



지역특산 군산맥아 및 수제맥주 산업화 방안 용역 2020.08.



제 출 문

군산시장 귀하

본 보고서를 「지역특산 군산맥아 및 수제맥주 산업화 방안 용역」의 최종보고서로 제출합니다.

2020년 8월

군산대학교 산학협력단장 김 영 철

연구수행기관

참여연구진

군산대학교 산학협력단

이 호	책임연구원
윤 영 선	전문연구원
김 태 근	전문연구원
유 재 권	전문연구원
신 상 철	전문연구원
고 두 중	보조연구원

목 차

제1장 과업의 개요	1
제1절. 과업의 배경 및 목적	3
제2절. 과업의 범위	3
1. 시간적 범위	3
2. 공간적 범위	3
3. 연구의 절차 및 방법	4
4. 과업내용	4
제2장 국내외 맥아 및 수제맥주 산업 현황	7
제1절. 맥주산업 개요	9
1. 맥주의 정의 및 분류	9
2. 맥주 제조공정	11
3. 맥주시장 현황	12
제2절 수제맥주 산업현황	13
1. 해외 수제맥주 산업현황	13
2. 국내 수제맥주 산업현황	15
3. 군산 맥아 및 수제맥주 산업현황	19
가. 맥주원료 작물 생산현황	19
나. 군산시 수제맥주, 맥아 제조시설 현황	20
다. 군산시 정책 및 준비사항	20
라. 군산시 수제맥주 교육기관 현황	22
제3장 국내외 수제맥주 산업화 사례조사	24
제1절 국내 수제맥주 산업화 사례 국내 수제맥주 산업화 사례 개요	26

1. 대도시형 사례	27
2. 중소도시형 사례	32
3. 지역농업 연계형 사례	44
제2절 해외 수제맥주 산업화 사례	51
1. 미국 수제맥주 현황	51
가. 미국 수제맥주 활성화 배경	51
나. 미국 수제맥주 산업의 특징	52
다. 미국 수제맥주 주요 도시 TOP9	55
라. 미국 수제맥주 성공사례	57
2. 일본 수제맥주 현황	58
가. 일본 수제맥주 활성화 배경	58
나. 상시 수제맥주 체험 가능	58
3. 독일 수제맥주 현황	61
가. 독일 수제맥주의 배경	61
나. 독일주요수제맥주	62
4. 시사점	63
가. 국내 수제 맥주 사례 시사점	63
나. 해외 수제 맥주 사례 시사점	66
제4장 군산시 수제맥주 산업화를 위한 중점과제	68
제1절 기본방향 기본 방향	70
1. 기본방향 및 전략 설정체계	70
2. 군산시 수제맥주 산업화를 위한 기본방향	71
가. 수제맥주 관련 시설의 집적, 규모화	71
나. 수제맥주 산업 물적·제도적 기반 조성	71
다. 수제맥주 산업화를 위한 허브공간과 거점별 활동공간 조성 및 활용	72
라. 수제맥주 산업 성장기반 조성	72

마. 군산시 수제맥주 시장개척 및 판로확대	73
사. 수제맥주 산업의 다차산업화	73
제2절 군산시 수제맥주 산업화 비전과 목표	74
1. 비전	74
2. 목표	74
제3절 군산시 수제맥주 산업화 전략과 중점과제	76
1. 추진전략의 설정	76
2. 추진전략	76
가. 수제맥주 산업 클러스터 조성 전략	76
나. 수제맥주 관련 산업육성 전략	77
다. 수제맥주 산업 관련 부분 간 연계강화 전략	79
라. 군산시 수제맥주 산업화를 위한 전략체계	81
제5장 수제맥주 클러스터 구축을 위한 중점과제	84
제1절 수제맥주 산업진흥 시설	86
1. 구축배경	86
2. 구축사례	86
3. 수제맥주 산업기반 클러스터 구축 필요성	90
4. 군산시 수제맥주 산업기반 클러스터 구축(안)	91
5. 단계별 운영계획(안)	91
제2절 기업투자유치 활성화 시설	94
1. 수제맥주 관련 주세법 개정	94
2. 투자유치 인센티브	96
제3절 규모화 시설	97
제6장 군산시 수제맥주 관련 산업 육성을 위한 중점과제	101
제1절 군산시 수제맥주 축제 활성화 방안	103

1. 군산시 수제맥주 축제 구축 배경	103
2. 국내 수제맥주 기반 지역축제 구축 사례	103
3. 해외 수제맥주 축제 사례	114
4. 수제맥주 축제 사례 시사점 수제맥주 축제 사례 시사점	118
가. 국내사례	118
나. 해외사례	119
5. 군산시 수제맥주 축제 (안) 수	120
가. 선유도세계비치비어페스티벌 개최	120
나. 중앙동 군산시 수제맥주 선상 페스티벌	120
6. 군산시 수제맥주 축제, 관광산업, 산업화 구상(안)	122
제2절 군산시 수제맥주 관광산업을 위한 이미지 제고 방안	123
1. 군산시 수제맥주 관광산업 이미지메이킹 전략 구축 배경	123
2. 군산시 수제맥주 관광 활성화 구축 예시	124
가. 군산시 비어셔틀운영	124
나. 수제맥주 해설사 양성	124
다. 군산시 수제맥주 산업 박람회 개최	125
라. 군산시 수제맥주 홍보대사 선발	125
제3절 군산시 수제맥주 산업과 도시재생 연계 방안	127
1. 군산시 수제맥주 산업과 도시재생 연계 전략 구축 배경	127
2. 군산시 수제맥주 도시재생 접목 구축 예시	127
가. “군산 수제맥주 해산물을 품다” 프로젝트	127
나. 군산시 수제맥주로드 조성	128
3. 군산시 수제맥주 포인트제도 활성화	129
4. 군산시 수제맥주 ROAD 구축(안)	130
5. 군산시 수제맥주 다차산업화 추진전략 종합계획도	131
제7장 수제맥주 산업관련 부문간 연계강화 중점과제	133

제1절 네트워크 구축 및 강화사업	135
1. 구축배경	135
2. 수제맥주 네트워크 추진단 구성	135
3. 네트워크 구축 및 강화를 위한 세부사업	137
제2절 품질고도화 사업	138
1. 기능별 네트워크 형성을 통한 품질향상 방안	138
가. 맥아 원료 생산자 네트워크 활성화	138
나. 연구개발 지원 기능의 활성화	139
2. 품질고도화 사업 추진을 위한 세부사업	140
가. 산업화 지원 및 마케팅 강화 사업	140
나. 친환경 맥아원료 생산 교육	141
제3절 선진시스템 구축 사업	142
1. 지역 네트워크 형성	142
2. 외부 기관과의 네트워크 강화	143
3. 군산 수제맥주 네트워크의 단계별 발전 방안	144
가. 제 1단계 : 네트워크 기반 조성단계	145
나. 제 2단계 : 핵심구성 체계 형성단계	145
다. 제 3단계 : 업체의 집적 및 네트워크 심화단계	146
라. 제 4단계 : 전후방 관련 업체의 창업 및 유치단계	147
마. 제 5단계 : 맥아 및 수제맥주산업 네트워크의 외연적 확대단계	147
4. 선진시스템 구축사업을 위한 세부사업	148
가. 맥아 및 수제맥주 가공공정 및 기술인력 양성 교육	148
나. 경영 및 유통 선진화 사업	149
제8장 결론	152
제1절 추진로드맵	154
제2절 예산계획	157

부록	161
1. (사)한국수제맥주협회	163
2. 장수군 583양조장	165
3. 군산시 도시재생지원센터	167
4. 정선 아리랑브루어리(주)	168
참고문헌	173

표 목 차

〈표 2-1〉 제조시설 기준 및 허용 첨가물	11
〈표 2-2〉 주요 주류 출고량 현황 (단위 : 1000kl)	13
〈표 2-3〉 국내 수제맥주 시장규모 (단위: 억원)	15
〈표 2-4〉 맥주종류별 면허수	15
〈표 2-5〉 규제개선 주요사항	16
〈표 2-6〉 소규모맥주 사업자수 및 시장점유율 추이	17
〈표 2-7〉 맥아 및 맥주보리 수입량	18
〈표 2-8〉 국가별 수입현황	18
〈표 2-9〉 지역별 맥주보리 생산량 (단위: ton)	19
〈표 2-10〉 군산지역 맥류 생산현황 (정곡기준, 단위: ton, ha)	19
〈표 3-1〉 미국 유명 맥주 도시 9개소	55
〈표 3-2〉 식품 및 음료 전문지 푸드앤와인(Food and Wine)에서 선정한 미국의 우수 수제맥주	57
〈표 3-3〉 일본 주요 수제맥주	59
〈표 3-4〉 독일 주요 수제맥주	62
〈표 5-1〉 수제맥주 산업기반 클러스터 발전 단계	92
〈표 5-2〉 경감세율이 적용되는 전통주의 범위 및 출고수량	95
〈표 5-3〉 수제맥주 산업기반 클러스터 주요 시설별 기능 정의	98

그림 목 차

〈그림 1-1〉 사업대상지	3
〈그림 1-2〉 군산맥아 및 수제맥주 산업화 방안 연구흐름도	4
〈그림 2-1〉 맥주분류체계	10
〈그림 2-2〉 맥주제조 공정	12
〈그림 2-3〉 2019년 미국내 수제맥주 생산 및 시장점유율 현황	14
〈그림 2-4〉 수제맥주 제조업체 및 시장규모	16
〈그림 2-5〉 군산 맥아 생산시설	20
〈그림 2-6〉 수제맥주 특화사업 부지	21
〈그림 3-1〉 서울 어메이징 브루잉 컴퍼니 관련 사진	28
〈그림 3-2〉 서울 비어바나 관련 사진	29
〈그림 3-3〉 경기 (주)카브루 관련 사진	30
〈그림 3-4〉 (주)플레이그라운드 브루어리 관련 사진	31
〈그림 3-5〉 정선 아리랑 브루어리(주) 관련 사진	35
〈그림 3-6〉 문베어 브루어리 관련 사진	36
〈그림 3-7〉 충청 주식회사 금강브루어리 관련 사진	37
〈그림 3-8〉 경상 (주)비어포트브로이 관련 사진	38
〈그림 3-9〉 경상 화수브루어리 관련 사진	39
〈그림 3-10〉 부산 갈매기브루잉컴퍼니 관련 사진	40
〈그림 3-11〉 제주맥주 관련 사진	41
〈그림 3-12〉 제주 맥파이 브루잉 컴퍼니 관련 사진	42
〈그림 3-13〉 세븐브로이 관련 사진	43
〈그림 3-14〉 강원 버드나무양조장 관련 사진	45
〈그림 3-15〉 김포인삼쌀맥주 관련 사진	46
〈그림 3-16〉 고창홍삼맥주 관련 사진	47

〈그림 3-17〉 문경 가나다라 브루어리 관련 사진	48
〈그림 3-18〉 제스피 관련 사진	49
〈그림 3-19〉 충북 농업기술원 생극 양조 관련 사진	50
〈그림 3-20〉 1996-2017 American Craft 양조장의 성장	52
〈그림 3-21〉 덴버시 수제맥주 투어지도 및 Wynkoop Brewery 전경	53
〈그림 3-22〉 10개 도시에서 수제맥주 양조장과 양조장의 공간 분포	54
〈그림 4-1〉 군산시 수제맥주 산업화를 위한 기본 방향 설계	70
〈그림 4-2〉 군산시 수제맥주 산업화를 위한 전략체계	82
〈그림 5-1〉 군산시 수제맥주 산업기반 클러스터 구성(안)	91
〈그림 5-2〉 주세법 개정안	95
〈그림 5-3〉 군산시 수제맥주 산업기반 클러스터 위치도(안)	97
〈그림 6-1〉 남해군 독일마을 축제 관련 사진	105
〈그림 6-2〉 대구치맥페스티벌 축제 관련 사진	106
〈그림 6-3〉 그레이트 코리안 비어 축제 관련 사진	107
〈그림 6-4〉 가평수제맥주 축제 관련 사진	108
〈그림 6-5〉 부산센텀 수제맥주 축제 관련 사진	109
〈그림 6-6〉 송도세계 문화 수제맥주 축제 관련 사진	110
〈그림 6-7〉 전주가맥 축제 관련 사진	111
〈그림 6-8〉 원주 치맥 페스티벌 축제 관련 사진	112
〈그림 6-9〉 홍천강별빛 음악 맥주 축제 관련 사진	113
〈그림 6-10〉 독일옥tober페스트 맥주 축제 관련 사진	114
〈그림 6-11〉 칭다오 국제 맥주 축제 관련 사진	115
〈그림 6-12〉 샤프르 맥주 축제 관련 사진	116
〈그림 6-13〉 체코필스너 축제 관련 사진	117
〈그림 6-14〉 선유도 해수욕장비치비어페스티벌 개최 예시	120
〈그림 6-15〉 페어션을 활용한 서울 압구정 힐라고 선상 페스티벌 사례	121
〈그림 6-16〉 군산의 대표적인 키워드	123

〈그림 6-17〉 일본 기린 맥주 사의 비어셔틀 운영 사례	124
〈그림 6-18〉 일본 아사이 맥주 히타이 공장 맥주 해설사	125
〈그림 6-19〉 비어엑스포 개최 사례	125
〈그림 6-20〉 산토리 프리미엄 몰트 소비자 홍보대사 활용 사례	126
〈그림 6-21〉 군산 대표 수산물을 활용한 수제맥주 안주 개발	127
〈그림 6-22〉 서울 송파구문정동 법조타운 수제맥주 로드 예시	129
〈그림 6-23〉 군산시 사회적기업협의회 후원 협약식 사례	129
〈그림 7-1〉 수제맥주 네트워크 추진단 조직도(안)	136
〈그림 7-2〉 군산 수제맥주 네트워크 발전과정별 주요사업	145
〈그림 7-3〉 군산 수제맥주 네트워크 구축 및 운영 모형	146



제1장

지역특산 군산맥아 및
수제맥주 산업화 방안
용역

과업의 개요

제1절 과업의 배경 및 목적

제2절 과업의 범위



제1절. 과업의 배경 및 목적

- 군산은 미맥류가 농산업에 중요한 부분을 차지하고 있으며, 특히 맥주보리 특산자원을 활용하여 수제맥주의 원료가 되는 맥아생산 시설과 소프트웨어를 준비해 왔음
- 이에, 수제맥주산업 중심지로 도약하기 위한 체계적인 전략 및 대응책 수립 필요성이 대두되고 있음

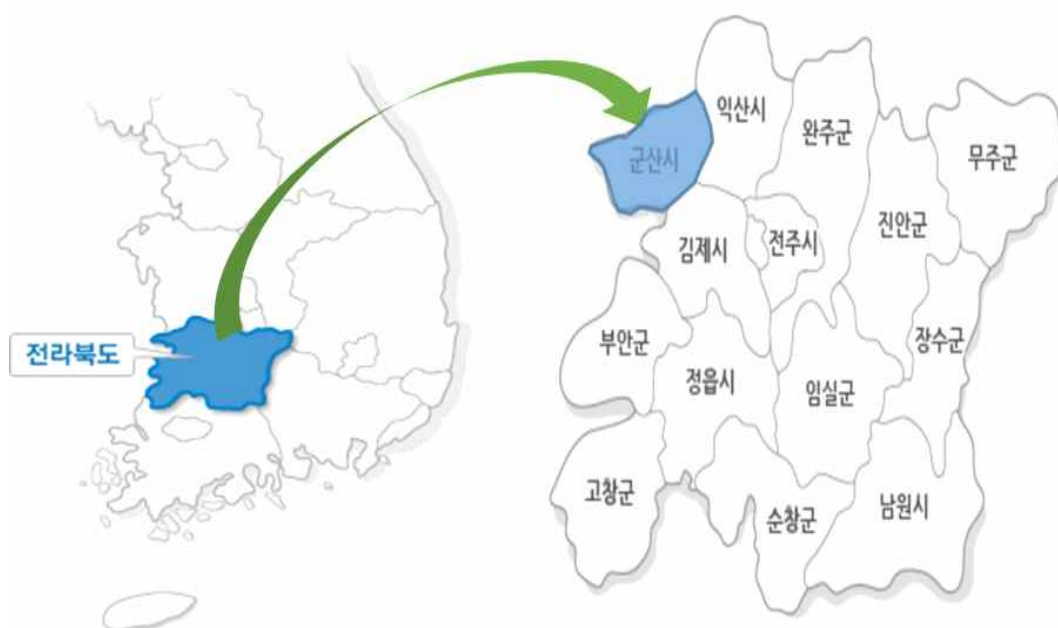
제2절. 과업의 범위

1. 시간적 범위

- 계약일로부터 4개월 (2020.04.06. ~ 2020.08.05)

2. 공간적 범위

- 군산시 일원



〈그림 1-1〉 사업대상지

3. 연구의 절차 및 방법

- 본 연구의 수행절차는 다음과 같음



〈그림 1-2〉 군산맥아 및 수제맥주 산업화 방안 연구흐름도

4. 과업내용

- 맥주산업 및 수제맥주관련 보리생산량, 수출입 물량, 시장동향 등 조사 / 분석
- 제도 및 관계법령, 주요정책 사례조사
- 내외 사례 및 현황 조사
- 관련기관 및 업체와 집단인터뷰 (Focus Group Interview)를 실시하여 심화 의견 청취
- 현황조사 및 자료분석을 통하여 군산 맥아 및 엿기름 가공 특화사업 관련 활성화 전략 수립
- 축제, 체험관광, 공동 제조시설, 융·복합 군산 미식 산업화 등의 자원을 활용하고 연계하여 수제맥주 및 맥아를 이용한 제품의 대한 소비 확대 방안을 연구하고, 이를 산업화 하는 방안과 홍보전략을 수립

- 국내 유일의 맥류생산-맥아가공-맥주양조까지 즉, 원재료 생산에서 유통까지 모두 소화 할 수 있는 차별화된 강점을 활용하여 스토리텔링 개발
- 군산만의 독특한 수제맥주 특화 전략에 따른 군산시 브랜드 이미지메이킹 방안을 연구하고, 맥아 및 수제맥주와 같은 맥류산업 연계사업 발굴, 관련 기업유치, 및 수제맥주 축제 등 산업화 방안을 제시



제2장

지역특산 군산 맥아 및
수제맥주 산업와 방안
연구

국내·외 맥아 및 수제맥주 산업 현황

제1절 맥주산업의 개요

제2절 수제맥주 산업 현황



제1절. 맥주산업 개요

1. 맥주의 정의 및 분류

- 맥주는 맥아, 홉, 효모, 양조용수를 주원료로 하여 제조된 발효 알코올음료를 의미. 발효 공법상 상면발효맥주, 하면발효맥주, 자연발효맥주로 분류
- 상면발효(에일) 맥주는 발효·숙성기간이 짧고(2~3주) 고온(15~20℃)에서 발효되며, 진한맛이 특징임
- 하면발효(라거) 맥주는 발효·숙성기간이 길고(3주 이상) 저온(8~10℃)에서 발효되며, 부드럽고 목넘김이 가벼움
- 이외에도 벨기에 등지에서 스페셜맥주(기본 원료 외에 과일이나 식물 등을 첨가하여 다양한 맛과 풍미를 강조한 맥주) 타입으로 생산되는 자연발효맥주가 있음

* 우리나라와 일본의 경우 사용원료를 기준으로 맥주를 정의하고 있으나 독일, 미국 및 영국의 경우 원료뿐 아니라 맥주타입까지 구체적으로 예시하여 정의

☞ 한국(주세법 제4조 별표, 라목)

- 1) 발아된 맥류(麥類), 홉(홉 성분을 추출한 것을 포함한다. 이하 같다) 및 물을 원료로 하여 발효시켜 제성하거나 여과하여 제성한 것
 - 2) 발아된 맥류, 홉, 다음의 어느 하나 이상의 재료 및 물을 원료로 하여 발효시켜 제성하거나 여과하여 제성한 것
 - 가) 녹말이 포함된 재료
 - 나) 당분
 - 다) 캐러멜
 - 라) 그 밖에 대통령령으로 정하는 재료
 - 3) 1) 또는 2)에 따른 주류의 발효·제성과정에 대통령령으로 정하는 주류 또는 재료를 혼합하거나 첨가하여 인공적으로 탄산가스가 포함되게 제성한 것으로서 알코올분 도수가 대통령령으로 정하는 도수 범위 내인 것
 - 4) 1)부터 3)까지의 규정에 따른 주류를 나무통에 넣어 저장한 것
-

☞ 미국(연방주류법 §25.11) 맥아 100% 또는 부분 또는 맥아 대체품을 사용했는지 간에 맥아로부터 양조거나 생산되어 알코올 용량이 0.5%나 그 이상을 함유한 어떤 이름과 설명이나 표현을 가지고 있는 맥주, 에일, 포터, 스타우트와 다른 유사한 발효음료(청주 및 유사제품을 포함)를 말함

☞ 영국(주세법 제1부 전문) 에일, 포터, 스타우트 등 맥주의 이름을 가진 모든 것을 포함하며, 맥주의 상품명으로 혹은 맥주의 대용품으로 생산되거나 혹은 판매되는 모든 주류를 포함하며, 무작위 샘플 분석 결과 알코올 도수 0.5도를 초과하는 모든 주류를 포함하며 아래의 맥주도 포함됨

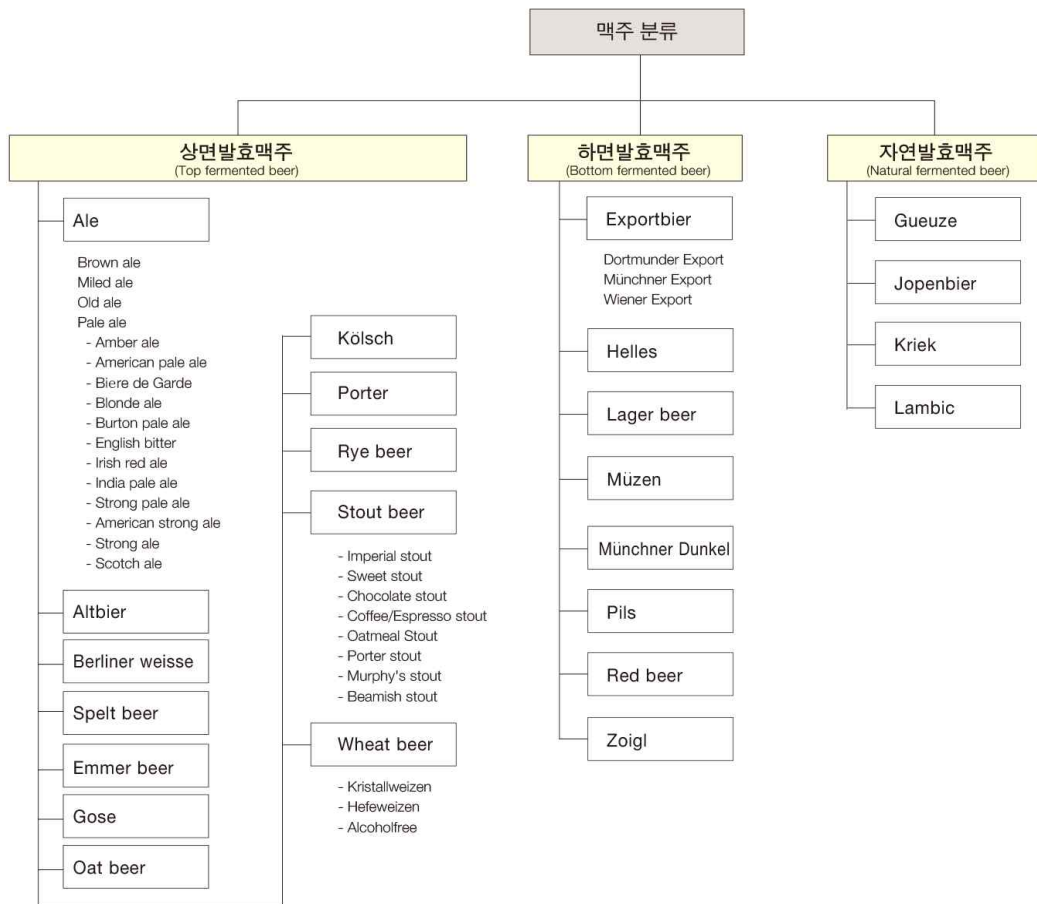
(a) 발효전 맥아즙의 비중이 1.200 혹은 그 이상인 흑맥주

☞ 일본(주세법 제12조) 다음에 언급되는 주류로 알코올 분이 20도 미만의 것을 말함.

12.1 맥아, 호프 및 물을 원료로 발효시킨 것

12.2 맥아, 호프, 물 및 보리, 기타명령으로 정한 물품을 원료로 발효시킨 것. 단 그 원료 중 당해 정령에서 정한 물품의 중량 합계가 맥아 중량의 10분의 5를 초과하지 않는것에 한한다

☞ 독일(연방법 맥주시행령 제1조, 임시맥주법 제9조) 발효된 음료 형태로서 보리맥아, 홉, 효모, 양조용수를 이용하여 제조된 하면발효맥주 및 하면발효맥주에서 허용하는 원료외에 타맥아(밀맥아), 사탕수수당, 사탕무당, 전화당, 포도당을 사용하여 제조된 상면발효맥주를 말함



〈그림 2-1〉 맥주분류체계

□ 수제맥주의 정의

- 대기업을 제외한 중소기업 및 소규모 맥주 제조업체에서 생산한 맥주를 통칭하는 용어이며, 크래프트맥주 또는 하우스맥주라고도 지칭함
 - 크래프트 맥주는 미국 양조협회에서 정의한 용어로 소규모 양조업체가 대규모 자본의 영향을 받지 않고 전통적인 방식으로 제조한 맥주를 의미하며, 미국양조협회 기준 Small (연간 생산량 6백만배럴 이하)· Independent (외부자본 25% 이하로 독립적경영)· Traditional (전통적 재료·방식으로 제조)에 모두 부합되는 맥주를 말함

〈표 2-1〉 제조시설 기준 및 허용 첨가물

구분	시설구분	시설기준	허용첨가물
일반 면허	1) 담금·저장·제성용기 가) 용기 총용량 (1) 전발효조 (2) 후발효조(저장조) 2) 시험시설 가) 현미경 나) 항온항습기 다) 가스압축정기 라) 간이증류기	25kℓ 이상 50kℓ 이상 500배 이상 1대 0~65℃ 1대 각 1대	당분·산분·조미료·향료·색소·식물, 그 밖에 국제청장이 정하는 재료
소규모 제조 면허 (맥주)	1) 담금·제성·저장용기 가) 당화,여과,자비조 등의 총용량 나) 담금 및 저장조 2) 시험시설 가) 간이증류기 나) 주정계	0.5kℓ 이상 5kℓ 이상 120kℓ 미만 1대 0.2도 눈금 0~30도 1조	〈주세법 시행령 제2조 제1항〉

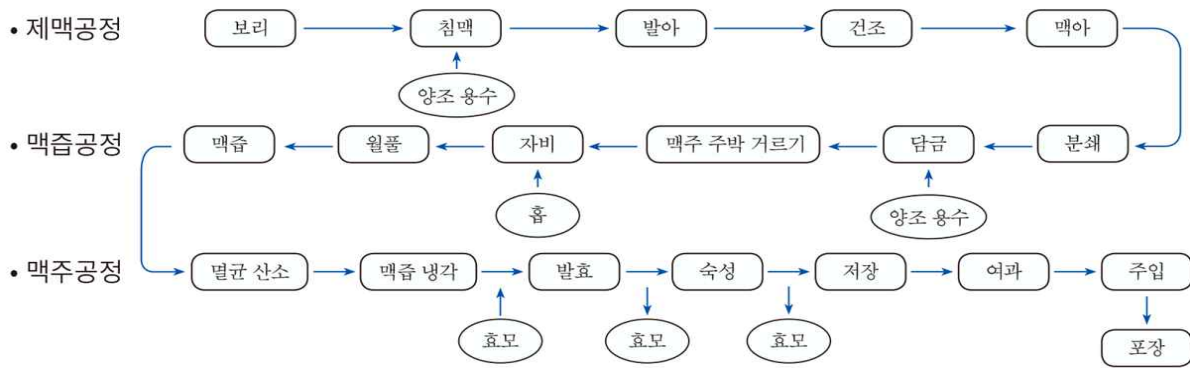
※ 담금 및 저장조의 최대량을 75kℓ로 제한하고 있어서 규모의 경제를 가로막고 있다는 원성이 높았으므로, 120kℓ로 상향 조정(2020. 02. 11)되었고, 첨가제 중 중요한 변화로, 그동안 허용되지 않았던 '질소가스'를 첨가할 수 있도록 2020년 12월 법제화 예고되어 있음

2. 맥주 제조과정

- 생보리를 효소가 생성된 맥아로 가공하는 제맥과정(5일 소요), 담금을 통해 맥아를 맥아즙으로 가공하는 맥즙과정(8시간 소요), 발효, 숙성, 저장, 여과, 포장공정을 거쳐 완제품을 만드는 맥주과정(3~4주 소요)으로 이루어짐

- 수제맥주는 제맥공정 없이 맥즙공정부터 시작되며, 여과·살균 공정을 거치지 않고 생산됨 (약 3주 소요)

○ 맥주의 품질은 원료(맥아, 홉, 물, 효모) 및 양조기술에 영향을 받으며, 제조장에서 갓 출하된 신선한 맥주가 맛이 우수하다고 할 수 있음



〈그림 2-2〉 맥주제조 공정

- * 전발효조 : 맥주의 발효공정까지 사용되는 설비
- * 발효조 : 맥주의 발효 이후 공정에 사용되는 설비

3. 맥주시장 현황

□ 참여사업자

- 대기업 : OB맥주, 하이트진로, 롯데칠성음료 3개사 체제임
- 중소기업 : 2011년부터 세븐브로이, 플래티넘, 장앤크래프트 등이 소규모맥주에서 일반맥주 면허로 전환하여 참여하고 있음
- 수입업자 : 맥주를 수입하고 있는 사업자수는 30여개 이상으로 추정되고 있음, 수입전문업체는 롯데아사히주류, 하이네켄코리아, 사브밀리브랜즈코리아, 비어케이 등이 있으며, 국내 제조사 OB맥주, 하이트진로도 수입에 참여함

□ 시장규모

- 2019년 기준 맥주 출고량은 오비맥주 41만9000kℓ(1위), 하이트 진로 26만4000kℓ(2위), 2019년 브랜드별 점유율은 오비맥주의 '카스후레쉬'가 36%, 필라이트 11.6%, 하이트 7.3%, 테라 7.2%, 칭따오 3.2%, 하이네켄 3%, 클라우드 2.1%, 피츠 1.5%순임¹⁾

1) 자료 : 조선비즈(2019.12.27.자) / 이데일리 (2020.03.10.자)

- 수입맥주의 경우 2012년(7만4000kℓ)부터 2016년(22만1000kℓ)까지 매년 20% ~ 40% 수준으로 꾸준히 증가하였으나, 국산 수제맥주, 발포주(필라이트, 필굿 등), 중저가 수입와인 등 대체품 및 일본제품 불매운동의 영향으로 전체 수입액은 감소함²⁾
- 맥주 평균 출고량은 약 200만kℓ 수준임

〈표 2-2〉 주요 주류 출고량 현황 (단위 : 1000kℓ)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
국내분	3,610	3,696	3,784	3,738	3,808	3,804	3,679	3,551	3,436
소주	931	923	951	906	958	956	933	946	920
맥주	1,910	1,963	2,031	2,062	2,056	2,041	1,978	1,824	1,737
위스키	3	2	1	1	1	0	0	0	0
탁약주	431	477	465	441	443	427	411	420	414
기타	335	331	336	328	350	380	357	361	365

자료 : e-나라지표(2019년도)

제2절 수제맥주 산업현황

1. 해외 수제맥주 산업현황

□ 시장동향 및 현황

- 미국의 경우 2019년 일반맥주 생산량은 128,890,657배럴로 (200만ton) 미국 내 생산량의 67.4%이나 전년대비 1.6% 감소했고, 수제맥주 생산량은 26,086,145배럴(410만ton)로 미국 내 생산량의 13.6%를 차지함
- 수제맥주 판매량은 29.3십억\$ 규모로써 전년대비 6%수준으로 성장하는 추세임³⁾
- 미국 내 주류 소비량은 매년 감소세로, 미국 전체 맥주 판매량은 수년 간 감소세를 이어오고 있으나, 소형 양조장은 빠르게 증가하며 무알콜/저도수 술이 트렌드를 주도함. 건강에 대한 인식변화와 젊은층의 사교문화 변화가 원인으로 파악됨
- 맥주시장 내 점유율 : 독일(45%), 일본(5%) ⁴⁾

2) 자료 : 쿠키뉴스(2017.04.25)

3) 자료 : 미국 수제맥주협회 <https://www.brewersassociation.org> (2019년)



〈그림 2-3〉 2019년 미국내 수제맥주 생산 및 시장점유율 현황

4) 자료 : 맥주산업에 대한 시장분석(서울벤처대학원대학교, 2016)

2. 국내 수제맥주 산업현황

□ 국내 수제맥주 시장 트렌드

- 2002년 월드컵을 기점으로 맥주 소비는 증가하였음
- 최근 1인 가구증가 및 폭탄주 문화의 감소, 여유롭게 술을 즐기는 혼술족이 증가하면서, 다양한 맥주를 즐기고자 하는 소비자의 니즈가 발생하고 수제맥주시장의 성장세가 두드러짐
- 많은 동호회가 만들어지고 있으며, 국내 맥만동(맥주를 만드는 동호회)동호회의 경우 2만 명 이상 가입되어 활발히 활동 중임
- ‘미각여행객’소위 맥주 덕후들이 증가하고 있으며 코리아 브루어리, 제주맥파이 등의 수제맥주업체를 중심으로 맥주를 생산하는 곳에서 맥주를 즐기는 곳으로 새로운 문화를 만들고 있음

□ 국내 수제맥주 시장현황 및 동향

- 2018년 국내 수제맥주 시장 규모는 633억원 규모로서 연평균 41%씩 성장하고 있으며 주세법 개정 이후 5년 뒤 약 4000억대로 확대 전망(한국경제 2020.6.14)
- 국내 수제맥주 양조장수는 2015년 72곳에서 2019년 127곳으로 증가한 이유는 2014년 주세법 개정의 영향이 큰 것으로 판단됨⁵⁾

〈표 2-3〉 국내 수제맥주 시장규모 (단위: 억원)

구분	2015년	2016년	2017년	2018년	2019년
수제맥주 시장규모	227	311	433	633	880

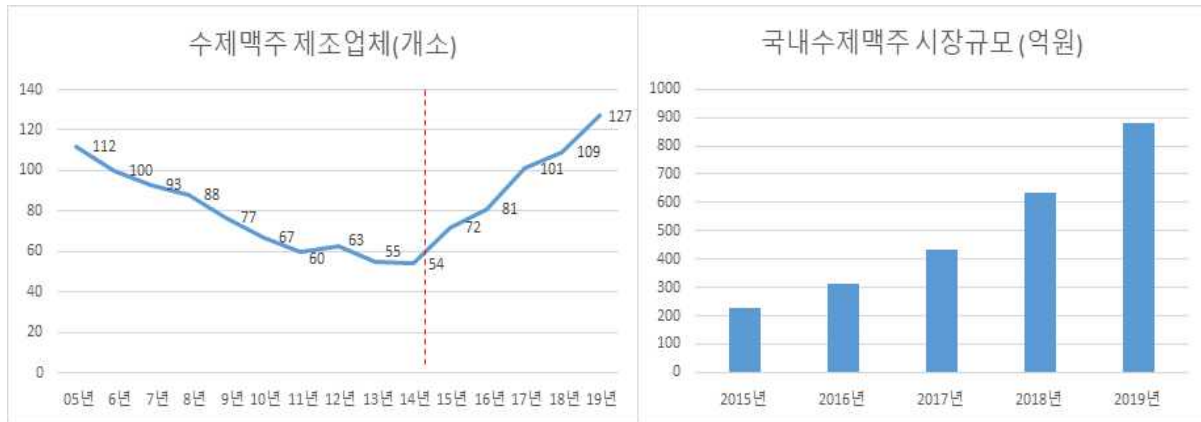
자료 : 국세청, 한국수제맥주협회 외 (2019)

〈표 2-4〉 맥주종류별 면허수

구분	년도														
	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
중~소규모 제조사	112	100	93	88	77	67	60	63	55	54	72	81	101	109	127

