

## 제주 술의 문화적 원형과 콘텐츠화 전략\*

\*\*김동전

1. 머리말
2. 제주 술의 문화원형과 특징
  - 1) 제주 술의 종류와 특징
  - 2) 제주 소주 ‘한라산 허벅술’
3. 전통주를 주제로 한 문화산업콘텐츠 해외 사례
  - 1) 泡盛의 역사와 민속
  - 2) 比嘉酒造 泡盛의 문화산업콘텐츠
4. 제주 술의 문화산업콘텐츠 전략 논의
5. 맺음말

### [국문요약]

본 연구는 제주 전통주에 대한 다양한 역사민속학적 문화원형을 통하여 제주 전통주의 가치를 재확인하고, 콘텐츠를 활용하여 소비자들에게 제주 전통주의 문화적 가치를 효과적으로 전달함으로써 문화산업콘텐츠의 전략을 구상하고자 한 것이다.

먼저 제주 술의 문화적 원형은 제주의 자연적 농업환경에서 고소리술, 오메기술이 나타났고, 몽골의 약 100여 년간 제주간섭에서 제주 소주가 유래하였다. 강술, 오미자술, 쉰다리술, 시로미술 등의 문화적 가치도 제주가 가지는 특징이다.

고소리술의 전통을 계승하여 생산하고 있는 증류식 소주 ‘한라산 허벅술’은 일본 오키나와 泡盛(あわもり)와 여러 면에서 매우 유사한 속성을 가지고 있다. 따라서 오키나와 泡盛의 역사와 민속을 통해 아와모리 文化誌를 살피고, 比嘉酒造의 사례를 통해 아와모리의 문화산업콘텐츠 성공 사례를 확인함으로써 허벅술을 비롯한 제주 전통주의 문화산업에 활용할 수 있는 시사점을 얻고자 하였다. 즉, 일본 오키나와의 泡盛이 전통에 집착하지 않고, 전통을 계승하며 현대 소비자의 기호에 맞추어 순하고 마시기 좋은 名酒로 발전해 나가고 있다. 더구나 아와모리 판매가 오키나와 관광 수입 및 지역경제 활성화에 큰 역할을 담당하고 있었다. 제주를 찾는 수많은 소비자들이 제주다운 명주가 없다고 불평하는 현실을 감안할 때, 오키나와 아와모리에서 우리가 배워야 할 유익한 점은 매우 많다.

제주 전통주가 향토색을 넘어 제주를 찾는 수많은 관광객을 대상으로 한 지역특화 문화상품으로 활성화해 나가야 한다. 이를 위해 제주 전통주의 다양화와 차별화 경쟁, 지역문화축제와의 연계, 제주전통주 소비문화조례 제정, 술박물관, 술테마파크, 전통주 기내서비스 도입, 전통주 소비쿼터제 운영, 웰빙쉰다리의 감주 개발 등 제주다운 콘텐츠 특성화 전략을 다양하게 마련함으로써 제주 술의 대중화 방안을 강구해 나가야 한다.

---

\* 이 논문은 2011년도 제주대학교 학술연구지원사업에 의하여 연구되었음(This work was supported by the research grant of the Jeju National University in 2011).

## 1. 머리말

조선시대 각종 문헌에는 제주풍속의 하나로 『多用燒酒』가 많이 등장한다.<sup>1)</sup> 자연환경적으로 제주는 火山灰土로 논농사가 거의 불가능하였기 때문에 청주는 귀하었고 그런 이유로 제주에서는 소주를 주로 음용하였다.

증류기술이 없이는 만들 수 없는 증류식 소주는 페르시아가 그 기원이다.<sup>2)</sup> 증류주는 양조주를 다시 증류, 즉 가열하여 생긴 증기를 냉각시켜 알코올성분을 높여 만든다. 청주를 증류하여 만든 것이 쌀소주이며, 맥주에서 위스키가, 와인에서는 브랜디가 만들어진다. 서양으로는 스페인·영국·프랑스로 전파되어 위스키와 브랜디를 탄생시켰고, 북방으로는 러시아로 전해져 보드카가 생겨났다. 동양으로는 페르시아에서 실크로드를 거쳐 중국으로 전해진 반면에 다른 하나는 인도를 거쳐 해양실크로드를 따라 태국, 일본의 류큐열도·큐슈로 전해졌다.

소주가 한국에 들어온 것은 일반적으로 몽골·만주를 거쳐서 온 것으로 보고 있다. 특히, 명나라 李世珍이 지은 『本草綱目』에 소주는 원나라에서 시작되었다고 기술하고 있기 때문이다.<sup>3)</sup> 제주는 역사적으로 약 100여 년(1273~1367) 동안 元의 간섭을 받았고, 제주의 목마장은 원나라의 14개 목장 중에 하나로 중요하게 인식되었다. 따라서 제주의 소주도 몽골을 통해 전해졌을 가능성이 많다. 제주의 전통소주를 대표하는 것이 고소리술이다. 일본 오키나와현에서 생산되는 ‘아와모리[あわもり/泡盛]’도 소주의 하나로 제주의 고소리술과 매우 유사하다.

---

1) 『산증동국여지승람』의 제주목 풍속조를 비롯하여 김정희의 『제주풍토록』, 이원진의 『탐라지』 등 대부분의 제주 관련 읍지류에는 제주는 자연환경적으로 벼의 생산이 거의 없기 때문에 청주는 매우 귀하고 소주를 많이 사용하는 것으로 나타난다.

2) 세계에서 마셔지고 있는 술은 그 제법에 따라 양조주, 증류주, 혼성주의 세 가지로 크게 구분된다. 양조주는 과일, 곡류와 고구마 등을 발효시켜서 만드는 탁주, 또는 그것을 맑게 한 술이다. 대표적인 것은 쌀로 만든 청주, 엿기름을 원료로 한 맥주, 포도로 만든 와인 등이 있다. 혼성주는 그 이름과 같이 양조주 또는 증류주를 바탕으로 하여 각종의 약초, 과일, 꽃, 설탕, 향료 등을 혼합하여 만든 술을 말한다. 매실주는 소주에 매화나무 열매를 담그어 만든다(萩尾俊章, 『泡盛の文化誌: 沖繩の酒をめぐる歴史と民俗』, 2004).

3) 정동호, 『한국의 전통주』, 유한문화사, 2010.

따라서 본고에서는 제주 전통주에 대한 다양한 역사민속학적 문화원형 콘텐츠를 발굴하여 제주 전통주의 가치를 재확인하고, 콘텐츠를 활용하여 제주를 찾는 수많은 관광객들에게 제주 전통주의 문화적 가치를 효과적으로 전달할 수 있는 방안을 찾아보고자 하였다. 이 과정에서 냄새가 독해 맛있는 술이라고 멀리했던 일본 오키나와현의 ‘아와모리[あわもり/泡盛]’가 흑곡의 개량, 제조기술의 진보, 공장의 근대화를 통해 소비자의 기호에 맞추어 순하고 마시기 좋은 名酒로 빠르게 발전하고 있는 사례를 통해 제주 전통주 산업에 시사하는 바를 살펴보고자 한다. 제주전통주 산업의 차별화 전략으로 술의 인문학, 즉 제주전통주의 문화원형콘텐츠를 통하여 제주 전통주의 가치를 극대화시켜 나갈 수 있는 다양한 방안이 마련되어야 할 것이다. 제주 전통주가 향토색을 넘어 제주를 찾는 수많은 관광객을 대상으로 한 지역특화 문화상품으로의 발전뿐만 아니라 국제자유도시에 걸맞는 세계화 전략을 마련해야 하기 때문이다.

## 2. 제주 술의 문화원형과 특징

### 1) 제주 술의 종류와 특징

술의 본래 말은 ‘수불’ 또는 ‘수불’이었다. 즉, 어원적으로 수불>수불>수을>수을>술로 변천하였다는 것이다.<sup>4)</sup> 반면에 한자에서 ‘酒’의 원형은 본래 ‘酉’자이다. 이는 밀이 뾰족한 항아리에서 유래하였다.<sup>5)</sup> 인류의 역사가 시작되면서 술의 역사도 시작되었을 것으로 보인다.<sup>6)</sup> 제주의 경우에 술의 역사적 기원에 대한 내력을 명확히 밝힐 수는 없지만, 중국 진시황의 불노초 탐

4) 이상희, 『한국의 술문화(I)』, 도서출판 선, 2009, 19-25쪽.

5) 위의 책 참조.

6) 술의 역사적 기원은 명확하지 않으나, 대체적으로 산포도를 원료로 한 와인일 것으로 추정하고 있다. 즉, 기원전 4,000년경에 산포도의 열매를 독에 담아 자연히 발효시킨 와인이 이미 만들어지고 있었다(萩尾俊章, 『泡盛の文化誌:沖縄の酒をめぐる歴史と民俗』, 2004).

사 및 탐라국이 중국 당나라나 일본 등과 밀접한 해상교역이 있었음을 감안해 볼 때 증류 소주는 아니지만, 어떤 형태였든간에 탐라국시대부터 술은 존재했었을 것으로 보인다.

자연환경적으로 제주도는 화산작용에 의해서 이루어졌기 때문에 제주도 토양의 70%는 화산재 토양이며, 그 두께가 매우 얇아 도민들의 농업 생산성은 매우 불리할 수 밖에 없었다. 돌이 많아 조그만 가뭄에도 농작물의 피해가 컸을 뿐만 아니라, 비가 오면 흙이 쉽게 쓸려 내리는 경우가 허다하였다. 바람 역시 건조한 제주의 흙을 날리었기 때문에 씨앗을 뿌린다 하여도 소나말을 이용하여 밭을 밟아 주지 않으면 안되는 상황이었다. 또한 돌이 많은 토질에 사용하기 용이하게끔 호미나 낫 등의 농기구도 본토와는 다르게 크기가 매우 작았다. 그래서 유배인이나 중앙에서 파견된 관리들의 눈에는 제주도의 농기구가 어련애 장난감으로 비춰졌던 것도 그 이유에서였다.

