해 구조개혁 특별구역이 설치되어 동 특별구역내에서의 막걸리 제조와 음식점, 민박 등 그 장소에서 소비되는 경우에 한해 판매가 허가됨

- 한국산 막걸리는 한국 메이커의 진출과 주류 면허를 소지한 수입 상사들에 의해 수입유 통되고 있음
 - 막걸리 대일 수출물량(누계) : ('06)3,393톤 → ('07)3,900톤 → ('08)4,891톤 → ('09.7)2,909톤
 - 전에는 일부 북한산의 막걸리가 존재했으나 북한의 식량부족으로 제조하지 못하고 있어 대부분이 한국산으로 조사됨.

■ 유통형태 및 유통경로

- 일본산의 유통형태는 대부분 인터넷 통신판매가 주를 이루며, 한국산의 유통형태도 인터넷 통신판매가 주를 이루며 상표에 따라 대형유통업체 등에 납품 판매
 - 한국산 : 이동막걸리(1ℓ 팩, 546엔), 이동생막걸리(1ℓ 페트병, 690엔), 초가막걸리 (300ml, 400엔), 검은콩막걸리(1ℓ, 540엔), 동동주(1ℓ, 540엔) 등
 - 일본산 : 720ml(1,250엔), 1,800ml(2,500엔)

■ 소비동향

- 남성보다는 오히려 여성이 좋아하며 마시기 쉽고 한국요리 붐과 더불어 흥미를 가지는 사람이 늘어 막걸리를 마시러 전문점 등을 찾음.

■ 수출입 동향

- 일본에서 막걸리의 별도통계가 없으며, 한국에서 잡힌 통계에 따르면, 막걸리 대일수출 은 매년 증가추세로 '06년 2,243천불, '07년은 2,632천불로 전년대비 17% 증가
 - 일본 무역통계 청주 및 탁주 수입동향 : 한국산 (06)2,430천불 →(07)1,866로 23.2% 감소
 - '07년 국가별 수입단가는 전체가 901불/kl, 한국산 831, 중국산 746, 호주산 1,573로 중국산 다음으로 낮은 가격대 형성

■ 통관 및 수입검사

- 알코올 음료는 관세분류에서는 0.5% 이하는 '음료수'로 구분, 식품위생법에서는 1%이상 것과 1%미만으로 구분하여 1% 미만은 '음료수'로 구분되며 주세법에서는 1%이상의 것 으로 구분

- 통관장소를 관할하는 검역소에 신청서를 제출해야 하며, 판매할 때에는 주세법에 의거 주류 판매업 면허의 취득
 - 식품위생법에서는 1% 이상의 것과 1% 미만은 『음료수』로 구분하며, 주세법에서는 1%이상의 것으로 구분함.
 - 『명칭』, 『알코올도수』, 『수입자의 성명 및 영업소의 소재지』, 『사용한 식품첨가물』등을 정해진 방법에 의해 알기 쉽게 표시했는지 수입자 의무화

■ 한국산 수출확대 방안

- 주요 외식업체와 연계한 홍보행사 및 정부차원의 막걸리 광고와 민간기업의 제품광고 (TV, 신문 등)비 지원 병행
- 쌀 막걸리 이외의 건강지향 상품의 개발 등 소비자의 다양한 기호에 맞는 제품개발

1 일본

가. 일본 술의 분류

■ 일반적인 분류

- 일본 술의 종류로는 日本酒(청주), 焼酒(소주), 薬味酒(약미주), 맥주, 위스키, 와인, 브랜디, 리큐르, 스피리츠 등 다양하게 있으며, 이를 크게 분류하면 양조주, 증류주, 혼성주 등으로 구분할 수 있음.
 - 양조주 : 원료인 당분을 효모균이 먹고 그것을 알코올과 탄산가스로 분해하여 알코올 음료가 됨. 이에선 일본술, 맥주, 와인, 샴페인 등이 있음
 - 증류주 : 양조주의 장기보관을 위해 증류한 것. 이미지적으로는 日本酒(청주)를 증류하면 米焼酒(미소주), 맥주를 증류하면 위스키, 와인을 증류하면 브랜디가 되는 이미지. 이에선 위스키, 브랜디, 소주, 스피리츠 등이 있음.
 - 혼성주 : 양조주 및 증류주를 기본으로 해서 당류, 草根木皮(초근목피), 有機酸(유기산) 등 여러 가지를 섞어서 만든 것. 이에선 약미주 및 리큐르, 미린, 매실주, 백주(막걸리) 등이 있음.

■ 주세법상의 분류

구분	종류 (주세법제3조)	품목 (주세법제4조)	주된 제조방법
주류(정의 : 알코올분 1도 이상의 음료를 말함 (주세법 제2조)	청주(日本酒)		쌀, 쌀누룩, 물을 원료로 해서 발효시켜 거른 것. 쌀, 쌀누룩, 물, 기타 政令(정령)에서 정한 물품을 원료로 해서 발효시켜 거른 것.
	합성청주		알코올, 소주, 포도당 등을 원료로 해서 제조한 주류로 청주에 유사한 것.
	소주	갑류	알코올 함유물을 연속식 증류기로서 증류한 것으로 알코올성분 36도 미만의 것.
		을류	알코올 함유물을 상기 이외의 증류기로서 증류한 것으로 알코올성분 45도 이하의 것.
	미린		쌀, 쌀누룩에 소주 또는 알코올, 기타 정령에서 정하는 물품을 첨가한 것
	맥주		맥아, 홉, 물을 원료로 해서 발효시킨 것
	과실주류	과실주	과실을 원료로 해서 발효시킨 것 (예 : 포도주, 사과주)
		감미과실주	과실주에 당류, 브랜디 등을 혼합한 것