자료 국산맥아산업 활성화 포럼 발표(한국수제맥주협회, 2019) 외

5) 자료 : 국세청, 한국수제맥주협회(2019)



〈그림 2-4〉 수제맥주 제조업체 및 시장규모

- 2014년부터 규제개선 및 주세법 개선으로 수제맥주 시장 확대
 - 2002년도 주세법 개정(소규모 맥주 제조자 인정)으로 수제맥주 업체가 등장했으나, 시설 규모의 제약, 영업장에서 제조 후 영업장 내에서 직접 마시는 고객에게만 판매 가능한 영업 제한으로 활성화되지 못함
 - 2014년부터 주세법상 규제가 완화되어가고 있음, 또한 2020년 종량제 도입 등 규제개선이 꾸준히 이루어지고 있음

〈표 2-5〉 규제개선 주요사항⁶⁾

구분	기존	개선
제조	<ul style="list-style-type: none"> • 담금 및 저장조 5kℓ 이상 75kℓ 미만(시설제약) 	<ul style="list-style-type: none"> • 담금/ 저장조 5kℓ 이상 120kℓ까지 시설확대 • 타 제조업체의 제조시설을 이용한 주류의 위탁제조(OEM) 허용 • 주류제조시설을 이용한 주류 이외의 제품생산 허용 • 질소가스 첨가허용
유통 / 판매	<ul style="list-style-type: none"> • 중소기업맥주 및 소규모맥주 유통판매량 제한 (특정주류도매상, 주류소매상, 통신판매 불가) 	<ul style="list-style-type: none"> • 법 개정에 의해 기존 제약해소 • 주류가격이 음식가격보다 낮을 경우에 한해 통신주문과 배달허용 ※ 주류택배는 허용되지 않음(주문/결재는 가능)
납세	<ul style="list-style-type: none"> • 출고시점 원가에 세금부과 (종가세) : 생산원가가 높을수록 세금부담 커짐 • 맥주 출고가 변경 시 신고서 제출 (시장 상황에 맞는 가격설정 / 운영에 제약) 	<ul style="list-style-type: none"> • 맥주용량에 세금부과 (종량제) : 고급재료를 사용해도 세금부담 없음

6) 부록 : 주세법 시행령 별표3(소규모맥주제 관련 내용발취)변화 참조

○ 수제맥주 시장 점유율

- 2018년 기준 국내 맥주 평균(최근 5년) 출고량은 약 200만kl이며, 그중 수제맥주 생산량은 약 2만2천kl로 국내 맥주시장에서 수제맥주의 시장 점유율이 1.5%로 추정
- 최근 5년간 국내 수제맥주 시장은 30%씩 성장 (KIBEX 2020관련 보도자료)
 - * 국내 주류시장에서 다양한 맥주에 관심이 높아지고 주세법개정으로 수제맥주 경영체의 증가와 생산량 등이 증가
 - * 국내 맥주시장에서 수제맥주가 시장에서 30%씩 성장을 가정할 경우 국내 맥주 시장에서 수제맥주 시장 점유율 5%(일본 기준)대 진입 시점은 향후 10년을 전후하여 도래할 것으로 전망

〈표 2-6〉 소규모맥주 사업자수 및 시장점유율 추이

연도별	'05	'07	'10	'14	'15	'16	'17	'18	'19
사업자수(개)	112	93	67	54	72	81	101	109	127
시장점유율(%)	-	0.2	0.1	0.2	0.47	0.64	0.86	1.26	1.5

자료 : 수제맥주 협회자료 외

□ 국내 수제맥주 제조사 현황

- 2018년 기준 수제맥주 경영체들의 매출액은 약 1천억 원 규모임(식음료매출 포함)
- 지역별로는 서울의 매출이 경영체 평균 37억 원 규모이며, 경기권은 19억 원, 제주 11억 원, 경상권이 10억 원 규모이며, 전라도는 6천만 원 수준임
- 국내 맥주 평균생산량은 약 200만kl이며(2장 1절 참조), 그중 수제맥주 생산량은 약 2만 2천kl로 추정됨 (2018년 기준)
- 제주도(9,390kl), 충청도(2,772kl), 경기도(2,528kl), 경상도 순으로 생산량이 높음⁷⁾

□ 맥주보리 및 맥아 수입현황

- 국내에서 사용하는 맥주보리 및 맥아는 대부분 (90% 이상)수입되고 있으며, 대기업 생산 맥주 일부제품(카스, 필굿)에서 국내산 맥아가 소량 사용됨
- 수제맥주 제조용 맥아는 대부분 수입에 의존하고 있으며 2018년 기준 호주산이 가장 많이 수입되고 있음 (10.9ton, 57.3%)
- 맥주원료 수입량은 감소추세로, 일반맥주 소비는 줄어들지만 수제맥주의 소비는

7) 자료 : 국산맥아 확대전략보고서 (농촌진흥청, 2019)

늘어나는 것을 알 수 있음

〈표 2-7〉 맥아 및 맥주보리 수입량

년도	맥아수입량 (ton)	맥주보리 수입량 (ton)
2014	245,834	42,464
2015	235,484	42,200
2016	178,855	31,971
2017	184,208	42,908
2018	191,168	37,311
2019	169,870	46,130

자료 : 맥아 (볶은 것 및 볶지 않은것) 수출입 통계 (관세청, 2019)

〈표 2-8〉 국가별 수입현황

국가	맥아 수입량 (2018년, ton)			맥주보리 수입량 (2018년, ton)		비고
	볶지않은 맥아	볶은 맥아	총계	수입량	수입금액 (단위: 천불)	
호주	109,481	3	109,484	33,781	8,315	
중국	28,152	22	28,174			
캐나다	26,648	1	26,649			
독일	12,848	2,925	15,773	48	30	
미국	4,173	41	4,214	33,781	1,123	
벨기에	2,647	5	2,652	22	14	
덴마크	2,342	-	2,342			
핀란드	750	0	750			
영국	285	330	615			
네덜란드	440	-	440			
기타	78	-	78			
합계	187,843	3,326	191,168	37,311	9,482	
비율	98.3	1.7	100%			

자료 : 국산맥아 확대전략보고서(농촌진흥청, 2019)

* 중국산 맥아 수입량도 10ton(2016년), 1100ton(2017년), 28100ton(20018년). 30900ton(2019년)으로 급격히 늘어나는 추세임,8)

8) 자료 : 매일경제 2019.12.04.일자

3. 군산 맥아 및 수제맥주 산업현황

가. 맥주원료 작물 생산현황

□ 지역별 맥주보리생산량

- 기후가 온난한 남쪽지방, 특히 전남에서 대부분 생산됨
- 전북지역의 2018년도 맥주보리 생산량은 2015년 대비 10배 이상 증가하였으나 타 지역대비 미미함으로 인접한 전남지역의 맥주보리를 맥아가공에 사용 할 수 있도록 협의가 필요할 것으로 판단됨

〈표 2-9〉 지역별 맥주보리 생산량 (단위: ton)

지역	1980	1985	1990	1995	2000	2005	2010	2015	2018
전북	0	0	3	0	0	78	0	91	954
전남	39,945	101,850	62,773	89,757	45,933	54,979	14,981	14,461	17,449
경북	0	0	0	0	0	0	0	0	72
경남	24,740	55,008	42,320	25,260	13,078	10,906	5,525	821	1,828
제주	22,520	27,092	24,981	24,695	9,971	8,531	5,657	5,213	4,287

자료 : 농작물 생산조사, 정곡 (통계청, 2019)

□ 군산 맥류 생산현황

- 군산지역의 맥주보리 면적 및 생산량은 2016년까지는 통계상에 잡히지 않을 만큼 작으나, 2016년 이후에 군산시 농업기술센터의 지원과 교육 및 홍보를 통해 점차 경작면적이 늘어가고 있다고 판단됨

〈표 2-10〉 군산지역 맥류 생산현황 (정곡기준, 단위: ton, ha)

연도	겉보리 면적	겉보리 생산량	쌀보리 면적	쌀보리 생산량	쌀보리 면적	밀 생산량	맥주보리 면적	맥주보리 생산량
2010	273	1,122	3,036	10,171	978	4,060	-	-
2011	244	1,257	2,155	10,344	986	3,924	-	-
2012	283	1,087	1,911	9,554	629	2,928	-	-
2013	730	4,073	2,804	12,982	153	835	-	-
2014	400	1,864	2,928	13,615	182	546	-	-
2015	742	3,134	1,729	5,849	119	540	-	-
2016	804	2,733	1,728	7,752	262	978	-	-

자료 : 군산시 통계연보 (군산시, 2018년)

나. 군산시 수제맥주, 맥아 제조시설 현황

□ 군산 생산 capa 현황

- 정선,포장시설: 면적 $610m^2$, 정선/선별: 5ton/hr, 포장: 300bag/hr, 분쇄:4ton/hr
- 맥아제조시설: 면적 $444m^2$. Type 드럼식, 생산량 4ton/회, 250ton/년
- 품질시험장비: 맥주 제조장비 (250ℓ), 계측장비 등
- 제조공정: 이물제거,정선 → 선별 → 이송 → 침맥 → 이송 → 정선 → 포장



〈그림 2-5〉 군산 맥아 생산시설

□ 시사점

- 현재 군산시의 맥아 제조시설의 경우 연간 250ton 규모
- 현재 전체 맥주시장(생산량기준)을 기준으로, 수제맥주는 전체시장 대비 점유율 1.1%인 22,000kw이므로 필요 맥아량은 연간 3,740ton으로 추정됨
- 향후 맥주보리 생산농가에서 산출한 맥주보리 및 맥아의 표준화된 품질을 확보하기 위해서 적절한 맥아제조 및 저장시설이 필요함

다. 군산시 정책 및 준비사항

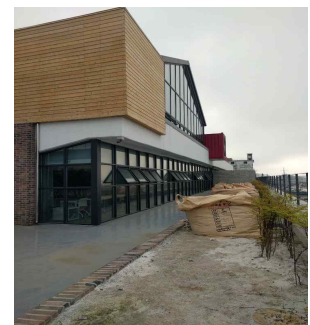
- 군산시는 맥주보리 특산자원을 활용하여 수제맥주의 원료가 되는 군산 맥아 생산 시설과 소프트웨어를 구축중임
- 생산자 조직화를 위하여 농가들과 계약재배를 통하여 고품질 맥주보리 재배단지를 30ha 조성하고, 군산시농업기술센터 내 가공종합센터에 군산맥아 제조시설 및 맥아생산설비 구축중임
- 생산자 조직화를 통하여 광맥(2010년 육성), 다이안(2014년 육성), 흑호(2014년 육성)

등 양질의 맥주보리 생산을 통한 군산맥아 생산 준비를 하고 있음

- 양질의 맥아용 원료곡물 확보를 위한 맥주보리생산자 협의체를 새로 구성. 6개 연구회 회원들로 하여금 매년 30ha의 미맥류 특화단지 및 채종포를 조성하도록 지원, 맥주보리 재배표준 매뉴얼을 농가에 보급하는 등 행정 및 기술지원
- 서울맥주산업박람회 등에 참가하여 홍보관을 전시 운영하고, 수제맥주 제조용 맥아를 필요로 하는 업체 68개소를 찾아가 상담하는 등 군산맥아 홍보
- 향후 군산맥아 및 맥주보리 포장 자동화 설비를 구축하고, 판로확보를 위하여 홍보관을 지속적으로 운영하고, 특수 맥아 가공기술 개발, 맥아 및 엿기름 시제품 생산 테스트 등 꾸준한 연구개발도 병행할 계획임 9)

□ 수제맥주 특화사업

- 군산시는 군산시 금암동 소재 (구)수협창고 1층을 활용하여 수제 맥주 영업장을 조성하고 양조장비를 구축하는 등 수제맥주 특화사업을 추진하고 있음
 - 2019년 2차 목적예비비 5억 원과 시비 5억 원을 확보하였으며 2020년 시비 3억 원 포함한 총 13억 원의 사업비로 진행되고 있음
- (구)수협창고에는 1층 수제 맥주 영업장(위생행정과)과 수제 맥주 체험·홍보관(농촌지원과), 2·3층의 예술문화콘텐츠 스테이션, 야외 공연장(문화예술과)이 조성될 계획으로 볼거리와 먹거리를 연계한 관광 자원화로 관광객의 발길을 머무르게 할 수 있을 것으로 전망되고 있음 (현재 공사 중)



〈그림 2-6〉 수제맥주 특화사업 부지

9) 자료 : 신 소비층 소비성향 및 소비시장 수요분석 연구용역 결과보고서 (군산시, 2019)

라. 군산시 수제맥주 교육기관 현황

- BM Master 아카데미 : 수제맥주 전문가 양성 및 창업 교육(2014년~현재, 군산)
- 군산대학교 평생교육원 수제맥주 취·창업 교육과정 운영(2014년, 2019년)
- 군산시 농업기술센터 지역특산 수제맥주 양조기술 교육 (2019년)



제3장

지역특산 군산맥아 및
수제맥주 산업화 방안
용역

국내·외 수제맥주 산업화 사례조사

제1절 국내 수제맥주 산업화 사례

제2절 해외 수제맥주 산업화 사례



제1절 국내 수제맥주 산업화 사례

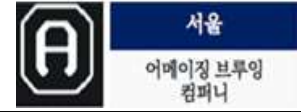
- 국내·외 수제맥주 산업의 현황을 조사하여 지역 농업산업과 연계한 수제맥주시장의 활성화 및 관광, 도시재생 등 관련 산업 육성을 통한 지역 경제의 활성화 방안을 모색하고자 함
- 군산이 수제맥주산업의 대표도시로 발돋움하기 위해 국내·외 수제맥주 산업의 사례들을 벤치마킹하여 군산 수제맥주 시장 활성화 및 산업화의 기초자료로 활용하고 함
- 국내 맥주시장에서 소비자의 니즈가 변화하고 수제맥주 시장이 확대되는 추세에 있음
 - 국내 맥주시장을 선점하고 있던 일반맥주 시장에서 다양한 맛과 취향 등 차별화된 맥주를 추구하는 수제맥주 시장으로 소비자의 기호가 변화하는 추세임
 - 2020년도 시행예정인 주류 분야별 규제개선의 영향으로 수제맥주 시장이 크게 확대될 것으로 예상됨
- 국내 수제맥주 시장 확대에 따라 맥주보리 및 맥아 등 원재료의 국산화가 시급함
 - 국내 수제맥주 시장이 빠르게 확대될 것으로 예상되고 있으나 아직까지 맥 주 원료로 쓰이는 맥주보리 및 맥아는 대부분 수입에 의존하고 있음
 - 수제맥주 시장 확대에 따른 국산 맥주보리 산업화 및 차별화된 소비자의 기호를 반영한 국산 맥아 품종 개발 및 연구가 필요함
- 군산은 수제맥주 산업화로 농가산업 및 지역경제 활성화를 위한 방안을 모색해야 할 것으로 판단됨
 - 군산은 마한시대 이래로 전통적인 보리 생산의 주산지로서 경쟁력 있는 맥주보리 특산자원을 보유하고 국내 최대 맥주 맥아 제조시설을 갖추고 있음
 - 군산이 보유하고 있는 관광자원과 시설 인프라를 활용한 수제맥주 산업화로 새로운 비전과 미래지향적인 지역발전 토대를 마련하기 위함

1. 대도시형 사례

- 대도시형 업체의 경우 대부분 수제맥주 생산을 위한 브루어리와 판매장인 펍을 동시 운영하고 있으며, IPA, 과일맥주 등 다양한 농산물을 이용하여 차별화된 수제맥주를 생산하고 있음
- 어메이징브루잉컴퍼니(서울)와 비어바나(서울)의 경우 옛 공장 및 철공소 건물 등을 활용하여 원형 그대로를 유지하면서 새롭게 창작 공간으로 탈바꿈하여 낙후된 지역의 도시재생을 시도한 점이 특징임
- 어메이징브루잉컴퍼니(서울)는 수제맥주와 관련된 창업 및 취업을 돕는 교육사업을 진행하고 있으며, 비어바나(서울)는 수제맥주 가이드북, 맥주축제, 장비설비 전시회 등을 통하여 수제맥주 저변 확대에 노력하고 있음

- 경기지역 업체의 경우 수제맥주를 지역축제 및 다양한 지역행사와 연계하여 관광상품을 개발하고 있으며, 수제맥주 시장 확대를 위한 마케팅 활성화에 노력하고 있음
- (주)카브루(경기도)의 경우 2006년 육가공업체 진주햄이 인수하여 카브루 20여 종 이 넘는 맥주를 양조하며 미국과 홍콩에 수제맥주를 수출하고 있음
 - 가평 지역의 특산물을 이용한 맥주개발을 진행 중이며 ‘가평수제맥주축제’와 ‘홈브루잉 챌린지’를 개최하여 수제맥주를 지역축제 및 지역행사와 연계한 관광상품을 개발하고 있음
 - 수제맥주의 전 유통과정이 냉장으로 진행되며 마트, 식당, 직영매장 등의 다양한 판매 경로를 개척하기 위한 홍보 마케팅을 추진하고 있음
- (주)플레이그라운드 브루어리(경기도)는 국산 원재료 사용 확대를 위한 방안 마련을 위해 노력하고 있음
 - 벗집 효모(한국농업기술원 특허등록 HY2013)로 양조한 맥주를 특허등록했으며, 다양한 국산 농산물을 사용한 차별화된 수제맥주를 개발하고 있음

어메이징 브루잉 컴퍼니



○ 업체 소개 및 역사

- 2015년 외부유통법 허용 이후 2016년 어메이징 브루잉컴퍼니 창업
- 현재 20여 가지 다양한 수제맥주 생산 유통
- 맥주와 관련된 창업 및 취업활동을 돕는 맥주 교육사업 전개함

○ 맥주생산 현황

- 연중생산(첫사랑, 성수동, 밀땅, 쇼킹스타우트), 한정생산(로켓맨, 문래빗, 트리플 홉 토드), 콜라보 맥주(백향 IPA, 처용, 악마, 오아시스, 파절이 IPA, 밀라노페일에일) 등 다양한 수제맥주를 생산
- 이천 브루어리, 성수 브루펍, 잠실 브루펍, 송도 브루펍, 아카데미, 건대 탭 하우스 등에 판매장을 갖춘
- 성수동 1회 200ℓ 연간 27kℓ 를 양조하며 월 30여 종의 맥주를 생산
- 소량 다품종 지향, 28개 발효조를 갖춘
- 경기도 이천 1300평 대지에 300평 양조장, 연간 120만ℓ 생산규모 브루어리 운영

○ 업체 특징

- 독일산과 영국산 맥아 주로 사용
- 옛 공장 건물을 활용한 판매장 운영함으로써 도시재생의 의미를 부여함
- 인삼, 오미자, 복분자, 쌀 등 다양한 농산물을 이용하여 경제성 갖춘 수제맥주 제조 시도
- 마트, 식당, 직영매장 등의 다양한 판매 경로 개척과 판매 및 제품 홍보 마케팅 구축



〈그림 3-1〉 서울 어메이징 브루잉 컴퍼니 관련 사진

서울 비어바나		<div style="background-color: #003366; color: white; padding: 5px; font-weight: bold;">서울</div> <div style="background-color: #003366; color: white; padding: 5px; font-weight: bold;">비어바나</div>
---------	---	---

○ 업체 소개 및 역사

- 1933년 최초의 맥주 공장 설립
- 2018년 서울 영등포구 문래동 3층짜리 철공소 개조한 건물에 터 잡음
- 맥주 전문 잡지인 비어포스트(우리나라 최초 맥주 관련 잡지) 대표 운영

○ 맥주생산 현황

- IPA, 주스바나, 과일맥주, 페일에일, 블론드에일 생산
- 주스바나를 가장 많이 생산함

○ 업체 특징

- 철공소가 자리 잡고 있는 마을 공동자산의 원형 그대로 유지하여 새롭게 창작한 공간으로 맥주 전문점을 운영
- 맥주천국 포틀랜드를 지칭하는 'Beer Vana'처럼 미국식 맥주 선호
- 2018년 우리나라 최초 맥주 전문 잡지인 비어포스트 대표가 설립
- 수제맥주 가이드북, 맥주 축제, 맥주와 관련된 장비설비 전시회 등 개최 판매
- 영국산, 호주산 맥아 주로 사용하고, 도매상을 통해 필요 시 구입하며 맥주 생산량은 아직까지 소량 생산



〈그림 3-2〉 서울 비어바나 관련 사진

경기 (주)카브루	 <div style="display: inline-block; background-color: #003366; color: white; padding: 5px; text-align: center;">경기 카브루</div>
-----------	---

○ 업체 소개 및 역사

- 2000년부터 양조 시작
- 2016년 육가공업체 진주햄이 인수한 이후 미국과 홍콩에 크래프트 비어 수출 시작
- 2018년 10월 기준 전국 1,200여 개의 펍 및 레스토랑에 제품 공급

○ 맥주생산 현황


- 캔맥주는 “살랑 사랑 바이젠”, “수줍은 피치에일”, “홉탄두 IPA출시
- 모자익 아이피에일, 블랙캣 세션 아이피에이, 피치에일 생산
- 2000년 설립한 중소기업으로 2019년 기준 52명의 인력 보유
- 2018년 기준 880kℓ 규모의 맥주 생산, 2018년 매출액 56억 4,838원
- 시설 : 상천 브루어리, 상색 브루어리

○ 업체 특징

- 생산/외부유통 위주 양조장
- 직영매장, 펍 등의 매장판매, 대형마트, 편의점 통해 유통
- 독일 및 영국산 맥아 주로 사용, 해외본사 직접주문
- 포도, 쌀을 이용한 맥주 개발을 진행 중 브루어리가 위치한 가평 지역의 특산물을 이용한 제품 출시예정
- 카브루 20여 종이 넘는 맥주를 두 개의 브루어리에서 나눠 양조하며, 전 유통 과정 냉장 진행
- 보리를 포함한 지역의 특산물을 원재료로 활용한 다양한 맛의 수제맥주 제품 개발
- 청평호에 위치한 가평 카브루 공장을 활용한 ‘가평수제맥주축제’와 ‘홈브루잉 챌린지’ 개최 등 다양한 지역행사와 연계한 지역 관광상품 개발
- 판매 및 유통활성화를 위한 bottle, keg, can 등의 포장방법, 포장설비 및 관련기술 개발, 지원 방안 모색



〈그림 3-3〉 경기 (주)카브루 관련 사진

경기 (주)플레이그라운드 브루어리	 <div style="display: inline-block; text-align: center;"> <p>경기</p> <p>(주)플레이그라운드 브루어리</p> </div>
--------------------	--

○ 업체 소개 및 역사

- 2014년 맥주와 신명 나게 놀아보자는 취지로 (주)플레이그라운드 브루어리 창업,
- 플레이그라운드(Playground)는 우리말로 ‘놀이터’
- 로고와 미끄럼틀 인테리어에서 알 수 있듯 어른들의 놀이터 추구
- 2014년 설립한 중소기업, 2019년 기준 24명 인력 보유

○ 맥주생산 현황

- 우리 복분자로 만든 한국 세종
- 맥주 생산량은 최대 100만ℓ, 2018년 매출액 25억 8,689원

○ 업체 특징

- (주)플레이그라운드 브루어리의 유통채널 브루펍으로 주로 유통
- ‘벗짚 효모(한국농업기술원 특허등록 HY2013)’로 양조하여 맥주효모의 국산화
- 복분자 이용한 맥주 등 다양한 국산 농산물 사용
- 맥주와 조화를 이룰 수 있는 요리 중심 메뉴 개발
- 다양한 국산 농산물을 원재료로 차별화되고 개성 있는 맛을 낼 수 있는 수제맥주 제조기술 연구, 개발 모색
- 지역 축제, 페스티벌 등과 연계한 맛과 재미, 멋 등이 어우러진 수제맥주 마케팅 활성화 모색
- 맥주시장의 특성 상 여름철에 집중되어 있는 수요를 보완할 수 있는 편의점, 마트 등 소매 점 유통 확대방안 모색
- 유통 경로 개척 및 확대를 위해 bottle, keg, can 등의 포장방법, 포장설비를 갖춘 업체와 연계 또는 지원할 수 있는 추진방안 모색

(주)플레이그라운드 브루어리의 시설



〈그림 3-4〉 (주)플레이그라운드 브루어리 관련 사진

2. 중소도시형 사례

- 중소도시형의 업체의 경우에도 수제맥주 산업화를 통해 낙후된 옛 지역 및 건물, 공장 등을 활용한 도시재생을 시도하고 있음
 - 아리랑브루어리(강원)는 폐광지역인 정선에 도시재생과 지역 경제 활성화를 위해 지방자치단체와 기업이 협력하여 농공단지에 양조장 건물 및 체험장, 창고를 설립 하였음
 - 문베어 브루어리(강원), 갈매기브루잉컴퍼니(부산), 맥파이브루잉컴퍼니(제주) 등은 방치된 옛 공장, 방치되었던 적산가옥, 빈 감귤 창고 등을 개조하여 활용하였음
 - 제주맥주(제주)는 맥주공장이 단순한 ‘생산시설’을 넘어 하나의 관광상품이 될 수 있다는 마인드로 일반인을 대상으로 양조장 투어 프로그램을 운영하고 있음

- 지역특산물을 활용한 다양한 지역 특화맥주 개발 및 농가 산업과의 연계를 통한 상생 추구
 - 아리랑브루어리(강원)는 곤드레, 정선사과, 감귤 등 정선지역 특산물을 활용한 토종 수제맥주를 생산하며, 대부분 수입 장비에 의존하는 수제맥주 양조 장비의 국산화와 양조기술 발전을 위한 지속적인 연구·개발 노력
 - 제주맥주(제주)는 제주의 물과 유기농 제주 감귤 껍질을 사용해 만든 수제 맥주를 생산하고, 제주 지역의 대표 음식과 최적화된 맥주 맛을 구현하기 위한 제품개발 노력
 - 주식회사금강브루어리(충청)는 공주밀 맥주, 이이육, 쾌걸심청, 중얼중얼 등의 지역과 관련된 명칭을 사용한 제품을 생산하고, 공주지역 특화작물과 연계한 다양한 수제맥주 제조 방법을 연구함
 - 화수브루어리(경상)는 전남 고흥 유자농장과 계약을 맺고 국산재료 활용을 통한 홍보와 ‘독창적인 재료’, ‘그 지역에서만 맛볼 수 있는 맥주’와 같이 지역 특화맥주로 자리 매김 할 수 있는 독특한 맥주의 다양화를 시도함

- 중소도시형의 경우 대도시권에 비해 펍을 통해 창출할 수 있는 수제맥주 수요가 열세에 있는 상황으로 수제맥주 전문점, 매장판매, 대형마트 편의점 등 다양한 유통경로를 통한 외부납품이 주를 이룸
 - (주)비어포트브로이(경남), 화수브루어리(경남), 갈매기브루잉컴퍼니(부산) 등 대부분 업체가 외부납품에 주력하고 있으며, 향후 지역 수제맥주 판매 경로 개척을 위한

방안을 모색하고 있음

- 주식회사금강브루어리(충청)는 전국에 280여 취급매장과 13곳에 가맹점 보유하고 있으며, 펍 등의 매장 판매, 대형마트, 편의점에 입점하여 생산·매장판매·외부유통이 가능함
- 아리랑브루어리(강원)는 강원랜드와 지역 축제 및 청년창업을 위한 펍(청아몰) 등 지역에 기반한 유통망을 확대해 가고 있으며, (주)비어포트브로이(경남)는 지방 프로야구장 맥주 입점, 지역 축제와 연계한 홍보 등 지역 특화 맥주로 성장하기 위한 방안 모색 중임
- 세븐브로이(강원)는 70년 전통의 '곰표' 브랜드와 CU편의점의 유통망을 활용하고, 세븐브로이가 제조함으로써 개발한 업계 최초 협업 수제맥주 '곰표맥주'를 출시함
- 향후 원재료 공급 및 제조, 유통을 통합하고 운영·관리할 수 있는 수제맥주 맥아 유통조합과 같은 협업 조직이 필요할 것으로 판단됨

정선 아리랑브루어리



○ 업체 소개 및 역사

- 2016년 강원도 정선군 신동읍
- 폐광지역인 정선의 도시재생과 경제활성화를 위해 지방자치단체와 기업이 손잡고 설립
- 총 투자비용 30억 원 중 양조장 건물(7억 원), 체험장, 창고(5억 원)는 정선군이 농공단지에 지원 설립
- 양조장비(9공정 55종) 18억 원은 자매회사 코세인, 자미원이 지원
- 아리비어의 상표로 '강원 폐광촌에서 맥주를 캐다'라는 캐치프레이즈로 마케팅
- 아리비어는 산, 강, 촌을 의미하는 3가지 6종의 맥주 생산하며, 맥주이름은 정선 을 상징
- 광부들이 힘든 하루 일과가 끝난 후, 피곤한 삶을 풀어줄 진한 맥주를 생각해서 강한 맛과 향이 특징인 아리랑 브루어리 아리비어 수제맥주 탄생

○ 맥주생산 현황

- 아리랑 IPA, 동강 에일, 곤드레 필스너, 마인 스타우트, 윤 바이젠, 아랏차 IPA, 레트 제플린 등이며, 이중 윤 바이젠은 대표가 직접 레시피 개발
- 효모가 살아 있는 5종류의 미 살균 생맥주
- 1회 생산량은 2,000ℓ, 월 4회 생산하며 소비가 늘어나는 지역 축제 납품 시 탄력적으로 생산

○ 업체 특징(1)

- 2009년 양조기술과 장치기술이 결합된 수제맥주 제조장비 회사인 코세인 설립
- 수제맥주 유통을 위한 3년 간 병입기술 및 keg 충전 장비 개발
- '수제맥주만큼은 병에 담아야 한다는 경영철학으로 병맥주 라인 구축
- 국내 유일의 수제맥주 제조 장비를 자체 개발, 제조와 생산, 펌을 동시 운영
- 정선읍에 위치한 청아몰(청년아리랑몰)에 펌 운영, 향후 청년 창업자에 분양 계획
- 제조과정에서 멸균처리를 거치지 않아 효모가 살아있는 신선한 맛의 생맥주가 특징
- 3년 동안 양조장 건설, 양조장비 구축, 수제맥주 개발, 양조공정 표준화 성공
- 수제맥주 양조장으로는 HACCP 사업장으로 인증을 받고, 위생적이고 믿을 수 있는 환경에서 맥주 생산(건축 시 위생복, 위생모, 위생화 등 착용)
- 모든 직원이 '브루마스터'라는 마인드로 토종 수제맥주를 생산
- 브루어리 공장 옆 시음회, 아리비어 소개, 교육, 세미나 등 진행

○ 업체 특징 (2)

- 맥아가 강조되는 영국식 맥주 양조기술과 홉이 강조되는 미국식 맥주 양조기술이 어울어진 맥주 생산
- 향후 국산 장비와 함께 국산 보리, 맥아 그리고 곤드레, 정선사과 등 정선지역 특산물을 활용한 토종 수제맥주 생산 시도
- 강원랜드, 펍, 축제 등에 납품하는 유통망을 향후 편의점 및 대형마트 등으로 확대 및 대부분 수입 장비에 의존하는 수제맥주 시장에서 양조장비 국산화와 양조기술 발전을 위한 지속적인 연구개발 노력 모색



〈그림 3-5〉 정선 아리랑 브루어리(주) 관련 사진

강원 문베어 브루어리



강원

문베어 브루어리

○ 업체 소개 및 역사

- 2018년 강원도 고성에 설립
- 고성군 일대 지하 200m의 화강암반수 사용
- 문베어 브루잉 한국 맥주를 전 세계에 선보이겠다는 선구자 정신 기반으로 탄생한 맥주'

○ 맥주생산 현황

- 금강산, 한라산, 백두산, 설악산 제품 생산
- 자연스러운 자연과의 조화, 연간 450만ℓ의 생산 규모의 최첨단 설비

○ 업체 특징

- 강원도 고성 토성면 일대의 방치된 옛 공장 개조
- 브루어리 2층에 마련한 130여 좌석 규모의 탭 하우스
- 시음회, 맥주전시회, 만들기 체험 등 문베어 브루어리만의 체험형 콘텐츠와 지역농가 및 관광산업까지 연계할 수 있는 다양한 프로그램 개발
- 태백산맥에서 끌어올린 지하수를 자외선 살균부터 천연 필터, 마이크로미터 필터, 산소 제거까지 8단계에 걸쳐 공정 처리
- 지역 특화 농산물 활용, 다양한 맛과 향을 낼 수 있는 차별화된 수제맥주 개발 시도



〈그림 3-6〉 문베어 브루어리 관련 사진

충청 주식회사 금강브루어리



충청

주식회사 금강브루어리

○ 업체 소개 및 역사

- 공주 본사를 두고 대전, 충청도를 근교로 수제맥주를 제공하는 맥주 제조회사
- 15년 간의 경험과 연구개발을 통해 자체 레시피를 보유하고, 이를 통해 다양한 맥주 생산

○ 맥주생산 현황


- 밤마실, 공주밀맥주, 코걸심청, 이이육, 중얼중얼, 우성IPA 등
- 2018년 수제맥주 연간 생산량은 602kℓ

○ 업체 특징

- 전국에 280여 취급매장과 13곳에 가맹점 보유하고 있으며, 펍 등의 매장 판매, 대형마트, 편의점에 입점하여 생산·매장판매·외부유통 가능
- 양조장 특징 자연탄산 사용, 발효과정 나오는 자연탄산 녹아들게 하는 방식으로 맥주를 생산
- 리워드 이스트 매달 수입, 10가지 이상 수제맥주생산
- 공주밀 맥주, 이이육, 쾌걸심청, 중얼중얼 등의 명칭 사용
- 독일과 영국산 맥아 사용
- 맥주 맛과 퀄리티 등 다양한 사이즈의 양조장비 보유, 비교적 큰 사이즈의 양조장이지만 분기별 새로운 수제맥주 출시 모색
- 공주 지역 특화작물과 연계한 다양한 수제맥주 방법에 대한 연구
- 지역 수제맥주 판매 활성화를 위해 지속적인 판매 경로 발굴 및 캔이나 병으로 생산한 지역 수제 맥주 출시



〈그림 3-7〉 충청 주식회사 금강브루어리 관련 사진

경상 (주)비어포트브로이	 <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="background-color: #003366; color: white; padding: 2px 5px; font-weight: bold;">경상</div> <div style="font-size: small; margin-top: 5px;">비어포트브로이</div> </div>
---------------	--

○ 업체 소개 및 역사

- 2003년 울산의 트래비어 설립
- 전국 300여 개 수제맥주 전문점 입점 (전체 생산량의 70%를 서울 경기권 소비)
- 법 개정 후 외부 유통 허용 후 2015년 공장을 설립함

○ 맥주생산 현황

- 필스너, 바이젠, 둔켈, 임페리얼스타우트, 페일에일, 인디아 페일에일, 세종
- 연간 100만ℓ 규모의 생산 설비

○ 업체 특징

- 영남 최대 1세대 수제맥주 양조장 전통, 다채로운 맥주 라인업
- 17년 간 기본에 충실하며 함께 즐길 수 있는 지역주민과 상생 추구
- 수제맥주 '품질관리'가 가장 중요하므로 수제맥주 시장 성장 위해 '설비'에 집중투자
- 살아있는 효모를 잘 유지/관리하기 위한 냉장보관 및 유통설비, 다양한 형태로 판매할 수 있는 병입, 캔입 등의 패키징 설비에 대한 지원 및 관련업체와의 연계 강화 모색
- 수제맥주 경쟁력 강화를 위해 지역특산물을 활용한 지역 특화 맥주 개발 및 정책 모색
- 지역 특화 맥주로 성장하기 위해 지방 프로야구장 맥주 입점, 지역 축제와 연계한 홍보 등 지역 특화 홍보 방안 모색 중
- 지역 고용창출, 수출 확대에 기여할 수 있도록 농가산업, 관광산업까지 연계하여 발전시키기 위한 방안 모색



〈그림 3-8〉 경상 (주)비어포트브로이 관련 사진

경상 화수브루어리



○ 업체 소개 및 역사

- 2003년도 오픈(바이젠브로이 하우스)하고 유통시작
- 2015년 화수브루어리로 개명, 현재 직원 7명
- 에일 종류로 미국 스타일의 맥주를 생산하며, 오산, 평택 공군기지 등 미군부대에 수출

○ 맥주생산 현황

- 아로니아바지젠, 켈슈, 알트, 유자, 옐로우 IPA등
- 월 생산량은 13~14ton
- 생산량의 10%는 매장 소비, 90%는 전국에 납품, 50%는 도매, 50%는 직접 납품함