또한, 제주는 전통적으로 밭머리에 무덤을 만들며, 여자는 많고 남자는 적고,淫祀를 숭상하여 산 숲이나 연못, 높고 낮은 언덕의 나무나 돌에 모두 신의 제사를 베풀어 왔다. 따라서 제사용으로 쓰여야 할 술이 많이 필요할 수 밖에 없었다. 봄과 가을에 광양당과 차귀당에 남녀가 무리를 지어 술과 고기를 갖추어 신에게 제사를 지내는 것이 일반화되어 있었다. 제주 혼인 풍속에 혼인을 구하는 자도 반드시 술과 고기를 갖춘다. 혼인날 저녁에 사위가 술과 고기를 갖추어 신부의 부모에게 뵈고 취한 뒤에야 방에 들어가는 것이 전통적 양상이었다. 특히, 풍속에 ‘多用燒酒’라 하여 소주를 많이 사용하였다. 즉, 쌀이 생산되지 않는 농업 환경에서 청주를 구하는 것은 매우 힘들었다. 다시 말해 ‘벼가 극히 적어서 토호들은 육지에서 사다가 먹지만, 일반 백성들은 잡곡만 먹는다. 그래서 淸酒가 극히 귀하다’는 내용은 이를 잘 대변해 준다.<sup>7)</sup>

자연환경적으로 농업환경도 좋지 못하였지만, 논도 매우 적었다. 조선 초기 제주지역의 墾田은 3천 9백 77결이지만 논은 31결에 지나지 않았다.<sup>8)</sup> 제

7) 김정, 『제주풍토록』; 이원진, 『탐라지』 제주 풍속조, 1653년.

8) 『세종실록지리지』 제주목.

주에서 생산되는 농작물은 발벼[山稻]·기장·피·콩·메밀·밀보리이다. 土貢은 玳瑁·표고·우무[牛毛]·비자·감굴·유자·유감·동정굴·금굴·청굴·산굴·전복·引鮑·槌鮑·條鮑·오징어·玉頭魚·곤포·산유자목·이년목·비자목·良馬이다. 약재로는 진피·마뿌리[山藥]·석골풀[石]·초골풀[草]·소태나무열매[川練子]·구리대뿌리[白芷]·八角·零陵香·五倍子·치자·香附子·모과·柴胡·청피·白扁頭·草烏頭·해동피·후박·오징어뼈·두충·순비기나무열매[蔓荊子]·석결명·끼무릇뿌리[半夏]·黃菊·녹용·舶上·茴香·탱자껍데기[枳殼]등이 있었다.<sup>9)</sup>

온난한 제주의 기후에 걸맞는 농작물과 약재, 특산품 등이 다양하게 재배되었고, 이를 활용한 전통주<sup>10)</sup>들이 다양하게 만들어졌을 것으로 보인다. 주요 문헌이나 구전되어 오는 내용을 중심으로 제주 전통주의 종류별 특징을 살펴보겠다.

#### (1) 고소리술

제주도 무형문화재 13호로 지정되어 있다. 고소리<sup>11)</sup>를 이용하여 빚은 전통소주이다. 고소리란 옹기로 만들어진 소줏고리로 이를 이용하여 차조로 소주를 만든다. 고소리술의 전통은 몽고가 제주를 100여 년동안 지배했던 때부터로 알려지고 있다.<sup>12)</sup> 육지부에 비해서 쌀 생산이 매우 귀했던 제주를 조를 이용해서 술을 담갔다. 탁주인 오메기술과 더불어 소주인 고소리술은 독특한

9) 위의 책 참조.

10) 전통주는 일반적으로 ①문화재보호법에 따른 무형문화재 기능보유자가 제조허가를 취득하여 제조한 주류 ②제주도개발특별법에 따라 제주특별자치도지사가 1999년 2월 5일 이전에 허가를 인정한 주류 ③식품산업진흥법으로 지정된 주류부문 식품명인이 제조허가를 취득하여 제조한 주류 ④ 1991년 6월 30일 이전 교통부장관이 추천하여 주류 심의회의 심의를 거친 주류 ⑤농업인 또는 생산자 단체가 직접 생산하거나 공장 소재지 인근 시·군에서 생산된 농산물을 주원료로 제조한 술로서 농림수산식품 장관의 제조허가를 취득한 주류로 정의하고 있다(이동필, 『한국의 주류제도 와 전통주산업』, 한국농촌경제연구원, 2013).

11) 소주를 내리는데 쓰이는 도구로 '소줏고리'에 대응하는 제주어이다. 술이 나오는 부분을 '고소리쫓'이라 하고, 찬물 넣은 그릇을 얹는 고소리 윗부분을 '고소리 바위'라고 한다(김순자, 『해녀 어부 민속주』(제주도의 민족생활어), 글누림, 2009, 396쪽).

12) 다만 『중보탐라지』에 '多用燒酒'라 하여 제주에서는 예로부터 소주를 많이 마시는 것이 함경도와 유사하며, 이는 元의 遺風이라 하고 있다.

향취를 가지고 있었다. 여름의 긴 장마 기간과 습하고 더운 곳에서 생기는 풍토병인 瘴氣, 돼지고기와 생선 등을 주로 식용하는 제주에서 고소리술은 치료 용도로도 널리 효과가 있었다.



〈사진 1〉 고소리와 장태(제주대학교 박물관 소장)

먼저 좁쌀가루로 시루떡을 만들어 누룩을 잘 섞고 물을 넣어서 싼다리처럼 죽을 만든 후 고소리에 넣어서 끓인다. 고소리는 두 개의 층으로 되어 있다. 아래는 내용물을 넣고 위에는 냉수를 넣는다. 그 중간에 김이 나가는 구멍이 있다. 위에 냉수를 자주 갈아 줌으로써 김이 위로 오르지 못하고 중간 구멍에서 나가도록 하는데, 이 김을 다른 그릇에 받는다. 이 증기가 바로 고소리술이 되는 것이다.<sup>13)</sup>

## (2) 오메기술

제주를 대표하는 술로 고소리 술과 함께 제주도 무형문화재 11호로 지정되어 있다. 기능보유자는 제주도 서귀포시 성읍리 김을정이다. 오메기술은 차좁쌀과 누룩이다. 먼저 좁쌀가루로 오메기떡을 만든다. 좁쌀가루에 제주의 청정암반수를 끓여 붓고, 도넛 크기로 뭉친다. 이를 팔팔 끓는 물에 넣어 익힌 뒤 건져내면 오메기떡이 된다. 오메기떡을 처음보다 무르게 주걱으로 잘 으깨면서 누룩가루 1되와 삶아낸 국물을 부어서 풀처럼되게 잘 섞고, 이것을 항아리에 담아 둔다.

술을 담은 항아리의 위를 유지 같은 것으로 꼭 봉하고, 시골에서 만드는 짚방석으로 덮어 놓는다. 이렇게 해서 20여 일이 지나면 완전히 침전이 되는데, 웃물은 청주가 되고 밑에 가라앉은 탁한 찌꺼기를 걸러내 만든 것이 오메기술로 알코올 농도 15도 남짓의 탁주이다. 햇별이 안드는 곳이나 땅에 묻

13) 제주특별자치도, 『제주민속사전』, 일신윙셋인쇄사, 2012.

어 두었다가 먹으면 진귀한 술이 되고 오래될수록 맛이 좋다.<sup>14)</sup> 술의 생명력을 유지하기 위해서는 온도 조절이 매우 중요한데, 겨울에는 10℃를 유지하는 것이 보편적이다.<sup>15)</sup>

오메기술은 차조 가루를 반죽하여 떡을 만들어 누룩과 배합하는 과정이 중요하다. 담그고 나서 술을 자주 돌보며 저어주는 정성이 맛과 향미를 좌우한다.<sup>16)</sup>

### (3) 오미자술

오미자는 10월에 한라산 중턱에서 많이 생산된다. 열매가 신맛, 쓴맛, 단맛, 짠맛, 매운맛의 다섯 가지 맛이 모두 섞여 있어五味子라 한다. 『산림경제』에 보면 「육질은 달고도 시며 씨앗은 맵고도 써서, 합하면 짠맛[鹹味]이 나기 때문에 오미자라고 한다」라고 했다. 오미자는 폐와 신장 보호에 특효가 있다고 하여 한방에서는 치료약과 보약 재료로 거의 빠지지 않는다. 그 외에 혈액순환을 원활하게 하여 혈압을 내리며, 당뇨에도 좋고 감기 예방에도 효과가 있다고 한다.<sup>17)</sup>

『동의보감』에는 「몸이 약하고 몹시 여윈 것을 보하며, 눈을 밝게 하고 신장을 덥히며, 양기를 세게 한다. 남자의 정[精]을 돕고 음경을 커지게 한다. 소갈증[당뇨병]을 멈추게 하고, 열이 나고 가슴이 답답한 증상을 없애주며, 술독을 풀고 기침이 나면서 숨이 찬 것을 치료한다」라고 기록되어 있다. 오미자의 효과가 매우 뛰어났음을 알 수 있다.<sup>18)</sup>

『성호사설』에는 「탐라과품으로서 오미자가 있는데, 빛은 새까맣고 크기는 새머루와 같으며 맛도 달다. 제주 사람들은 이를 주안상에 쓴다. 마를수록 맛이 더 진기가 있다」라고 했다.<sup>19)</sup> 또 조선 숙종 29년(1703)에 제주목사 이

14) 제주도, 『제주도문화재 및 유적종합조사보고서』, 1973, 168쪽.

15) 강연근 외, 『술래잡기』, 에이벤티디자인엔마케팅, 2011.

16) 제주특별자치도, 『제주민속사전』, 일신옵셋인쇄사, 2012.

17) 민족문화추진위, 『(국역)산림경제』 홍판선, 1989.

18) 허준 저·최창록 역, 『완역 동의보감』, 푸른사상, 2003.

19) 이익, 『성호사설』, 민족문화추진위원회, 1979.