구분	종류 (주세법제3조)	품목 (주세법제4조)	주된 제조방법
	위스키류	위스키	발아시킨 곡류, 물을 원료로 해서 糖化(당화)시켜 발효시킨 알코올 함유물을 증류한 것.
		브랜디	과실, 물을 원료로 해서 발효시킨 알코올 함유물을 증류한 것
	스피리츠류	스피리츠	청주에서 위스키류 까지의 어디에도 해당하지 않는 주류로 엑기스분이 2도 미만의 것 (예 : 진, 위카, 램)
		원료용알코올	알코올 함유물을 증류한 것으로 알코올성분 45도를 초과하는 것
	리큐르류		주류와 당류 등을 원료로 해서 주류에서 엑기스분이 2도 이상의 것 (예 : 페파민트, 큐라소)
	잡주	발포주	맥아를 원료의 일부로 한 주류로 발포성을 가지고 있는 것
		분말주	용해한 알코올성분 1도 이상의 음료로 할 수 있는 분말상의 것
		기타잡주	청주에서 분말주까지의 어디에도 해당하지 않는 주류

자료 : 「酒のしおり」(2009년 3월 국세청 주세과 발행)로부터 인용

나. 청주의 정의 및 막걸리의 구분

■ 청주의 정의 및 구분

● 청주(日本酒)의 정의

- 日本酒는 사용할 수 있는 원료가 정해져 있음, 그 중에 반드시 쌀을 사용해야 함, 그리고 여과한다는 공정이 반드시 들어가는 것이 특징이며, 주세법 제 3조 제 3호에서 규정하고 있음

● 특정명칭주의 분류 : 특정명칭주는 다음의 3가지로 구분됨.

분류	특 징
吟醸酒 (긴쥬슈)	精米비율 60%이하의 백미와 쌀누룩 및 물 또는 이들과 양조 알코올을 원료로 해서 제조한 술로서 고유의 향미 및 색택이 양호한 것
純米酒 (준마이슈)	백미, 쌀누룩 및 물을 원료로 해서 만든 술로서 향미 및 색택이 양호한 것. 문자그대로 쌀만으로 만들어진 술
本醸造酒 (혼쥬조슈)	精米비율 70%이하의 백미와 쌀누룩, 양조 알코올 및 물을 원료로 해서 제조한 술로서 향미 및 색택이 양호한 것

- 특정 명칭주 : 특정명칭주에는 原料米(원료미), 제조방법 등 제 조건에 따라 『청주의 제조법 품질표시기준』에 있는 8종류로 분류됨.

* 관련 조항 : 1989년11월22일 국세청 고시 제 8 호

- 개정 : 1997년2월 국세청 고시 제 2호
- 개정 : 2003년10월 국세청 고시 제10호

♣ 청주의 제조법 품질표시기준

특정명칭	사용원료	精米(정미)비율	누룩쌀 사용비율	香味(향미) 등 요건
吟醸酒 (긴쵸슈)	쌀, 쌀누룩, 양조알코올	60%以下	15%이상	吟醸(긴쵸) 만들기 고유의 향미, 설택 양호
大吟醸酒 (다이긴쵸슈)	쌀, 쌀누룩, 양조알코올	50%以下	15%이상	吟醸(긴쵸) 만들기 고유의 향미, 설택이 특히 양호
純米酒(준마이슈)	쌀, 쌀누룩	-	15%이상	향미, 설택이 양호
純米吟醸酒 (준마이긴쵸슈)	쌀, 쌀누룩	60%以下	15%이상	吟醸(긴쵸) 만들기 고유의 향미, 설택 양호
純米大吟醸酒 (준마이다이긴쵸슈)	쌀, 쌀누룩	50%以下	15%이상	吟醸造り(긴쵸 만들기) 고유의 향미, 설택이 특히 양호
特別純米酒 (토쿠베츠준마이슈)	쌀, 쌀누룩	60%以下 또는 특별한 제조방법 (要 설명표시)	15%이상	향미, 설택이 특히 양호
本醸造酒 (혼쵸조슈)	쌀, 쌀누룩, 양조알코올	70%以下	15%이상	향미, 설택 양호
特別本醸造酒 (토쿠베츠혼쵸조슈)	쌀, 쌀누룩, 양조알코올	60%以下 또는 특별한 제조방법 (要 설명표시)	15%이상	향미, 설택이 특히 양호

주 : 2003년 10월31일에 「清酒の製法品質表示基準(청주제조품질표시기준)」의 일부가 개정되어, 04년 1월1일부터 적용되게 됨. 단, 쌀, 쌀누룩 및 물을 원료로 해서 제조한 청주에 대해서는 04년 3월 31일, 기타 청주에 대해서는 04년 6월 30일까지는 지금까지의 표시기준을 적용해도 좋다고 되어 있음.

- 기타 특징에 의한 종류

- 상기 이외에도 제조상 특징에 따라 다양한 일본주가 있음.

