

2013. 4. 11 | 제 247 호 |

발효식초시장의 급성장 그리고 강원도

- 김충재(부연구위원)
- 김인중(선임연구위원)

강원발전연구원
RESEARCH INSTITUTE FOR GANGWON

RIG

2013. 4. 11 | 제 247 호 |

발효식초시장의 급성장 그리고 강원도

- 김충재(부연구위원)
- 김인중(선임연구위원)

식초(食醋)는 가장 오랜 역사를 가진 발효조미료이다. 음식에 맛과 향을 더하는 조미료로 식초 절임, 드레싱 등으로 발달되어 왔다. 소득수준이 높아지고 건강한 삶을 추구하면서 조미료 중심의 식초가 음료로 개발되면서 식초시장이 다변화되고 빠른 성장을 보이고 있다. 마시는 식초음료가 식초시장을 주도하고 있고, 조미식초도 지속적인 성장을 보이고 있다. 조미식초는 합성식초 중심에서 과일, 곡류 등을 원료로 한 발효식초로 이동하고 있고, 주정발효 중심에서 천연발효로 기능성을 높이고 있다.

발효식초의 초산은 젖산을 분해하여 피로를 해소하고 지방을 분해하여 비만을 방지하는 기능을 한다. 구연산을 비롯한 다양한 유기산과 비타민, 미네랄 등은 인체의 면역력 증강, 콜레스테롤 억제, 혈압강하 등 성인병 예방에 효과적이다. 일찍이 클레오파트라는 미용을 위해 식초를 마셨다고 한다. 최근에는 미국, 일본 등은 물론 국내에서도 식초다이어트가 인기를 더해가고 있다. 발효식초는 식초음료를 비롯해 식초절임식품, 식초드레싱, 식초다이어트 등으로 사용되면서 식초의 저변을 넓히고 있다. 웰빙에 대한 욕구증대와 더불어 기능성 높은 발효식초가 21세기의 식품으로 부상하고 있는 것이다.

미국, 중국 등에서는 20세기 대표 음료였던 탄산음료의 소비량이 감소하고 있다. 미국은 탄산음료가 비만을 유발하는 것으로 보고 주별로 탄산음료의 판매를 제한하고 있다. 탄산음료 시대가 저물어가고 새로운 기능성 건강음료로 발효식초음료가 떠오를 것으로 보인다. 발효식초를 포함한 발효산업은 산업용 효소, 아미노산, 식품분야에서 두드러진 성장을 구가하고 있고, 의약, 식량, 에너지, 환경, 미용 등 다양한 산업으로 융복합되면서 부가가치를 높여가고 있다.

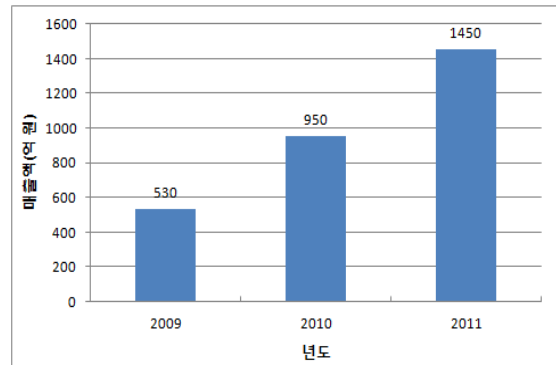
우리나라는 2011년 세계 42개국에 식초를 수출하면서 흑자를 기록했고, 식초음료 제품이 일본에서 점유율 1위를 차지하는 등 발효식초를 중심으로 “신맛의 한류”를 만들어가고 있다. 강원도에는 미질 좋은 쌀, 청정한 천연수와 해양심층수, 다양한 발작물과 산야초, 고원지대의 당도 높은 과일이 있어 식초산업 육성에 유리하다. 타 지자체에 비해 발효산업에 후발주자인 강원도는 발효산업육성종합계획을 수립하고 강원도의 강점을 활용한다면 식초를 비롯한 청정 발효산업을 새로운 성장동력으로 키워낼 수 있을 것이다. 세계의 입맛이 모이는 평창동계올림픽을 강원도 발효식초산업의 도약대로 삼는 것을 고려해 볼 만하다.

