

증류주의 제조와 판매현황

이 관 호

(주)진로연구소 소장

I. 주류의 종류

술의 종류는 대단히 많으며 그 분류방법 역시 여러가지이나 그 제조방법에 따라 양조주, 증류주, 재제주(혼성주) 등 세가지로 대별하는 것이 일반적이다.

1. 양조주

과실이나 곡류 및 기타 원료에 함유된 당분이나 전분(녹말)을 효모의 작용에 의해 발효시켜 만드는 술로써 발효주라고도 한다. 양조주의 특징은 발효에 의해 간단히 만들어지나 알콜분이 비교적 낮아 변패하기 쉬운 단점이 있으며 원료성분에서 오는 특유의 향미와 부드러운 맛이 있다. 탁주, 약주, 맥주, 청주, 과일주, 명약주가 이에 속한다.

2. 증류주

발효된 액(酒醪)을 증류하여 만든 술로서 알콜분이 높으며 증류과정에서 불순물이 대부분 제거된다. 소주, 고량주, 주정, 위스키, 브랜디, 보드카, 럼, 데킬라 등이 이에 속한다.

3. 재제주

양조주나 증류주를 기초로 하여 주류의 일종에 다른 종류의 주류 또는 물료를 섞거나 혹은 과실, 향료, 감미료, 약초따위를 침출 및 첨가 또는 증류하여 만든 술을 말한다. 합성청주, 합성맥주, 기타 재제주, 리퀴르, 비터스 등이 이에 속한다.

세계의 유명주류를 양조주, 증류주, 재제주로 분류하여 살펴보면 표 1과 같다.

II. 한국 증류수의 종류

국내 주세법상 증류주는 酒醪 기타 알콜분을 함유하는 물료를 증류하여 제정시킨 것으로 증류식 소주, 회석식 소주, 고량주, 주정, 위스키, 브랜디의 6종류가 있다. 이중 현재 증류식 소주는 제조를 하지 않고 있는

상태이므로 실제로는 5종류가 된다.

1. 증류식 소주

백미를 제외한 전분을 발효시켜 단식증류(재증류 포함)한 것을 말하는데 1964년 원료의 곡류사용을 금지한 이래 계속 생산량이 감소하다가 1973년에 가서는 제조를 중단하게 되었다. 아세트알데히드, 에칠아세테이트, 휘젤유 등 Congener 함량이 많아 향미가 진하다.

2. 회석식 소주

1973년 증류식 소주의 제조가 중단되면서부터 계속 생산량이 증가되어 현재에 이르고 있다. 연속식 증류에 의해 제조된 주정을 원료로 사용하기 때문에 무색, 무미, 무취하다. 지금은 제조사별로 소비자 기호에 맞게 대통령령으로 정해진 물료를 법적인 허용범위내에서 첨가하여 제조하고 있다.

3. 주정

연속식 증류법에 의해 제조된 주정은 무색투명하고 부유물 및 이취가 없으며 Congener 함량도 표 2와 같이 극소량 이하이다. 주정 즉 에칠알콜(ethyl alcohol)의 용도는 아주 다양하여 화학공업, 음료공업, 위생용품공업, 주류공업 등 광범위하게 이용되고 있다. 주류공업에서는 소주의 제조에 가장 많이 사용되고 청주, 합성맥주, 위스키, 브랜디, 재제주의 제조에도 일부 사용된다.

4. 위스키

발아된 곡류를 발효시켜 증류한 후 목통에 3년 이상 저장한 것을 위스키 원주(그레인 위스키는 1년 이상)라 한다. 원주의 사용비율에 따라 특급, 1급, 2급으로 제품의 품질을 차등화하여 시판하고 있다. 국내의 위스키는 스코틀랜드에서 위스키 원주를 수입한 후 브랜딩하여 병입하거나 국산위스키 원주를 일부 혼합하여 병입한다.