주 류	특 징
生酒 (나마자케)	술 찌게미를 거른 상태의 日本酒임. 酒蔵(양조원)에서 밖에 맛볼 수 없었던 신선한 맛을 그대로 넣었음. 純米生(준마이나마), 吟醸生(긴쵸나마) 등 여러가지 타입의 生酒(나마자케)가 있음
生貯蔵酒 (나마쵸쵸슈)	막 짠 日本酒를 그 상태로 저온에서 저장하여 출하시에 한번만 가열살균함. 生(날것, 원상)의 풍미가 그대로 남아있어 언제라도 신선하고 맛있는 술임
	가열 저장한 술은 적당히 가열해 품질이 안정됨. 가열한 술을 가열하지 않고 병에 넣어 출하한 日本酒임

주 류	특 징
生一本 (키잇폰)	자신의 공장에서 만든 自釀酒(지쥬슈)로 純米酒(준마이슈)임
原酒 (겐슈)	일반 시판주는 거른 日本酒에 물을 첨가해 알코올성분을 조정하지만, 이 술은 물을 첨가하지 않으므로 알코올성분이 높아 18~20도나 되며, 풍미는 농후함.
おり酒 (오리자케)	にごり酒(막걸리)와 유사하나 제조법이 약간 상이. 술찌게미를 구멍이 아주 가는 천으로 조심스레 걸러도 미세한 누룩과 효모 등이 섞여 탱크 바닥에 침전됨. 이것을 모아서 희고 탁하게 한 채로 둔 것이 おり酒(오리자케)임
高濃度酒 (코우노우도슈)	알코올 도수를 높인 술. 24도 정도에서 36도 정도까지 있음
長期貯蔵酒 (쵸우키쵸조우슈)	와인은 100년이상 잠재운 것, 위스키 등은 부드럽고 진함이 있음. 이에 반해 日本酒는 통상 1년정도 숙성함. 그러나, 日本酒 중에도 吟釀酒(긴쥬슈)와 같은 타입의 술은 장기간 저장하는 것으로 오히려 맛이 부드러워짐. 2년, 3년 혹은 5년이상 저장된 오래된 술을 보는 것처럼 됨
たるぎけ (타루자케)	나무통에 넣어 나무통의 향기를 살린 술로써 나무통의 재료중에서도 杉(杉木, 삼나무)을 사용한 것을 말하며, 그중에서도 吉野杉(요시노스기 : 奈良(나라)현 吉野郡(요시노군) 소재)가 최고로 알려짐
막걸리 (にごり酒/ 니고리자케)	술찌게미를 아주 가는 구멍의 천으로 거른 것 만으로 된 새하얗고 탁한 백색탁주. 출하시 가열, 살균하지 않는 것을 활성주라고도 말하며, 효모와 효소가 살아있는 상태임
소프트酒 (ソフトしゅ/ 소후토슈)	여성에도 호평인 알코올성분을 억제한 가벼운 술. 10도에서 14도전후로 식감이 부드러움. 술이 그만큼 강하지 않는 사람 및 가볍게 취하고 싶을 때 적당.
발포주	탄산가스를 혼입한 술. 샴페인과 같은 식감으로 여름철용. 알코올 성분은 낮아 8도 정도
高酸味酒 (こうさんみしゅ) (코우산미슈)	흰 누룩 등을 사용해 제조한 日本酒로서 산미가 강함

다. 막걸리의 정의 및 구분

- 위에서 언급한 바와 같이 막걸리(にごり酒/니고리자케)는 술찌게미를 아주 가는 구멍의 천으로 거른 것만으로 된 새하얗고 탁한 백색탁주. 출하시 가열, 살균하지 않는 것을 활성주라고도 말하며, 효모와 효소가 살아있는 상태를 말함.
- 일본에서 막걸리의 수출입 통계는 별도 없으며, 2206.00-210(청주 및 탁주/ 실행관세 : 70.40엔/ℓ)으로 집계되고 있음.

- 이하에서는 막걸리의 별도 통계가 없어 청주(탁주)를 기초로 하여 작성.
- 막걸리의 정의를 살펴보면, 청주(淸酒)를 뜨지 아니하고 그대로 걸러 짜낸 술. 한국 고유주의 하나임. 탁주(濁酒)·재주(滓酒)·회주(灰酒)라고도 불림. 부족국가시대에 이미 곡주(穀酒)가 만들어졌던 것으로 보이며, 고려시대와 조선시대의 기록에 청주와 탁주의 구별이 보이기도 함. 막걸리는 원래 지에밥에 누룩을 섞어 빚은 술을, 오지그릇 위에 정(井)자 모양 걸치개를 놓고 체로 막 걸러 뿌영고 텁텁하게 만든 술을 말함. 술이 다 익어서 맑은 술을 떠낼 때 용수를 박아서 떠낸 것은 맑은 청주이고 물을 더 넣어 걸쭉하게 걸러낸 것은 탁주이므로 청주와 탁주의 구별은 뚜렷하지 않음. 고려시대 이래 이화주(梨花酒)로 알려진 술이 대표적인 막걸리였는데, 막걸리용 누룩을 배꽃이 필 무렵에 만들었기 때문에 그러한 이름이 붙여졌으나, 후세에 와서는 아무때나 누룩을 만들게 되었으므로 이화주라는 이름은 사라졌음. 이화주는 뽕쌀을 가루내어 물송편을 만든 뒤 다시 으깨어 쌀누룩과 함께 빚어 넣는데, 다 익으면 죽같이 생긴 흰빛의 술이 됨. 누룩은 주로 밀로 만드는데 중국 춘추전국시대에 처음 만들어진 것으로 알려져 있음. 《조선양조사(朝鮮釀造史)》에 따르면 막걸리는 중국에서 전래되었으며, 대동강(大同江) 일대에서 처음으로 빚어지기 시작하여 나라의 성쇠(盛衰)를 막론하고 국토의 구석구석까지 전파되어 민족의 고유주가 되었다 함. 좋은 막걸리는 단맛·신맛·쓴맛·떫은맛이 잘 어우르고 적당히 감칠맛과 청량미(淸涼味)가 있는데, 이 청량미는 땀 흘리며 일한 후에 갈증을 멎게 하는 힘도 있어 농주(農酒)로서 애용되어 왔음. 산의 냄새와 맛이 세고 알코올 농도는 6~7도 정도임.