형상은 「제주도의 오미자는 세상에서 뛰어난 맛이 있으므로 먼저 임금께 올리는 것이 도리라고 생각하여 다섯 말을 올려 보내고자」<sup>20)</sup> 하였으나, 조정에서는 민폐를 염려하여 봉진하지 말도록 하였다. 이 오미자가 바로 제주 특산인 흑오미자로 추정된다. 이 오미자는 다른 오미자와 비슷하나 열매가 짙은 청색에서 거의 검게 익는 것이 특징이다.



〈사진 2〉 오미자 열매

오미자는 『동의보감』 등에 언급된 바와 같이, 한방에서 약재로 혈압을 조절하고 간장의 대사를 촉진시키는 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 약성은 완만하고 맛이 시며 독성은 없다. 효능은 성신경의 기능을 향진시키므로 遺精·夢精(夢精)·정력감퇴·遺尿 등에 효과가 현저하다. 또 당뇨병자가 입이 자주 마르고 갈증을 느낄 때에 복용하면 갈증이 제거되고, 여름에 땀을 많이 흘리고 난 뒤에 복용하여도 더위를 견디고 갈증을 적게 느끼는 것으로 널리 알려져 있다. 이러한 오미자로 제주에서는 예로부터 술을 담가왔었다.

#### (4) 강술

강술은 차조로 빻은 마른 술을 말한다. 서리가 내려 날씨가 차가워지면 강술을 담근다. 강술을 담는 방법은 오메기술과 비슷하지만 물을 거의 넣지 않고 되직하게 빻는다. 먼저 익힌 오메기떡을 치대어 누룩가루와 잘 섞어 물렁물렁한 상태로 항아리에 담는다. 그후 물을 넣지 않고 밀봉하여 낮은 온도에서 약 4개월 정도 발효 숙성시킨다. 예를 들어 양력으로 10월말에 담갔으면 2월말까지 숙성시켜야 하는 것이다.

발효된 강술은 걸쭉한 반죽처럼 되어 있어 흘러내리지 않고, 매우 독한 술이 된다. 이 술은 산에 올린 말을 찾으러 갈 때, 소분하러 산소에 갈 때, 들녘에 쫓을 베러갈 때 조금만 덜어서 가져갔다가 물에 타서 마시는 휴대하기에

20) 『숙종실록』, 권38, 숙종 29년 5월 갑자. 「濟州牧使李衡祥馳啓, 本島五味子, 世稱絕味, 可合御供. 以分義不當掩置, 先以五斗, 呈于府院. 請自明年進獻. 司饗院覆稟, 上特命勿爲封進」.

간편한 술이다. 휴대하기에 좋아서 마른 술이라고 하며, 마소를 많이 키우는 집에서는 이 술을 반드시 담갔다고 한다. 즉, 겨울에 들에 나갔다가 차가운 폭우를 만났을 때, 몸의 체온이 급속히 저하하는 것을 방지하는 응급처치용 약주로서도 그 효능이 매우 뛰어났기 때문이다.<sup>21)</sup>

강술의 제조과정은 전체적으로 청주 빚는 것과 비슷하나 거의 물을 넣지 않고 술을 되게 빚어 도수를 높이는 것이 핵심이다. 밀누룩과 오메기떡을 가지고 만드는데 이 과정은 오메기술 만들 때와 같다.<sup>22)</sup>

#### (5) 원다리술[단술]

원 보리밥으로 만든 것으로 알콜 성분이 약간 있는 음료이다. 재료로는 보리밥과 누룩이다. 쉬기 시작한 보리밥에 수저를 넣어 쭈욱 들어갈 정도가 되었는지 살펴본다. 그 상태가 되면 잘게 부순 누룩과 물을 넣어 발효시킨다. 여름에는 하루나 이틀 정도, 겨울에는 5~6일 정도, 발효가 되면 몽글몽글한 게 표면에 올라와서 밥의 형태는 전혀 찾아볼 수 없게 된다.

이것을 체로 걸러서 그대로 마시거나 끓여 마신다. 보리원다리는 제주사람들의 알뜰한 식생활의 지혜를 보여주는 식품이다. 맛이 변하여 더 이상 밥으로 활용할 수 없는 보리밥을 버리지 않고 먹을 수 있는 다른 음식으로 재창출하는 생활의 지혜가 들어 있는 식품인 셈이다.<sup>23)</sup>

#### (6) 감주

단술이라고도 하며, 좁쌀로 밥을 지어서 식힌 다음 엿기름[골가류]을 섞고 물을 조금 부어 발효시킨 제주의 대표적인 제사용 술이다. 제주의 전통적인 음료로 제사 명절은 물론이고 마을 분향당에 갈 때도 가지고 가서 堂神에게 바친다.

감주는 만드는 재료에 따라 골감주와 보리감주가 있다. 골감주는 좁쌀과

21) 제주특별자치도, 『제주민속사전』, 일신옵셋인쇄사, 2012.

22) 조정형, 『다시 찾아야 할 우리의 술』, 서해문집, 2010, 169쪽.

23) 제주특별자치도, 『제주민속사전』, 일신옵셋인쇄사, 2012.

엿기름, 보리감주는 보릿가루와 엿기름이 주요 재료이다. 보리감주를 만드는 방법은 먼저 보리를 볶아서 맷돌에서 간다. 그 후 끓는 물에 보릿가루를 넣고 엿기름을 섞는다. 끓인 후에 걸러낸 다음 주무르고 체로 걸러낸다. 보리감주는 막걸리와 비슷하다고 할 수 있다.<sup>24)</sup>

## (7) 시로미술

시로미(별칭으로 시러미라 한다)는 瀛洲實이라 하여 열매는 작으면서 검고 단맛을 내는 특징이 있다.<sup>25)</sup> 6월 한라산 백록담을 중심으로 한 일대에 열린다. 보리개역<sup>26)</sup>에 섞어 먹으면 냉병이 좋아진다고 전해져 왔다. 일설에는 진시황이 불노초를 캐기 위하여 제주에 사신을 보냈는데, 그게 바로 ‘시러미’라



〈사진 3〉 시로미 열매

하기도 한다.<sup>27)</sup> 열매의 빛깔이 검고 큰 콩알만 하며 달고 신맛이 나는 것이 특징이다. 강장제로 주로 활용되기도 하며, 술은 오미자술처럼 담근다.

## (8) 오합주

五合酒는 제주도 전역의 민가에서 자기자신의 몸을 補할 목적으로 만들어 마셨던 술이다. 탁배기 1되, 참기름 2되, 계란 30개, 꿀 1/2되, 생강 약간으로 만든다. 맛은 진하고 색은 약주와 비슷하게 나타난다. 오합은 청주, 꿀, 참기름, 계란, 생강 다섯 가지를 말한다.

24) 위의 책.

25) 이원진, 『탐라지』 제주 토산, 1653년.

26) 볶은 보리를 빻아서 만든 가루 음식물로 흔히 제주에서는 더운 여름철에 물에 타서 음료로도 먹으며 밤에 말아 비벼먹기도 했었다. 고소하고 맛이 좋은 것으로 알려져 있다.

27) 석주명, 『제주도방언집』, 서울신문사출판부, 1947, 524쪽.

### (9) 모주

母酒의 유래는 광해군 5년(1613)에 인목대비가 서궁에 유폐되고, 어머니 노씨는 제주 대정현에 유배되었다. 1618년부터 인조반정이 일어난 1623년까지 5년여 동안 유배생활을 한 노씨는 궁핍한 생계를 유지하기 위해 그의 시녀가 술 찌꺼기를 걸러 팔아서 생계를 유지했다고 한다.<sup>28)</sup> 제주도 사람들은 안타까운 마음을 담아 이를 大妃母酒라고 불렀는데, 오늘날 막걸리의 원조로 알려져 있다. 후에 유배에서 풀려나 궁궐로 돌아가게 되면서 ‘국모의 술’이란 의미에서 ‘모주’라 불리었다.

### (10) 우슬주

牛膝은 제주에서 ‘쇠무릎’이라 부르는 풀의 뿌리이다. 『동의보감』에 우슬은 혈액순환을 원활히 하여 장기를 튼튼히 하고, 신경기관 등을 편안하게 해주는 기능을 갖고 있다고 전해지고 있다. 그래서 제주지역에서는 간혹 무릎 아픈데 좋다고 해서 쇠무릎풀이라는 것을 달여 먹는 일이 많았다. 무릎을 비롯한 다리 쪽에 찌꺼기처럼 끼어 있는 濕痰을 제거하고, 하체를 튼튼하게 하며, 瘀血을 제거하는 효능이 있다고 알려졌기 때문이다.

습기가 많은 제주지역은 풍토병으로 관절통과 신경통이 다른 지역에 비하여 많은 편이다. 우슬초 뿌리를 4월이나 11월에 캐다가 술에 넣어 푹 달인 다음, 그 물로 오메기떡을 만들기도 하고 누룩과 반죽해서 양조를 할 때에도 그 물을 넣어 발효를 시킨다. 제주의 토속어로는 말마작쿨주라고 하며 주성분은 사포닌이다. 인삼의 효능과 같은 성질이 있다 하여 한방에서도 귀히 여겨온 약초이다.

### (11) 도소주

屠蘇酒는 온역을 쫓고 병을 예방하는 약주로 백출, 오두, 도라지, 대황, 육계 등을 가루 내어 자루에 넣은 후 치밀하게 기운다. 설날 그믐날 정오에 우

---

28) 김석익, 『탐라기년』 참조.

