

經營學碩士 學位論文

막걸리의 이용행태 및 활성화  
방안에 관한 연구

慶州大學校 産業經營大學院

호텔外食經營學科

임 갑 수

2010年 6月

# 막걸리의 이용행태 및 활성화 방안에 관한 연구

指導教授 이 연 정

이 論文을 經營學碩士學位 論文으로 提出함

2010年 6月

慶州大學校 産業經營大學院

호텔外食經營學科

임 갑 수

林甲洙의 碩士學位 論文을 認准함

審査委員長 \_\_\_\_\_ 印

審 査 委 員 \_\_\_\_\_ 印

審 査 委 員 \_\_\_\_\_ 印

慶州大學校 産業經營大學院

2010年 6月

## <감사의 글>

되돌릴 수 없는 시간들이 참 빨리 지나간 것 같습니다. 최수근 교수님께 첫 인사를 드린 것이 엇그제 같은데 짧다면 짧고 길다 면 길었던 시간의 여정 속에 03학번 만학도로 경주대학 입학해서 8년이란 긴 세월동안 수많은 희로애락과 사계절 몇 바퀴 돌고 돌아서 2010년 8월 내 나이 회갑을 몇 달 코앞에 두고 이제 그만 학업의 마침표를 찍으렵니다. 제 인생에 있어서 정해둔 시간과 목표 꿈은 아니었지만 앞으로 얼마나 남아 있을 나에 인생의 여행 속에 지금의 육신을 지탱하기보다 남은 시간의 소중한 의미를 찾아 더 넓은 자아를 찾기에 8년이란 시간을 걷고 또 걸어 왔건만 막상 학업의 끝자락에서 논문을 쓰고 끝맺음을 하려고 하니 왜 여기까지 왔는지 두려움과 서러움이 주마등처럼 스쳐갑니다.

한편으로는 시원섭섭합니다. 오늘에 있기까지 주경야독 하는 동안 주위의 많은 분들의 도움과 성원에 힘입어 여기까지 왔습니다. 때로는 따가운 시선과 쏟아지는 질책도 있었지만 모두에게 정말 고맙습니다. 앞으로도 애정 깊게 보살펴주시면 지금까지 배우고 익힌 저에 모든 것을 나만의 것이 아닌 우리의 것으로 헛됨이 되지 않게 더욱더 노력하겠습니다.

존경하는 교수님들 사랑하는 선후배여러분!

오늘 이시간은 끝이 아닌 앞으로 남은 소중한 시간들의 시작으로 생각하겠습니다. 그동안 부족한 저에게 사회에 나아가 빛과 소금이 되라며 모든 것을 내어주시며 늘 편안한 웃음으로 내가 힘들 때 마다 용기와 격려를 아끼지 않고 논문을 지도해주신 이연정 지도교수님 멀리 계셔도 마음의 지주였던 최수근 교수님께 저의 진정한 마음을 담아서 뜨거운 가슴으로 감사드립니다. 학문에 대한 지치지 않는 열정을 가지신 근엄하면서도 친구 같은 오영섭 교수님, 모든 면에 열성적이고 작은 것 하나라도 더 챙겨주려던 김현룡 교수님, 저의 생의 새로운 도전 삼강주조 민속주 사업에 열정을 보내주신 주현식 교수님, 논문의 마지막까지 꼼꼼하게 챙겨주신 이방식 교수님, 언제나 카리스마가 있고 결단력이 분명한 이창호 교수님, 내 사업의 일부를 맡기고 싶은 최용석 교수님, 모든 일에 자상하시고 학생들에게 하나라도 더 가르쳐 주시려는 호텔경영학과 학과장이신 손재근 교수님 감사드리며 이광식 교수님, 최강희 교수님, 신희영 교수님 모두모두 존경합니다.

모든 것이 서툴지만 저의 인생에 마지막 이라는 신념으로 처음 논문의 주

제를 정해두고 천하를 장악하려고 했건만 시간의 지남에 따라 마음만 앞섰지 뜻대로 다 표현하지 못한 점 못내 아쉽습니다. 석사과정의 논문을 완성하기 위해 동분서주 할 때 항상 함께 고민하고 걱정하며 마지막까지 논문완성을 도와주었고, 대학원 생활동안 나의 분신같이 도와주었던 김용범 학우님(現 Stat Edutainment 代表)께 미안함과 고마움 그리고 기쁨을 나누고 싶습니다.

한가정의 가장으로 사회의 일원으로 남부럽지 않은 생활 탁월한 순발력으로 사업의 절정기에 가족의 동의 없이 혼자서 결정하고 자신의 학문의 길을 갈 때 묵묵부답으로 밀어주고 허락해준 우리가족 사랑하는 당신 김일순, 언제나 믿음직한 아들 임상열, 노후의 적금통장 사랑스런 며느님 이지영, 최연소 대통령이 될 장손 임한솔, 이쁜 공주 임사랑, 밋지만 이쁜 딸 임상미 언제나 술선수범하는 사위 곽경욱, 힘들 때 마다 용기를 준 상욱, 상백, 상철, 상운, 상식, 상일 조카님들, 예림기획 정중구, 신현미 내외분 모두모두 사랑합니다.

끝으로, 지금 이 시간에도 우리 육남매의 무사안일 태평성대 가화만사성을 가르치고 기도하시는 올해 95세 김백순 우리 어머니, 만형 임한수님 내 외분, 둘째 먼저 하늘나라에 가신 故임칠수, 손삼분님, 고명따님 임한분, 정도제님, 고향을 지키고 우리 형제 모두에게 늘 편안한 안식처를 제공하시는 셋째 임강수님 내 외분, 하고자하면 끝까지 이루고야마는 넷째 본인 임갑수, 학업의 선배이신 현 백석대학교 교수 공학박사 막내 임중수님 내 외분. 어머니 수하 모든 식솔들에게 각자의 탁월한 재능과 지혜와 꿈을 이룰 수 있도록 하늘나라에서 지켜보고 계시는 아버님께 이 논문을 바칩니다.

이 모든 행복을 저에게 허락하신 하느님께 감사드립니다.

2010년 6월

임 갑 수

# 목 차

제 1 장 서 론 .....	1
제 1 절 문제의 제기 .....	1
제 2 절 연구의 목적 .....	3
제 3 절 연구방법 및 범위 .....	4
1. 연구 방법 .....	4
2. 연구 범위 .....	4
제 2 장 연구의 이론적 배경 .....	6
제 1 절 술의 분류와 막걸리 .....	6
1. 술의 분류 .....	6
2. 막걸리의 정의와 특성 .....	10
3. 막걸리의 종류 .....	11
4. 막걸리의 제조 공정 .....	14
5. 막걸리의 산업의 현황 .....	17
제 2 절 막걸리의 인지도와 기호도의 개념 .....	18
1. 인지도 .....	18
2. 기호도 .....	18
제 3 절 중요도와 실행도(만족도) .....	19
1. IPA 선행이론 .....	19
2. IPA 모형의 특성 .....	20
제 3 장 연구의 설계 .....	23
제 1 절 연구과제의 설정 .....	23
1. 막걸리 종류에 대한 인지도·기호도의 분석 .....	23
2. 막걸리 품질 속성에 대한 중요도와 실행도 차이 분석 .....	23
3. 막걸리의 품질 속성에 대한 IPA 그래프 작성 .....	23
4. 막걸리의 활성화 방안에 대한 중요도와 실행도의 차이분석 .....	24
5. 막걸리의 품질 속성에 대한 IPA 그래프 작성 .....	24

제 2 절 설문지의 설계 .....	25
1. 설문문항의 추출 .....	25
2. 설문지의 구성 .....	25
제 3 절 조사 설계 .....	28
1. 표본의 추출 .....	28
2. 자료 수집 .....	28
3. 분석 방법 .....	29
제 4 장 조사의 분석 및 해석 .....	30
제 1 절 표본의 일반적 특징 .....	30
1. 표본의 인구 통계학적 특성 .....	30
2. 표본의 식 행동 특성 .....	32
제 2 절 막걸리에 대한 전망과 개선 .....	36
제 3 절 연구과제의 분석 .....	38
제 5 장 결 론 .....	65
제 1 절 연구결과의 요약 및 시사점 .....	65
1. 연구결과의 요약 .....	65
2. 연구결과의 시사점 .....	69
제 2 절 연구의 한계 및 향후의 연구과제 .....	72
참고 문헌 .....	73
설 문 지 .....	76
ABSTRACT .....	83

## 표 차 례

<표 2-1> 주세법 분류에 따른 술의 분류 .....	9
<표 3-1> 설문지의 구성 .....	27
<표 3-2> 표본의 개요 .....	28
<표 3-3> 통계분석 방법 .....	29
<표 4-1> 표본의 인구 통계학적 특성 .....	31
<표 4-2> 표본의 인구 식 행동 특성 .....	34
<표 4-3> 막걸리에 대한 전망과 개선 .....	37
<표 4-4> 막걸리에 대한 인지적 특성 .....	38
<표 4-5> 성별에 따른 막걸리 종류에 대한 인지도 .....	39
<표 4-6> 연령에 따른 막걸리 종류에 대한 인지도 .....	40
<표 4-7> 성별에 따른 막걸리 종류에 대한 기호도 .....	41
<표 4-8> 연령에 따른 막걸리 종류에 대한 기호도 .....	42
<표 4-9> 막걸리의 품질속성에 대한 중요도 .....	43
<표 4-10> 성별에 따른 막걸리의 품질속성에 대한 중요도 .....	44
<표 4-11> 연령에 따른 막걸리의 품질속성에 대한 중요도 .....	45
<표 4-12> 막걸리의 품질속성에 대한 만족도 .....	46
<표 4-13> 성별에 따른 막걸리의 품질속성에 대한 만족도 .....	47
<표 4-14> 연령에 따른 막걸리의 품질속성에 대한 만족도 .....	48
<표 4-15> 막걸리의 품질속성에 대한 중요도와 실행도의 대응표본 .....	50
<표 4-16> 막걸리의 활성화 방안에 대한 중요도 .....	54
<표 4-17> 성별에 따른 막걸리의 활성화 방안에 대한 중요도 .....	55
<표 4-18> 연령에 따른 막걸리의 활성화 방안에 대한 중요도 .....	56
<표 4-19> 막걸리의 활성화 방안에 대한 만족도 .....	57
<표 4-20> 성별에 따른 막걸리의 활성화 방안에 대한 만족도 .....	58
<표 4-21> 연령에 따른 막걸리의 활성화 방안에 대한 만족도 .....	59
<표 4-22> 막걸리의 활성화 방안에 대한 중요도와 실행도의 대응표본 .....	61



## 그 립 목 차

<그림 1-1> 연구의 흐름도 .....	5
<그림 2-1> 막걸리 제조 공정 .....	16
<그림 2-2> 중요도-성취도 분석 도형 .....	21
<그림 4-1> 제 1 사분면 (좋은 성과 계속 유지) .....	51
<그림 4-2> 제 2 사분면 (집중관리) .....	51
<그림 4-3> 제 3 사분면 (낮은 우선순위) .....	52
<그림 4-4> 제 4 사분면 (더 이상 투자 불필요) .....	52
<그림 4-5> 막걸리의 품질속성에 대한 IPA 그래프 .....	53
<그림 4-6> 제 1 사분면 (좋은 성과 계속 유지) .....	62
<그림 4-7> 제 2 사분면 (집중관리) .....	62
<그림 4-8> 제 3 사분면 (낮은 우선순위) .....	63
<그림 4-9> 제 4 사분면 (더 이상 투자 불필요) .....	63
<그림 4-10> 막걸리의 활성화 방안에 대한 IPA 그래프 .....	64

# 제 1 장 서 론

## 제 1 절 문제의 제기

술은 인류가 만든 가공 음료 중에서 가장 역사가 오래된 것으로, 옛날부터 자연발생적으로 생긴 술을 인간이 이용하게 된 것으로 보인다. 과일이나 곡류와 같은 당질 원료에서 야생의 미생물이 자연적으로 생육하여 알코올이 생성되었고, 이러한 발효 산물을 우연한 기회에 사람들이 마신 결과 우리의 기호에 적합하다는 것을 알게 되었다(이서래, 1986).

음식문화 중에서도 술 문화는 국적과 민족성이 뚜렷한 기호음료문화이다. 각 민족의 전통주들은 나라마다 특색 있는 술 문화로 정착 발전되었으며 그 민족 나름대로의 멋과 맛을 이루고 있다(이효지, 1998).

우리나라는 상고시대(上古時代)에 이미 농업의 기틀을 마련되었으므로 그 당시 술의 재료도 곡류였을 것이다. 곡류로 어떻게 술을 빚었는지는 알 수 없으나 누룩이 사용되기 전까지는 곡류가 스스로 상하여 술이 만들어지거나, 곡식을 씹어서 침으로 당화시켜 빚었거나, 곡식을 물에 담갔다 싹을 틔워 그것을 으깨서 당화한 뒤에 발효시키는 방법을 썼을 것이다.

삼한시대(三韓時代)에는 이미 전통곡주가 정착되어 여러 행사에 이용되었다는 기록이 남아 있으며, 고려전까지는 탁주와 청주가 정착을 보았고, 이에 귀속되는 대부분의 주품들이 이 시기 이전에 토대가 마련되어 오늘날 까지 전해지고 있는 것이다. 그 후 고려와 몽고, 원 등과의 교섭이 활발하여지면서 외래주(外來酒)의 유입이 시작되었고, 증류주는 충렬왕대에 유입 되자마자 급속도로 상류사회에서 받아들여 정착시키게 되었다(이효지, 1996).

이렇게 발달한 전통주는 조선시대에 이르러 유교(儒敎) 중시의 국가정책과 함께 농경의 발달로 가양주 문화를 꽃피우며 전성기를 이루었다. 그러나 개화기에 들어 대량화 경제성을 추구하게 되면서 가양주로서의 전통주는 부녀자들이나 하는 천업으로 인식하게 되었고, 이로 인해 전통주 경시현상이 나타나게 되었다. 또한 외국과의 교류가 활발해지면서 맥주,高粱주, 주정 등 수입 양주에 밀려 가내수공업 형태의 국내 양조업은 압박을 받기 시작하였으며, 특히 1909년 2월 일본이 자가 양조를 금지하는 ‘주세법’을 발표하면서 전통주는 자취를 감추게 되었다.

광복 이후에도 ‘주세법’의 골격은 그대로 유지되었으며, 한국전쟁 후에 식량부족을 이유로 밀주단속이 표면화되었는데, 이로 인해 650여종에 이르던 전통주는 1982년에 30여종으로 줄어들었으며, 술 빚는 법의 정통성을 잃은 채 오늘날까지 일본식 술빚기와 국적을 알 수 없는 획일적인 방식의 개량주들이 그 자리를 차지하게 되었다(박록담, 2004).

그 후 오랜 침묵기를 거쳐 ‘88올림픽’을 계기로 관광산업육성 및 전통문화의 계승보전이란 관점에서 관광 토속주와 민속주기능보유자가 지정되고, 이들이 비교적 주류제조면허를 허가하면서 재기의 싹을 틔우기 시작하였다(이동필 등, 2002).

1990년대부터는 경제적, 문화적 여유가 생기면서 건강을 염려하기 시작했다. 여성음주인구가 증가하였으며, 가볍게 한두 잔 걸치자는 음주 경향으로 와인과 위스키 등의 소비량이 크게 증가하게 되었다.

이처럼 우리 입맛이 어느새 외국의 술들에 익숙해졌을 즈음에, 최근 우리나라의 전통주인 막걸리가 많은 인기를 얻고 있다. 막걸리의 소비량이 증가하면서, 주류 시장에서는 이미 와인을 제쳤고, 특급 호텔에서도 막걸리를 찾는 외국인들을 겨냥해 다양한 종류의 고급 막걸리를 판매하기 시작하였다는 기사를 심심치 않게 접할 수 있다.

요즘 막걸리의 인기는 식을 줄 모르고 치솟고 있다. 이런 인기를 바탕으로 해서 최근에는 우리나라 각 지방의 다양한 막걸리를 소개하는 막걸리 엑스포가 열렸고, 농림수산식품부는 그해 햅쌀로 담근 막걸리, 통칭 ‘막걸리 누보’를 출시하기도 하여 햅포도로 만드는 ‘보졸레 누보’의 판매량을 앞질렀다.

따라서 이러한 막걸리 인기에 편승하여 활성화 방안을 모색하기 위하여 막걸리에 대한 인지도와 기호도, 식 행동, 품질속성과 활성화의 중요도와 실행도, 전망과 개선사항에 대한 연구가 제기된다.

## 제 2 절 연구의 목적

최근의 막걸리의 인기 상승에도 불구하고 아직 상대적으로 발전이 미약한 것은 사실이다. 따라서 막걸리를 한국의 미(美)가 가미된 술로 발전시켜 문화적 우수성을 널리 알릴 필요성이 있으며, 재조명 하여 막걸리의 활성화시키고 나아가서 정부가 추진하고 있는 한류열풍 및 세계화에 발맞추어 우리의 막걸리 우수성을 알리고자 한다.

지금까지 막걸리에 관한 연구로서는 관여 미생물(김성열, 2008; 김태완, 2001) 및 효소(이석건 등, 1996; 소명환, 1999), 성분변화(조정옥, 1999; 이택수 등, 1998), 약재를 이용한 품질평가(성진희 등, 2008), 첨가물에 의한 막걸리의 품질(하나, 2009; 김대섭, 2007; 이영우, 2009; 김지영, 2008), 등이 분야별로 심도 있게 연구되어 왔으며, 막걸리를 포함한 주류 마케팅(김어진, 2010)과 주류소비자행동(한동훈, 2002; 이동규, 1999; 김재호, 1992; 송진택, 1994), 주류산업에 관한 연구(배성태, 2003; 손성기, 2002; 신상덕, 1994)는 많이 이루어지고 있다. 또한, 맥주(김태윤, 1994), 와인의 구매행동(김우선, 2003; 류승남, 1994)에 대한 연구도 이루어져 있으나, 막걸리의 실태조사에 대한 연구는 이루어지지 않고 있는 실정이다.

따라서 본 연구에서는 문헌을 통해 막걸리의 정의와 특성, 종류, 막걸리의 현황을 살펴보고 설문조사를 통해 막걸리에 대한 기호도와 인지도, 식 행동, 전망과 개선점, 막걸리 품질의 중요도와 실행도, 막걸리의 활성화에 대한 중요도와 만족도를 파악하여 앞으로의 발전방향을 찾아 막걸리를 홍보, 활성화시킬 수 있도록 하는 방안을 모색하고자 다음의 사항들을 연구과제로 삼았다.

첫째, 술에 대한 분류, 막걸리의 정의와 특성, 종류, 제조 공정, 막걸리의 현황을 고찰한다.

둘째, 막걸리에 대한 인지도와 기호도, 식 행동 특성을 조사한다.

셋째, 막걸리 품질 속성에 대한 중요도와 실행도를 조사한다.

넷째, 막걸리 활성화에 대한 중요도와 실행도를 조사한다.

다섯째, 막걸리의 전망과 개선점을 파악하여 앞으로의 발전방향을 찾아 막걸리를 홍보, 활성화시킬 수 있도록 하는 방안을 제시하고자 한다.

## 제 3 절 연구의 방법 및 범위

### 1. 연구의 방법

본 연구는 최근 인기를 얻고 있는 막걸리 종류에 대한 기호도와 인지도, 식 행동, 전망과 개선점, 막걸리 품질의 중요도와 실행도, 막걸리의 활성화에 대한 중요도와 만족도를 통해 활성화 방안을 알아보기 위한 것으로서, 이러한 연구 목적을 달성하기 위해 문헌연구(literature study)와 탐색적 연구(exploratory study)를 병행 하였다. 문헌연구는 술에 대한 분류, 막걸리의 정의와 종류, 제조 공정에 대한 고찰을 중심으로 하였고, 탐색적 연구는 남녀 500명을 무작위 선정하여 분석하였다. 또한 수집된 설문지는 SPSS/WIN 17.0 통계패키지를 이용하여 통계분석 하였다.

### 2. 연구범위

본 연구는 총 5 장으로, 각 장의 구체적인 내용은 다음과 같다.

제 1 장은 본 연구의 서론 부분으로 여기서는 문제제기, 연구목적, 연구방법 및 범위에 대하여 설명하였다.

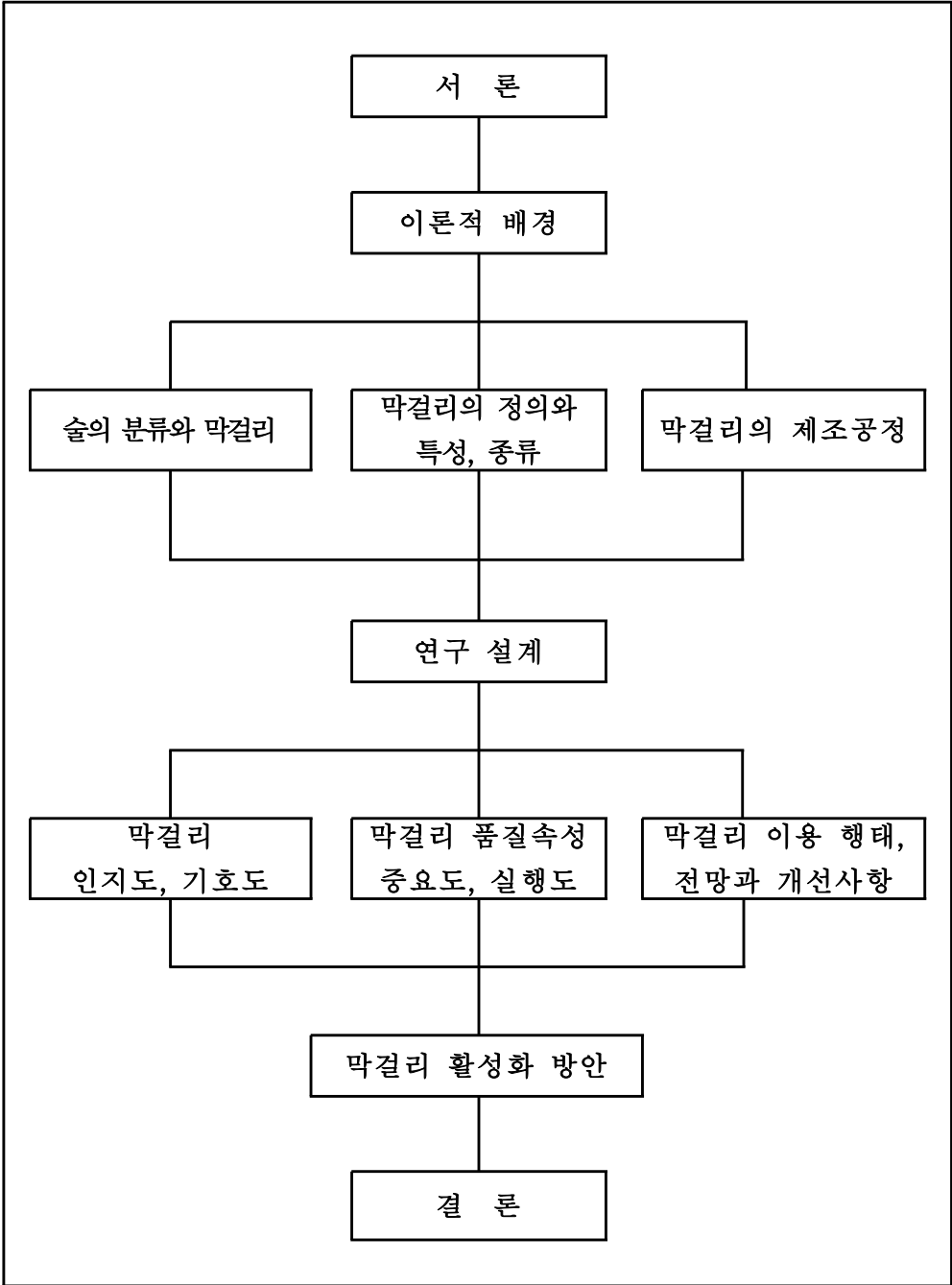
제 2 장은 본 연구의 이론고찰 부분으로 여기서는 술에 대한 분류, 막걸리의 정의와 특성, 종류, 제조 공정에 대해 고찰 하였다.

제 3 장은 본 연구의 조사 설계 부분으로 막걸리 종류에 대한 기호도와 인지도, 식 행동, 전망과 개선점, 막걸리 품질의 중요도와 실행도, 막걸리의 활성화에 대한 중요도와 만족도를 고찰하였으며, 각 구성개념의 변수로 사용될 측정문항과 척도를 개발 하였다. 또한 자료 분석에 대한 구체적인 방법을 기술하였다.

제 4 장은 탐색적 분석으로 막걸리의 인지도와 기호도, 식 행동, 전망과 개선사항을 검증하고 IPA를 이용하여 막걸리 품질속성과 활성화 요인을 분석하였다.

끝으로 제 5 장은 본 논문의 연구결과를 논의한 부분으로 여기서는 막걸리 활성화 방안, 시사점 제시, 연구한계와 향후 연구방향에 관해 논하였다.

본 연구의 전체적인 흐름은 <그림 1-1>과 같다.



<그림 1-1> 연구의 흐름도

## 제 2 장 연구의 이론적 배경

### 제 1 절 술의 분류와 막걸리

#### 1. 술의 분류

술을 구분하는 기준은 크게 술의 형태와 제조방법, 부재료의 사용여부, 술 빛는 시기, 술 익히는 기간, 술 빛는 횟수 등에 따르는 것이 일반적이다. 이외에 술을 사용하는 목적과 재료의 양, 생산지 등으로 다양하게 구분하기도 한다.

현행 「주세법」은 주류를 주류의 종류에 따라 첫째, 주정. 둘째, 탁주, 약주, 청주, 맥주, 과일주 등을 총칭하는 발효주류. 셋째, 증류식소주와 희석식소주를 비롯하여 위스키, 브랜디, 일반증류주, 리큐르를 포함한 증류주류. 넷째, 기타주류로 나누고 있다(주세법 2005. 12. 31 개정).

#### 가. 전통주의 분류

전통주의 분류는 「임원십육지」에서 이류(弛類), 주류(酎類), 시양류(時釀類), 향양류(香釀類), 과라양류(菓羅釀類), 순내양류(旬內釀類), 제차류(醴醅類), 양료류(醴醪類), 예류(醴類), 소로류(燒露類), 의주(醫酒)로 분류, 이성우 교수에 의한 상용약주, 특수약주, 속성주류, 탁주, 홍주와 백주, 감주, 이양주, 가향주류, 과일주, 소주, 혼양주, 약용소주로의 분류, 이철호 교수에 의한 양조곡주(순곡주류, 약용·가향곡주류), 증류주(순곡증류주, 약용증류주, 가향증류주), 기타주류(혼성주, 과일주, 이양주)의 분류, 이효지(1998)에 의한 분류 등이 있다. 이 논문에서는 이효지(1998)에 의한 분류를 근거로 하였다.