○ 업체 특징

- 양보다는 독창적인 맥주 스타일로 중고가 가격대 유지하고 수작업으로 맥주생산
- 시그니처 상품으로는 유자맥주, 스타우트 맥주임
- 유자맥주 경우 전남 고흥 유자농장과 계약해서 원재료 사용, 국산재료와 연계한 홍보
- 유자를 활용한 '독창적인 재료', '그 지역에서만 맛볼 수 있는 맥주'와 같이 지역 특화 맥주로 자리 매김 할 수 있는 유니크한 맥주 다양화 시도
- 마트, 편의점 등 지역맥주시장 확대 위해 병, 캔 등으로 생산 유통시킬 수 있는 시설 확대
- 수제맥주 대중화 위 브랜드 노출 및 인지도 향상시킬 수 있는 판매 경로 개발과 지속적인 홍보 및 마케팅 모색



〈그림 3-9〉 경상 화수브루어리 관련 사진

부산 갈매기브루잉컴퍼니	 <div style="display: inline-block; background-color: #003366; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> 부산 갈매기브루잉컴퍼니 </div>
--------------	--

○ 업체 소개 및 역사

- 2014년 부산 최초의 미국 스타일의 맥주 양조장
- 대저동에 양조장 설립
- 캐나다와 영국 출신 외국인 4명이 모여 시작한 갈매기브루잉

○ 맥주생산 현황

- 둔켈, 바이젠, 펄스너 생산
- 7,500 l/년 생산

○ 업체 특징

- 부산 수제맥주의 원조
- 1940년대에 일본인 사업가의 별장으로 지어져 20년 가까이 방치되던 적산가옥을 개조
- 광안리는 부산 수제맥주 문화의 중심지로 조성
- 홉의 향이 진한 미국식 수제맥주 지향
- 갈매기브루어리에서 생산된 수제맥주를 외부 납품 하는 것이 주 사업
- 양조장의 특징은 미국식 맥주 4종 생산, 외부 판매 5종 생산
- 맥아 독일, 홉은 벨기에산과 체코산을 사용
- 부산 소비자들은 항구 도시이지만 보수적인 편으로 여전히 목 넘김이 좋은 일반 맥주를 선호하는 경향이 있어 소비자 기호에 맞는 수제맥주 개발 모색 중



〈그림 3-10〉 부산 갈매기브루잉컴퍼니 관련 사진

제주맥주	 <div style="display: inline-block; background-color: #003366; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> 제주 제주맥주 </div>
------	---

○ 업체 소개 및 역사

- 2015년 설립, 국내 4번째 큰 규모
- 2015년 2월 브루클린 브루어리와 공동 출자해 제주맥주를 창업 30년 양조 기술 적극 수용
- 900여개 입점과 거래하고 올해 7월 기준 전체 직원의 50%를 제주도민으로 고용
- 2017년 양조장 설비 완료. 2017년 8월 Jeju Wit Ale 출시하여 전국 판매 중

○ 맥주생산 현황

- 제주의 물과 유기농 제주 감귤 껍질을 사용해 만든 에일 맥주 '위트 에일', 4종류의 홉을 블렌딩 해서 만든 '펠롱 에일'을 시장에 선보임
- 2019년 제주맥주는 500ml 캔 기준으로 연간 1,800만 캔의 생산이 가능함

○ 업체 특징

- 연간 맥즙 생산량 2,000만ℓ 규모의 제주맥주 양조장을 통해 일반인 대상 양조장 투어 프로그램을 운영
- 맥주 공장이 단순한 '생산 시설'을 넘어 하나의 관광 상품이 될 수 있다는 의식 출발
- 제주맥주 제품(위트에일, 펠롱에일)이 제주의 '맛'에서 영감 얻어 제조
- 제주도에서 맛볼 수 있는 다양한 먹거리 최적화 맥주 맛을 구현하기 위해 제품 개발
- 위트 에일은 제주도 대표 음식 고등어회, 방어회, 흑돼지 오겹살 등 기름진 음식에 어울리게 만든 맥주
- 제주맥주의 또 다른 특징은 독특한 제품 유통 전략으로 선 제주도 그 후 8개월 후 전국 유통함
- 제주맥주 강점 제품 동질성 및 규격화 통한 품질관리와 지역 특산물 이용한 맥주 제품 개발



〈그림 3-11〉 제주맥주 관련 사진

제주 맥파이브루잉컴퍼니



○ 업체 소개 및 역사

- 2011년 이태원 경리단길 오픈
- 미국인과 캐나다인 4명이 창업
- 2016년 제주 동화천동의 빈 감귤 창고를 개조하여 양조시설 갖춘

○ 맥주생산 현황

- 맥파이 페일 에일, 맥파이 포터, 맥파이 켈쉬, 맥파이아이피에이, 고스트, 동네친구, 가을가득, 주시박스, 경루동지, 시너, 주시박스, 슬리퍼, 봄마실
- 월 20ℓ keg 2,400개 정도를 생산

○ 업체 특징

- 제주 생산된 맥주 모두 영상 2도 냉장환경 유지, 냉장차에 실려 바로 서울 매장과 주요 납품처로 보내짐
- 감귤 등 지역 특산물 사용하여 수제맥주 생산
- 수제맥주의 원료 공급, bottle, keg, can 등의 포장방법, 포장 설비 및 관련 기술에 대한 방안 모색 중



〈그림 3-12〉 제주 맥파이 브루잉 컴퍼니 관련 사진

강원도 횡성 세븐브로이



○ 업체 소개 및 역사

- 한국의 세 번째 맥주 제조 기업
- 정부수립 이후 최초로 대한민국 정부가 맥주제조 허가해 준 일반면허 1호 기업

○ 맥주생산 현황

- 곰표맥주, 맥아더, 강서, 한강, 흥청망청 등 생산

○ 업체 특징

- 현재 강원도 횡성에 위치한 생산공장에서 청정 암반수와 세계적으로 품질을 인정받은 독일산 최고급 홉과 맥아만을 사용
- 곰표 밀맥주 경우 대한제분과 CU편의점, 세븐브로이가 함께 개발한 업계 최초 협업 수제맥주임
- 70년 전통의 곰표 맥주 브랜드와, CU편의점의 유통망을 활용하여 시장확대를 추구하고 있음
- 곰표 맥주는 세븐브로이 양평공장에서 만들고 있음



〈그림 3-13〉 세븐브로이 관련 사진

3. 지역농업 연계형 사례

- 국내산 원재료 사용 확대로 지역 농가산업과의 상생 및 지역밀착 맥주 개발
 - 버드나무양조장주식회사(강원)는 매실을 훈증시킨 약재 오매, 오죽, 창포 등 지역의 다양한 식자재를 활용한 지역밀착 맥주를 개발함
 - 고창홍삼맥주(전북)는 직접 보리를 재배하여 맥아를 받아 숙성시키며 고창에서 재배되는 6년 근 인삼을 사용하여 홍삼맥주를 시도한 바 있음
 - 제스피(제주)의 경우 제주산 보리 및 제주산 프리미엄 수제맥주사업으로 부가가치를 높이고 제스피 영업장에서 판매하는 안주 역시 제주산 식재료를 이용함에 따라 농어민 소득증대를 목표로 삼고 있음

- 수제맥주에 기반한 지역 특산품과 축제 및 이벤트를 포함하는 지역 관광상품 개발을 모색함
 - 버드나무양조장주식회사(강원), 제스피(제주) 등은 수제맥주에 기반한 지역 특산품과 축제, 체험, 시음행사, 비치비어페스티벌 등 지역 관광상품을 개발하고 있음
 - 김포인삼쌀맥주 갤러리(경기)의 경우 관광객이 인삼 재배과정 및 인삼쌀맥주 제조 공정을 쉽게 이해할 수 있게 함으로써 체험과 관광을 동시에 즐길 수 있음

- 지역 수제맥주는 지역색이 짙고 확장성이 적다는 단점을 보완하기 위해 지역 특산물과 지명 등에 지역의 의미를 부여한 홍보 전략
 - 고창홍삼맥주(전북)는 지역 농가와 상생이미지 등을 통해 지역맥주 브랜드의 신뢰성을 향상시킬 수 있도록 블로그, 페이스북 등을 활용하여 홍삼의 효능과 재배과정의 소개와 함께 고급, 차별화된 이미지를 홍보함
 - 문경브루어리(경북)는 지역특산물인 문경사과, 오미자 등을 첨가한 맥주를 생 산하고 문경지역의 이름을 딴 맥주제품을 생산함

- 지역의 다양한 원재료를 사용하고, 특화된 수제맥주 제조기술을 연구함
 - 김포인삼쌀맥주 갤러리(경기)는 밀과 보리, 쌀을 적정 비율로 혼합해 숙성 한 뒤 발효 과정에서 인삼 추출액을 첨가해 만든 인삼쌀맥주를 특허청으로부터 고기능성 제조방법 발명특허를 출원함
 - 생극양조(충북)는 유기농 인증 농경지에서 생산된 벼와 보리 등을 이용해 다양한 제품을 개발하는데 성공하여 국내 최초로 유기농 수제맥주를 생산함

강원 버드나무양조장주식회사



강원

버드나무양조장주식회사

○ 업체 소개 및 역사

- 2015.01. 13. 버드나무양조장 주식회사 설립
- 2015.09. 11 강릉시 흥제동 '버드나무 브루어리' 양조장&펍 오픈

○ 맥주생산 현황

- 세션 IPA, 파인시티 세종, 백일홍레드에일, 히슬러IPA, 오죽스타우트, 우리동네 히어로 맥주
- 버드나무 양조장 생산 규모 11만ℓ
- 강릉시 성산면 54만ℓ 맥주 공장 준공 병맥주 생산

○ 업체 특징

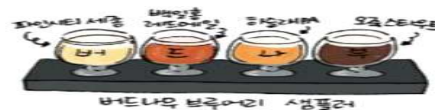
- 매실을 훈증시킨 약재 오매, 검은 대나무 오죽, 창포, 홍삼, 갯잎, 국화, 산초, 솔, 오미자, 백일홍. 이 모든 식재료로 활용
- 지역밀착 원료 사용하는 지역밀착 맥주 개발 '우리동네 히어로맥주' 등
- 강릉 단오제 때는 창포를 넣어 '창포 에일'을 생산,
- 축제와 연관 지역밀착 특색 있는 양조장
- 상생, 정기적 매장 내 전시회와 공연, 플리마켓 등 지역민들과 소통할 수 있는 장 운영
- 지역 특산물과 지명, 상징 담아낸 독특한 맥주로 지역과 상생
- 생산·매장판매 외부유통 가능(펍 등의 매장 판매, 대형마트 판매, 편의점 입점)전국 70개 매장 납품
- 맥아는 호주산으로 도매상으로부터 필요 시 구매하여 사용
- 국내산 원재료 사용 확대와 지역 농가산업과의 상생을 위해 강릉산 쌀 등을 지역 농산물 사용
- 강릉 해수욕장 수제맥주 체험, 시음행사, 비치비어페스티벌 등 개최



지역원료로 만든 쌀 맥주



▲강릉시 사천면 '미노리'에서 수확한 쌀을 40% 사용 알코올 도수 4.6도의 세션IPA



버드나무 브루어리 샘플러

〈그림 3-14〉 강원 버드나무양조장 관련 사진

김포인삼쌀맥주 갤러리



○ 업체 소개 및 역사

- 2011년 김포 금쌀, 인삼으로 만든 인삼쌀맥주 공장 설립
- 김포시, 김포파주인삼농협이 국·도비와 조합예산 등 총 40억원 사업비 투입
- “김포인삼쌀맥주 갤러리는 인삼쌀맥주 시음장 등 시설 갖춘 갤러리(1,219.5㎡)와 인삼쌀맥주와 홍삼 엑기스 등의 인삼 가공품 생산 공장(840여㎡)으로 구성
- 김포인삼쌀맥주는 독일 베를린 맥주연구소와 공동 기술제휴 연구 시작
- 2006년 농촌진흥청 농산가공분야 아이디어상 수상 2년 연속 농림수산식품부최우수향토사업 선정

○ 맥주생산 현황

- 인삼쌀맥주, 홍삼쌀맥주, 홍삼흑맥주
- 시음장, 50만cc 용량 발효숙성탱크 11개와 저온저장고

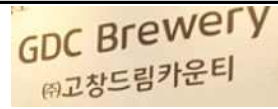
○ 업체 특징

- 밀과 보리, 쌀을 적정 비율로 혼합해 숙성한 뒤 발효 과정에서 인삼 추출액을 첨가해 만든 인삼쌀맥주 특허청으로부터 고기능성 제조방법 발명특허가 출원
- '에너지(Energy)'와 '진생(Ginseng)'의 합성어인 '에너진(Energim)'을 상표로 갤러리를 찾는 관광객들에게 1ℓ 페트병에 담아 판매
- 지상 2층 규모 갤러리 나라별 인삼 소개와 인삼의 효능, 미니어처로 만든 인삼 재배 과정 등을 담은 홍보관, 인삼쌀맥주 제조 과정, 제품 특성 소개 코너 설치
- 인삼쌀맥주 뿐만 아니라 각종 인삼 가공식품 구입할 수 있는 판매장, 고급 레스토랑 분위기의 시음장, 맥주홀 갖춘
- 관광객이 인삼 재배과정 및 인삼쌀맥주 제조 공정 쉽게 이해할 수 있게 함으로써 체험과 관광을 동시에 즐길 수 있음



〈그림 3-15〉 김포인삼쌀맥주 관련 사진

고창홍삼맥주(고창드림카운티)



○ 업체 소개 및 역사

- 고창홍삼맥주는 전라북도 농산품 6차 사업단으로 지정되어 3년간 정부 지원을 받아 사업 시작함

○ 맥주생산 현황

- 정통수제맥주 필스너, 바이젠, 홍삼맥주 제조

- 연간 1000 ton 규모

○ 업체 특징

- 정통수제맥주 필스너(Pilsner) & 바이젠(Weizen)을, 지역특산물을 활용한 수제맥주(Special Craft Beer)로는 홍삼맥주와, 복분자 맥주를 생산

- 직접 보리 재배하여 맥아를 받아 발효 숙성시킴

- 홍삼으로 만든 캔 맥주는 전량 중국 수출하고 있음

- 지역 농가와 상생이미지 등을 통해 지역 맥주 브랜드의 신뢰성을 향상시킬 수 있는 홍보 전략 수립

- 블로그, 페이스북, 인스타그램 등을 활용한 해시태그 마케팅을 통해 홍삼의 효능과 재배 과정 소개와 함께 홍삼 맥주가 갖는 고급, 차별화된 이미지 홍보



〈그림 3-16〉 고창홍삼맥주 관련 사진

가나다라브루어리(문경브루어리)



○ 업체 소개 및 역사

- 경북 문경 김억종 양조사가 문경브루어리에서부터 만들어진 점촌 IPA시작, 다양한 맥주 라인업 구축
- 2011년 문경지역 특산품 오미자 이용 수제 맥주 만들던 문경동네영농조합법인과 합작하여 만든 브루어리

○ 맥주생산 현황

- 사과한잔, 점촌 IPA Original 문경세재 페일에일, 은하수 스타우트, 주홀바이젠, 오미자 에일, 소나기 헬레스, 북극성라거, 익선 IPA, 팔팔 IPA

○ 업체 특징

- 동로면의 청정수와, 효모, 맥아, 홉을 섞어 발효시킨 전통방식 맥주에 오미자 첨가해 향과 약용 성분을 더함
- 일교차가 크면서도 춥지 않은 최적화된 오미자 생산 환경의 장점을 활용한 안정적인 원료 공급을 통해 타 크래프트 비어에 비해 가격경쟁력 확보
- 지역 수제맥주는 지역색이 짙고 확장성이 적다는 단점을 보완하기 위해 상호 및 CI 각별한 의미를 부여하도록 노력
- 알코올 도수 낮고 음용성 좋으며 맛있는 술을 선호하는 요즘 트렌드를 반영한 수제맥주 개발
- 오미자 맥주 소비자 유인 위한 블로그, 페이스북, 인스타그램 등 해시태그 마케팅 및 다양한 경로를 통한 지역 수제맥주 홍보



〈그림 3-17〉 문경 가나다라 브루어리 관련 사진

제스피



○ 업체 소개 및 역사

- 제주지역맥주 상품 개발 및 사업화
- 2011 제주맥주 제조장 및 맥주파일럿트 설비 구축, 맥주저장탱크(4기)증설
- 2012년 농촌진흥청 '강소농 수익모델 현장접목연구' 공동연구사업 수행
- 2013년 제맥아제조장치(1기), 발효탱크(1기), 저장탱크(1기) 증설, 병맥주 충전장치 구축 제주시 양조장 오픈/제스피 런칭, 맥주 발효탱크(2기) 증설
- 2013년 '제스피 재즈페스티벌' 개최
- 2015년 바오젠 콘서트 개최, 산업통상자원부 지역주력산업 기술개발사업 선정, 제주산 특화맥아 제조공정 확립/시제품 개발
- 2016년 '대한민국 주류대상 크래프트비어 부문' 수상
- 2018년 '대한민국 주류대상을 수상'

○ 맥주생산 현황

- 라거에일, 규리든에일, 스카우트, 스트롱에일
- 건물면적 469.72 m² 에 주요 보유설비로 담금설비(여과설비), 발효탱크, 숙성탱크를 갖춘
- 맥아설비 연간 20ton, 맥주설비 연간 85kℓ 생산

○ 업체 특징

- 100% 제주산 청정보리만을 사용하여 직접 맥아를 제조, 생산
- 제주도 현무암 특유의 특성 자연 필터링 된 제주 천연 화산 암반수
- 제주개발공사 주도로 하는 지역 농가소득 증대, 관광산업 활성화 및 고용 창출 등 제주지역 경제 활성화에 핵심 키워드를 맞춰 진행함
- 제주산 프리미엄 수제 맥주사업으로 부가가치를 높이고 제스피 영업장에서 판매하는 안주 역시 제주산 식재료를 이용함에 따라 농어민 소득증대를 목표로 삼고 있음
- 제주도의 친환경적 이미지와 관광 매력성을 활용하여 수제맥주에 기반한 지역 특산품과 축제, 이벤트를 포함하는 지역 관광상품 개발



〈그림 3-18〉 제스피 관련 사진

충북 농업기술원 생극양조



○ 업체 소개 및 역사

- 생극양조(대표 허성준)는 2019년 '국내육성 벼 품종 이용 수제맥주 제품개발 및 상품화' 시범사업으로 농촌진흥청·충북농업기술원·음성군농업기술센터에서 사업비 4억 원을 지원 받아 수제맥주 제조시설을 설치
- 2020년 6월 생산 착수

○ 맥주생산 현황

- 충청북도농업기술원(원장 송용섭)은 음성군에 위치한 '생극양조'에서 국내 최초로 유기농 수제맥주 생산

○ 업체 특징

- 청년농업인으로 구성된 농업회사법인 생극양조가 유기농 인증 농경지에서 생산된 벼와 보리 등을 이용해 다양한 제품을 개발하는데 성공하여 국내 최초로 유기농 수제맥주를 생산하게 되었음
- 국내 맥주산업은 꾸준히 증가하고 있으나, 원료의 수입 의존도가 매우 높아 매년 수입량이 증가하고 있어 국내산 원료곡을 이용한 수제맥주 생산이 필요함
- 이에 농촌진흥청과 충북농업기술원, 음성군농업기술센터는 수제맥주 제품개발 및 상품화 시범사업을 추진함
- 향후 쌀 맥주, 보리맥주, 흑맥주 등 다양한 맥주 제품을 소비자들에게 공급할 예정



〈그림 3-19〉 충북 농업기술원 생극 양조 관련 사진

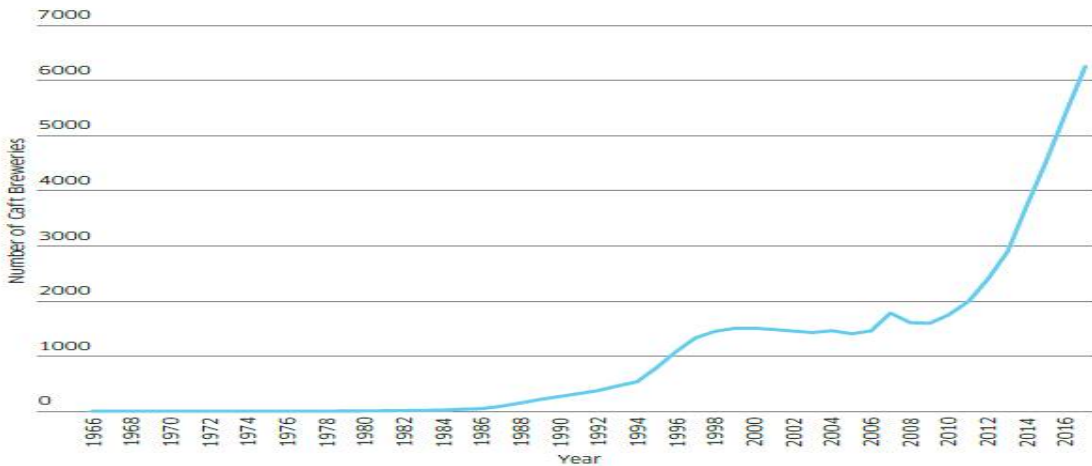
제2절 해외 수제맥주 산업화 사례

1. 미국 수제맥주 현황

가. 미국 수제맥주 활성화 배경

- 미국은 수제맥주 산업화를 통해 낙후된 지역의 도시재생을 시도함
 - 미국에서는 자국 내에서 생산되는 맥주에 낮은 세금을 부과하여 수제맥주 시장의 성장 기반을 마련했으며 양조장으로 인한 효과를 본 지자체들이 세금 혜택을 더해 주면서 유치 경쟁에 힘을 쓰고 있음
 - 수제맥주 붐으로 인해 미국 내 낙후된 도시를 되살리고 있고 지역을 대표하는 시그니처 맥주를 내세우는 양조장들은 전국의 관광명소가 되었으며 관광객의 증가로 지역 경제가 살아나고 있음
 - 도시가 쇠퇴한 지역의 버려진 건물과 범죄율 같은 사회적 문제가 되고 있는 가운데 주민과 관광객 모두에게 수제맥주 산업화가 지역 활성화에 큰 도움을 주었음
 - 미국 수제맥주협회에 의하면 2015년 4,847개였던 미국 양조장이 수제맥주가 인기를 끌면서 2019년에는 8,380개로 전년대비 8.9% 증가하여 지역을 대표하는 산업으로 발전하고 있음
 - 또한 2019년 미국 수제맥주 소매 매출액 규모는 29.3억 달러로 전년대비 6% 매출 성장을 보이며 미국 전체 맥주시장 매출액 116억 달러 대비 25% 이상을 점유함. 규모는 전년대비 -1.6% 하락한 반면 수제맥주 시장은 3.6% 성장하였음
- 수제맥주 시장이 활성화됨에 따라 수제맥주 제조에 필요한 지역 농산물 사용 확대에 따른 지역농가와의 상생효과를 가져왔음
 - 유로모니터(Beer in the USA, 2019)에 따르면, 지역을 브랜드화한 지역맥주가 소비자에게 인기를 끌면서 지역명을 딴 제품을 출시하거나 지역 특산물을 가미한 한정판 맥주를 선보이고 있어 지역 홍보에 큰 도움을 주고 있음
 - 수제맥주 시장의 확대는 일자리 창출로도 이어지고 있으며, 이로 인한 직·간접 고용효과는 42만 명에 달함 5,301개 양조장들의 직접 고용 인력이 10만 명이 넘으며 2017년 수제맥주 양조장은 5% 더 늘었음

- 2019년 유로모니터 ‘Beer in the USA’에 따르면, 미국 주류 시장은 향후 5년 (2019-2023)간 연평균 0%의 성장 정체기가 이어질 것으로 예상됨
- 맥주 시장은 동기간 연평균 1%의 감소세를 기록할 것으로 예측되는 반면 수제맥주의 소비량은 꾸준히 증가하고 있으며 해당 추세는 지속될 것으로 전망됨



자료 : 미국 맥주 협회

〈그림 3-20〉 1996-2017 American Craft 양조장의 성장

나. 미국 수제맥주 산업의 특징

- 2019년 기준 미국 수제맥주 양조장 수는 8,380개로 2015년(4,847개) 이후 급격히 증가하는 추세를 보이고 있음
- 수제맥주의 발전은 고도로 밀집되어지는 경향을 보이고 있고 탈 공업화 된 곳에서 구체화 되고 있음
- 미국 수제맥주협회에 따르면 2016년 기준 대도시 지역 수제맥주 양조장 수는 워싱턴주 시애틀 123개, 캘리포니아 샌디에고 115개, 오리건 주 포틀랜드 114개 등으로 인구가 밀집된 대도시에서 집중되는 추세에 있음
- 일리노이주 시카고의 경우 80년대까지만 해도 브루어리 하나 없는 도시였으나 현재에는 가장 맥주 생산이 많은 도시로 부상하였으며, 오리건 주 포틀랜드는 지하철역들 주변만 91개 브루어리가 있어 ‘Beervana’라 불림

☞ 콜로라도주 덴버시는 수제맥주 양조장이 도시재생에 기여한 우수사례로, 아래쪽 구도심 및 강변북측 지역(city's Lower Downtown (LoDo)과 River North RiNo) 지역이 수제맥주 지역이 대표적임 아래쪽 구도심은 오래전부터 철도차량기지, 공장, 물류센터 등이 있던 곳으로 인구감소, 공장폐쇄, 범죄율 상승 등의 문제를 겪고 있었음

1988년도에 (John Hickenlooper, Russell Schehrer 등 창업가 4인이 이 지역의 옛 상인회관 건물에 수제맥주양조장을 설립(Wynkoop Brewery)하였음 이후 맥주펍과 당구장을 겸하고, 혁신적이고 실험적인 맥주를 선보이며 지역의 명물로 자리매김 덴버시에서는 19세기~20세기 초의 건물이 많은 아래쪽 구도심을 역사적 가치가 있는 지역으로 지정하여 난개발을 방지하는 등 노력을 기울임

Wynkoop Brewery를 따라서 공예품 상점, 출판회사, 식당, 아파트 단지, 사무실, 수제맥주양조장, 클럽 등이 입주하여 현재는 전문직 젊은층이 살고 싶어 하는 지역으로 자리매김함

강변북측 지역 역시 쇠락한 지역이었으나 2014년경부터 저렴한 임대료를 찾는 예술가들이 모여 들면서 Art District로 변모하였고, 정부와 민간영역에서 자금을 투자하여 예술관련 비즈니스, 재즈바, 미술갤러리, 공방, 호텔 등이 대거 입주하게 됨

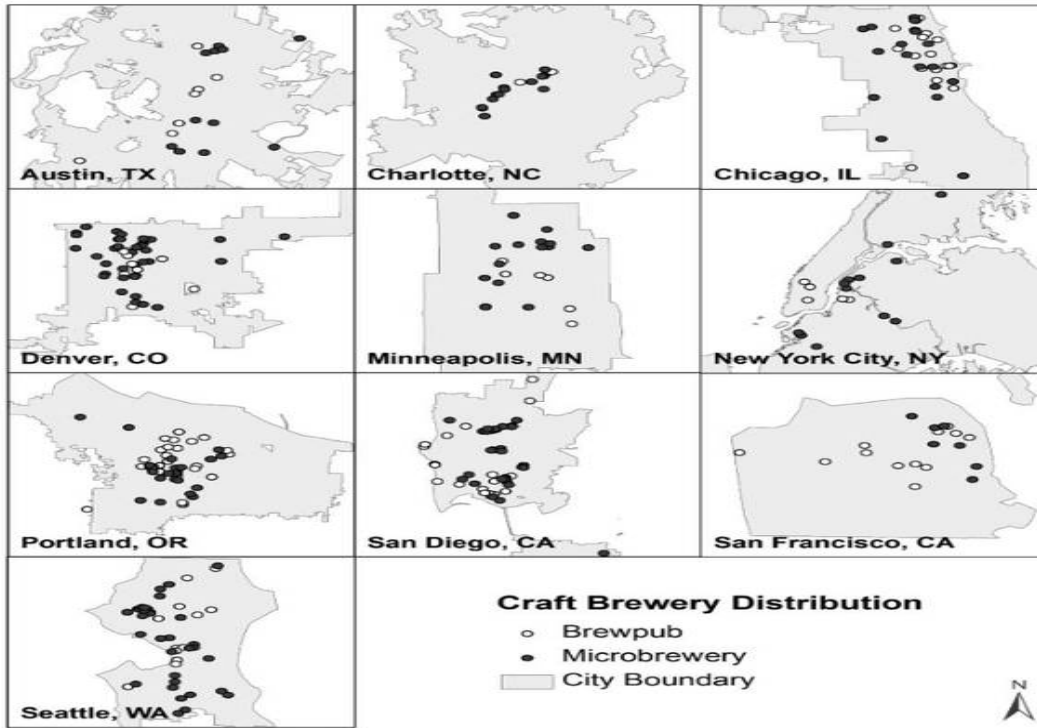
특히 다수의 수제맥주 양조장이 밀집되어, 가게별로 돌아다니며 다양한 맥주를 맛볼 수 있는 수제맥주 투어 프로그램 등으로 유명하며, 현재도 다양한 창업기업 등이 지속적으로 입주하는 등 계속 성장하고 있음



〈그림 3-21〉 덴버시 수제맥주 투어지도 및 Wynkoop Brewery 전경

- 수제맥주 양조장들이 집중되어 있어 서로 경쟁관계를 유지하고 있고 곡물과 홉 등을 서로 판매하고, 장비를 공유하며, 직원을 훈련시킬 수 있는 인프라가 구축되어 있음
- 수제맥주 양조장들이 집중화 되어 있기 때문에 이를 구경하기 위해 교통량이 증가하며 이로 인하여 관광객들이 증가하고 있음
- 맥주 양조장은 식당 및 소매점에 납품할 수 있으나, 수제맥주 양조장은 산업 지역으로 제한되어 있는 경우가 있음
- 미국의 초기 맥주 시장은 대기업들이 장악을 하였으나, 소규모 신생기업이 시장에 접근할 수 있도록 틈새시장을 제공한 측면도 있음
- 밀레니엄 시대의 소비자 성향은 모험과 다양성을 추구하기 때문에 수제맥주를 즐기는 사람들이 증가하고 있음

- 또한 수제맥주의 활성화의 가장 중요한 요인은 1979년 가정에서 만든 수제 맥주에 대한 연방합법화가 있기에 가능한 일이었음
- 따라서 수제맥주의 성공을 위해서는 수제맥주 클러스터 등의 집중화가 필요함




자료 : The spatial distribution of craft breweries and brew pubs in ten cities, Nilsson et. al

〈그림 3-22〉 10개 도시에서 수제맥주 양조장과 양조장의 공간 분포

다. 미국 수제맥주 주요 도시 TOP9

〈표 3-1〉 미국 유명 맥주 도시 9개소

수제맥주 도시명	상세내용
 <p>샌디에고, 캘리포니아(San Diego, California)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -전 세계에 걸쳐 유행하는 크래프트 대표도시 -State Highway(미국의 고속도로) 78번 도로 에 수많은 새로운 브루어리들로 가득차“홉 고속도로”(Hops Highway)라는 별명까지 붙음
 <p>시카고, 일리노이(Chicago, Illinois)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -80년대까지만 해도 브루어리 하나 없는 도시였으나 현재에는 가장 맥주 생산이 많은 도시로 부상 함
 <p>덴버, 콜로라도(Denver, Colorado)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -컨벤션센터 안에서 750개의 브루어리가 60,000명의 종업원과 함께 제공하는 3,800종류의 맥주를 마실 수 있는 전체 펍이 있음 -덴버에서 매년 Great American Beer Festival 개최 됨 -맥주 매니아들의 성지
 <p>그랜드래피즈, 미시건(Grand Rapids, Michigan)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -가장 유명한 브루어리 파운더스(Founders)임 -복합적이고 대담한 맥주들을 생산, 동시에 독일 비어 홀을 모델로 만든 거대한 탭 룸을 운영함 -리모델링한 장례식장에 위치하여 별지만 맥주가 특화된 지역은 비번트(Vivant)가 대표적임
 <p>포틀랜드, 오레건(Portland, Oregon)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -지하철역들 주변만 91개 브루어리가 있는 포틀랜드는 "Beervana" 라고 불릴 정도임 -1984년 미국 근대 맥주 르네상스가 시작된 곳으로, 브릿지포트(BridgePort)와 위드머 브라더스(Widmer Brothers)가 설립 -1985년 맥매나민스(McMenamis)가 첫 번째 브루 펍을 열며 그 역사가 시작됨 -3개 브루어리 여전히 영업 중 -라운드IPA와 자이겐틱 브루잉, 유럽 스타일인 옥시덴탈 브루잉(Occidental Brewing)과 같은 다양한 브루어리들도 함께 함

수제맥주 도시명	상세내용
 <p>필라델피아, 펜실베이니아(Philadelphia, Pennsylvania)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -동네 뛰어난 맥주집으로 인해 필라델피아 맥주 도시로 명성이 시작됨 -미국 사람들에게 벨기에 맥주 전파 -스탠다드 탭(Standard Tap)은 오직 지역 맥주들만 서빙함 -"필라델피아 비어 위크(Philly Beer Week)"는 수백개의 축제, 먹거리, 투어, 펍의 크롤링과, 테이스팅 그리고 브루어를 만나는 행사 진행
 <p>시애틀, 워싱턴(Seattle, Washington)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -캘리포니아 다음으로 가장 많은 브루어리를 갖고 있는 도시 -가장 큰 브루어리는 1919년 지어진 건물에 위치해 있으며, 영국식 캐스크 에일을 만드는 머신 하우스, 글루텐이 없는 고스트 피시, 지역 재료들만 사용하는 투 비어즈 브루잉 등이 있음
 <p>클리블랜드, 오하이오(Cleveland, Ohio)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -쿠야호가 강을 가로지르는 오하이오 시티 동네가 맥주의 중심임 -팻 헤즈(Fat Head's)는 인기 있는 금색의 홉 주주 임 페리얼 IPA(Hop Juzu Imperial IPA)부터 옴파 롬파 초콜렛 크림 스타우트(Oompa Loompa Chocolate Cream Stout)등을 판매함
 <p>샌프란시스코, 캘리포니아(San Francisco, California)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -미국의 크래프트 맥주 혁명이 1965년 Fritz Maytag가 앵커 브루어리(Anchor Brewery)를 사 앵커 스팀 비어를 다시 만들기 시작하면서 여기서 시작됨 -50년 역사 속에, 해변가에 이제 50개가 넘는 브루어리 창업됨 -스피키이지(Speakeasy)와 21st 어멘드먼트(21st Amendment)를 필두로한 다양한 크고 작은 브루어리 있음 -200개 넘는 게스트 펍 존재 -맥주를 즐길 수 있는(주로 벨지안) 몽크스 케틀(Monk's Kettle)에선 스타우트로 절여 만든 스테이크도 맛볼 수 있음

라. 미국 수제맥주 성공사례

〈표 3-2〉 식품 및 음료 전문지 푸드앤와인(Food and Wine)에서 선정한 미국의 우수 수제맥주

제품명	상세내용
 <p data-bbox="289 707 561 741">Sierra Nevada Pale Ale</p>	<ul style="list-style-type: none"> -2016년 미국에서 19번째로 가장 많이 판매된 맥주 미국 흡에 초점을 맞춘 35년 역사의 페일에일 -다양한 홉향을 사용한 것이 특징임 -지역에서 생산되는 오렌지를 재료로 사용하여 풍미를 높임
 <p data-bbox="269 994 581 1028">Sam Adams Boston Lager</p>	<ul style="list-style-type: none"> -엠버라거 스타일의 맥주로 진한 맥주향과 무게감이 있는 보스턴 비어 컴퍼니의 주력 상품 -‘쌔아저씨’라는 별칭을 사용함 -라거맥주이지만 에일맥주의 쓴맛이 강함 -맥주안주인 ‘프레첼’도 유명함
 <p data-bbox="293 1230 553 1297">Goose Island Bourbon Country Brand Stout</p>	<ul style="list-style-type: none"> -위스키용 나무통에서 숙성시킨 최초의 맥주 -그을린 오크와 초콜릿, 바닐라, 스모크향이 결합된 풍부하고 강한 맛이 특징 -검고 진한 버번 배럴 색의 묵직한 거품이 특징 -맥주와 위스키의 매력을 동시에 느낄 수 있음
 <p data-bbox="337 1531 513 1565">Allagash White</p>	<ul style="list-style-type: none"> -미국 메인주를 대표하는 벨기에 스타일 화이트 맥주 -2015 Great American Beer Festival에서 금메달 수상 -벨지안 스타일(밀을 주로 사용한 맥주)로 유명 -지역 특산품인 체리를 가미
 <p data-bbox="256 1829 596 1857">The Alchemist heady Topper</p>	<ul style="list-style-type: none"> -미국 버몬트 주 작은 양조장에서 생산되는 동부 스타일의 더블 IPA로 RateBeer(www.ratebeer.com) BeerAdvocate(www.beeradvocate.com), Untapped(https://untappd.com)와 같은 맥주 평가 웹사이트에서 호평을 받으며 인기를 얻음 -양조장으로부터 25마일 거리에만 제한적으로 유통됨