물 안에 걸어두는데 수면과 석자 정도를 띄어둔다. 정월 초하루 자정에 꺼내어 모과, 수당면과 함께 일정한 비례로 끓인다. 절반 정도 끓으면 도소주가 완성된다. 벌레를 쫓고 독을 없애며 사악한 기운을 물리치는 효능이 있다고 해서 정월에 주로 마신다. 이 술은 만드는 시기가 매우 중요하므로 시기를 반드시 지켜야 하며 재료 준비 등 일반인이 만들기에는 어려움이 많다.<sup>29)</sup>

이 외에 제주 문헌이나 구전에 전해지는 술로는 임제의 『남명소승』에 전하는 流霞酒, 제주에 많이 자생하는 열매나 잎을 이용한 탈술[산딸기], 오가피술, 핫귀술, 조피술, 생지황술, 머루술, 도래술[다래술], 보래술, 삼동술, 선인장 열매술, 소앵이술[영경귀술], 굿간달기술[갯낭용매술], 토사자술, 하학술, 깡이술, 고구마술, 감자술, 호박술, 밀감술, 인동고장술 등도 제주에서 제조되었던 술로 전해진다.<sup>30)</sup>

## 2) 제주 소주 ‘한라산 허벅술’

제주지역에서는 전통적으로 고소리라는 증류도구를 이용하여 증류식 소주를 만들어 왔다. (주)한라산에서는 이러한 방식을 원용하여 제주 소주를 증류식 소주로 생산한 ‘허벅술’을 1995년부터 출시하고 있다. 고소리술 소주가 현대에 맞게 새롭게 태어난 것이다. 허벅술이란 이름이 예전부터 제주도에 존재했던 것은 아니다. 20세기에 등장한 희석식 소주와 달리 전통시대의 소주는 예외 없이 증류식이었다. 제주는 안동·개성과 함께 조선시대 3대 소주 명산지의 하나에 속할 만큼 증류식 소주의 전통이 강한 곳이다. 제주는 역사적으로 몽골군 주둔과 함께 100여 년간 몽골의 간섭하에 있었고, 제주 목마장이 몽골에 의해 설치되었음을 감안한다면, 제주 소주가 몽골의 영향을 받은 것을 쉽게 알 수 있다.

(주)한라산에서 증류식 소주를 생산하면서 허벅술이라 한 것은 술을 허벅에 담아놓는 전통이 제주에 있었기 때문이다. 즉 허벅술의 ‘허벅’은 모양이

29) 제주특별자치도, 『제주민속사전』, 일신출판인쇄사, 2012.

30) 조정형, 『다시 찾아야 할 우리의 술』, 서해문집, 2010.

둥글며 배가 볼록하고 위 아가리는 아주 좁은 동이를 말한다. 바람과 돌이 많은 제주지역에서는 물을 안전하게 운반하기 위하여 허벅에 담아서 등에 지고 다녔었다. 그런데 물허벅보다 아가리를 더 좁게하여 술을 넣고 보관하였던 것이다. 따라서 술을 담은 허벅을 속칭 ‘술허벅’이라 하였다. 그러한 이유로 제주의 증류식 소주를 ‘한라산 허벅술’이란 상표로 판매하게 된 것이다.

제주전통주 허벅술을 생산하고 있는 (주)한라산은 허벅술 외에도 ‘국내유일 화산암반수로 만든 맑고 깨끗한 술!’이란 모티브를 내걸고 ‘한라산 소주’를 생산하고 있다. 제주도와 국내뿐만 아니라, 국외인 일본과 중국에도 수출하고 있다. (주)한라산의 기업 내력을 살펴보면 65년 전통의 제주향토기업인 (주)한라산의 모태는 1950년 故 현성호씨가 창업한 호남양조장이다.

(주)한라산 현승탁 회장의 조부인 현성호씨는 1950년 11월 제주시 삼도2동(현 제주시 북초등학교 북쪽)에서 탁주, 再製酒<sup>31)</sup> 생산업체인 호남양조장을 처음 설립하였다. 그 후 호남양조장은 창업주의 아들 현정국이 대표를 맡으면서 1955년 한일양조장으로 상호를 변경하여 ‘한주’라는 상품명으로 소주를 출시하다가 같은해 3월에는 ‘한일’로 상표명을 변경하였다.

당시 제주시 지역을 중심으로 시장기반을 닦아오던 한일양조장은 1970년 정부시책에 의해 제주도내의 귀일[하귀], 명월[한림], 왕자[서귀포], 천일[표선], 남일[성산포] 등 5개 양조장과 함께 단일공장으로 통합하고, 회사 이름을 제주소주합동제조주식회사로 바꾸었다. 1976년에는 또 다시 ‘(주)한일’로 상호를 변경하고, 본사 및 공장도 현재의 위치인 제주시 한림읍 웅포리로 이전하면서 회사발전의 새로운 전기를 마련하였다.

창업주의 3대째인 현승탁이 1992년 대표이사에 취임하면서 제2의 창업이라는 신념으로 1993년 ‘한라산소주’ 출시, 1995년 ‘한라산물 순한소주’, 1998년 ‘과실주용 소주’를 출시하였다. 1993년 일본, 1994년 미국으로 한라산 소주가 수출되었고, 1995년에는 콜롬비아와 브라질시장, 현재는 인도네시아까지 수출 지역을 넓혀 나가고 있으나 수출 규모가 큰 편은 아니다.

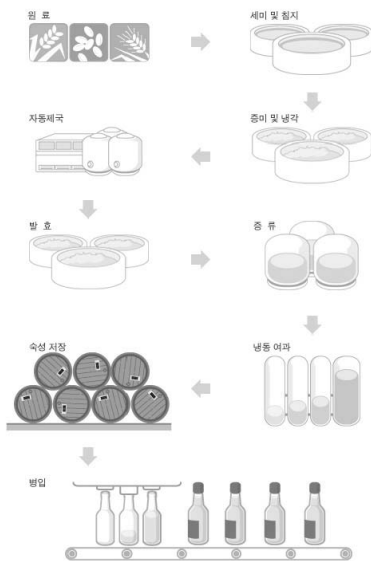
31) 곡류나 과일 등을 발효시켜 만든 양조주나, 이미 발효된 술을 다시 증류하여 알코올의 함량을 높은 증류주를 원료로 하여 알코올, 당분, 약품, 향료 따위를 섞어서 빚은 술을 의미한다.

1998년에는 회사명을 (주)한일에서 (주)한라산으로 변경하여 지금에 이르고 있다.

앞서 언급한 바와 마찬가지로 허벅술은 희석식 소주인 한라산 소주를 만드는 제주도 향토주류업체에서 1995년부터 시판하고 있는 증류식 소주다. 허벅술은 쌀·현미·보리를 서로 섞지 않고 단일 원료로 각각 만든다. 첨가물은 올리고당과 아스파라긴이 들어가며 3~5년 오크통에 숙성하고 나서 병입하기 직전에 제주 천연 유채꿀이 소량 들어간다. 도수는 현재 35도와 25도 두 종류가 시판되고 있다. 특히, 허벅술이 1996년 제주 신라호텔에서 개최된 한·일정상회담에서 만찬주와 건배주로 채택되었다. 당시 김영삼 대통령과 정상회담을 가진 일본 하시모토 류타로 총리가 허벅술을 매우 좋아했다는 사실이 알려지면서 ‘하시모토 술’이라는 별명과 함께 널리 알려지기 시작하였다. 나아가 2000년 9월 김정일 북한 국방위원장의 특사 자격으로 제주를 방문한 김용순 노동당 비서 일행을 위한 만찬주로도 사용됐으며, 2003년 제주에서 열린 남북평화축전과 2005년 12월 열린 남북 국방장관회담, 2009년 한·아세안 특별정상회담의 만찬주와 건배주로도 채택되면서 국내외에 알려졌다. 이러한 국제행사의 홍보는 더욱 적극적으로 유치할 필요성이 있다. 그만큼 전통주를 대내외에 알릴 수 있는 효과가 크기 때문이다.

제주전통주를 살린 허벅술의 가치는 국내외에서 인정받고 있다. 2006년과 2007년 대한민국 우수특산물 대상, 2008년에는 세계적 권위를 자랑하는 국제주류품평회(IWAC)에서 은상, 2012년 세계주류품평회(IWSC) 금상수상 등 세계적인 명품주로 인정받고 있는 실정이다.

증류식 소주인 허벅술은 크게 다음과 같은 공정을 거친다. ①세미 및 침지 공정이다. 원료(쌀·현미·보리)를 세척하고 수분을 침투시켜 잘 찌질 수 있도록 한다. ②증미 및 냉각과정으로 증미기에서 쌀을 찌고 적정온도로 냉각시킨다. ③자동제국 공정에서는 자동제국기에서 종국을 파종해 온도와 습도를 조절한 후 42~44시간 누룩을 만든다. ④발효 공정은 제국미에 정제수와 효모를 첨가해 1차, 2차 발효과정을 거친다. ⑤증류 공정에서는 발효액을 단식증류기에 넣고 진공상태로 해서 감압증류를 한다. 여기까지 걸리는 시간이



〈그림 1〉 증류식 허벅술 제조과정

20~22일이다. ⑥다음은 냉동 여과 공정을 거치는데 증류 원액을 0℃ 이하에서 여과해 기름성분 및 이물질을 제거한다. ⑦숙성저장은 허벅술의 술맛을 좌우하는 가장 중요한 공정이다. 술 원액을 오크통에 넣어 3~5년 숙성시킨다. 이를 도식으로 나타내면 다음 〈그림 1〉과 같다.<sup>32)</sup>

한편, 술 제조에 중요한 요소의 하나가 바로 물이다. 허벅술 등 술 제조과정에 사용하는 물은 제주의 천연지하암반

수라 한다. 한라산의 빗물은 외부 환경의 오염요소로부터 완벽하게 차단된 상태에서 수집점의 화산 현무암층에 의해 수천년 동안 자연 정화되어진다. 구멍이 많은 화산 현무암은 특유의 자정효과로 불순물을 흡착하는 천연 필터의 기능을 하는 것으로 알려졌다.