2. 생산동향

가. 생산량 및 출하량, 생산비용 등

■ 일본의 주류시장 동향

- 일본의 주류 과세 수량을 기준으로 한 경향을 보면 청주, 맥주, 위스키류가 줄어든 반면, 과실주와 스피리트, 리쿠르를 중심으로 늘어나고 있는 추세를 보이고 있음.
- 특히, 일본의 전통주인 청주(일본에서는 이를 니혼슈 라고 부름)가 퇴조하고, 소주가 약진하는 이유는 소주의 경우, 칵테일 등 마시는 방법을 다양하게 달리 할 수 있어 특히 젊은층 소비자들에게 인기가 높은 반면, 청주의 경우 같은 알코올도수에 비해 상대적으로 가격이 비싸며 장기불황에 따른 소비자의 저가품 선호, 이튿날의 숙취 등 건강에 나쁜 이미지 등으로 소주에 비해 상대적으로 소비자들에게 그 인기를 점점 잃어가고 있음.

♣ 주류 과세수량 추이(일본산+수입주, 2001~2008년 4월~3월)

(단위 : kl)

구분	2002년	2003년	2004년	구분	2005년	2006년	2007년	2008년
청주	897,671	841,631	752,969	청주	729,584	701,358	676,050	651,740
합성청주	67,249	64,275	63,899	합성청주	65,173	57,475	55,473	49,400
소주				연속식증류소주	504,605	493,341	465,448	497,600
갑류	482,924	511,423	518,930	단식증류소주	539,280	550,248	569,377	511,490
을류	395,006	470,545	534,366	소계	1,043,885	1,043,589	1,034,825	1,009,090
소계	877,931	981,968	1,052,295					
미린	106,657	108,518	107,853	미린	111,749	111,731	114,522	115,300
맥주	4,299,057	3,955,480	3,837,418	맥주	3,641,921	3,532,088	3,466,423	3,196,800
과실주류				과실주	256,681	236,239	237,473	267,200
과실주	269,666	247,995	240,791	감미과실주	7,269	13,488	9,629	8,400
감미과실주	10,049	8,287	7,070	소계	263,950	249,727	247,102	275,600
소계	279,717	256,283	247,862					
위스키류				위스키	83,756	79,814	73,851	70,000
위스키	105,685	96,664	86,117	브랜드	10,301	9,450	8,600	7,900
브랜드	14,898	13,381	11,260	소계	94,057	89,264	82,451	77,900
소계	120,581	110,047	97,376					
스프리트류	29,222	52,391	81,178	스프리트 등	82,514	105,408	129,357	227,700
리쿠르류	587,004	615,134	732,331	리쿠르	769,737	810,274	1,066,303	1,364,000
잡주				발포주	1,698,771	1,586,146	1,535,196	1,427,000
발포주	2,645,679	2,526,827	2,307,609	가타 양조주	1,045,855	1,064,334	855,735	793,200
기타	11,979	54,226	271,540	잡주 등	1,628	2,210	2,101	1,740
소계	2,657,656	2,581,053	2,579,149					
합계	9,922,751	9,566,774	9,553,326	합계	9,548,829	9,353,597	9,265,536	9,189,470

자료 : 주류식품통계연보(일간경제통신사 발행)

■ 청주시장 규모

- 일본 전체 주류시장 규모는 약 5조 197억엔(07년 주류판매액)으로 그 중 청주는 전체의 약 10.7% 수준인 약 5천 3백억엔 규모의 시장을 형성하고 있음.
 - 주류별 시장점유율 : 맥주(31.9%), 청주(10.7%), 발포주(10.5%), 소주(16.6%), 과실주(11.5%), 위스키(2.9%), 기타(14.7%)

♣ 주류 소비(판매)액(2001~2007)