#### (1) 양조곡주

##### (가) 순 곡주류

곡물(멥쌀, 찹쌀, 보리, 밀가루, 콩, 기장, 수수, 메기장, 축)에 누룩, 물을 넣고 빛은 술이다. 빛는 방법에 따라서 일반주와 이양주가 있다. 일반주는 곡물, 누룩,

물을 넣어 빻아서 술항아리에 담아 발효시킨 술이다.

이양주는 술 처방대로 재료를 혼합해서 비스듬히 누운 소나무를 파거나(와송주), 살아있는 대나무 마디 사이에 구멍을 내거나(죽통주), 소나무 밑을 파고 묻거나(송하주)하여 빻는 술이다.

거르는 방법에 따라서 탁주와 청주가 있다. 탁주는 일반탁주와 특별 탁주가 있다.

일반탁주는 밀 누룩을 사용한 것이고 특별탁주는 쌀누룩을 사용한 것이다. 탁주에 용수(用水)를 꽂아서 용수 속에 고인 맑은 술을 떠낸 것이 청주이다. 이 청주를 마시면 약이 된다하여 청주를 약주(藥酒)라고 부른다.

술을 빻을 때 밀술로만 빻은 술을 단양주라 하고, 덧술을 1회 부으면 이양주, 2회 부으면 삼양주, 3회 부으면 사양주, 4회 부으면 오양주라고 한다.

단양주는 곡물, 누룩, 물을 넣고 빻은 술로 급주, 급청주, 시급주, 이화주, 삼일주, 일일주, 지황주 등이 있고, 이양주는 곡물, 누룩, 물을 넣고 빻은 밀술에 덧술하는 곡물을 더 넣어 빻은 술로 감주, 감향주, 녹파주, 노산춘, 동양주, 두강주, 벽향주, 부의주 등이 있고 삼양주는 밀술에 1차, 2차, 덧술을 하여 빻은 술로 두강춘, 법주, 백일주, 삼오주, 삼해주, 호산춘 등이 있으며 사양주는 밀술에 1차, 2차, 3차 덧술을 하여 빻은 술로 도화주, 삼오주 등이 있으며, 오양주는 밀술에 1차, 2차, 3차, 4차 덧술을 하여 빻은 술로 동파주가 있다.

## (나) 혼양 곡주류

혼양 곡주는 약재를 넣은 약용 곡주류로 계피주, 구기주, 녹용주, 당귀주, 백엽주, 생강주, 복분주 등이 있고, 가향 곡주는 술에 가향재료를 우려낸 가향주와 곡류와 가향재료를 넣어 빻은 단양 가향주, 이양 가향주, 삼양 가향주, 사양 가향주가 있다.

가향재료는 꽃으로 국화, 진달래꽃, 연꽃, 냉이 꽃, 매화, 장미꽃, 복숭아꽃,동백꽃, 살구꽃 등이고 잎이나 열매는 감국, 송엽, 술방울, 솔잎, 연잎, 솔순, 송화, 송절, 송지, 죽엽, 닥나무 잎, 청호, 송순 등이고, 약재는 생지황, 구지자 등이다. 향기 있는 꽃들을 헹갠 주머니에 넣어 술 1말에2되 비율로 술항아리 속에 달아맨다.

과일주는 술에 과일 넣은 과일주와 곡물과 과일을 넣어 빻은 단양 과일주,



이양 과일주로서 별미를 맛보거나 약용의 목적으로 마셨다. 과일은 석류, 야자, 능금, 포도, 호도, 잣 등이었다.

혼성주는 곡물에 소주를 넣어 빚은 술로서 소주도 아니고 약주도 아닌 중간형의 술로서 과하주가 있다.

#### (다) 증류주

증류주는 순곡 증류주로 단양 증류주, 이양 증류주, 삼양 증류주와 약용 증류주는 소주에 약재를 넣은 약용 증류주, 곡물과 약재를 넣은 단양약용 증류주, 이양 약용 증류주가 있다. 소주를 고을 때 땀감은 참나무, 밤나무를 사용하였다.

#### 나. 주세법에 따른 분류

현재 우리나라의 술에 관한 법률은 주세법, 주세법 시행령, 주세법 시행규칙, 주세법 통칙이 있다. 제 4조 술의 종류에는 ①주정 ②발효주류(탁주 약주 청주 맥주 과실주) ③증류주 소주(증류식 소주 회석식 소주) 위스키, 브랜디, 일반증류주, 리큐르 ④기타주류로 분류하였다(주세법 2005. 12. 31 개정).

**<표 2-1> 주세법 분류에 따른 알코올 함량, 세율 및 원료**

분류		알콜 함량(도)	세율 (%)	원료	제조방법
주정		2)	3)	가.전분(당분포함 물료) 나.알코올분 포함 물료	발효시켜 알코올분 85도 이상 으로 증류
발 효 주 류	탁주	3이상	5	곡류(전분)+국(麴)	발효시킨 술덧을 여과하지 않 고 혼탁하게 제성
	약주	13이하	6	곡류(전분)+국	발효시킨 술덧을 여과 제성
	청주	14~25	70	쌀(잡쌀포함)+국	발효시킨 술덧을 여과 제성
	맥주	25미만	100	엿기름+홉(쌀,보리,옥수수,수수, 산자,전분,당분,캐러멜)	발효시켜 제성하거나 여과 제 성
	과실주	25미만	30	과실(과실즙,乾果포함)(+당분)	발효시킨 술덧을 여과 제성 (나무통저장)
증 류 주 류	소 주	증류식	72	전분+국	발효시켜 비연속식 증류 (나무통저장)
		희석식	72	주정 또는 곡물주정	물로 희석(나무통저장)
	위스키		72	발아된 곡류(+곡류)	발효시킨 술덧을 증류하여 나 무통저장
	브랜드		72	과실주(과실주지게미 포함)	증류하여 나무통에 저장
	일반증류주 (주정소주, 위스키 또 는 브랜드에 해당하지 않는 증류주)		72	(1)수수(옥수수,전분)+국 (고량주지게미)	(1)원료에 물을 뿌려 섞은 것 을 밀봉 발효시켜 증류
				(2)사탕수수(사탕무우,설탕,당밀)	(2)발효시킨 술덧을 증류
				(3)술덧 또는 알콜분이 포함된 물료	(3)증류한 주류에 노간주나무 열매(식물약제)를 첨가하여 증류
				(4)주정 또는 알콜분 물료	(4)증류한 주류를 자작나무 숯으로 여과, 무색투명하게 제성
				(5)전분 또는 당분 포함 물료	(5)발효시켜 증류 (나무통저장)
리큐르 (불휘발분 2도이상)			72	일반증류주와 같음	일반증류주와 같음
기타주류			72	가.용해하여 알콜분 1도이상의 음료로 할 수 있는 분말상 태의 것 나.발효의 방법에 의하여 제성한 주류로서 발효주류 이외 의 것4) 다.쌀 및 粒麴에 주정을 첨가하여 여과한 것 라.발효주류와 주정 또는 증류주류를 섞은 것으로서 제2호 의 규정에 의한 주류 외의 것 마.기타 제1호 내지 제3호 및 제4호 가목 내지 라목 규정에 의 한 주류 외의 것	

2) 주정의 알콜분:95도이상,곡물주정은 85~90도

3) 주정의 세율:5만7천원/kl(알콜분 95도를 초과시에는 초과1도마다 600원씩 가산)

4) 불휘발분이 30도 이상인 것은 세율 10%,기타는 30%

자료: 농림부(2009)

## 2. 막걸리 정의와 특성

‘막걸리’는 ‘막(마구) 거른 술’ 또는 ‘바로 막 거른 술’ 이라는 뜻이다. 술 빛깔이 탁하다하여 ‘탁배기’, 술 빛깔이 하얗다 하여 ‘백주’, 농사 때 마시는 술이라 하여 ‘농주’라 하였으며, 지역에 따라 젓내기술, 탁배기, 탁주배기, 탁쭈, 왕대포, 흐린 술 등으로 불렸다. 탁주류의 대표격인 막걸리는 쌀을 누룩으로 발효시킨 후, 술의 양을 늘리거나 도수를 낮게 하기 위해 찬물을 넣어 가며 거른 술을 말하며, 청주를 뜬 후 남은 술지게미에 물을 넣어 체에 거른 술을 말하기도 한다. 요즘에 막걸리와 동동주가 논란이 일어나고 있는데, 동동주는 고문헌에 부아주, 부의주로 표기되고 있다. 밥풀이 동동 떠올라 있는 모습이 흡사 개미와 나방이 떠 있는 것 같다 하여 붙은 이름이다. 밥풀 속에 있는 전분이 분해되어 가벼워지면서 위로 올라온 상태로 청주가 되기 전의 상태를 동동주라고 본다. 시중에서 동동주라는 이름으로 팔리는 것 중 대부분은 술과 별도로 발효시킨 밥풀을 막걸리에 띄운 것이다. 본래 동동주는 막걸리가 아닌 청주에 가까운 술이다. 동동주, 청주와 탁주, 막걸리는 한 술독에서 만들어진다는(정은숙, 2010).

주세법에 의한 막걸리의 정의는 다음과 같다. 첫째, 곡류와 국 및 물을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 여과하지 아니하고 혼탁하게 제성한 것. 둘째, 곡류외의 전분이 포함되어 있는 물료와 국 및 물을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 여과하지 아니하고 혼탁하게 제성한 것. 셋째, 곡류·곡류외의 전분이 포함되어 있는 물료와 국 및 물을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 여과하지 아니하고 혼탁하게 제성한 것. 넷째, 첫째 내지 셋째의 규정에 의한 주류의 원료에 당분을 첨가하여 발효시킨 술덧을 여과하지 아니하고 혼탁하게 제성한 것. 다섯째, 첫째 내지 넷째의 규정에 의한 주류의 발효·제성과정에 대통령령이 정하는 물료를 첨가한 것. (주세법 2005. 12. 31 개정)

주로 찹쌀·맷쌀·보리·밀가루 등을 찼 다음 건조시켜서 수분을 제거하는데, 이 결과 만들어진 것을 ‘지에밥’이라고 한다. 여기에 누룩과 물을 섞고 일정한 온도에서 발효시킨 것을 청주를 떠내지 않고 그대로 걸러 짜낸다. 찹쌀을 원료로 했을 경우 찹쌀막걸리, 밥풀이 그대로 담긴 채 떠 있는 경우 동동주라고 한다. 막걸리는 탁주, 탁료, 곡주, 재주, 회주, 백주, 합주, 탁배기, 가주, 농주, 이화주, 부의주 등 불리는 이름도 십여 가지에 이른다. 구체적으로 막걸리의 맛은 단 맛(甘), 신 맛(酸), 쓴 맛(苦), 떼은 맛(澁)으로 평

가하며, 여기에 감칠맛과 시원한 맛을 추가할 수 있다. 좋은 막걸리는 이 맛들이 조화롭게 어우러져야 한다고 알려져 있다(임용규, 2003).

과거에는 숙취의 대명사로 불리던 막걸리가 최근 건강과 미용에 좋다고 알려져 각광을 받고 있다. 막걸리는 도수가 6~7도 정도로 맥주(4.5도)보다는 약간 높지만 포도주(12도)나 소주(25도)보다는 낮기 때문에 몸에 부담이 적어서 여성들도 많이 찾는다. 막걸리의 성분을 보면 80%가 물이고, 남은 20% 중에서 10%는 식이섬유, 알코올 6~7%, 단백질 1~2% 그리고 탄수화물·지방, 비타민B·C와 유산균, 효모 등으로 구성되어 있다. 막걸리 한 병에 들어있는 유산균은 700~800억 개에 이른다. 이는 일반 요구르트 제품 100병에 맞먹는 양으로 장에서 염증이나 암을 일으키는 유해 세균을 파괴하고 면역력을 강화시켜준다. 효모 성분에는 소화 흡수를 돕는 효소가 다량 함유되어 소화장해를 개선할 수 있으며 식욕을 높일 수 있다(정은숙, 2010).

### 3. 막걸리의 종류

전국에 양조장은 750여 개, 생산되는 막걸리 종류는 2000여 종에 이른다. 이제 막 ‘막걸리 비평’ 문화가 꽃피기 시작한 우리 사회에서는 그 중 진품·명품을 가리기가 쉽지 않은 일이다. 따라서 본 연구에서는 정은숙(2010)의 정에 취하고 맛에 반한 막걸리 기행에서 ‘막걸리 지도’에 소개된 전국 각도를 대표하는 술로 15가지를 선정하여 인지도·기호도를 조사하기로 한다.

#### 1) 장수 막걸리 - 서울

‘살아 있는 효모’가 들었음을 강조해 생막걸리 대중화에 기여한 1등 공신. 현대화된 양조 시설에서 균일한 품질의 술을 만들어낸다. 대체로 탄산감이 강하고 깔끔한 맛이다.

#### 2) 이화주 - 강원도 횡성

고려 왕실의 왕가에서 마시던 술을 국순당이 복원했다. 문헌에 나온 대로 쌀로 뜬 누룩에 백설기 떡으로 술을 빚었다. 마치 요구르트를 마시는 것처럼 걸쭉한 느낌이다. 가격은 꽤 비싸다.

#### 3) 송명섭 막걸리 - 전북 정읍

술 품평가 허시명씨가 “이것이 원래 우리 막걸리다”라고 말한 막걸리. 감미료 등 첨가제를 섞지 않아 단맛이 거의 없다. 태인 주조장 송명섭씨가 직접 농사지은 쌀로 만든다.

4) 대강 소백산 막걸리 - 충북 단양

노무현 전 대통령이 앉은 자리에서 여섯 잔을 연속 마셨다는 일화로 유명한 막걸리. 청와대 만찬용으로 쓰이기도 했다. 상쾌하면서도 구수한 곡식 향이 좋다. 전통 옹기에서 발효시킨다.

5) 덕산 막걸리 - 충북 진천

3대째 가업을 이으며 진천 쌀로만 막걸리를 빚는다. 1930년에 지은 고품스러운 술도가(등록문화재 58호)의 정경만큼 막걸리 맛도 깊고 그윽하다.

6) 부산 산성막걸리 - 부산광역시

우리 막걸리를 말할 때 빠뜨릴 수 없는 술. 술도가 할머니들이 직접 발로 밟아 만드는 전통 누룩으로 술을 담근다. 박정희 대통령이 민속주 1호로 지정했다. 누룩 향 그윽하고 뒷맛이 쌉싸래하다. 알코올 도수는 8도로 제법 높다.

7) 참살이 탁주 - 경기도 광주

인간문화재 강석필씨와 국립한경대학이 공동으로 개발한 막걸리. 100% 국내산 친환경쌀을 사용했다는 점을 내세운다. 부드럽고 묵념감이 좋다.

8) 배다리 쌀 막걸리 - 경기도 고양

5대째, 100년 동안 막걸리를 만들어온 전통의 술도가에서 만든 막걸리다. 북한 김정일 위원장이 맛보고 싶어했다는 막걸리로 소문났다. 배다리 술도가는 고양시에서 막걸리 박물관도 운영한다.

9) 부자 생술 막걸리(6도) - 경기도 화성

전통주 업체인 배혜정 누룩도가에서 만든 막걸리. 감초 등 한약재를 첨가해 단맛을 보탤다. 부드럽고 깔끔하다.

10) 대구 팔공산 동동주 - 대구광역시

대구 최대의 탁주 제조업체인 대구탁주에서 생산하는 동동주. 팔공산 자락 물로 술을 담근다.

11) 현미 막걸리 월향 - 충남 천안

충남 홍성에서 농사지은 유기농 현미쌀로 만든 막걸리다. 옛 막걸리는 본래 현미로 만들었으리라는 생각으로 막걸리를 빚었다. 현미로 만든 막걸리답게 첫맛은 묵직하고 뒷맛이 깔끔하다.

12) 낙낙 생막걸리- 경기도 이천

‘우리 것 세계화’에 심혈을 기울이는 주식회사 화요가 전통 증류소주 ‘화요’에 이어 만든 막걸리. 물로 희석하지 않은 원액만으로 만들어 도수가 높다(15도). 막걸리와 소주의 중간쯤 되는 풍미가 독특하다.

13) 포천이동막걸리- 경기도 포천

포천은 백운계곡에서 흘러내리는 맑은 약수가 있는 것으로 매우 유명한데, 포천 이동 막걸리는 이곳 약수로 빚었기 때문에 다른 막걸리와 달리 미네랄 성분이 많다.

14) 제주좁쌀막걸리- 제주도 서귀포

좁쌀로 빚은 순곡주로서 제주선인들의 삶과 혼이 깃든 탁주이다. 일명 조깅 데기로 알려져 있다.

15) 삼강주- 경북 예천

낙동강 700리길 마지막 남은 조선의 유일한 주막에서 오랜 세월 주막을 지켜온 주모의 손맛을 되살려 빚은 술로서 2010년 제14회 경북공예대전에서 특선으로 입상함.

## 4. 막걸리의 제조 공정

막걸리의 제조는 일반이 이해하기엔 다소 복잡한 측면이 있다. 만드는 사람과 지역, 원료에 따라 여러 가지 방법으로 분화된다. 집에서 가양주로 담그는 것과 판매를 위한 대규모 작업과는 큰 차이가 날 수밖에 없다. 그러나 그 원리는 결국 발효이므로 같다고 할 수 있다. 본 연구에서는 국세청 기술연구소의 탁·약주 제조 교본을 정리, 요약하여 소개한다.

첫째, 세미 및 침미의 목적은 쌀의 표면에 붙어 있는 먼지 등을 제거하고, 적량의 수분을 흡수 시키는데 있다.  $\text{흡수율}(\%) = [\text{조작 후의 쌀}(\text{kg})] \times 100$  일반적으로 쌀의 침미 시간은 정미비율에 따라 다르며, 물 빼기 후의 흡수 비율은 25~28% 내외가 적당하다.

둘째, 고두밥을 만드는 과정인 증자의 목적은 수분을 흡수한 쌀에 100℃ 이상의 강한 수증기로 전분을 호화시켜 각종 효소의 작용을 용이하게 하는데 있다. 증자 시간은 40~60분 정도이나 보일러의 성능 등에 따라 조절하며 20~30분 정도 뜸을 드려 증미 중량이 쌀의 35~42% 증가되는 정도로 한다.

셋째, 종국(種麴)이란 국을 제조할 때 종균(種菌)으로 사용되는 곰팡이 균을 말하며 종국 종류는 조제종국과 분말 종주국으로 구분한다. 보통 좁쌀이나 쌀래기에 특정한 곰팡이를 번식시켜 많은 포자가 함유하게 한 것이다.

넷째, 입국(粒麴)은 전분질 원료를 증자한 후 곰팡이류(종국)를 인위적으로 번식시킨 것이다. 탁·약주용 입국은 전적으로 백국(白麴)을 사용하고 있다. 이는 황국(黃麴)과 달라서 생산성(生酸性)이 강하므로 술덧(주요)에서 잡균(雜菌)의 오염을 방지하기 때문이다. 현재 널리 사용되고 있는 백국균(白麴菌)은 흑국균(黑麴菌)에서 변이(變異)된 변이주(變異株)의 일종으로서 ‘아스페루기루 스가와지(Asp. Kawachii)’라 불리운다.

다섯째, 밀술(주모:酒母)이라 함은 밀술(주모)의 발효를 영위하는 효모를 확대 배양한 것을 말한다. 밀술(주모)은 술덧(주요)에 비하여 배지농도가 진하고 (급수를 줄임) 산도가 높으며 배양 온도가 낮다. 밀술(주모)은 다량의 건전한 효소와 산(수국밀술: 구연산, 누룩밀술: 젖산)이 존재하지 않으면 안된

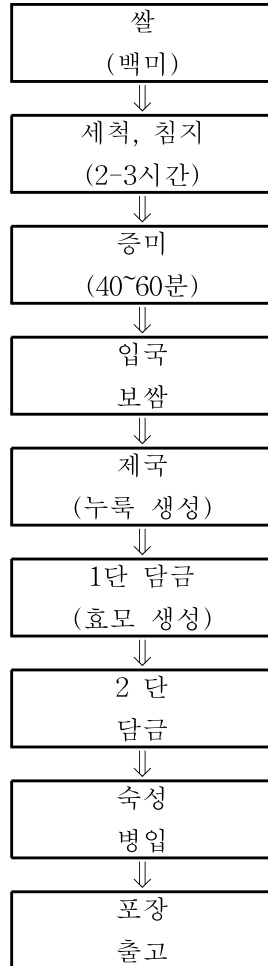
다. 산의 존재에 의하여 밀술(주모) 및 1단에서 잡균의 오염이 방지되며, 나아가서 2단 담금(본 단금)초기에 있어서 효모증식과 주정 생성의 불충분 등으로 인한 잡균 오염의 위험이 가장 많을 시기에도 잡균을 방지할 수 있는 역할을 한다. 건전한 밀술(주모)을 제조하기 위해서는 발효실과 완전히 분리된 밀술(주모)실을 확보하여 잡균이 오염되지 않도록 하고 우량한 효모를 배양하거나 또는 구입하여 사용하여야 할 것이다. 건전하지 못한 밀술(주모)을 사용하면 오히려 변패의 우려가 있다.

여섯째, 1단 담금(1차 발효)은 밀술, 입국 및 물을 원료로 담금 하는 것을 말하며, 밀술 제조공정의 제2단계 공정으로서 단계적으로 발효에 필요한 효모를 확대 배양하는 공정이다. 1단 단금은 먼저 담금 용기에 급수와 밀술(주모) 및 입국을 넣어 혼합하여 담금을 완료한다. 담금 품온은 22~28℃ 정도며 담금을 완료한 물료는 시간의 경과에 따라 입국 자체의 당화와 효모의 증식으로 본 담금 시기에 도달한다. 1단 단금으로부터 본 담금까지의 기간은 5~6일간 숙성한다. 이 기간 중 1일 1~2회 정도 교반하여 준다. 1단 담금 기간 중 최고 품온은 27~28℃가 좋다.

일곱째, 2차 발효 숙성은 누룩(곡자)만을 사용하는 경우에는 1단 단금은 본 담금이 되고, 입국혼용 또는 전용 시는 2단 담금을 본 담금이라 한다. 1단 단금 물료에 급수와 당화효소제(누룩, 조효소제, 정제효소제) 및 패미(掛米)를 잘 혼합하여 본 담금을 완료한다. 본 담금 품온은 1단 담금 품온과 같이 하나, 평균 25~26℃에서 저온 발효한다. 본 담금 후 약 5시간 정도 경과 하면 담금 물료는 물(효소가 침출된)을 충분히 흡수함에 따라 당화와 동시에 주정발효 작용이 활발하여 진다. 따라서 담금 물료는 최대 팽창되었다가 물료의 용해당화 및 발효로 인하여 약간 가라앉게 된다.

여덟째, 숙성이 끝나면 술 찌개미를 걸러서 먹도록 한다.





<그림 2-1> 막걸리 제조 공정

자료 : 국세청 기술연구소의 탁·약주 제조교본(2009)의 자료를 바탕으로 논자 재구성

## 5. 막걸리 산업의 현황

우리나라 술 시장은 회석식소주·맥주 등이 점령했다 해도 과언이 아니다. 전통주는 선물용이나 제사·성묘용으로 인식하는 경향이 강하다. 품질에 비해 가격이 비싸고 뒷맛이 개운치 않다는 불만도 많다. 특히 프랑스의 와인이나 일본의 사케를 마실 수 있는 술집은 늘어나도 전통주를 파는 곳은 찾기 어렵다. 주변 가게나 인터넷 등으로 구입하기도 쉽지 않다.

특히 지난 10여년 이상 전통주 육성에 대한 무수한 논의가 진행됐지만 뚜렷한 성과는 없다. 오히려 외국 술에 밀려 설 자리를 잃어가는 형국이다. 박록담 한국전통주연구소 소장은 “현재는 제도적으로 좋은 술을 만들 수 없는 틀을 갖고 있다. 제조기준이 획일화돼 있어 다양한 술을 못 만들고 인공감미료를 넣은 술과 기능성 약재주만 넘쳐난다. 우리 젊은이조차 마시지 않는 술을 어떻게 세계화할 수 있나”라고 지적했다.

지난해 막걸리 소비량은 17만6,000kl였다. 2003년 13만8,000kl에 비해 27.5%가 증가한 양이다. 수출량도 2006년 3,764kl, 2007년 4,312kl, 2008년 5,457kl로 매년 늘어나는 추세다.

전문가들은 이처럼 소비와 수출이 호조를 보이는 이유로 규제완화를 들고 있다. 쌀 원료 사용 허용(1990년), 인삼 등 식물성 재료 사용(1998년), 공급구역제한 폐지(2000년) 등 일련의 조치가 제조업체에 동기를 부여했다는 분석이다. 이를 통해 오미자·녹차·복분자·인삼 막걸리처럼 다양한 제품이 개발되고 제조·유통기술 향상과 홍보·관측 등 시장개척이라는 성과를 가져왔다는 것이다.(자료: 농민신문, 2009.6.5)

이와 같이 막걸리가 부활하고 비상할 수 있었던 동력은 규제완화이다. 전통주산업을 활성화시키고 세계적 명주로 육성하기 위해서는 새로운 시각과 자세를 갖고 큰 그림을 그릴 수 있도록 농림수산물부와 국세청 등이 힘을 모아야 한다.

## 제 2 절 막걸리의 인지도와 기호도의 개념

### 1. 인지의 개념

인지(recognition)의 사전적 정의는 “사물을 분명히 알고 그 의의를 바르게 이해, 판별하는 일”, 지각, 기억, 상상, 구상, 판단, 추리를 포함하는 광의 지적 작용, 지각, 기억, 내성. 이와 같은 이해를 나타내는 명제 및 판단을 포함하며, 의욕, 정서와 함께 의식의 기본이 되는 측면 또는 기능을 말한다.

동아 새 국어사전에서는 인지(recognition)를 “어떠한 사실을 분명히 인정함”이라고 풀이 하고 있으며, 연세한국어 사전에서는 “어떠한 사실을 이성이나 감각을 통하여 아는 것”이라고 정의하고 있다. 인지도란 (어떤 사람이나 물건 따위를) 알아보는 정도, (다른 사람이나 국가들이) 인지하고 있는 정도를 뜻한다.

### 2. 기호의 개념

기호(preference)란 “(어떤 사물을) 즐기고 좋아함”으로 동아 새 국어사전에서는 풀이하고 있으며, 연세 한국어 사전에 따르면 “(어떤 것을) 즐기고 좋아함”이라고 정의하고 있다. 즉, 기호도란 “(어떤 사물을) 즐기고 좋아하는 정도”, “(어떤 것을) 즐기고 좋아하는 정도”를 의미한다.