이렇게 탄생한 화산 지하암반수에는 풍부한 용존산소와 함께 생명유지에 필수적인 미네랄 성분이 들어 있다. 해저 80m의 화산 암반층에서 직접 뽑아 올린 자연여과된 약알칼리성 천연암반수를 화학처리를 거치지 않고 자연수 상태로 소주를 만들어낸다고 하니 제주 물이 술의 가치를 한층 높이고 있는 것이다. 자연 미네랄과 바나듐 성분이 풍부한 제주의 물을 사용하고 있다는 것인데, 이를 아는 소비자는 별로 없는 듯하다. 술을 문화산업콘텐츠로 활성화시켜 나가기 위해서는 술 제조에 쓰이는 물의 가치도 함께 잘 홍보해 나갈 필요성이 있다.

32) <http://www.jejusaju.com> 참조



### 3. 전통주를 주제로 한 문화산업콘텐츠 해외 사례

#### 1) 泡盛(あわもり)의 역사와 민속

일본 류큐, 즉 오키나와의 아와모리[あわもり/泡盛]는 그 제법에 따라 분류하는 양조주·증류주·혼성주 중에 증류주에 해당한다. 증류주는 증류기술이 없어서는 만들 수 없다. 따라서 증류기가 기원전 3,000년 경에 서아시아 페르시아에서 발명되었기 때문에 페르시아가 증류주의 시초라 할 수 있다. 이 증류기술은 중국에 13세기, 류큐에 15세기, 일본의 가고시마에는 16세기에 전파되었다. 서양에는 12세기 이전에 아일랜드에 전해졌고, 그후 스코틀랜드, 16세기에는 프랑스에 전해졌다.

페르시아 증류기술이 인도를 거쳐 중국으로 전해진 것은 몽골제국 시기였다(13~14c). 이러한 증류기술이 태국을 거쳐 늦어도 15c에는 류큐에 전해진 것이다. 따라서 류큐에서 전통주 아와모리가 생산되기 시작한 것은 15세기 경이라 할 수 있다.

류큐에서 증류한 술을 아와모리라 부르는 것은 세 가지설에 기인한다. 첫째, 아와모리를 만들 때 사용하는 원료로 지금은 모두 쌀을 사용하지만 과거에는 ‘아와’라는 좁쌀을 사용한 데서 유래했다고 한다.<sup>33)</sup> 둘째는 증류 직후에 거품이 막 이는 모양에서 ‘아와모리’라 불리었다고 한다. 즉, 알코올 성분이 높으면 높을수록 증류할 때 거품이 더 많이 인다고 한다. 셋째, 사쓰마의 영주가 류큐의 소주와 류큐의 소주를 구분하기 위하여 명명하였다는 것이다.<sup>34)</sup> 여러 나라에서 술을 빚는데 곰팡이의 일종인 누룩곰팡이를 이용하고 있다. 그러나 류큐의 아와모리는 흑곡을 사용하는 것이 가장 큰 특징이다. 흑곡은 레몬과 같이 시큼한 맛의 바탕이 되는 구연산을 대량으로 만들어낸다. 오키나와의 기후가 흑곡을 이용한 아와모리에 가장 알맞은 환경을 만든 것이다.

33) 일본 에도시대의 문헌에는 좁쌀로 아와모리를 만들었으므로 ‘아와모리(栗盛)’라 하였고, 그것이 아와모리(泡盛)라 부르게 된 배경이다.

34) 萩尾俊章, 『泡盛の文化誌: 沖縄の酒をめぐる歴史と民俗』, 2004

아와모리는 오래 재워 숙성시킴으로써 술의 질을 향상시킨다. 즉, 아와모리는 항아리에 저장하는 방법을 통하여 향기롭고 부드러운 맛을 지니게 된다. 아와모리는 약용주로서도 일찍부터 효과가 있었다. 즉, 가래 제거, 추위 방지, 회충 제거, 눈의 충혈 해소, 소변 배설 촉진 등에 효과가 있는 것으로 알려졌다. 오키나와에서는 과거에 천연두 같은 전염병이 유행하였을 때에도 아와모리가 약으로 쓰였다. 술 냄새 때문에 전염병이 물러난다고 믿었고, 심지어는 얼굴과 손에 바르기도 하였다.<sup>35)</sup>

아와모리 생산국인 류큐왕국은 국왕이 교체될 때마다 중국에서 파견되어 온 책봉사의 임명 절차를 거쳤다. 중국에서는 1404년부터 1866년까지 모두 24회의 책봉사를 류큐왕국에 파견하였는데 일행은 500여 명 내외였다. 류큐왕국에서는 이들에게 아와모리를 제공하였는데, 책봉사들은 아와모리가 맑고 맛이 강렬하다며 매우 극찬하였다. 1609년 사쓰마가 류큐왕국을 침공한 후에 경제적 침탈을 받던 류큐왕조는 특산품인 아와모리를 사쓰마에게 주기적으로 진상하였다. 江戸幕府에 대한 사절 파견은 1634년부터 1850년까지 18회였으며, 당시 특산품인 아와모리를 반드시 진상하였다.

1462년 조선의 肖得誠 등 8명이 류큐에 표류하였을 당시에 ‘那覇 항내에 있는 성에 술을 보관하는 창고가 있어 淸酒와 濁酒가 큰 독에 가득 차 있었다’<sup>36)</sup>고 하였는데, 청주가 아마 아와모리였던 것으로 보인다. 1477년에는 제주도의 김비의가 요나구니에 표류하였을 당시에 요나구니에는 맑은 술이 아니라, 탁주만 있었던 것 같다. 그 탁주는 쌀을 물에 담가 놓았다가 여성이 씹어서 죽을 만들어 나무통에 담아 발효시킨 것이었다. 그래서 아무리 마셔도 조금 취할 뿐이었다고 한다. 김비의 일행이 류큐왕조가 있는 나하로 이동하자, 거기에는 탁주와 청주, 남방에서 온 술 등 3가지가 있었다. 맑은 술의 맛은 조선 술맛과 비슷하였으나, 남방술은 누렁고 맛은 소주를 닮아 매우 강하고 몇 잔을 마셨더니 금방 취해 버렸다고 기록하고 있다.<sup>37)</sup>

35) 위의 책 참조.

36) 『세조실록』 권27, 세조 8년 2월 신사.

37) 『성종실록』 권105, 성종 10년 6월 을미.

1879년인 명치 12년에 류큐왕국은 廢藩置縣으로 沖繩縣이 되었다. 당시까지 아와모리 제조는 40호에만 양조업을 허락하였었다. 그러나 오키나와현이 설치된 이후에는 누구나 일정한 면허료를 납입하고 신고하면 술을 만드는 허가를 받을 수 있도록 완화하였다. 1893년 경에 오키나와현에 아와모리 제조업자는 447호로 증가하였다.<sup>38)</sup> 이러한 양조업의 자유화로 아와모리 시장이 확산되면서 오키나와현의 중요한 산업으로 부상하였다. 그러나 1890년대 이후 아와모리에 부과하는 소주세가 2배 가까이 인상되고, 1904년에는 주세가 알코올 도수가 높을수록 세금 부담이 늘어나는 형태로 변화하면서 아와모리 업계에 큰 부담이 되었다. 이를 극복해 나가기 위하여 아와모리 생산업체들이 정부나 의회에 요청 운동을 전개하기 위하여 1908년에 ‘오키나와현 아와모리 제조조합’을 결성하였으나 주조조합은 정식인가를 받지 못하고 해산되고 말았다.

1911년에 오키나와현과 세무국의 지원으로 ‘류큐 아와모리 주조조합’이 결성되었다. 그러나 1927년 경제적인 불황으로 많은 아와모리 업자들이 도산하여 82업자에 불과하였다. 이에 아와모리 생산업자들은 1928년에 ‘오키나와현 주조조합 연합회’를 설립하였다. 그후 1937년 중일전쟁과 태평양전쟁이 발발하면서 아와모리 산업은 심각한 위기에 봉착하였다. 특히, 태평양전쟁 말기 오키나와 전투로 아와모리 공장과 증류기는 거의 사라지고 말았다. 전쟁이 끝나고 산업이 서서히 활성화되고 생활이 안정화되면서 사람들이 술을 찾기 시작하였지만, 아와모리는 존재하지 않았다. 아와모리 생산에 가장 필요한 흑곡을 보존 배양하고 있는 곳은 한 군데도 없었다. 그러나 다행히 전쟁의 폭격으로 공장이 불탄 자리 흙속에 타다 남은 ‘니쿠부쿠’<sup>39)</sup>가 발견되었다. 아와모리는 누룩 배양이 가능해지면서 다시 부활할 수 있었다. 1949년에는 양조업의 민영을 허가하는 제조면허가 교부되었고, 1950년대 태국의 부스리기 쌀을 수입하면서 아와모리 생산은 더욱 활성화되었다. 특히 1970년대 이후에 흑곡의 개량, 제조기술의 진보, 공장의 근대화 등으로 아와

38) 萩尾俊章, 『泡盛の文化誌:沖繩の酒をめぐる歴史と民俗』, 2004.

39) 벋집으로 짠 두터운 명식으로 마루바닥에 깔아서 쌀을 펴고 누룩을 배양하는데 쓰였던 일종의 도구이다.

모리는 오키나와를 대표하는 세계적인 명주로 성장하였다.

아와모리 제조과정은 고소리술 제조 방법과 매우 유사하다. 좁쌀 대신에 아와모리는 쌀을 이용한다. 대략적으로 그 과정은 ①碎米를 씻고 찐다 ②적당히 식힌 다음 흑곡을 버무려 누룩을 만든다. ③누룩이 만들어지면 적당량의 물과 효모를 섞어 용기에 담아 발효시킨다. ④2주일 정도 술을 담근다. 충분히 발효된 효모를 증류하면 아와모리가 된다.

1960년대 제곡기 도입 등 기계화로 인하여 아와모리 양조법에 큰 변화를 가져왔다. 현재 아와모리 제조과정은 ①제곡(드럼 식 자동 제곡기) 양조법으로 원료를 씻어 물에 담그며, 찌고, 종곡을 접종시키며 온도를 관리하는 모든 공정을 자동적으로 처리한다. ②담그기(술 담그는 용기의 대형화) ③순환식 증류기 ④저장의 과정을 거쳐 완성된다. 사진 5는 오키나와 比嘉酒造에서 아와모리를 만드는 과정을 설명해 놓은 것이다.