표 1. 주류의 분류

구분	분류	종류
양	Wine (Grape)	Still (Table) Sparkling; Champagne Fortified; Sherry, Port Aromatized; Vermouth, Aperitif
	Fruits wine	Cider (apple), Perry
조	Mead	벌꿀주
	Beer	Larger, Draught, Ale
주	청 주	
	막걸리	
	Pulque	(용설란주)
증류	Whisky	Scotch, Irish, American, Canadian
	Brandy	Cognac, Calvados, Kirsch, Slivevitz
	Gin	Holland, London Dry
	Vodka	
	Rum	Light, Medium, Heavy
	Tequila	(용설란주)
	Aquavit	(감자주)
주	소 주	증류식·회석식
	고량주	
재제주	Liqueur, Bitters, 인삼주, 매실주, 오가피주	

표 2. 주정의 품질기준표

區分	單位	基準
性狀		無色透明하고 浮遊物 및 異臭, 異味が 없을 것
에틸알콜	V/V%	95
蒸發殘分	mg/100ml	2.5 以下
遊離酸	食醋酸으로 W/V%	0.002 以下
알데히드	아세트알데히드 mg/100ml	1 以下
에틸알콜	ml/mg	0.5 以下
휴셀油	V/V%	0.03 以下
디아세틸	mg/100ml	0.2 以下
黃色皂色物		不檢出
鹽化物		"
水酸化나트륨		"
皂色物		"
連金屬		"
有機不純物		5 分以内に 標準液보다 變色되지 아니할 것

표 3. 주정의 용도

酒類用	燒酎, 淸酒, 合成麥酒, 위스키, 브랜디, 포도주, 기타 合成酒
化學工業用	合成洗劑, 에틸, 규산, 에칠, 아크릴산에칠, 시안초산에칠, C, M, C 염화에칠, 취화에칠 PAS. D. D. T. 실파민, 치오크도산, 파라치온, 와니스, 合成樹脂, 塗料有機溶劑, 接着劑, 사진용잉크, 化粧비누, 香料, 天然香料, 香水, 化粧水, 헤어토너, 에어졸, 화장품 등
衛生用品工業	지아스타제類, 비타민類, 消毒用알콜, 試驗用알콜
食料品工業	甘酒添加用, 釀造酒, 성게젓, 醬油添加劑, 향신료, 食品添加用 等
其他工業	洗滌用, 煙草醱酵 및 香料, 糠結防止用 燃料用 等

5. 브랜디

과실을 원료로 발효시켜 증류한 후 3년 이상 목통에 저장한 것을 브랜디 원주라 한다. 법상 여러가지 과실을 사용할 수 있으나 실제로는 포도주가 사용된다.

6. 고량주

고량 또는 옥수수를 원료로하여 발효시켜 증류시킨 것으로 법상 제품의 알콜분은 45도로 되어 있다. 다른 주류와는 달리 고체발효라는 독특한 방법으로 제조된다. 원료 및 곡자로부터 유래된 독특한 향을 느낄 수 있고 Congener 함량이 많기 때문에 향미가 매우 진하다.

앞의 6가지 증류에는 속하지 않으나 외국에서는 증류주의 주요한 부분을 차지하는 진과 보드카가 기타 제재주 항목으로 시판되고 있다. 특히 진은 칵테일 기주로써 국내에서도 많이 음용되고 있다.

III. 소 주

1. 소주의 역사와 유래

13세기 전반까지만 하여도 우리나라에서는 소주 또는 阿刺吉酒라는 증류주가 실존하지 않았다는 것이 분명하거니와 증류주의 세계적인 흐름을 타고 소주를 받아들여 곡주를 증류하여 取露하는 증류법이 우리나라에 정착된 것은 시기적으로 고려말엽으로 보는 것이 정설로 되어 있다. 즉, 원나라에서 창시된 소주가 우리나라에 유입된 것은 우리나라와 원나라 사이에 외교 교섭이 밀착되고 있었던 기간 중에 있었던 일로 보고 있는 것이다. 우리나라 정사(正史) 가운데 소주의 유입시기를 가늠할 수 있는 결정적인 근거로는 신우왕 원년 교서로 공포된 소주음용 금지령일 것이다. 이 사건은 우왕 원년(1375)에 있었던 일로 이 사건을 통하여 우리나라는 중국원대에 소주를 받아들인 사실이 뒷받침되는 것이다. 그런데 중국에서 소주가 창시된 정확한 시기와 그의 인연(因緣)에 보면 중국에서 소주가 처음 만들어진

것은 1277년이라 알려져 있다.