2. 일본 수제맥주 현황

가. 일본 수제맥주 활성화 배경






- 일본 맥주시장은 8조 원대 규모로 시장의 96%를 4대 맥주회사인 아사히, 기린, 삿포로, 산토리가 차지하고 있으며, 수제맥주는 전체 맥주시장의 약 5%의 점유율을 차지함
- 일본 맥주는 맥아 함유량에 따라 3가지 종류가 있음. 맥아 함유량이 2/3이상은 맥주로 분류하며, 호로요이로 알려진 맥아 함유량이 2/3미만은 발포주로 분류함
- 마지막 제3맥주는 주원료로 맥아와 함께 옥수수가루나 감자전분 등 다른 곡물들을 사용하거나 발포주에 증류주를 섞어 사용하기도 함
- 맥주 종류에 따라 가격이 차이나고 세금 또한 다르게 적용되고 있음






- 일본은 자국 수제맥주에 대한 만족도가 높아 수입맥주 점유율이 낮음
- 그러나 일본 또한 수제맥주에 대한 수요는 늘어나고 있고, '지비루'라는 각 지역의 특색과 개성이 담긴 맥주가 발달하고 있음
- 수제맥주의 인기가 늘어나면서 일본 4대 맥주회사는 수제맥주 브랜드를 출시하고, 전문 브루어리를 갖추는 전략을 취하고 있으며, 많은 소규모 양조장이 탭 룸을 열고 있음

나. 상시 수제맥주 체험 가능

- 일본은 상시적으로 다양한 맥주 관련 이벤트를 개최하고 있음
- 매년 9월에 열리는 일본 맥주 축제 요코하마를 개최하여 음악축제와 함께 맥주를 함께 즐겨보고 있음
 - 도쿄, 오사카, 오키나와, 나고야에서도 매년 축제를 개최하고 있으며, 대형 맥주 제조업체들은 주 공장에서 브랜드의 역사를 공유하고 있고 맥주 생산 과정을 보여주는 투어를 진행하고 있음

〈표 3-3〉 일본 주요 수제맥주

제조사	상세내용
 <p>요요양조, 나가노</p>	<ul style="list-style-type: none"> -호시노 요시하루 (Yoshiharu Hoshino)가 1996년 설립 -주로 관광객을 대상으로 하는 다른 지역 양조장과는 달리, 오후는 일반적인 맥주 마시는 사람을 위해 생산하기로 결정함
 <p>미노 양조장, 오사카</p>	<ul style="list-style-type: none"> -1997년 설립 -일본에서 가장 혁신적이고 수상 경력이 있는 양조장 -벤치마킹을 하지 않고 항상 새로운 맛을 실험화 하고 상품화 하고 있음
 <p>아바시리 맥주 양조장, 홋카이도</p>	<ul style="list-style-type: none"> -1998년 설립 -도쿄 맥주 농업 대학의 바이오산업 교수진이 밀 맥주 생산에 대한 연구와 개발을 바탕으로 탄생 -대표적 맥주 Ji-beer -독특한 3개의 주전자 시스템 양조 시스템으로 유명 -오후츠크 유빙 맥주 초안은 태평양오후츠크 해안에서 녹아내린 빙산의 물과 가장 특이한 성분을 혼합 -음료의 생생한 푸른색은 자연의 치자나무 색소를 혼합 바다색을 표현하는 것으로 유명
 <p>이바라키키우치 양조장</p>	<ul style="list-style-type: none"> -1823년 양조장으로 시작 -1996년 수제 맥주 양조장으로 발전 -그들만의 독특한 올빼미 로고 히타치노 동지 맥주로 명성을 떨치고 있음 -양조장 내부에 다양한 음료를 즐길 수 있는 bar가 있음
 <p>베어드 양조회사, 시즈오카</p>	<ul style="list-style-type: none"> -2001년 설립 시 일본에서 가장 작은 양조장이었음 -현재는 확장을 거듭하고 있고 해외로 수출할 정도 성장

제조사	상세내용
 <p>백조의호수 니가타</p>	<ul style="list-style-type: none"> -일본 최초의 지비르(地Beer:하우스맥주 시음장)운영 -큰고니가 찾는 철새도래지의 지역정체성을 가진 브랜드 사용 -1997년 니가타의 산악지역에 설립됨 -국내 및 국제 대회에서 많은 수상을 함 -하카다성 주변의 벚꽃 풍광을 활용한 지역축제와 함께 수제맥주를 관광상품 중 하나로 소개
 <p>홋카이도 오호츠크 맥주공장</p>	<ul style="list-style-type: none"> -홋카이도 지역의 이상기후, 지역 식재료 및 물을 사용하여 제조하는 양조장 -레드에일(Red Ale)가장 유명 -매년 정기적으로 제철 양조주 2개~3개의 새 제품을 내놓음
 <p>SOC양조/복섬맥주,홋카이도</p>	<ul style="list-style-type: none"> -일본 최고 맥주 '노스 아일랜드 맥주'양조 -맥주를 만드는 과정을 견학할 수 있도록 함 -1890년에 지어진 고건축을 활용한 맥주박물관 운영 -삿포로 오도리공원에서 열리는 "삿포로 맥주축제"운영
 <p>미야시타 술 주점, 오카야마</p>	<ul style="list-style-type: none"> -해외에서 Doppo라고 불리는 다양한 맥주 판매 -오카야마의 온난한 기후에서 양조된 효모 첨가 맥주 -20년 동안 얻은 양조장의 기술 및 경험을 토대로 만듦 -오마치 쌀 주재료 -발렌타인데이를 위해 생산된 맛있는 초콜릿 맥주를 생산 판매
 <p>아마나시 외부인 양조</p>	<ul style="list-style-type: none"> -2012년 맥주 생산한 신생기업 -후지산의 지하수를 사용한다는 차별화로 승부 -주로 후지산을 찾는 관광객을 대상으로 판매 -고가격 고품질 정책으로 승부 -포도의 주산지인 아마나시의 와인투어리즘과 공동으로 마케팅



3. 독일 수제맥주 현황

가. 독일 수제맥주의 배경

- 독일의 경우는 미국과는 달리 소형 양조장 위주로 안정적으로 운영되고 있음
- 유럽 수공업 전통으로 인해 소형 업체가 명맥을 그대로 유지하는 풍토가 있어서 독일 지역 양조장에서 만들어 내는 맥주는 에일형 맥주가 대다수임
- 독일은 종량세를 기반으로 도수가 높은 고도주에는 고세율, 저도주에는 저세율을 적용하고 있음
- 사실상 규모가 작은 업체에 대해서는 영세율을 적용할 정도이며 이러한 것은 맥주페스티벌을 열고, 맥주의 원료가 되는 보리, 맥주기기 사업 등 연관 사업을 발달시키는 계기가 되었음
- 1,300개의 업체에서 5,000여종의 맥주를 생산하고 있는 실정임

나. 독일주요수제맥주

〈표 3-4〉 독일 주요 수제맥주

제조사	상세내용
 <p>켈른 - 가펠켈쉬</p>	<ul style="list-style-type: none"> -에일 효모를 이용한 맥주 -에일 맥주의 고유의 청사과, 꽃, 꿀 등의 고급스러운 풍미를 지니며, 장기간 저온 숙성을 거쳐 필스너 맥주와 같이 곡물의 고소함 시원한 목넘김을 동시에 느낄 수 있는 마시기 편한 라이트에일 계열의 맥주임 -켈쉬는 원산지 보호를 받는 오직 독일 쾰른 지역에서만 생산되는 매우 특별한 맥주이며, 가펠 쾰쉬는 쾰른을 상징하는 대표 브랜드임
 <p>뮌헨 - 호프브로이</p>	<ul style="list-style-type: none"> -독일 3대 양조장 중 하나인 호프브로이하우스에서 생산하는 유명한 맥주임
 <p>뮌헨 - 바이엔슈테판</p>	<ul style="list-style-type: none"> -현존하는 양조장 중 가장 오래된 곳인 바이엔슈테판 양조장에서 만든 맥주, 기네스 북에 등재, 바이에른 주의 국립맥주회사임
 <p>프랑크푸르트-빈딩</p>	<ul style="list-style-type: none"> -독일에 각 지역마다 맥주가 있는데 빈딩 맥주가 바로 프랑크푸르트 지역 맥주로 보리의 씹싸름한 맛과 끝에 청량함이 느껴지는 것이 특징임
 <p>밤베르크-라우흐비어</p>	<ul style="list-style-type: none"> -훈제맥주로 유명, 훈제한 소시지나 햄과 같은 훈제 음식 특유의 향이 올라오는 별미 맥주
 <p>뒤셀도르프 - 알트 비어</p>	<ul style="list-style-type: none"> -올드 비어(Old beer)라는 뜻을 가진 독일어 이름에서 알수 있듯 원래는 라거(Lager)스타일의 맥주가 등장하기 오래 전부터 만들어진 맥주를 지칭 -현대적인 알트비어는 19세기 초부터 독일 뒤셀도르프를 중심으로 양조되어 대중적 인기를 얻었다고 함
 <p>하이델베르크 - vetter33</p>	<ul style="list-style-type: none"> -세계에서 가장 도수가 높다고 기네스에 등재된 맥주임, 맥아즙 원액도수가 33도이며 실제 도수는 11.5도라고 함

4. 시사점

가. 국내 수제 맥주 사례 시사점

□ 수제맥주 시장 확대

- 다양한 맛과 취향을 추구하는 소비자의 니즈가 증가하는 추세에 있으며, 2020년도 시행예정인 주류 분야별 규제개선의 영향으로 수제맥주 시장이 크게 확대될 것으로 예상됨
- 수제맥주 시장 확대와 저변을 위해 수도권 업체인 어메이징 브루잉컴퍼니는 맥주관련 창업 및 취업활동을 돕는 맥주 교육사업을 전개하고 있으며, 비어바나의 경우 맥주 전문잡지인 비어포스트를 발간하고 있음
- 그동안 소비자가 수제맥주를 접할 수 있는 공간이 부족한 점을 고려하여 최근 많은 업체가 버려진 옛 공장 및 건물을 활용하여 수제맥주 축제, 체험 및 시음행사, 장비, 설비전시회 등을 개최하고 있음
- 서울 어메이징 브루잉컴퍼니와 문베어 브루어리, 비어바나는 방치된 옛 공장, 철공소를 개조하였고, 부산 갈매기브루잉컴퍼니는 방치되던 적산가옥을 개조하였음
- 플래티넘 크래프트 맥주(주)의 경우 중국 공장에서 맥주를 양조한 후 국내시장에 합리적인 가격으로 공급하는 전략으로 엔타이 중국 공장에서 최고 시설을 갖춘 증평공장이 탄생 배경이 되었으며 일본 대만 등 11개국에 수출 추진 중임
- 수제맥주를 기반으로 지역 고용창출, 수출확대, 농가산업, 관광산업까지 연계하여 발전시키기 위한 특화된 방안과 정책이 필요함

□ 안정적 원료 공급 필요

- 국내 수제맥주 시장이 확대되는 추세에도 아직까지 대다수 맥주 원료의 공급은 대부분 수입에 의존하고 있는 상황으로 수제맥주에 적합한 맥주보리 및 맥아 등 맥주제조와 관련된 원재료를 국산화하는 것이 시급함
- 충청북도에 위치한 플래티넘 크래프트 맥주(주)는 수제맥주 인기로 인해 홉 확보가 힘든 상황이며 안정적으로 양질의 재료를 확보하기 위해 향후 5년 소요량에 대한 사전 계약을 하는 경우도 있음
 - 서울 비어바나의 경우 도매상을 통해 필요시 필요한 만큼의 원료를 구입하고 있는 상황으로 국내에서 생산한 홉, 보리, 효모 등 맥주용 원재료를 안정적으로 공급하기 위한 방안을 마련하고 있음

- 또한 국산 맥아가 수입 맥아보다 비싼 관계로 원재료의 확보가 불안정하여 일관된 수제 맥주 맛을 내기 어려움으로 수제 맥주 산업을 활성화하기 위해서는 안정적인 원료를 확보하기 위한 보리 재배 면적이 확대되어야 할 것으로 판단됨

□ 판매경로의 다양화 필요

- 국내의 경우 대부분 소규모 생산으로 이루어지고 있기 때문에 수제맥주 판매 활성화를 위해 지역 축제 및 이벤트 등을 개최하여 판매 촉진을 홍보하고 있음
 - 정선 아리랑브루어리의 경우 현재 강원랜드, 펍, 축제 등에 납품하는 상황이며, 평소 1회 2,000ℓ 단위로 월 4회를 생산하고 있으나 축제에 납품 시 더 많은 맥주를 생산하고 있음
 - (주)카브루는 청평호에 위치한 가평 카브루 공장을 활용한 ‘가평수제맥주축제’와 ‘홈브루잉 챌린지’ 개최 등 다양한 지역행사와 연계한 지역 관광상품을 개발함
- 정기적인 매장 내 전시회와 공연, 플라마켓 등 지역민들과 소통할 수 있는 장을 만들어 판매를 유도하고 있음
 - 경상 비어포트브로이는 전국 300여 개 수제맥주 전문점에 입점하여 전체 생산량의 70%를 서울, 경기권에서 소비하며 지방 프로야구장 맥주 입점, 지역 축제와 연계한 홍보 등 지역에 특화된 홍보를 하고 있음
- 중소도시형 업체의 경우 펍 또는 브루어리 근처에 마련된 탭 하우스 위주의 한유통구조에서 병, 케그, 캔으로 포장해서 전문점, 마트, 편의점 등으로의 판매 및 유통활성화 방안을 모색하고 있음

□ 국내산 원재료 및 지역 특산물을 이용한 수제맥주 개발

- 지역의 농산물(인삼, 오미자, 복분자, 쌀)등을 이용하여 수제맥주 첨가제로 활용하여 수제맥주를 개발하고 있음
 - 김포인삼쌀맥주는 김포 금쌀과 인삼으로 만든 인삼쌀맥주공장을 설립하고 독일 베를린 맥주연구소와 공동 기술 제휴하여 연구를 시작하였고, 2006년 농촌진흥청 농산가공분야 아이디어 상 수상에 이어 2년 연속 농림수산식품부 최우수향토사업을 선정된 바 있음
 - 고창 홍삼맥주는 정부 지원을 받아 사업을 시작하여 지역특산물인 고창 인삼을 활용한 수제맥주로 홍삼맥주와 복분자 맥주를 생산한바 있음
 - 강원 버드나무양조장 주식회사는 매실을 훈증시킨 약재 오매, 검은 대나무

오죽, 창포, 홍삼, 깻잎, 국화, 산초, 솔, 오미자, 백일홍 등 지역 특산물을 활용하며 지명과 상징을 담아낸 독특한 맥주로 지역과 상생함

- 수도권 업체인 어메이징 브루잉컴퍼니의 경우도 인삼, 오미자, 복분자, 쌀 등 다양한 농산물을 활용하여 경제성을 갖춘 수제맥주 제조를 시도하고 있음
- 수제맥주를 모태로 지역에 기반한 지역 농가산업, 관광산업까지 연계하여 발전시키는 정책이 필요 함
 - 제주 제스피는 100% 제주산 청정보리만을 사용하여 직접 맥아를 제조, 생산하며, 제주산 프리미엄 맥주사업으로 부가가치를 높이고 더불어 지역 농가소득 증대 및 관광산업을 활성화하고 고용창출 등의 지역경제 활성화에 취지를 두고 있음

□ 품질관리에 필요한 설비 지원 필요

- 정선 아리랑브루어리는 양조기술과 장치기술이 결합된 수제맥주 제조장비 회사를 설립하고 수제맥주 유통을 위한 병입기술 및 keg 충전장비를 개발하여 국내 유일의 수제맥주 제조장비를 자체 개발하고 제조와 생산, 펍을 동시에 운영하고 있음
- 수제 맥주의 경우 품질관리가 가장 중요하나 품질관리를 유지하기 위한 설비가 필요하지만 대부분 소규모로 운영되는 브루어리의 경우 비용부담으로 설비를 갖추는 것이 어려움
- 이에 수제맥주의 원료 공급 및 bottle, keg, can 등의 포장방법, 포장 설비 및 관련 기술에 대한 정책적 지원이 필요
- 다양한 형태로 판매할 수 있는 패키징 설비(병입, 캔입)등 살아 있는 효모를 잘 유지/관리하기 위한 냉장보관 및 유통설비가 필요함

□ 품질 높은 수제맥주 생산 위한 방안 필요

- 수제맥주 브루마스터, 해설사 등 관련 자격을 얻을 수 있는 이론과 실무 교육 프로그램 및 교육기관 등과 함께 수제맥주 R&D 수행을 위한 연구기관이 마련되어야 할 것으로 판단됨
- 김포인삼쌀맥주는 밀과 보리, 쌀을 적정 비율로 혼합해 숙성한 뒤 발효 과정에서 인삼 추출액을 첨가해 만든 인삼쌀맥주가 특허청으로부터 고기능성 제조방법 발명특허가 출원됨
- (주)플레이그라운드 브루어리는 ‘벧짚 효모(한국농업기술원 특허등록 HY2013)’로

양조하여 맥주효모의 국산화에 성공함

- 정선 아리랑브루어리는 제조과정에서 멸균처리를 거치지 않아 효모가 살아 있는 신선한 맛의 생맥주가 특징이며, 수제맥주 양조장으로는 HACCP 사업장으로 인증을 받고, 위생적이고 믿을 수 있는 환경에서 맥주 생산함
- 미국에 비해 한국은 시장통계, 원재료에 대한 정보, 원산지별 원재료에 대한 성분 및 함량에 대한 정보 등 사업에 관련된 전문적인 정보 제공이 필요함
- 한국에서는 맥주에 적합한 보리를 생산하는 것 보다 맥아 몰트를 제조하는 것이 어렵고, 민간 기업이 단독으로 맥아 공장을 짓고 제조하는 것이 어렵다는 점에서 국산 맥아 가공 기술 개발을 위한 정책적 지원이 필요함

나. 해외 수제 맥주 사례 시사점

- 해외에서는 소규모 양조장 설립을 쉽게 할 수 있어 수제맥주 활성화가 쉬우나 국내의 경우에는 많은 제약 조건이 따름
- 국제 맥주대회 같은 수제맥주 대회를 꾸준히 열어 경쟁력을 높이고 있음
- 해외 수제 맥주의 경우 미국은 도시가 쇠퇴한 지역을 중심으로 수제맥주를 활용하여 도시재생을 시도하고 있음
- 수제맥주산업의 클러스터화 및 집중화를 통해 쇠퇴된 도시와 이웃 지역까지 활성화 시키며 꾸준한 성장세를 이끌고 있음
- 국내보다 비교적 주세에 대한 법적 규제가 완화되어 있음
- 각 지역 이미지와 어울리는 브랜드를 사용하고 있음
- 맥주의 제조부터 시음을 할 수 있는 양조장 투어 프로그램을 운영하고 있음



제4장

지역특산 군산 맥아 및
수제맥주 산업화 방안 용역

군산시 수제맥주 산업화를 위한 중점과제

제1절 기본방향

제2절 군산시 수제맥주 산업화 비전과 목표

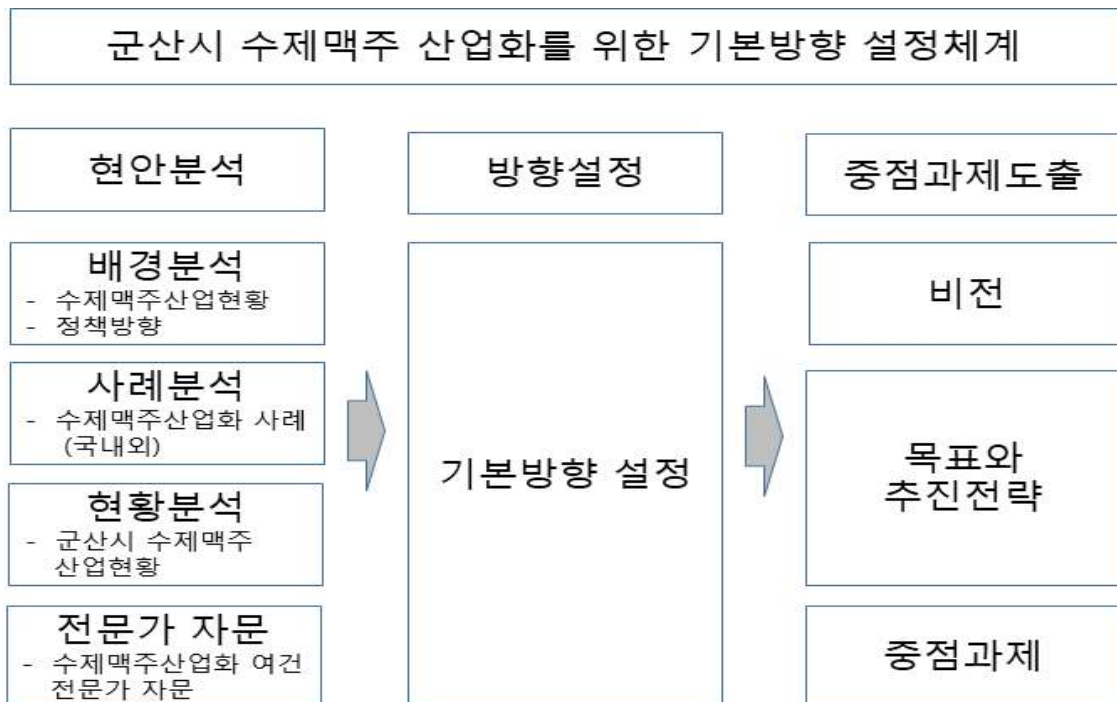
제3절 군산시 수제맥주 산업화 전략과 중점과제



제1절 기본방향

1. 기본방향 및 전략 설정체계

- 맥주(수제맥주)산업 현황, 현행 주세법 동향, 군산시 맥아 및 수제맥주 산업현황, 전문가(기관, 경영체) 의견수렴, 국내·외 수제맥주 산업화 사례조사, 정부의 수제맥주 정책 방향 등을 통해 기본 방향을 설정
 - 맥주(수제맥주)산업 현황조사(수제맥주 면허 체계, 유통구조), 주세법 동향
 - 국내·외 수제맥주 산업화 사례
 - 전문가 의견수렴, 군산시 수제맥주 산업 현황, 정부의 수제맥주 정책 방향 등을 분석하여 주요 현안 및 시사점 그룹화
 - 그룹화 된 주요 현안 및 시사점을 유형화하여 6개 기본방향 제시



〈그림 4-1〉 군산시 수제맥주 산업화를 위한 기본 방향 설계

2. 군산시 수제맥주 산업화를 위한 기본방향

가. 수제맥주 관련 시설의 집적, 규모화

- 현재 전국 최대 규모의 맥아 가공생산시설이 군산에 조성되어 있음
 - 군산에 맥아 생산시설이 대규모로 구축(연간 250ton)되어 있음을 수제맥주 제조사들이 인지. 수제맥주 브루어리는 제조사별 차별성이 중요하여 군산시에서 맥아가 생산되면 군산 맥아에 관심을 가지고 사용할 경영체들이 증가할 것으로 판단됨
 - 대규모 맥아가공 시설과 함께 전시장, 제조시설, 체험장 등이 한 장소에 집적하면 이로 인한 산업적 시너지와 관광 등 파급효과가 나타날 것으로 기대됨

- 수제맥주 시장 확대
 - 2014년 주세법 개정으로 인하여 수제맥주 시장이 점차 확대되고 있고 소비자의 취향도 다양해지고 있음
 - 지역 내 자원을 체계적으로 관리·활용하여 지역주민의 실질적인 소득 증대 및 일자리 창출을 통한 지역격차 해소에 기여. 1차생산품 및 가공품의 제한적인 역할에서 벗어나 다양한 지역자원(농어촌·산업·관광·자연·문화 등)을 개발·활용 할 수 있음

나. 수제맥주 산업 물적·제도적 기반 조성

- 개별조직 대응방식 지원체계의 한계
 - 경제주체로서 수제맥주 사업화를 유도하기 위해서는 인건비·사업개발비 등 개별 조직역량 강화가 필요하나, 기업활동을 촉진 할 수 있는 환경조성이 중요함
 - 기업활동 및 성장에 필요한 공간·기술·금융 등이 중장기에 걸쳐 계획적으로 지원되었을 때, 수제맥주 경영체는 지역내의 활력을 제공할 수 있음

- 물적, 제도적 기반의 체계적 조성 추진
 - 주세법 개정 등 중앙정부의 정책방향에 대응하고 군산의 독자적 사업 추진을 가능하게 하는 제도적 기반 마련

- 지역의 특성화된 수제맥주 산업 클러스터의 조성
- 공공 및 중간지원조직의 조직체계 확대 및 제정

다. 수제맥주 산업화를 위한 허브공간과 거점별 활동공간 조성 및 활용

- 수제맥주 경영체들은 대기업/중소기업에 비해 물적 기반이 상대적으로 취약함
 - 창업초기비용의 큰 부분을 차지하는 것이 공간과 설비, 일정 손익분기점까지의 인건비/임대료 부담이 큰 부분을 차지함
 - 수제맥주 산업화 기여의 가치를 인정받은 기업들이 일정 허브공간에 입주 및 각종 지원사업과 연계가능성을 검토할 필요가 있음

- 기업을 집적시키는 허브공간과 개별 필요의 활동거점 공간 지원
 - 지역내 수제맥주 산업 육성을 위해 허브공간과 거점별 특성화 공간으로서 커뮤니티와 네트워크 기능, 생산, 판매 및 서비스제공 공간이 필요함
 - 수제맥주 경영체의 자율성을 고려하면서 산업화와 육성의 여건을 제고하기 위해 허브공간과 일정부분 사업공간을 공적영역에서 제공해 주는 것이 필요함

라. 수제맥주 산업 성장기반 조성

- 수제맥주 산업 관련 경영체의 성장단계별, 유입 경로별, 관련 업종별 주어진 특성이 상이하어, 기업의 특성별 맞춤형 성장 지원 정책이 필요함
 - 현재 시장여건과 자금조달 상황에서 개별 수제맥주 경영체의 생산·영업활동에 필요한 재정지원 시스템이 마련되지 않으면 안정적 자원조달에 한계가 큼

- 현재 수제맥주 경영체간 불균형과 신설 수제맥주 경영체의 신규 진입 수요 증가에 대비 맞춤형 성장지원체계의 도입
 - 군산시 수제맥주 산업화를 위한 정책이 실행될 경우 기본의 유입경로에 따라 일부 성장안정기업과 경영애로 기업, 그리고 신설 기업간에 불균형과 격차가 존재함

- 수제맥주산업 신규진입 경영체를 대상으로 한 설립전 교육, 상담, 컨설팅 강화를 통한 수제맥주 기업을 발굴, 수제맥주 저변확대를 위한 지원사업이 필요함
- 수제맥주 산업펀드기금 조성, 금융시스템 형성 등 실질적인 수제맥주 산업 지원 금융시스템 구축
 - 군산시에서도 현재 공공투자정책 방향을 설정함
 - 수제맥주 산업화 기반 조성 및 발전을 위한 별도의 공공펀드 기금을 조성하고 금융지원 시스템을 마련해 나가야 함
- 인력양성을 통한 수제맥주 산업 발전·확산의 토대마련
 - 교육 및 학습 체계화 및 수제맥주 체험 등 다양한 프로그램을 통해 지역 수제맥주 산업 발전·확산의 토대마련
 - 주체별, 사업별, 대상별 세분화된 교육·인력양성 시스템을 구축하고 필요에 맞는 맞춤형 교육을 실시 이를 통합적으로 관리

마. 군산시 수제맥주 시장개척 및 판로확대

- 판로개척의 애로와 수제맥주 산업 활성화 위한 시장 구축 필요
 - 수제맥주 경영체의 지속가능성을 담보하기 위해서는 시장 및 판로개척이 중요. 현재 지역 내 시장의 요구를 맞출 수 있는 수제맥주 경영체는 많지 않은 실정
 - 판로지원을 위한 지원조직, 공동생산시설, 공동 전시 판매소 설치 등 기반구축이 필요한 동시에 지역내 수제맥주 경영체를 위한 시장 구축 추진 필요

사. 수제맥주 산업의 다차산업화

- 지속가능하게 성장하고 발전할 수 있는 축제 및 관광상품 개발 구상이 필요
 - 지역 수제맥주 경영체와 지역민들의 참여와 더불어 관광객 유치를 증대시킬 수 있는 다양한 프로그램 도입
 - 기존 관광자원과 시설을 적극 활용하여 지역수제맥주를 홍보

제2절 군산시 수제맥주 산업화 비전과 목표

1. 비전

- '비어시티, 군산'을 비전으로 설정
 - 지역에서 재배되는 맥주보리를 가공한 군산 맥아의 소비 확대 및 새로운 수요 창출
 - 지역 원료(보리맥주 및 맥아)를 이용한 수제맥주 산업화와 관광자원화를 통해 지역 농업과 연계한 국내 대표 수제맥주 산업도시로 성장을 지향함

2. 목표

- 목표는 수제맥주 산업의 환경변화에 따른 중앙부처(주세법 동향) 및 타 지자체 정책, 군산시 수제맥주 산업화 비전과 군산시 정책방향에 따른 실현 가능성, 군산시 수제맥주 산업의 현황과 지원 정책의 잠재적 수요를 고려해 설정
 - 지역 특산 맥주보리를 활용한 수제맥주 산업을 특화하고, 수제 맥주 개발, 인력양성, 지원체계 등 신 산업부분의 특화
 - 수제맥주 산업이 지역발전에 기여하며 성장하고 발전할 수 있도록 기존 관광자원과 시설을 적극 활용하여 지속가능한 군산시 고유의 수제맥주 문화코드 발굴
- 지역특산 군산맥아 및 수제맥주 산업화 방안에서는 수제맥주생산 및 품질관리체계 혁신, 맥아가공 및 수제맥주 산업의 다차산업화 촉진, 지역 협력 네트워크 구축을 통한 ①국내 수제맥주 맥아 시장점유율 10%, ②군산 맥아 및 수제맥주 산업 활성화를 2대 목표로 설정
- 국내 수제맥주 맥아시장 점유율 10%와 지역특산 군산 맥아 및 수제맥주 산업 활성화는 다음의 전략과 중점과제를 함의하고 있음
 - 2018년 기준 국내 맥주 평균(최근 5년) 출고량은 약 200만kl이며, 그 중 수제맥주 생산량은 약 2만2천kl로 국내 맥주시장에서 수제맥주의 시장점유율이 1.5%로 추정
 - 현재 국내 맥주 시장에서 수제맥주 시장 점유율 1% 내외를 가정할 때, 국내 수제맥주 2만kl 생산에 사용되는 맥아는 3,400ton이 소요
 - 군산시 수제맥주 산업화의 목표로 제시한 국내 수제맥주 맥아시장 점유율

10%는 국내 수제맥주 2만kl 생산에 사용되는 맥아는 3,400ton 중 10%인 340ton으로 설정 됨(군산 맥아제조 시설은 연간 250ton)

- 국내 수제맥주 맥아 시장점유율 10%를 달성하기 위한 맥주보리면적(1ha당 약 4ton의 보리생산을 가정)은 맥주보리에서 맥아가공 단계의 손실율을 감안하지 않더라도 최소 약 85ha가 필요

○ 최근 5년간 국내 수제맥주 시장은 30%씩 성장(KIBEX 2020 보도자료)

- 국내 주류시장에서 다양한 맥주에 관심이 높아지고, 주세법개정으로 수제맥주 경영체의 증가와 생산량 등이 증가
- 국내 맥주시장에서 수제맥주가 시장에서 30%씩 성장을 가정할 경우, 국내 맥주 시장에서 수제맥주 시장점유율 5%(일본 기준)대 진입 시점은 향후 10년을 전후하여 도래할 것으로 전망
- 국내 맥주시장의 포화를 가정하고 국내 맥주 시장에서 수제맥주 시장점유율 5%를 차지할 경우, 군산시 수제맥주 산업화의 목표로 제시한 국내 수제맥주 맥아 시장 점유율 10%는 국내 수제맥주 10만kl 생산에 사용되는 맥아 17,000ton 중 10%인 1,700ton으로 설정됨
- 국내 수제맥주 맥아시장 점유율 10%를 달성하기 위한 맥주보리 면적은 최소 약 425ha가 필요

○ 국내 수제맥주 맥아시장 점유율 10% 목표 설정과 동시에 수제맥주 다차 산업화를 통해 지역 경제 발전을 도모할 수 있는 독창적이고 미래 지향적인 군산시 고유의 수제맥주 문화코드 발굴을 지향

- 군산시의 경쟁력 있는 관광자원과 국내 최대 맥아 공장 및 기반시설을 활용한 수제맥주클러스터 구성과 동시에, 수제맥주 산업을 통해 군산의 미래 지향적인 아이템 발굴로 지역발전 토대로 활용
- 군산의 주요 관광자원을 수제맥주와 접목하여 군산 관광산업 이미지메이킹 전략 수립에 적용
- 군산시의 경우에도 낙후된 지역의 재생을 수제맥주 및 관광산업과 접목하여 지역 경제활성화에 이바지

제3절 군산시 수제맥주 산업화 전략과 중점과제

1. 추진전략의 설정

- 맥주(수제맥주)산업 현황, 군산시 맥아 및 수제맥주 산업현황, 전문가(기관, 경영체) 의견수렴, 국내·외 수제맥주 산업화 사례조사, 정부의 수제맥주 정책 방향 등을 통해 추진전략을 도출
 - 맥주(수제맥주)산업 현황조사(수제맥주 면허 체계, 유통구조), 주세법 동향
 - 수제맥주 산업화 사례(국내, 국외)
 - 전문가 의견수렴, 군산시 수제맥주 산업 현황, 정부의 수제맥주 정책 방향 등을 분석하여 주요 현안 및 시사점을 유형화하여 6개 기본방향 제시
 - 그룹화 된 기본방향을 타 지자체 사례, 정부 기초 등 국내 동향과 비교, 이를 재 유형화하여 비전을 실현시키고 목표달성 과정에서 중점을 두어야 할 추진전략과 이를 유기적으로 연계하는 9대 중점과제를 제시

2. 추진전략

가. 수제맥주 산업 클러스터 조성 전략

- 수제맥주 연구기관을 중심으로 새로운 유관기관 및 기업을 유치하고 집적화하는 산업 클러스터 조성 전략
 - 군산시의 경우 전국 최대 규모의 수제맥주 원료인 맥아생산시설을 보유
 - 수제맥주 연구기관을 포함한 산업기반 클러스터를 조성할 경우, 규모의 경제 차원에서 향후 지역특화 산업과 밀착된 정부출연 연구기관으로 승격될 가능성이 크다고 보여짐
 - 지방정부 및 중앙정부 차원의 연구개발비 투입과 각종 국책사업과의 연계, 지역대학과의 협력체계 등 수제맥주 산업기반 네트워크를 구축할 수 있음
- 농업기술센터 부지 인근 수제맥주 산업기반 클러스터를 구축하여, 향후 수제맥주 산업화를 달성할 수 있는 체계적인 사업을 전개
 - 수제맥주 연구기관을 중심으로 새로운 유관기관 및 기업을 유치하고 집적화하는 전략을 원활하게 추진이 가능하며

- 수제맥주산업 관련 연구기관과 기업을 유치하고 산업화할 수 있는 구심점으로서 향후 지속적인 구축 및 지원정책이 필요
- 군산시 수제맥주 산업 클러스터를 위한 중점과제 구성
 - 군산수제맥주산업화센터, 수제맥주캠퍼스, 기업집적단지, 전체 Pub 및 맥아제조시설 증설을 클러스터 중점과제로 구성