〈사진 5〉 아와모리 제조 과정

## 2) 比嘉酒造 泡盛의 문화산업콘텐츠

창업 130년이 넘는 比嘉酒造는 오키나와 이토만시에 자리하고 있는 류큐 아와모리의 대표적인 생산업체이다. 이 업체를 중심으로 아와모리의 문화산업콘텐츠 실태를 이해해 보고자 한다. まさひろ酒造株式会社(旧 株式会社比嘉酒造)는<sup>40)</sup> 1883년(명치 16) 창업하였다. 현재 직원은 남자 21명, 여자 21명

으로 모두 42명이다. 1년에 아와모리 3,747kl를 포함하여 6,147kl의 술을 생산한다. 比嘉 가문에서 4대째 계승하고 있는 比嘉酒造가 생산한 아와모리는 국제식품평가위원회에 12회 출품(1985~2013)하여 최고금상 22품, 금상수상 16품, 은상수상 7품을 얻는 영광을 안고 있다. 국제주류평가품평회 IWSC로부터는 1990년 은상수상, 2008년과 2009년에 silver & best in class賞受賞 등 6개를 수상하였다. 아와모리의 국제적 우수성을 인정 받은 것이다.

比嘉酒造는 공장 방문자들을 위해 아와모리 공장 견학, 아와모리 시음 체험, 아와모리 생산 판매 콘텐츠 전시장 운영, 아와모리 제조과정 공개, 쇼핑장 등을 공장 내에 모두 구비하여 회사 및 아와모리에 대한 홍보와 판매를 진행하고 있다. 필자가 比嘉酒造를 방문하였을 당시의 사진을 통해 문화산업 콘텐츠의 실태를 제시하면 다음과 같다.



〈사진 6〉 제조공장 내부(저장소)



〈사진 7〉 제조과정



〈사진 8〉 아와모리 콘텐츠 전시 모습 (1)



〈사진 9〉 콘텐츠 전시모습 (2)

40) 本社工場は 沖縄県 糸満市 西崎町5丁目8番7号에 있으며, 敷地面積 3000坪、工場建物 937坪、もろみ酢工場94坪이다. 古酒蔵 沖縄県 那覇市 首里石嶺町4丁目54番에 위치하며 敷地面積 900坪、工場建物 500坪이다. 제조능력은 1년 泡盛：3747kl, もろみ酢：2400kl이다(<http://www.masahiro.co.jp>).



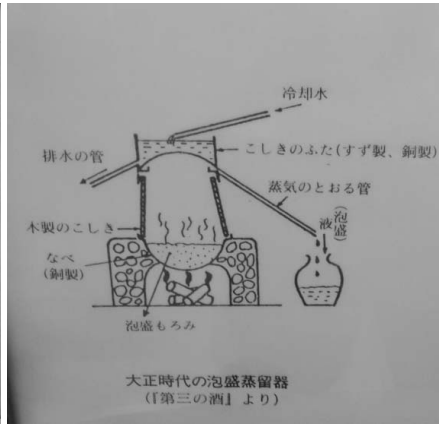
〈사진 10〉 콘텐츠 전시 모습 (3)



〈사진 11〉 콘텐츠 전시모습 (4)



〈사진 12〉 거품을 높이 쌓는 모양



〈사진 13〉 증류기



〈사진 14〉 주요 아와모리 상품



〈사진 15〉  
古酒まさひろ縄巻き一斗龍壺  
18,000ml 古酒43度

예) 比嘉酒造 주요 商品

- ① 10年古酒 五頭馬 度数:43度
- ② 古酒まさひろゴールド 度数:43度
- ③ 古酒まさひろ黒ラベル 度数:35度
- ④ 泡盛まさひろ 30度, 25度
- ⑤ 海人 30度, 12度
- ⑥ 島唄黒 30度 / 島唄 25度
- ⑦ 花島唄 25度

#### 4. 제주 술의 문화산업콘텐츠 전략 논의

1907년 7월의 ‘주세령’ 공포, 1907년 8월의 ‘주세령 시행 규칙’을 공포한 일본은 보다 효율적으로 주세를 받아들이기 위하여 술 제조를 여러 가지로 통제하였다. 이에 따라 그토록 다양했던 전통주는 약주·탁주(막걸리)·소주로 매우 단순화되었고, 전통 가양주는 법적으로 만들지 못하게 되어 점차 사라지기 시작하였다. 해방 후에는 식량 부족으로 외국산 양곡을 도입하여 소주·막걸리·약주 등을 제조할 때 잡곡 외에 밀가루·옥수수·고구마·당밀·타피오카 등을 섞어 빚었다. 따라서 쌀이 아닌 밀가루로 빚은 탁주와 약주가 주류를 이루게 되었고, 그러나 술의 재료가 점차 떨어지면서 서민층은 값싼 희석식 소주를 많이 이용하였고, 중산층에서는 맥주와 양주를 선호하였다. 주정에 감미료와 물을 섞어 만든 희석식 소주와 값싸고 저렴한 밀막걸리의 양조가 주류 시장의 대부분을 차지하고 있는 실정이다.

최근 각 지역마다 전통주를 활성화시키기 위한 다양한 콘텐츠 전략을 구사하고 있다.<sup>41)</sup> 전통주는 긴 역사의 흐름 속에서 환경의 영향을 받으며 형성되어 온 그 지방 특유의 문화적 유산임에 틀림 없다. 우리의 전통주도 문화

41) 강호정, 『전통주의 문화 콘텐츠화 연구:법성포 소주의 문화상품화를 중심으로』, 『한국의 민속과 문화』 14집, 2009; 이수진, 『경기도 전통주 관광자원화 방안』, 경기개발연구원, 2009.

적 측면에서 대표적인 웰빙 술로써 세계와 충분히 경쟁할 수 있다. 2008년 한식의 세계화를 선포하면서, 세계화 추진 음식 중에 전통주를 포함시키는 등 정부 차원의 노력도 없지 않다. 그러나 국내 술 시장에서 탁주와 약주를 포함한 전통주 소비는 약 5%에 불과하다. 농림수산식품부는 2009년에 전통주를 세계적인 명주로 육성하기 위하여 ‘우리 술 산업 경쟁력 강화방안’을 발표한 바 있다. 전통주의 관광자원화는 고부가 식품산업과 문화관광산업이 융·복합된 신성장동력임에 충분하다. 오키나와의 아와모리 성공 사례에서 그 가치를 충분히 인정하고도 남음이 있다. 제주 전통주를 문화산업 콘텐츠로 양성해 나가기 위해서는 국내외 성공 사례를 잘 파악하여 제주에 맞는 전략을 마련해 나가야 할 것이다.

첫째, 제주 술의 문화적 정체성과 그 가치를 객관적으로 규명하고, 이를 소비자들과 소통해 나가기 위해서는 제주 술 박물관이나 테마파크를 조성할 필요가 있다. 술의 역사문화적 유래, 제조과정, 종류 및 제성과정, 시음장, 체험장 등을 마련하여 소비자들의 발자국이 모이게 하여야 한다. 그 사례로 아직 미미하기는 하지만 국내에서는 전주전통술박물관, 세계 술 박물관(충주), 안동소주박물관<sup>42)</sup> 등을 참고할 필요가 있다. 오키나와의 국외 사례는 많은 도움이 될 수 있다.

이러한 사례를 참조하여 제주의 특색을 적극적으로 반영하여 제주다운 술 박물관을 구축해 나가야 할 것이다. 참고적으로 스토리라인 구성에 다음과 같은 것들을 고려해 볼 수 있을 것이다. ①제주 술의 어원과 연혁 ②제주 전통주의 특징과 종류 : 술의 이름, 술의 분류, 전통주의 종류, 특이한 술, 술의 원료 등 ③술의 효용 ④제주의 주상(酒商): 술의 제조가, 술집(청매업자)의

42) 안동소주박물관은 ‘안동소주’와 ‘전통음식’을 주제로 한 박물관으로 운영하고 있다. 주요 내용을 구체적으로 보면 다음과 같다. ①박물관안내: 인사말, 설립자 소개, 유물기증&대여, 주변볼거리 ②안동의 음식문화: 안동의 조리서, 술과 접빈객, 전통음식과 접빈객, 안동소주의 이해 ③사이버박물관: 안동소주박물관(정성드리기, 부엌, 대청, 소주내리기, 시대별 술병 및 술잔, 제품전시), 전통음식박물관(떡, 이바지음식, 폐백음식, 수라상, 화갑상, 김치, 반가상, 여왕상, 돌상, 혼례상, 폐백음식, 회갑상, 제사상, 노리게, 체험장, 안동음식, 주안상) ④유물정보: 국적(한국, 중국, 일본, 아시아, 유럽, 기타), 시대(삼국시대, 통일신라, 고려, 조선, 근대, 현대), 재질(토기, 도기, 초제, 지제, 목제, 사직·피모, 금속, 유리, 광물, 농산물, 수산물, 모형제작), 용도·기능(음식, 조리도구, 저장도구, 생활, 기타) ⑤어린이관: 우리지역 전통음식, 교과서 따라하기, 동영상보기 순으로 구성되어 있다.



연혁, 술집의 이름, 술집의 종류, 술집의 폐단, 술집에 얹힌 일화·설화 ⑤제주 술과 민속 ⑥제주지역의 주법 ⑦음주와 풍류놀이 ⑧음주와 문학 : 굴원시회 등 ⑨술의 용구 : 용구의 종류, 술잔, 술병, 술허벅, 고소리 등 ⑩술과 관련된 일화·야화 : 술에 얹힌 일화, 술에 얹힌 설화·야화, 술 관련 민담·속담·금언, 술과 제주목사, 유배인 등 다양한 이야기로 스토리를 구성할 필요가 있을 것이다.