이상의 소주를 둘러싼 중국과 우리나라의 관계에서 볼 때 우리나라의 소주가 음용되기 시작한 시기를 추적하는 것이 좋을 것으로 생각된다. 말하자면 중국에서 소주를 창시한 1277년에서부터 소주의 금지령이 발동된 1375년 사이에 우리나라는 소주를 받아들였다고 보는 것이다.

위스키가 영국대장성 문헌에 최초로 기록된 것이 1494년의 일이고 현재와 같이 목통저장을 하게 된 것은 18세기 후반인 것을 감안하면 우리나라의 소주는 역사가 길다고 할 수 있다.

2. 제조방법의 변천

고려말엽에 와서 받아들인 소주는 제조방법이 이조에 이르는 동안 다소의 변천은 있었을 것으로 추측되는 양조공정이나 증류방법에 있어서 뚜렷한 변화와 발전은 없었던 것 같다.

가정에서 만들 때는 술과 시루 그리고 술뚜껑따위가 주로 이용되었다. 즉, 가장 원시적인 제조법으로 쌀과 누룩 등으로 빚어서 익힌 술이나 술지게미를 술에 담고 술뚜껑을 뒤집어 덮는다. 뒤집어 덮은 술뚜껑의 손잡이 밑에는 주발을 놓아둔다.

술에 붙을 때면 증발된 알콜증기는 술뚜껑에 미리 부어둔 냉수에 의하여 액체가 되어 술뚜껑의 경사를 따라 손잡이를 타고 뚝뚝 떨어져 주발에 고이게 되는데 이것이 원시적 방법의 소주인 것이다.

이런 연유로 소주만드는 것을 소주내린다고 말하기도 한다. 이보다 조금 발전한 것이 고리라고 하는 증류기인데 이 증류장치는 아래위의 두 부분으로 되어 있다. 밑의 것은 아래가 넓고 위가 좁으며 위의 것은 반대로 밑이 좁고 위쪽이 넓게 벌어졌다. 이 고리는 흙으로 만든 것과 동이나 철로 만든 것이었는데 흙으로 만든 것은 토, 고리동으로 만든 것은 동고리, 철로 만든 것은 철고리 또는 쇠고리라 한다.

소주받이는 고리 외부에 달려 있는 것이 보통인데 아

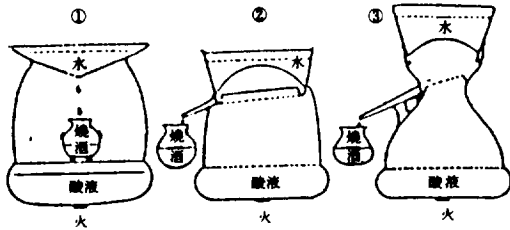


그림 1. 우리나라에서 쓰던 증류기 또는 전통적으로 사용하던 고리의 모양.

① 는지(함경북도 지방에서 사용), ② 동고리(구리제), ③ 토고리, *'조선 주조사', 1935년간.

직 개량되지 않은 방법에서는 고리내부의 증앙에다 놓는 식을 썼다.

1) 1905년 이전의 제조상황

소주는 기후에 의한 지역적인 차이로 평안남북도, 함경남북도, 황해도, 강원도 북부지방 등 서울이북 지역에서 주로 음용되었으며 남부지방에서는 여름에만 음용되었다. 소주제조법은 지역에 따라 사용하는 원료의 종류와 배합비율은 다소의 차이는 있으나 곡자를 써서 밀술을 빚고 재래식 고리를 사용하여 증류하는 등 고래의 방법을 답습하는데 불과하였다.

2) 일제시대의 제조상황

한일합병이후 일제는 구한국의 주세법을 폐지하고 1916년 새로운 주세법을 공포, 시행함에 따라 소주의 제조법도 점차 달라지게 되어 다음 내용과 같이 개선작업이 이루어졌다. 즉, 재래식 시루대신에 일본 청주를 만들 때 쓰는 양조용 시루를 사용해서 일시에 많은 양의 재에 밥을 짓고 곡자는 잘 분쇄하여 되도록 곡자 사용비율을 적게 하며 재래식 고리의 소주받이에는 냉각사관을 붙여 쓰도록 하며 물통을 높은 곳에 설치하여 냉각수에 자연유하(自然流下)될 수 있는 방식을 쓰도록 하였다. 또한 이제까지 소주는 누룩으로만 만들던 것이 1920년경부터는 흑국이 새로이 나타나 처음에는 누룩과 반반씩 섞어서다가 점차 분량이 늘어나 흑국을 많이 넣게 되었다.