나. 수제맥주 관련 산업육성 전략

- 지역 축제를 활용한 수제맥주 시장 확대 전략
 - 지자체 마다 수제맥주 산업을 통해 지역 경제 발전을 도모하고자 시·도 간 경쟁이 심화되는 상황에서 독창적인 지역수제맥주 축제 및 이벤트 개발이 필요함
 - 군산시의 경쟁력 있는 관광자원과 국내 최대 맥아 공장 및 기반시설을 활용한 수제맥주를 통하여 수제맥주클러스터 조성과 함께, 고효율적인 축제 마케팅을 수립함과 동시에 군산의 새로운 비전과 미래 지향적인 아이템 발굴로 지역발전 토대가 필요함
 - 문화체육관광부에서는 일정 기준에 해당하는 축제를 대상으로 해마다 대표축제, 최우수 축제, 우수축제, 유망축제 등을 선정하여 지원하고 있음
 - 문화체육관광부 평가 축제 대상은 일정기간(3일 이상) 지역주민, 지역단체, 지방 정부가 개최하며, 불특정 다수인 함께 참여하는 문화관광예술축제를 의미함
 - 문화체육관광부 평가 맥주축제는 2곳으로 남해군 독일마을 맥주축제, 대구광역시 2015 치맥페스티벌이 있으며, 그 외에 민간에서 주도하는 축제로서 서울시 그레이트 코리아 비어페스티벌, 가평수제맥주축제, 부산 센텀맥주축제가 있으며, 원주 치맥축제는 시민주도형 축제임
- 군산시 수제맥주 관광산업 이미지메이킹 구축
 - 김경진(2017년)연구에 의하면 군산하면 떠오르는 대표적인 키워드는 새만금(36%)과, 근대문화의 건축물(37%)이 높게 조사됨에 따라 군산은 외부인들로 하여금 근대문화의 도시 및 해양도시로 연상되어짐을 볼 수 있음

- 군산을 방문하는 관광객들에게 군산을 떠올릴 때 가장 생각나는 장소 등을 기본 키워드로 하고, 군산의 주요 관광자원을 수제맥주와 접목하여 군산 관광산업 이미지메이킹 전략 수립
 - 근대문화유산거리의 과거와 미래, 고군산군도의 청정한, 선유도해수욕장의 시원함, 청암산의 포근함, 채만식 탁류길의 그리움 등의 포커스를 맞출 필요가 있음
 - 이를 위해 군산비어 셔틀 운영, 수제맥주 해설사 양성, 수제맥주 산업 박람회 개최 등 군산 수제맥주 관광활성화에 관한 기반 마련이 필요함

□ 군산시 수제맥주 도시재생 이미지 제고

- 미국의 경우 낙후된 도시지역의 활용하지 않는 공장건물 및 기타 시설 등을 활용하여 수제맥주 양조장 및 판매점을 운영하여 지역 경제활성화에 큰 도움을 주고 있음
 - 수제맥주관련 산업을 집적화 하여 관광객들을 유치하고, 다양한 볼거리와 먹거리를 개발하여 죽어가던 도시에 활력을 불어 넣고 있음
- 군산시의 경우에도 낙후된 지역의 재생을 수제맥주 및 관광 산업과 접목하여 지역 경제활성화에 이바지해야 할 것으로 판단됨
 - 이를 위해 군산의 특산물을 이용한 수제맥주와 어울리는 먹거리 개발, 군산수제맥주로드 조성, 수제맥주와 지역사회와의 연계 등 다양한 방안 마련이 필요함

□ 군산시 수제맥주 관련 산업 육성을 위한 중점과제 구성

- 군산시 수제맥주 축제 활성화
 - 수제맥주클러스터 조성과 연계한 미래 지향적 아이템 발굴
 - 군산 역사 및 군산 자연환경과 관광 트렌드를 반영한 관광개발 프로그램 개발
 - 선유도 세계비치비어페스티벌 개최
 - 중앙동 군산수제맥주 선상 페스티벌
- 군산시 수제맥주 관광산업을 위한 이미지 제고
 - 새만금, 근대문화의 도시, 해양도시 측면을 고려한 수제맥주 관광활성화

프로그램 구축

- 관광객들에게 수제맥주 성지인 군산시를 각인시키기 위해 군산수제맥주클러스터 생산지 투어 및 비어샵 투어를 원활히 할 수 있도록 비어셔틀 운영 및 수제맥주 해설사 등을 배치하여 군산수제맥주의 우수성을 알림
 - * 군산비어셔틀운영
 - * 수제맥주 해설사 양성
 - * 군산수제맥주 산업 박람회 개최

○ 군산시 수제맥주 산업과 도시재생연계

- 수제맥주를 통해 군산시에서 쇠퇴하고 있는 지역을 선정하여 수제맥주로드 등을 조성하고 수제맥주 창업을 원하는 젊은층에게 수산물을 활용한 수제맥주 안주 레시피 등을 무료로 제공하여 창업유도
- 수제맥주 판매금의 일정부분을 지역사회 환원 차원의 포인트로 적립하여 취약계층, 불우이웃, 지역장학금의 목적으로 사용 군산수제맥주 사회적 책임 이미지 구축
 - * “군산수제맥주 해산물을 품다”프로젝트
 - * 수제맥주로드 조성
 - * 군산수제맥주 포인트 제도 활성화

다. 수제맥주 산업 관련 부분 간 연계강화 전략

- 군산시 수제맥주 산업기반 클러스터를 실질적으로 운영할 수 있는 ‘수제맥주 네트워크 추진단’을 구축하고자함
- 이 사업단에서는 군산시 수제맥주의 중장기적인 발전계획을 수립하고, 핵심사업을 발굴하며, 수제맥주 관련 핵심정보와 기술을 파악하고 확산하는데 그 목적을 두고자 함
- 또한 수제맥주 관련기관들의 참여유도와 함께 참여주체들에 대한 컨설팅으로 혁신을 유도하며, 지역내외의 네트워크 형성과 군산시 수제맥주 관련 사업의 모니터링과 향후 수제맥주 산업기반 클러스터를 운영하는 추진주체로서 ‘수제맥주 네트워크 추진단’이 활성화 되어야 함
- 군산시 수제맥주 산업 관련 부분 간 연계강화를 위한 중점과제 구성
- 네트워크 구축 및 강화
 - 군산시, 생산자 단체 및 업체의 참여를 통한 거버넌스형 제3섹터 방식의

법인으로 구성하는 방식으로 추진

- 수제맥주추진단은 맥아생산팀, 수제맥주가공팀, 수제맥주유통&판매팀, 기타수제맥주관련기업으로 구성
- 수제맥주 네트워크 사업단의 운영과 군산맥아 및 수제맥주산업의 발전에 관한 중요 사업은 이사회를 통해서 결정하고 이에 따라 추진단장이 실행함

○ 품질고도화

- 맥아 원료 생산자 네트워크 활성화와 연구개발 지원 기능 강화를 위한 기능별 네트워크 형성
- 지역 네트워크 형성
- 외부 기관과의 네트워크 강화
- 군산 수제맥주 네트워크 구성요소 간 협력 및 강화를 위한 발전 방안으로 ① 네트워크 기반 조성단계 → ② 핵심구성 체계 형성단계 → ③ 업체의 집적 및 네트워크 심화단계 → ④ 전후방 관련 업체의 창업 및 유치단계 → ⑤ 맥아 및 수제맥주산업 네트워크의 외연적 확대를 단계적으로 적용

○ 선진시스템 구축

- 맥아 원료 생산자 네트워크 활성화와 연구개발 지원 기능 강화를 위한 기능별 네트워크 형성
- 지역 네트워크 형성
- 외부 기관과의 네트워크 강화
- 군산 수제맥주 네트워크 구성요소 간 협력 및 강화를 위한 발전 방안으로 ① 네트워크 기반 조성단계 → ② 핵심구성 체계 형성단계 → ③ 업체의 집적 및 네트워크 심화단계 → ④ 전후방 관련 업체의 창업 및 유치단계 → ⑤ 맥아 및 수제맥주산업 네트워크의 외연적 확대를 단계적으로 적용

□ 군산시 수제맥주 산업 네트워크 세부사업

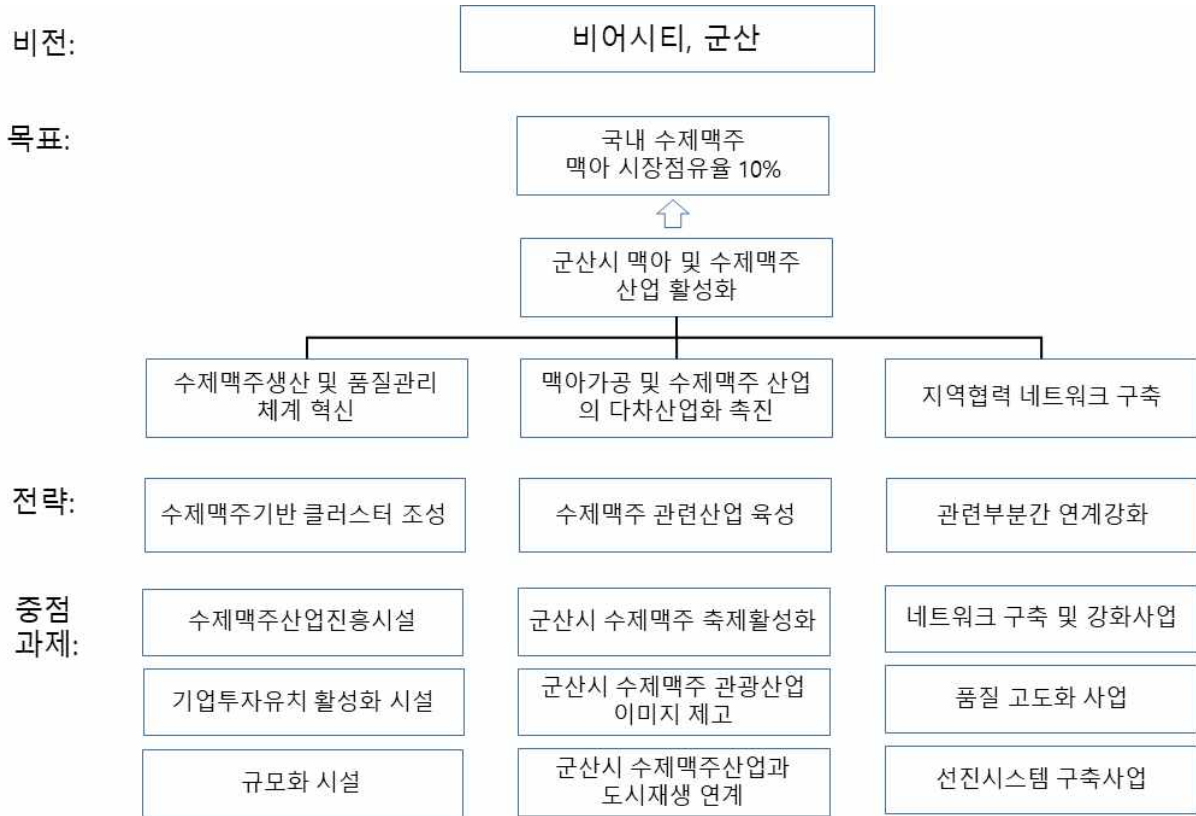
○ 네트워크 구축 및 강화 사업

- 군산 맥아 및 수제맥주 클러스터 추진 조직 구성 및 운영
- 맥아산업 관련 단체 및 기관의 조직 강화 사업
- 혁신 인력양성 및 교육 프로그램 구축 및 운영
- 맥아 및 수제맥주 클러스터 사업에 대한 컨설팅 및 자체 평가

- 산업화 지원 및 마케팅 강화 사업
 - 군산 맥아 및 수제맥주 사업체 경영 선진화 및 경쟁력 강화 사업
 - 군산맥아 마케팅 차별화를 통한 명품화 추진
 - 맥아 품질관리시스템 구축
 - 연구개발 및 보급 사업
- 친환경 맥아원료 생산 교육
- 맥아 및 수제맥주 가공공정 및 기술인력 양성 교육
- 맥아 및 수제맥주산업 경영 및 유통 교육

라. 군산시 수제맥주 산업화를 위한 전략체계

- 이상을 종합하면 군산시 수제맥주 산업화를 위한 전략체계는 다음과 같음
- 비전 : 비어시티, 군산
- 목표 : ① 수제맥주생산 및 품질관리체계 혁신
 - ② 맥아가공 및 수제맥주 산업의 다차산업화 촉진
 - ③ 지역 협력 네트워크 구축을 통한
- 국내 수제맥주 맥아 시장점유율 10%, 군산시 맥아 및 수제맥주 산업 활성화
- 각 추진전략별 중점과제 (세부사업) 제시



〈그림 4-2〉 군산시 수제맥주 산업화를 위한 전략체계



제5장

지역특산 군산 맥아 및
수제맥주 산업와 방안
용역

수제맥주 클러스터 구축을 위한 중점과제

제1절 수제맥주 산업진흥 시설

제2절 기업투자유치 활성화 시설

제3절 규모화 시설



제1절 수제맥주 산업진흥 시설

1. 구축배경

- 융복합적 특징을 지니는 수제맥주 클러스터 조성사업은 산학융합지구와 유사한 특징을 가지고 있으며, 그 중 군산시 수제맥주 산업진흥 시설은 군산맥주산업화센터, 수제맥주 캠퍼스 등을 포함하고 있음
 - 산학융합지구는 관련된 법적 근거로는 산업집적활성화 및 공장설립에 관한 법률(산학융합지구의 지정, 산학융합지구에 대한 지원 등)
 - 대학설립/운영규정(대통령령에서 대학의 일부를 산업단지안으로 위치 변경하는 경우의 특례), 산업교육진흥 및 산학협력촉진에 관한 법률, 산업기술혁신촉진법 등임
- 산학융합지구 조성사업은 대학 캠퍼스와 기업 연구소를 산업단지 내에 공간적으로 통합함으로써 연구개발, 인력양성, 고용창출이 선순환 되는 산업구조를 구축하는 것을 목적으로 하고 있어, 향후 ‘비어시티’를 표방한 군산시에서 농업기술센터를 중심으로 수제맥주 클러스터를 구축하는 것이 타당하다고 판단됨

2. 구축사례

- 허브식품클러스터 (동부권식품클러스터 1기)
 - 사업개요
 - 사업기간 : 2010년~2014년
 - 사업비 : 7,954백만원(국비3,647, 도비2,236, 시비218, 자담 1,853)
 - 사업내용 : 네트워크구축, 생산 및 유통가공기반 구축, 산업화 및 마케팅, 체험관광 활성화
 - 추진실적
 - 혁신체계 구축 및 네트워크 분야

* 사업단운영비, 참여농가 교육, 우수사례 벤치마킹, 토론회, 워크숍, 자문위원회운영, 사업계획·추진 방향 등 컨설팅 및 평가 등

- 산업화 및 마케팅 분야

* 건강 기능성 식품인증, 브랜드 개발·관리, 상품개발 R&D, 홍보, 공동마케팅, 컨설팅, 특허 등 지적재산권 획득 등

- 생산·유통·가공 기반구축

* 생산·유통·가공네트워크기초구축운영(계약재배활성화 등), 공동생산·보관·유통시설, 당해품목 가공시설 등

- 체험관광 산업분야

* 허브음식체험, 허브음식전국요리경연, 체험프로그램 개발, 허브향초, 허브비누, 힐링 체험, 아토피 치료 등

* 체험장 종합관리 : 짬짬아로마+식·제품판매+향토농산물판매

□ 추진성과

○ 허브산업의 중심도시인 남원에 대한 이미지 선점

○ 남원 허브식품 산업의 중장기 마스터플랜 수립 및 실행

- 허브산업의 활성화를 토대로 한 힐링 명소로의 도약
- 친환경재배 인증 추진
- 서양허브 중심에서 약용허브, 자생허브, 특수채소 분야로 작목확대
- 한국형 가공제품 개발을 통한 허브원료 수요 창출
- 뷰티푸드, 힐링푸드 중심 신제품 개발 및 상품화
- 1.5차 농산물 가공 및 허브원료 제조 체계 구축
- 체험관광 활성화를 통한 힐링시티 기반 구축
- 허브활용법 보급을 통한 허브산업에 대한 부정적 이미지 해소
- 허브농산물 유통과 가공제품 공동마케팅 활성화

○ 민간보조사업 집행의 효율성 제고

- 허브농산물 원료 수요 창출을 위한 신제품 개발
- 사업설명회와 가공업체 간담회 통해 신제품 제조기술 이전계획 홍보
- 엄격한 사업계획 심의를 통한 사업성공 역량을 갖춘 업체 위주의 보조

- 사업자 선정: 심의 기준의 일정점수(70점) 미만일 경우 신청업체 수에 상관없이 선정 보류
- 사업계획서에 의거한 일상감사와 결과 정산을 통한 사후관리
- 한국형 식품가공제품 생산 체계 확립
 - 허브막걸리(2011년 대한민국주류품평회 생막걸리 부문 대상 수상)
 - 허브묵, 허브액상차, 허브발효차, 허브차, 허브빵 생산업체 선정
- 대중성이 확보된 한국형 신제품 개발
 - 허브묵, 허브액상차, 허브발효차, 허브김치, 허브청
- 허브식품융복합산업화사업 (동부권식품클러스터 2기)
 - 사업개요
 - 사업기간 : 2015 ~ 2020(6개년)
 - 위치 : 남원시 일원
 - 사업비 : 6,600백만원(지특3,300, 도비1,800, 시비1,040, 기타 460)
 - 사업단명 : 허브식품융복합산업화사업단
 - 시행주체 : (사)남원허브산업육성사업단
 - 주요사업내용
 - * 허브체험농원 조성, 체험관광 거점조성, 허브종합체험시설 활성화
 - * 네트워킹 구축 : 사업단 운영, 컨설팅, 교육 및 연구회 운영
 - * 제품개발 및 유통 마케팅 : 허브제품개발, 기능성 연구용역R&D, 유통 및 홍보 마케팅
 - 추진실적
 - 네트워킹 구축
 - * 사업단 운영 : 운영위원회(매월1회), 이사회(연1회), 정기총회(연1회)
 - * 교육 및 간담회 : 허브교육(3종), 벤치마킹(연1회), 워크숍(연1회) 등
 - 제품개발 및 유통마케팅
 - 제품개발 : 19건
 - 가공공장 현대화 시설 : 5건

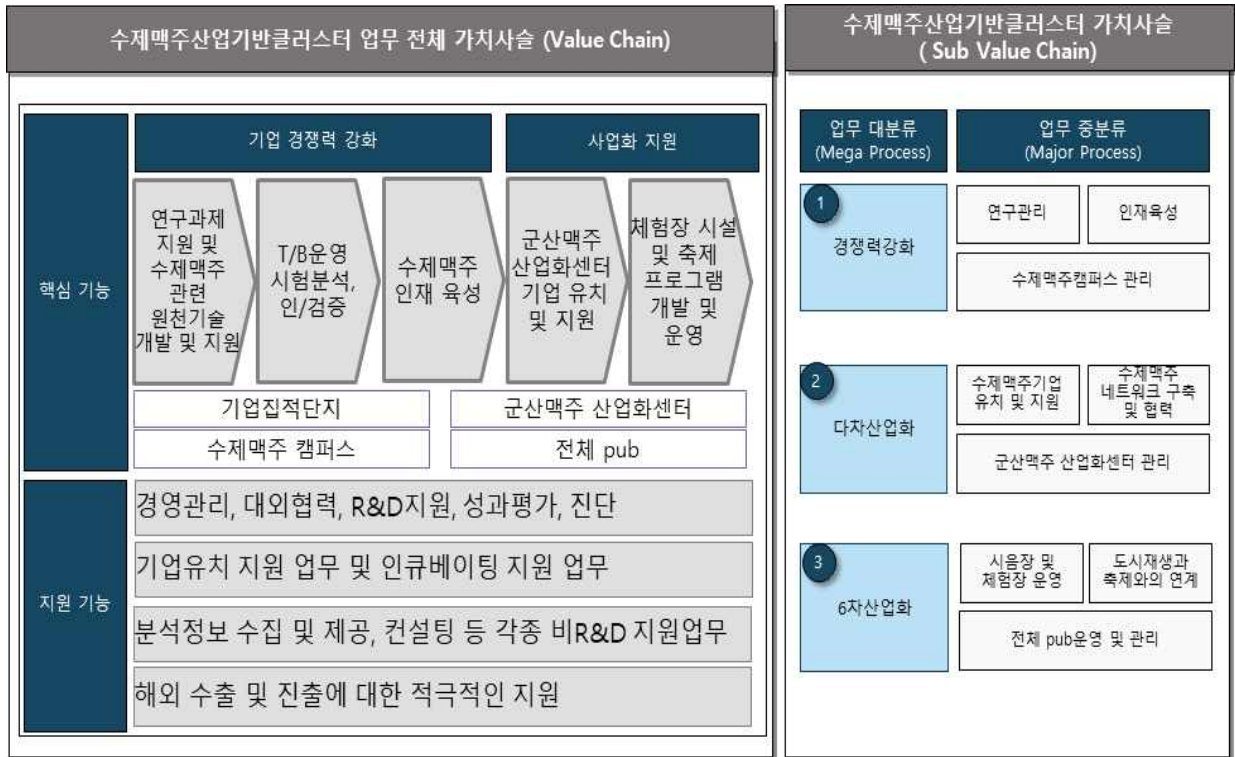
- 특허출원 : 1건(와송)
 - 특허등록 : 3건(지리산 허브밸리 상표등록, 허브추출액 이용 콩나물재배, 와송와인식초)
 - 홍보 : 주용 박람회장, 춘향제, 축제행사 등
 - 상설매장 : 4개소(광한루 상가, 카페테리아, 체험카페, 토피아관)
 - '대한민국 힐링메카 남원' 전북방송 방영
- 체험관광 활성화
- 오토캠핑장 운영(2013~2015년) : 40동 918명
 - 캐러반 운영(2013~2015년) : 10동 5,116명
 - 허브체험 운영(2012~2017년) : 4종(화장품, 생활용품, 허브분화, 식품) 18,897명
 - 허브체험농원 조성 및 축제단지 조성
 - 허브(농특산물)전시판매장 및 체험장 신축
- 추진성과 허브산업의 중심도시 이미지 선점
- 허브산업의 활성화를 토대로 한 힐링 명소로의 도약
- 남원 허브식품 산업의 중장기 마스터플랜 수립
- 서양허브 중심에서 약용허브, 자생허브, 특수채소 분야로 작목확대
 - 뷰티푸드, 힐링푸드 중심 신제품 개발 및 상품화
 - 1.5차 농산물 가공 및 허브원료 제조 체계 구축
 - 남원산 허브 원료 생산체계 구축(에센셜오일, 하이드로졸, 추출물)
 - 허브체험농원을 활용한 현장학습 유치
 - 허브활용법 보급을 통한 허브산업에 대한 부정적 이미지 해소
 - 유·초·중·고 외 단체 및 기관 연계하여 모객체험프로그램 운영
 - 유통전담 조직 설립을 통한 허브농산물 유통과 가공제품 공동마케팅 활성화
 - 유통전담 조직을 통한 축제, 박람회 참가 홍보활동

3. 수제맥주 산업기반 클러스터 구축 필요성

- 위에서 언급한 전라북도의 연구기관 구축 사례에서 보는 바와 같이 몇 가지 주요한 시사점을 가지고 있음
- 첫째, 군산시의 경우 전국 최대 규모의 수제맥주 원료인 맥아생산시설을 보유하고 있기 때문에 수제맥주 연구기관을 포함한 산업기반 클러스터를 조성할 경우에 규모의 경제 차원에서 향후 지역특화 산업과 밀착된 정부출연 연구기관으로 승격될 가능성이 크다고 보여짐
- 둘째, 수제맥주 연구기관을 포함한 클러스터를 구축할 경우 지방정부 및 중앙정부 차원의 연구개발비 투입과 각종 국책사업과의 연계, 지역 대학과의 협력체계 등 수제맥주 산업기반 네트워크를 구축할 수 있음
- 셋째, 수제맥주 연구기관을 중심으로 새로운 유관 기관 및 기업을 유치하고 집적화하는 전략을 원활하게 추진할 수 있다는 것과, 수제맥주 산업기반 클러스터는 수제맥주 산업 관련 연구기관과 기업을 유치하고 산업화할 수 있는 좋은 구심점이 될 수 있으므로 지속적인 구축 및 지원정책이 필수적이라고 판단됨

4. 군산시 수제맥주 산업기반 클러스터 구축(안)

- 군산시는 농업기술센터 부지 인근에 아래의 <그림 5-1>과 같은 형태의 수제맥주 산업기반 클러스터를 구축하여, 향후 ‘비어시티’의 비전을 달성할 수 있도록 체계적인 사업을 전개할 필요가 있음



<그림 5-1> 군산시 수제맥주 산업기반 클러스터 구성(안)

5. 단계별 운영계획(안)

- 수제맥주산업클러스터는 정체된 국내 수제맥주시장을 활성화하고, 대기업과 상호보완적인 관계에 있는 수제맥주산업 부품장치 중소기업을 육성하는데 그 목적을 둠
- 수제맥주산업클러스터의 발전 단계를 아래와 같이 구분하고 운영 기본방향을 수립함

〈표 5-1〉 수제맥주 산업기반 클러스터 발전 단계

구분	기간	내용
조성단계	2021년 ~ 2022년	사업추진단 구축, 시설인프라 건설, 운영조직 및 운영세부계획 마련, 세부 수행 프로그램 수립
초기단계	2023년 ~ 2025년	맥아·수제맥주기업 기술개발 수행 및 기업 지원시스템 최적화
성장단계	2026년 ~ 2028년	기술신뢰도 향상을 위한 프로그램 운영, 해외시장 진출 준비를 위한 홍보, 지원 및 인력 양성 프로그램 운영
성숙단계	2029년 이후	수제맥주시장 규모 확대, 본격적인 해외시장 진출, 글로벌화

- 클러스터의 운영 기본방향은 클러스터 컨트롤 타워 역할을 하는 운영조직 구축, 수제맥주산업 R&D 연구 및 기술 개발, 수제맥주기업 연구 및 기술 개발 지원, 사업화 지원, 신규 수제맥주기업 창업 및 보육, 인력 양성 지원. 정부, 민간 상호협력을 통한 수제맥주기업 해외진출 지원, 클러스터 활성화를 위한 대외협력, 홍보 등을 지원하는 것임
- 조성단계에는 사업추진단을 구축하여 실제 클러스터 운영 주체와 주기적 소통을 통해 운영 방향을 결정하고, 초기 운영단계에 R&D 지원방안을 강구하여, 수제맥주기업 역량 증진에 힘써야 함
- 성장단계, 성숙단계에서는 수제맥주시장에서 경쟁력 있는 수제맥주기업으로 성장할 수 있도록 기술의 상용화, 글로벌화를 목표로 발전해야 함

□ 수제맥주 산업 진흥시설 주요내용

- 군산맥주산업화센터, 수제맥주캠퍼스 등 ‘수제맥주산업 진흥시설’을 구축함
 - 군산맥주산업화센터
 - * 클러스터 내 수제맥주기업 지원을 위한 운영 지원 업무 등
 - * 수제맥주 관련 기업의 해외진출 및 수출 지원 업무
 - * 입주기업을 위한 공동포장시설 및 완제품 저온저장 공간지원
 - * 연구개발 및 원천기술 개발 지원
 - * 실험공간 제공을 통한 수제맥주융합 연구 지원
 - * 기술완성, 검증 및 실적 확보 지원을 위한 실증화 시설 지원 등

-수제맥주캠퍼스

- * 교육 프로그램 개발 및 제공, 수제맥주 관련 인력양성 등
- * 수제맥주 관련 벤처창업 및 창직 연계 사업

제2절 기업투자유치 활성화 시설

- ‘기업집적단지’의 경우 수제맥주 관련 기업 및 연구소, 생산 공장 등의 입주가 가능하도록 구성함
- 남해독일마을의 ‘도이체 임비스’와 같이 수제맥주를 시음하고 체험할 수 있으며, 그와 관련된 기념품등을 판매하고, 도시재생 및 축제와 연계한 프로그램을 운영할 수 있는 ‘전체 pub’을 설치함
- 수제맥주 클러스터내에 관련 기업들이 입주하고 활성화되어야 하는 이유는 기업유치로 인한 질 좋은 일자리 창출, 농업과의 연계시스템 구축, 네트워크 지원으로 인한 플랫폼 구축, 집적단지에 입주함으로써 유발되는 유통/물류비 절감, 연구인력과 데이터의 원활한 활용, 기술교육 및 관련기술 이전 용이 등의 효과성이 극대화 할 수 있음
 - 향후 군산시 수제맥주 클러스터에 수제맥주 관련 기업들이 입주 할 수 있는 여러 가지 방안에 대해 고민해야 한다고 판단됨
- ‘기업집적단지’에 맥아 및 수제맥주 관련 기업들을 유치하기 위한 방안
 - 향후 관련법 개정으로 인한 지역 맥주보리를 수제맥주 원료로 사용할 경우에 세금감면 혜택 등 예상 됨
 - 따라서 관련법 개정에 대한 세금 감면 혜택을 받을 수 있도록 할 경우에 국내산 맥아를 대량으로 생산하는 원재료 지향적인 군산에 수제맥주 관련 업체가 입주할 것으로 기대됨

1. 수제맥주 관련 주세법 개정

- 전통주 관련 법을 수정(개정)하여 전통주 및 지역특산주에 국내산 농산물 및 맥아를 주원료로 사용토록 권장 필요
- 국산 맥아 및 농산물 사용촉진을 위해, 전통주와 지역특산주를 분리하고 각각의 범위를 확대 필요



〈 현행 〉

〈 개선 〉

자료 : 제2차 '전통주산업 발전 기본계획' 발표 (농림축산식품부 보도자료, 2018.4.11.)

〈그림 5-2〉 주세법 개정안

- 주류제조장 소재지 및 인접 지역에서 생산한 농산물을 주원료로 하여 제조하는 '전통주'를 국내 생산 농산물 또는 발아된 곡물을 100분의 70 이상 사용 시 '전통주'로 주세법 제3조(정의) 다목 수정
- 주세법 제22조(세율) 3항, 전통주로서 대통령령으로 정하는 주류 중 대통령령으로 정하는 출고 수량 이하의 것에 대한 세율은 제2항에 따른 세율의 100분의 50으로 한다. 내용 중 '전통주'를 '전통주 및 지역특산주'로 수정

○ 전통주(지역특산주)의 규모 증대 촉진

- 전통주로서 경감세율이 적용되는 범위를 확대

〈표 5-2〉 경감세율이 적용되는 전통주의 범위 및 출고수량

구분	현행	개선
발표주 (법 제4조 제1항 제2호)	직전 주조연도의 과세대상 출고수량을 기준으로 '500kℓ 이하'	~~ '1,000kℓ 이하'
증류주 (법 제4조 제1항 제2호)	주조연도의 과세대상 출고수량을 기준으로 '250kℓ 이하'로	~~'500kℓ 이하'
발표주 (시행령 제21조 제2)	해당 주조연도의 과세대상 출고수량 중 먼저 출고된 200kℓ	~~ '400kℓ 이하'
증류주 (시행령 제21조 제2)	해당 주조연도의 과세대상 출고수량 중 먼저 출고된 100kℓ	~~'200kℓ 이하'

2. 투자유치 인센티브

- 군산시의 경우 군산시에 외국기업 혹은 국내기업(수도권 이전 기업 포함)을 유치하기 위한 “군산시 투자유치촉진 및 기업지원에 관한 조례”를 제정하여, 군산시에 투자하려는 기업을 동기부여시켜 군산지역의 산업구조의 고도화와 경제활성화를 도모하고자 함
- 군산시 투자진흥기금의 운용·관리(군산시장은 전라북도 외에 소재하는 기업이 군산시로 전부 또는 일부 이전하는 경우에 예산의 범위 안에서 이전보조금을 지원할 수 있음)
 - 공장의 전부 또는 일부 이전에 따른 보조금은 토지구입(임대료 포함)과 건축비, 시설장비구입비, 기반시설설치비 등을 포함한 투자금액으로 20억 원을 초과하는 부분에 대해 5% 범위안에서 기업당(단, 수도권 기업의 경우 이전 건당) 최고 50억 원까지 지원할 수 있음. 다만, 기존 공장의 부지 및 건축물을 취득하는 경우에는 제외함
- 따라서, 최근 대구시의 “대구형 리쇼어링(Reshoring) 인센티브 패키지”등의 긍정적인 사례를 참조해서 입지지원금, 설비보조금, 고용보조금 등 기업별 맞춤형 제안과 함께 신속한 대응관리의 통합 전담서비스를 제공해야 함
 - 대규모 투자기업의 경우 대구시의 임대용지 50년 간 무상공급을 포함해 50%내 파격적인 보조금
 - 중소기업의 경우 임대용지 10년 간 무상공급 제공
 - 고용보조금의 경우 정부의 고용창출장려금 2년 + 대구시 2년 = 4년

제3절 규모화 시설

- 현재 군산시의 맥아 제조시설의 경우 250ton/년 임. 따라서, 현재 전체 맥주시장(생산량기준)을 기준으로 볼 때, 수제맥주의 경우 1.1%인 22,000kl에 소요되는 맥아소요량은 3,740ton/년으로서 국내 맥아에 대한 판로 및 수요가 긍정적인 것으로 판단됨
 - 현재의 국내 수제맥주 시장의 성장추세로 판단했을 경우에 향후 5%로 성장했을 경우에 맥아 소요량은 18,700ton으로 증가할 것이며, 이중 10%인 1,870ton 정도를 충당할 수 있는 맥아 제조 및 보관시설의 추가증설(2,500ton/년)이 필요할 것으로 판단됨
 - 위에서 언급한대로 맥주보리 생산농가의 경우 1ha당 약 4ton의 맥주보리가 생산된다고 가정했을 때, 군산시가 맥아생산시설의 규모화를 선도적으로 추진할 경우 농가의 경우 안정적인 대체작물로의 전환이 이루어질 것으로 예상됨
 - 즉, 군산시 맥아시설에서 연간 2,500ton의 맥아를 생산하기 위한 맥주보리가 필요하다고 가정했을 경우 500ha(1,260필지)의 경작지가 필요할 것이고 10필지씩을 짓는다면 126개 농가가 참여해야하고, 5필지일 경우에는 260개 농가가 안정적인 판로가 확보되는 맥주보리로의 전환이 가능하다고 판단됨



〈그림 5-3〉 군산시 수제맥주 산업기반 클러스터 위치도(안)

- 아래의 <표 5-3>은 위에서 언급한 “수제맥주산업진흥시설”, “기업투자유치활성화시설”, “규모화시설”의 핵심과제를 정리해 놓은 것임

〈표 5-3〉 수제맥주 산업기반 클러스터 주요 시설별 기능 정의

시설명	기능 정의
군산맥주 산업화센터	<ul style="list-style-type: none"> · 맥아 및 수제맥주 품질향상 연구 · 특수몰트 개발 · 홉 등 지역 원료 사용을 위한 연구 · 산업계 수요 기반 연구개발 및 원천기술 개발 지원 · 공용 실험실 및 기업 실험공간 제공을 통한 수제맥주융합 연구 지원 · 개발 기술 및 제품에 대한 인·검증 지원, 성능 및 진단 평가 지원 · 허브·지자체 상용 시설 활용을 통한 분산형 테스트베드 이용 지원 · 맥아건조·저장시설(사일로방식) 확충으로 고도의 품질시스템 완성 · 플랜트 기술, 기자재 성능 인증 전문 시험기관 구축, 외부 품질인증 /신기술 인증 제도를 연계 시행, 성능 및 인증시험 지원 · 국내 수제맥주기업 보유 기술에 대한 애로사항 해결(기술지원) 및 실증화시설의 운영 및 Test-Bed 이용 기업 기술 지원, 수질분석, 재료 및 용출시험 분석, 장비(구매, 대여, 부품) 관리
수제맥주 캠퍼스	<ul style="list-style-type: none"> · 교육 프로그램 제공 및 인재양성, 수제맥주 관련 협력대학원 연계 운영 · 프로젝트 Lab 운영 및 시제품 제작 지원 · 테스트베드에서 실증화가 완료된 기술, 인·검증을 받은 제품, 기술의 사업화 지원과 함께 수제맥주 관련 벤처창업 기업 지원 등
기업집적단지	<ul style="list-style-type: none"> · 기업 연구소 / 생산 공장 입주 및 투자유치 관련 업무 · 개발기술 사업화 지원을 통한 수제맥주관련기업 해외진출 적극적 지원 · 입찰 관련 서류작성, 컨설팅 지원 등의 기능 수행 · 국내 수제맥주기업 및 클러스터 입주기업을 위한 국·내외 홍보, 마케팅 및 빅데이터 기반 분석정보제공 등 지원 · 운영을 위한 총괄기획, 기획조정, 경영지원 및 시설관리
전체 pub	<ul style="list-style-type: none"> · 관광활성화를 위한 수제맥주관련 축제 및 도시재생 연계 프로그램 기획 및 운영 · 수제맥주전시장 및 시음장 운영 · 기념품 및 관련 상품 판매 등
맥아 제조시설 증설	<ul style="list-style-type: none"> · 현재 1년 기준 맥아 생산량 250ton을 향후 2,500ton 규모로 맥아 (제조+보관)제조시설 증설

