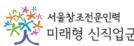




## 우리술의 이야기를 세상에 알리다 우리술 스토리텔러 주령사

I·SEOUL·U sba



[www.sba.seoul.kr](http://www.sba.seoul.kr)



한국의 멋, 한국의 맛, 우리술 이야기를  
세상에 전하는 사람들

## 우리술 스토리텔러 주령사(酒令社)

### 체험

지역자원  
양조  
크로스 컬쳐



우리 술



관광  
관광 코스 개발  
6차산업



콘텐츠  
사람  
공간  
제품



## CONTENTS



### **우리술 스토리텔러 주령사를 만나다 <sup>04</sup>**

우리술 스토리텔러 주령사란?

한국의 멋, 한국의 맛, 우리술 이야기

누구나 우리술 스토리텔러 주령사가 될 수 있을까?



### **우리술 스토리텔러 주령사가 되는 길 <sup>12</sup>**

전문가로 거듭나는 우리술 스토리텔러 주령사 과정  
능력과 커리어를 발전시킬 기회를 잡다



### **우리술 스토리텔러 주령사 TIP&TALK <sup>24</sup>**

우리술 스토리텔러 주령사의 미래 맛보기

우리술 스토리텔러 주령사 황선자, 김도연

우리술 스토리텔러 주령사에 대한 궁금증 Q&A  
(주)소사이어티알렙 이수진 대표 인터뷰



“농업 생산물에  
창의력과 상상력을 더하다”

### 우리술 스토리텔러 주령사(酒令社)란?

외국인 방문객 수가 연간 1,500만 명을 넘어섰다. 한류의 바람을 타고 관광과 쇼핑을 목적으로 한국을 방문하는 외국인이 많아질수록 한국의 전통문화 또한 재해석되고 있다. ‘우리 옷’과 ‘우리 주거 문화’의 아름다움과 유용성뿐만 아니라 ‘우리의 음식’도 널리 유명세를 떨치고 있으며, 한식은 세계 음식문화의 발전에 큰 몫을 하고 있다. 그 중에서도 ‘우리술’은 훌륭한 맛과 제조 방식의 정성스러움, 그리고 원재료의 효능으로 전 세계의 이목을 끌고 있다.

### 주령사의 탄생

농업과 농촌의 산업 발전은 어느새 ‘6차산업’에 이르렀다. 6차산업이란 1차산업인 농촌에 존재하는 모든 유·무형의 자원을 바탕으로 2차 산업인 식품, 특산품 제조가공 유통판매는 3차산업이므로 특산품 제조가공, 그리고 3차산업인 체험, 관광 등의 서비스업, 유통, 판매, 문화 산업 등을 연계하여 부가가치를 창출하는 새로운 산업 활동을 말한다. 즉, 각 지역에서 생산되는 농산물을 제품으로 가공하고, 이를 향토자원을 이용한 체험형 프로그램 개발에 더하여 고부가가치를 발생시키는 것이 6차산업이다.

우리술 스토리텔러 주령사는 한국의 발효 식문화 및 전통 양조 문화의 우수성을 전파하는 농촌의 6차산업 홍보 마케팅 콘텐츠 창작 전문가이다. 지역의 역사, 문화 등 우리나라 각지에 퍼져있는 양조장과 우리 술을 중심으로 스토리텔링을 기반으로 하는 홍보마케팅, 체험 프로그램 기획 및 운영, 전문 인력이 필요한 농촌 지역의 양조장 및 마을 기업 등지에서 활동하는 전망 있는 직업이다.



우리 농산물로 만든 우리술

슬로 푸드, 발효식품 술

기양주, 세시주

건전음주예법 주례(酒禮)

농촌관광 솔루션 개발 등 6차산업 기반  
지역 양조장 체험 중심 홍보 마케팅

건전음주문화 캠페인 등 지역사회 역사 문화 교육  
우리술 스토리텔러 양성

## 농촌 고령화와 도시 청년 실업을 해결!

현재 농촌 지역 500여 곳 이상의 양조장 중 탁약주 등 전통주 제조 양조장의 90% 이상은 1~10인 규모의 영세 사업장이 대부분이다. 이러한 영세 사업장들은 인구 감소와 고령화로 인한 일손 부족, 홍보 마케팅 인력 부족 등의 문제를 겪고 있다. 반면, 도시는 청년 실업에 몸살을 앓고 있다.