또 1919년 이후 전국에 6개의 연속식 증류시설을 갖춘 신식 소주공장이 생겼다. 이들은 모두 당밀을 원료로 하여 이르게식 또는 교오무(Guillaume)식의 정교한 연속식 증류기를 써서 소주를 만들었다. 1925년 이후에는 증기흡입식 개량증류기를 설치하게 되어 더욱 개량된 소주를 제조하게 되었다. 특히 1927년에 이르러 보급되기 시작한 흑국소주의 등장으로 재래의 곡자소주는 점차 없어지고 전반적으로 흑국소주로 제조방법을 변경하게 되었다. 이에 따라 대량생산이 이루어져 1916년, 28, 404개소의 양조장에서 87, 527섬을 생산

하던 소주가 10년 후인 1926년에는 1303개소, 237, 124섬을 기록하게 되었다.

3) 해방이후

1946년 이후 정부에서는 식량이 부족하기 때문에 쌀로 만드는 주류에 대해서 그 사용을 금지토록 하였다. 그리하여 증류식 소주도 생산을 제한받게 되어 소주 공급량의 부족으로 밀소주가 성행하였다. 1949년에는 소주는 주박과 탁주 등을 증류하거나 재부령이 정하는 곡류를 사용하여 증류식 소주를 제조하는 방법과 주정을 물로써 희석하는 방법으로 만들 수 있게 되었다. 1961년 정부는 주세법을 개정하여 소주를 증류식 소주와 희석식 소주로 구분하여 각기 소주의 제조법상의 특징을 명백히 하여 소주의 유통질서를 확립하였다. 1964년 12월 정부는 식량사정을 감안하여 증류식 소주의 제조에 곡류사용을 금지하는 조치를 하였다. 이 조치로 인하여 증류식 소주업체는 대부분 도산하였으며, 일부업체가 증류시설을 개량하여 고구마소주를 한동안 만들었으나 같은 고구마로 만든 주정에 비해 주질이 좋지 못하므로 1973년에 가서는 제조를 중단하게 되었다. 즉, 1965년을 고비로 우리는 희석식 소주시대로 바뀌게 된 것이다.

3. 현재의 제조방법

주세법에는 증류식 소주와 희석식 소주가 있으나 국내에는 실제로 증류식 소주는 존재하지 않으며 모든 소주가 희석식으로 제조되고 있다. 희석식 소주는 보리, 고구마, 옥수수 등의 전분질원료를 발효시켜 다단식 연속증류방법으로 만든 주정에 물을 가하여 희석시킨 후 법적으로 허용된 물료를 첨가하여 만든다.

4. 주정의 제조

1) 발효공정

(1) 원료

가) 당질원료 : 설탕제조 부산물인 당밀, 설탕의 원료인 사탕무우, 사탕수수

나) 전분질원료 : 곡류로써 쌀, 보리, 옥수수, 호밀

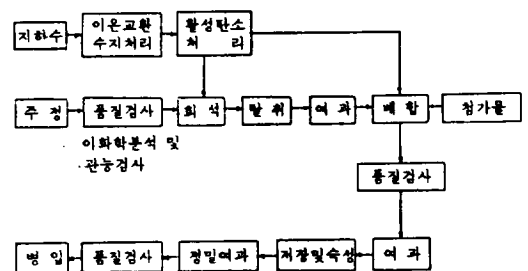


그림 2. 희석식 소주 제조공정도.

등이 있고 서류로써 고구마, 감자, 타피오카 등이 사용된다.

(2) 원료의 처리

생고구마인 경우는 다량의 물로 씻으며 토사를 제거한 후 절쇄하여 Conveyor로 증자기로 보낸다. 切甘인 경우에는 Roller mill이나 햄머형의 분쇄기로 미세한 가루로 만들어 혼합조에 보낸다.

(3) 증자

혼합조에서 원료에 물을 가하여 증자기로 보낸다. 이때 증기관을 열고 증기를 넣는다. 生甘인 경우는 2.2-2.5kg/cm²에서 30-40분이면 충분하다.