I. 발효식초시장의 부상과 음료시장의 변화

■ 식초음료시장의 부상

- 2005년부터 형성되기 시작한 식초음료시장은 2009년 530억 원 → 2010년 950억 원 → 2011년 1,450억 원으로 매년 50% 이상의 성장률을 보이면서 급성장하고 있음

- 조미용 식초 중심의 식초산업에 다양한 음료용 식초가 가세하면서 식초시장이 다변화되고, 기능성 높은 천연식초 제품이 생산되면서 시장 규모가 확대되고 있음
- 합성식초 위주의 조미용 식초가 발효식초로 많이 대체되면서 기능성 제품이 늘어나고 있음



자료 : 업계(한국경제신문, 2011. 8. 2)
 <식초음료시장 규모(2011년은 추정치)>

- 소득의 증가와 함께 건강한 삶을 위해 기능성 발효식품에 대한 수요가 급격히 증가하고 있음
 - 과일, 곡류, 산야초 등을 발효시켜 만든 식초는 초산을 비롯한 다양한 유기산, 아미노산 등의 기능성 성분이 풍부하여 성인병 예방, 면역력 증진, 비만방지 등에 효과적임

<발효식초의 효능>

피로해소	식초의 유기산은 피로물질인 젖산을 분해하여 피로해소에 효과적
성인병, 암 예방	유기산은 콜레스테롤 생성을 억제해 혈액순환을 원활하게 하고 혈압을 낮추고 강력한 항산화 작용으로 성인병 예방 및 암에 대한 면역력을 높임
DNA 손상 방지	식초의 유기산은 활성산소를 제거하여 DNA 손상을 회복시킴
알레르기 피부개선	유기산은 장을 청소하고 통변을 좋게 하여 알레르기 피부 개선에 효과적임
폐기능 활성화	천연 식초는 폐기종이나 혈전을 막아 만성 기관지염, 천식 예방에 효과적임
간을 튼튼하게 함	초산은 간의 해독작용을 돕고 페프치노 성분은 간을 보호함
면역력 증진	식초를 꾸준히 먹으면 림프구 생성이 활발해져 면역력을 높임
골다공증 예방	구연산은 칼슘 흡수를 높여 유아의 성장 발육을 돕고 노년기 골다공증 예방
소화촉진	천연 식초는 장 기능 강화 및 영양분의 소화흡수 효율을 높임
변비 예방	장내 유해균을 죽여 변비나 치질 등을 개선하는 효과가 있음
비만 방지	항비만 성분이 들어 있어 신진대사를 촉진해 몸속에 쌓인 지방을 분해시킴

- 식초의 기능성은 3회에 걸친 노벨생리의학상 수상으로 입증되고 있음

〈식초와 노벨생리의학상〉

- 바르타네 박사(핀란드), 1945년 : 음식물이 소화, 흡수되어서 에너지를 발생시키는 것은 식초의 초산성분이 주요 역할을 함
- 크레브스 박사(Hans Adolf Krebs, 영국), 리프먼 박사((Fritz A. Lipmann, 미국), 1953년 : 식초는 피로물질인 젖산의 분비를 방지하거나 분해하여 피로 해소. 유기물 산화과정인 시트르산 회로(TCA cycle)를 규명함
- 블로흐 박사(Konrad E. Bloch, 미국), 리넨 박사(Feodor Lynen, 독일), 1964년 : 식초의 초산, 구연산, 단백질, 비타민, 미네랄 등은 스트레스를 해소하는 부신피질 호르몬 분비를 촉진하고 구연산은 젖산의 발생 방지 및 분해의 주성분임을 밝힘

- 발효식초의 초산은 지방을 분해하여 비만방지에 효과적인 것으로 알려지면서 다이어트 식품으로도 인기가 있음

〈식초 다이어트〉

- 식초의 초산은 지방 및 당을 연소시켜 기초대사량을 증가시키고 체지방을 분해하여 다이어트에 효과적임
 - 클레오파트라는 미용을 위해 식초를 즐겨 마셨고, 미국의 메간폭스, 기네스 펠트로 등도 식초 다이어트를 하고 있음
 - 미국, 일본을 비롯해 우리나라에서는 바나나식초 다이어트가 유행하고 있음