## 제 3 절 중요도와 실행도(만족도)

### 1. 중요도-성취도 분석(IPA) 의 개념

Martilla 와 James(1977)는 중요도-성취도 분석은 상품이나 서비스가 지니고 있는 주요 속성들에 대하여 중요도(importance) 및 성취도(performance)를 소비자가 어떻게 인식하고 있는지 동시에 분석하기 위해 마케팅에서 개발된 기법으로 기존 연구에서 밝혀진 만족관련이론을 단순화시키고 분석 결과를 그래프로 표현함으로써 실무자들도 연구 결과를 쉽게 파악 할 수 있는 장점이 있다. Martilla와 James(1977)는 소비자 만족이 제품에 대해 느끼는 소비자의 기대감과 제품 속성의 활용도에 대한 판단에 따라 결정된다고 보아, 소비자 의견조사에 의한 경영진단기법을 제안하였다. Guadagnolo(1985)는 특정제품의 속성이나 특징이 소비자에게 얼마나 중요한지를 판별함으로써 소비자의 만족도를 평가하고, 각각의 특징에 대한 상대적인 중요도와 각각의 특징에 대한 공급측의 활용도를 설정하고자 하는 것이 중요도-성취도분석의 목적이라 하였으며, 중요도-성취도 분석은 이용자 만족 또는 경영주체의 경영평가를 위하여 이용자가 무엇을 중요하게 여기고 있는지를 파악하여 스스로 이 항목의 중요도를 평가하도록 하고, 경영주체의 성취정도를 측정하여 중요도와 성취도를 비교, 검토하는 기법을 의미한다. 이와 같이 경영진단에 있어서 소비자의 의견을 체계적으로 분석하는데 여러 종류의 정교한 통계적 기법이 응용되고 있지만, 그 중에서 Martilla와 James(1977)가 제안한 중요도-성취도 분석기법은 수행과정과 결과해석이 용이하여 실무적으로 가장 활용도가 높다고 하였다(김성일, 1991).

적용사례로는 1977년 Martilla와 James에 의해 중요도-성취도 분석기법이 개발된 이후로 연구자들은 다방면에 걸쳐 이 방법을 적용하여 왔다. Allen 와 Mills(1986)은 Texas지역에 위치한 Lyndon B. Johnson 사적공원의 장기적인 프로그램개발과 정책수립을 위하여 이용자 특성과 이용자 선호를 분석하는데 중요도-성과분석을 적용하여 향후 제공되어야 할 시설과 서비스를 결정하는 자료로 활용하였다.

중요도-성취도 분석(IPA)은 다속성 모델의 개념적 구조를 가지고 있다. Martilla와 James(1977)가 자동차 사업의 성취도를 분석하기 위하여 IPA 모형을 적용한 것이 최초의 연구였다. IPA 분석의 기본 가정은 만족도 속성에 대한 고객의 수준은 상품이나 서비스 성취도의 기대와 판단에 의해 주로 파생되고 있다는 것이다. 즉, IPA는 이용자의 만족도를 측정하기 위하여 이용 전에는 각 속성의 중요도, 이용 후에는 성취도를 이용자 스스로가 평가하게 함으로써 각 속성의 상대적인 중요도와 성취도를 동시에 비교·분석하는 평가 기법이다(Hammitt, 1996). IPA는 최근 다양한 산업에서 상표, 상품, 서비스 및 소매상에 대한 강점과 약점을 판명하는데 광범위하게 사용되고 있다(Bush and Ortinau, (1986). “Discriminating first time and repeat patrons of a retail service hotel complex : A case study. marketing in an environment of change”, SMA. proceeding, King(ed) : 281-285).

본 연구에서는 막걸리에 대한 품질 속성과 활성화 방안을 위하여 IPA 분석을 실행한다.

## 2. IPA 모형의 특성

IPA모형의 특성은 중요도와 만족도(성취도)의 속성별 비교 평가 값에 의하여 4가지의 다면적 의사결정을 내린다는 데 있다. IPA의 해석 및 격자 모형이 <그림2-2>에 제시되어 있는데 이것은 사분면으로 나누어진 격자를 그래픽으로 나타내며 y축은 사전 제품에 대한 고객의 선택속성 인식에 관한 중요도, x축은 사후 이러한 속성과 관련된 상품이나 서비스의 만족도 즉, 성취도를 보여준다. 4개의 분면의 해석은 중, 유지, 낮은 우선순위 및 낭비가능성을 의미하며 관광지의 경우는 관광전과 관광경험 후 관광자원에 대한 고객의 평가 값으로 그 가치를 평가하게 되는 것이다.

중 요 도	Ⅱ사분면 높은 중요도 낮은 성취도 (고도의 집중력 필요)	Ⅰ사분면 높은 중요도 높은 성취도 (현재 좋은 작업 상태 유지 필요)
	Ⅲ사분면 낮은 중요도 낮은 성취도 (우선 순위 낮음)	Ⅳ사분면 낮은 중요도 높은 성취도 (더이상 투자 불필요)

성      취      도

<그림 2-2> 중요도-성취도 분석 도형

Ⅰ. 사분면 : 속성들이 응답자에게는 대단히 중요하게 인식되지만 성취도는 매우 낮다. 이 부분은 개선의 노력이 집중되어야 한다는 것은 직접적으로 의미한다.

Ⅱ. 사분면 : 응답자에게 매우 중요한 속성으로 인식되며, 동시에 조직은 이러한 행위에 대한 높은 수준의 실행을 가지게 된다.

Ⅲ. 사분면 : 중요도도 낮고 성취도도 낮은 속성이다 비록 이 부분은 성취도가 낮을지라도, 경영자는 과도하게 집중해서는 안된다. 왜냐하면 이 부분의 속성은 그리 중요하지 않기 때문이다. 이러한 낮은 우선순위 부분에 대해서는 제한된 자원이 소비되어져야 한다.

Ⅳ. 사분면 : 이 부분은 낮은 중요도의 속성을 가지지만 상대적으로 높은 성취도를 가지고 있다. 응답자들은 조직의 성취도에 대해 만족을 가지고 있다. 그러나 경영자는 과도하게 존재하고 있으므로 이 부분의 속성에 대해 현재의 노력을 고려해야 된다.

따라서 중요도 평가 결과 값이 주는 본질적 의미는 고객이 속성을 중요하다고 인식했을 때 당연히 고객은 속성이 상품을 선택하는데 영향을 주는

중요한 역할을 한다고 믿는데서 출발한다. 더욱이 최근에 중요도 용어는 속성의 인식된 중요도와 연관되어 사용되어 왔으며, 그것은 상품이나 서비스의 질에 영향을 주고 있다. 라고 평가하고 있다. 그러나 기존의 사전 중요도에 의한 고객의 상품 및 서비스에 대한 질적 평가는 고정적 이미지 평가나 직관적인 의사결정 연구에는 필요하나 실제로 고객이 경험하고 인식한 만족도평가 값과 비교함으로써 내재되어 있는 복합적인속성의 가치 평가를 내릴 수 있어 IPA모형의 유용성을 인정받게 되는 것이다.

## 제 3 장 연구의 설계

### 제 1절 연구과제의 설정

본 연구에서는 연구모형을 토대로 한 가설의 검증보다는 막걸리 종류에 대한 기호도와 인지도, 식 행동, 전망과 개선점, 막걸리 품질의 중요도와 실행도, 막걸리의 활성화에 대한 중요도와 만족도 등을 조사·분석하여 막걸리 이용 고객들의 지각을 분석한 다음 막걸리의 관리방안과 마케팅 전략을 제시하고자 한다.

#### 1. 막걸리 종류에 대한 인지도·기호도의 분석

성별과 연령대에 따른 막걸리에 대한 인지도와 기호도를 살펴봄으로써 현재 막걸리의 상품화를 위한 기초자료 활용할 수 있다.

**연구과제 1 : 조사된 표본을 토대로 막걸리에 대한 인지도와 기호도를 분석 하고자 한다.**

#### 2. 막걸리의 품질 속성에 대한 중요도와 실행도의 차이 분석

막걸리의 활성화를 위하여 막걸리의 품질을 구성하는 변수들의 중요도와 실행도가 막걸리를 이용하는 고객들의 평가에서는 어떻게 나타나는지의 차이를 통계적으로 분석하여 막걸리의 품질을 향상시킬 수 있는 방안을 찾아 보고자 한다.

**연구과제 2 : 막걸리의 품질 속성에 대한 중요도와 실행도의 차이를 분석 하고자 한다.**

#### 3. 막걸리의 품질 속성에 대한 IPA 그래프 작성

막걸리를 이용하는 고객들이 품질 속성에 대해 중요하다고 판단하는 기대



와 그 실행도의 차이분석을 통해 유지관리 및 집중해야할 영역의 속성을 파악하고 이들의 속성에 대한 개선을 통해 막걸리 품질을 향상시킬 수 있는 방안을 찾아보고자 한다.

**연구과제 3 : 막걸리의 품질 속성에 대한 IPA 그래프를 작성하고자 한다.**

#### **4. 막걸리의 활성화 방안에 대한 중요도와 실행도의 차이분석**

막걸리의 활성화 방안을 구성하는 변수들의 중요도와 실행도가 이용하는 고객의 평가에서는 어떻게 차이가 나타나는지를 통계적으로 분석하여 막걸리의 활성화를 위한 마케팅 방안을 찾아보고자 한다.

**연구과제 4 :막걸리의 활성화 방안에 대한 중요도와 실행도의 차이를 분석하고자 한다.**

#### **5. 막걸리의 활성화 방안에 대한 IPA 그래프 작성**

막걸리의 활성화에 대한 항목을 구성하는 모든 변수의 실행도를 높이는 것이 이상적이겠지만, 현실적으로는 불가능하다. 그러므로 IPA에서 추구하는 바와 같이 중요도가 높게 나타나면서 실행도가 떨어지는 중점관리 변수를 찾아내어 이러한 부분에 집중하는 것이 막걸리를 판매하는 담당자에게는 현실적인 해결방안이다. 그러므로 갖 변수들이 IPA 그래프에서 어떠한 의미를 갖게 되는지를 분석해 보는 것이 필요하다. 이로써 막걸리 활성화 방안에 대한 항목의 강점과 약점을 동시에 파악함으로써 효율적인 전략을 제시할 수 있다.

**연구과제 5 : 막걸리의 활성화 방안에 대한 IPA 그래프를 작성하고자 한다.**

## 제 2 절 설문지의 설계

### 1. 설문문항의 추출

본 연구는 전통주와 관련된 선행연구들을 통하여 막걸리와 관련된 속성요인을 도출하였다. 선행연구에서 나타난 막걸리 품질 속성들은 대부분의 연구들이 매우 공통성이 크며, 대부분 맛, 향기, 가격, 위생, 제조법 등으로 집약되므로 본 연구에서는 막걸리 품질속성에 적용되는 항목으로 20문항을 사용하였다. 또한 막걸리 종류의 인지도와 기호도는 정은숙(2010)의 정에 취하고 맛에 반한 막걸리 기행에서 ‘막걸리 지도’에 소개된 전국 각 도를 대표하는 술로 15가지를 선정하여 인지도·기호도를 조사하였고, 전통주 마케팅 및 활성화 방안에 대한 선행연구를 통하여 막걸리 활성화 방안을 14문항 도출하였다. 또한 막걸리 인지적 특성에 대해서도 12문항을 도출하였으며, 전망과 개선사항은 6문항을 도출하였고, 식 행동 특성에 대해서도 10문항을 도출하였다.

### 2. 설문지 구성

본 연구는 막걸리에 대한 이용실태와 활성화 방안을 분석하기 위하여 기존의 전통주 연구의 이연정(2007), 하미옥(2005), 송진택(1990), 류승남(1994), 김양희(1998), 김춘식(1999), 한동훈(2002), 이동필(2002) 등의 연구를 바탕으로 설문지를 수정 구성하였다. 조사대상자의 인구 통계학적 조사 문항, 막걸리 인지적 특성, 막걸리 종류에 대한 기호도와 인지도, 식 행동, 전망과 개선점, 막걸리 품질의 중요도와 실행도, 막걸리의 활성화에 대한 중요도와 만족도 등 총 7개의 부분으로 구성하였다.

첫째, 막걸리에 대한 인지도를 파악하기 위하여 1. 소박하고 친근감이 있다 2. 맛이 있다 3. 건강식품이다 4. 영양이 풍부하다 5. 성인병 예방에 좋다 6. 인체에 유익하다 7. 다이어트에 좋다 8. 경제적이다 9. 다음 세대에 계승되어야 한다 10. 현대적 감각에 맞게 개발되어야한다 11. 지역 특상품으로 개발 가능성이 있다 12. 마시고 나면 머리가 아프다 등 12항목에 대해 ‘전혀

그렇지 않다’ 1점에서 ‘매우 그렇다’ 5점의 Likert 5점 척도로 평가 하도록 요구하였다.

둘째, 막걸리 종류에 대한 인지도와 기호도를 측정하기 위하여 1. 장수 막걸리 2. 국순당 생 막걸리 3. 포천 이동 막걸리 4. 제주 좁쌀 막걸리 5. 예천 삼강주 6. 경주 산내 막걸리 7. 대강 소백산 막걸리 8. 진천 덕산 막걸리 9. 부산 산성막걸리 10. 경기도 참살이 탁주 11. 배다리 쌀 막걸리 12. 해남 고구마 막걸리 13. 대구 불로 막걸리 14. 문경 오미자 막걸리 15. 울산 태화루 등 15항목에 대해 인지도는 ‘전혀 모른다’ 1점에서 ‘매우 잘안다’ 5점, 기호도는 ‘아주 싫어한다’ 1점에서 ‘매우 좋아한다’ 5점의 Likert 5점 척도로 평가 하도록 요구하였다.

셋째, 막걸리에 대한 품질 속성에 대한 중요도와 실행도를 측정하기 위하여 1. 위생 2. 맛 3. 포장용기 4. 가격 5. 영양 6. 첨가물 7. 향 8. 색 9. 전통성 10. 건강성 11. 제조과정 12. 신선도 13. 양 14. 청결성 15. 인체에 유익 16. 보관기일 17. 화학조미료사용 18. 막걸리 설명 19. 쌀의 함량 20. 마신 후 두통 등 20항목에 대해 중요도는 ‘전혀 중요하지 않다’ 1점에서 ‘아주 중요하다’ 5점, 실행도는 ‘전혀 만족하지 않음’ 1점에서 ‘아주 만족한다’ 5점의 Likert 5점 척도로 평가 하도록 요구하였다.

넷째, 연구 표본의 식 행동 특성을 파악하기 위해 1. 마시는 횟수 2. 즐겨 마시는 장소 3. 즐겨 마시는 대상 4. 즐겨 마시는 상황 5. 막걸리에 대한 생각 6. 관심 7. 구매경험 8. 차례나 제사 때 어떤 술을 이용 9. 어울릴 것 같은 안주류 10. 막걸리를 알게 된 경로 등 10개 항목으로 구성하였다.

다섯째, 막걸리 활성화 방안에 대한 중요도와 실행도를 측정하기 위해 1. 품질 개선 2. 전문판매점 활성화 3. 전통적 제조법 전수 4. 제조기준 완화 5. 현대적 감각의 막걸리 개발 6. 가격인하 7. 포장기술의 개발 8. 막걸리를 주제로 한 명소 개발 9. 전통 막걸리 양조장 지정 관리 10. 위생수준 향상 11. 홍보강화 12. 막걸리 제조기능 보유자의 발굴 육성 13. 막걸리 축제의 연례적 개최 14. 관계법령 완화 등 14항목에 대해 중요도는 ‘전혀 중요하지 않다’ 1점에서 ‘아주 중요하다’ 5점, 실행도는 ‘전혀 만족하지 않음’ 1점에서 ‘아주 만족한다’ 5점의 Likert 5점 척도로 평가 하도록 요구하였다.

여섯째, 막걸리에 대한 전망과 개선사항을 파악하기 위하여 1. 이용 전망 2. 전승 가능성 3. 세계화의 중점사항 4. 계승 발전의 주체 5, 대중화의 최우선 조건 6. 활성화 시 고려 사항 등 6개 항목으로 구성하였다.

일곱 번째, 조사 대상자의 인구 통계학적 특성을 파악하기 위하여 1. 성별, 2. 연령, 3. 학력, 4. 직업, 5. 종교, 6. 소득수준 등으로 총 6개 항목으로 구성하여 조사하였다. 이상의 내용을 정리하면 <표 3-1>과 같다.

<표 3-1> 설문지의 구성

요 인	설 문 항 목	문항 수	출처
막걸리 인지도	1. 소박하고 친근감이 있다 2. 맛이 있다 3. 건강식품이다 4. 영양이 풍부하다 5. 성인병 예방에 좋다 6. 인체에 유익하다 7. 다이어트에 좋다 8. 경제적이다 9. 다음 세대에 계승되어야 한다 10. 현대적 감각에 맞게 개발되어야한다 11. 지역 특상품으로 개발 가능성이 있다 12. 마시고 나면 머리가 아프다	12	이연정(2007) 하미옥(2005)
막걸리 종류에 대한 인지도, 기호도	1. 장수 막걸리 2. 국순당 생 막걸리 3. 포천 이동 막걸리 4. 제주 좁쌀 막걸리 5. 예천 삼강주 6. 경주 산내 막걸리 7. 대강 소백산 막걸리 8. 진천 덕산 막걸리 9. 부산 산성막걸리 10. 경기도 참살이 탁주 11. 배다리 쌀 막걸리 12. 해남 고구마 막걸리 13, 대구 불로 막걸리 14. 문경 오미자 막걸리 15, 울산 태화루	15	정은숙(2010)의 정에 취하고 맛 에 반한 막걸리 기행에서 ‘막걸 리 지도’
막걸리 품질속성에 대한 중요도, 실행도	1. 위생 2. 맛 3. 포장용기 4. 가격 5. 영양 6. 첨가물 7. 향 8. 색 9. 전통성 10. 건강성 11. 제조과정 12. 신선도 13. 양 14. 청결성 15. 인체에 유익 16. 보관기일 17. 화학조미료사용 18. 막걸리 설명 19, 쌀의 함량 20. 마신 후 두통	20	송진택(1990) 류승남(1994) 김양희(1998) 김춘식(1999) 한동훈(2002) 이동필(2002)
막걸리에 대한 식 행동	1. 마시는 횟수 2. 즐겨 마시는 장소 3. 즐겨 마시는 대상 4. 즐겨 마시는 상황 5, 생각 6. 관심 7. 구매경험 8. 차레나 제사 9, 안주류 10. 인지 경로	10	
막걸리 활성화 방안	1. 품질 개선 2. 전문판매점 활성화 3. 전통적 제조법 전수 4. 제조 기준 완화 5. 현대적 감각의 막걸리 개발 6. 가격인하 7. 포장기술의 개발 8, 명소 개발 9, 양조장 지정 관리 10, 위생수준 향상 11, 홍보강화 12, 제조기능 보유자의 발굴 육성 13, 축제의 연례적 개최 14, 관계법령 완화	14	
전망과 개선사항	1. 이용 전망 2. 전승 가능성 3. 세계화의 중점사항 4. 계승 발전의 주체 5, 대중화의 최우선 조건 6. 활성화 시 고려 사항	6	
인구 통계학적 사항	1. 성별, 2. 연령, 3. 학력, 4. 직업, 5. 종교, 6. 소득수준	6	

### 제 3 절 조사 설계

#### 1. 표본의 추출

본 연구의 표본추출을 위해 연구의 모집단은 성인 남 녀 20세 이상의 시민으로 하였다. 표본추출은 추출된 표본에서 나온 통계치가 모집단에 존재하고 있는 모수치에 근접하는 대표성을 확보하기 위해 단순무작위추출법에 의한 확률표집으로 이루어졌다. 또한 설문조사방법을 통한 직접기업법과 면접조사법을 이용하여 조사하였다.

#### 2. 자료수집

본 연구의 수행을 위해 1차 자료(primary data)의 수집은 예비조사와 본조사로 나누어 실시하였다. 먼저 예비조사는 연구 수행 중 필요에 따라 시행하며, 비표준화 된 면접(unstandardized interview)을 이용하여 코엑스 Food Week 2009(막걸리 엑스포)의 관람객의 관찰 및 인터뷰와 참가자와의 인터뷰를 통해 수행하였다. 수집된 자료는 설문지 작성의 참고자료로 활용하였다. 예비조사를 통해 도출된 요인과 결과를 토대로 설문지를 재조정 하였다. 표본추출방법은 비확률 표본추출방법(non-sampling error method)의 하나인 편의적 표본추출방법(convenience sampling method)을 실시하였으며, 2010년 04월1일부터 04월30일까지 총 300부의 설문지를 배포하여 회수, 불성실하게 답한 것을 제외한 265부를 분석 자료로 활용하였다.

<표 3-2> 표본의 개요

조사대상	20세 이상 성인 남,녀
조사범위	전국
조사기간	2010년 4월 1일 ~ 4월 30일(30일간)
자료수집	설문지 배포 수 : 300부 회수된 설문지 : 300부 (100%) 분석용 설문지 : 265부 (88.3%)

### 3. 분석 방법

본 연구의 수집된 자료는 SPSS/WIN 17.0 통계패키지를 이용하여 통계분석 하였다.

첫째, 표본의 인구 통계적 특성, 식 행동 특성과 전망과 개선점을 알아보기 위하여 Frequency(빈도분석)을 실시하였고, 막걸리에 대한 인지도는 Descriptive(기술통계) 분석을 실시하였다.

둘째, 막걸리 종류에 대한 인지도와 기호도를 파악하기 위하여 T-test(T-검정), One-Way ANOVA(일원분산) 분석을 실시하였다.

셋째, 막걸리의 품질속성과 활성화 방안에 대한 중요도와 실행도의 차이를 알아보기자 A Paired-T test(대응표본 T-검정)를 실시하였다.

넷째, 막걸리의 품질속성과 활성화 방안에 대한 IPA 그래프를 작성하기 위하여 IPA(Importance-Performance Analysis)를 실시하였다.

<표 3-3> 통계분석 방법

요 인	분석방법	척도
막걸리 인지도	Descriptive(기술통계)	Likert 5점
막걸리 종류에 대한 인지도, 기호도	T-test(T-검정) One-Way ANOVA(일원분산)	Likert 5점
막걸리 품질속성에 대한 중요도, 실행도	A Paired-T test(대응표본 T-검정) IPA 그래프	Likert 5점
막걸리에 대한 식 행동	Frequency(빈도분석)	명목척도
막걸리 활성화 방안	A Paired-T test(대응표본 T-검정) IPA 그래프	Likert 5점
전망과 개선사항	Frequency(빈도분석)	명목척도
인구 통계학적 사항	Frequency(빈도분석)	명목척도

## 제 4 장 조사의 분석 및 해석

### 제 1 절 표본의 일반적 특성

#### 1. 표본의 인구 통계학적 특성

표본의 일반적 특성을 분석하기 위하여 성별, 연령, 학력, 직업, 종교, 월 소득, 결혼여부, 거주지역 등에 대한 빈도분석(frequency analysis)을 실시하였으며, 구체적인 표본의 인구통계학적 특성은<표 4-1>과 같다.

성별은 남성 118명(44.5%), 여성 147명(55.5%)으로 여성이 남성 보다 많았다.

연령으로는 40~49세가 가장 많은 79명(29.8%)이며 그 다음으로는 50~59세가 72명(27.2%)으로 높았고, 30~39세가 41명(15.5%), 20~29세가 40명(15.1%), 60세 이상 33명(12.5%)의 순으로 나타났다.

학력별로는 대졸이 100명(37.7%)으로 가장 높은 빈도를 보였으며, 고졸이하가 73명(27.5%), 전문대졸 47명(17.7%), 대재가 36명(13.6%), 대학원졸업이상이 9명(3.4%)로 나타났다.

직업별로는 사무 관리직이 60명(22.6%)으로 가장 높았고, 그 다음으로 주부가 57명(21.5%)으로 높았으며, 기타가 39명(14.7%), 생산 및 노무직 38명(14.3%), 학생 28명(10.6%), 전문기술직 16명(6.0%), 자영업 16명(6.0%), 영업판매 및 서비스 11명(4.2%)으로 조사되었다.

종교는 무교가 110명(41.5%)로 가장 높았고, 불교 80명(30.2%), 천주교 37명(14.0%), 기독교 26명(9.8%), 기타 12명(4.5%)의 순으로 나타났다.

월 소득은 없다 85명(32.1%)으로 가장 높은 빈도를 보였으며, 200~300만원이 68명(25.7%), 300만원 이상 43명(16.2%), 200~300만원 43명(16.2%), 100만원 이하가 26명(9.8%)으로 나타났다.

결혼여부는 기혼 217명(81.9%), 미혼48명(18.1%)로 기혼자가 많았다.  
거주 지역별로는 대도시 중소도시 97명(36.6%), 85명(32.1%), 농어촌 72명(27.2%), 기타 11명(4.2%)으로 중소도시가 가장 많았다.

<표 4-1> 표본의 인구 통계학적 특성

변수 명	구성요소	빈도	비율(%)
성별	남	118	44.5
	여	147	55.5
연령	20~29세	40	15.1
	30~39세	41	15.5
	40~49세	79	29.8
	50~59세	72	27.2
	60세 이상	33	12.5
학력	고졸이하	73	27.5
	대재	36	13.6
	전문대졸	47	17.7
	대졸	100	37.7
	대학원 이상	9	3.4
직업	사무 관리직	60	22.6
	생산 및 노무직	38	14.3
	전문기술직	16	6.0
	영업판매 및 서비스	11	4.2
	자영업	16	6.0
	학생	28	10.6
	주부	57	21.5
	기타	39	14.7
종교	기독교	26	9.8
	천주교	37	14.0
	불교	80	30.2
	무교	110	41.5
	기타	12	4.5
월 소득	없다	85	32.1
	100만원이하	26	9.8
	100~200만원	43	16.2
	200~300만원	68	25.7
	300만원이상	43	16.2
결혼여부	기혼	217	81.9
	미혼	48	18.1
거주지역	대도시	85	32.1
	중소도시	97	36.6
	농어촌	72	27.2
	기타	11	4.2
합계		265	100



## 2. 표본의 식 행동 특성

막걸리의 표본의 식 행동 특성을 살펴보면 다음과 같다. 막걸리를 드시는 횟수는 “일주일에 1~2번”이 61명(23.0%)으로 가장 많았고, “일주일에 3~4번” 48명(18.1%)과 “한 달에 1~2번”이 48명(18.1%)이 같은 비율을 보였으며 그 다음으로는 “두 달에 한 번 정도”가 45명(17.0%)이며 “일주일에 5번 이상”이 37명(14.0%), “전혀 안 마신다” 26명(9.8%)의 순으로 나타났다.