(4) 당화

전분을 당화하는 효소균은 곰팡이의 종류에 따라 다르지만 일반적으로 액화력(α -Amylase)이나 당화력(Glucoamylase)이 강한 균을 사용해야 한다. 또한 요의 pH가 높은 것일수록 amylase의 작용은 용이하나 잠균번식의 염려가 있으므로 pH를 낮게 하여 당화작용을 행한다. 작업은 증자기에서 이송된 요를 55-60°C로 냉각시켜 곡자를 투입하여 2-3시간 당화시킨다. 이때 α 및 β amylase에 의하여 액화 및 당화가 행하여진다.

(5) 발효

30°C로 냉각된 당화요를 발효조에서 반아서 주모(Yeast)를 첨가하여 발효한다.

(6) 증류

발효액 중에서 불순물을 제거시키고 주정분을 농축시켜 주정을 생산하는 공정을 증류공정이라 하며 증류공정에서 주정품질의 우열이 결정되므로 증류기에는 종류가 많을 뿐 아니라 탁월한 운전기술이 필요하다.

현재의 증류기는 1950년에 불란서의 유신두 물루(USINE DE MELLE)사의 특허품인 ALLOPAS형을 다시 개조한 최신형인 EXTRASUPER 일화 제 5형식으로 그림 3과 같다.

IV. 한국 증류주의 판매현황

II에서 전술한 바와 같이 국내에서 시판되고 있는 증류주는 소주, 위스키, 고량주, 브랜드의 4가지이다. 10개사에서 제조하고 있는 소주는 지역판매제, 주정배정량제도 등의 일부분이나 정부통제하에 판매되고 있으며, 위스키는 3개사, 고량주는 2개사, 브랜드는 1개사

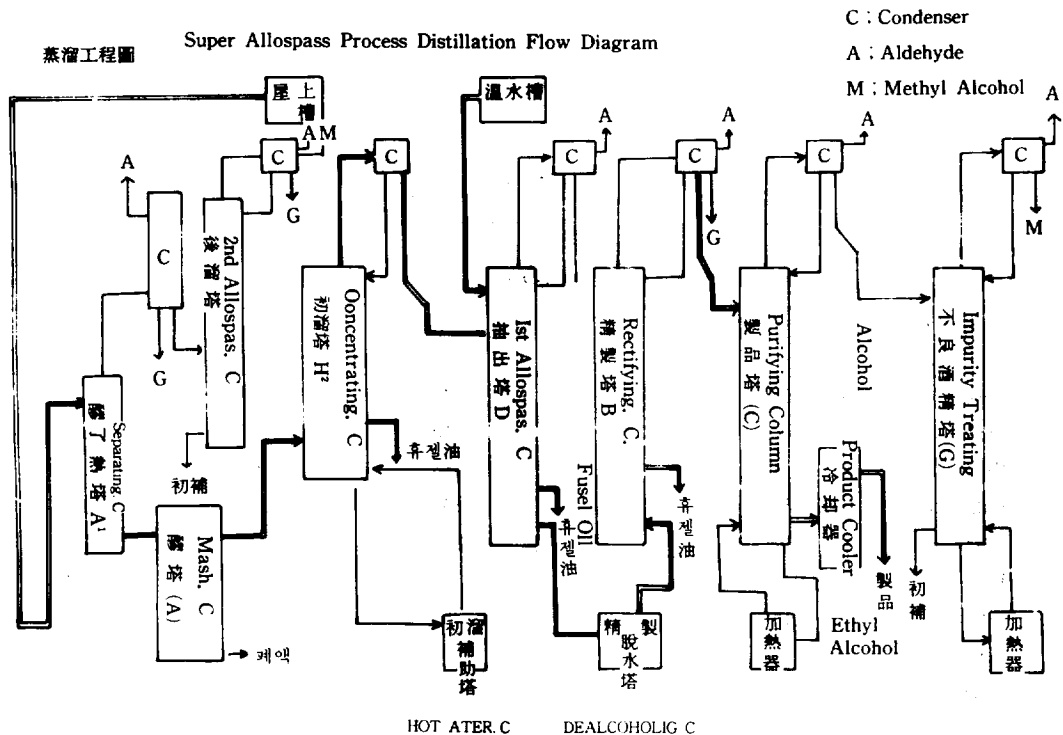


그림 3. 증류공정도.