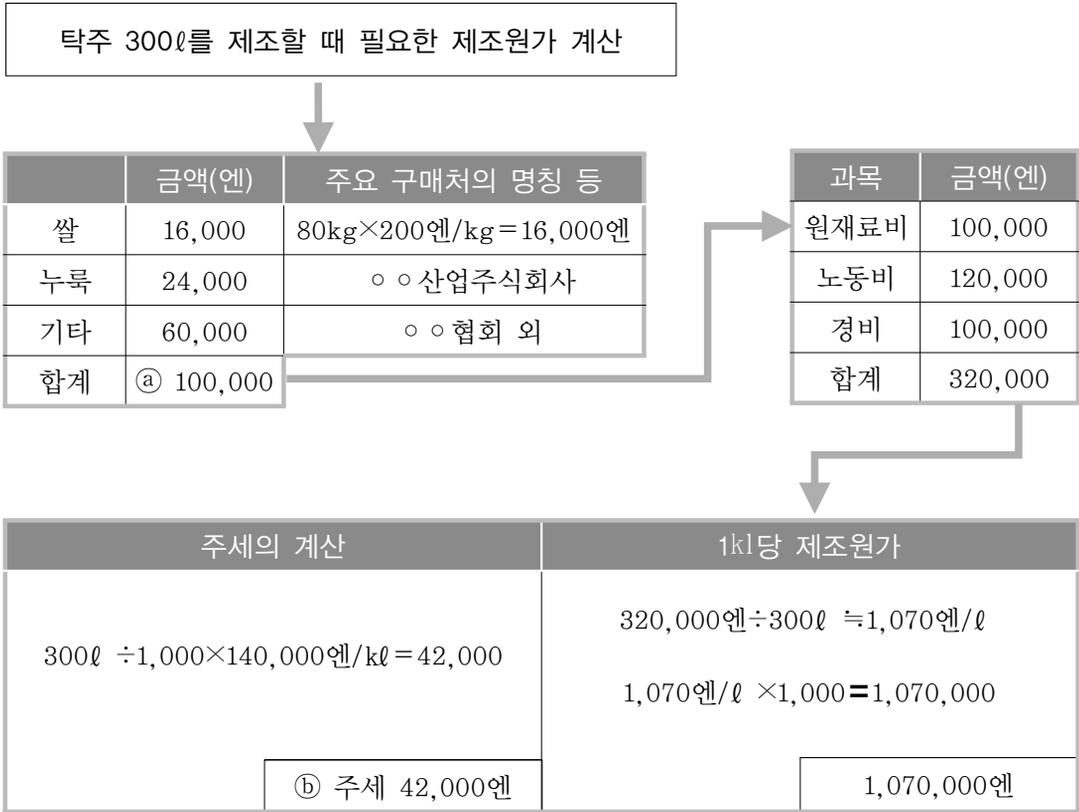
(단위 : 백만엔, %)

	청주			소주			맥주			발포주		
	실적	증감	구성비	실적	증감	구성비	실적	증감	구성비	실적	증감	구성비
2001	834,228	-6.7	14.6	646,546	6.7	11.3	2,388,402	-11.1	41.8	802,577	35.1	14.1
2002	772,406	-7.4	14.1	681,557	5.4	12.5	2,133,747	-10.7	39.0	863,642	7.6	15.8
2003	704,072	-8.8	13.2	755,629	10.9	14.2	1,987,025	-6.9	37.3	881,560	2.1	16.5
2004	622,281	-11.6	11.9	810,755	7.3	15.5	1,903,479	-4.2	36.5	823,461	-6.6	15.8
2005	594,957	-4.4	11.5	822,005	1.4	15.9	1,800,973	-5.4	34.9	634,087	-23.0	12.3
2006	555,696	-6.6	11.0	817,774	-0.5	16.3	1,736,858	-3.6	34.5	568,627	-10.3	11.3
2007	535,700	-4.6	10.7	834,800	2.1	16.6	1,601,400	-7.8	31.9	528,800	-7.0	10.5
평균 증가율	-7.7			4.8			-7.3			14.3		

	과실주계			위스키류			기타			전체 주류계	
	실적	증감	구성비	실적	증감	구성비	실적	증감	구성비	실적	증감
2001	352,496	-4.9	6.2	285,103	-9.9	5.0	402,742	-1.0	7.1	5,712,094	-2.7
2002	348,476	-1.1	6.4	253,450	-11.1	4.6	415,249	3.1	7.6	5,468,527	-4.3
2003	326,055	-6.4	6.1	208,458	-17.8	3.9	471,488	13.5	8.8	5,334,287	-2.5
2004	314,083	-3.7	6.0	179,539	-13.9	3.4	585,716	24.2	11.2	5,222,162	-2.1
2005	323,124	2.9	6.3	161,094	-10.3	3.1	827,852	41.3	16.0	5,113,753	-2.1
2006	310,801	-3.8	6.2	151,673	-5.8	3.0	887,757	7.2	17.7	5,029,186	-1.7
2007	357,400	11.5	7.1	143,300	-5.5	2.9	1,018,300	14.7	20.3	5,019,700	-0.2
평균 증가율	-0.6			-12.9			9.5			-2.8	

자료 : 주류식품통계연보(일간경제통신사 발행)

■ 탁주 1kl당 예정제조원가 및 산출근거



나. 일본의 청주(탁주) 시장규모

- 시장규모에 대한 정확한 통계는 없으나 한국산이 대부분을 점유하고 있으며, 수출실적으로 산정하면 약 2.6백만불 수준임. 업계에 의하면 시장규모는 약 20억엔으로 추정(판매가 기준)

다. 자국산의 생산 증감원인 분석

- 청주는 일본주류조합중앙회가 집계한 '07년(1월~12월)의 전국 청주과세이출수량은 679,624kl로 전년('06년)비의 717,237kl에 비해 5.3% 감소, 2년 연속으로 연간 청주출하수량이 감소를 나타냈음. 청주의 수요 감소는 여전히 계속되고 있으나 순미주는 매달 전년을 상회하여 최근 소비자의 순미주 지향을 볼 수 있음. 또, 180ml의 소량용기와 컵에 든 술 등 간단하게 토산품, 선물용으로서 구입되는 등 새로운 수요도 볼 수 있음.