막걸리를 즐겨 마시는 장소로는 “식당”이 95명(35.8%)로 가장 많았고, “막걸리 전문주점” 89명(33.6%), “집” 38명(14.3%), “간이주점” 31명(11.7%), “기타” 11명(4.2%)의 순으로 조사되었다.

막걸리를 즐겨 드시는 분의 물음에 대해서는 “회사동료” 87명(32.8%)으로 가장 많았고, “가족 또는 친척”이 72명(27.2%), “기타 친구들”이 56명(21.1%), “동창생” 32명(12.1%), “사업관련자” 4명(1.5%)의 순으로 나타났다.

막걸리를 마시는 상황에 대해서는 “친구들과 어울릴 때”가 144명(54.3%)로 가장 많았고, “사업상으로 스트레스를 받았을 때”가 33명(12.5%), “특별한 모임(생일, 환영, 환송회 때)”가 30명(11.3%), “즐거울 때”가 14명(5.3%), “외로울 때” 6명(2.3%)의 순으로 나타났다.

막걸리에 대한 생각에 대한 질문에 대해서는 “세계적으로 훌륭한 술이다”로 93명(35.1%)로 가장 높았고, 그 다음으로는 “자랑스런 문화유산이다”로 89명(33.6%), “아직 발전하지 못한 술이다”가 52명(19.6%), “잘 모르겠다”가 26명(9.8%)의 순으로 나타나 가장 한국적인 술인 것으로 생각하고 있는 것으로 조사되었다.

막걸리에 대한 관심은 “조금 있다”가 89명(33.6%)으로 가장 많았고, “별로 없다”가 79명(29.8%), “많이 있다” 53명(20.0%), “전혀 없다” 34명(12.8%), “잘 모르겠다” 10명(3.8%)의 순으로 나타나 관심이 높을 것이라는 예상 보다는 낮게 조사되었다.

막걸리 구매경험은 “있다”가 217명(81.9%)로 가장 많았고, “없다”가 48명(18.1%)으로 조사되었다.

막걸리를 구매하는 이유는 “직접 먹으려고”가 131명(49.4%)으로 가장 많았고 “선물 하려고”가 54명(20.4%), “어른 잔치 상에 필요해서”가 31명(11.7%), “제사상에 올리려고”가 18명(6.8%), “우리농산물로 만든 우리 것이니까”가 17명(6.4%) “호기심에”가 3명(1.1%)의 순으로 나타났다.

막걸리의 구매 장소로는 “할인매장”이 133명(50.2%)로 표본의 반 이상이 나타났으며 그 다음으로는 “백화점”이 35명(13.2%), “우체국 통신판매”가 32명(12.1%), “전문매장”이 22명(8.3%), “전시회장”이 13명(4.9%), “인터넷”이 가장 낮은 6명(2.3%)의 순으로 조사되었다.

차레나 제사 때 사용하는 술로는 “청주 및 약주”가 118명(44.5%)로 가장 높게 조사되었고 그 다음으로 “탁주” 56명(21.1%), “소주” 37명(14.0%), “맥주” 19명(7.2%)의 순으로 조사되었다.

막걸리와 어울리는 안주류에 대해서는 “전”이 103명(38.9%)로 가장 많았으며, “과일” 27명(10.2%), “김치” 26명(9.8%), “국” 20명(7.5%), “찌개” 15명(5.7%), “구이(육류)” 15명(5.7%), “마른안주” 12명(4.5%), “탕” 12명(4.5%), “나물” 10명(3.8%), “회” 9명(3.4%), “구이(생선)” 9명(3.4%), “찜” 6명(2.3%)의 순으로 조사되었다.

막걸리를 알게 된 경로에 대해서는 “매스컴(TV, 라디오, 잡지, 신문)”이라고 응답한 수가 117명(44.2%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로는 “주변 사람들”이 85명(32.1%), “인터넷” 31명(11.7%), “학교, 학원”이 23명(8.7%), “관련 문헌, 서적”이 9명(3.4%)의 순으로 나타났다.

**<표 4-2> 표본의 식 행동 특성**

변수 명	구성요소	빈도	비율(%)
막걸리를 드시는 횟수	일주일에 5번 이상	37	14.0
	일주일에 3~4번	48	18.1
	일주일에 1~2번	61	23.0
	한 달에 1~2번	48	18.1
	두 달에 한 번 정도	45	17.0
	전혀 안 마신다	26	9.8
막걸리를 즐겨 마시는 장소	간이주점	31	11.7
	식당	95	35.8
	막걸리 전문주점	89	33.6
	집	38	14.3
	기타	11	4.2
막걸리를 즐겨 드시는 분	가족 또는 친척	72	27.2
	동창생	32	12.1
	회사동료	87	32.8
	사업관련자	4	1.5
	기타 친구들	56	21.1
	기타	14	5.3
막걸리를 마시는 상황	친구들과 어울릴 때	144	54.3
	접대	13	4.9
	특별한 모임(생일, 환영, 환송회 때)	30	11.3
	사업상으로 스트레스를 받았을 때	33	12.5
	즐거울 때	14	5.3
	화났을 때	1	0.4
	슬플 때	3	1.1
	외로울 때	6	2.3
	기타	21	7.9
막걸리에 대한 생각	세계적으로 훌륭한 술이다	93	35.1
	자랑스런 문화유산이다	89	33.6
	아직 발전하지 못한 술이다	52	19.6
	잘 모르겠다	26	9.8
	기타	5	1.9
막걸리에 대한 관심	많이 있다	53	20.0
	조금 있다	89	33.6
	별로 없다	79	29.8
	전혀 없다	34	12.8
	잘 모르겠다	10	3.8

막걸리 구매경험	있다	217	81.9
	없다	48	18.1
막걸리 구매이유 (구매경험 있을 시)	선물 하려고	54	20.4
	직접 먹으려고	131	49.4
	어른 잔치상에 필요해서	31	11.7
	우리농산물로 만든 우리 것이니까	17	6.4
	제사상에 올리려고	18	6.8
	호기심에	3	1.1
	기타	11	4.2
막걸리 구매장소 (구매경험 있을 시)	백화점	35	13.2
	할인매장	133	50.2
	우체국 통신판매	32	12.1
	전시회장	13	4.9
	전문매장	22	8.3
	인터넷	6	2.3
	기타	24	9.1
차레나 제사 때 사용하는 술	이용하지 않는다	25	9.4
	소주	37	14.0
	청주 및 약주	118	44.5
	탁주	56	21.1
	맥주	19	7.2
	기타	10	3.8
막걸리와 어울리는 안주류	찌개	15	5.7
	전	103	38.9
	구이(생선)	9	3.4
	구이(육류)	15	5.7
	찜	6	2.3
	김치	26	9.8
	나물	10	3.8
	마른안주	12	4.5
	탕	12	4.9
	국	20	7.5
	과일	27	10.2
	회	9	3.4
막걸리를 알게 된 경로	매스컴(TV, 라디오, 잡지, 신문)	117	44.2
	인터넷	31	11.7
	학교, 학원	23	8.7
	관련 문헌, 서적	9	3.4
	주변 사람들	85	32.1
합계		265	100

## 제 2 절 막걸리에 대한 전망과 개선

막걸리에 대한 전망과 개선에 관해 살펴보면 다음과 같다. 이용에 대한 전망으로는 “증가할 것이다”가 132명(49.8%)로 가장 높았고, “매우 증가할 것이다” 52명(19.6%), “현 상태로 유지 될 것이다”가 46명(17.4%), “감소할 것이다”가 26명(9.8%), “아주 감소할 것이다”가 9명(3.4%)의 순으로 나타나 표본의 대부분이 긍정적인 대답을 하였다.

향후 다음세대 전승에 대한 견해에 대해서는 “현대적인 것을 혼합해 전해진다”가 110명(41.5%)로 응답자가 가장 많았고, 그 다음으로는 “일부분만 전해진다”가 66명(24.9%), “다른 형태로 전해진다”가 42명(15.8%), “그대로 전해진다”가 26명(9.8%), “전혀 전해지지 않는다”가 21명(7.9%)의 순으로 조사되었다.

세계적인 술로 보급되기 위하여 중점을 두어야 할 사항에 대해서는 “맛”이 65명(24.5%)로 가장 많았고, 다음으로는 “포장기술”이 35명(13.2%), “품질개선”이 31명(11.7%), “제조기준 완화”가 28명(10.6%), “위생”이 27명(10.2%), “제조방법”이 25명(9.4%), “보관기일”이 19명(7.2%), “가격”이 15명(5.7%), “홍보”가 15명(5.7%), “관계법령 완화” 5명(1.9%)의 순으로 조사되었다.

계승 발전시키기 위해 앞장서야 할 곳에 대해서는 “정부기관”이 111명(41.9%)로 가장 높았고, “매스컴”이 77명(29.1%), “학교” 29명(10.9%), “음식점이나 편의점”이 28명(10.6%), “가정”이 20명(7.5%)의 순으로 나타났다.

대중화를 위한 가장 중요한 점으로는 “과학적으로 맛과 영양이 우수하다는 것을 입증”이 94명(35.5%)로 가장 높았으며, “옛 맛 되찾기”가 79명(29.8%), “다양한 문화행사 개최 및 홍보”가 40명(15.1%), “조리법의 단순화”가 36명(13.6%), “음식점에서 싼 가격으로 판매”가 16명(6.0%)의 순으로 응답하였다.

활성화를 위해 가장 먼저 고려해야 할 점에 대해서는 “막걸리 우수성에 대한 홍보와 교육”이 63명(23.8%)로 가장 많았고, “새로운 재료를 첨가한 레시피 개발”이 57명(21.5%)으로 그 다음이었으며, “연구기관의 지속적이고 창의적인 기술개발”이 54명(20.4%), “막걸리 전문 제조자 양성”이 49명(18.5%), “막걸리 양조장의 적극적인 지원과 상호협조”가 42명(15.8%)의 순으로 응답을 하였다.

<표 4-3> 막걸리에 대한 전망과 개선

변수 명	구성요소	빈도	비율(%)
이용에 대한 전망	매우 증가할 것이다.	52	19.6
	증가할 것이다.	132	49.8
	현 상태로 유지 될 것이다.	46	17.4
	감소할 것이다.	26	9.8
	아주 감소할 것이다.	9	3.4
향후 다음세대 전승에 대한 견 해	그대로 전해진다.	26	9.8
	일부분만 전해진다.	66	24.9
	다른 형태로 전해진다.	42	15.8
	현대적인 것을 혼합해 전해진다.	110	41.5
	전혀 전해지지 않는다.	21	7.9
세계적인 술로 보급되기 위하여 중점을 두어야 할 사항	제조방법	25	9.4
	맛	65	24.5
	가격	15	5.7
	포장기술	35	13.2
	위생	27	10.2
	보관기일	19	7.2
	품질개선	31	11.7
	제조기준 완화	28	10.6
	관계법령 완화	5	1.9
	홍보	15	5.7
계승 발전시키기 위해 앞장서야 할 곳	가정	20	7.5
	학교	29	10.9
	정부기관	111	41.9
	매스컴	77	29.1
	음식점이나 편의점	28	10.6
대중화를 위한 가장 중요한 점	옛 맛 되찾기	79	29.8
	조리법의 단순화	36	13.6
	음식점에서 싼 가격으로 판매	16	6.0
	과학적으로 맛과 영양이 우수하다는 것을 입증	94	35.5
	다양한 문화행사 개최 및 홍보	40	15.1
활성화를 위해 가장 먼저 고려 해야 할 점	연구기관의 지속적이고 창의적인 기술개발	54	20.4
	막걸리 전문 제조자 양성	49	18.5
	새로운 재료를 첨가한 레시피 개발	57	21.5
	막걸리 우수성에 대한 홍보와 교육	63	23.8
	막걸리 양조장의 적극적인 지원과 상호협조	42	15.8
합계		265	100

제 3 절 연구과제의 분석

1. 막걸리에 대한 인지적 특성

막걸리에 대한 인지적 특성을 살펴보면 <표 4-4>에서 보는 바와 같이 “다음 세대에 계승되어야 한다”(4.25)가 가장 높은 점수를 보였으며, 그 다음으로는 “현대적 감각에 맞게 개발되어야한다”(4.12), “지역 특상품으로 개발 가능성이 있다”(3.91), “소박하고 친근감이 있다”(3.84), “건강식품이다”(3.71)의 순으로 나타난 반면, “다이어트에 좋다”(3.28), “인체에 유익하다”(3.31), “성인병 예방에 좋다”(3.40), “기분을 좋게 한다”(3.41), “비 오는 날이면 생각난다”(3.49) 등의 순으로 낮은 점수를 보였으나, 대체적으로 각 항목마다 고른 인지적 특성분포를 나타내었다.

<표 4-4> 막걸리에 대한 인지적 특성

항목	평균	표준편차	순위
소박하고 친근감이 있다.	3.84	.88	4
맛이 있다.	3.66	.85	7
건강식품이다.	3.71	.87	5
영양이 풍부하다.	3.63	.91	8
성인병 예방에 좋다.	3.40	.97	13
인체에 유익하다.	3.31	1.01	14
다이어트에 좋다.	3.28	1.03	15
경제적이다.	3.63	.95	9
다음 세대에 계승되어야 한다.	4.25	.79	1
현대적 감각에 맞게 개발되어야한다.	4.12	.90	2
지역 특상품으로 개발 가능성이 있다.	3.91	.97	3
마시고 나면 머리가 아프다.	3.55	1.01	10
기분을 좋게 한다.	3.41	.97	12
마시는 사람끼리 허물없는 유대감 형성	3.70	.92	6
비 오는 날이면 생각난다.	3.49	1.17	11

2. 막걸리 종류에 대한 인지도와 기호도

1) 성별에 따른 막걸리 종류에 대한 인지도

<표 4-5>에서 나타난 바와 같이 남녀 성별에 따른 막걸리에 대한 인지도에 관한 차이분석(T-test)을 실시한 결과  $p<.05 \sim p<.01$ 의 유의수준에서 “장수막걸리”, “삼강주”, “배다리 쌀 막걸리”, “울산 태화루” 등의 항목에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 차이를 보이는 항목인 “장수막걸리”(남자 2.61점, 여자 2.29), “삼강주”(남자 3.05점, 여자 2.61), “배다리 쌀 막걸리”(남자 2.75점, 여자 2.40)는 남자가 여자보다 더 잘 인지하고 있었으며, “울산 태화루”(남자 2.68점, 여자 3.02)는 여자가 남자보다 더 잘 인지하고 있는 것으로 조사되었다.

<표 4-5> 성별에 따른 막걸리 종류에 대한 인지도

항목	성별		합계	t-값	p-값
	남	여			
장수 막걸리	2.61±1.20	2.29±1.22	2.43±1.22	2.161	.032*
국순당 생 막걸리	3.56±1.09	3.37±1.22	3.46±1.17	1.285	.200
포천 이동 막걸리	3.37±1.25	3.22±1.29	3.29±1.27	0.989	.324
제주 좁쌀 막걸리	2.93±1.14	3.02±1.28	2.98±1.22	-.586	.559
예천 삼강주	3.05±1.40	2.61±1.37	2.80±1.40	2.611	.010**
경주 산내 막걸리	3.04±1.13	3.03±1.30	3.03±1.23	0.100	.921
대강 소백산 막걸리	2.76±1.16	2.79±1.44	2.78±1.32	-.162	.872
덕산 막걸리	2.72±1.23	2.48±1.31	2.59±1.27	1.512	.132
부산 산성 막걸리	3.07±1.24	2.89±1.37	2.97±1.31	1.088	.278
참살이 탁주	2.88±1.23	2.60±1.30	2.72±1.27	1.811	.071
배다리 쌀 막걸리	2.75±1.21	2.40±1.24	2.56±1.24	2.323	.021*
해남 고구마 막걸리	2.73±1.22	2.76±1.39	2.75±1.31	-.024	.839
대구 불로 막걸리	3.31±1.22	3.12±1.44	3.20±1.35	1.208	.228
문경 오미자	2.81±1.19	2.68±1.28	2.74±1.21	.893	.373
울산 태화루	2.68±1.33	3.02±1.38	2.87±1.37	-2.037	.043*

평균±표준편차, \*:p<.05, \*\*:p<.01



2) 연령에 따른 막걸리 종류에 대한 인지도

<표 4-6>에서 나타난 바와 같이 연령에 따른 막걸리에 대한 인지도에 관한 차이분석(One-Way ANOVA)을 실시한 결과  $p<.05\sim p<.001$ 의 유의수준에서 “포천 이동 막걸리”와 “울산 태화루”를 제외한 항목들이 연령별로 차이가 있는 것으로 나타났다. 차이가 있는 항목 중에서 “삼강주”, “제주 좁쌀 막걸리”는 50대가 가장 잘 인지하고 있는 것으로 나타났으며, “장수 막걸리”, “국순당 생 막걸리”, “경주 산내 막걸리”, “대강 소백산 막걸리”, “덕산막걸리”, “부산 산성 막걸리”, “참살이 탁주”, “배다리 쌀 막걸리”, “해남 고구마 막걸리”, “대구불로 막걸리”, “문경 오미자 막걸리”는 60세 이상이 가장 잘 인지하고 있는 것으로 나타났다.

유의적인 차이를 보이는 항목에서 대체적으로 연령층이 높은 집단이 인지도가 높은 것으로 나타났다.

<표 4-6> 연령에 따른 막걸리 종류에 대한 인지도

항목	연령					F-값	p-값
	20~29	30~39	40~49	50~59	60세 이상		
장수 막걸리	1.93±0.10 <sup>d</sup>	2.07±1.13 <sup>cd</sup>	2.46±1.26 <sup>bc</sup>	2.64±1.24 <sup>ab</sup>	2.97±1.19 <sup>a</sup>	5.003	.001**
국순당 생 막걸리	3.53±1.28 <sup>b</sup>	2.90±1.24 <sup>c</sup>	3.39±1.07 <sup>b</sup>	3.51±1.19 <sup>b</sup>	4.09±0.77 <sup>a</sup>	5.193	.000***
포천 이동 막걸리	3.35±1.33	3.59±1.14	3.27±1.23	3.24±1.36	3.00±1.28	1.041	.387
제주 좁쌀 막걸리	2.13±1.04 <sup>c</sup>	2.61±1.20 <sup>b</sup>	3.05±1.17 <sup>ab</sup>	3.42±1.15 <sup>a</sup>	3.36±1.08 <sup>a</sup>	10.383	.000***
예천 삼강주	2.25±1.34 <sup>b</sup>	2.71±1.55 <sup>ab</sup>	2.85±1.42 <sup>ab</sup>	3.13±1.35 <sup>a</sup>	2.79±1.11 <sup>ab</sup>	2.666	.033*
경주 산내 막걸리	2.50±1.18 <sup>c</sup>	2.95±1.38 <sup>bc</sup>	2.99±1.24 <sup>bc</sup>	3.17±1.14 <sup>ab</sup>	3.61±1.00 <sup>a</sup>	4.172	.003*
대강 소백산 막걸리	1.95±0.93 <sup>d</sup>	2.10±1.04 <sup>d</sup>	2.67±1.35 <sup>c</sup>	3.21±1.22 <sup>b</sup>	3.94±0.93 <sup>a</sup>	19.379	.000***
덕산 막걸리	1.88±0.97 <sup>c</sup>	2.05±1.05 <sup>c</sup>	2.54±1.32 <sup>b</sup>	2.96±1.14 <sup>ab</sup>	3.42±1.30 <sup>a</sup>	11.709	.000***
부산 산성 막걸리	2.40±1.37 <sup>d</sup>	2.44±1.34 <sup>cd</sup>	2.94±1.26 <sup>bc</sup>	3.31±1.22 <sup>ab</sup>	3.67±1.00 <sup>a</sup>	7.788	.000***
참살이 탁주	2.08±1.05 <sup>c</sup>	2.07±1.13 <sup>c</sup>	2.78±1.32 <sup>b</sup>	3.03±1.19 <sup>b</sup>	3.52±1.03 <sup>a</sup>	11.065	.000***
배다리 쌀 막걸리	1.98±1.03 <sup>b</sup>	2.02±1.08 <sup>b</sup>	2.61±1.35 <sup>a</sup>	2.89±1.19 <sup>a</sup>	3.09±0.98 <sup>a</sup>	7.657	.000***
해남 고구마 막걸리	1.88±1.07 <sup>c</sup>	2.00±1.05 <sup>c</sup>	2.77±1.40 <sup>b</sup>	3.14±1.12 <sup>b</sup>	3.82±0.85 <sup>a</sup>	18.895	.000***
대구 불로 막걸리	2.38±1.30 <sup>d</sup>	2.83±1.60 <sup>cd</sup>	3.27±1.33 <sup>bc</sup>	3.50±1.18 <sup>ab</sup>	3.88±0.86 <sup>a</sup>	8.372	.000***
문경 오미자	2.23±1.23 <sup>c</sup>	2.39±1.07 <sup>c</sup>	2.63±1.22 <sup>bc</sup>	3.04±1.16 <sup>ab</sup>	3.39±1.03 <sup>a</sup>	6.911	.000***
울산 태화루	2.35±1.35	2.88±1.36	2.89±1.39	2.94±1.35	3.27±1.28	2.257	.063

평균±표준편차, \*: $p<.05$ , \*\*: $p<.01$ , \*\*\*: $p<.001$ , a>b>c : Duncan’s multiple range test

### 3) 성별에 따른 막걸리 종류에 대한 기호도

<표 4-7>에서 나타난 바와 같이 남녀 성별에 따른 막걸리에 대한 기호도에 관한 차이분석(T-test)을 실시한 결과  $p<.05\sim p<.01$ 의 유의수준에서 “경주 산내 막걸리”, “대강 소백산 막걸리” 등의 항목에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다.

차이를 보이는 항목인 “경주 산내 막걸리”(남자 2.74점, 여자 2.98), “대강 소백산 막걸리”(남자 2.68점, 여자 3.03)는 여자가 남자보다 더 좋아하고 있는 것으로 조사되었다.

<표 4-7> 성별에 따른 막걸리 종류에 대한 기호도

항목	성별		합계	t-값	p-값
	남	여			
장수 막걸리	2.49±1.09	2.54±1.09	2.52±1.09	-.390	.697
국순당 생 막걸리	3.03±1.04	2.96±1.10	2.99±1.07	.564	.573
포천 이동 막걸리	2.85±1.27	2.74±1.17	2.79±1.22	.705	.482
제주 좁쌀 막걸리	2.75±0.92	2.81±1.08	2.78±1.01	-.451	.653
예천 삼강주	2.89±1.21	2.65±1.13	2.75±1.17	1.691	.092
경주 산내 막걸리	2.74±0.93	2.98±1.01	2.87±0.98	-2.004	.046*
대강 소백산 막걸리	2.68±0.91	3.03±0.89	2.88±0.92	-3.193	.002**
덕산 막걸리	2.70±0.92	2.80±0.93	2.76±0.93	-.867	.387
부산 산성 막걸리	2.82±0.97	2.99±0.91	2.91±0.94	-1.424	.156
참살이 탁주	2.80±0.87	2.87±0.95	2.84±0.92	-.653	.514
배다리 쌀 막걸리	2.73±0.90	2.77±0.92	2.75±0.91	-.355	.723
해남 고구마 막걸리	2.72±0.87	2.76±1.02	2.74±0.95	-.295	.768
대구 불로 막걸리	3.03±0.95	3.12±1.01	3.08±0.99	-.727	.468
문경 오미자	2.59±0.93	2.69±1.03	2.65±0.99	-.770	.442
울산 태화루	2.59±1.06	2.80±1.24	2.71±1.17	-1.157	.146

평균±표준편차, \*:p<.05, \*\*:p<.01

4) 연령에 따른 막걸리 종류에 대한 기호도

<표 4-8>에서 나타난 바와 같이 연령에 따른 막걸리에 대한 기호도에 관한 차이분석(One-Way ANOVA)을 실시한 결과  $p<.05$ ~ $p<.001$ 의 유의수준에서 “장수 막걸리”, “국순당 생 막걸리”, “포천 이동 막걸리”, “제주 좁쌀 막걸리”, “삼강주”와 “울산 태화루” 항목 등이 연령별로 차이가 있는 것으로 나타났다.

차이가 있는 항목 중에서 “국순당 생 막걸리”, “포천 이동 막걸리”, “삼강주”는 20대가 가장 좋아 하고 있는 것으로 나타났으며, “장수 막걸리”, “제주 좁쌀 막걸리”, “울산 태화루”는 30대 가장 좋아 하고 있는 것으로 나타났다.

유의적인 차이를 보이는 항목에서 대체적으로 연령층이 낮은 집단이 기호도가 높은 것으로 나타났다.

<표 4-8> 연령에 따른 막걸리 종류에 대한 기호도

항목	연령					F-값	p-값
	20~29	30~39	40~49	50~59	60세 이상		
장수 막걸리	2.75±0.87 <sup>ab</sup>	3.02±0.79 <sup>a</sup>	2.53±1.10 <sup>b</sup>	2.39±1.17 <sup>b</sup>	1.88±1.14 <sup>c</sup>	6.202	.000***
국순당 생 막걸리	3.38±1.08 <sup>a</sup>	3.20±0.91 <sup>ab</sup>	2.92±0.94 <sup>abc</sup>	2.89±1.17 <sup>bc</sup>	2.67±1.20 <sup>c</sup>	2.732	.030*
포천 이동 막걸리	3.45±1.04 <sup>a</sup>	3.27±0.92 <sup>a</sup>	2.68±1.07 <sup>b</sup>	2.50±1.38 <sup>b</sup>	2.27±1.21 <sup>b</sup>	7.963	.000***
제주 좁쌀 막걸리	2.73±0.82 <sup>ab</sup>	3.02±0.76 <sup>a</sup>	2.87±0.99 <sup>ab</sup>	2.75±1.11 <sup>ab</sup>	2.42±1.22 <sup>b</sup>	1.865	.007*
예천 삼강주	2.88±0.97 <sup>a</sup>	3.24±0.89 <sup>a</sup>	2.75±1.20 <sup>a</sup>	2.78±1.32 <sup>a</sup>	1.97±0.88 <sup>b</sup>	6.055	.000***
경주 산내 막걸리	2.80±0.85	3.17±0.95	2.94±1.00	2.79±1.06	2.61±0.90	1.829	.124
대강 소백산 막걸리	2.63±0.77	2.90±0.77	3.04±0.95	2.85±0.85	2.82±1.21	1.441	.221
덕산 막걸리	2.70±0.76	2.90±0.77	3.04±0.95	2.85±0.85	2.82±1.21	.436	.783
부산 산성 막걸리	2.73±0.91	3.12±0.84	2.91±0.89	2.94±0.99	2.82±1.04	1.021	.397
참살이 탁주	2.68±0.80	3.02±0.72	2.91±0.98	2.76±0.96	2.79±1.02	1.008	.404
배다리 쌀 막걸리	2.73±0.82	3.02±0.76	2.77±0.89	2.68±0.98	2.55±1.03	1.491	.205
해남 고구마 막걸리	2.58±0.87	2.95±0.81	2.86±0.96	2.60±0.96	2.70±1.13	1.559	.186
대구 불로 막걸리	2.95±1.01	3.15±0.82	3.16±0.90	3.07±1.14	3.00±1.00	.418	.795
문경 오미자	2.60±0.98	2.95±0.74	2.71±0.96	2.53±1.03	2.42±1.14	1.781	.133
울산 태화루	2.75±1.12 <sup>b</sup>	3.32±1.04 <sup>a</sup>	2.76±1.03 <sup>b</sup>	2.50±1.26 <sup>bc</sup>	2.24±1.20 <sup>c</sup>	5.030	.001**

평균±표준편차, \*:p<.05, \*\*:p<.01, \*\*\*:p<.001 a>b>c : Duncan's multiple range test

3. 막걸리의 품질속성에 대한 중요도

1) 막걸리의 품질속성에 대한 중요도

막걸리에 대한 품질속성 중요도를 살펴보면 <표 4-9>에서 보는 바와 같이 “청결성”(4.37)이 가장 높은 점수를 보였으며, 그 다음으로는 “신선도”(4.35), “맛”(4.21), “인체에 유익”(4.20), “위생”(4.18)의 순으로 나타난 반면, “막걸리 설명”(3.77), “향”(3.89), “쌀의 함량”(3.91), “양”(3.92), “화학조미료 사용”(3.96) 등의 순으로 낮은 점수를 보였으나, 대체적으로 각 항목마다 고른 인지적 특성분포를 나타내었다.