둘째, 제주 전통술축제를 개최하여 제주 술의 우수성을 소비자들에게 알리고, 제주의 술문화와 술의 다양한 가치를 홍보하며 축제기간에는 술 빚는 과정을 보여주면서 직접 체험할 수 있도록 해야 한다. 이는 제주 술의 대중화에 크게 기여할 것이다. 이미 이러한 축제가 개최되고 있는 사례들이 많다. 즉, 「우리 술 대축제」, 「북촌 한옥마을 전통주 행사」, 「경기도 酒人선발대회」, 「막걸리날 행사」, 「전주 한옥마을 술축제」, 「포천 들국화술 축제」, 「산사원 전통술 축제」 등 제주지역에 맞는 사례를 적극 찾아서 기획할 필요가 있다.

셋째, 제주도 등 공공기관 차원의 제주 전통주 소비 확산 및 지역경제 활성화를 위한 조례 제정 등 다양한 방법을 마련해 나가야 한다. 일시적인 행사에서 전통주를 사용하거나 단순한 행·재정적 지원은 지속적인 발전을 위한 기반 형성에는 미미한 점이 없지 않다. 지역 축제 및 지역 행사에서 지역 전통주를 홍보하고 판매하는 전략을 실시하거나 국내 및 국제적인 행사에서는 의무적으로 제주전통주를 사용하도록 하는 방안도 필요하다.

넷째, 홍보차원에서 항공이나 선박과 연계하여 기내나 선실에서 제주 전통주를 서비스하는 방안이 마련되었으면 한다. 특히, 제주항공과의 MOU 등을 체결하여 실천해 나간다면 동남아를 운항하는 항공사들을 중심으로 맞춤형 홍보방안을 구상할 수 있을 것이다.

다섯째, 제주전통주를 제조할 수 있는 인력을 체계적으로 양성하는 일이다. 무형문화재로 지정된 기능보유자 혹은 공신력있는 전문적인 단체나 기관을 활용한다면 가능할 것이다. 이렇게 양성된 인력을 전주나 북촌 한옥마을 처럼 제주 구도심 곳곳에 오메기술이나 고소리술 등 제주전통주를 제조하는 술도가들이 들어서게 하는 것도 제주 술의 대중화에 기여할 것이다. 구도심

을 찾은 방문객들이 제주전통주 제조과정을 직접 체험하게 하거나 시음·판매함으로써 전통주의 소비를 확산시킬 필요성이 있다.

여섯째, 제주전통주에 걸맞는 음식 개발도 소비자들의 관심을 유도할 것이다. 유럽이나 일본 등 세계 명주들은 각자 술과 밀접한 안주나 음식들이 개발되어 있다. 제주에는 다양한 향토음식들도 많고 소비자들의 선호도가 높다. 따라서 제주전통주와 생선회, 옥돔, 전복, 문어, 흑돼지, 말고기, 빙떡 등 서로 잘 연계시키면 상생할 수 있는 좋은 효과를 가져올 수 있다.

일곱째, 제주 전통주와 잘 어울리는 술잔과 술병 개발은 전통주가 가지고 있는 맛과 향, 색과 운치를 더욱 배가 시킨다. 전통주의 맛과 향, 숙취제거 등 품질 개선과 함께 소비자들이 선호하는 다양한 제품을 개발하고, 각종 매체를 통해 전통주의 중요성이나 제조 및 구입 방법 등에 대해 소비자들에게 알릴 수 있는 방안을 적극적으로 강구해야 할 것이다. 특히, 지역 고유의 물과 곱팡이, 농특산물 원료와 독특한 제조방법, 그리고 향토음식과 결합한 지역특산주를 개발하고 관광문화산업이나 축제 등과 연계하여 활성화시킬 필요성이 있다. 나아가 술의 관광자원화에 필수적인 요소가 양조장의 개방이다. 관광객은 양조장을 찾아 견학할 수 있을 때려야 술 기행의 묘미를 확보할 수 있다. 개방된 양조장을 매개로 술빚기 체험프로그램이나 술과 어울리는 음식을 제공하는 공간도 생겨날 수 있다. 또한, 제주 술의 맛과 향, 숙취제거 등 품질을 개선하되 젊은 층과 서민들의 기호에 맞으면서도 건강기능성을 가미한 다양한 제품의 개발과 포장 및 디자인의 개선이 필요하다. 오키나와 이와모리 제조 공장들의 사례는 우리에게 많은 시사점을 제공해 주고 있다.

여덟째, 제주 술에 대한 부정적 이미지를 개선하고 소비를 촉진하기 위해서는 적극적인 홍보와 판매촉진이 필요하다. 대부분의 우리술 생산업체들이 규모가 영세하여 연구개발이나 홍보, 판매촉진의 여력이 많지 않기 때문에 전통주의 우수성이나 유래, 원료나 제조방법, 구입방법, 음주 예절 등에 대한 공익 차원의 홍보가 필요하며 시음회나 품평회, 제주전통주 페스티벌 등 다양한 이벤트행사를 통해 소비자들에게 제주전통주를 알리는 노력이 필요하다. 인터넷, 우편 판매 허용, 전통주 소비 쿠폰제 등도 눈여겨 볼 부분이다.

마지막으로 제주 술의 브랜드 아이덴티티를 창출하는 가치가 무엇인지 고민하는 일이다. 고소리술의 상상적 가치를 강조하거나 술을 매개로 제주의 자연과 교감하고, 바다나 물의 청정 이미지를 효과적으로 담아내어 술의 상상적 가치를 표현하는 광고를 만들어서 소비자를 유혹해야 한다. 술 자리에서 ‘맥주 보다 청정한 한라산 술로 먼저 한 잔 하자’는 구호가 소비자에게 먹힐 수 있는 광고, 일본 사케나 와인처럼 14도 내외의 제주 전통주 개발, 쉼다리술을 현대인의 웰빙에 맞게 개발하는 노력도 필요할 것이다. 무엇보다도 소비자로 하여금 ‘술을 사는 것이 아니라, 술에 담긴 가치를 사는 것이다’라는 새로운 인식으로 전환할 수 있는 계기를 제공할 필요가 있다.

## 5. 맺음말

조선시대 제주지역에서는 소주를 많이 빚는 것이 하나의 풍속으로 전해진다. 이렇게 빚은 술로 제주사람들은 남녀가 무리를 지어 봄과 가을에 제주의 주요 신당인 廣壤堂과 遮歸堂 등의 堂神에게 술과 고기를 갖추어 제사를 지냈던 것이다.<sup>43)</sup> 벼 생산이 거의 없는 제주의 농업환경으로 말미암아 쌀로 빚은 육지식 청주는 드물 수밖에 없었고, 조[좁쌀]나 보리와 같은 발작물을 재료로 만든 소주가 일반적이었다.<sup>44)</sup> 또한 제주는 습하고 더운 기운의 날씨가 많지만, 누룩을 빚기에는 아주 좋은 조건을 가지고 있다. 나아가 술맛을 좌우하는 용천수의 수질 역시 뛰어나 명주를 생산하기에 자연환경적으로 매우 적합하다.

그러나 일제강점기에 이르러 다른 지역과 마찬가지로 1907년의 주세령, 1916년의 주세법 등으로 제주전통주도 심각한 타격을 받았다. 1920년에는 옹포리에 명월소주공장이 창설되어 순곡 전통소주 명월주(25도)와 희석식 소주 향로주(30, 25도), 월계주(25도)를 생산하였다. 1928년에는 제주주조주

43) 『신증동국여지승람』 제주목 풍속조.

44) 김정, 『제주풍토록』, 1520년; 김상헌, 『남사록』, 1602년 참조.

식회사가 설립되어 소주 제조 판매 등을 담당하였다. 그러나 제주 술의 대부분은 소주, 탁주이고 약주는 매우 적었다.<sup>45)</sup> 전통주가 급속하게 소멸되고 있었음을 알 수 있다. 해방 이후도 이러한 사정은 변함이 없었다. 다만 문화재 관리국에서 1982년에 13개 민속주를 조사하면서 제주 소주가 포함된 것이 다행이었다.<sup>46)</sup> 1995년부터는 증류식 소주인 ‘한라산 허벅술’이 판매되고 있고, 최근에는 고소리술과 오메기술 무형문화재 기능보유자가 지정되어 제주 전통주의 맥을 이어나가고 있다.

본 연구에서는 제주 전통주에 대한 다양한 역사민속학적 문화원형을 통하여 제주 전통주의 가치를 재확인하고, 콘텐츠를 활용하여 소비자들에게 제주 전통주의 문화적 가치를 효과적으로 전달함으로써 제주전통주의 문화산업콘텐츠의 전략을 논의해 보고자 하였다. 먼저 제주 술의 문화적 원형은 제주의 자연적 농업환경에서 고소리술, 오메기술이 나타났고, 몽골의 약 100여 년간 제주간섭에서 제주 소주가 유래하였다. 강술, 오미자술, 신다리술, 시로미술 등의 문화적 가치도 제주가 가지는 특징이었다.

고소리술의 전통을 계승하여 생산하고 있는 증류식 소주 ‘한라산 허벅술’은 일본 오키나와 泡盛(あわもり)와 여러 면에서 매우 유사한 속성을 가지고 있다. 따라서 오키나와 泡盛의 역사와 민속을 통해 아와모리 文化誌를 살펴보고, 比嘉酒造의 사례를 통해 아와모리의 문화산업콘텐츠 성공 사례를 확인함으로써 허벅술을 비롯한 제주 전통주의 문화산업에 활용할 수 있는 시사점을 얻을 수 있었다. 즉, 일본 오키나와의 泡盛이 전통에 집착하지 않고, 전통을 계승하며 현대 소비자의 기호에 맞추어 순하고 마시기 좋은 名酒로 발전해 나가고 있었다. 더구나 아와모리 판매가 오키나와 관광수입 및 지역경제 활성화에 큰 역할을 담당하고 있었다. 제주를 찾는 수많은 소비자들이 제주다운 명주가 없다고 불평하는 현실을 감안할 때, 오키나와 아와모리에서 우리가 배워야 할 유익한 점은 매우 많다.