□ 시사점 및 향후 과제

- 군산시 맥아 및 수제맥주산업 진흥을 위해 인프라 시설은 물론이고, 해당 인프라시설의 운영과 함께 유관기관과의 네트워크를 구축하여 맥아 및 수제맥주기업의 사업 추진 시 애로사항 해결방안을 마련해야 함
- 수제맥주산업클러스터 인프라는 수제맥주산업 진흥시설로 구축됨
 - R&D, 사업화, 인력양성, 글로벌화 등의 업무를 지원하는 사항을 염두에 두고 운영 프로그램을 마련해야 함
 - 실증실험, 성능테스트 등 실적확보 지원 등의 업무를 수행하고, 인·검증 등 수제맥주분야 기술 및 제품 개발의 업무를 수행해야 함
- 위에서 언급한 수제맥주산업클러스터 구축 목적인 '산업기반으로서의 수제맥주 클러스터의 구축'을 위해서 효율적으로 지원할 수 있는 운영조직, 수행 프로그램 등을 마련할 필요가 있음. 또한 운영조직 및 수행 프로그램은 사업의 완성도를 감안한다면 강력한 추진력을 보유한 공공기관이 주도하는 것이 바람직함
 - 또한, 효율적 운영을 위한 추가 프로그램 도입, 각 프로그램의 구체화 및 세부 이행계획 마련, 운영비용 분석을 통한 중장기 재무전략의 구체화가 필요함
 - 수제맥주산업 육성을 위해 필요한 기능을 확보하고 있는 전문기관과 유기적인 협력을 위한 네트워크를 구축해야 함. 이를 위해 7장에서는 '지역협력 네트워크 추진단 구축' 방안에 대하여 살펴보기로 함

제6장

지역특산 군산맥아 및
수제맥주 산업와 방안
용역

군산시 수제맥주 관련 산업 육성을 위한 중점과제

제1절 군산시 수제맥주 축제 활성화 방안

제2절 군산시 수제맥주 관광산업을 위한 이미지 제고 방안

제3절 군산시 수제맥주 산업과 도시재생연계 방안

제1절 군산시 수제맥주 축제 활성화 방안

1. 군산시 수제맥주 축제 구축 배경

- 최근 수제맥주 붐으로 인하여 타 도시에서도 공격적으로 수제맥주 산업화에 발 빠르게 대응을 하고 있고, 수제맥주 축제 등을 열어 수제맥주시장을 선도하려고 노력하고 있음
- 지자체 마다 수제맥주 산업을 통해 지역 경제 발전을 위한 시·도 간 경쟁이 심화되는 상황에서 지역이 가지고 있는 다양한 관광자원과 인프라를 활용하여 독창적인 지역수제맥주 축제 및 이벤트 개발이 필요함
- 군산시는 역사적 의미가 깊은 도시로서 근대 역사 유적 및 새만금 개발, 고군산군도와 함께 친자연적인 생태환경 등 tourist amenity 자원이 풍부하여 지역축제 조성 여건이 풍부함
 - 군산의 청정 환경 및 생태·레저·체험·문화 등 다양한 관광자원과 연계한 수제맥주 기반 지역 축제 구축으로 군산시 지역 경제활성화는 물론 지역 산업에 활로를 찾을 수 있는 계기 마련되어야 할 것으로 사료됨
- 따라서 군산시의 경쟁력 있는 관광자원과 국내 최대 맥아 공장 및 기반시설을 활용한 수제맥주를 통하여 수제맥주클러스터 조성과 함께, 고효율적인 축제 마케팅을 수립함과 동시에 군산의 새로운 비전과 미래 지향적인 아이템 발굴로 지역발전 토대가 필요함

2. 국내 수제맥주 기반 지역축제 구축 사례

- 문화체육관광부에서는 일정 기준에 해당하는 축제를 대상으로 해마다 대표축제, 최우수 축제, 우수축제, 유망축제 등을 선정하여 지원하고 있음
 - 문화체육관광부 지정 축제 대상은 일정기간(3일 이상) 지역주민, 지역단체, 지방 정부가 개최하며, 불특정 다수인 함께 참여하는 문화관광예술축제를 의미함
- 문화체육관광부 지정 맥주축제는 2곳으로 남해군 독일마을 맥주축제, 대구 치맥페스티벌이 있음
 - 남해 독일마을 맥주축제는 파독광부, 간호사들이 국내 정착 여건 마련을 위해

- 조성된 남해군 독일마을에서 문화 콘텐츠를 활용하고, 세계 3대 축제인 독일 뮌헨의 'Oktoberfest'를 모태로 하여 남해군이 주최·주관하여 축제를 시작함
- 대구 치맥축제는 '치맥'을 지역콘텐츠로 특화하여 지역 경제를 활성화시키고자 시작하여 평화시장 닭동집 골목과 이월드, 서부시장 프랜차이즈 특화거리와 연계해 대구전역에서 치맥페스티벌의 열기를 느낄 수 있도록 행사장을 확대 운영함
- 민간에서 주도하는 맥주산업 기반 지역축제로 서울시 그레이트 코리아 비어페스티벌, 가평 수제맥주축제, 부산 센텀맥주축제, 전주 가맥축, 원주 치맥축제 등이 있음
- 가평수제맥주축제는 국내 1세대 수제맥주회사인 카브루와 카브루의 모회사인 진주햄이 공연과 수제맥주를 주요 아이템으로 하여 개최한 민간기업 주도형 축제로 해당됨
 - 전주 가맥축제는 '가맥'이라는 문화를 담은 독자적인 콘텐츠 개발과 다양한 청년연계프로그램, 사회적 경제 관련 사업들을 병행하여 지역 경제활성화, 골목상권보호, 도민화합, 사회공연이라는 목표로 '착한축제'를 표방하고 있음
 - 문화의거리 원주 치맥축제는 지역상인회가 직접 축제를 기획하고 진행한 시민주도형 축제라는 것이 특징이며 원도심 지역 활성화를 목적으로 축제를 기획함
- 반면 홍천강별빛음악맥주축제는 남해 독일마을 맥주축제와 같이 관주도로 육성한 지역축제로 홍천군이 군비를 홍천군문화재단에 지원해 맥주·자연·휴식을 융합한 맥주산업 기반 지역 축제로 육성함
- 매년 10월에 개최되는 강원 홍천 인삼한우 명품축제와 12월 말부터 개최되는 홍천강 인삼송어 축제와 연계하여 지역 축제를 계기로 지역 경제활성화 및 지역산업에 활로를 찾기 위한 노력을 기울임

남해군 독일마을맥주축제

○ 축제개요

- 남해 독일마을 맥주축제는 파독광부, 간호사들이 국내 정착 여건 마련을 위해 조성된 남해군 삼동면 독일마을에서 세계 3대 축제인 독일 뮌헨의 ‘Oktoberfest’를 모태로 하여 남해군이 주최 하고 주관하여 지난 2010년 첫 축제를 시작함
- 대한민국 최초의 맥주축제이며, 국내 유일의 독일형 맥주축제로서 마을 주민과 관광객이 어우러져 즐기는 다양한 프로그램이 특징으로 대한민국 어느 곳에서도 경험할 수 없는 독특한 축제로 남해 독일마을의 브랜드가 됨

○ 축제장 및 축제 프로그램

- 독일마을 맥주축제장은 독일마을을 이색적이고 재미있게 둘러볼 수 있도록 마을 전역을 활용한 축제장 구성으로 어디를 가든 축제장임을 느낄 수 있도록 공간을 조성함
- 주요 프로그램으로 공연행사, 먹거리, 체험행사, 부대행사 등으로 구성함
- 공연행사 : 옥토버낭콘서트(재즈, 어쿠스틱 공연 등), 옥토버나이트(EDM파티), 환영퍼레이드 및 환영식 등
- 먹 거 리 : 독일맥주, 음료, 스낵 등 판매부스 등
- 체험행사 : 독일전통의상 체험, 맥주마시기 참여 게임 등
- 부대행사 : 옥토버 챌린지, 토크콘서트 with 파독광부/간호사
- 무료운영 : 파독전시관, 수제맥주 양조장 견학 등

○ 특징 및 시사점

- 경제 발전기 외화획득을 위해 독일에서 일해야 했던 파독광부와 간호사들이 실제로 모여 살고 있는 터전인 독일 마을이라는 문화 콘텐츠를 활용해 축제를 개최함
- 남해군 블로그에 친구추가 및 미션(퀴즈, 이벤트)을 배치하고 posting을 통해 미션을 풀어가도록 설정하여 축제 홍보와 관광객 유인이 특징임
- 가족형 방문객 및 어린이들이 즐길 수 있는 다양한 프로그램을 마련하였으며 재방문을 유도하기 위한 타임레터 등의 프로그램을 개발함
- 2014·2015년 경남 대표축제로 선정되었으며, 최초 개최년도 방문객 1만 명으로 시작해 2014년 기준 3일 간 8만 명의 방문객이 다녀갈 정도로 성장함



〈그림 6-1〉 남해군 독일마을 축제 관련 사진

대구 치맥 축제

○ 축제개요

- 대구는 멕시코나, 처갓집양념치킨 등의 초기 치킨 프랜차이즈 사업이 시작된 지역이라는 상징성과 '대프리카'라 불리는 대구의 여름에 매우 무더운 기후적 특성을 지님
- 이러한 특성으로 바탕으로 대구광역시에서는 더운 여름 날 지역주민들이 시원하게 즐길 수 있도록 치맥 축제를 기획하고 2013년부터 시작함
- 2015년 3회부터 평화시장 닭뚱집 골목과 이월드, 서부시장 프랜차이즈 특화거리와 연계해 대구 전역에서 치맥페스티벌의 열기를 느낄 수 있도록 행사장을 확대 운영함
- 현재 (사)한국치맥산업협회가 주최하고, 대구 치맥페스티벌 조직위원회가 주관하고 있으며, 2020-2021 문화체육관광부 지정 문화관광축제로 선정됨

○ 축제장 및 축제 프로그램

- 주요 프로그램으로는 '천하제일 치맥왕 선발대회', 치맥 포크 콘서트, 치맥 아이스 펌, 치맥코믹패션과 같은 방문객 체험 이벤트 등을 개최하여 축제를 다양화함
- 6시를 전후로 콜라에서 맥주로 음료가 바뀌고 주민등록번호 조회 시스템을 통해 성인인증을 한 참가자들에게 맥주 3잔 무료 시음권 증정 1일 최대 6잔까지 무료 시음 가능

○ 특징 및 시사점

- 대구가 치킨 프랜차이즈 발상지라는 것과 여름철 맥주라는 친근하고 대중적인 아이템을 활용하여 축제를 기획함
- 축제장소를 두류공원에 한정하지 않고 두류야구장, 대구관광정보센터주차장, 야외음악당 등 두류공원 전역을 활용하여 대구 곳곳에서 즐기는 축제로 개최함
- 대구시는 옛 대구기상대 부지와 인근 노후 주거지 등을 '기상대기념공원'을 조성하고 이 가운데 만남광장과 물의정원은 해마다 열리는 치맥페스티벌과 연계한 공간으로 활용할 방침임
- 대구치맥페스티벌은 축제기간 온라인 검색어 순위 1위, 외국인 관광객 포함 100만명 이상의 관광객과 100여개의 치맥관련 업체들이 참여하는 문화와 산업이 공존하는 대구의 대표 여름축제로 자리매김



〈그림 6-2〉 대구치맥페스티벌 축제 관련 사진

그레이트 코리안 비어 페스티벌(GKBF)

○ 축제개요

- 2013년 미디어 파란에서 기획·주최하고 있는 국내 최초, 최대 수제맥주 축제로써 내외국인 함께 어우러져 즐기는 글로벌한 행사로 자리매김하고자 개최함
- 축제 in 축제의 컨셉으로 상반기 중에 3회 진행되며, 해외에서 인기리에 열리고 있는 맥주 페스티벌을 국내에 도입해 국내외 맥주 브랜드를 야외에서 즐길 수 있는 장을 마련함

○ 축제장 및 축제 프로그램

- 100여 종류의 맥주부스가 설치되어 있고, 국내외 다양한 푸드 라인업을 제공하며, 브루 마스터와의 만남, 밴드 라이브 뮤직과 퍼포먼스 무대, 풍선아트, 맥주관련 소품 판매 등 다양한 이벤트를 제공함

○ 특징 및 시사점

- 해외에서 인기리에 열리고 있는 다양한 음악 공연 위주의 축제를 국내 맥주축제와 연계하여 '축제 속의 축제'라는 형식으로 진행함
- 축제 속의 축제는 다른 축제의 행사 프로그램들을 동시에 이용할 수 있기 때문에 비용절감과 더불어 홍보의 효과가 높고, 관광객 만족도 또한 높은 것으로 사료됨
- 해외비어 페스티벌의 문화·느낌을 국내 스타일로 잘 도입하여 국내 맥주 마니아들에 큰 인기와 함께 지난 4년간 폭발적으로 성장함
- 주류 문화의 새 바람을 일으키고 있는 크래프트비어와 접하기 힘든 다양한 맥주를 소개함으로써 국내 맥주시장 저변 확대에 이바지 함
- 소규모 양조장의 브루 마스터가 현장에 직접 참여해 자신의 맥주를 시연해주는 것이 큰 장점으로 진정한 수제맥주의 경험할 수 있음
- 엄선된 국내 수제맥주가 집합된 야외축제로서, 맛있는 음식, 재미있는 토크 콘서트, 신나는 공연과 함께 건강한 음주문화를 양지화 하는데 일조한 축제문화로 자리매김함
- 향후 군산지역 맥주축제를 개최할 때 독창성과 다양성을 담아 국내 지역축제와 국외에 롤 모델이 될 수 있는 축제로 기획해야 할 것으로 판단됨



<그림 6-3> 그레이트 코리안 비어 축제 관련 사진

가평 수제맥주축제

○ 축제개요

- 2015년 경기도 가평군 청평면 생태공원 Y캠핑장에서 국내 수제맥주 문화 확대 및 시장활성화를 위해 개최한 국내 최대 규모의 수제맥주축제임
- 국내 1세대 수제맥주회사인 카브루와 카브루의 모회사인 진주행이 축제를 개최하여 민간기업 주도형 축제에 해당됨

○ 축제장 및 축제 프로그램

- 다양한 업체의 맥주와 맥주에 어울리는 음식을 맛볼 수 있는 체험 부스가 있으며 라이브 뮤직밴드, 디제잉, 캠프 파이어 등 부대 행사를 즐길 수 있음
- 횡성 세븐브로이, 대전 바이젠브로이, 일산 더데이블, 울산 트레비브로이, 양산 켈시브로이 등 국내 수제맥주 업체들이 대거 참가하여 부스를 구성함
- 수제맥주를 직접 만들어 볼 수 있으며, 마을 주민들이 조성한 홉 길(Hop road)을 걸어 볼 수 있음

○ 특징 및 시사점

- 축제 장소가 청평역에서 도보 5분 거리로 대중교통이 편리하여 지역 주민뿐만 아니라 외지인 관광객의 접근성이 우수함
- 민간 기업주도의 단기형 축제로 공연과 수제 맥주가 주요 아이템에 해당하며, 넓은 부지를 이용해 관련 업체들의 방문객 수용태세가 구비되어 있음
- 가평군에는 캠핑장과 펜션들이 집중되어 있어 대학생 등을 대상으로 MT 등 1박 2일 체류관광이 가능함
- 가평군은 청평4리 쉬엄마을에 수제맥주 생산업체인 '카브루'와 수제맥주 마을을 조성했으며, 평소에도 수제맥주를 체험하고 시음할 수 있음
- 다양한 자원을 가진 가평의 관광자원과 연계한 관광상품 등을 개발해 한국형 맥주문화를 만들고 지역과의 공동주최를 통해 파트너십을 강화하는 계기 만들



〈그림 6-4〉 가평수제맥주 축제 관련 사진

부산센텀 맥주축제

○ 축제개요

- 부산 최대의 첨단 복합 산업단지인 해운대구 센텀시티에서 매년 개최하는 ‘센텀워크’기간에 진행되는 맥주 축제 임
- 센텀맥주축제 조직위원회가 주최하며 MICE 기업인 (주)미세량이 주관하고 KNN 부산·경남 방송이 후원함
- 센텀맥주축제는 2013년부터 시작한 이래 2019년에는 방문객이 7만 명으로 지역주민을 위주로 한 다양한 방문객이 참여하는 부산을 대표하는 지역축제로 발전하였음

○ 축제장 및 축제 프로그램

- 매년 회를 거듭하면서 규모가 점점 커지고 있고 디제이 파티, 커버댄스 대회, EDM 파티, 가면축제 등 다양한 이벤트 및 볼거리로 프로그램을 업그레이드 하고 있음
- 하이트진로는 1회 때부터 매년 후원사로 참여하여 특별협찬으로 하이트맥주가 1만원의 입장료를 받고 무제한으로 맥주를 공급하고 있음

○ 특징 및 시사점

- 맥주 이외에 다른 음료는 판매하지 않으며 외부음식 반입금지 및 입점된 협찬 업체의 안주만 구매할 수 있도록 제한을 두고 있음
- 부산 센텀맥주축제는 미성년자도 3천 원의 입장료를 받으며, 맥주는 못마셔도 대신 기념품을 제공하는 등 성인뿐 아니라 가족이 모두 즐길 수 있는 대중화된 축제임
- 하이트맥주 후원을 기반으로 개최된 행사로 유료티켓을 구입하면 주체 측에서 제공하는 하이트 맥주를 무제한으로 제공하여 외국인들에게도 큰 인기를 얻고 있음



〈그림 6-5〉 부산센텀 수제맥주 축제 관련 사진

송도세계문화축제

○ 축제개요

- 경인방송과 송도세계문화축제 조직위원회가 주도하여 2011년 8월 인천 송도국제도시에서 처음 개최하였고, 2014년 약 30만 명의 방문객이 축제장을 방문함
- 세계 3대 맥주 축제인 독일의 옥토버페스트 축제와 겨루겠다는 취지로 개최하였으며 다양한 가격대의 전 세계 맥주를 체험할 수 있어 '송도맥주축제'로 불리고 있음
- 송도세계문화축제위원회와 경인방송이 주최하며 인천광역시, 인천광역시의회, 신한은행, 기업은행, 농협, 인천대학교, 하이트진로, 삼성전자 등 총 34개의 다양한 대학, 기업, 지자체가 후원하는 축제임

○ 축제장 및 축제 프로그램

- 송도맥주축제는 맥주, 라이브공연, 문화체험, 비즈니스 이벤트 등 총 네 가지 테마로 이루어졌으며, 국내외 대중 가수가 출연하며, 국내외 군무, RDM 공연, 거리극, 아크로 바틱, 뮤지컬 갈라쇼, 불꽃놀이 등 여름밤을 대표할 만한 수도권 유일의 축제로 자리잡음
- 2015년에는 광복 70주년, 분단 60년을 되새기는 남북문화 교류행사로 추진함
- Beer&Food Zone, Entertainment Zone, World Culture Zone, Biz Zone 등 다양한 프로그램을 제공함

○ 특징 및 시사점

- 국내 최장 기간의 한 여름 밤 축제로 먹거리와 맥주를 제외한 대부분의 프로그램이 무료로 진행되며, 세계맥주와 세계문화 그리고 라이브공연이 어우러진 축제임
- '맥주, 문화를 만나다'라는 컨셉을 통해 맥주와 세계문화를 결합시킨 축제로 대규모 문화이벤트, 전 세계 희귀 맥주와 명품 안주거리들을 경험할 있음
- 송도 세계 문화 축제는 송도 펜타포트 록 페스티벌 등과 함께 송도의 5대 명품 축제로도 꼽히는 것은 물론 메인 행사장의 수용인원 10,000명 이상으로 국내 최대의 맥주 축제로서의 명성을 이어가고 있음



〈그림 6-6〉 송도세계 문화 수제맥주 축제 관련 사진

전주 가맥축제

○ 축제개요

- 전주 가맥축제는 2015년부터 매년 6월 중순경에 전주종합경기장 주차장 내에서 가맥축제추진위원회 주최로 개최함
- 2019년 4회째 개최되었으며 지역경제활성화, 골목상권보호, 도민화합, 사회공헌이라는 목표로 '착한축제'를 표방하고 있음
- '가맥'이라는 문화를 담은 독자적인 콘텐츠 개발과 다양한 청년연계프로그램, 사회적 경제 관련 사업들을 병행하여 다채롭게 진행됨

○ 축제장 및 축제 프로그램

- 프로그램으로는 개막행사에 식전공연과 개막 퍼포먼스, 가맥콘서트, 꽃심 음악회에 지역 청년 음악가 공연, 청년 한마당, 토요일 토요일은 가맥, 하이트데이 이벤트 게임, 클럽파티 등이 있음
- 행사장 입장 시 성인인증 후 종이팔찌를 지급하고 현금으로 교환하는 전주 가맥축제 전용 코인을 사용해 맥주와 안주를 구입하는 방식으로 진행함

○ 특징 및 시사점

- 전주 유명 가맥집 20개 점포의 맛깔난 안주를 동시에 맛 볼 수 있는 '가맥축제'로 지역의 문화를 체험하고, 다양한 이벤트와 공연을 제공하고 있음
- '오늘 만든 맥주 오늘 마시자'라는 이벤트로 전주에 위치한 하이트 공장에서 갓 생산한 신선한 맥주를 먹을 수 있는 유일한 축제
- 가맥축제 진행 인원들은 알바생이 아닌 대학생 자원봉사자로 운영함
- 2015년에는 침체된 관광산업 활성화를 위해 서울역에서 'KTX 전주역 개통으로 더 가까워진 전주'라는 주제로 홍보부스를 설치하고, 전주 가맥축제와 전주 비빔밥축제 등 다양한 문화축제들을 홍보·연계하여 지역 경제활성화 노력을 기울임
- 전북을 알리기 위한 홍보관과 소상공인 위한 제로페이 홍보관을 마련하고 이벤트를 진행함



〈그림 6-7〉 전주가맥 축제 관련 사진

문화의거리 원주 치맥 페스티벌

○ 축제개요

- 원주 문화의 거리 상인회가 주도하여 2015 댄싱 카니발 행사에 맞춰 원주 문화의 거리에서 처음 시작함
- 이후 원주 문화의 거리상인회와 하이트진로(주)가 상호발전 협약식을 갖고 제2회 원주치맥축제 추진위원회를 발족해 주최하고, 소상공인시장진흥공단에서 주관하며, 원주시, 한국관광공사, 원주문화재단, 경동대학교가 후원하여 개최함

○ 축제장 및 축제 프로그램

- 주요 프로그램으로는 개막행사에 식전공연과 개막 퍼포먼스, 가맥콘서트, 꽃심 음악회에 지역 청년 음악가 공연, 청년 한마당, 토요일 토요일은 가맥, 하이트데이 이벤트 게임, 클럽파티 등이 있으며, 다이내믹 댄싱페스티벌과 연계하여 낮에는 다이내믹 댄싱페스티벌 공연(프린지 공연)을 관람 할 수 있도록 연계함
- 이 외에도 맥주 빨리 마시기 대회, 닭부위 맞추기 대회, 음주측정 이벤트, 포크송 등 음악공연, 다문화 노래자랑 및 올드팝송 등 다양한 프로그램으로 구성됨

○ 특징 및 시사점

- 지역상인회가 직접 축제를 기획하고 진행한 시민주도형 축제라는 것이 특징이며 원도심 지역 활성화를 목적으로 함
- 원주 전통시장활성화사업 중 시장바우처지원사업에 선정되면서 축제를 진행하게 됨
- 구도심 골목에 서 펼쳐는 작은 축제에서 원주의 역사·문화를 느낄 수 있는 축제로 성장시키기 위해 프로그램 다양화와 장소 확보, 후원사 확보를 계획하고 있음
- 지역주민이 주도로 구도심 상권 활성화를 목적으로 원주 문화의 거리에서 축제를 기획함
- 원주의 역사적 상징인 강원감영과 공연예술이 꿈틀거리는 '차 없는 거리 야외무대'를 중심으로 다양한 문화공연과 '치맥의 향연'을 바탕으로 시작함



〈그림 6-8〉 원주 치맥 페스티벌 축제 관련 사진

홍천강별빛음악맥주축제

○ 축제개요

- 2017년 홍천군이 군비 3억 8500만을 홍천군문화재단에 지원해 맥주·자연·휴식을 융합한 지역 축제로 육성함
- 매년 7~8월 중 (재)홍천문화재단과 홍천군이 주최/주관하며, 홍천강변과 홍천 도시산림공원 토리숲에서 개최

○ 축제장 및 축제 프로그램

- 프로그램으로는 홍천 특산물 홍보 및 판매, 댄스 콘테스트, 버스킹, 락 밴드 공연, 수제맥주 담그기, 세계맥주 시음장, 체험행사, 관광객 즉석 이벤트 체험, 연관행사 등
- 별빛음악맥주축제는 크게 국내맥주, 세계맥주, 수제맥주로 나눠 진행함
- 행사기간 동안 부대행사로 만취쉼터, 대리운전/택시 정거장 등을 운영함

○ 특징 및 시사점

- 젊은층이 선호하는 별빛음악맥주축제와 중장년층이 선호하는 홍천찰옥수수축제를 연계하여 다양한 연령층이 축제를 즐길 수 있도록 구성
- 지식 경제부 주체'2012 지역특화 베스트 상품전'대상을 수상한 홍천맥주와 수제맥주 장인 Diplom 브루 마스터의 브라이트 바흐 등 청정 홍천에서 빚어낸 수제맥주 시음
- 셔틀버스를 행사장과 하이트진로 맥주공장 견학과 '홍천 9경'을 구경할 수 있도록 연계하여 운영함
- 축제장이 열리는 토리숲에는 자연과 힐링하는 1박2일 캠핑촌을 운영함
- 홍천강변에 오토캠핑장을 운영하며 홍천강에서는 카누 등 수상레포츠와 강수욕장을 개장함
- 홍천군은 매년 10월에 개최되는 강원 홍천 인삼한우 명품축제와 12월 말부터 개최되는 홍천강 인삼송어 축제와 연계하여 지역 축제를 계기로 지역경제활성화 및 지역산업에 활로를 찾기 위한 노력을 기울임



<그림 6-9> 홍천강별빛 음악 맥주 축제 관련 사진

3. 해외 수제맥주 축제 사례

독일 옥토버페스트축제

○ 축제개요

- 독일 뮌헨에서 매년 9월 말부터 10월 초까지 열리는 민속 축제이자 맥주축제로 테레지엔비제에서 개최됨
- 1810년 바이에른 왕실 결혼을 기념해 축하연회와 경마 경기가 벌어진 것을 계기로 1819년에 연례행사로 확정됨
- 뮌헨 맥주 축제는 700만 명의 전 세계 방문객이 방문하는 축제로 뮌헨의 유명 맥주회사들이 운영하는 크고 작은 맥주 천막 30여 개로 구성됨

○ 축제장 및 축제 프로그램

- 축제의 시작을 알리는 행진, 맥주통 개봉 등의 행사를 거쳐 민속 의상과 소총부대 행렬, 맥주축제 등이 진행됨
- 놀이기구 80여 종을 포함해 서커스, 팬터마임, 영화 상영회, 음악회 등 남녀노소가 함께 할 수 있는 볼거리와 즐길 거리 200여 개의 프로그램으로 구성·운영됨

○ 특징 및 시사점

- 옥토버페스트는 축제의 소란스러운 분위기를 방지하기 위해, 오후 6시 이전에는 전통 관악곡만 음량 85데시벨 이하로 연주하고, 대중음악과 파티음악은 그 이후에 연주하도록 규제함으로써 축제 분위기 과열을 예방함
- 독일 적십자사가 의료 자원봉사자 1백 명의 인력을 배치하여 음주로 인한 사상 사고예방
- 국제 공모를 통해 로고를 선정하고 머그컵, 티셔츠, 게임, 책, 배지, 메달 CD 등 다양한 상품개발이 이루어지고 있음



〈그림 6-10〉 독일옥토버페스트 맥주 축제 관련 사진

중국 칭다오 국제 맥주 축제

○ 축제개요

- 중국 칭다오에서 1991년부터 매년 8월 둘째 주 토요일에 개막해 16일 간 이어지는 축제로 라오산 구세기광장 맥주성을 중심으로 개최됨
- 칭다오 맥주 축제는 전 세계 관광객이 방문하는 축제로 총 14개의 행사천막으로 구성되어 운영 됨
- 낮 입장료(20위안)와 밤 입장료(30위안)를 구별하여 축제 입장료에 차별화를 둔 것이 특징임

○ 축제장 및 축제 프로그램

- 축제의 시작을 알리는 행진, 맥주통 개봉 등의 행사를 거쳐 맥주축제가 시작되며 맥주 빨리 마시기 대회 등의 이벤트가 있음
- 회전목마, 대관람차 같은 놀이기구를 포함해 경극 개최, 음악회 등 남녀노소가 함께 할 수 있는 볼거리와 즐길거리가 운영됨
- 또한 7D영화관, 맥주 문화관, 맥주컵 쌓기 대회 등 다양한 체험 프로그램을 제공하고 있음

○ 특징 및 시사점

- 독일의 지배로 인해 독일 맥주 제조술이 전해졌다는 역사적 배경을 바탕으로 축제가 개최되었으며, 지역 관광활성화가 목표임
- 300여 종이 넘는 맥주를 맛 볼 수 있는 기회가 제공되는 아시아 최대의 맥주축제임
- 2013년 마스코트의 이름은 '짱짱'으로 기사년의 뱀을 형상화하는 등 개최년도에 해당하는 간지를 그림으로 마스코트로 선정하고 홍보함



〈그림 6-11〉 칭다오 국제 맥주 축제 관련 사진

일본 삿포로 맥주 축제

○ 축제개요

- 1959년부터 시작됐으며, 세계 3대 맥주축제로 꼽히는 국제적인 축제임
- 삿포로 관광협회에서 운영하며 연중행사로 개최되는 축제로 현지인들과 관광객들이 한곳에 어우러져 편하게 맥주를 마실 수 있는 여건을 마련함
- 5개의 맥주구역(산토리 맥주, 아사히 맥주, 기린 맥주, 세계맥주 축제장)으로 나뉘어져 있음

○ 축제장 및 축제 프로그램

- 삿포로 오도리 공원일대에서 개최하며 개장과 폐장 시간에 맞춰서 스태프들에게 맥주와 안주를 주문하고 마시는 방식
- 재즈대회, 음악대회 등 다양한 행사를 맥주축제와 연계하여 맥주축제의 한계를 보완하는 등 여름철 종합축제의 형태를 지니고 있음

○ 특징 및 시사점

- 삿포로는 일본 최초의 맥주공장이 세워진 곳이라는 역사성을 가지고 있으며 4개의 일본 맥주브랜드(산토리, 아사히, 삿포로, 기린)와 세계맥주를 축제기간에 제공함
- 오도리 공원을 총 5개의 캠프장으로 나누어 맥주회사별 브랜드를 입점시킴으로써 관광객들에게 효율적으로 방문할 수 있는 기회를 제공함
- 훗카이도의 음식, 삿포르 맥주박물관, 오리도 공원 등 맥주와 함께 즐길 수 있는 주변의 먹거리 및 볼거리와 연계하여 진행함
- 캠프장마다 컬러 컨셉을 개발하여 관광객을 유인하고, 축제의 폐장시간을 엄격하게 지킴으로써 음주사고를 사전에 예방함



〈그림 6-12〉 삿포르 맥주 축제 관련 사진

체코 필스너 페스트 축제

○ 축제개요

-1842년부터 체코 플젠 중앙광장에서 필스너 우르켈 맥주의 첫 생산을 기념하여 열리기 시작되어 해마다 필스너 우르켈 양조장에서 개최됨

○ 축제장 및 축제 프로그램

- 시작을 알리는 총소리와 함께 축제가 시작되며 Beer Activity를 통해 관람객의 참여를 유도함
- 필스너 우르켈만의 전통맥주 제조방법을 그대로 배워볼 수 있으며 전통의상을 입고 거대한 오크통을 들어 올리는 특별한 이벤트도 있음
- 전 세계 대표 바텐더들이 참가하여 마스터 바텐더 경합을 벌이는 이벤트도 진행함
- 또한 다양한 레포트 게임을 할 수 있는 프로그램이 맥주축제와 함께 진행된다는 것이 특징임

○ 특징 및 시사점

- 알코올 측정기가 비치되어 있으며, 19세 미만은 술을 구입할 수 없어 행사 안내센터에서 19세 이상임을 인증하는 손목밴드를 받아야 함
- 다양한 Beer Activity를 통해 맥주를 마시며 흥겨움을 느낄 수 있는 분위기를 조성하고 있음
- 일반적인 수익구조이지만 지역 주민들의 참여를 감안하여 비교적 저렴한 경비로 참여가 가능한 형태임



〈그림 6-13〉 체코필스너 축제 관련 사진

4. 수제맥주 축제 사례 시사점

가. 국내사례

- 국내 맥주축제는 역사가 짧거나 신생축제가 곳곳에서 생기는 추세이며, 주로 지역주민 및 소상공인 주도로 민간기업의 후원을 유치하여 계획·운영되고 있음
 - 국내 최초 수제맥주 축제인 그레이트 코리안 비어 페스티벌과 부산, 대구 등 대도시 지역 축제가 시작된 이후 2015년부터 경기도 가평, 강원도 원주, 전북 전주, 강원도 홍천 등에서 지역 맥주축제가 급속하게 개최되기 시작함

- 처음 맥주축제를 시작하는 경우 기존 유명축제를 벤치마킹하여 개최하는 경우가 많으며 행사 시간대는 야간 시간에만 한정하여 진행하거나 다양한 이벤트 및 행사프로그램을 개발하여 전일 개최하기도 함
 - 남해군 독일마을맥주축제, 송도세계문화축제 등은 독일 뮌헨의 'Oktoberfest'를 모델로 기획하였으며, 그 외 여러 지역 축제들도 국내·외 지역 축제들의 프로그램을 벤치마킹하여 각 지역 축제에 맞는 행사진행 방식 및 이벤트를 기획하고 있음
 - 그레이트 코리안 비어 페스티벌은 축제 in 축제의 컨셉으로 상반기 중에 3회 진행되며, 해외에서 인기리에 열리고 있는 맥주 페스티벌을 국내에 도입해 국내·외 맥주 브랜드를 야외에서 즐길 수 있는 장을 마련함

- 축제 장소는 주로 각 지역의 유명 관광지, 전통시장, 맥주공장과 마을 주변, 체육 경기장 등 단일 지역으로 한정하기도 하며, 개최지역의 다양한 장소에서 즐길 수 있도록 여러 곳으로 분산되어 개최하는 형태를 띠고 있음
 - 남해군 독일마을맥주축제는 파독광부와 간호사들이 실제로 모여 살고 있는 터전인 독일마을이라는 문화·관광 콘텐츠를 활용하였고, 홍천강별빛음악맥주축제는 강원도 홍천강변과 홍천 도시산림공원 토리숲 일대에 개최하여 오토캠핑장 및 수상 레포츠, 강수욕장 등을 연계하여 운영함
 - 대구 치맥축제, 원주 치맥축제 등은 치맥을 지역콘텐츠로 특화하여 구도심 상권활성화시키기 위해 전통시장 인근을 중심으로 축제 지역을 확대하여 기획하였고, 전주가맥축제는 전주종합경기장 및 시내 전통시장 일원에서 지역 경제활성화, 골목상권보호, 도민화합, 사회공연이라는 목표로 '착한축제'를 표방하고 있음