<표 4-9> 막걸리의 품질속성에 대한 중요도

항목	평균	표준편차	순위
위생	4.18	.89	5
맛	4.21	.84	3
포장용기	4.09	.79	11
가격	4.11	.91	10
영양	4.08	.83	12
첨가물	4.13	.90	9
향	3.89	.84	19
색	4.08	.87	13
전통성	4.14	.87	7
건강성	4.05	.85	14
제조과정	4.13	.89	8
신선도	4.35	.83	2
양	3.92	.88	17
청결성	4.37	.84	1
인체에 유익	4.20	.85	4
보관기일	4.05	.91	15
화학조미료사용	3.96	1.06	16
막걸리 설명	3.77	.93	20
쌀의 함량	3.91	.90	18
마신 후 두통	4.14	.90	6

2) 성별에 따른 막걸리의 품질속성에 대한 중요도

<표 4-10>에서 나타난 바와 같이 남녀 성별에 따른 막걸리 품질속성 중요도에 관한 차이분석(T-test)을 실시한 결과  $p<.05$ ~ $p<.001$ 의 유의수준에서 “맛”(남자 4.06점, 여자 4.33), “포장용기”(남자 3.92점, 여자 4.22), “첨가물”(남자 3.96점, 여자 4.27), “건강성”(남자 3.85점, 여자 4.22), “제조과정”(남자 3.99점, 여자 4.22), “신선도”(남자 4.23점, 여자 4.48), “청결성”(남자 4.23점, 여자 4.48), “보관기일”(남자 3.84점, 여자 4.222), “화학조미료사용”(남자 3.76점, 여자 4.12), “막걸리 설명”(남자 3.59점, 여자 3.92), “쌀의 함량”(남자 3.68점, 여자 4.10), “마신 후 두통”(남자 3.99점, 여자 4.27) 등의 항목에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났으며, 차이를 보인 품질속성 항목 모두 여자가 남자보다 더 중요하다고 조사되었다.

<표 4-10> 성별에 따른 막걸리의 품질속성에 대한 중요도

항목	성별		t-값	p-값
	남	여		
위생	4.07±0.87	4.27±0.89	-1.805	.072
맛	4.06±0.85	4.33±0.81	-2.685	.008**
포장용기	3.92±0.75	4.22±0.79	-3.241	.001**
가격	4.07±0.93	4.14±0.90	-.606	.545
영양	3.97±0.83	4.17±0.81	-1.924	.055
첨가물	3.96±0.86	4.27±0.90	-2.816	.005*
향	3.81±0.78	3.95±0.87	-1.279	.202
색	4.01±0.92	4.13±0.82	-1.127	.261
전통성	4.04±0.90	4.21±0.84	-1.574	.117
건강성	3.85±0.82	4.22±0.83	-3.618	.000***
제조과정	3.99±0.91	4.24±0.87	-2.315	.021*
신선도	4.23±0.87	4.48±0.81	-2.080	.038*
양	3.82±0.84	3.99±0.90	-1.587	.114
청결성	4.23±0.87	4.48±0.81	-2.396	.017*
인체에 유익	4.10±0.80	4.28±0.89	-1.685	.093
보관기일	3.84±0.92	4.22±1.05	-3.421	.001**
화학조미료사용	3.76±1.05	4.12±1.05	-2.718	.007**
막걸리 설명	3.59±0.91	3.92±0.93	-2.867	.004**
쌀의 함량	3.68±0.93	4.10±0.83	-3.922	.000***
마신 후 두통	3.99±0.90	4.27±0.88	-2.493	.013*

평균±표준편차, \*: $p<0.05$ , \*\*: $p<0.01$

3) 연령에 따른 막걸리의 품질속성에 대한 중요도

<표 4-11>에서 나타난 바와 같이 연령에 따른 막걸리에 대한 품질속성 중요도에 관한 차이분석(One-Way ANOVA)을 실시한 결과  $p<.05 \sim p<.01$ 의 유의수준에서 “맛”, “색”, “청결성” 항목 등이 연령별로 차이가 있는 것으로 나타났다.

차이가 있는 항목 중에서 “맛”은 20대가 가장 중요하다는 것으로 나타났으며, “청결성”은 30대가 가장 중요하다는 것으로 나타났으며, “색”은 60세 이상이 가장 중요하다는 것으로 나타났다.

<표 4-11> 연령에 따른 막걸리의 품질속성에 대한 중요도

항목	연령					F-값	p-값
	20~29	30~39	40~49	50~59	60세 이상		
위생	4.30±0.91	4.44±0.90	4.14±0.97	4.13±0.82	3.91±0.72	1.956	.102
맛	4.43±0.78 <sup>a</sup>	4.51±0.87 <sup>a</sup>	4.06±0.87 <sup>b</sup>	4.18±0.81 <sup>ab</sup>	4.00±0.71 <sup>b</sup>	3.266	.012*
포장용기	4.15±0.83	3.98±0.91	4.09±0.84	4.10±0.74	4.12±0.65	.286	.887
가격	4.23±0.92	3.95±1.00	4.06±0.88	4.11±0.97	4.24±0.71	.692	.598
영양	3.93±0.92	4.12±0.93	4.08±0.73	4.17±0.87	4.06±0.70	.577	.680
첨가물	3.95±0.96	4.10±1.00	4.19±0.83	4.19±0.93	4.09±0.77	.611	.655
향	4.03±0.86	4.07±0.88	3.73±0.86	3.83±0.81	3.97±0.73	1.610	.172
색	3.75±1.03 <sup>c</sup>	3.95±0.92 <sup>bc</sup>	4.01±0.86 <sup>bc</sup>	4.25±0.77 <sup>ab</sup>	4.39±0.66 <sup>a</sup>	3.712	.006**
전통성	4.05±0.90	4.34±0.86	4.18±0.89	4.08±0.84	4.00±0.87	.985	.416
건강성	3.98±0.83	4.32±0.88	4.04±0.88	4.06±0.83	3.85±0.80	1.584	.179
제조과정	4.05±0.99	4.24±0.83	4.16±0.95	4.17±0.84	3.94±0.83	.680	.607
신선도	4.23±1.00	4.39±0.95	4.39±0.78	4.39±0.80	4.24±0.71	.470	.758
양	3.80±0.94	3.88±0.87	3.84±0.93	4.00±0.86	4.12±0.70	.982	.418
청결성	3.95±1.09 <sup>b</sup>	4.41±0.97 <sup>a</sup>	4.49±0.75 <sup>a</sup>	4.47±0.71 <sup>a</sup>	4.27±0.67 <sup>ab</sup>	3.433	.009**
인체에 유익	3.95±0.93	4.27±1.03	4.28±0.75	4.21±0.86	4.21±0.74	1.095	.359
보관기일	3.98±0.95	4.24±0.97	4.04±0.99	4.04±0.83	3.94±0.79	.651	.626
화학조미료사용	3.63±1.21	4.10±1.16	4.13±1.02	3.99±1.03	3.73±0.84	2.088	.083
막걸리 설명	3.55±1.12	3.71±0.90	3.81±0.91	3.85±0.88	3.77±0.93	.877	.478
쌀의 함량	3.70±1.02	3.98±0.96	3.94±0.97	3.93±0.79	4.00±0.71	.707	.588
마신 후 두통	4.10±0.98	4.20±1.03	3.97±0.96	4.29±0.78	4.21±0.65	1.302	.270

평균±표준편차, \*:p<.05, \*\*:p<.01, \*\*\*:p<.001 a>b>c : Duncan’s multiple range test

4. 막걸리의 품질속성에 대한 만족도

1) 막걸리의 품질속성에 대한 만족도

막걸리에 대한 품질속성 만족도를 살펴보면 <표 4-12>에서 보는 바와 같이 “가격”(3.53)이 가장 높은 점수를 보였으며, 그 다음으로는 “맛”(3.48), “신선도”(3.47), “전통성”(3.45), “색”(3.43)의 순으로 나타난 반면, “마신 후 두통”(3.12), “화학조미료사용”(3.17), “막걸리 설명”(3.19), “보관기일”(3.25), “포장용기”(3.26) 등의 순으로 낮은 점수를 보였으나, 대체적으로 각 항목마다 고른 인지적 특성분포를 나타내었다.

<표 4-12> 막걸리의 품질속성에 대한 만족도

항목	평균	표준편차	순위
위생	3.37	.78	8
맛	3.48	.73	2
포장용기	3.26	.89	16
가격	3.53	.80	1
영양	3.42	.77	6
첨가물	3.30	.83	14
향	3.35	.83	12
색	3.43	.87	5
전통성	3.45	.91	4
건강성	3.37	.84	10
제조과정	3.34	.83	13
신선도	3.47	.82	3
양	3.37	.82	7
청결성	3.36	.88	11
인체에 유익	3.37	.90	9
보관기일	3.25	.87	17
화학조미료사용	3.17	.86	19
막걸리 설명	3.19	.85	18
쌀의 함량	3.28	.81	15
마신 후 두통	3.12	1.02	20

2) 성별에 따른 막걸리의 품질속성에 대한 만족도

<표 4-13>에서 나타난 바와 같이 남녀 성별에 따른 막걸리 품질속성 만족도에 관한 차이분석(T-test)을 실시한 결과  $p<.05$ 의 유의수준에서 “인체에 유익”(남자 3.25점, 여자 3.46)의 항목에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다으며, 차이를 보인 품질속성 만족도 항목은 여자가 남자보다 더 만족한다고 조사되었다.

<표 4-13> 성별에 따른 막걸리의 품질속성에 대한 만족도

항목	성별		t-값	p-값
	남	여		
위생	3.32±0.73	3.41±0.83	-.890	.374
맛	3.49±0.69	3.48±0.77	.169	.866
포장용기	3.32±0.78	3.21±0.97	1.011	.313
가격	3.45±0.80	3.60±0.80	-1.511	.132
영양	3.37±0.74	3.45±0.80	-.794	.428
첨가물	3.26±0.75	3.33±0.90	-.684	.495
향	3.36±0.82	3.34±0.83	.237	.813
색	3.43±0.87	3.42±0.88	.097	.923
전통성	3.42±0.92	3.48±0.91	-.465	.643
건강성	3.28±0.83	3.44±0.85	-1.507	.133
제조과정	3.25±0.75	3.40±0.89	-1.432	.153
신선도	3.48±0.75	3.46±0.88	.201	.841
양	3.34±0.83	3.40±0.81	-.617	.538
청결성	3.45±0.84	3.29±0.90	1.447	.149
인체에 유익	3.25±0.93	3.46±0.85	-1.971	.050*
보관기일	3.18±0.90	3.31±0.83	-1.262	.208
화학조미료사용	3.15±0.83	3.18±0.89	-.291	.771
막걸리 설명	3.09±0.88	3.24±0.82	-1.644	.101
쌀의 함량	3.24±0.70	3.32±0.88	-.826	.409
마신 후 두통	3.04±1.01	3.18±1.03	-1.118	.264

평균±표준편차, \*: $p<0.05$



3) 연령에 따른 막걸리의 품질속성에 대한 만족도

<표 4-14>에서 나타난 바와 같이 연령에 따른 막걸리에 대한 품질속성 만족도에 관한 차이분석(One-Way ANOVA)을 실시한 결과  $p<.05 \sim p<.001$ 의 유의수준에서 “전통성”과 “양”을 제외한 항목들이 연령별로 차이가 있는 것으로 나타났다. 차이가 있는 항목들은 50대 이상이 가장 막걸리에 대한 품질속성 만족을 하고 있는 것으로 나타났다.

유의적인 차이를 보이는 항목에서 대체적으로 연령층이 높은 집단이 인지도가 높은 것으로 나타났다.

<표 4-14> 연령에 따른 막걸리의 품질속성에 대한 만족도

항목	연령					F-값	p-값
	20~29	30~39	40~49	50~59	60세 이상		
위생	3.15±0.89 <sup>c</sup>	3.22±0.73 <sup>bc</sup>	3.28±0.75 <sup>bc</sup>	3.54±0.67 <sup>ab</sup>	3.67±0.89 <sup>a</sup>	3.628	.007**
맛	3.38±0.87 <sup>b</sup>	3.37±0.70 <sup>b</sup>	3.35±0.64 <sup>b</sup>	3.60±0.71 <sup>ab</sup>	3.82±0.77 <sup>a</sup>	3.357	.011*
포장용기	3.08±0.92 <sup>b</sup>	3.12±0.93 <sup>b</sup>	3.11±0.78 <sup>b</sup>	3.38±0.94 <sup>b</sup>	3.76±0.75 <sup>a</sup>	4.296	.002**
가격	3.55±0.90 <sup>ab</sup>	3.12±0.75 <sup>c</sup>	3.44±0.76 <sup>b</sup>	3.72±0.72 <sup>ab</sup>	3.82±0.81 <sup>a</sup>	5.311	.000***
영양	3.05±0.71 <sup>d</sup>	3.22±0.61 <sup>bc</sup>	3.38±0.72 <sup>b</sup>	3.60±0.85 <sup>ab</sup>	3.79±0.74 <sup>a</sup>	6.291	.000***
첨가물	3.03±0.73 <sup>c</sup>	2.98±0.69 <sup>c</sup>	3.20±0.79 <sup>bc</sup>	3.49±0.84 <sup>b</sup>	3.88±0.86 <sup>a</sup>	8.670	.000***
향	3.18±0.84 <sup>b</sup>	3.17±0.80 <sup>b</sup>	3.16±0.84 <sup>b</sup>	3.53±0.75 <sup>a</sup>	3.85±0.71 <sup>a</sup>	6.213	.000***
색	3.23±0.77 <sup>b</sup>	3.22±0.73 <sup>b</sup>	3.39±0.90 <sup>ab</sup>	3.56±0.84 <sup>ab</sup>	3.73±1.07 <sup>a</sup>	2.577	.038*
전통성	3.38±0.95	3.46±0.71	3.51±0.86	3.38±1.04	3.58±0.94	.419	.795
건강성	3.08±0.76 <sup>c</sup>	3.24±0.77 <sup>bc</sup>	3.37±0.84 <sup>abc</sup>	3.46±0.89 <sup>ab</sup>	3.67±0.82 <sup>a</sup>	2.775	.028*
제조과정	3.00±0.72 <sup>b</sup>	3.10±0.66 <sup>b</sup>	3.33±0.84 <sup>ab</sup>	3.56±0.84 <sup>a</sup>	3.58±0.94 <sup>a</sup>	4.647	.001**
신선도	3.23±0.89 <sup>bc</sup>	3.17±0.70 <sup>c</sup>	3.48±0.78 <sup>bc</sup>	3.56±0.79 <sup>b</sup>	3.94±0.83 <sup>a</sup>	5.496	.000***
양	3.25±0.87	3.27±0.67	3.34±0.77	3.49±0.81	3.48±1.03	.923	.451
청결성	3.25±1.03 <sup>bc</sup>	3.05±0.74 <sup>c</sup>	3.28±0.80 <sup>bc</sup>	3.50±0.86 <sup>ab</sup>	3.79±0.89 <sup>a</sup>	4.235	.002**
인체에 유익	3.08±0.97 <sup>b</sup>	3.39±0.77 <sup>ab</sup>	3.33±0.81 <sup>ab</sup>	3.42±0.87 <sup>ab</sup>	3.67±1.11 <sup>a</sup>	2.122	.078*
보관기일	3.08±0.97 <sup>b</sup>	3.10±0.77 <sup>b</sup>	3.01±0.76 <sup>b</sup>	3.50±0.86 <sup>a</sup>	3.70±0.95 <sup>a</sup>	6.386	.000***
화학조미료사용	2.90±0.84 <sup>b</sup>	3.00±0.71 <sup>b</sup>	2.99±0.90 <sup>b</sup>	3.38±0.81 <sup>a</sup>	3.70±0.81 <sup>a</sup>	6.895	.000***
막걸리 설명	2.73±0.72 <sup>d</sup>	2.98±0.57 <sup>cd</sup>	3.18±0.86 <sup>bc</sup>	3.32±0.80 <sup>b</sup>	3.76±1.00 <sup>a</sup>	8.651	.000***
쌀의 함량	2.95±0.71 <sup>b</sup>	3.00±0.71 <sup>b</sup>	3.22±0.75 <sup>b</sup>	3.54±0.82 <sup>a</sup>	3.64±0.86 <sup>a</sup>	7.149	.000***
마신 후 두통	2.50±1.13 <sup>c</sup>	2.78±0.88 <sup>bc</sup>	2.91±0.80 <sup>b</sup>	3.63±0.94 <sup>a</sup>	3.70±0.95 <sup>a</sup>	15.398	.000***

평균±표준편차, \*:p<.05, \*\*:p<.01, \*\*\*:p<.001, a>b>c : Duncan's multiple range test

## 5. 막걸리의 품질속성에 대한 중요도와 실행도의 차이

### 1) 막걸리의 품질속성에 대한 중요도와 실행도의 대응표본 차이분석

막걸리의 품질속성에 대한 중요도와 실행도의 분석을 실행하기 위하여 각 항목 별 중요도와 실행도의 평균값에 대하여 대응표본(T-test)를 실시하였다. 중요도와 실행도 항목에 있어서 대응표본(T-test)를 실시한 결과는 <표 4-15>와 같이 나타났다.

중요도 항목에서는 “청결성”(4.37) 항목에서 가장 높게 나타났고 만족도 항목에서는 “가격”(3.53) 항목에서 높게 나타났다.

또한 중요도 조사에서 “신선도”(4.35), “맛”(4.21), “인체에 유익”(4.20), “위생”(4.18) 등의 항목 순으로 높게 나타났고, “막걸리 설명”(3.77), “향”(3.89) 등의 항목 순으로 중요하게 생각하지 않은 것으로 조사되었다.

실행도 조사에서는 “맛”(3.48), “신선도”(3.47), “전통성”(3.45) 등의 항목 순으로 높게 나타났고, “마신 후 두통”(3.12), “청결성”(3.36), “막걸리 설명”(3.19), “보관기일”(3.25), “포장용기”(3.26) 등의 항목 순으로 만족하지 않은 것으로 조사되었다.

또한 중요도 항목에서 만족도 항목을 빼 값은 중요도에 따라 얼마만큼의 만족도를 가늠 할 수 있는 지표로서 음(-)의 값이 크게 나올수록 일반적으로 긍정적이라 할 수 있다. 분석결과 음(-)의 값은 없었으며, 가장 큰 양(+)의 값을 나타낸 항목은 “마신 후 두통”(1.02)으로서 중요도에 비해 만족도가 낮은 것으로 나타났으며, 가장 작은 값을 나타낸 “향”(0.54) 항목으로 중요도에 비해 만족도 또한 높은 것으로 나타났다.

<표 4-15> 막걸리의 품질속성에 대한 중요도와 실행도의 대응표본

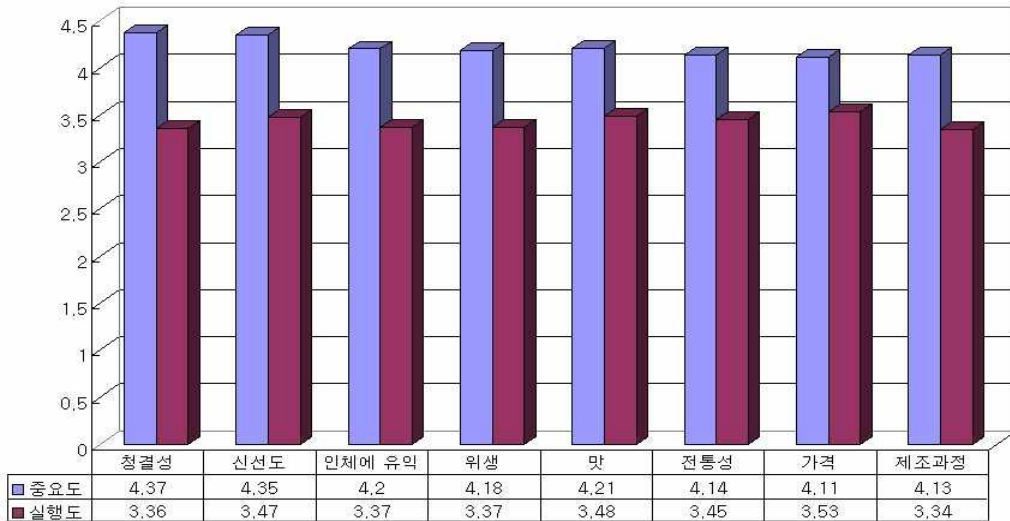
항목	중요도		실행도		중요도-	중요도-	t	p
	평균	순위	평균	순위	만족도 차이	만족도 순위		
위생	4.18±0.89	5	3.37±0.78	8	0.81	14	11.087	.000***
맛	4.21±0.84	3	3.48±0.73	2	0.73	10	11.382	.000***
포장용기	4.09±0.79	11	3.26±0.89	16	0.83	15	11.585	.000***
가격	4.11±0.91	10	3.53±0.80	1	0.58	4	8.418	.000***
영양	4.08±0.83	12	3.42±0.77	6	0.66	7	11.156	.000***
첨가물	4.13±0.90	9	3.30±0.83	14	0.83	16	11.585	.000***
향	3.89±0.84	19	3.35±0.83	12	0.54	1	8.103	.000***
색	4.08±0.87	13	3.43±0.87	5	0.65	6	8.994	.000***
전통성	4.14±0.87	7	3.45±0.91	4	0.69	9	10.238	.000***
건강성	4.05±0.85	14	3.37±0.84	10	0.68	8	10.576	.000***
제조과정	4.13±0.89	8	3.34±0.83	13	0.79	11	11.506	.000***
신선도	4.35±0.83	2	3.47±0.82	3	0.88	18	12.847	.000***
양	3.92±0.88	17	3.37±0.82	7	0.55	2	7.730	.000***
청결성	4.37±0.84	1	3.36±0.88	11	1.01	19	13.292	.000***
인체에 유익	4.20±0.85	4	3.37±0.90	9	0.83	17	12.057	.000***
보관기일	4.05±0.91	15	3.25±0.87	17	0.8	13	10.964	.000***
화학조미료사용	3.96±1.06	16	3.17±0.86	19	0.79	12	9.365	.000***
막걸리 설명	3.77±0.93	20	3.19±0.85	18	0.58	3	8.486	.000***
쌀의 함량	3.91±0.90	18	3.28±0.81	15	0.63	5	9.410	.000***
마신 후 두통	4.14±0.90	6	3.12±1.02	20	1.02	20	12.374	.000***
전체 평균	4.09±0.88		3.34±1.02					

평균±표준편차, \*\*\*:p<.001

2) 막걸리의 품질속성에 대한 IPA 그래프

가. 제 1 사분면 (좋은 성과 계속 유지)

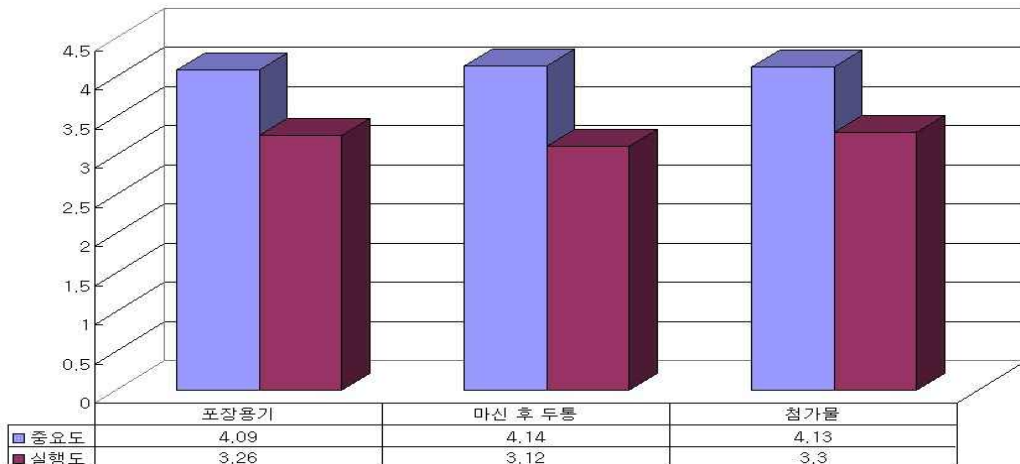
막걸리 품질속성에 대한 중요도가 전체 평균 보다 높고 만족도 또한 전체 평균 보다 높게 나타난 결과이다<그림 4-1>. 제 1사분면에 해당하는 항목으로는 “청결성”, “신선도”, “인체에 유익”, “위생”, “맛”, “전통성”, “가격”, “제조과정”이 있으며, 중요도와 함께 만족도에서도 높게 지각하는 것으로 나타났고 이런 변수들은 현재도 잘 지켜주고 있지만 앞으로도 지속적으로 유지시켜 주어야 한다.