이 두 문제 상황을 해결하기 위해서는 도시와 농촌의 연대가 필요하다. 기업들의 신규채용이 날이 갈수록 감소해 가는 상황에서, 농촌을 중심으로 한 지역사회에 포진되어 있는 '양조장'과 미취업 청년, 귀촌희망자, 은퇴한 실버세대를 연결한다면 장기적으로 일손 부족 및 홍보 마케팅 인력 부족 문제를 해결할 수 있을 것이다. 이들을 스토리텔링을 기반으로 한 제품 콘텐츠 제작과 6차산업 기반 체험 프로그램 운영 등 지역에 필요한 전문 인력으로 양성하면 농촌의 인력 난과 인력의 수도권 집중화, 청년취업, 귀촌 후 생계유지 등 도농 문제를 해결할 수 있다.

## 새로운 문화 콘텐츠를 발굴하자!

방한 외국인 관광객 수가 매년 기하급수적으로 늘어나는 지금, 일각에서는 쇼핑에만 집중되어 있는 관광 프로그램에 대해 이색 관광 콘텐츠 및 서비스가 필요하다는 목소리가 높아지고 있다. 실제로 쇼핑만을 목적으로 한국을 찾는 외국인도 줄어드는 추세이다. 2016년 문화체육관광부의 발표에 따르면 전체 관광객 중 여행 목적이 쇼핑인 비율은 2011년 34.7%에서 2015년에는 29.2%까지 떨어졌다. 반면, 문화 체험을 목적으로 하는 관광객은 꾸준히 늘고 있다. 더 이상 '살거리'만으로 외국인 관광객의 눈을 사로잡기가 힘들 것으로 보인다.

이에 대해 각 분야에서는 살거리 대신, '볼 거리', '할 거리', '먹을 거리'를 개발하려는 움직임을 보이고 있다. 특히 원천 콘텐츠에 비해 저 평가되어 있는 전통문화 및 지역특산물을 활용한 체험 콘텐츠가 주목받고 있다. '우리술'은 그 중에서도 가장 발전 가능성이 높은 문화 관광 콘텐츠로, 프랑스의 와인 독일의 맥주, 일본의 사케가 전통주로서 훌륭한 문화 상품으로 자리매김하고 있는 만큼, 한국의 술 역시 제품, 문화, 지역, 사람에 얹힌 스토리텔링을 개발하는 인력이 필요하다.

“세상의 모든 술에는  
탄생 신화가 존재한다”

## 한국의 멋, 한국의 맛, 우리술 이야기

오래 전부터 전통술을 빚는 사람은 있었지만, 아직까지도 훌륭한 우리술의 맛과 양조과정을 알리는 홍보 마케팅은 이루어지지 않고 있다. 다양한 기관에서 우리술을 연구하고 개발하고 있기는 하지만, 앞으로는 직접적인 양조 역량의 강화뿐만 아니라 우리 문화의 우수성을 널리 알리는 전문가의 양성이 더욱 필요할 것이다.

우리술과 관련된 자격증 및 직업으로는 전통주 소믈리에, 막걸리 소믈리에 연구원 '상온'과 한국전통음식연구소의 '주향사'가 있다. 소믈리에(프랑스어: sommelier)는 이미 우리나라에도 익숙해진 직업으로 와인의 맛과 향, 산지 등을 모조리 꿰차고 있는 전문가이며 와인의 맛, 상태 등도 감별 가능하다.

대한민국 한국표준직업분류에 의한 직업코드는 44223, 정식 명칭은 주류서비스 종사원. 소믈리에는 원래 와인 서비스를 전문적으로 하는 사람에게 쓰이는 용어였으나 최근 티 소믈리에(차), 밀크 소믈리에(우유), 워터 소믈리에(물) 등 여러 음료와 주류 전반에 걸쳐 사용되고 있다. 일본에도 키키자케시라는 사케 전문가가 특급 호텔 등 사케 전문점에서 손님의 기호를 파악하고 음식에 맞는 사케를 찾아 스토리까지 곁들여 서비스를 하기 때문에 매우 각광받는 직종이다. 우리술 스토리텔러 주령사는 우리술 자체에 대한 설명을 넘어 지역과 양조장에 담긴 역사와 문화를 전파하며 우리술에 매력적인 이야기를 덧붙이는 콘텐츠 창작자의 역할을 수행한다.

## 우리술 스토리텔러 주령사만의 매력

우리술 스토리텔러 주령사는 많은 사람들이 궁금해 하는 우리술 이야기를 다양한 콘텐츠로 풀어낼 수 있다. 전문 교육 및 세미나와 현장실습을 통해 술과 사람, 그리고 지역의 스토리텔링을 결합한다.

지역의 역사 문화 자료를 수집하고 결합하여 술의 원료, 토종 종자와 원천, 지역 양조장의 근대화, 맛 표현, 누룩 등 지역 특화 콘텐츠를 개발하는 것에 초점을 맞춰 더 많은 사람들에게 우리술에 담긴 이야기를 전파할 수 있다. 또한 직접 오프라인 실험을 통한 커뮤니티 조성과 수익 창출 모델을 개발하는 과정을 연계하여 취·창업에 큰 도움이 되는 신직업이다.