- 맥주축제 기간은 부산 센텀맥주축제가 10일로 가장 길며, 인천세계문화축제가 9일로 이들 지역은 광역시이면서 관광지로도 유명한 곳이라는 것이 특징이며 그 외 지역축제는 2~5일 정도의 기간으로 나타남
- 맥주축제는 주요 테마가 먹거리인 지역 축제의 한계를 보완하기 위한 맥주관련 체험 프로그램을 제공하고 있음
 - 맥주와 관련한 음주측정, 맥주 빨리 마시기, 맥주잔 쌓기, 핑퐁게임 등 관련 게임을 비롯하여 축제장 분위기를 즐겁게 하는 문화·관광·오락·비즈니스 등 다양한 프로그램을 개발·운영하고 있음
 - 송도세계문화축제는 맥주, 라이브공연, 문화체험, 비즈니스 이벤트 등 총 네 가지 테마로 이루어졌으며, 국내외 대중 가수 출연, 국내외 군무, RDM 공연, 거리극, 아크로 바틱, 뮤지컬 갈라쇼, 꽃놀이 등 여름밤을 대표할 만한 수도권 유일의 축제로 자리잡음
 - 가평수제맥주축제는 수제맥주 생산업체인 '카브루'와 마을을 조성했으며, 다양한 자원을 가진 가평의 관광자원과 연계한 관광상품 등을 개발해 한국형 맥주문화를 만들고 지역과의 공동주최를 통해 파트너십을 강화함

나. 해외사례

- 국내 맥주축제에 비해, 국외의 경우에는 역사성을 기반으로 지속적인 축제로 발전시키고 있음
 - 독일 옥토버페스트 축제는 1810년부터 시작된 전통 있는 연례행사로 오래된 역사와 함께 독일맥주 제조기술은 세계 최고의 평가를 받고 있으며, 칭다오는 독일 지배를 받았을 때 독일의 맥주 제조기술이 유입된 배경을 기반으로 맥주대표 도시가 되었음 축제가 개최되고 있음
 - 삿포로는 일본 최초의 맥주공장이 세워진 곳이라는 역사성을 가지고 있으며, 1959년부터 시작되어 현재 세계 3대 맥주축제로 꼽히는 국제적인 축제로 발전함
- 국외 맥주축제는 장기간에 걸쳐 축제가 발전해왔으며, 지역주민의 참여라는 기본 본질을 바탕으로 시대에 따라 축제가 변화하고 발전하고 있음
- 맥주라는 기본 아이템 이외에도 맥주축제 개최지역이 세계 유명 관광도시라는 특징을 가지고 있음
 - 삿포로 맥주축제가 개최되는 삿포로는 일본 3대 맥주인 삿포르 맥주의 고향이며, 매년 200만 명의 관광객이 방문하는 '삿포르 눈축제'가 열리는

세계적인 관광명소로 손꼽히는 지역으로 맥주축제는 샤프르 관광협회가 축제를 운영하고 있음

- 맥주축제가 먹거리 축제라는 한계점을 보완하기 위해 다양한 맥주 관련 체험 프로그램이 제공되고 있음
- 해외의 맥주축제는 개최지에 한정되지 않으며 규모나 기간, 참여 방문객 등이 국내 축제에 비해서 크고 다양한 세계적인 축제라는 특징이 있음

5. 군산시 수제맥주 축제 (안)

가. 선유도세계비치비어페스티벌 개최

- 여름철 청정한 바다와 명사십리를 뽐내는 선유도 해수욕장을 중심으로 한 군산 수제맥주 “선유도비치비어페스티벌”을 개최
- 군산에서 생산되는 수제맥주를 중심으로 한 해변 축제화를 통한 소비 증진
- 국내 수제맥주 및 해외수제 맥주 경연대회를 통한 군산시 수제맥주 브랜드 국제화



〈그림 6-14〉 선유도 해수욕장비치비어페스티벌 개최 예시

나. 중앙동 군산시 수제맥주 선상 페스티벌

- 군산항은 개항 이래 100주년이 넘었으나 군산항을 상징할 만한 뚜렷한 상징물 및 장소가 존재 하지 않아 군산이 항구도시였다는 이미지가 퇴색되어 있음
- 따라서 과거 군산 내항이 있던 중앙동 일대의 꾀보 선창 인근 유희부지에 페어션을 활용한 군산수제맥주 선상 페스티벌 개최
- 페어션을 리모델링을 통해 수제맥주판매 장소와 음악 및 공원을 동시에 할 수 있는 장소로 탈바꿈 함 음악과 재즈 등의 공연을 곁들인 정기적 문화 행사와 곁들인 지역 명소 항구도시로서의 이미지메이킹 실현



〈그림 6-15〉 페어션을 활용한 서울 압구정 힐라고 선상 페스티벌 사례

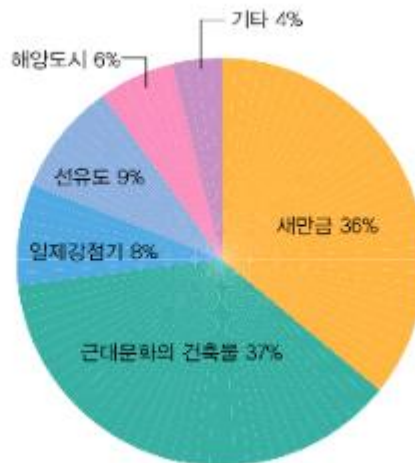
6. 군산시 수제맥주 축제, 관광산업, 산업화 구상(안)



제2절 군산시 수제맥주 관광산업을 위한 이미지 제고 방안

1. 군산시 수제맥주 관광산업 이미지메이킹 전략 구축 배경

- 김경진(2017년)연구에 의하면 군산하면 떠오르는 대표적인 키워드는 무엇인가에 대한 응답으로는 새만금(36%)과, 근대문화의 건축물(37%)이 높게 나왔음
- 따라서 군산은 외부인들로 하여금 근대문화의 도시, 해양도시로 연상되어짐을 볼 수 있으므로 군산수제맥주를 활성화하기 위한 군산수제맥주 이미지메이킹 개발은 2가지 측면을 고려하여 진행하는게 유리할 것임



자료 : 군산 도시 브랜드를 위한 텍스타일 문화상품 디자인 개발 연구 2017.12 김경진 p31

〈그림 6-16〉 군산의 대표적인 키워드

- 먼저 군산에 오는 관광객들에게 군산을 떠올릴 때 가장 생각나는 장소 등을 기본 키워드로 하고 근대문화유산거리의 과거와 미래, 고군산군도의 청정한, 선유도해수욕장의 시원함, 청암산의 포근함, 채만식 탁류길의 그리움 등의 포커스를 맞출 필요가 있음
- 이러한 주요 관광자원을 수제맥주와 접목하여 군산관광산업 이미지메이킹 전략을 구사해야 함

2. 군산시 수제맥주 관광 활성화 구축 예시

가. 군산시 비어셔틀운영

- 군산시 수제맥주 생산지를 투어하는 생산지 투어
- 군산시 맥주 판매점을 투어하는 비어샵 투어
- 맥주 해설사를 양성하여 투어객들에게 군산시 수제맥주를 설명하면서 이동
- 수제맥주 마시면서 듣는 재미 제공



〈그림 6-17〉 일본 기린 맥주 사의 비어셔틀 운영 사례

나. 수제맥주 해설사 양성

- 군산시 수제맥주의 우수성을 알리는 수제 맥주 전문 해설사 양성
- 제조부터 판매과정까지 수제맥주 전 분야에 능통한 맥주 해설사를 양성하여 관광객들에게 군산수제맥주를 소개하고 관광홍보효과 도모
- 군산지역역사문화와 접목하여 군산수제맥주 소개와 결들여 군산을 찾아온 관광객들에게 또 다른 즐거움 선사



〈그림 6-18〉 일본 아사이 맥주 히타이 공장 맥주 해설사

다. 군산시 수제맥주 산업 박람회 개최

- 각 지역의 수제맥주 참여 박람회를 통한 정보 교류
- 수제맥주 활성화에 필요한 정보 교류
- 수제맥주 창업에 필요한 컨설팅
- 매년 수제맥주 박람회를 개최하여 군산이 수제맥주 1번지임을 각인시켜 줄 필요 있음



자료 : 대한민국 비어엑스포 2019년 관련 사진

〈그림 6-19〉 비어엑스포 개최 사례

라. 군산시 수제맥주 홍보대사 선발

- 군산시 맥아 보리의 우수성을 알리고, 군산시 수제맥주 산업의 우수성을 전국에

알리기 위해 홍보대사를 선발하여 수제맥주 산업화 이미지 전략을 구사할 필요가 있음

- 군산시 수제맥주 축제 홍보, 군산시 수제맥주 박람회 홍보, 군산수제맥주클러스터 단지 홍보 등 인지도 강화



자료 : 여성경제신문

〈그림 6-20〉 산토리 프리미엄 몰트 소비자 홍보대사 활용 사례

제3절 군산시 수제맥주 산업과 도시재생 연계 방안

1. 군산시 수제맥주 산업과 도시재생 연계 전략 구축 배경

- 수제맥주가 활성화 되고 있는 미국의 경우 도시지역이 점차적으로 쇠퇴하여 위기에 처해 있으나, 활용하지 않는 공장건물 및 기타 건물들을 활용하여 수제맥주 양조장 및 판매점을 운영하여 지역 경제활성화에 큰 도움을 주고 있음
- 또한 수제맥주관련 산업을 집적화 하여 관광객들이 몰려들어 다양한 볼거리와 먹거리를 마련하여 죽어가던 도시에 활력을 불어 넣고 있음

2. 군산시 수제맥주 도시재생 접목 구축 예시

가. “군산 수제맥주 해산물을 품다” 프로젝트

- 지역특산물을 이용 수제맥주안주 개발
- 군산은 한때 수산업이 활발한 지역이었으며 항구 도시임
- 군산 수산물 특산품인 박대, 해삼, 패류, 김 등을 활용한 수제맥주 안주 개발
- 해산물을 활용한 수제맥주 보급 통한 청년 창업가 레시피 제공
- 해외 수제맥주 성공사례를 볼 때 안주와 보급 등에 힘쓰고 있음
- 초기 창업에 애로사항을 겪고 있는 청년 창업가들에게 수제맥주 안주 레시피 무료 제공



〈그림 6-21〉 군산 대표 수산물을 활용한 수제맥주 안주 개발

나. 군산시 수제맥주로드 조성

- 군산은 인근 근대문화유산거리와, 군산도시재생 선도지역으로 선정되어 도시재생의 성공사례로 꼽히는 지역임 이로 인해 주변 근대문화거리 등 조성으로 외부 관광객들의 유입이 이루어지고 있음
- 그러나 이들이 즐길 수 있는 먹거리와, 문화콘텐츠가 약해 성장 동력에 한계에 있음
- 군산시에서는 최근 군산짜보스토리 1899를 중심으로 수제맥주 활성화를 위해 구 수협 창고를 리모델링하여 수제맥주 판매 전략을 시도하고 있음
- 또한 인근에는 구)우일극장, 극도 극장 등 군산의 역사를 대변해 주는 건축물들이 존재하고 있으나, 현재 활용도가 떨어지고 있는 실정임
- 따라서 이러한 건물들을 매입하여 수제맥주 양조장 및 박물관, 수제맥주판매장등으로 활용하여 침체된 원도심의 활기를 불어 넣어 줄 수 있을 것임
- 또한 중앙동 선박수리활성화 지역에 페 어선을 활용한 수제맥주페스티벌을 개최를 한다면 수제맥주산업과, 축제 등이 어우러질 수 있는 하나의 수제맥주산업 축이 형성될 것임
- 또한 수제맥주 건물들이 근거리에 있기 때문에 비어셔틀운영과 수제맥주해설사를 동행시켜 또 하나의 볼거리를 제공할 수 있음
- 따라서 군산 중앙동, 개복동, 창신동, 영등동 등 쇠퇴기를 맞고 있는 지역의 공간들을 발굴하여 군산 수제맥주로드를 조성해 볼 필요가 있음
- 수제맥주로드를 조성하여 젊은이들이 되돌아 올 수 있는 콘텐츠, 먹거리 부족 등으로 쇠퇴한 원도심을 수제맥주와 결들여진 공연, 문화, 기획 등을 연출하여 구도심 제2르네상스 마련



자료 : 서울 송파구 문정동 법조타운 수제맥주 로드

〈그림 6-22〉 서울 송파구문정동 법조타운 수제맥주 로드 예시

3. 군산시 수제맥주 포인트제도 활성화

- 군산수제맥주 판매기업, 판매 양조장 등에 지역사회환원이라는 측면에 수제맥주 판매 금액의 일정액을 지역 사회 발전을 위한 적립금으로 적립
- 수제맥주 1잔 판매 당 일정액의 군산사랑 포인트 적립을 통해 취약계층, 불우이웃, 지역장학금 지원 등의 목적으로 사용
- 수제맥주를 통해 지역사회 발전에 공헌하고 있다는 인식을 소비자들로 하여금 심어줘 군산수제맥주의 도시재생 이미지 향상에 도움을 줄 수 있음



〈그림 6-23〉 군산시 사회적기업협의회 후원 협약식 사례

4. 군산시 수제맥주 ROAD 구축(안)



5. 군산시 수제맥주 다차산업화 추진전략 종합계획도





제7장

수제맥주 산업관련 부문간 연계강화 중점과제

지역특산 군산맥아 및
수제맥주 산업와 방안
용역

제1절 네트워크 구축 및 강화 사업

제2절 품질고도와 사업

제3절 선진시스템 구축 사업



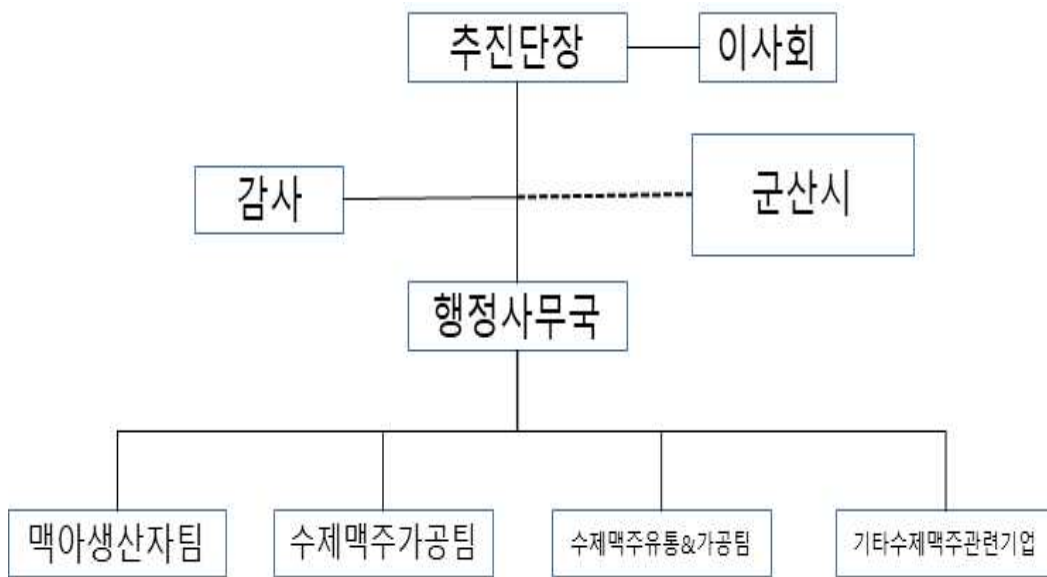
제1절 네트워크 구축 및 강화사업

1. 구축배경

- 앞선 5장에서 수제맥주 산업기반을 위한 클러스터 구축의 하드웨어적인 측면에 대해 알아보았다면 이번 장에서는 이것을 운영할 수 있는 네트워크를 구축하는 소프트웨어적인 부문에 중점을 두고 논의하고자 함
- 먼저 군산 수제맥주 산업기반 클러스터를 실질적으로 운영할 수 있는 ‘수제맥주 네트워크 추진단’을 구축하고자함. 이 사업단에서는 군산시 수제맥주의 중장기적인 발전계획을 수립하고, 핵심사업을 발굴하며, 수제맥주 관련 핵심정보와 기술을 파악하고 확산하는데 그 목적을 두고자 함
- 또한 수제맥주 관련기관들의 참여유도와 함께 참여주체들에 대한 컨설팅으로 혁신을 유도하며, 지역내외의 네트워크 형성과 군산시 수제맥주 관련 사업의 모니터링과 향후 수제맥주 산업기반 클러스터를 운영하는데 있어서 추진주체로서 ‘수제맥주 네트워크 추진단’이 필요함

2. 수제맥주 네트워크 추진단 구성

- 군산시, 생산자 단체 및 업체의 참여를 통한 거버넌스형 제3섹터 방식의 법인으로 구성하는 방식이 효율적이라고 판단됨. 최근 제 3섹터 방식으로 운영되고 있는 몇몇 클러스터 사업단의 비효율적인 면이 지적되고 있으나, 군산지역의 상황을 고려할 때, 초기단계에서 제 3섹터 방식의 사업단 운영이 보다 효과적일 것으로 보여짐



〈그림 7-1〉 수제맥주 네트워크 추진단 조직도(안)

- 수제맥주 네트워크 추진단장은 맥아산업 및 수제맥주 시장 동향에 밝은 지역 내외의 전문가 또는 CEO 중에서 영입하고 추진단은 수제맥주비즈니스센터 내에 설치하며 사무국은 군산시청의 관련 부서 직원 및 별도의 과정을 거쳐 채용된 직원으로 구성하고, 맥아생산팀, 수제맥주가공팀, 수제맥주유통&판매팀, 기타수제맥주관련기업 등 4개 팀으로 구성하되 각 팀장은 각 분야에 전문적 식견을 가진자로 구성하도록 함
- 수제맥주 네트워크 사업단의 운영과 군산맥아 및 수제맥주산업의 발전에 관한 중요 사업은 이사회의 결의를 통해서 결정하고 이에 따라 추진단장이 실행함
 - 맥아 및 수제맥주 산업발전을 위한 사업에 참여하기 위한 협약서에 서명한 모든 단체 및 기관의 대표(또는 대리인)로 구성되고 사업단의 운영 또는 맥아 및 수제맥주산업 발전 사업에 기금을 출연해야 함
 - 군산시장(또는 대리인)은 당연직으로 참여하며 군산시의 예산지원 계획 및 실행 방안에 대해 이사회 협의 및 결의를 통해서 집행함
 - 향후 조례를 제정하여 지원 및 위탁사무에 대한 지원 근거를 행정적으로 뒷받침하는 것도 중요한 과제임

3. 네트워크 구축 및 강화를 위한 세부사업

- 군산 맥아 및 수제맥주 클러스터 추진 조직 구성 및 운영
 - 맥아 및 수제맥주 클러스터 사업단 구성 및 운영
 - 맥아 및 수제맥주 클러스터 자문단 구성 및 운영
 - 맥아 및 수제맥주 발전을 위한 전문 CEO 영입

- 맥아산업 관련 단체 및 기관의 조직 강화 사업
 - 맥아 원료 생산자 조직 형성 및 활동 지원
 - 맥아 가공업체 연합 조직의 형성 및 활동 지원
 - 맥아산업 관련 조직간 공동 협력 사업 추진 및 네트워크 강화

- 혁신 인력양성 및 교육 프로그램 구축 및 운영
 - 맥아 원료의 친환경 재배 농법 교육
 - 맥아 사업체 창업 장려 및 교육
 - 국내외 우수 사례 견학

- 맥아 및 수제맥주 클러스터 사업에 대한 컨설팅 및 자체 평가
 - 맥아 및 수제맥주 클러스터 사업단 컨설팅 지원
 - 맥아 및 수제맥주 클러스터 사업에 대한 자체 평가 지원
 - 평가결과의 피드백을 위한 활동 지원

제2절 품질고도화 사업

1. 기능별 네트워크 형성을 통한 품질향상 방안

- 기능별 네트워크 형성방안과 관련해서는 생산, 연구개발, 산업지원 등의 각 분야에 참여하고 있는 주체들이 보다 효과적인 협력관계를 구성할 수 있는 방안에 대해 검토해 보고자 함

가. 맥아 원료 생산자 네트워크 활성화

- 군산시에서 맥아제품의 원료인 맥주보리를 생산하고 있는 농민들 간의 협력체가 명확하게 형성되어 있지 못하기 때문에 대내외적으로 각종 사업을 진행하는데 많은 장애를 초래하고 있음
 - 따라서 농민들이 공동으로 생산·판매할 수 있도록 하는 생산자 네트워크의 형성이 필요함
 - 농민들의 참여를 유도하는 가장 중요한 동기는 농업생산의 안정성을 지속할 수 있다는 것이며 단기적인 소득의 증가를 이유로 제시해서는 안 됨
 - 이러한 수제맥주 원료인 맥주보리 생산자 네트워크를 형성하기 위한 몇 가지 방안을 제시하고자 함
- 첫 번째 방안은 지역농협의 연합사업단을 형성하여 맥아원료를 공급하는 네트워크를 형성하는 것임
 - 지역별로 많은 유사사례가 있어서 벤치마킹이 수월하고 기존 지역농협의 조직을 이용하는 것이기 때문에 참여자들이 쉽게 이해할 수 있음
 - 맥주원료인 맥주보리의 검사 및 등급기준 등 품질관리 기준에 대해 각 지역농협이 합의한다면 쉽게 형성될 수 있음
 - 그러나 군산의 경우 현재까지 지역농협이 맥주보리의 생산이나 판매관리의 경험이 전무하다는 것이 약점으로 지적될 수 있음
- 두 번째 방안은 군산시농민회를 이용하여 군산시 전체를 아우르는 맥아원료인 맥주보리 생산자 네트워크를 형성하는 것임

- 농민회의 참여자들이 대부분 진취적인 사고를 갖고 있고 농민회 사업에 대한 열의가 높기 때문에 참여자 네트워크를 형성하기 수월함
 - 이를 위해서는 반드시 지역농업의 대표성을 인정받을 수 있는 사람을 리더로 해야 함
 - 그러나 군산시농민회의 경우 지금까지 경제사업의 경험이 취약하고 “맥아원료 생산자 네트워크”를 구성할 경우 별도의 운영자가 필요해서 추가적인 인건비 부담이 있다는 단점이 있음
- 세 번째는 맥아원료인 맥주보리를 생산하고 있는 작목반이나 영농조합을 중심으로 별도의 맥아원료 생산자 연합회를 결성하는 것임
- 이러한 연합회에 소속된 농민들은 동일한 소득원을 갖고 있기 때문에 공동생산 및 판매를 형성하기 수월한 장점이 있음
 - 또한 참여자들이 농민이기 때문에 면 또는 마을별로 철저한 생산관리가 가능하고 이를 토대로 맥아원료인 맥주보리의 등급화와 검사 등의 품질관리기준에 대한 합의가 가능함
 - 우선적으로 군산시내에서 맥아원료인 맥주보리를 대량생산하는 영농조합 또는 작목반을 중심으로 하면서 점차로 참여단체를 확대하는 것이 바람직하다는 점임. 즉, 생산 및 판매관리를 할 수 있는 능력범위 내에서 농가 및 농민 단체의 참여를 조절할 필요가 있음

나. 연구개발 지원 기능의 활성화

- 군산시는 약 250ton 규모의 맥아제조 시설을 보유하고 있지만 연구 인력을 보유하고 있지 않다는 한계를 가지고 있어 연구개발 능력이 낮아, 향후 연구센터 기능의 확립이 필요함
- 따라서 맥주보리 및 맥아 생산에 대한 연구개발의 필요성은 인지하면서도 그 비용에 상당한 부담을 느끼고 있으며 만약 현장 애로기술에 대한 연구지원이 이루어진다면 많은 영세한 기업들이 연구 성과를 적극적으로 활용할 것임
 - 또한 다양한 유형의 맥주보리 및 맥아에 대한 폭넓은 연구개발지원을 고려할 필요가 있으며 이를 위해서 연구센터 기능의 확립이 필요함
- 위에서 언급한 군산맥주 산업화센터내의 연구센터는 맥주보리 생산과 맥아의

수율을 향상시킬 수 있는 다양한 해결방안을 모색 하는 연구를 주도하는 기구를 지칭함

- 단순히 전통적인 맥주보리 생산과 맥아생산에만 적용되는 것이 아니라 수제맥주 공장을 포함하여 수제맥주 생산 업체에 공동으로 적용될 수 있는 분야에 대한 연구에 초점을 둠
- 맥아생산업체 및 brewery 개별 업체의 역량으로는 한계가 있는 위생관리, 품질관리 등에 대해서 중점적으로 연구함
- 만약 연구센터에서 직접적으로 해결할 수 없는 사안인 경우는 외부 연구 기관과의 네트워크를 사용하여 해결함

○ 군산맥주 산업화센터 내 연구센터의 설립과 관련해서는 맥아연구사업소를 중심으로 추진하는 것과 기타 지역 외부 연구기관과의 컨소시엄을 통해서 추진하는 것 등의 두 가지 방법이 있을 수 있음

- 그러나 군산맥아산업이 현재 다른 지역과 점차 경쟁관계에 돌입하고 있는 현상을 고려했을 때 연구센터기능을 외부 기관과의 컨소시엄 형태로 추진하는 것은 문제가 될 수 있음
- 따라서 현재 군산지역 내 군산농업기술센터 인근부지에 맥아 및 수제맥주 관련 연구의 중추적인 기능을 실행할 수 있도록 군산시 농업기술센터를 중심으로 추진하는 것이 바람직하다고 보여짐

2. 품질고도화 사업 추진을 위한 세부사업

가. 산업화 지원 및 마케팅 강화 사업

□ 군산 맥아 및 수제맥주 사업체 경영 선진화 및 경쟁력 강화 사업

- 맥아 및 수제맥주 사업체 경영 선진화를 위한 컨설팅 지원
- 맥아 및 수제맥주산업 종사자 위생교육
- 맥아 및 수제맥주 사업체 경영 교육

□ 군산맥아 마케팅 차별화를 통한 명품화 추진

- 지역 브랜드 개발 및 관리

- CI, BI 구축사업
- 맥아제품에 관한 소비자 선호 조사 분석 사업
- 맥아 품질관리시스템 구축
 - 품질관리 위원회 구성 및 운영
 - 품질인증 기준 설정을 위한 연구 지원
 - 계약재배 사업 운영 및 활성화
- 연구개발 및 보급 사업
 - 맥아 신기술 개발 및 보급사업
 - 맥아 기술에 관한 업체의 니즈를 반영한 기술개발 연구 및 보급
 - 맥아 기술개발을 위한 연구 시설 지원
 - 신제품의 생산 및 기술보급 사업

나. 친환경 맥아원료 생산 교육

- 목적
 - 맥아원료의 친환경 재배 기술 확산
 - 맥아원료의 품질 및 신뢰성 제고
 - 맥아 원료 생산관리 강화
 - 맥아 원료 농민과 수제맥주 가공업자간의 상호 유대 증대
- 대상
 - 기본적으로는 군산시의 모든 농민이 대상
 - 농민단체와 계약재배를 실행하고 있는 농민이 주요 교육 대상
 - 친환경적 재배로의 전환의지가 있어야 함
- 교육분야

- 친환경적 재배 농법과 관련해서는 기존 농업기술센터의 교육 프로그램을 이용함
- 친환경 농법으로의 전환절차에 관한 교육
- 맥아 원료의 품질이 맥아 제품의 품질에 미치는 영향에 대한 교육
- 소비자의 선호 및 수제맥주 시장 변화에 대한 교육
- 맥아 제품의 지리적 표시제와 친환경 원료의 관계에 대한 교육
- 친환경 맥아 원료 품질관리 체계 및 등급화 기준에 대한 교육
- 친환경 맥아 및 수제맥주 유통 방법에 관한 교육

□ 교육 프로그램 작성시 유의할 사항

- 농민들이 자발적으로 친환경 재배를 할 수 있도록 유도하는 교육을 실행해야 함
- 맥아 원료와 수제맥주 가공품간의 관계를 중점적으로 강의하여 고품질 원료생산의 중요성을 느끼도록 할 것
- 맥아 원료 품질관리 체계 및 등급화 기준을 명확히 이해할 수 있도록 교육할 것

제3절 선진시스템 구축 사업

1. 지역 네트워크 형성

- 이론적으로 혁신을 창출하기 위해서는 공식적인 모임뿐만 아니라 비공식적인 모임을 통한 암묵적 지식의 활발한 교류가 중요해 지고 있음
 - 따라서 정책적으로 비공식적 모임을 촉진시키는 노력을 하고 있지만 사실상 이런 모임이 실질적으로 활발하게 이루어지고 있는 사례는 많지 않음
 - 군산시에서도 현재 이루어지고 있는 국내맥아산업 발전을 위한 포럼 및 기타 맥아산업 발전을 위한 심포지엄 등 공식적인 모임이 시행되고 있지만, 대부분 학계와 지자체의 일 방향적인 성격을 갖고 있으며 업체들의 무관심 등으로 인해 적극적인 참여가 이루어지지 않고 있음
 - 이런 모임이 군산시의 경우에 활발하게 이루어지기 위해서는 무엇보다도 여러 주체들간에 공동의 목적을 바탕으로 한 상호신뢰가 있어야 함
 - 따라서 이러한 지역적 네트워크가 군산시에서 형성될 수 있는 방안에 대해

검토하고자 함

- 군산맥아 및 수제맥주산업의 발전은 관련 주체들이 맥아 및 수제맥주산업의 중장기적인 발전목표에 동의하고 동시에 이를 실현하기 위한 각종 활동에 자발적으로 참여할 때 그 토대를 조성하게 되는 것임
 - 따라서 지역적으로 관련 주체들의 네트워크를 강화하기 위해서는 군산맥아 및 수제맥주 관련 대표 기구를 형성하여 맥아 및 수제맥주산업에 관한 다양한 정보제공과 협력도출 활동을 시행하는 것이 필요함
 - 맥아 원료인 맥주보리를 생산하는 생산자 단체와 가공업체를 대표하는 그룹을 통해서 이루어지는 것이 가장 효과적이지만 현재는 이러한 조직들이 없기 때문에 새로운 조직을 형성하여 이러한 기능을 맡기기 보다는 향후 만들어질 “수제맥주 산업기반 클러스터”를 중심으로 그 기능을 확대하는 것이 더 효과적일 것으로 판단됨
 - 즉, 향후 추진될 수제맥주융합연구센터가 맥아포럼 등 각종 공식적인 모임을 주최하고, 여기에 부가해서 맥아 및 수제맥주산업과 관련된 각종 소식지를 발행하거나 주체간 친목도모 활동, 교육, 견학 프로그램을 운영하는 것이 타당하고 보여짐
 - 관련 업무를 담당할 추가적인 인력이 필요하지만 현재 군산시 맥아 및 수제맥주산업과 관련된 기관 및 단체의 상황에 비추어볼 때, 맥아연구사업소를 설립하여 중추적인 역할을 부여하는 것이 지역적 네트워크를 효과적으로 형성할 수 있는 방안임

2. 외부 기관과의 네트워크 강화

- 군산 맥아 및 수제맥주산업과 관련해서는 지역 외부의 전문적인 지식과 지역 내부의 전통적 지식과 경험이 서로 융합될 필요가 있음
 - 맥아 및 수제맥주와 관련해서는 대학, 연구소 등 전문기관에서 그 동안의 교육과 연구를 통해서 맥아 및 수제맥주의 제조, 공정기법, 품질관리, 위생관리 및 기타 영양과 기능성, 위해성에 관한 연구성과가 있어 왔음
 - 이러한 두 가지 내부와 외부의 전문지식이 결합되어 시너지 효과를 발휘하도록 지역 외부와의 네트워크를 강화할 필요가 있음
 - 현재까지는 맥아포럼 등을 통해서 이러한 내부와 외부 지식의 교류가

이루어져 왔지만 사실성 너무 형식적, 전문적, 일방향이어서 내부 업체들이 큰 도움을 받고 있지 못하고 있음

- 따라서 이러한 외부와의 관계가 내부에 실질적인 도움이 될 수 있도록 하는 몇 가지 운영의 묘가 필요함

○ 과거 군산시에서 수행했던 맥아포럼은 사실상 내외부의 전문적 지식과 경험을 교류할 수 있는 중요한 모임이기 때문에 향후에도 지속적으로 실시해야 함

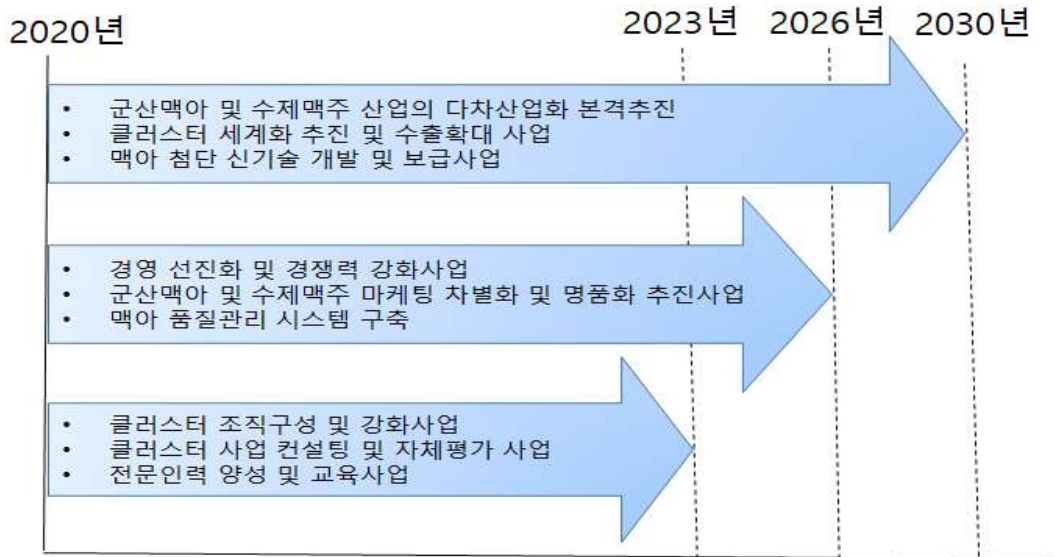
- 다만 그 운영과정에서 자유로운 토론이 이루어질 수 있도록 함으로써 지역 내 생산자들이 현장의 경험과 지식을 전달하고 애로사항을 해결할 수 있는 기회를 제공해야 함

○ 한편, 보다 더 큰 규모로 이루어지고 있는 맥아관련 심포지엄과 국제교류도 지속적으로 개최되면서 좀 더 현장의 참여가 이루어질 수 있도록 개선할 필요가 있음

- 전문적인 연구결과 발표뿐만 아니라 현장의 사례를 포함시켜서 다양한 참석자들이 현장의 문제를 논의할 수 있도록 하면, 보다 많은 농민과 생산자들이 참여할 수 있을 것임
- 또한 현장 참여자들이 개별적으로 참여하기보다는 일정한 단체를 구성하여 참여하도록 하면 실제 지역적 주체의 형성에도 도움이 될 것임

3. 군산 수제맥주 네트워크의 단계별 발전 방안

○ 군산 맥아 및 수제맥주 네트워크의 가장 이상적인 모형은 다음의 <그림 7-2>에서 보는 바와 같다. 이를 실현하기 위한 단계와 단계별 정책적 지원방안에 대해서 살펴보고자 함