<그림 4-1> 제 1 사분면 (좋은 성과 계속 유지)

#### 나. 제 2 사분면 (집중관리)

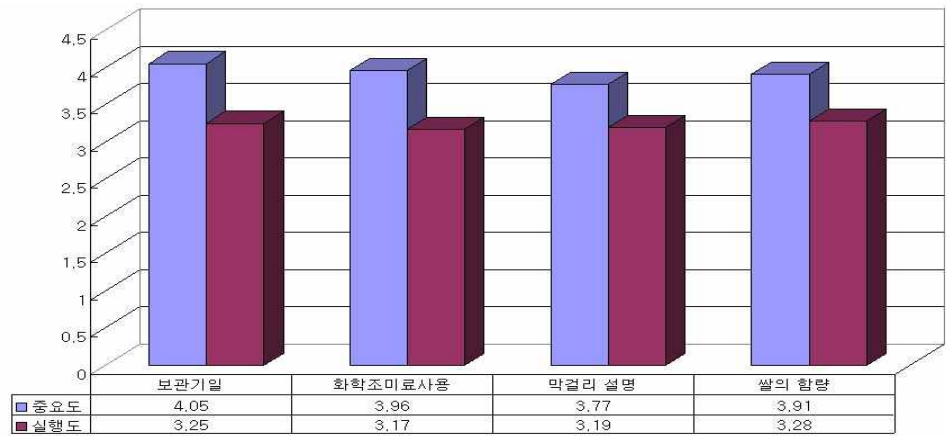
제 2사분면에 나타난 항목에 대해서는 집중적으로 관리 및 운영을 해야 하는 항목이다<그림 4-2>. 중요하다고 느끼는 반면에 전반적으로 만족도는 그 기대에 미치지 못하는 결과로 놓고 있기 때문이다. 그 변수로는 “첨가물”, “포장용기”, “마신 후 두통”으로 나타나 개선하기 위한 노력과 투자비용이 현재보다 많이 필요하다고 하겠다.



<그림 4-2> 제 2 사분면 (집중관리)

다. 제 3 사분면 (낮은 우선순위)

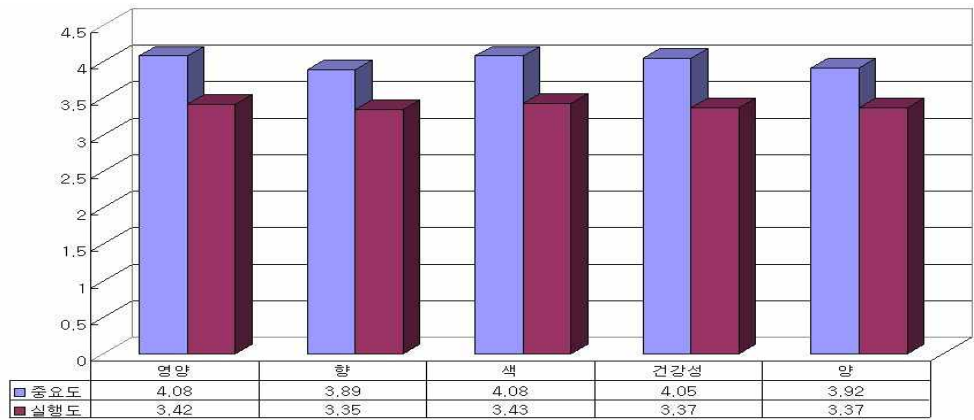
중요도와 만족도가 모두 낮게 나타나는 변수들이다<그림4-3>. 변수로는 “보관기일”, “화학조미료 사용”, “쌀의 함량”, “막걸리 설명”로 이 변수들에 대한 투자는 현재보다 더 이상 노력 집중화 하지 않는 것이 좋은 것으로 사료된다.



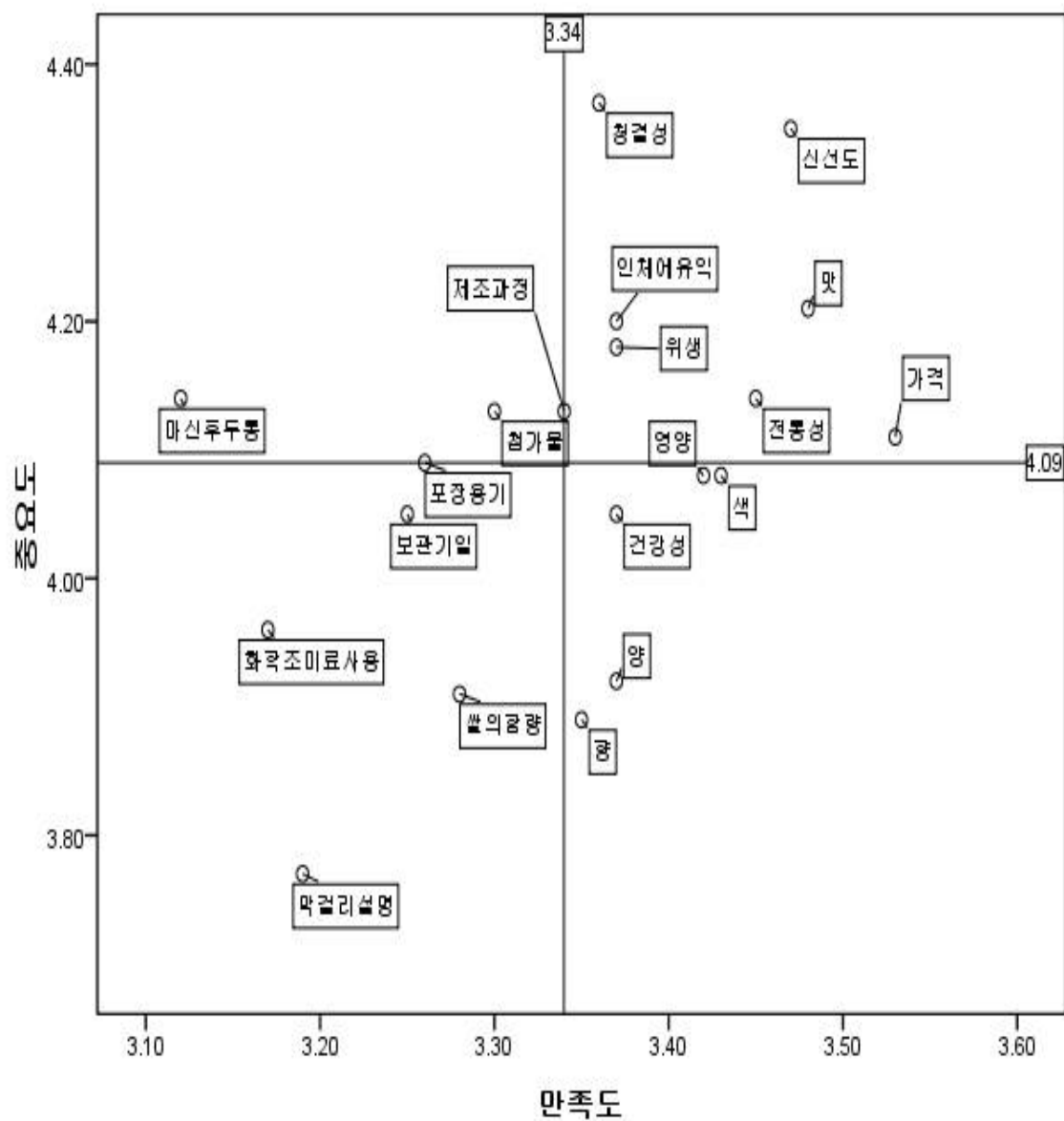
<그림 4-3> 제 3 사분면 (낮은 우선순위)

라. 제 4 사분면 (더 이상 투자 불필요)

제 4분면에 나타난 항목에 대해서는 더 이상의 투자가 불필요한 항목이다 <그림4-4>. 중요하다고 느끼는 반면에 전반적으로 만족도는 그 기대에 넘치는 결과를 내고 있기 때문이다. 그 변수들로는 “영양”, “색”, “건강성”, “양”, “향”로 나타났다.



<그림 4-4> 제 4 사분면 (더 이상 투자 불필요)



<그림 4-5> 막걸리의 품질속성에 대한 IPA 그래프

## 6. 막걸리의 활성화 방안에 대한 중요도

### 1) 막걸리의 활성화 방안에 대한 중요도

막걸리 활성화 방안에 대한 중요도를 살펴보면 <표 4-17>에서 보는 바와 같이 “품질개선”(4.21)이 가장 높은 점수를 보였으며, 그 다음으로는 “위생수준 향상”(4.06), “현대식 막걸리 개발”(4.05), “전통적 제조법 전수”(4.03), “포장기술의 개발”(3.94)의 순으로 나타난 반면, “가격인하”(3.63), “막걸리명소개발”(3.75), “관계법령 완화”(3.78), “제조기능자 발굴육성”(3.82), “화전통양조장 지정”(3.83) 등의 순으로 낮은 점수를 보였으나, 대체적으로 각 항목마다 고른 분포를 나타내었다.

<표 4-16> 막걸리의 활성화 방안에 대한 중요도

항목	평균	표준편차	순위
품질 개선	4.21	.89	1
전문판매점 활성화	3.92	.90	6
전통적 제조법 전수	4.03	.98	4
제조기준 완화	3.89	.92	7
현대식 막걸리 개발	4.05	.93	3
가격인하	3.63	1.00	14
포장기술의 개발	3.94	.88	5
막걸리를 명소 개발	3.75	.98	13
전통양조장 지정	3.83	.98	10
위생수준 향상	4.06	1.05	2
홍보강화	3.85	1.05	9
제조기능자 발굴육성	3.82	1.07	11
축제의 연례적 개최	3.87	.94	8
관계법령 완화	3.78	.96	12

2) 성별에 따른 막걸리의 활성화 방안에 대한 중요도

<표 4-18>에서 나타난 바와 같이 남녀 성별에 따른 막걸리 활성화 방안에 관한 차이분석(T-test)을 실시한 결과  $p<.05$ 의 유의수준에서 유의한 차이를 보이는 항목이 없는 것으로 나타났다.

<표 4-17> 성별에 따른 막걸리의 활성화 방안에 대한 중요도

항목	성별		t-값	p-값
	남	여		
품질 개선	4.18±0.86	4.24±0.92	-.545	.587
전문판매점 활성화	3.89±0.89	3.95±0.91	-.563	.574
전통적 제조법 전수	3.99±0.96	4.06±1.00	-.577	.565
제조기준 완화	3.89±0.83	3.90±0.98	-.072	.943
현대식 막걸리 개발	4.00±0.93	4.08±0.93	-.711	.478
가격인하	3.60±0.96	3.65±1.03	-.417	.677
포장기술의 개발	3.92±0.82	3.95±0.93	-.201	.841
막걸리를 명소 개발	3.81±0.92	3.71±1.03	.805	.421
전통양조장 지정	3.75±0.94	3.90±1.01	-1.258	.209
위생수준 향상	3.95±1.08	4.15±1.02	-1.549	.123
홍보강화	3.85±1.03	3.84±1.07	.030	.976
제조기능자 발굴육성	3.86±0.96	3.79±1.15	.504	.615
축제의 연례적 개최	3.92±0.88	3.83±0.99	.732	.465
관계법령 완화	3.79±0.87	3.78±1.03	.049	.961

평균±표준편차



3) 연령에 따른 막걸리의 활성화 방안에 대한 중요도

<표 4-19>에서 나타난 바와 같이 연령에 따른 막걸리 활성화 방안에 관한 차이분석(One-Way ANOVA)을 실시한 결과  $p<.05\sim p<.001$ 의 유의수준에서 “전통양조장 지정”과 “위생수준 향상”, “홍보강화” 항목들이 연령별로 차이가 있는 것으로 나타났다.

차이가 있는 항목 중에서 “전통양조장 지정”과 “위생수준 향상”은 20대가 가장 중요하다는 것으로 나타났으며, “홍보강화”는 30대 가장 중요하다는 것으로 나타났다.

유의적인 차이를 보이는 항목에서 대체적으로 연령층이 낮은 집단인 것으로 나타났다.

<표 4-18> 연령에 따른 막걸리의 활성화 방안에 대한 중요도

항목	연령					F-값	p-값
	20~29	30~39	40~49	50~59	60세 이상		
품질 개선	4.13±0.91	4.34±0.94	4.32±0.83	4.08±0.96	4.18±0.81	.965	.427
전문판매점 활성화	4.18±0.84	4.10±0.83	3.81±0.83	3.88±0.99	3.79±0.93	1.748	.140
전통적 제조법 전수	3.88±1.07	4.27±0.87	4.11±0.92	4.00±1.02	3.79±0.99	1.545	.190
제조기준 완화	3.80±0.97	3.76±0.77	3.97±0.92	4.00±0.90	3.76±1.03	.916	.455
현대식 막걸리 개발	4.05±1.04	4.32±0.72	4.03±0.91	3.99±1.00	3.88±0.89	1.231	.298
가적인하	3.30±1.07	3.76±0.92	3.66±0.99	3.61±1.02	3.85±0.94	1.700	.150
포장기술의 개발	4.03±0.83	4.07±0.88	4.06±0.84	3.81±0.91	3.64±0.90	2.159	.074
막걸리를 명소 개발	3.83±1.06	3.95±0.77	3.68±0.94	3.68±1.07	3.73±1.01	.673	.611
전통양조장 지정	4.03±0.92 <sup>a</sup>	3.93±0.85 <sup>a</sup>	3.85±0.98 <sup>a</sup>	3.86±1.03 <sup>a</sup>	3.36±1.03 <sup>b</sup>	2.443	.047*
위생수준 향상	4.18±0.93 <sup>a</sup>	4.29±0.84 <sup>a</sup>	4.09±1.15 <sup>a</sup>	4.06±0.96 <sup>a</sup>	3.58±1.25 <sup>b</sup>	2.446	.047*
홍보강화	4.20±0.94 <sup>ab</sup>	4.32±0.85 <sup>a</sup>	3.80±1.04 <sup>bc</sup>	3.65±1.04 <sup>cd</sup>	3.36±1.14 <sup>d</sup>	6.027	.000***
제조기능자발교육성	3.95±0.96	4.07±0.91	3.73±1.11	3.81±1.17	3.58±1.06	1.283	.277
축제의 연례적 개최	3.98±0.86	4.02±0.88	3.72±1.00	3.92±0.98	3.79±0.89	.996	.410
관계법령 완화	3.65±0.98	3.78±0.94	3.84±0.88	3.92±0.90	3.55±1.23	1.109	.353

평균±표준편차, \*:p<.05, \*\*:p<.01, \*\*\*:p<.001, a>b>c : Duncan’s multiple range test

7. 막걸리의 활성화 방안에 대한 만족도

1) 막걸리의 활성화 방안에 대한 만족도

막걸리 활성화 방안에 대한 만족도를 살펴보면 <표 4-17>에서 보는 바와 같이 “품질개선”(3.13)이 가장 높은 점수를 보였으며, 그 다음으로는 “전통적 제조법 전수”(3.11), “현대식 막걸리 개발”(3.05), “가격인하”(3.01), “막걸리 명소개발”(3.00)의 순으로 나타난 반면, “관계법령 완화”(2.77), “위축제의 연례적 개최”(2.90), “위생수준향상”(2.91) “홍보강화”(2.92), “제조기능자 발굴육성”(2.93), 등의 순으로 낮은 점수를 보였으나, 대체적으로 각 항목마다 고른 분포를 나타내었다.

<표 4-19> 막걸리의 활성화 방안에 대한 만족도

항목	평균	표준편차	순위
품질 개선	3.13	.83	1
전문판매점 활성화	2.99	.88	6
전통적 제조법 전수	3.11	.90	2
제조기준 완화	2.95	.95	8
현대식 막걸리 개발	3.05	1.03	3
가격인하	3.01	.97	4
포장기술의 개발	2.95	.97	9
막걸리를 명소 개발	3.00	.96	5
전통양조장 지정	2.97	.90	7
위생수준 향상	2.91	.99	12
홍보강화	2.92	1.03	11
제조기능자 발굴육성	2.93	1.03	10
축제의 연례적 개최	2.90	.91	13
관계법령 완화	2.77	.93	14

2) 성별에 따른 막걸리의 활성화 방안에 대한 만족도

<표 4-21>에서 나타난 바와 같이 남녀 성별에 따른 막걸리 활성화 방안에 관한 차이분석(T-test)을 실시한 결과  $p<.05$ 의 유의수준에서 유의한 차이를 보이는 항목이 없는 것으로 나타났다.

<표 4-20> 성별에 따른 막걸리의 활성화 방안에 대한 만족도

항목	성별		t-값	p-값
	남	여		
품질 개선	3.11±0.77	3.14±0.88	-.318	.751
전문판매점 활성화	3.03±0.80	2.96±0.95	.684	.495
전통적 제조법 전수	3.19±0.90	3.03±0.90	1.452	.148
제조기준 완화	2.94±0.96	2.97±0.94	-.216	.830
현대식 막걸리 개발	3.09±1.05	3.01±1.02	.624	.533
가격인하	2.99±0.97	3.02±0.97	-.242	.809
포장기술의 개발	2.91±0.93	2.99±1.00	-.722	.471
막걸리를 명소 개발	3.03±1.00	2.97±0.93	.572	.568
전통양조장 지정	2.92±0.88	3.01±0.91	-.750	.454
위생수준 향상	3.02±0.94	2.83±1.03	1.526	.128
홍보강화	2.90±1.07	2.95±1.01	-.370	.711
제조기능자 발굴육성	2.95±1.07	2.91±0.99	.296	.767
축제의 연례적 개최	2.86±0.97	2.93±0.87	-.599	.550
관계법령 완화	2.78±0.97	2.77±0.91	.095	.924

평균±표준편차

### 3) 연령에 따른 막걸리의 활성화 방안에 대한 만족도

<표 4-14>에서 나타난 바와 같이 연령에 따른 막걸리 활성화 방안에 대한 관한 차이분석(One-Way ANOVA)을 실시한 결과  $p<.05\sim p<.01$ 의 유의수준에서 “현대식 막걸리 개발”과 “전통양조장 지정”, “위생수준 향상” 항목들이 연령별로 차이가 있는 것으로 나타났다.

차이가 있는 항목 중에서 “전통양조장 지정”은 20~50대가 가장 만족한다는 것으로 나타났으며, “위생수준 향상”은 20~30대가 가장 만족한다는 것으로 나타났고, “현대식 막걸리 개발”은 30대 가장 만족한다는 것으로 나타났다.

유의적인 차이를 보이는 항목에서 대체적으로 연령층이 낮은 집단인 것으로 나타났다.

<표 4-21> 연령에 따른 막걸리의 품질속성에 대한 만족도

항목	연령					F-값	p-값
	20~29	30~39	40~49	50~59	60세 이상		
품질 개선	2.95±0.85	3.27±0.63	3.18±0.80	3.13±0.92	3.06±0.90	.876	.479
전문판매점 활성화	2.93±0.97	3.17±0.80	3.08±0.83	2.90±0.92	2.85±0.91	1.058	.378
전통적 제조법 전수	3.18±0.90	3.29±0.78	2.99±0.86	3.11±1.04	3.06±0.79	.866	.485
제조기준 완화	3.10±0.84	3.15±0.73	2.94±0.99	2.83±1.01	2.85±1.07	1.060	.377
현대식 막걸리 개발	3.33±1.02 <sup>ab</sup>	3.39±0.86 <sup>a</sup>	2.95±1.09 <sup>bc</sup>	2.90±0.98 <sup>bc</sup>	2.85±1.09 <sup>c</sup>	2.773	.028*
가적인하	3.18±0.81	3.10±0.86	3.08±0.97	2.97±1.05	2.61±1.00	1.969	.100
포장기술의 개발	3.13±0.99	3.15±0.85	2.76±0.98	3.01±1.01	2.85±0.91	1.698	.151
막걸리를 명소 개발	3.18±0.96	3.17±0.80	2.99±0.98	2.93±0.95	2.73±1.07	1.430	.224
전통양조장 지정	3.10±0.87 <sup>a</sup>	3.24±0.83 <sup>a</sup>	2.90±0.87 <sup>a</sup>	3.03±0.86 <sup>a</sup>	2.52±1.00 <sup>b</sup>	3.637	.007**
위생수준 향상	3.13±0.94 <sup>a</sup>	3.17±0.86 <sup>a</sup>	2.87±1.06 <sup>ab</sup>	2.88±0.95 <sup>ab</sup>	2.52±1.06 <sup>b</sup>	2.582	.038*
홍보강화	3.08±1.00	3.07±0.76	2.97±1.03	2.88±1.14	2.55±1.09	1.646	.163
제조기능자발교육성	3.03±0.95	3.10±0.77	2.92±1.11	2.92±1.06	2.64±1.11	1.040	.387
축제의 연계적 개최	2.88±0.88	2.98±0.65	2.96±0.91	2.94±0.99	2.61±1.03	1.071	.371
관계법령 완화	2.80±0.99	2.83±0.86	2.70±0.95	2.97±0.96	2.42±0.71	2.206	.069

평균±표준편차, \*: $p<.05$ , \*\*: $p<.01$ ,  $a>b>c$  : Duncan’s multiple range test

## 5. 막걸리의 활성화 방안에 대한 중요도와 실행도의 차이

### 1) 막걸리의 활성화 방안에 대한 중요도와 실행도의 대응표본 차이분석

막걸리의 활성화 방안에 대한 중요도와 실행도의 분석을 실행하기 위하여 각 항목 별 중요도와 실행도의 평균값에 대하여 대응표본(T-test)를 실시하였다. 중요도와 실행도 항목에 있어서 대응표본(T-test)를 실시한 결과는 <표 4-23>와 같이 나타났다.

중요도 항목에서는 “품질개선”(4.21) 항목에서 가장 높게 나타났고, 만족도 항목에서도 “품질개선”(3.53) 항목에서 높게 나타났다.

또한 중요도 조사에서 “위생수준향상”(4.06), “현대식 막걸리 개발”(4.05), “전통적 제조법 전수”(4.03), “포장기술의 개발”(3.94) 등의 항목 순으로 높게 나타났고, “가격인하”(3.63), “막걸리 명소개발”(3.89) 등의 항목 순으로 중요하게 생각하지 않은 것으로 조사되었다.

실행도 조사에서는 “전통적 제조법 전수”(3.11), “현대식 막걸리 개발”(3.05), “가격인하”(3.01) 등의 항목 순으로 높게 나타났고, “관계법령완화”(2.77), “축제의 연례적 개최”(2.90), “위생수준 향상”(2.91), “홍보강화”(2.92), “제조기능나 발굴육성”(2.93) 등의 항목 순으로 중요하게 생각하지 않은 것으로 조사되었다.

또한 중요도 항목에서 만족도 항목을 빼 값은 중요도에 따라 얼마만큼의 만족도를 가늠 할 수 있는 지표로서 음(-)의 값이 크게 나올수록 일반적으로 긍정적이라 할 수 있다. 분석결과 음(-)의 값은 없었으며, 가장 큰 양(+)의 값을 나타낸 항목은 “위생수준 향상”(1.15)으로서 중요도에 비해 만족도가 낮은 것으로 나타났으며, 가장 작은 값을 나타낸 “가격인하”(0.62) 항목으로 중요도에 비해 만족도 또한 높은 것으로 나타났다.

<표 4-22> 막걸리의 활성화 방안에 대한 중요도와 실행도의 대응표본

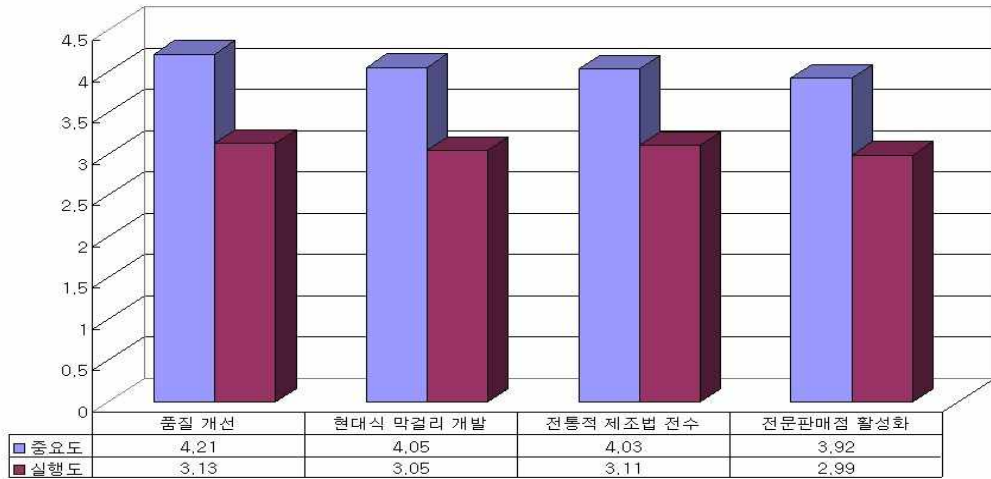
항목	중요도		실행도		중요도- 만족도 차이	중요도- 만족도 순위	t-값	p-값
	평균	순위	평균	순위				
품질 개선	4.21±0.89	1	3.13±0.83	1	1.08	13	15.308	.000***
전문판매점 활성화	3.92±0.90	6	2.99±0.88	6	0.93	6	12.568	.000***
전통적 제조법 전수	4.03±0.98	4	3.11±0.90	2	0.92	5	11.732	.000***
제조기준 완화	3.89±0.92	7	2.95±0.95	8	0.94	8	11.861	.000***
현대식 막걸리 개발	4.05±0.93	3	3.05±1.03	3	1.00	11	12.663	.000***
가격인하	3.63±1.00	14	3.01±0.97	4	0.62	1	7.085	.000***
포장기술의 개발	3.94±0.88	5	2.95±0.97	9	0.99	10	13.262	.000***
막걸리를 명소 개발	3.75±0.98	13	3.00±0.96	5	0.75	2	9.297	.000***
전통양조장 지정	3.83±0.98	10	2.97±0.90	7	0.86	3	11.496	.000***
위생수준 향상	4.06±1.05	2	2.91±0.99	12	1.15	14	14.284	.000***
홍보강화	3.85±1.05	9	2.92±1.03	11	0.93	7	10.526	.000***
제조기능자 발굴육성	3.82±1.07	11	2.93±1.03	10	0.89	4	10.515	.000***
축제의 연례적 개최	3.87±0.94	8	2.90±0.91	13	0.97	9	12.517	.000***
관계법령 완화	3.78±0.96	12	2.77±0.93	14	1.01	12	13.460	.000***
전체 평균	3.90±0.97		2.97±0.95					

평균±표준편차, \*:p<0.05, \*\*:p<0.01

## 2) 막걸리의 활성화 방안에 대한 IPA 그래프

### 가. 제 1 사분면 (좋은 성과 계속 유지)

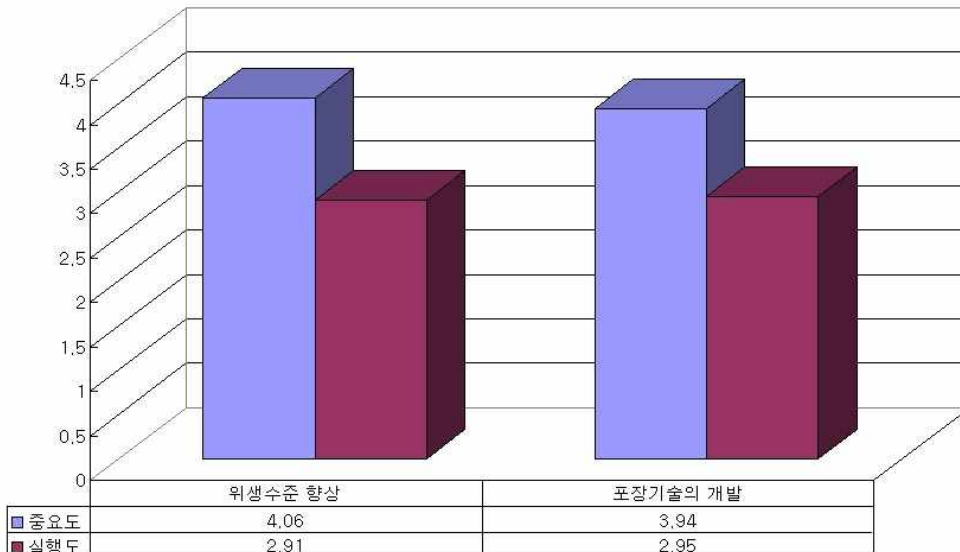
막걸리 품질속성에 대한 중요도가 전체 평균 보다 높고 만족도 또한 전체 평균 보다 높게 나타난 결과이다<그림 4-6>. 제 1사분면에 해당하는 항목으로는 “품질개선”, “현대식 막걸리 개발”, “전통적 제조법 전수”, “전문판매점 활성화”가 있으며, 중요도와 함께 만족도에서도 높게 지각하는 것으로 나타났고 이런 변수들은 현재도 잘 지켜주고 있지만 앞으로도 지속적으로 유지시켜 주어야 한다.