가 자기 고유의 브랜드를 생산 시판중에 있다. 최근 소비자기호가 다양해짐에 따라 소주는 일반용과 관광업소용, 위스키는 특급, 국산특급, 1급, 2급(현 기타 재제주), 고량주는 Regular와 Gold 등으로 제품을 차등화시켜 소비자 욕구에 부응하고 있다. 국내 주류시장에서 증류주가 차지하는 비율을 살펴보면 표 4와 같다.

증류주 중에서는 소주가 증류주의 98.5%로 대부분을 차지하였고, 나머지는 위스키 0.9%, 고량주 0.5%, 브랜드 0.1%로 소주에 비해 극히 적은 양이라 할 수 있다. 위스키와 브랜드는 한국에서는 역사가 짧지만 소비자기호의 다양화와 경제성장에 힘입어 근래에 수요가 크게 증가하였다. 증류는 주종별로 1980년 이

후 출고량의 변화를 살펴보면 표 5와 같다.

즉, 소주는 적은 비율이지만 1985년을 제외하고는 계속적으로 증가하였고 브랜드, 고량주는 1980년대 중반까지는 감소추세를 보이다가 후반에 들어 증가추세로 바뀌었다. 위스키는 제조사의 신제품개발, 판촉활동, 소비자기호의 변화 등에 의해 80년대 초반을 제외하고는 큰 폭으로 증가하였다.

1980년도와 1988년도 각 주류별 출량을 비교하면 소주 40.4% 증가, 위스키 96%, 브랜드 25% 증가된 반면 고량주는 27.2%가 감소하였다. 그렇지만 1986년 이후부터는 모든 증류주가 차이는 있지만 계속적으로 증가추세에 있는 것을 알 수 있다.

표 4. 1988년도 주류별 출고실적(단위: Kl)

주류종목	출고량	주 류 명	출 고 량	점유비율(용량비임)
양 조 주		탁 약 주	761,460	1,841,857 (71.1%)
		맥 주	1,049,900	
		칭 주	24,774	
		과 실 주	5,723	
증 류 주		소 주	708,863	719,365 (27.8%)
		위 스 키	6,456	
		브 랜 디	411	
		고 량 주	3,626	
재 제 주		기타재제주	29,834	30,125 (1.1%)
		인 삼 주	291	
		합 계	2,591,347	

표 5. 증류주 주류별 출고수량 변화 추이(1980-1988)

주류명	소 주	위 스 키	브 랜 디	고 량 주	계
1981	504,722	3,297	328	4,975	513,322
1981	531,977	2,973	319	3,270	538,539
1982	549,463	2,861	232	1,800	554,356
1983	585,322	3,185	238	2,231	590,976
1984	631,512	4,072	262	2,122	637,968
1985	586,082	4,468	316	1,636	592,502
1986	632,216	5,338	260	2,333	640,147
1987	673,235	5,567	358	2,644	681,804
1988	708,863	6,465	411	3,626	719,365
신 장 율 (1980 대비)	140.4%	196%	125%	72.8%	

V. 소주의 판매현황

1. 제조업체의 변화

1916년 이전에는 주점에서 손님에게 팔기 위해 양조하거나 지역적으로 지방 수요자에게 공급하기 위해 소규모로 양조하는 기업체가 대부분이었다. 기업체제를 본격적으로 이루기 시작한 1916년 이후에는 전체생산량이 증가하는 반면 제조업체수는 정비, 폐업 등으로 감소되었다. 1916년부터 1933년까지의 제조장수와 생산량은 표 6과 같다.

그후 제조장수의 큰 변화는 없었으나 1964년 정부의 증류식 소주제조에 곡류 사용금지가 발표되자 1981년까지 대폭 감소되게 되었다. 1964년 정부에서 증류식 소주제조에 곡류사용을 금지하는 조치를 취할 당시 전국의 소주업체는 증류식 218개, 회석식 327개였다.