〈바나나흑초〉

■ **음료시장의 61.8%를 점유하는 발효음료**

- 식초음료, 효소음료 등 음료베이스의 2011년 매출액은 2010년 대비 129.1% 증가
 - 발효음료(유산균, 효모음료 등)는 84.9% 증가
- 발효음료 분야(주류, 발효음료, 식초음료 등)는 전체 음료의 61.8% 점유
- 탄산음료는 에너지음료의 출하액이 증가하면서 15.0% 증가하였으나 미국, 중국 등에서는 감소하는 것으로 나타나고 있음

〈미국의 탄산음료 판매량 감소〉

- 미국의 탄산음료 판매량 감소가 확대되고 있음(2012년 판매량은 전년 대비 1.2%, 2010년은 0.8% 감소, Beverage Digest)
 - 탄산음료는 비만을 유발하는 음료로 인식되면서 판매를 제한하는 수가 늘어나고 있음

〈음료 분야별 출하금액 추이〉

음료 분야		출하금액(억 원)		전년 대비 증가율(%)
		2010년	2011년	
알코올 음료	주류	80,263	81,447	1.47
	생수	-	4,475	44.21
비알코올 음료	커피류	17,646	12,570	-28.77
	다류	5,969	7,201	20.63
	농축과채즙	220	197	-10.45
	과채주스	4,434	4,015	-9.44
	과채음료	4,764	4,484	-5.87
	탄산음료(탄산수 포함)	11,272	12,973	15.09
	두유	2,848	3,750	31.67
	발효음료	525	971	84.95
	인삼, 홍삼음료	3,211	2,419	-24.66
	혼합음료	7,056	8,394	18.96
	추출음료	892	846	-5.15
	음료베이스(식초음료, 효소음료 등)	772	1,769	129.14

자료 : 식품의약품안전처, 국세청

II. 식초의 분류

■ 식초는 미생물 발효의 산물

- 식초의 역사는 1만여 년 전으로 추정
 - 식초는 인류가 만든 최초의 조미료로 역사적으로는 포도주가 자연적으로 발효된 것으로 술의 역사와 같은 것으로 추정
 - 우리나라는 신라시대부터 사용되기 시작하여 고려시대에는 조미료, 약용 등으로 널리 사용한 것으로 알려짐
- 식초는 효모 등 미생물이 당을 분해하여 술을 만들고(알코올발효) 초산세균이 술을 초산으로(초산발효) 변화시킨 것임

■ 식초와 식초음료의 분류

- “식초는 조미식품”, “식초음료(음료베이스)는 음료”의 식품군으로 분류
- 식초는 곡류, 과실류, 주류 등을 주원료로 하여 발효시켜 제조하거나 이에 곡물당화액, 과실착즙액 등을 혼합·숙성하여 만든 발효식초, 빙초산 또는 초산을 식수로 희석하여 만든 합성식초 및 기타식초의 유형으로 분류함
 - 발효식초 : 과실·곡물술덧(주요), 과실주, 과실착즙액, 곡물주, 곡물당화액, 주정 또는 당류 등을 원료로 하여 초산발효한 액과 이에 과실착즙액 또는 곡물당화액을 혼합·숙성한 것
 - 합성식초 : 빙초산 또는 초산을 먹는 물로 희석하여 만든 액
 - 기타식초 : 발효식초와 합성식초 이외의 정하여지지 아니한 식초
- 식초음료의 식품 유형은 음료베이스
 - 음료베이스는 동·식물성원료를 이용하여 가공한 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로, 식수 등과 혼합하여 음용하도록 만든 것

〈식초와 식초음료의 식품 분류 및 정의〉

식품군	식품종	식품유형
조미식품	식초 (총산 4.0~29.0, 감식초는 2.6 이상)	발효식초
		합성식초
		기타식초
음료	기타음료	음료베이스(식초음료, 효소음료 등)
		혼합음료