3. 막걸리의 유통동향

가. 현지 유통구조

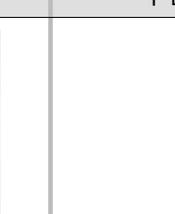
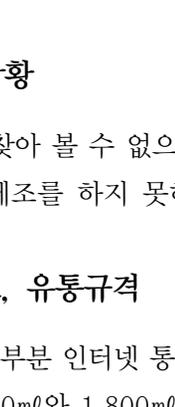
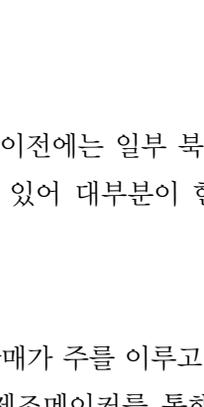
■ 일본산

- 일본에서 막걸리(탁주/にごり酒/니고리슈)라 함은 희고 탁한 술, 즉 탁주, 白馬(시로우마) 등으로 불리어 일반적으로는 막걸리와 같은 경우가 많음. 日本酒를 만들 때 술을 거르지 않고 누룩이나 쌀이 섞인 채로의 질척질척한 상태의 술을 말하지만 최근 이러한 막걸리는 술의 밀조로 연결되는 것으로서 제조, 판매가 금지되고 있음. 또한, 시장에서 탁주(にごり酒), 白馬(시로우마), 百貴(시로키) 등의 이름으로 판매되고 있는 것은 약간 엉성한 봉투의 여과한 것으로 찌꺼기가 섞인 탁한 술임. 주세법상은 원료는 쌀과 누룩이며, 여과하여 탁하나 청주에 속함. 또한, 나라시대(710~794년)에는 벌써 청주 및 탁주가 있었으나 양자의 차이점은 가라앉는 방법 정도의 차이라고 생각할 수 있어 현재와 같은 여과한 청주가 상업 베이스로 만들어지게 된 것은 에도 초기(1603년) 이후임.
- 일본산 막걸리 유통은 풍년을 기원하는 등 종교행사와 지역특산품으로서 막걸리를 제조하는 지역은 일본각지에 존재하고 있음. 이러한 막걸리의 제조에 있어서는 지역진흥의 관계로 2002년의 행정 구조개혁에 의해 구조개혁 특별구역이 설치되어 동 특별구역내에서의 막걸리 제조와 음식점과 민박 등에서 그 장소에서 소비되는 경우에 한해 판매가 허가되고 있음(통칭 : 『막걸리 특구』라고 불림). 그러나 동 특별구역 외로 유통할 수 있는 『특산품으로서 판매』에 관해서는 주세법이 적용되기 때문에 주류제조와 판매의 허가가 필요하게 됨. 또, 실제로는 주세법에서 최저양조량으로 정해진 연간 6kl (대병으로 약 3,326병)라는 제한을 철폐한 것만으로 알코올도수 검사 등등 주세법에 기재하는 검사는 그다지 변함이 없음. 또한, 막걸리 특구가 되는 지역은 주로 축제 등 즉, 행사에 사용하는 목적으로 제조하는 지역과 야마가타현 이데마을처럼 특정의 개소에서 향시 마실 수 있는 지역 등으로 분리할 수 있으나 양자 모두 최대의 목적은 지역진흥임.
- 일본에서 제조되는 막걸리 주요 상표를 살펴보면,
 - 한국풍 : 虎(토라)막걸리(有賀(유가)양조), 동경막걸리(美少年(미소년)주조), 韓さん(칸상)막걸리(서울주조/일본에서 제조)

虎(토라)막걸리(有賀양조)	동경막걸리(美少年주조)	韓さん(칸상)막걸리(서울주조)
		
일본산 탁주	일본산 탁주	일본산 탁주 (どぶろく/도부로쿠)
		

■ 한국산

- 한국산 막걸리는 한국메이커의 진출과 주류 면허를 소지한 수입 상사들에 의해 수입 유통되고 있음. 최근 한국요리점의 증가와 더불어 수입막걸리는 매년 증가추세를 나타내고 있음.
 - ※ 막걸리 대일 수출물량(누계) : 3,393톤('06)→3,900톤('07)→4,891톤('08)→2,909톤('09.7)
- 일본에서 흔히 구입할 수 있는 한국산 주요 상표를 살펴보면,
 - 수라(水刺)막걸리, 포천일동막걸리(거림재팬), 부산산성막걸리, 생동동주, 포천막걸리(한국주류판매), 이동막걸리(이동재팬), 초가막걸리(초가), 순미막걸리미몽(국순당 백세주재팬), 부자막걸리(배혜정누룩도가), 하이트막걸리(우리물산), 청자골막걸리(중앙물산) 등을 들 수 있음.

수라(水刺)막걸리	부산산성막걸리	포천막걸리
		
포천일동막걸리	이동막걸리	초가막걸리
		
순미막걸리미몽	하이트막걸리	부자막걸리
		

나. 타 수입산의 진출상황

- 기타 외국산의 진출은 찾아 볼 수 없으며, 이전에는 일부 북한산의 막걸리가 존재했으나 북한의 식량부족으로 제조를 하지 못하고 있어 대부분이 한국산으로 조사됨.

다. 유통형태, 유통경로, 유통규격

- 일본산의 유통형태는 대부분 인터넷 통신판매가 주를 이루고 있으며, 알코올 도수는 12도 이상 13도 미만으로 720ml와 1,800ml로 제조메이커를 통해 유통되고 있음.
- 한국산의 유통형태는 역시 인터넷 통신판매가 주를 이루고 있으며, 상표에 따라 대형유통업체 등에 납품되어 판매되고 있음. 기타 한국음식점 등에서 판매가 많은 편임. 알코올

도수는 6도에서 8도가 대표적이며, 유통규격은 주로 1,000ml, 720ml, 360ml, 250ml 등 다양한 규격으로 유통되고 있음.