<그림 4-6> 제 1 사분면 (좋은 성과 계속 유지)

#### 나. 제 2 사분면 (집중관리)

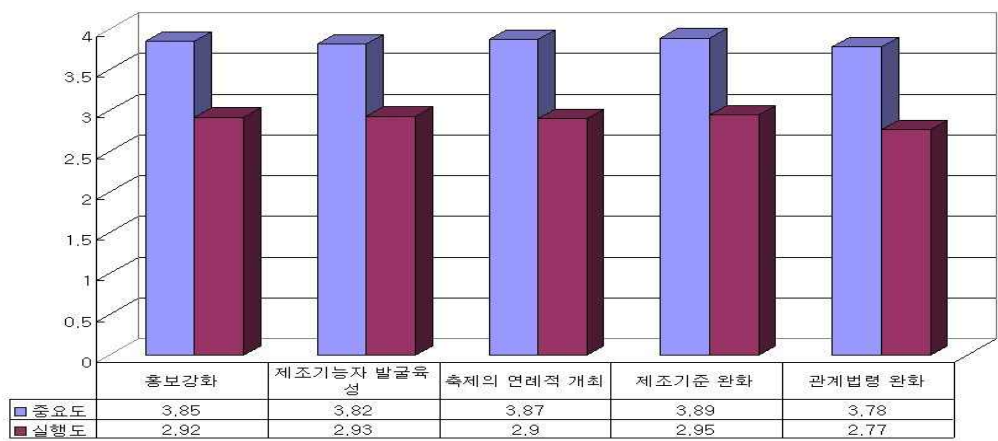
제 2사분면에 나타난 항목에 대해서는 집중적으로 관리 및 운영을 해야 하는 항목이다<그림 4-7>. 중요하다고 느끼는 반면에 전반적으로 만족도는 그 기대에 미치지 못하는 결과로 놓고 있기 때문이다. 그 변수로는 “위생수준”, “포장기술개발”로 나타나 개선하기 위한 노력과 투자비용이 현재보다 많이 필요하다고 하겠다.



<그림 4-7> 제 2 사분면 (집중관리)

다. 제 3 사분면 (낮은 우선순위)

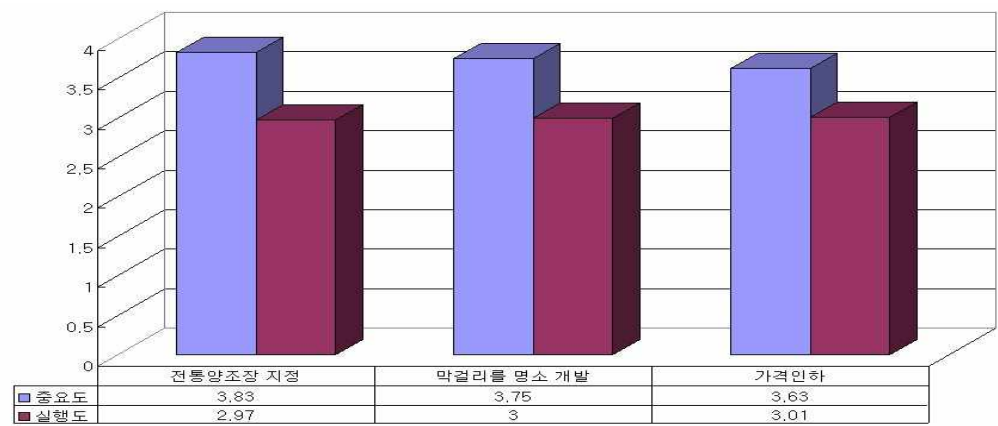
중요도와 만족도가 모두 낮게 나타나는 변수들이다<그림 4-8>. 변수로는 “축제의 연례적 개최”, “홍보강화”, “제조기술자 발굴육성”, “관계법령 완화”, “제조기준완화”로 이 변수들에 대한 투자는 현재보다 더 이상 노력 집중화 하지 않는 것이 좋은 것으로 사료된다.



<그림 4-8> 제 3 사분면 (낮은 우선순위)

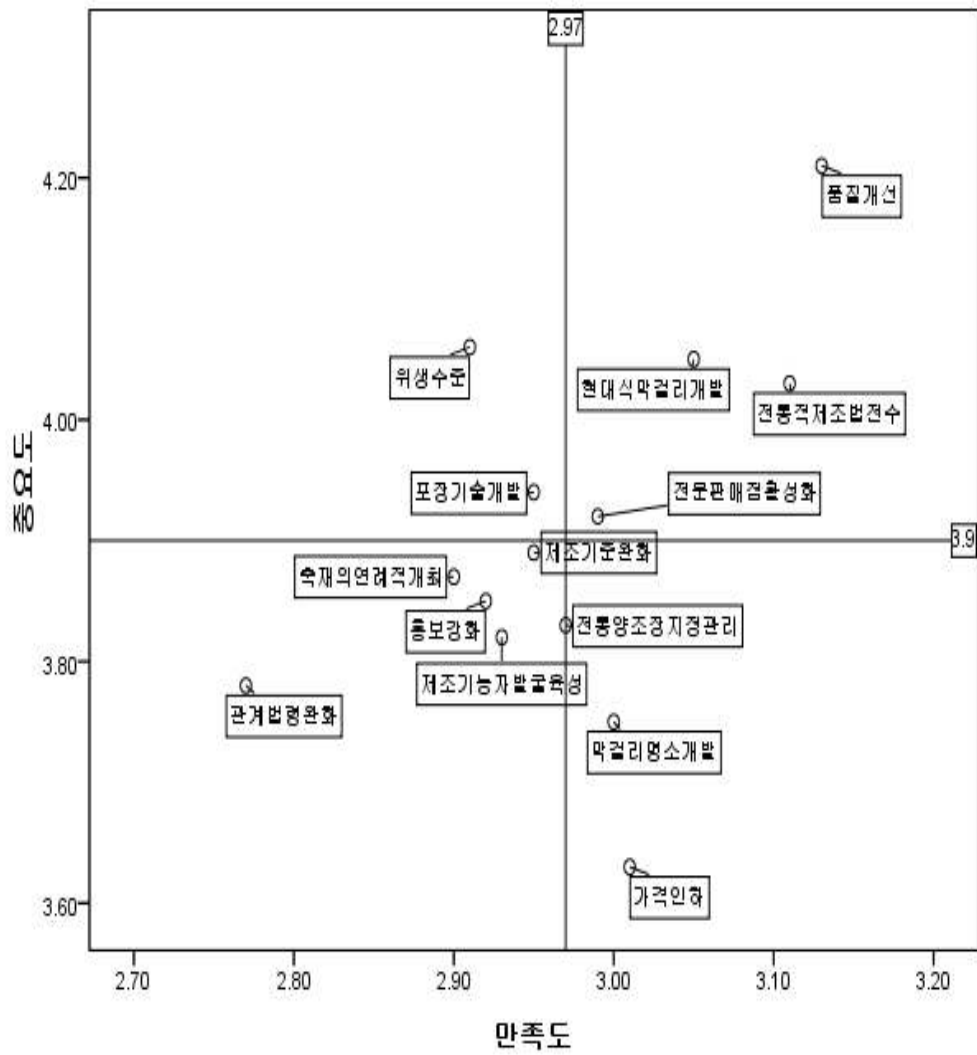
라. 제 4 사분면 (더 이상 투자 불필요)

제 4분면에 나타난 항목에 대해서는 더 이상의 투자가 불필요한 항목이다 <그림 4-9>. 중요하다고 느끼는 반면에 전반적으로 만족도는 그 기대에 넘치는 결과를 내고 있기 때문이다. 그 변수들로는 “전통양조장 지정관리”, “막걸리 명소개발”, “가격인하”로 나타났다.



<그림 4-9> 제 4 사분면 (더 이상 투자 불필요)





<그림 4-10> 막걸리의 활성화 방안에 대한 IPA 그래프

## 제 5 장 결 론

### 제 1 절 연구결과의 요약 및 시사점

#### 1. 연구결과의 요약

1. 조사대상자들의 인구통계학적 특성을 보면 전체응답자 265명 중, 남성 118명(44.5%), 여성 147명(55.5%)으로 여성이 남성 보다 많았으며, 연령층으로는 40~49세가 가장 많은 79명(29.8%)이며, 학력별로는 대졸이 100명(37.7%)으로 가장 높은 빈도를 보였고, 직업별로는 사무 관리직이 60명(22.6%)으로 가장 높았고, 종교는 무교가 110명(41.5%)로 가장 높았고, 월 소득은 “없다”가 85명(32.1%)으로 가장 높은 빈도를 보였으며, 결혼여부는 기혼 217명(81.9%), 미혼48명(18.1%)로 기혼자가 많았다.

2. 조사대상자들의 식 행동 특성을 살펴보면, 막걸리를 드시는 횟수는 “일주일에 1~2번”이 61명(23.0%)으로 가장 많았으며, 막걸리를 즐겨 마시는 장소로는 “식당”이 95명(35.8%)으로 가장 많았고, 막걸리를 즐겨 드시는 분의 물음에 대해서는 “회사동료” 87명(32.8%)으로 가장 많았고, 막걸리를 마시는 상황에 대해서는 “친구들과 어울릴 때”가 144명(54.3%)로 가장 많았고, 막걸리에 대한 생각에 대한 질문에 대해서는 “세계적으로 훌륭한 술이다”로 93명(35.1%)로 가장 높았고, 막걸리에 대한 관심은 “조금 있다”가 89명(33.6%)으로 가장 많았고, 막걸리 구매경험은 “있다”가 217명(81.9%)로 가장 많았고, “없다”가 48명(18.1%)으로 조사되었으며, 막걸리를 구매하는 이유는 “직접 먹으려고”가 131명(49.4%)으로 가장 많았고, 막걸리의 구매 장소로는 “할인매장”이 133명(50.2%)로 표본의 반 이상이 나타났으며, 차레나 제사 때 사용하는 술로는 “청주 및 약주”가 118명(44.5%)로 가장 높게 조사되었고, 막걸리와 어울리는 안주류에 대해서는 “전”이 103명(38.9%)로 가장 많았으며, 막걸리를 알게 된 경로에 대해서는 “매스컴(TV, 라디오, 잡지, 신문)”이라고 응답한 수가 117명(44.2%)으로 가장 많았다.

3. 막걸리에 대한 전망과 개선에 관한 문항에서는 이용에 대한 전망으로는

“증가할 것이다”가 132명(49.8)로 가장 높았으며, 향후 다음세대 전승에 대한 견해에 대해서는 “현대적인 것을 혼합해 전해진다”가 110명(41.5%)로 응답자가 가장 많았고, 세계적인 술로 보급되기 위하여 중점을 두어야 할 사항에 대해서는 “맛”이 65명(24.5%)로 가장 많았고, 계승 발전시키기 위해 앞장서야 할 곳에 대해서는 “정부기관”이 111명(41.9%)로 가장 높았고, 대중화를 위한 가장 중요한 점으로는 “과학적으로 맛과 영양이 우수하다는 것을 입증”이 94명(35.5%)로 가장 높았으며, 활성화를 위해 가장 먼저 고려해야 할 점에 대해서는 “막걸리 우수성에 대한 홍보와 교육”이 63명(23.8%)로 가장 많았다.

4. 막걸리에 대한 인지적 특성에서는 “다음 세대에 계승되어야 한다”(4.25)가 가장 높은 점수를 보였으며, 그 다음으로는 “현대적 감각에 맞게 개발되어야 한다”(4.12)가 가장 높은 점수를 보였던 반면에, “다이어트에 좋다”(3.28), “인체에 유익하다”(3.31)는 상대적으로 낮은 점수로 나타났다.

5. 막걸리 종류에 대한 인지도 조사에서는 “장수막걸리”, “삼강주”, “배다리 쌀 막걸리”는 남자가 여자보다 더 높게 인지하고 있었던 반면에, “울산 태화루”는 여자가 남자보다 더 잘 인지하고 있는 것으로 조사되었다. 그리고 대체로 연령층이 높은 집단이 인지도가 높은 것으로 나타났다. 막걸리 종류에 대한 기호도 조사에서는 “경주 산내 막걸리”, “대강 소백산 막걸리”는 여자가 남자보다 더 좋아하고 있는 것으로 조사되었으며, 연령층이 낮은 집단이 기호도가 높은 것으로 나타났다.

6. 막걸리의 품질속성에 대한 중요도를 살펴보면, “청결성”(4.37)이 가장 높은 점수를 보인 반면에 “막걸리 설명”(3.77), “향”(3.89)등의 순으로 낮은 점수를 보였으나, 대체적으로 각 항목마다 고른 인지적 특성분포를 나타내었다. 성별에 따른 막걸리 품질속성 중요도에 관한 차이분석(T-test)을 실시한 결과  $p<.05 \sim p<.001$ 의 유의수준에서 “맛”, “포장용기”, “첨가물”, “건강성”, “제조과정”, “신선도”, “청결성”, “보관기일”, “화학조미료사용”, “막걸리 설명”, “쌀의 함량”, “마신 후 두통”등의 항목에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났으며, 차이를 보인 품질속성 항목 모두 여자가 남자보다 더 중요하다고 조사되었다. 연령에 따른 막걸리에 대한 품질속성 중요도에 관한 차

이분석(One-Way ANOVA)을 실시한 결과  $p<.05 \sim p<.01$ 의 유의수준에서 “맛”은 20대가 가장 중요하다는 것으로 나타났으며, “청결성”은 30대가 가장 중요하다는 것으로 나타났으며, “색”은 60세 이상이 가장 중요하다는 것으로 나타났다.

7. 막걸리의 품질속성에 대한 만족도를 살펴보면, “맛”(3.48), “신선도”(3.47)가 가장 높은 점수를 보인 반면에 “마신 후 두통”(3.12), “화학조미료사용”(3.17)등의 순으로 낮은 점수를 보였으나, 대체적으로 각 항목마다 고른 인지적 특성분포를 나타내었다. 성별에 따른 막걸리 품질속성 만족도에 관한 차이분석(T-test)을 실시한 결과  $p<.05$ 의 유의수준에서 “인체에 유익”의 항목에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났으며, 차이를 보인 품질속성 만족도 항목은 여자가 남자보다 더 만족한다고 조사되었다. 연령에 따른 막걸리에 대한 품질속성 만족도에 관한 차이분석(One-Way ANOVA)을 실시한 결과  $p<.05 \sim p<.001$ 의 유의수준에서 “전통성”과 “양”을 제외한 항목들이 연령별로 차이가 있는 것으로 나타났다. 차이가 있는 항목들은 50대 이상이 가장 막걸리에 대한 품질속성 만족을 하고 있는 것으로 나타났다. 유의적인 차이를 보이는 항목에서 대체적으로 연령층이 높은 집단이 인지도가 높은 것으로 나타났다.

8. 막걸리의 품질속성에 대한 중요도와 실행도를 실증분석 한 결과에 의하면, 중요도 항목에서는 “청결성”(4.37), “신선도”(4.35), “맛”(4.21)순으로 중요도가 높게 평가되는 반면에, “막걸리 설명”(3.77), “향”(3.89)등의 항목들은 중요도가 낮은 속성으로 평가되었음을 확인하였다. 실행도 항목에서는 “맛”(3.48), “신선도”(3.47), “전통성”(3.45) 등의 항목 순으로 높게 나타났고, “마신 후 두통”(3.12), “청결성”(3.36), “막걸리 설명”(3.19), “보관기일”(3.25), “포장용기”(3.26) 등의 항목 순으로 만족하지 않은 것으로 조사되었다. 또한 “마신 후 두통”은 중요도에 비해 만족도가 낮은 것으로 나타났으며, “향”은 중요도에 비해 실행도 또한 높은 것으로 나타났다.

9. 막걸리의 품질속성에 대한 IPA 그래프에서는 기존의 좋은 품질을 계속 유지하는 기대도 높고 실행도도 높은 1사분면에는 “청결성”, “신선도”, “인체에 유익”, “위생”, “맛”, “전통성”, “가격”, “제조과정”이라는 8개의 항목이

포함되었다. 중요도는 높지만 실행도는 낮은 2사분면에서는 “첨가물”, “포장 용기”, “마신 후 두통”이라는 3개의 항목이 포함되었다. 낮은 우선 순위를 나타내는 3사분면에는 “보관기일”, “화학조미료 사용”, “쌀의 함량”, “막걸리 설명”이라는 4개의 항목이 포함되었다. 과잉노력을 지양해야 할 4사분면에서는 “영양”, “색”, “건강성”, “양”, “향”이라는 5개의 항목이 포함되었다.

10. 막걸리 활성화 방안에 대한 중요도를 살펴보면 “품질개선”(4.21), “위생 수준 향상”(4.06)이 가장 높은 점수를 보인 반면에, “가격인하”(3.63), “막걸리명소개발”(3.75)등의 순으로 낮은 점수를 보였으나, 대체적으로 각 항목마다 고른 인지적 특성분포를 나타내었다. 성별에 따른 막걸리 활성화 방안에 관한 차이분석(T-test)을 실시한 결과  $p < .05$ 의 유의수준에서 유의한 차이를 보이는 항목이 없는 것으로 나타났다. 연령에 따른 막걸리 활성화 방안에 관한 차이분석(One-Way ANOVA)을 실시한 결과  $p < .05 \sim p < .001$ 의 유의수준에서 “전통양조장 지정”과 “위생수준 향상”은 20대가 가장 중요하다는 것으로 나타났으며, “홍보강화”는 30대 가장 중요하다는 것으로 나타났다. 유의적인 차이를 보이는 항목에서 대체적으로 연령층이 낮은 집단인 것으로 나타났다.

11. 막걸리 활성화 방안에 대한 만족도를 살펴보면, “품질개선”(3.13), “전통적 제조법 전수”(3.11)가 가장 높은 점수를 보인 반면에, “관계법령 완화”(2.77), “위축제의 연례적 개최”(2.90)등의 순으로 낮은 점수를 보였으나, 대체적으로 각 항목마다 고른 인지적 특성분포를 나타내었다. 성별에 따른 막걸리 활성화 방안에 관한 차이분석(T-test)을 실시한 결과  $p < .05$ 의 유의수준에서 유의한 차이를 보이는 항목이 없는 것으로 나타났다. 연령에 따른 막걸리 활성화 방안에 대한 관한 차이분석(One-Way ANOVA)을 실시한 결과  $p < .05 \sim p < .01$ 의 유의수준에서 “전통양조장 지정”은 20~50대가 가장 만족한다는 것으로 나타났으며, “위생수준 향상”은 20~30대가 가장 만족한다는 것으로 나타났고, “현대식 막걸리 개발”은 30대 가장 만족한다는 것으로 나타났다. 유의적인 차이를 보이는 항목에서 대체적으로 연령층이 낮은 집단인 것으로 나타났다.

12. 막걸리의 활성화 방안에 대한 중요도와 실행도를 실증분석 한 결과에

의하면, 중요도 항목에서는 “품질개선”(4.21) 항목에서 가장 높게 나타났고, “위생수준향상”(4.06), “현대식 막걸리 개발”(4.05)순으로 높게 나타났고, “가격인하”(3.63), “막걸리 명소개발”(3.89)등의 항목 순으로 중요하게 생각하지 않은 것으로 조사되었다. 실행도 조사에서는 “품질개선”(3.53) 항목에서 높게 나타났고, “전통적 제조법 전수”(3.11), “현대식 막걸리 개발”(3.05)순으로 높게 나타났고, “관계법령완화”(2.77), “축제의 연례적 개최”(2.90)등의 항목 순으로 만족하지 않은 것으로 조사되었다. 또한 “위생수준 향상”은 중요도에 비해 만족도가 낮은 것으로 나타났으며, “가격인하”는 중요도에 비해 실행도 또한 낮은 것으로 나타났다.

13. 막걸리의 활성화 방안에 대한 IPA 그래프에서는 기존의 좋은 품질을 계속 유지하는 기대도 높고 실행도도 높은 1사분면에는 “품질개선”, “현대식 막걸리 개발”, “전통적 제조법 전수”, “전문판매점 활성화”이라는 4개의 항목이 포함되었다. 중요도는 높지만 실행도는 낮은 2사분면에서는 “위생수준”, “포장기술개발”이라는 2개의 항목이 포함되었다. 낮은 우선 순위를 나타내는 3사분면에는 “축제의 연례적 개최”, “홍보강화”, “제조기술자 발굴육성”, “관계법령 완화”, “제조기준완화”라는 5개의 항목이 포함되었다. 과잉노력을 지양해야 할 4사분면에서는 “전통양조장 지정관리”, “막걸리 명소개발”, “가격인하”라는 3개의 항목이 포함되었다.

## 2. 연구결과의 시사점

막걸리에 이용전망으로는 “증가할 것이다”가 132명(49.8)로 가장 높았으며, 향후 다음세대 전승에 대한 견해에 대해서는 “현대적인 것을 혼합해 전해진다.”가 110명(41.5%)로 표본의 과반수 정도가 긍정적인 의견이었으므로 막걸리의 미래가 밝다고 볼 수 있다. 막걸리를 마시는 횟수가 “일주일에 1~2번”이 61명(23.0%)으로 가장 많은 것으로 보아 최근의 막걸리 인기를 실감할 수 있었다. 이런 기회를 잘 살려서 막걸리 활성화를 하기 위하여 전통적인 맛의 유지와 적절한 가격에 공급하고 신선함을 강조하면서 인체에 유익하고 건강한 생활을 할 수 있게 노력해야 할 것이며, “마신 후 두통”, “화학조미료사용”, “막걸리에 대한 설명”, “보관기일”, “포장용기” 등은 위생수준향상과 같이 품질개선과 동시에 현대감각에 맞는 막걸리를 개발하면서 막걸

리 우수성에 대한 홍보와 교육을 하는 것이 중요하다. 이와 같이 불만족 속성을 보완하여 막걸리에 대한 만족도를 높이고, 세계적인 술로 나아가기 위해서는 맛과 영양에 중점을 두어 누구나 다 함께 마실 수 있는 술로 발전될 수 있도록 해야 할 것이다.

실증분석을 통해 제세된 결과를 토대로 막걸리에 대한 품질속성과 활성화 방안을 보면 다음과 같다.

첫째, 막걸리에 대한 품질속성과 활성화 방안에 대한 중요도와 실행도의 차이를 분석한 결과 중요도가 실행도보다 대체로 높은 것으로 나타났다. 이러한 결과는 아직도 막걸리에 대한 기대가 높다는 것을 의미하는 것이며, 다른 한편으로는 막걸리 품질이 이용자의 기대를 충족시키지 못한다는 것을 의미한다. 따라서 전반적으로 막걸리의 품질을 향상시켜야 할 것이다.

둘째, 막걸리에 대한 품질속성에서 가장 중요하다고 생각하는 것은 “청결성”, “신선도”, “맛”, “인체에 유익”, “위생” 등으로 나타났으며, 막걸리의 활성화 방안에 대한 중요도 항목에 있어서는 “품질개선”, “위생수준향상”, “현대식 막걸리 개발”, “전통적 제조법 전수”, “포장기술의 개발”에 높은 중요도를 두고 있는 것으로 나타났다. 따라서 제조기술 측면에서는 양질의 주조원료 사용 회피하여야 하는데 그 이유로는 양질의 원료를 사용할 경우 원가 상승 부담으로 대부분 값싼 수입 농산물 등으로 제조되기 때문인데, 고품질의 원료를 사용함으로써 곡류에서 유래되는 향과 맛이 우수한 제품을 생산하여야 한다. 또한 탁주를 제조하는 제조자 대부분이 양조학 등 전문 지식이 미흡하며 전래방식의 답습에 의존하여 체계적이고 과학적인 주질 관리가 어려운 실정이지만 과학적 제조관리가 용이한 제조시설을 갖추으로써 일정한 온도관리에 의한 발효조건 설정, 저장 및 숙성 관리와 정밀여과, 완벽한 살균 등을 할 수 있어 균질한 품질의 주류 생산을 하여야 하며, 포장과 디자인 측면에서 보면 탁주 제품의 용기는 대부분 합성수지용기로 상품의 가치가 떨어지고, 상표 등 디자인 개발소홀로 소비자로부터 저가, 저급주로 인식되는데 이런 저가주 인식을 불식시킬 수 있는 용기의 고급화로 제품 용기를 PET 등 합성수지에서 유리병, 도자기, 캔 등 고급 용기사용 및 상표 디자인 개선을 유도하는 포장 디자인 개발을 하여야 한다. 그리고 중요도와 실행도 모두 낮은 순위로 나타난 “관계법령완화”(2.77), “축제의 연례적 개최”, “막걸리 설명”, “향”에 대해서는 상대적으로 비중을 적게 두어야 한다.