자료 : 식품의 기준 및 규격, 고시 제2013-6호

Ⅲ. 우리나라 식초산업 현황

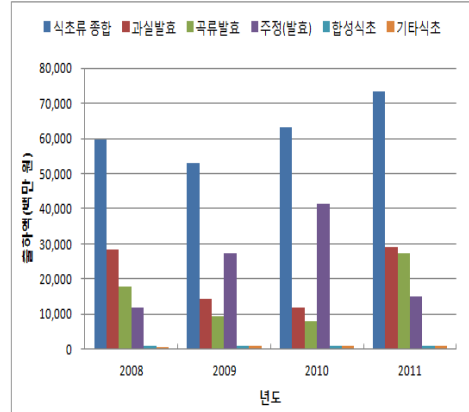
■ 식초음료시장의 저변 확대

- 식품음료 기업들의 잇따른 식초음료 제품 출시로 식초시장의 경쟁이 치열해지고 있음
 - 식초음료 제품 생산은 대상, 샘표, CJ 제일제당, 웅진식품, 롯데칠성 등에서 다양한 식초음료 제품을 잇달아 출시하고 있음
- 대기업 중심의 제품 생산에서 지역의 소기업으로 확대되고 있는 양상임
 - 대기업의 공장식 속성 식초에서 소기업의 천연발효식초 생산으로 시장이 확대되고 있음
 - 경북과학대학 학교기업 “대학촌”, 농업회사법인 “생생초”, 부안군 농업기술센터 등은 지역에서 생산되는 현미, 감, 석류, 블루베리, 산수유, 오미자, 사과, 참외, 감자, 복숭아, 대추, 미나리, 오디 등을 활용하여 발효식초를 생산하고 있음
- 주정발효식초에서 천연발효식초 생산으로 기능성을 강화해 가는 추세임
 - 우리나라 식초산업은 조미용 빙초산 중심에서 주정을 사용한 양조식초 → 천연양조식초 → 건강기능성식초(기능성 소재 첨가)로 이동하고 있음

■ 조미용 식초시장의 성장과 변화

○ 식초음료와 함께 조미용 식초의 출하액이 증가하고 있음

- 2008년 조미식초(곡물발효, 과일 발효, 합성, 기타) 출하액은 597억여 원에서 2011년 733억여 원으로 22.9% 증가함



〈조미료용 식초의 출하액 추이〉

○ 곡물 및 과일발효식초의 출하액 증가

- 조미용 식초 출하액에서 발효주정은 2010년 65.5%까지 점유하였으나 2011년에는 20.3%로 감소하고, 곡물 및 과일 발효식초는 32.6%에서 76.9%로 증가함

- 곡물 및 과일발효식초의 출하액은 2010년 199억여 원에서 2011년에는 564억여 원으로 182.9% 증가

■ 세계 식초음료시장으로 진출하는 우리나라 식초

○ 2011년 식초 및 초산으로 만든 식초대용물은 42개국으로 수출되어 8,866천 달러, 수입은 10개국으로부터 3,023천 달러로 흑자를 기록하고 있음

- 식초음료는 일본, 중국, 미국, 호주 등 세계로 수출되면서 “신맛의 한류”를 만들어가고 있음
- (주)대상은 단일 식초음료 제품으로 일본시장에서 점유율 1위를 차지한데 이어 미국, 중국 등으로 수출을 확대하고 있고 S&J의 “웰초”는 미국 초등학교 급식용으로 수출되고 있음

Ⅲ. 세계적 명품 식초와 시장 구조

■ 세계 식초시장의 34%를 점유하고 있는 이탈리아 발사믹(balsamic)식초

- 12년 이상의 장기간의 숙성을 거친 고품질 포도발효식초, 발사믹
 - 전통적인 발사믹식초는 이탈리아 북부 에밀리아 로마냐 주의 모데나(Modena), 레지오 에밀리아(Reggio Emilia) 지방에서 트레비아노(Terebbian) 포도 품종으로 발효 숙성하여 만든 식초만을 의미함
 - 중세부터 만들어지기 시작한 것으로 100년 이상 동안 전통방식으로 제조하며 소량 고품질 생산으로 명품의 명성을 이어가고 있음
 - 장기간의 숙성 : 포도즙을 가열하여 농축시킨 후 1~2년 간격으로 총 5종류의 나무통으로 옮기면서 장기간 숙성. 12년 이상 숙성해야 고급품으로 인증될 수 있음