라. 가격동향 (자국산 대비 수입산 가격 비교)

- 일본산의 대형유통업체 판매가격의 조사가 지난하여 일반 인터넷 통신판매에서 유통되고 있는 가격으로 비교해 보면, 일본산은 720ml(1,250엔), 1,800ml(2,500엔)에 판매되고 있으며, 한국산은 이동막걸리(1ℓ팩, 546엔), 이동생막걸리(1ℓ페트병, 690엔), 초가막걸리(300ml, 400엔), 검은콩막걸리(1ℓ, 540엔), 동동주(1ℓ, 540엔) 등으로 거래되고 있음.

4. 소비동향

가. 막걸리의 소비동향

- 최근 한국의 막걸리가 지지를 얻고 있으며, 그것도 남성보다는 오히려 여성이 좋아하여 막걸리를 마시려 전문점 등을 찾는 것을 볼 수 있음. 일본에서의 소비는 매년 증가를 나타내어 한국 관세청이 발표한 '09년 상반기의 막걸리 수출량은 2,635톤으로 전년동기비로 16% 증가를 나타냈으며, 10년전 '99년 상반기(364톤)에 비해 약 7배 증가를 나타내고 있음. 의외적인 것은 전체량의 약 90%에 해당하는 2,336톤이 대일 수출물량임.
- 한국 막걸리의 수입 및 판매를 행하고 있는 사이트 『e-막걸리』를 운영하고 있는 비막스의 대표인 오자와씨는 막걸리의 『리피트율』의 높음에 놀라고 있음. 이처럼 리피트율이 높은 이유 중에 하나가 마시기 쉽다는 것으로 한국요리 붐과 더불어 흥미를 가지는 사람이 늘어나 막걸리와 요리의 어울림이 좋아 한번 마시면 팬이 되는 여성도 늘어나고 있다고 말함. 특히, 소비의 선호를 받고 있는 배막걸리, 건강지향의 검은콩막걸리 등이 선호 받고 있으며, 기타 포도막걸리, 밀감막걸리도 호조라고 말하고 있음.

라. 향후 소비전망

- 위에서 언급한 바와 같이 대일수출량의 증가는 곧 소비의 증가를 의미하므로 특히, 커플과 여성들을 중심으로 소비는 신장될 것으로 사료되며, 통상 가열 및 살균 처리한 막걸리와 보존기간의 연구가 필요한 생막걸리를 중심으로 소비는 더욱 신장될 것으로 전망됨. 최근에는 생막걸리의 보존기간 때문에 일본에서 제조되는 막걸리도 생겨나고 있음.

5. 수출입동향

가. 막걸리의 수출입통계 및 국가별 수출입동향

- '07년 청주의 수출액은 전년비 14.3% 증가한 60,009천불(70억4,751만엔)을 나타냈음. 수출량은 전년비 10.4% 증가한 11,334kl로 증가했음. 주요 수출국은 미국이 동 14.8% 증가한 3,852kl, 한국이 동 60.8% 증가한 1,069kl, 홍콩이 동 14.7% 증가한 1,006kl로 증가했으나 대만은 동 14.6% 감소한 1,700kl로 감소했음.

♣ 일본의 청주 및 탁주 수출동향

(단위 : kl, 천불, %)

청주 (2206.00.200)	금 액				물 량			
	'05	'06	'07	전년비	'05	'06	'07	전년비
수출합계	48,576	52,483	60,009	14.3	9,537	10,269	11,334	10.4
미 국	23,638	26,330	29,602	12.4	2,997	3,354	3,852	14.8
대 만	5,886	5,177	4,679	△9.6	2,133	1,991	1,700	△14.6
한 국	1,678	2,456	3,993	62.6	399	665	1,069	60.8
홍 콩	5,261	4,928	6,006	21.9	961	877	1,006	14.7
캐나다	1,665	1,923	2,030	5.6	462	490	484	△1.2

자료 : 일본 무역통계

- '07년 청주 및 탁주의 수입량은 전년비 17.1% 감소한 2,928kl로 감소했음. 주요 수입국은 한국으로 총수입량에 차지하는 점유율은 76.7%로 높고 '06년 83.5%를 대폭 밀돌았음.

♣ 일본의 청주 및 탁주 수입동향

(단위 : 천불, kl, %)

청주 및 탁주 (2206.00.210)	금 액				물 량			
	'05	'06	'07	전년비	'05	'06	'07	전년비
수입합계	2,817	3,087	2,637	△14.6	3,016	3,534	2,928	△17.1
한 국	2,154	2,430	1,866	△23.2	2,453	2,952	2,246	△23.9
중 국	204	203	238	17.2	238	263	319	21.3
호 주	414	424	494	16.5	262	279	314	12.5

자료 : 일본 무역통계



- 일본에서 막걸리의 별도통계가 없는 관계로 수치에 차이를 볼 수 있으며, 한국에서 잡힌 통계에 따르면, 막걸리 대일수출은 매년 증가하고 있으며, '07년은 2,632천불로 전년대비 17% 증가를 나타냈음.