이 조치로 증류식 소주업체는 대부분 도산하였으며 1975년에 가서는 자취를 감추게 되었다. 회석식 소주도 1968년부터 군 소업체는 도태 정비되기 시작하여 1974년에 16개업체로, 1981년에 가서는 10개업체로 최종정리 지역별로 분포되어 현재에 이르고 있다. 1964년부터 1981년까지의 연도별 소주 제조장수 및 출고량은 표 7과 같다.

2. 판매현황

1960년대 이후의 국내 소주판매량을 년대 별로 살펴보면

1960년대 : 62년부터 64년까지 감소하다가 점차로 증가

1970년대 : 79년에 다소의 감소는 있었지만 나머지 년도는 계속적으로 증가

1980년대 : 85년에 7.2%의 감소를 보였으나 연간 6% 정도로 계속 증가하였음.

1988년도 총판매량은 708,863k l로 전체주류의 27.8%, 증류주 전체의 98.5%를 차지하였다. 1988년도 제조사별 출고량은 표 8과 같다.

VI. 전망과 대책

우리나라는 앞으로 수입 자유화가 확대될 경우 국민주 성격의 소주가 지금까지와 같이 순탄하게 성장하기는 어려울 것이므로 국민의 보전차원에서 국제적인 경쟁력을 갖추기 위한 품질향상이 절실히 요구되고 있다.

특히 많은 국민들이 오랫동안 애호해온 국민주 성격의 소주는 이러한 필요성이 더욱 크다고 할 수 있다. 그러나 현실점에서는 법적인 제한 및 기타 여러가지 여건으로 인하여 제품 다양화 및 품질향상을 기대하기 어려운 실정이다. 같은 소주 생산국인 일본의 경우 법적으로 소주의 품목을 잡류, 음류로 분류하여 소비자기호

표 6. 연도별 소주제조장수 및 생산량

製 造 年 度	製 造 場 數	總 生 產 量(石)
1916	28,404	87,525
1917	25,442	115,475
1918	19,001	138,469
1919	8,467	109,809
1920	5,056	114,539
1921	5,172	175,978
1922	4,320	157,934
1923	3,741	173,733
1924	3,175	184,042
1925	2,296	207,318
1926	1,303	237,124
1927	800	247,351
1928	630	250,888
1929	545	247,371
1930	491	218,793
1931	478	208,374
1932	457	240,841
1933	430	257,650

표 7. 년도별 소주 제조장수 및 출고량

年度別	製造場數		出庫量		酒精出庫量	稀釈式燒酎對酒精比率
	蒸溜式	稀釈式	蒸溜式	稀釈式		
1964	218	337	29,500	(11,442) 43,022	14,776	77 ^a (%)
1970	31	254	2,025	(52,609) 197,812	59,677	81 ^a
1972	7	68	1,896	(57,477) 216,115	65,677	87 ^a
1974	4	16	3,172	(76,518) 287,708	84,956	90 ^a
1976	-	15	-	(111,793) 424,814	117,936	94 ^a
1977	-	12	-	(121,750) 462,652	129,025	94 ^a
1978	-	12	-	(120,687) 458,614	130,995	92 ^a
1979	-	12	-	(120,687) 452,198	124,940	96 ^a
1980	-	11	-	(131,610) 500,118	145,434	90 ^a

※ () 内 数字은 25% 燒酎를 95% 酒精으로 換算한 것임.