〈그림 7-2〉 군산 수제맥주 네트워크 발전과정별 주요사업

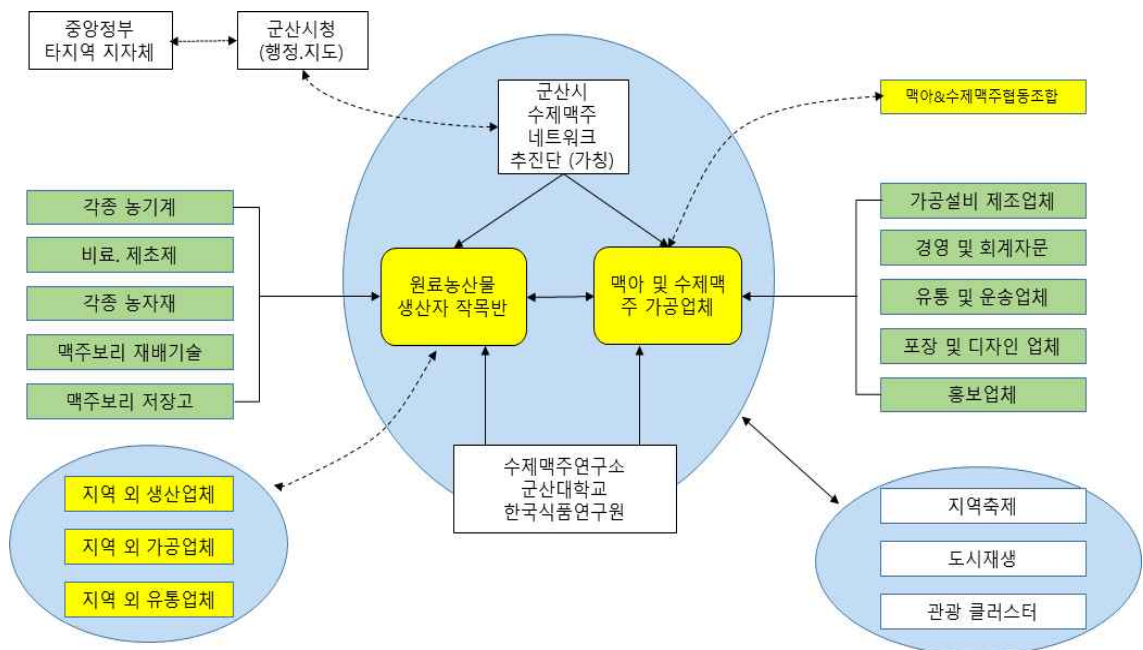
가. 제 1단계 : 네트워크 기반 조성단계

- 군산시가 중심적인 역할을 수행하면서 맥아원료 생산자 그룹과 수제맥주 가공업체간에 협력을 유도하는 단계임
 - 맥아원료 생산자 그룹과 수제맥주 생산자간의 협력을 도모할 수 있는 공동생산 및 판매에 대해 지원함
 - 맥주보리 생산자와 농업기술센터 수제맥주 가공업체간의 협력을 도모하기 위한 공동 홍보 및 마케팅을 지원함
- 군산시에서 이루어지고 있는 맥아원료 생산자와 맥아를 가공하는 군산시 농업기술센터 간의 계약재배를 지원하고 있는 현재의 단계라고 할 수 있음
 - 현재의 계약재배가 보다 체계적으로 진행될 수 있도록 군산시 농업기술센터 또는 클러스터 사업단을 통한 적극적인 중재가 필요하다고 할 수 있음
 - 맥주보리 생산농민의 개별적인 요구를 모두 수용하기 보다는 양측에 공히 적용할 수 있는 원칙의 마련과 엄격한 적용이 필요함

나. 제 2단계 : 핵심구성 체계 형성단계

- 맥아원료 생산자, 맥아 및 수제맥주 가공업체, 클러스터들 간의 협력 네트워크가 구성되어서 맥아산업의 발전기반을 조성하는 단계임

- 맥아원료의 품종개량과 맥아제품의 개발을 위한 연구기관과의 협력이 증가하게 됨
- 따라서 네트워크 추진단을 중심으로 각 생산단체의 애로사항과 기술개발에 대한 요구를 해결하기 위한 지원과 협력이 시행되고 있음
- 현재 군산시에서 간헐적이고 불규칙적으로 이루어지고 있는 외부 연구기관과의 협력을 클러스터 사업단을 통해서 체계적으로 관리하는 것이 필요함
- 개발된 기술의 적용을 위한 교육과 보급 활동이 필요함
- 특허기술을 적용하는 경우 연구 참여기업에는 일정기간 동안 특허기술료 없이 무상으로 사용토록 하는 방안도 고려할 필요가 있음



〈그림 7-3〉 군산 수제맥주 네트워크 구축 및 운영 모형

다. 제 3단계 : 업체의 집적 및 네트워크 심화단계

- 맥아 원료의 수와 규모가 증가하고 수제맥주 가공업체의 지역 내 집적이 이루어지는 단계임
 - 즉, 핵심구성체계의 협력과 집적이 좀 더 심화되는 단계라고 할 수 있음

- 맥아 원료인 맥주보리의 생산을 위한 품종의 보급과 관련 기술의 표준화가 필요한 시기임
 - 맥아제품과 관련해서는 엄격한 품질관리를 통해서 제품에 대한 신뢰도가 증가해야 하는 시기임
- 네트워크 추진단에서는 엄격한 품질관리를 위한 체계를 형성해야 하며 관련 업체의 창업과 유치를 위한 하드웨어적인 기반을 조성해야 함
- 필요할 경우 추가 맥아 원료 생산단지를 조성해야 하지만 그 경우 생산업체만을 위한 단지가 아닌 복합적 이용을 위한 단지로 구성해야 함

라. 제 4단계 : 전후방 관련 업체의 창업 및 유치단계

- 지역 내부 맥아 및 수제맥주산업 네트워크를 심화시키는 단계로서 지역 내에서 맥아관련 산업에서의 분업화가 이루어지고 가치사슬이 형성되는 단계임
- 맥아제품을 군산시 농업기술센터에서 단일공정으로 진행하던 단계에서 지역 내에서 일정한 공정만을 전문적으로 담당하는 업체가 등장하기 시작하는 단계임
 - 이와 더불어 생산 및 가공에 필요한 각종 원재료 공급업체의 입지도 이루어지는 단계임
- 군산시 차원에서 외부업체의 유치에 필요한 각종 기반시설 뿐만 아니라 주거 및 교육시설에 대한 투자도 필요한 시기임

마. 제 5단계 : 맥아 및 수제맥주산업 네트워크의 외연적 확대단계

- 맥아 원료 생산자, 수제맥주 가공업체, 지역 내외 각종 관련 행사 등과 연결되어서 맥아 및 수제맥주산업 네트워크가 내부적으로는 좀 더 복잡하고 외부적으로는 좀 더 확대되는 형태를 띠게 되는 단계임
- 생산자 단체에서는 지역 내 원료 공급을 위해 외부 생산자와 군산시의 생산기준을 적용하는 형식의 생산협력을 증대시키는 것임
 - 맥아제품과 연계된 각종 행사를 통해서 군산시와 맥아 및 수제맥주와의 연계고리를 명확히 홍보하고 소비자에게 인식시키는 것임
 - 외부 단체와의 연계를 통해서 맥아산업의 메카로서 성장하는 단계임

4. 선진시스템 구축사업을 위한 세부사업

가. 맥아 및 수제맥주 가공공정 및 기술인력 양성 교육

□ 목적

- 맥아의 전통적 제조법의 전수를 통한 맥아제조인력 양성
- 신개발 기술 및 설비에 대한 교육을 통한 선진기술인력 양성
- 신개발 기술과 전통기술의 접목을 통한 맥아 제조기술의 향상
- 풍부한 기술인력 기반조성을 통한 첨단 맥아제조기술의 개발

□ 대상

- 맥아 및 수제맥주 업체에 종사하는 자
- 맥아 및 수제맥주 관련 연구 기관에 종사하는 자
- 기타 맥아 및 수제맥주 관련 전문기관에 종사하는 자
- 맥아 및 수제맥주 관련 업체에 취업하기 위해 기술을 습득하고자 하는 자

□ 교육 프로그램의 종류

- 초보자 프로그램 : 1개월 코스의 초보적 맥아 및 수제맥주 제조 및 가공 기술 교육
- 취업자 프로그램 : 3개월 코스의 맥아 및 수제맥주 업체 취업 희망자 교육
- 종사자 재교육 프로그램 : 3개월 코스의 맥아 및 수제맥주 제조 및 가공 기술 교육
- 전문가 교육 프로그램 : 6개월 코스의 다양한 전통기술 비교 교육
- 맥아 마이스터 양성 프로그램 : 1년 코스의 국내외 관련 기술 교육

□ 교육 프로그램의 내용

- 전통 맥아 및 수제맥주 제조법과 공장형 제조법
- 맥아 및 수제맥주 제조용 설비 및 기계 조작법
- 맥아 및 수제맥주 가공제품의 제조법

- 맥아 가공품 및 맥아 부산물(ex:맥박)제조 설비 및 기계 조작법
- 맥아 및 수제맥주 국내·외 시장 현황과 전망
- 해외 맥아 및 수제맥주 관련 기술의 현황과 비교
- 맥아 및 수제맥주 제품 생산 실습 및 신제품 개발

나. 경영 및 유통 선진화 사업

□ 목적

- 맥아 및 수제맥주 관련 사업체 경영자의 능력 향상
- 젊은 인력의 신규 창업 유도
- 맥아 및 수제맥주시장에 관한 정보 제공 및 확산

□ 대상

- 지역 내 맥아 및 수제맥주 관련 사업체 종사자
- 맥아 및 수제맥주사업 창업에 관심이 있는 자

□ 교육프로그램의 종류

- 실무자 교육 프로그램 : 1개월 코스의 마케팅, 유통, 홍보, 회계, 재무, 재고 관리, 생산관리 등 각 분야별 업체의 실무자 교육 (맥아 및 수제맥주업체 취업 희망자 포함)
- 경영자 교육 프로그램 : 3개월 코스의 경영 전략, 수제맥주시장정보, 인사/노무관리, 홍보/마케팅, 기업가정신 등 교육
- 창업자 교육 프로그램 : 6개월 코스의 맥아기술, 수제맥주시장정보, 비즈니스모델 개발, SNS교육, 홍보/마케팅, 중심 교육

□ 교육 프로그램의 내용

- 사업체의 경영전략 설정 방법 교육

- 회계, 재무, 인사 관리 방법에 대한 교육
- 일반적인 마케팅 기법과 맥아 및 수제맥주시장의 특성에 대한 교육
- 생산관리 일반론 및 맥아 및 수제맥주 생산과정에서의 적용
- 유통관리 일반론 및 맥아 및 수제맥주 제품 유통체계에 대한 교육
- 지역적 협력 유통의 이점과 운영방법에 대한 교육
- 각종 맥아 및 수제맥주 관련 제도 및 정책에 대한 교육
- 창업 지원제도 소개 및 이용방법 교육



제8장

지역특산 군산맥아 및
수제맥주 산업화 방안
용역

결론

제1절 추진로드맵

제2절 예산 계획



제1절 추진로드맵

○ 수제맥주 생산 및 품질관리 체계 혁신

목표	핵심전략	중점과제	핵심과제	단기	중기	장기	
				3년	3년	4년	
수제맥주 생산 및 품질관리 체계혁신	수제맥주기반 클러스터 조성	수제맥주산업 진흥시설	(가칭)군산맥주 산업화센터	기본계획수립	착공 및 준공	-	
			수제맥주 캠퍼스	-	기본계획수립	착공 및 준공	
		기업투자유치 활성화시설	기업집적단지	기본계획수립	착공 및 준공	-	
			전체 pub	기본계획수립	착공 및 준공	홍보 및 마케팅	
		규모화시설	맥아제조시설 증설	맥아제조시설 증설500ton	맥아제조시설 증설 1,000ton	맥아제조시설증 설 1,000ton	맥아제조시설증 설 1,000ton

○ 맥아 가공 및 수제맥주 산업의 다차산업화 촉진

목표	핵심전략	중점과제	핵심과제	단기	중기	장기
				(3년)	(3년)	(4년)
맥아 가공 및 수제맥주 산업의 다차 산업화 촉진	수제맥주 관련 산업 육성	군산시 수제맥주 관광활성화	군산비어셔틀 시범 운영	군산비어셔틀 시범 운영	-	-
			수제맥주해설사 양성교육	수제맥주해설사 양성교육	-	-
			군산수제맥주 산업 박람회 개최	군산수제맥주 산업 박람회 개최		
			군산수제맥주 홍보대사 선발	군산수제맥주 홍보대사 선발		
		군산시 수제맥주 축제	선유도세계비치 비어페스티벌 시범운영	선유도세계비치 비어페스티벌 시범운영	-	-
			선유도세계비치 비어페스티벌 조직위원회 구성	선유도세계비치 비어페스티벌 조직위원회 구성	-	-
		군산시 도시재생 연계	“군산수제맥주해 산물을 품다” 프로젝트	“군산수제맥주해 산물을 품다” 프로젝트	-	-
			군산수제맥주로드 조성	군산수제맥주로드 조성		
			군산수제맥주 포인트 제도 시행	군산수제맥주 포인트 제도 시행		

○ 지역협력네트워크 구축

목표	핵심전략	중점과제	핵심과제	단기	중기	장기	
				3년	3년	4년	
맥아 가공 및 수제맥주 산업의 다차 산업화 촉진	관련부분간 연계 강화	네트워크구축 및 강화사업	네트워크 추진체 설치,운영 (수제맥주네트워크사업단)	네트워크 기반조성사업	심화사업	외연확대 사업	
			네트워크 구축 및 강화	관련단체조직구성 및조직강화 사업	-	-	
		품질고도화 사업	산업화 지원, 마케팅 강화	-	명품화사업	-	-
				품질관리시스템 구축사업	-	-	
			친환경 맥아원료 생산 교육	-	친환경재배 기술확산사업	-	-
				맥아생산능가 교육사업	-	-	
		선진시스템 구축사업	맥아 및 수제맥주 가공공정 및 기술인력 양성	계층별 가공공정교육 사업	-	-	
			경영 및 유통선진화사업	융복합창업자 양성사업	유통체계구축사업	-	

제2절 예산계획

○ 수제맥주 생산 및 품질관리 체계 혁신

(단위:백만원)

목표	핵심전략	중점과제	핵심과제	사업예산			합계
				단기 (3년)	중기 (3년)	장기 (4년)	
수제맥주 생산 및 품질관리 체계혁신	수제맥주기반 클러스터 조성	수제맥주산업 진흥시설	(가칭)군산맥주 산업화센터	300	3,000	-	3,300
			수제맥주 캠퍼스	-	300	5,000	5,300
		기업투자유치 활성화시설	기업집적단지	500	10,000	-	10,500
			전체 pub	300	3,000	500	3,800
		규모화시설	맥아 제조시설 증설	2,000	5,000 (건물비포함)	3,000	10,000
		합계				3,100	21,300

○ 맥아 가공 및 수제맥주 산업의 다차 산업화 촉진

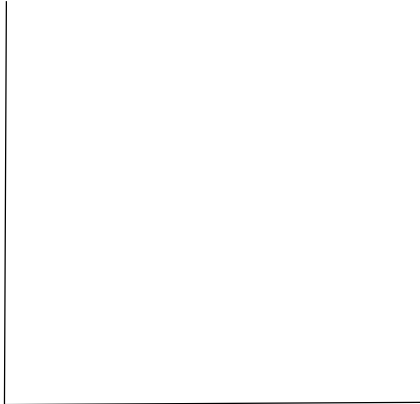
(단위:백만원)

목표	핵심전략	중점과제	핵심과제	사업예산			합계		
				단기 (3년)	중기 (3년)	장기 (4년)			
맥아 가공 및 수제맥주 산업의 다차 산업화 촉진	수제맥주 관련 산업 육성	군산시 수제맥주 관광활성화	군산비어셔틀 시범운영	50	-	-	50		
			수제맥주해설사 양성교육	50	-	-	50		
			군산수제맥주 산업 박람회 개최	300	300	300	900		
			군산수제맥주 홍보대사선발	30	30	30	60		
		군산시 수제맥주 축제	선유도세계비치 비어페스티벌 시범운영	100	-	-	100		
			선유도세계비치 비어페스티벌 조직위원회 구성	20	-	-	20		
		군산시 도시재생 연계	“군산수제맥주 해산물을 품다” 프로젝트	50	-	-	50		
			군산수제맥주 로드 조성	500	500	500	1,500		
			군산수제맥주 포인트 제도 시행	20	20	20	20		
		합 계				1,070	850	850	2,700

○ 지역협력네트워크 구축

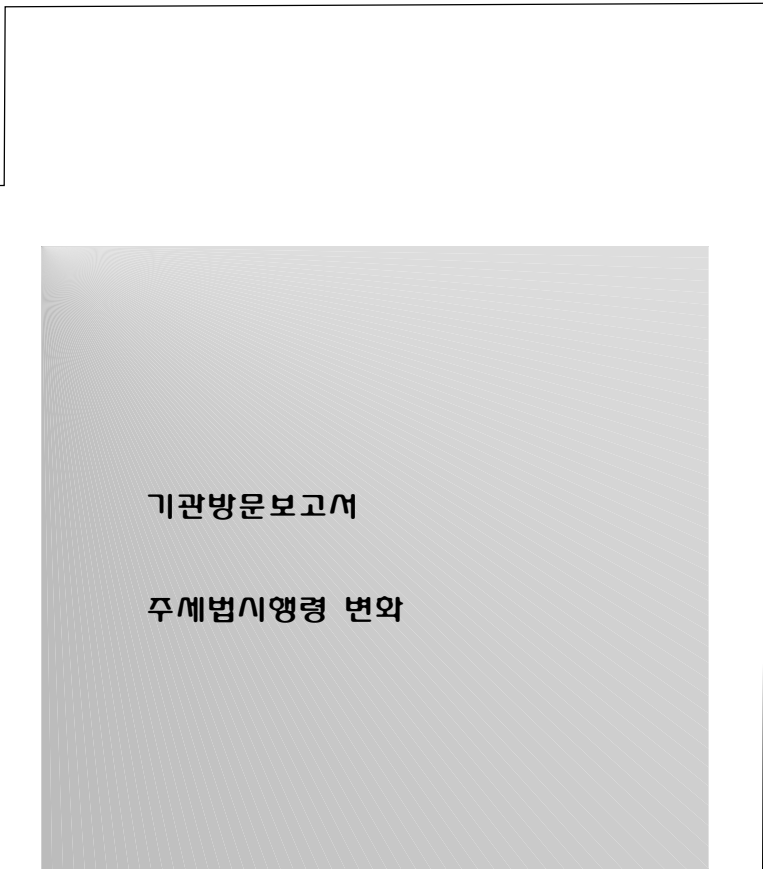
(단위:백만원)

목표	핵심전략	중점과제	핵심과제	사업예산			합계		
				단기 (3년)	중기 (3년)	장기 (4년)			
지역협력 네트워크 구축	관련부분간 연계 강화	네트워크구축 및 강화사업	네트워크 추진체 설치,운영 (수제맥주네트워크사업단)	200	300	500	1,000		
			네트워크 구축 및 강화	100	-	-	100		
		품질고도화사업	산업화 지원, 마케팅 강화	-	300	-	300		
				500	-	-	500		
			친환경 맥아원료 생산 교육	-	300	-	300		
				200	-	-			
		선진시스템구축 사업	맥아 및 수제맥주 가공공정 및 기술인력 양성	100	-	-	100		
			경영 및 유통선진화사업	50	300	-	350		
		합계				1,150	1,200	500	2,650



부록

지역특산 군산맥아 및
수제맥주 산업화 방안
용역



기관방문보고서

주세법시행령 변화



1. (사)한국수제맥주협회

- 방문 일자 : (1회차) 2020.05.06.
- 방문 인원 : (1회차) 1인(윤영선)

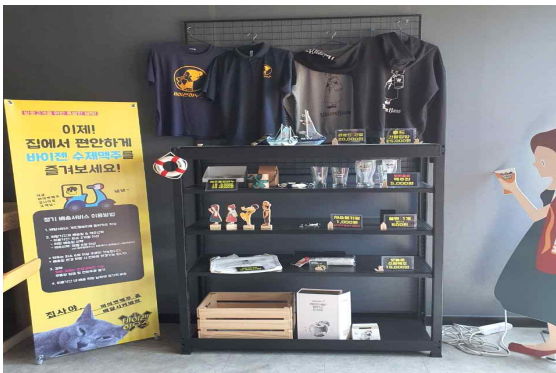
○ 기관개요 및 주요사업

- 주요사업으로는 한국수제맥주산업 육성발전 지원
- 주세관련 법령 개정 사업
- 맥아/재료 등 공동구매 사업
- 수제맥주 산업 관련 통계 작성 및 자료 공유 등

○ 시사점

- 군산에는 맥아 생산시설이 대량으로 구축되어 진 것은 수제맥주 회원사 대부분이 알고 있음. 수제맥주 brewery는 차별화를 해야 하기 때문에 군산에서 맥아가 생산되면 관심을 가지고 사용할 회원사가 상당히 있는 것으로 판단됨
- 군산의 경우에 전시장 및 박물관 체험장 등 대규모 시설을 한 장소에 규모화하면 좋은 것으로 보여짐
- 의정부 수제맥주 청년몰은 활성화 되어 가고 있음. 이에 군산에서도 청년 수제맥주 brewery나 pub을 활성화 시켜 군산을 찾는 관광객들에게 군산만의 수제맥주 맛을 제공해야 됨
- 대부분의 수제맥주 업체가 서울로 몰려드는 이유는 수제맥주를 먹는 맥덕(수제맥주매니아)의 숫자가 많기 때문임. 즉, 수제맥주를 소비하는 소비층이 두텁다는 것이 강점임
- 서울집시나 풍당과 같은 수제맥주 brewery는 자체 수제맥주도 선보이지만 세계 수제맥주 기획전을 매주 색다른 포맷으로 구성하는데, 전국에서 이것을 맛보려고 몰려들고 있음. 따라서 수제맥주 기획전을 잘하는 전문적인 “큐레이팅”도 필요하다고 보여짐
- 중국의 수제맥주 시장은 매년 성장하고 있기 때문에 맥아산업도 성장을 하고 있음. 하지만 품질은 낮은 편이기 때문에 수율이 좋고 품질이 좋은 맥아를 생산해서 중국에 수출하는 것도 맥아산업의 경쟁력을 높일 수 있는 방안이 될 수 있음

○ 현장사진



2. 장수군 583양조장

- 방문 일자 : (1회차) 2020.05.28.
- 방문 인원 : (1회차) 2인(윤영선, 신상철)

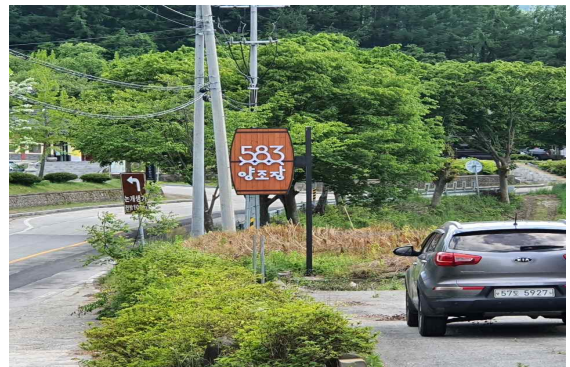
○ 기관개요 및 주요사업

- 수제맥주가 대도시에서 로컬로 내려가는 상황임. 5년 전에 귀농을 하여 현재의 수제맥주 brewery를 운영하고 있음
- 500ℓ 기준으로 월 2회 생산하고 있으며, 성수기에는 월4회 생산하고 있음. 그리고 생산하는 맥주의 종류로는 밀(Wheat)맥주, 레드맥주(페일의 홉의 양의2/1 정도 들어감), 페일맥주(홉이 많이 들어감), 스타우트맥주(흑맥주)와 같이 4종류를 만들고 있음

○ 시사점

- 군산맥아가 나오면 sampling해서 사용하고 싶음. 그 이유는 수제맥주는 로컬라이징, 즉 지역화 및 차별화된 맛을 내야만이 살아남을 수 있기 때문에 군산 베이스몰트를 구매하여 사용하고 싶음. 군산의 맥주보리만의 구수함 같은 맛이 나게 품질관리를 해야 함
- 그리고 맥아 뿐만 아니라 홉도 국내산을 사용하면 스토리가 될 수 있음
- 수제맥주로 도시가 성공한 외국사례로는 미국의 “브루클린”을 예로 들 수가 있음
- 군산의 경우 “비어시티”를 표방하여, 선점하는 전략을 사용하면 좋을 듯함. 즉, 수제맥주의 성지화를 추진하여 수제맥주 brewery에게 유인책(merits)을 제공하면 군산으로 올 가능성이 매우 크다고 보여짐
- 향후 맥아 찌꺼기인 “맥박”의 자원화를 고려해서 사업화 하는 것도 생각해 볼 수 있음
- 우선적으로 전북 권역을 묶는 수제맥주연합회를 출범하여 “전북권 수제맥주 축제”를 추진하는 것도 바람직하다고 판단됨

○ 현장사진



3. 군산시 도시재생지원센터

- 방문 일자 : (1회차) 2020.06.01.
- 방문 인원 : (1회차) 2인(윤영선, 신상철)

○ 기관개요 및 주요사업

- 도시재생 신규사업 발굴, 주민협의체 구성 및 마을기업 창업 지원, 주민역량강화, 주민공모사업, 도시재생대학 운영 등 지속 가능한 주민주도형 도시재생사업 등 다양한 지원사업
- 현재, 도시재생지원센터와 중앙동 도시재생현장지원센터, 산북동 도시재생현장지원센터 등 3군데 현장 사무실을 운영하고 있음

○ 시사점

- 도시재생지원센터 이준호사무국
- 장과 문병일 도시재생팀장은 “짜보스토리 1899”를 활성화 시키기 위한 방안 중에 하나로 수제맥주 판매장 개설은 긍정적인 효과가 있을 것으로 판단함
- 군산만의 수제맥주 정체성을 가져가기 위해서 “군산맥주보리”와 “북한맥주보리”를 혼합한 맥아를 생산하여 “통일맥주”컨셉으로 가져가게 되면 차별화되고 경쟁력 있는 아이템이 될 수 있을 거라고 판단됨
- 전주에서 “국순당”이라는 수제맥주 brewery를 운영하는 업체는 수제맥주에 대한 철학과 남다른 경쟁력이 있다고 보여짐. 향후 인터뷰 해보면 좋을 듯싶음
- “새만금보리맥주축제”를 기획하여 진행해 보는 것도 군산맥아 및 수제맥주에 대한 홍보가 될 것으로 판단됨
- 수제맥주 찌꺼기를 가지고 “에너지바”를 만드는 마을기업 등을 지원하는 것과 같이 협업하면 좋은 시너지 효과가 나올 듯함

4. 정선 아리랑브루어리(주)

- 방문 일자 : (1회차) 2020. 05. 27 ~ 2020. 05. 28(2일)
- 방문 인원 : (1회차) 2인(이호, 김태근)

○ 기관 개요 및 주요사업

- 기업유치 차원으로 정선군에서 농공단지 내에 공장 및 건물을 제공하여 자매업체인 코세인, 자미원과 함께 2016년 정선군 신동읍에 설립
- 식품가공 플랜트 제작장비 업체인 코세인과 함께 장비제조, 생산, 펌을 동시에 갖추고 양조기술과 장치기술이 결합된 국내 최초의 수제맥주회사
- 회사가 입주한 농공단지 내 아리랑브루어리와 시음장을 갖추고, 평균적으로 1회 당 2,000ℓ 규모로 월 4회 생산하여 강원랜드, 청아몰, 자체소진, 축제 등에 납품
- 소상공인 지원차원에서 정선군 정선읍 청춘아리랑시장에 펌(청아몰)을 운영, 향후 청년창업자에게 분양 계획
- 자체개발한 병입기술을 기반으로 대형 마트 등 공급 계획
- 최근 군산시 수제맥주 업체에 수제맥주 제조장비를 납품하기로 하였으며, 수제맥주 제조 노하우를 전수할 계획
- 향후 국산 보리 및 맥아와 함께 지역농산물, 국산 장비를 활용한 토종맥주를 생산하고 유통하는 계획을 추진하고 있음

○ 시사점

- 대부분 수입에 의존하고 있는 수제맥주 원료를 지역 보리 및 맥아, 홉, 농산물을 활용하기 위해 맥아 가격 인하 방안 추진
- 국내 최초로 제조 장비 기술과 업체를 보유한 업체로서 지속적인 연구를 통해 차별화된 지역수제맥주 생산을 위한 노하우 축적
- 수제맥주 제조 과정에서 발생하는 효모를 활용하여 관련 산업과의 연계 방안 마련
- 군산지역 수제맥주 업체에 제조장비 납품을 계기로 군산에서 생산되는 보리, 맥아를 활용하며, 수제맥주 제조기술을 전수받을 수 있는 환경 조성이 필요함

- 향후 관광 및 수제맥주 인프라가 갖춰진 군산에 수제맥주 제조장비 업체를 유치하고, 신규 창업 업체를 육성하여 군산에 수제맥주 산업 메카를 형성하기 위한 방안 모색이 필요함

○ 현장사진



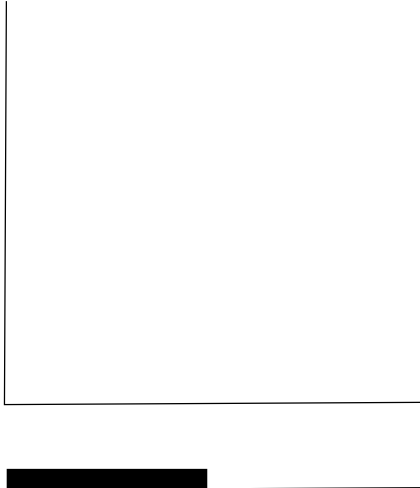
주세법 시행령 (소규모맥주제 관련 내용 발취) 변화

2020.08.30

구분	생산 시설		소규모맥주 제조자가 판매할 수 있는 대상							비 고
시행일자	당화 여과 자비조의 총용량	담금 및 저장조	제조자의 직접영업 장 안에서 마시는고 객	제조자의 다른영업 장 안에서 마시는고 객	제조장에 서 병입한 주류를 소비자에 게 직접판매	식품집객 업체 영업장에 판매	종합주류, 특정주류 도매업체 에 판매	백화점, 슈퍼마켓, 편의점 이와 유사한 상점에서 주류소매하는 자	통신주문 택배 배달	
	KL	KL								
02.01.01	0.5 ~ 2.5	5 ~ 25	○							소규모맥주제조자
04.01.01	0.5 ~ 2.5	5 ~ 25	○							배관시설로 연결
08.04.01	0.5 ~ 2.5	5 ~ 25	○	○						연접된 영업장
11.01.01	0.5 이상	5 이상	○	○						
14.04.01	0.5 이상	5 ~ 75미만	○	○		○				타업체 배관 불요
15.02.03	0.5 이상	5 ~ 75미만	○	○		○				배관연결요구 삭제
16.02.05	0.5 이상	5 ~ 75미만	○	○	○	○	○			
18.04.01	0.5 이상	5 ~ 75미만	○	○	○	○	○	○		
19.02.12	0.5 이상	5 ~120미만	○	○	○	○	○	○		
20.02.11	0.5 이상	5 ~120미만	○	○	○	○	○	○		종량 과세 시작

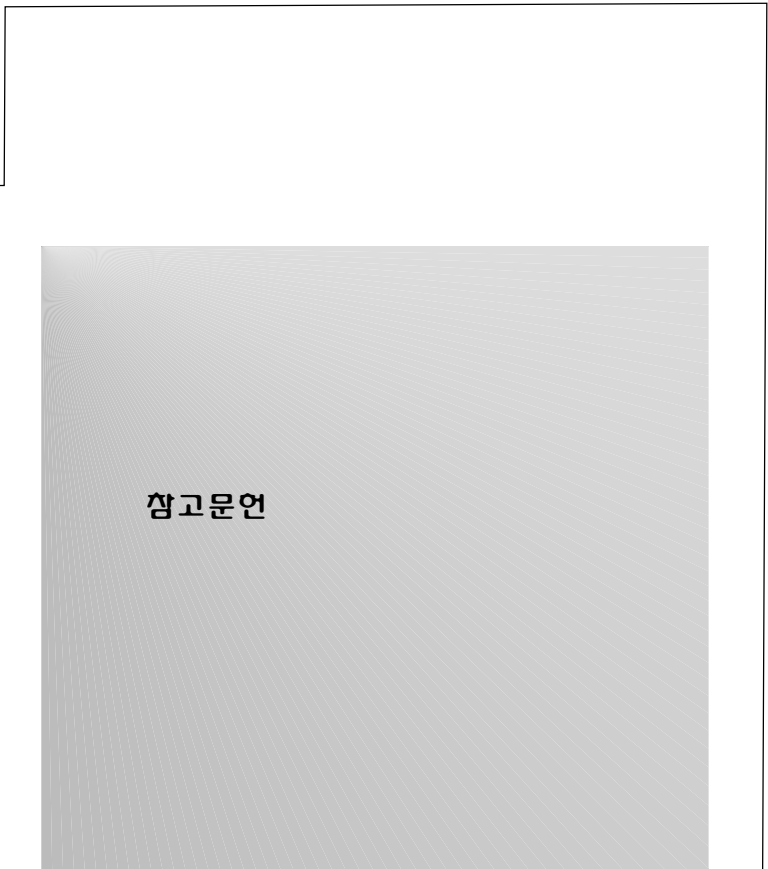
주세법 시행령 변화표

15.02.03	일반 맥주의 과세표준=제조원가+이윤10%, 세율=과세표준의 100분의 72 소규모맥주 과세표준 =일반 과세표준의 100분의 80 단 해당 연도의 먼저 출고 300KL까지는 100분의 60 적용
16.02.05	소규모맥주=200KL까지 100분의 40, 200이후 500KL까지 100분의 60, 500KL 초과 100분의 80
20.01.01	일반 맥주의 과세표준=주류제조장에서 출고한 수량주 원료의 20% 이상을 쌀 사용시 출고수량의 100분의 30으로 한다. 맥주의 세율=830,300원/KL(2021.02.말까지), 2021.03.01 이후=직전연도 세율 x 1+직전연도 소비자물가 상승률) 소규모맥주=200KL까지 100분의 40, 200이후 500KL까지 100분의 60, 500KL 초과 100분의 80
대한민국 주세법 상 '소규모 주류제조자가 제조하는 주류(맥주)의 제조장 시설기준 : 당화.여과.자비조 등의 총용량 0.5 KL 이상 가) 당화.여과.자비조 등의 총용량 0.5KL 이상 나) 담금 및 저장조 5KL 이상 120KL 미만	
군산 맥아 및 수제맥주 관련 법률 중 개선이 필요한 사항 가) 군산 맥아의 품질 및 가격 경쟁력 향상에 필요한 법률 나) 군산 맥주의 판매 증진을 위한 법률 : 주세법 중 '전통주' 판단의 요건, 전통주 등의 산업진흥에 관한 법률,	
관광진흥법, 전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률 다) 농업 진흥에 관한 법률	



참고문헌

지역특산 군산맥아
및 수제맥주 산업화
방안



참고문헌



〈참고문헌〉

- 신소비층소비성향및소비시장수요분석연구용역결과보고서(2019.11.29., 군산시청)
- 국산 맥아 확대 전략보고서-수제맥주 산업현장을 가다(2019.12.20. 농촌진흥청)
- 순창장류 농산업클러스터 구축 연구 (2007.11, 한국농촌경제연구원)
- 국내 맥아 산업 활성화 포럼 (20190329, 국립식량과학원,, 군산시농업기술센터)
- 맥주산업에 대한 시장분석 (2016.07, 서울벤처대학원대학교 산학협력단)
- 2019년 해외시장 맞춤형조사 (2019, 하농농수산물유통공사)
- 홍천 맥주축제 타당성 및 기본계획 연구 (2015.12, 홍천군)
- 미국 수제맥주 협회(<http://www.brewerassociation.org>)
- e-나라지표 (국세청 주류 출고량 현황, <http://www.index.go.kr>)
- 2019년도 농림축산식품 주요통계 (2019, 농림축산식품부)
- 한국수제맥주협회 (http://www.craftbrewers.or.kr/bbs/board.php?bo_table=t_stats)
- 매일경제 2019.12.04일자 기사
- 조선비즈 2019.12.27일자 기사 및 이데일리 2020.03.10일자 기사
- 한국경제 2020.06.14일자 기사
- 맥주보리, 맥아 수출입 무역통계 (<https://unipass.customs.go.kr/ets/index.do>)
- 농작물 생산조사 (2019, 통계청)
- 군산시 통계연보 (2018, 군산시)
- 태백시청 홈페이지 (<https://www.taebaek.go.kr/www/index.do>)
- 군산 도시 브랜드를 위한 텍스타일 문화상품 디자인 개발 연구 2017.12 김경진 p31
- 농업진흥청 홈페이지-보도자료 등 (<http://www.nongsaro.go.kr/>)
- Reid N. (2018) Craft breweries, adaptive reuse, and neighborhood revitalization, Urban Development Issues, vol. 57, pp. 5-14
DOI: 10.2478/udi-2018-0013
- market report (Downtown Denver's RiNo Neighborhood: Denver's next great hotel development opportunity? (2019, www.horwathhtl.com))

지역특산 군산맥아 및 수제맥주 산업화 방안 연구용역

- 연구기관 : 군산대학교 산학협력단
(전북 군산시 대학로 558)
- 연구진 : 이 호 (책임연구원)
윤 영 선 (전문연구원)
김 태 근 (전문연구원)
유 재 권 (전문연구원)
신 상 철 (전문연구원)
고 두 종 (보조연구원)

사전 승인 없이 보고서 내용의 무단복제를 금함.