- 오랜 숙성을 통해 당도가 높고 깊은 향과 맛으로 다양한 요리에 이용됨
 - 일반 식초와는 달리 발사믹식초는 구이요리, 삶거나 찌는 요리, 야채, 생선, 빵, 스테이크소스 등 거의 모든 요리에 사용되고 있음

- 발사믹식초의 품질유지를 위한 엄격한 품질관리제도
 - 발사믹식초는 3년 이상(I.G.P, Indicazione Geografica Protetta)과, 12년 이상 숙성된 것(D.O.P, Denominazione di Origine Protetta)으로 구별함
 - 발사믹식초는 유럽연합으로부터 원산지 명칭 보호(D.O.P)를 받고 있음
 - 12년 이상의 것은 Vecchio 또는 Affinato(흰색), 25년 이상의 것은 Extra Vecchio(금색)로 구별함

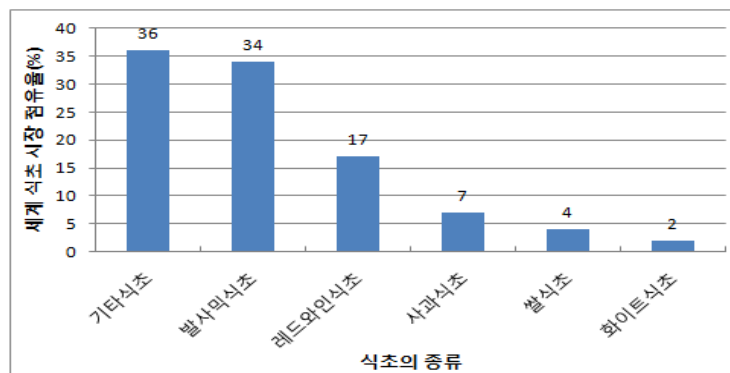
〈D.O.P〉

- 유럽연합은 모데나와 레조 에밀리아의 전통 발사믹식초에 대해 보호명칭사용을 허가함
- D.O.P 명칭 사용 발사믹식초
 - 12년 이상 숙성된 것에 한해 D.O.P 명칭 사용
 - 같은 모양, 같은 형태의 유리병에 담겨져 판매됨
 - 판매되는 모든 식초는 판매 전 시음과정을 거침
 - 지정된 장소에서 병입하고 D.O.P 라벨을 부착함

- 발사믹식초는 세계 식초시장의 34%를 점유하고 있음(2005년)
 - 이탈리아는 발사믹식초를 포함하여 식초 수출 1위 국가로 2006년 수출금액은 216.9백만 달러



자료 : 이헤린 밀라노 무역관(2008)
 〈발사믹식초 12년산(왼쪽), 25년산(오른쪽)〉



자료 : Mintel Custom Solutions Data(2006)
 〈식초 종류별 세계 시장 점유율〉

■ 곡물발효식초 가고시마현(鹿兒島県) 현미흑초

- 세계적인 곡물(현미)발효식초, 가고시마 흑초(黒酢)
 - 가고시마 흑초는 쌀과 누룩, 천연 암반수로 발효하고 1년 이상 장기 숙성한 제품으로 발효 과정에서 갈색으로 변하기 때문에 ‘흑초’라 불림
 - 가고시마현(鹿兒島県) 후쿠야마(福山)는 200년 이상의 전통을 이어가고 있는 양조장이 있는 곳으로 흑초의 본고장으로 일컬어지고 있음
 - 후쿠야마 흑초는 연중 기온차가 적은 기후, 양질의 풍부한 쌀, 화산 암반지대의 알칼리성 천연수, 전통을 고집하는 장인정신이 만든 명품
 - 흑초는 일반 식초보다 필수 아미노산과 유기산이 5~10배 이상 많이 함유되어 성인병 예방 효과도 높은 것으로 알려져 있음