표 8. 1988년도 주류별 제조장별 출고량

酒類別	社別	分期別	分期別 出庫實績				年計	
			1/4	2/4	3/4	4/4	'87	'88
燒酎	合計		(602,458)	(947,499)	(1,245,965)	(1,461,639)	(4,052,823)	(4,257,561)
	眞露		177,719,141	174,506,852	180,879,391	175,757,920	669,182,992	708,863,304
	寶海		(474,796)	(626,133)	(872,847)	(965,205)	(2,888,951)	(2,938,981)
	金福耐		73,844,408	75,622,286	73,491,374	71,875,654	277,812,031	294,833,722
	舞鶴		(21,096)	(39,410)	(58,015)	(65,751)	(207,345)	(184,272)
	大鮮		25,070,185	22,106,038	25,575,414	22,208,921	90,050,520	94,960,558
	寶盃		(22,501)	(37,480)	(41,452)	(57,869)	(109,660)	(159,302)
	鏡月		24,034,626	22,613,779	25,849,813	25,711,139	92,370,662	98,209,357
	鮮洋		(33,336)	(54,763)	(86,638)	(105,171)	(114,990)	(279,908)
	韓壹		13,005,599	13,006,776	13,115,945	12,912,553	48,907,336	52,040,878
	忠北		(38,160)	(90,324)	(47,117)	(60,935)	(296,829)	(236,536)
			12,330,383	12,519,381	12,419,830	12,447,119	46,864,551	49,716,713
			(41)	(23,127)	(34,574)	(57,282)	(117,964)	(115,024)
			9,844,257	9,518,762	10,392,262	10,203,184	37,658,230	39,958,465
			(4,080)	(67,814)	(96,874)	(140,978)	(291,740)	(309,746)
			8,962,744	8,602,633	9,313,206	9,353,011	34,520,752	36,231,494
		6,474,793	6,286,590	6,694,052	6,160,710	24,154,520	25,616,145	
		(8,448)	(8,448)	(8,448)	(8,448)	(25,344)	(33,792)	
		2,152,316	2,317,286	2,173,650	2,673,136	9,316,859	9,316,388	
		1,999,830	1,913,421	1,853,845	2,212,493	7,527,535	7,979,589	

표 9. 일본소주의 종류와 정의.

品 目	定 義
○ 燒酎甲類	증류방식이 連続式蒸溜機에 의한 燒酎
○ 燒酎乙類	燒酎甲類 이외의 燒酎

표 10. 일본소주 감류와 울류의 비교.

	燒 酎 甲 類	燒 酎 乙 類	備 考
製 法	고구마를 원료로 하여 발효시킨 술덧을 연속식 증류기로 증류한 순수 알코올을 물로 희석하여 36% 이하의 소주	단식증류기로 증류 제조한 소주로 알코올분이 45% 이하의 소주	甲類, 乙類소주를 그냥 White Spirit 라고 한다.
種 類		粕取燒酎, 醪소주, 取燒酎 泡盛소주, 감자소주, 쌀소주, 보리소주, 黑糖燒酎	
濃 度	36도 이하	45도 이하	
別 稱		本格燒酎	○ 日本酒稅法の 保全 및 酒類業 組合 등에 關한 法律施行規則
特 徵	<ul style="list-style-type: none"> • 불순물이 전혀 없음 • 香味가 단순 • 輕快하다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 증류기가 단순하여 제품에는 원료 유래의 미량 성분으로 특유한 향미가 난다. • 여러 휘발성분으로 품질규정이 어렵다. 	
用 法	<ul style="list-style-type: none"> • 그대로 음용가능 • 칵테일 베이스 • 가정용 Liquor (매실주제조) 		

에 맞게끔 여러가지 제품을 생산하고 있다.

그러므로 한국의 국민주인 소주의 보전 및 발전차원에서 주세법의 개정 등을 통해 증류식 소주, 혼합식 소주를 개발 가능토록하고 첨가물 및 저장방법 등을 다양화시켜 국제화에 대비하여야 할 것이다. 또한 업계 스스로도 연구개발 등을 통해 건강 및 기호차원에서 소비자 욕구를 충족시켜야 할 것이다.

요 약

소주는 고려말엽에 중국 원나라로부터 처음으로 우리나라에 도입되어 조선시대를 거치면서 대중화되기 시작하였다.

이 기간 중에는 재래식방법으로 소주를 제조하였는데 일제시대부터 새로운 제조기술이 도입되어 지금은 재래식 방법으로 제조하는 소주는 자취를 감추게 되었으며, 6·25로 인한 국민의 지역이동, 1970년 이후의 국민소득증가, 농촌인구의 감소 등으로 전통적 국민주인 탁주 소비가 감소하고 소주소비가 증가하기 시작, 70년 이후부터는 소주가 국민주로서의 위치를 차지하게 되었다.

앞으로, 수입개방에 대비하여 국민주인 소주를 국제적인 주류로 키우기 위해서는 품질향상이 요구되는 바 이를 위해서는 현행 관련법규 등의 규제가 완화되어야 할 것이다.

즉, 국민주인 소주를 국제적인 주류로 발전시키기 위해서는 법적차원의 지원 및 업계 스스로의 연구개발 등이 절실히 요구된다고 할 수 있다.