45) 조선총독부, 『제주도생활상태조사』, 1929.

46) 당시 제주 소주를 비롯하여 13종의 민속주에 대한 조사가 실시되었다. 즉, 서울의 三亥酒, 문배주, 경기도의 경기 동동주, 충북의 淸明酒, 충남의 하나산 素麵酒, 먼천 杜鵑酒, 전북 김제의 松筍酒, 이리 梨薑酒, 전남의 진도 紅酒, 경북의 경주 法酒, 안동 소주, 김천 過夏酒, 제주 소주이다.

제주 전통주가 향토색을 넘어 제주를 찾는 수많은 관광객과 소비자를 대상으로 한 지역특화 문화상품으로 활성화되어야 한다. 이를 위해 제주 전통주의 다양화와 차별화 경쟁, 지역문화축제와의 연계, 제주전통주 소비문화조례 제정, 술박물관 및 테마파크 조성, 제주전통주 연구센터 설립 등이 필요하다. 나아가 제주항공 등 전통주 기내서비스 도입, 전통주 소비쿼터제 운영, 웰빙신다리의 감주 개발, 제주 전통술 복원 프로젝트 추진, 제주 전통주 진흥을 농업 및 지역 발전과 함께하는 연계방안 마련 등 제주다운 콘텐츠 특성화 전략을 다양하게 마련함으로써 제주 술의 대중화 방안을 강구해 나가야 할 것이다.

#### [주제어]

고소리술, 오메기술, 허벅술, 신다리술, 강술, 아와모리[あわもり], 문화산업

## ■ 참고문헌

### 1. 사료

『조선왕조실록』·『세종실록지리지』·『신증동국여지승람』·『성호사설』·『산림경제』·『제주풍토록』·『탐라지』

### 2. 저서 및 논문

강연근 외, 『술래잡기』, 에이넷디자인앤마켓팅, 2011.

강호정, 『전통주의 문화 콘텐츠화 연구: 법성포 소주의 문화상품화를 중심으로』, 『한국의 민속과 문화』 14집, 2009.

고익만, 『고소리술 제조용 전통누룩 제조 방법에 관한 연구』, 제주대학교 산업대학원 석사학위논문, 2000.

고정삼, 『제주의 술』, 제주문화, 2003.

국가경쟁력위원회, 『우리술산업의 경쟁력 강화방안』, 2009.

김순자, 『해녀·어부·민속주: 제주도의 민속생활어』, 글누리, 2009.

- 김연박, 『향토자연산업 육성 방안에 관한 연구-민속주 안동소주를 중심으로』, 안동대학교 대학원 석사학위논문, 2008.
- 김원배, 『한국과 일본의 주류산업 비교』, 서울대학교, 2007.
- 류인수, 『전통주수첩』, 우등지, 2010.
- 문화재관리국, 『전통민속주: 무형문화재 조사보고서 제163호』, 1985.
- 박록담, 『한국의 전통민속주』, 호일문화사, 1996.
- 박록담 외, 『꽃으로 빛나는 가항주 101가지』, Korea showcase, 2009.
- 박영규, 노성진, 「지역특성을 고려한 향토민속박물관의 전시연출에 관한 연구」, 용인대학교 조형연구소, 1998.
- 배상면, 『전통주제조기술(탁·약주편)』, 배상면주류연구소, 2002.
- 배영동, 「안동소주 생산과 소비의 역사와 의미」, 『지방사와 지방문화』 9권 2호, 2006.
- 석주명, 『제주도방언집』, 서울신문사출판부, 1947.
- 심승구, 「한국 술 문화의 원형과 콘텐츠화」, 인문콘텐츠학회 2005 학술 심포지움 발표 자료집, 2005.6, 53-76쪽.
- 오영주, 「동아시아 속의 제주 발효음식문화」, 『제주도연구』 32집, 제주학회, 2009.
- \_\_\_\_\_, 「제주향토음식의 현황과 전망」, 『동아시아식생활학회 2001년도 추계학술대회 발표집』, 동아시아식생활학회, 2001.
- 윤숙자, 「한국 민속주의 실태에 관한 연구」, 『배화논총』 제14집, 1995.
- 윤숙자·박덕훈, 「한국의 민속주에 관한 고찰(Ⅱ)」, 『한국식생활문화학회지』 제9권 4호, 한국식생활문화학회, 1994.
- 이동필, 「전통 우리술의 세계화를 위한 정책과제」, 『식품산업과 영양』 11(2), 2006.
- \_\_\_\_\_, 「전통민속주산업의 육성방안」, 『농촌경제』, 한국농촌경제연구원, 1994.
- \_\_\_\_\_, 「민속주 및 농민주산업의 활성화를 위한 정책과제」, 한국농촌경제연구원, 2007.
- \_\_\_\_\_, 「한국의 주류제도와 전통주산업」, 한국농촌경제연구원, 2013.
- 이동필 외, 『전통주 국내외 산업현황 및 세계화 가능성 조사』, 한국농촌경제연구원, 2009.
- 이상호, 『우리나라 전통주의 일본시장 진출방안 연구』, 미래농정연구원, 2004.
- 이상희, 『한국의 술문화(Ⅰ·Ⅱ)』, 도서출판 선, 2009.
- 이수진, 「경기도 전통주 관광자원화 방안」, 경기개발연구원, 2009.
- 이승우, 「우리술 맥걸리의 브랜드화」, 『마케팅』 제44권 제8호, 한국마케팅연구원, 2010.
- 이호지, 『한국전통민속주』, 한양대학교출판부, 2009.
- 정동호, 『우리나라의 술 발달사』, 신광출판사, 2004.
- \_\_\_\_\_, 『한국의 전통주』, 유한문화사, 2010.
- 정철 외, 『충남 전통주 명품화 및 산업화 방안』, 충남전략산업기획단, 2008.
- 정철·이동필·김창호, 『청남 전통주 명품화 및 산업화 방안』, 충남테크노파크, 2008.
- 제주도, 『제주도문화재 및 유적종합조사보고서』, 1973.
- 제주국제협의회 외, 『물 산업 육성과 제주 술의 세계화 국제세미나 자료집』, 2009.
- 제주도민속자연사박물관, 『제주도의 식생활』, 1995.
- 제주특별자치도, 『제주의 민속(Ⅳ)』, 1996.
- \_\_\_\_\_, 『제주문화상징』, 하나출판, 2008.

제주특별자치도, 『제주민속사전』, 일신옵셋인쇄사, 2012.

제주특별자치도 서부농업기술센터, 『제주농산물 이용 우리 술 만들기』, 제주농업기술원, 2009.

조정형, 『우리 땅에서 익은 우리술』, 서해문집, 2008.

\_\_\_\_\_, 『명주보감』, 서해문집, 2011.

\_\_\_\_\_, 『다시 찾아야 할 우리의 술』, 서해문집, 2010.

한국농어민신문 외, 『전통술 산업의 현황과 육성방안 세미나 자료집』, 2006.

디지털에볼루션, 『한국 술문화 디지털콘텐츠』, 한국문화콘텐츠닷컴,

허시명, 『허시명의 주당천리』, 예담, 2007.

\_\_\_\_\_, 『막걸리, 넌 누구냐?』, 예담, 2010.

허시명 외, 『전통가양주 실태조사사업보고서』, 문화관광부, 2006.

萩尾俊章, 『泡盛の文化誌:沖縄の酒をめぐる歴史と民俗』, 2004

### 3. 웹사이트

<http://www.culturecontent.com/content/>

<http://www.jejusoju.com>

<http://www.masahiro.co.jp>

# The Cultural Origin and Content Strategy of Jeju Liquor

Kim, Dong-jun

(Professor, JEJU National University)

This paper aimed to identify the value of the traditional Jeju liquor through various historical folklore cultural origins about the alcoholic drinks, and come up with the strategy for the content in the cultural industry by effectively delivering the cultural values of the traditional Jeju liquor to costumers.

First, as to the cultural origins of Jeju liquor, Gosorisul and Omegisul were naturally brewed in the agricultural environment in Jeju and Jeju Soju was originated from interference in internal affairs of Jeju by Mongol for about a century. The cultural values of Gangsul, Omijasul, Swindarisul, and Siromisul are the characteristics of Jeju liquor.

“Hallasan Heobeuksul”, the spirit made of the natural volcano bedrock water, rice and barley grown in Jeju in succession to the tradition of Gosorisul, is very similar to Awamori (あわもり) in Okinawa, Japan. Therefore, this study intended to identify Awamori cultural records through the history and folklore of Okinawa liquor and discover the success stories of the content in the cultural industry about Awamori through the examples of Higajujo and learn the implications to be used for cultural industrialization of the traditional Jeju liquor such as Heobeuksul. In other words, Okinawa liquor in Japan plays a big role



in tourism income in Okinawa not by being obsessed with the tradition but by developing into mild and drinkable premium liquor which is costumed to the taste of modern consumers in succession to tradition. Given that many visitors complain about the absence of premium liquor that represents Jeju, there are many lessons to learn from Awamori in Okinawa.

It is necessary to promote the traditional Jeju liquor as a cultural product specialized in the region for many tourists visiting the island beyond its local feature. To that end, it is required to devise the popularization measure for Jeju liquor by establishing various strategies specialized into the content that can represent Jeju including diversification and competition of differentiation of traditional Jeju liquor, connection to regional cultural festivals, establishment of the ordinance of consumption culture of Jeju traditional liquor, liquor museum, liquor theme park and introduction of traditional liquor to in-flight service, operation of consumption quarter policy of traditional liquor and development of well-being “Swindari Gamju”.

[Key words]

Gosorisul, Omegisul, Heobeoksul, Swindarisul, Gangsul, Awamori [あわもり], Cultural Industry

논문투고일: 2015년 2월 18일 / 논문수정일: 2015년 3월 16일 / 게재확정일: 2015년 3월 23일