〈후쿠야마 흑초마을(왼쪽), 흑초 제품(오른쪽)〉

- 후쿠야마의 흑초는 “옹기”를 사용하여 발효 및 숙성을 거침
 - 옹기를 사용한 흑초 제조는 1805년부터 내려온 전통 방식으로 옹기에서 당화, 알코올발효, 초산발효 및 숙성 과정을 동시에 진행
- 다양한 음식에 식초를 사용하는 식초마을 후쿠야마는 일본의 대표적인 장수 마을로 다른 지역에 비해 의료비용이 적은 것으로도 유명함
- 후쿠야마 흑초는 일본 농림수산성이 인증하는 “E” 마크, 식품산업센터가 인증하는 “本場の本物”을 획득하여 타 지역의 제품과 차별화시키고 있음

IV. 강원도 식초산업 육성 방안

■ R&D 역량 강화

○ 발효식품연구소 건립

- 발효식초, 김치류, 장류, 젓갈류, 주류, 절임류, 유발효식품 등 모든 발효식품은 미생물 발효의 과정을 거치므로 우량한 미생물 균주의 개발 및 활용은 명품 발효식품 개발의 핵심적인 요소임
- 생물다양성 협약으로 미생물의 자원화가 강화되고 있으므로 강원도 고유의 미생물 확보가 시급한 상황임
- 발효식품연구소는 미생물의 개발, 보존, 활용, 발효식품 품질인증, 발효, 여과 등의 기술 개발 등의 역할 수행

○ 미생물 생명자원산업지원센터 건립

- 농림축산부가 계획하고 있는 미생물 생명자원산업지원센터의 강원도 건립을 추진할 필요가 있음

〈농림축산부 2013년 대통령 업무보고-생명산업 육성〉

- 농업소득 창출을 위한 고부가 생명산업 육성 기초 인프라 구축사업의 일환으로 2016년까지 9개의 생명자원산업화 지원센터 건립
 - 곤충('12~'14, 3개소), 미생물('13~'16, 1), 천연색소('11~'14, 2), 양잠('12~'16, 3)
-

■ 강원도의 품질 높은 쌀과 청정수로 차별화된 발효식초 생산

○ 강원도 쌀 주생산지에 발효식초단지 조성으로 발효식초산업 육성

- 평야지대가 있는 철원과 고성외의 쌀 생산량은 강원도의 약 30.0%를 차지하고 있음
- 이들 지역의 쌀은 전국 미질 경진 대회에서 1위를 차지하는 등 전국에서도 뛰어난
- 양질의 쌀, 청정한 천연수와 해양심층수는 식초, 술 등의 발효식품 생산에 유리함

- 무농약 쌀 등을 활용한 명품 식초 생산
 - 식품산업은 공장식 대량생산에서 다품종 소량생산을 통한 안전하고 기능성 높은 제품 생산으로 이동하고 있음
 - 강원도의 청정한 원료를 사용한 발효, 장기 숙성을 통한 고품질의 식초 생산 전략을 추진할 필요가 있음

- 명품 발효식초는 고유의 발효 미생물과 숙성된 양질의 초산 발효용 식초가 필요함
 - 알코올발효 후 첨가하는 숙성식초(초산균 함유물)의 특징이 발효식초의 맛, 품질 및 품질의 안정성을 결정함

■ 청정 발효식품산업 육성으로 시너지효과 제고

- 전주의 발효엑스포, 순창의 장류 및 절임류산업, 임실의 유발효산업 등에 비해 강원도의 발효산업은 뒤져 있지만 강원도가 비교우위에 있는 자원을 활용한 발효산업 육성을 정책적으로 지원할 필요가 있음

- 강원도는 농산물을 포함한 다양한 생물 소재, 우수한 발효조건 등을 갖추고 있으므로 발효산업을 적극 육성할 필요가 있음
 - 대부분의 농림수산물(농산물)이 발효산업의 원료로 활용되고, 발효산업은 식품분야에서 다양한 산업으로 확대되면서 거대 산업군을 형성해가고 있으므로 발효식초를 포함한 발효산업 육성으로 시너지효과를 창출할 필요가 있음¹⁾

- 2011년의 강원도의 발효산업(김치류, 장류, 절임류, 주류, 젓갈류)은 전년 대비 마이너스 성장을 보임에 따라 식초를 포함한 발효산업 육성을 강화할 필요가 있음²⁾

1) 김충재, 지경배, 김점수(2012), 「강원도 발효산업 육성 방안」, 강원발전연구원.