셋째, IPA 그래프에서 분석한 결과를 보면 다음과 같다. 중요도와 실행도

에서 좋은 성과를 계속 유지해야 하는 1사분면에 해당하는 막걸리에 대한 품질속성에 대한 변수들로는 “청결성”, “신선도”, “인체에 유익”, “위생”, “맛”, “전통성”, “가격”, “제조과정”이라는 8개의 항목이 있고, 막걸리의 활성화 방안에 대한 변수들로는 “품질개선”, “현대식 막걸리 개발”, “전통적 제조법 전수”, “전문판매점 활성화”이라는 4개의 항목이 포함되었다. 따라서 막걸리 상표에 우리 농산물을 생산한 지역 및 생산년도의 표기를 권장하고 표기한 제품에 대하여 품평회 또는 품질인증 시 가점부여하고, 문화적 가치와 품질을 중시하는 소비 트렌드가 뚜렷한 만큼 품질을 고급화한 프리미엄급 막걸리 개발과 친환경 우리 농산물을 원료로 사용하고 품질의 균일화 및 기능성 강화 등 품질의 다양화를 모색하여야 한다.

넷째, 중요하다고 느끼는 반면에 전반적으로 만족도는 그 기대에 미치지 못하는 집중관리가 필요한 2사분면에 해당하는 막걸리에 대한 품질속성에 대한 변수들로는 “첨가물”, “포장용기”, “마신 후 두통”이라는 3개의 항목이 있고, 막걸리의 활성화 방안에 대한 변수들로는 “위생수준”, “포장기술개발”이라는 2개의 항목이 포함되었다. 따라서 <현장 기술자문 관제>를 통한 기술 지도를 하여 막걸리 제조 현장에서 발생하는 기술적 애로사항을 요청하는 경우 현장에 전문요원을 파견하여 직접 문제해결하고, 균일한 품질의 제품 생산을 위해 제조기술 및 제조 설비의 중요성을 지도하고, 우수한 제조 시설을 갖추도록 유도하여 제조장 순환 점검 시 품질차이가 많은 제조장에 대하여 시설 보완명령 등을 통한 행정지도를 하여야 한다.

다섯째, 중요도와 실행도가 모두 낮은 3사분면에 해당하는 막걸리에 대한 품질속성에 대한 변수들로는 “보관기일”, “화학조미료 사용”, “쌀의 함량”, “막걸리 설명”이라는 4개의 항목이 있고, 막걸리의 활성화 방안에 대한 변수들로는 “축제의 연례적 개최”, “홍보강화”, “제조기술자 발굴육성”, “관계법령 완화”, “제조기준완화”라는 5개의 항목이 포함되었다. 따라서 <양조기술교실>을 확대운영 하여 주질 관리 능력이 미흡한 탁주, 신규 면허자 등에게 주질 및 안전성 확보를 위한 양조기술교실 확대 실시함과 동시에 전통주 제조업체에서 원할 경우 양조시험을 할 수 있도록 시험실 공간을 마련하여 무료로 사용할 수 있도록 지원하고, 전통주 제조자 또는 그 후계자 교육을 위한 전용 교육장 설치 및 장기 교육생에게는 숙박이 가능하도록 전용 기숙 시설을 마련 방안 강구하여야 한다.

여섯째, 실행도는 높으나 중요도가 낮은 과잉노력을 지양해야 할 4사분면



에 해당하는 막걸리에 대한 품질속성에 대한 변수들로는 “영양”, “색”, “건강성”, “양”, “향”이라는 5개의 항목이 있고, 막걸리의 활성화 방안에 대한 변수들로는 “전통양조장 지정관리”, “막걸리 명소개발”, “가격인하”라는 3개의 항목이 포함되었다. 따라서 막걸리에 어울리는 우리나라 음식과 함께 유통망 형성 및 수출국 별로 막걸리에 어울리는 음식 발굴하고, 관광가이드 책자, 음식점 및 요리 책자 등에 음용방법, 술잔, 건강 기능효과 등 소개함과 동시에 한국문화의 정취를 느낄 수 있는 제조장을 선정하여 주변 관광지와의 연계, 관광코스로 지정하고, 외국 관광객을 직접 제조현장에 연결하여 현장견학과 시음행사를 겸할 수 있는 관광 콘텐츠 개발 등의 중요성을 강조할 수도 있다.

## 제 2 절 연구의 한계 및 향후의 연구과제

본 연구의 결과는 다음과 같은 한계를 가지고 있다.

첫째, 본 연구는 표본의 선정에 있어서 우리나라의 대도시, 중소도시, 농어촌에 국한된 조사로 본 연구에서 검증된 논리의 객관화가 문제시 될 수도 있음을 지적해 둔다.

둘째, 막걸리를 대상으로 한 이용실태 조사가 아직까지 없는 상태이다. 따라서 막걸리 종류의 항목을 선정함에 있어서 대표성이 미흡한 점을 보완하려 하였으나 일반화하기에는 다소한계가 있다.

셋째, 연구의 주제를 ‘이용행태와 활성화방안’에 초점을 맞추다 보니 응답자들이 지각하는 것보다 다양한 변수들을 배제하게 되는 한계를 갖게 되었다. 이에 추후에는 보다 다양한 변수를 고려하고 추가적인 변수를 통해 현실력 있는 모델을 제공할 수 있어야 할 것으로 보인다.

넷째, 아직 잘 알려지지 않는 막걸리들을 발굴하여 체계적인 분류조사가 필요하며, 활성화 방안에 대한 추가적인 연구가 시급하다.

그리고 향후에는 본 연구에서 확인된 자료를 기반으로 마케팅 활성화하기 위해 종단적인 연구가 보완 되어야 할 것이다.

아무쪼록 본 연구에서 밝혀진 기초 자료들이 막걸리 사업자와 이해관계자들에게 유용한 자료가 되어주길 바란다.

## 참고문헌

- 김교숙(2000). 한국 전통주에 사용되는 누룩의 균에 대한 연구. 한국 교원대학교 대학원 석사학위 논문
- 김기갑(2003). 전통누룩의 효모를 이용한 탁주의 제조. 고려대 생명환경과학대학원 석사학위논문.
- 김대섭(2009). 두부순물 첨가에 따른 막걸리 후발효에 미치는 영향, 부경대학교 대학원, 석사학위논문.
- 김성열(2008). 막걸리에 있어서 대장균 및 병원성 장내세균의 생태에 관한 연구, 동아대학교 대학원, 석사학위논문.
- 김성일(1991). “중요도-성취도분석에 의한 공원 경영평가”. 『한국산림학회』, 80(1): 103~108.
- 김어진(2010). 패키지디자인의 주변단서가 소비자 구매의도에 미치는 영향에 관한 연구 : 막걸리 브랜드를 중심으로. 홍익대학교 산업미술대학원, 석사학위논문.
- 김양희(1998). 전통민속주의 변천과정과 이용실태에 관한 연구. 동국대 교육대학원 석사학위논문.
- 김우선(2003). 와인 소비요인에 관한 연구. 세종대 대학원석사학위논문.
- 김인호·박완수·구영조(1996). 원료 쌀과 누룩의 처리 및 첨가방법이 다른 전통주의 발효 특성 비교. 한국식생활문화학회지 11(3), 339~348.
- 김재호(1992). 주류제품의 소비자 행동에 관한 연구. 경남대 경영대학원 석사학위논문.
- 김재호·전승찬·김나미·이종수(2003). 수수 입국과 두류 첨가가 전통주의 품질과엔지오텐신전환효소 저해활성에 미치는 영향. 한국식품과학회지 35(4), 733~737.
- 김지영(2008). 팽화미분 첨가에 따른 탁주의 양조 중 pH, 산도, 환원당, 총당, 알코올 그리고 관능 성질 변화, 서울 산업대학교 대학원 석사학위논문.
- 김태완(2001). Lumitester를 이용한 민속주의 품질평가. 경산대 산업대학원 석사학위논문.
- 김태영(1997). 전통누룩과 민속주의 양조 특성. 생물산업 10(3), 17~26.
- 김태윤(1994). 맥주소비자의 구매행동에 관한 연구. 강원대 대학원 석사학위

논문.

- 김혜련·안병학(2001). 한국 전통주류의 최근 연구 동향. 식품산업과 영양 6(3). 2001
- 류승남(1994). 국산 및 외국산 와인의 구매평가기준 차이에 관한 실증연구. 연세대 경영대학원 석사학위논문. 1994
- 박록담. 우리 술 빛는 법. 오상. 2002
- 박록담. 전통주. 대원사. 2004
- 배성태(2003). 국내 주류산업의 경쟁력 제고 방안. 위덕대 경영대학원 석사학위논문.
- 소명환(1999). 개량누룩에 의한 탁주 양조 중 미생물과 중요성분 변화. 한국 식품영양학회지 12(3), 226~232.
- 소명환(1999). 개량누룩의 사용에 의한 탁주의 품질 개선. 한국식품영양학회지 12(4), 427~432. 1999
- 손성기(2002). 우리나라 주류유통시스템의 개선방안. 경상대 경영대학원 석사학위논문.
- 송진택(1990). 주류에 대한 소비자 의식에 관한 통계학적 연구. 숭실대 정보과학대학원 석사학위논문.
- 성진희, 한명주(2008). 인삼막걸리로 제조한 증편의 품질특성. 한국조리과학회지, Vol. 24, No. 6.
- 신상덕(1994). 우리나라 주류산업의 발전방향에 관한 연구. 원광대 경영대학원 석사학위논문.
- 이동규(1999). 주류제품 음주동기에 관한 소비자 행동 연구. 광운대 경영대학원 석사학위논문.
- 이동필·김종선·조영우(2002). 주류 산업 활성화를 위한 제도개선 방안. 한국농촌경제연구원.
- 이미경·이성우·윤태현(1994). 전통누룩으로 빚은 발효주의 품질평가. 한국 영양식량 학회지 23(1), 78~89.
- 이상선 외 3명, 2002, 각종 누룩 균을 이용한 실험실조건에서의 막걸리 제조, 한국 균학회
- 이서래. 한국의 발효식품. 이화여자대학교출판부. 1986
- 이석건·신철승·박윤중(1996). 청주의 주질 개선을 위하여 분리된 균학적 성질. 한국농화학회지 39(1), 16~19.

- 이성우. 고려이전의 한국 식생활사연구. 향문사. 1978
- 이성우. 한국식품사회사. 교문사. 1984
- 이연정(2007). 경주향토음식의 현황과 관광상품화 방안 모색, 경주(신)관광음식 개발과 활성화 방안세미나 : 18-23.
- 이영우(2009). 두유요구르트를 첨가한 증편의 품질특성., 경기대학교 대학원 박사학위논문.
- 이택수,최진영(1998). 참쌀 및 보리쌀 탁주 술덧의 발효과정 중 휘발성 향기 성분의 특성. 한국식품과학회지 30(3).
- 이택수·박창숙(2002). 한국식품과학회지 34(2), 296~302.
- 이효지. 한국의 음식문화. 신광출판사. 1998
- 이효지. 한국의 전통민속주. 한양대학교출판부. 1996
- 조정옥(1999). 전통 민속주들에 함유된 Asarone, coumarin, thujone의 성분 분석. 조선대 대학원 석사학위논문.
- 정동효. 전통주 대전. 홍익사. 2003
- 정은숙. 막걸리기행. 한국방송출판. 2010
- 정호권(1999). 21세기 한국 주류산업의 전망. 식품과 영양 4(1). 1999
- 최정교(1991). 주류산업의 환경변화와 마케팅 관리에 관한 연구. 부산대 경영대학원 석사학위논문.
- 하 나(2010). 울금 첨가가 막걸리 발효 및 품질에 미치는 영향, 전남대학교 대학원, 석사학위논문.
- 하미옥(2005). 울산향토음식에 대한 인지도 및 기호도 조사연구, 영남대학교 대학원 석사학위논문.
- 주류공업협회. kalia.or.kr
- 통계청. kosis.nso.go.kr
- 농림부, 2003, 전통 막걸리를 이용한 제과·제빵용 품질개선제 개발
- 임용규. 130가지 자연을 담은 건강주이야기. 오성출판사. 2003
- 정동효. 우리 술 사전. 중앙대학교 출판부. 1995
- 박만선. 술 알고 마시면 100배가 즐겁다. 2000
- 신유호(2008). 전통 술의 세계 상품화, 국내 학술 논문
- 이동필(2006). 전통 우리술의 세계화를 위한 정책과제 국내 학술 논문
- 원용희. 술, 음료의 세계. 백산출판사. 2003

# 설 문 지

## 막걸리의 이용행태 및 활성화 방안에 관한 연구

안녕하십니까?

본 설문지는 막걸리의 이용행태 및 활성화 방안에 관해 알아보기 위한 설문지입니다.

본 조사는 연령 20대 이상의 남·여를 대상으로 이루어집니다. 여러분이 작성해 주신 설문지는 본 연구를 위해서 중요하게 사용될 것이며, 이 조사내용은 익명으로 처리되어, 오직 학술적인 목적으로만 사용될 것입니다. 여러분의 귀한 시간을 할애해 주셔서 감사드리며 좋은 연구를 위한 협조 부탁드립니다.

대단히 감사합니다.

2010년 4월

연 구 자: 경주대학교대학원 호텔외식경영학과

석사과정 임 갑 수

연락처: 011-514-3666

E-mail: mdfoof88@hanmail.net

지도교수: 경주대학교 대학원 호텔외식경영학과

교수 이 연 정

I. 다음 질문은 막걸리에 대한 인지적 특성에 관한 질문입니다. 해당 항목에 √ 표기를 해 주십시오.

질문 항목	인 지 도				
	전혀 그렇지 않다 =①	그렇지 않다 =②	보통 이다 =③	좋아 한다 =④	매우 그렇다 =⑤
1) 소박하고 친근감이 있다.	①	②	③	④	⑤
2) 맛이 있다.	①	②	③	④	⑤
3) 건강식품이다.	①	②	③	④	⑤
4) 영양이 풍부하다.	①	②	③	④	⑤
5) 성인병 예방에 좋다.	①	②	③	④	⑤
6) 인체에 유익하다.	①	②	③	④	⑤
7) 다이어트에 좋다.	①	②	③	④	⑤
8) 경제적이다.	①	②	③	④	⑤
9) 다음 세대에 계승되어야 한다.	①	②	③	④	⑤
10) 현대적 감각에 맞게 개발되어야한다.	①	②	③	④	⑤
11) 지역 특상품으로 개발 가능성이 있다.	①	②	③	④	⑤
12) 마시고 나면 머리가 아프다.	①	②	③	④	⑤
13) 기분을 좋게한다.	①	②	③	④	⑤
14) 마시는 사람끼리 허물없는 유대감 형성.	①	②	③	④	⑤
15) 비오는 날이면 생각난다.	①	②	③	④	⑤

II. 다음 질문은 막걸리 종류에 대한 인지도와 기호도에 관한 조사 문항입니다. 해당 항목에 √ 표기를 해 주십시오.

인 지 도					막걸리명	기 호 도				
전혀 모른다 =①	모른 다 =②	보통 이다 =③	잘 안다 =④	매우 잘안다 =⑤		아주 싫다 =①	싫어 한다 =②	보통 이다 =③	좋아 한다 =④	매우 좋다 =⑤
①	②	③	④	⑤	장수 막걸리	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	국순당 생 막걸리	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	포천 이동 막걸리	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	제주 좁쌀 막걸리	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	예천 삼강주	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	경주 산내 막걸리	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	대강 소백산 막걸리	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	진천 덕산 막걸리	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	부산 산성막걸리	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	경기도 참살이 탁주	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	배다리 쌀 막걸리	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	해남 고구마 막걸리	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	대구 불로 막걸리	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	문경 오미자 막걸리	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	울산 태화루	①	②	③	④	⑤

III. 다음 질문은 막걸리 품질 속성에 대해 중요하게 생각하는 정도와 만족도를 선택하여 √ 표기를 해 주십시오.

중요도					품질 속성	실행도(만족도)				
전혀 중요하지 않음 =①	중요하지 않음 =②	보통이다 =③	약간 중요하다 =④	아주 중요하다 =⑤		전혀 만족하지 않음 =①	만족하지 않음 =②	보통이다 =③	약간 만족함 =④	아주 만족함 =⑤
①	②	③	④	⑤	1) 위생	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	2) 맛	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	3) 포장용기	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	4) 가격	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	5) 영양	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	6) 첨가물	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	7) 향	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	8) 색	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	9) 전통성	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	10) 건강성	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	11) 제조과정	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	12) 신선도	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	13) 양	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	14) 청결성	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	15) 인체에 유익	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	16) 보관기일	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	17) 화학조미료사용	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	18) 막걸리 설명	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	19) 쌀의 함량	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	20) 마신 후 두통	①	②	③	④	⑤

IV. 다음 질문은 막걸리 식 행동에 관한 문항입니다. 해당 항목에 √ 표기를 해 주십시오.

- 1.귀하께서 막걸리를 드시는 횟수는 어떻게 되십니까?

①일주일에 5번 이상
②일주일에 3~4번
③일주일에 1~2번
④한 달에 1~2번
⑤두 달에 한 번 정도
⑥전혀 안 마신다
- 2.귀하께서 막걸리를 즐겨 마시는 장소는 어디입니까?

①간이주점
②식당
③막걸리 전문주점
④집
⑤기타 ( )

3.귀하께서는 어느 분과 가장 막걸리를 즐겨 술을 드십니까?

- ①가족 또는 친척      ②동창생      ③회사동료  
④사업관련자      ⑤기타 친구들      ⑥기타 (      )

4.귀하께서는 주로 어떤 상황에서 막걸리를 마십니까?

- ①친구들과 어울릴 때    ②접대      ③특별한 모임(생일, 환영, 환송회 때)  
④사업상으로 스트레스를 받았을 때    ⑤즐거울 때  
⑥화났을 때      ⑦슬플 때      ⑧외로울 때      ⑨기타(      )

5.귀하께서는 우리나라 막걸리에 대해 어떻게 생각하십니까?

- ①세계적으로 훌륭한 술이다      ②자랑스런 문화유산이다  
③아직 발전하지 못한 술이다      ④잘 모르겠다      ⑤기타 (      )

6.귀하께서는 막걸리에 대한 관심은 어느 정도입니까?

- ①많이 있다      ②조금 있다      ③별로 없다  
④전혀 없다      ⑤잘 모르겠다      ⑥기타 (      )

7.귀하께서는 막걸리를 구입해보신 적이 있습니까?

- ①있다      ②없다

7-1) ‘있다’면 어떤 이유에서 구입하셨습니까?

- ①선물 하려고      ②직접 먹으려고      ③어른 잔치상에 필요해서  
④우리농산물로 만든 우리 것이니까      ⑤제사상에 올리려고  
⑥호기심에      ⑦기타(      )

7-2) ‘있다’면 어디서 구입하셨습니까?

- ①백화점      ②할인매장      ③우체국 통신판매  
④전시회장      ⑤전문매장      ⑥인터넷      ⑦기타(      )

8.귀하께서는 차례나 제사 때 어떤 술을 이용하십니까?

- ①이용하지 않는다      ②소주      ③청주 및 약주  
④탁주      ⑤맥주      ⑦ 기타 (      )



9.귀하께서는 막걸리를 마실 때 어울릴 것 같은 안주류는 무엇이라고 생각하십니까?

- ①찌개
 ②전
 ③구이(생선)
 ④구이(육류)
- ⑤찜
 ⑥김치
 ⑦나물
 ⑧마른안주
- ⑨탕
 ⑩국
 ⑪과일
 ⑫회
 ⑬기타( )

10. 최근의 막걸리를 알게 된 경로는?

- ①매스컴(TV, 라디오, 잡지, 신문)
 ②인터넷
 ③학교, 학원
- ④관련 문헌, 서적
 ⑤주변 사람들

V. 다음 질문은 막걸리 활성화에 대해 중요하게 생각하는 정도와 만족도를 선택하여 √ 표기를 해 주십시오.

중요도					막걸리 활성화	실행도(만족도)				
전혀 중요 하지 않음 = ①	중요 하지 않음 = ②	보통 이다 = ③	약간 중요 함 = ④	아주 중요 함 = ⑤		전혀 만족 하지 않음 = ①	만족 하지 않음 = ②	보통 이다 = ③	약간 만족 함 = ④	아주 만족 함 = ⑤
①	②	③	④	⑤		①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤		①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	1)품질 개선	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	2)전문판매점 활성화	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	3)전통적 제조법 전수	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	4)제조기준 완화	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	5)현대적 감각의 막걸리 개발	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	6)가격인하	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	7)포장기술의 개발	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	8)막걸리를 주제로 한 명소 개발	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	9)전통 막걸리 양조장 지정 관리	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	10)위생수준 향상	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	11)홍보강화	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	12)막걸리 제조기능 보유자의 발굴 육성	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	13)막걸리 축제의 연례적 개최	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	14)관계법령 완화	①	②	③	④	⑤

VI. 다음 질문은 막걸리에 대한 전망과 개선에 관한 질문입니다. (반드시 한 곳에만 ✓ 표기를 해 주십시오.)

1. 막걸리 이용에 대한 전망은?

- ① 매우 증가할 것이다. ② 증가할 것이다. ③ 현 상태로 유지 될 것이다.  
④ 감소할 것이다. ⑤ 아주 감소할 것이다.

2. 막걸리의 향후 다음세대 전승에 대한 견해는?

- ① 그대로 전해진다. ② 일부분만 전해진다. ③ 다른 형태로 전해진다.  
④ 현대적인 것을 혼합해 전해진다. ⑤ 전혀 전해지지 않는다.

3. 막걸리가 세계적인 술로 보급되기 위하여 중점을 두어야 할 사항은?

- ① 제조방법 ② 맛 ③ 가격 ④ 포장기술 ⑤ 위생 ⑥ 보관기일  
⑦ 품질개선 ⑧ 제조기준 완화 ⑨ 관계법령 완화 ⑩ 홍보

4. 막걸리를 계승 발전시키기 위해 앞장서야 할 곳은?

- ① 가정 ② 학교 ③ 정부기관  
④ 매스컴 ⑤ 음식점이나 편의점 ⑥ 기타( )

5. 막걸리의 대중화를 위해 어떤 점이 가장 중요하다고 생각 합니까?

- ① 옛 맛 되찾기 ② 조리법의 단순화 ③ 음식점에서 싼 가격으로 판매  
④ 막걸리가 과학적으로 맛과 영양이 우수하다는 것을 입증  
⑤ 막걸리와 관련된 다양한 문화행사 개최 및 홍보

6. 막걸리의 활성화를 위해 가장 먼저 고려해야 할 점은?

- ① 연구기관의 지속적이고 창의적인 기술개발 ② 막걸리 전문 제조자 양성  
③ 새로운 재료를 첨가한 레시피 개발 ④ 막걸리 우수성에 대한 홍보와 교육  
⑤ 막걸리 양조장의 적극적인 지원과 상호협조 ⑥ 기타( )

**VII. 조사대상자의 일반적인 특성을 보고자 합니다.**

해당 항목에 √ 표기를 해 주십시오.

1. 귀하의 성별은 무엇입니까?

- ①남                      ②여

2. 귀하의 연령은 어디에 해당됩니까?

- ①20~29세              ②30~39세              ③40~49세              ④50세 이상

3. 귀하의 최종학력은 어떻습니까?

- ①고졸이하              ②대학재학중              ③전문대졸              ④대 졸  
⑤대학원재학 및 졸업 이상

4. 귀하의 직업은 무엇입니까?

- ①사무관리직              ②생산 및 노무직              ③전문기술직  
④영업판매 및 서비스              ⑤자영업              ⑥학생              ⑦주부              ⑧기타

5. 귀하의 종교는 무엇입니까?

- ①기독교              ②천주교              ③불교              ④무교  
⑤기타( )

6. 귀하의 월 소득은 어떻게 됩니까?

- ①없다              ②100만원 이하              ③100~200만원  
④200~300만원              ⑤300만원 이상

7. 귀하의 결혼 여부는?

- ①기혼              ②미혼              ③기타

8. 귀하의 거주지는 어디입니까?

- ①대도시              ②중소도시              ③농어촌              ④기타

**설문에 끝까지 응답해 주셔서 대단히 감사합니다!!!**

# A Study on the Behavior of Utilization of Korean Makkulli and a Plan for Encouraging It

Lim, Kap-Soo

Department of Hotel & Food Service Administration  
The Graduate School of Industrial Management Gyeongju University

Supervised by Professor Lee, Yeon-Jung

(Abstract)

The goal of this paper is to exam the recognition and use for Korean Makkulli and to consider the problems of traditional liquor industry and the plan for its encouragement. For the study, The questionnaire was answered by 265 general people who are more than 20 years old and are living in South Korea.

In case of the demographic features of the sample, total respondents were made up of 118 males(44.5%) and 147 females(55.5%) with far more females than the male respondents.

For the empirical analysis, the Importance-Performance Analysis(IPA) was used with frequency, Descriptive, T-test, One-Way Anova, Paired T-test.

The results are as follows:

A half of respondents answered as a positive one in case of forecasting and transmission of next generation; therefore, the future of Korean Makkulli is bright.

For encouragement, the traditional taste must be maintained. Also, it is important to develop it for modern-oriented, to supply price fitted, to keep being fresh and to promote it.

The effective encourage plans and the quality characteristics of Korean Makkulli based on results through the empirical analysis are as follows:

First, as a result of difference in importance and practice about Korean Makkulli quality characteristics, importance is generally is higher than practice. It means that customers still have high expectation about it and its quality. On the other hand, it is not satisfaction. so the general quality of Korean Makkulli

should be improved.

Second, the most important attributes in quality characteristics are cleanliness, freshness, good for body, sanitation, taste and the most important attributes in encourage plans are improving quality, improving sanitation, developing modern-oriented, transmission of traditional recipe.

Third, the results of IPA graph analysis are as follows. the first quadrant where should be continuously maintained contains cleanliness, freshness, good for body, sanitation, taste, tradition, price and making process in the view of quality characteristics and improving quality, developing modern-oriented, transmission of traditional recipe, establishing speciality stores as plans of encourage.

Fourth, the second quadrant where the intensive treatment are necessary stresses contains addition, packaging, headache after drinking, in the view of quality characteristics and sanitation, developing package as plans of encourage.

Fifth, the third quadrant where both importance and practice are low contains storage, a synthetic seasoning, including rice, label of Makkulli in the view of quality characteristics and annual event, promotion, supporting manufactures, easing laws, easing standard manufacture as plans of encourage.

Sixth, the fourth quadrant where practically is high but importance low contains nutrition, color, health, quantity, flavors in the view of quality characteristics and “appointing traditional brewhouse”, developing Makkulli sites, down pricing as plans of encourage.