♣ 대일 막걸리 수출실적

(단위 : 톤, 천불)

구분	2004년		2005년		2006년		2007년	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
막걸리	2,069	1,495	2,761	1,988	3,393	2,243	3,900	2,632

자료 : 농수산물유통공사 수출입통계자료

나. 경쟁국 동향 (단가비교, 점유율)

- 위외표(일본의 청주 및 탁주 수입동향)를 기준으로 '07년 국가별 수입단가를 살펴보면, 전체가 901불/kl로, 이중 한국산은 831불/kl, 중국산이 746불/kl, 호주산이 1,573불/kl로 중국산 다음으로 낮은 가격대를 형성하고 있음.

6. 통관 및 수입검사

가. 알코올음료의 수입절차

- 알코올음료의 수입절차에는 220300, 2204, 2205, 2206, 2208 등의 HS코드가 이에 해당됨.
- 알코올음료는 식품위생법이 적용되어 통관장소를 관할하는 검역소에 신청서를 제출해야 하며, 판매할 때에는 주세법에 의거 주류 판매업 면허의 취득이 필요함. 또, 식품위생법 및 주세의 보전 및 주류업조합 등에 관한 법률에 의거 표시의무가 있음.

나. 알코올음료의 범위

- 알코올음료는 알코올함유량으로 분리되며, 관세분류에서는 0.5% 이하는 『음료수』로 구분함. 식품위생법에서는 1% 이상의 것과 1% 미만은 『음료수』로 구분하며, 주세법에서는 1%이상의 것으로 구분함.

다. 식품위생법 관계

- 수입업자가 『알코올음료』를 수입할 경우에는 『식품등수입신청서』를 화물을 통관시키려는

장소를 관할하는 검역소 수입 감시담당 창구에 제출함. 특히, 알코올 음료에 관계되는 식품첨가물의 사용기준에는 주의가 필요함.

- 예 : 코리니린산염, 질산칼륨 또는 초산나트륨, 이산화유황, 솔빈산칼륨 및 솔빈산, 피로아황산나트륨
- 『명칭』, 『알코올도수』, 『수입자의 성명 및 영업소의 소재지』, 『사용한 식품첨가물』 등을 정해진 방법에 의해 알기 쉽게 표시했는지 수입자에게 의무화되어 있음. 잔류농약 등에 관해서는 2006년5월에 포지티브리스트제도(식품위생법 제11조제3항)가 시행되었기 때문에 주의가 필요함.

라. 주세법 관계

- 주류의 수입업, 판매업 또는 판매의 대리업, 매개업을 하려는 자는 주세법에 의거 소관 세무서장의 주류 판매업 면허를 받음.
- 주세의 보전 및 주류업조합 등에 관한 법률상의 표시에 있어서 수입자는 그 주류의 통관장소를 관할하는 세관 수납과(收納課) 창구에 『표시방법 신청서』 2통을 제출하고 확인을 받은 후, 『주류의 종류』, 『알코올도수』, 『용기의 용량』 등에다 간단히 식별할 수 있는 방법으로 주류의 용기에 표시하는 것을 의무화하고 있음. 이와 함께 신청서를 제출할 때 『주류판매면허증의 원본 및 부분』, 『회사의 상표등기부등본』 등의 서류를 함께 제출함.

마. 수입통관 관계

- 농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률(JAS법)
 - 동법에 의거 판매시에는 품질표시기준에 따라 표시를 행하지 않으면 안 됨. 이 중에서 수입품에는 원산국 표시가 의무화되어 있음.
- 『수입(납세)신고서』에 위에서 취득한 『신청확인 완료 식품등수입신청서』, 인보이스, B/L, 보험증명서 등의 관계 서류를 첨부하여 세관에 제출함. 세관에서는 심사, 검사 및 납세 후, 수입허가서를 교부함.

7. 한국산 유통동향 및 경쟁국 동향

■ 한국산 주요 수입품목 및 점유율, 선호도

- 위에서 언급한 바와 같이 '07년 청주 및 탁주의 수입량은 전년비 17.1% 감소한 2,928kl로

감소했음. 주요 수입국은 한국으로 총수입량에 차지하는 점유율은 76.7%로 높고 '06년 83.5%를 대폭 밀들었음.

- 한류붐의 영향으로 일본내 한국음식이 많이 소개되었고 이중 막걸리는 한식당 뿐만 아니라 일본 음식점의 주메뉴로 성장 중임.
- 일본에 막걸리와 유사한 술(니고리자케)이 있으나 동일 술 없어 희소가치 높음.

8. 한국산 수출확대방안

- 일본내 막걸리 제품이 생산되고 있으나 아주 미미한 상황으로 한국산이 대부분 시장을 점유하고 있음. '07년산 설문조사결과 33%가 막걸리를 마셔 본적이 있으며, 50%가 한국의 대표적인 전통주로 인식할 정도로 인지도가 매우 높음.
- 한류붐, 한국방문 일본관광객 급증으로 막걸리에 대한 인기 상승중으로 적극적인 마케팅 활동(TV매체 등)의 추진으로 수출확대 겨냥.
- 쌀 막걸리 이외의 건강지향 상품의 개발 등 소비자의 다양한 기호에 맞는 제품개발로 시장 확대 추진.
- 주요 외식업체와 연계한 홍보행사를 통한 매출 유도가 필요함. 정부차원의 막걸리 광고와 민간기업의 제품광고(TV, 신문 등)비 지원 병행추진.
- 주요 거점지역별 전통주 홍보행사를 개최하여 일반고객의 관심유도 기회제공이 필요.