2) 강원그림판(2013), 「강원도 발효산업 현황」, 강원발전연구원.

■ 고원 탄광지대 식초산업 육성

- 활용가능한 천연동굴, 폐광갱도 등을 발효식초의 발효장소로 활용
 - 동굴, 갱도 등은 연중 온도가 낮으면서 일정하게 유지되므로 미생물의 발효 및 숙성에 효과적이고 고품질의 제품 생산에 유리함
 - 발효 및 숙성에 비용이 절감되어 제품의 경쟁력을 향상시킴
- 고원지대의 자원을 활용한 명품식초 제조
 - 삼척, 영월의 포도와 같이 고원지대의 과일은 기후 특성에 의해 고당도의 특징을 보임
 - 고당도의 원료는 설탕의 참가 없이 고품질의 식초생산을 가능하게 함

■ 식품·유통기업과 생산자 간의 협업을 통한 농가 소득 창출

- 강원도의 주류, 식품기업 등과 협업을 통해 기업은 식초를 생산하고 농촌은 농산물을 공급하는 시스템으로 안정적인 농산물 생산 및 소득 창출 방안을 모색할 필요가 있음
 - 영암의 무화과클러스터사업단은 샘표와 협업을 통하여 무화과식초를 생산하여 연간 10억 원 이상의 소득을 창출할 것으로 기대되고 있음
- 강원도의 옥수수, 감자 등을 식초 원료로 활용
 - (주)대상은 옥수수 주정을, 학교기업 대학촌은 태백의 감자를 이용하여 식초를 생산하고 있음

■ 식초베이스식품은 고염(高鹽) 식품의 대안이 될 수 있음

- 김치류, 장류, 젓갈류, 절임류 등의 전통 발효식품은 고염식품으로 각종 성인병의 원인으로 지적되면서 고염식품의 저염화는 식품산업계의 화두가 되고 있음
- 오이피클, 단무지, 무초절임 등 식초를 베이스로 한 식초절임식품은 고염식품의 대안으로 부상하고 있어 향후 식초의 소비량은 크게 증가할 것으로 예측됨

■ 강원도 발효산업 종합육성계획 수립

- “강원도 발효산업 종합육성계획” 수립을 통해 강원도 발효산업을 전략적으로 육성할 필요가 있음
 - 강원도는 쌀을 비롯하여 다양하고 풍부한 발작물, 산야초, 과채류, 수산물, 청정한 천연수와 해양심층수가 있어 김치류, 장류, 절임류, 주류, 젓갈류, 유발효식품류, 식초류 등 발효산업 육성에 유리한 조건을 갖추고 있음
 - 발효산업은 지역, 마을단위의 협동조합, 마을기업 등으로 육성하기에 적절한 분야임

- 국내 발효식초 시장은 성장 초기에 있으므로 시장 선점을 통해 강원도 산업으로 육성할 필요가 있음
 - 미국, 중국 등은 탄산음료가 쇠퇴하고 기능성 음료가 대체해가는 양상을 보이고 있으므로 “신맛의 한류”를 통해 세계 시장으로 진출할 필요가 있음

- 식초제품의 품질인증기준 마련, 식초산업협회 설립 등 식초산업발전을 위한 기반 구축
 - 품질인증기준을 마련하여 품질의 등급화를 유도할 필요가 있음
 - 식초산업협회, 식초생산자협회 등을 설립하여 식초산업 발전을 도모할 필요가 있음

- 평창동계올림픽을 강원도의 발효식초를 알리고 세계인의 입맛을 사로잡는 계기로 활용
 - 강원도 발효식초 생산을 준비하는 많은 업체가 있으므로 안정적인 사업화를 유도하고 고품질의 제품 생산을 위한 적절한 정책적 지원이 필요함
 - 이탈리아의 발사믹식초와 같은 강원도의 명품 발효식초 개발을 통해 평창동계올림픽을 세계인의 입맛을 사로잡는 계기로 활용할 필요가 있음

※ 이 정책메모의 내용은 연구자의 견해이며, 우리 원의 공식 입장과는 다를 수 있습니다.