구분	우리술 스토리텔러 주령사	소믈리에	키키자케시
국가	한국	프랑스	일본
대상	우리술	와인	사케
특징	우리술을 생산하는 지역, 양조장, 장인의 이야기를 소재로 체험, 관광, 판매, 서비스 등을 기획하는 콘텐츠 창작 전문가	가장 유서 깊고 널리 알려진 주류 전문 서비스업으로 와인의 맛과 향, 산지, 상태 등을 감별하는 전문가	일본 술의 향기, 맛 등을 알기 쉽게 설명하고 고객의 기호, 음식, 컨디션을 정확히 파악해 가장 알맞은 일본 술을 권하는 전문가



## 누구나 우리술 스토리텔러 주령사가 될 수 있을까?

우리술 스토리텔러 주령사 과정은 우리술 이야기를 콘텐츠로 엮어 낼 기획 및 홍보 마케팅 역량을 강화하는 것이 목적이다. 기획과 마케팅 분야에 소질이 있거나 새로운 콘텐츠를 창작하는 것에 관심이 있는 사람이라면 쉽게 다가갈 수 있을 것이다. 만약 우리 전통 문화에 대한 지식이 충분하고, 우리의 술 문화가 세계로 뻗어나가는 데 일조하고 싶은 사람이라면 이 직업을 추천한다.

또한 마케팅과 술에 대한 지식이 부족하더라도 자신이 가진 흥미와 능력으로 우리술 관련 분야에 진출하고자 하는 목표가 있다면 누구나 우리술 스토리텔러 주령사가 될 수 있다.

### 어떤 이들이 우리술 스토리텔러 주령사가 될 수 있을까?

- 우리술에 관심이 있고 전통에 대한 교양을 필요로 하는 19세 이상의 일반인
- 전통문화 콘텐츠 관련 창업·교육에 대한 관심 및 이해도가 높은 사람
- 농촌 및 농식품 관련 창업 준비자 및 경영인, 은퇴한 실버세대
- 한식을 중심으로 하는 사회적 경제 및 커뮤니티 비즈нес에 관심 있는 사람
- 관광업, 외식업 등 관련 업계 종사자
- 귀농·귀촌 희망자



# 우리술 스토리텔러 주령사가 되는 길

“**술**이 익어가듯  
전문가로 성장하는  
시간”

## 전문가로 거듭나는 우리술 스토리텔러 주령사 과정

우리술 스토리텔러 주령사는 우리술과 양조장, 그 안에 숨겨진 장인들의 이야기를 전파하는 것을 기본으로 고유의 건전한 음주문화예법, 즉 주례(酒禮)를 정착시키며 이를 세계에 널리 알릴 수 있는 콘텐츠로 만드는 전문가라고 할 수 있다.

우리술 스토리텔러 주령사 과정은 이론 교육에만 그치지 않고 양조장 탐방, 양조 체험 등 다채로운 실습 프로그램과 자체 프로젝트 진행을 위한 그룹별 프로그램 구성 시간으로 이루어져 있다. 문화 콘텐츠 창작자의 경쟁력은 그 문화에 대해서 얼마나 잘 알고 있는가에 달려있다. 따라서 우리술 스토리텔러 주령사 역시 전통주의 역사와 문화에 대한 기본적인 지식을 습득하고 현장에서 직접 술을 담가보는 등 실습을 통해 전문가로의 역량을 다지는 시간을 갖는다.

## 무엇을 공부할까?

### 탄탄한 이론에서 나오는 획기적인 아이디어

우리술 스토리텔러 주령사는 우리술을 소재로 사람들이 원하는 이야기를 재미있게 풀어나가는 직업이다. 따라서 무엇보다도 술에 대한 정확한 지식을 가지고 있어야 한다. 우리술 스토리텔러 주령사 과정을 통해 우리술에 대한 이해뿐만 아니라 우리의 역사와 전통문화에 대한 교육, 양조 실습까지 다양한 역량을 기를 수 있다. 또한 우리술에 관한 지식부터 시음, 스토리텔링 실습 등 콘텐츠 제작에 필요한 다양한 활동을 통해 우리술 콘텐츠 창작자로서의 전문성을 보다 강화한다.



1



2



3



4

### 서비스 프로젝트 기획론

디자인 씽킹 워크샵  
프로젝트 기획 실습

### 콘텐츠 작성 실전 노하우

사진 촬영, 리뷰 작성 실습  
스토리텔링 - 그룹별 미션

### 전통주의 이해

석탄주 및 과실주 빚기, 자을 양조 실습  
누룩의 이해, 누룩 체험 및 실습

### 우리술 홍보마케팅

우리술 홍보 마케팅 이론, 제품 기획, 비즈니스 모델링  
스토리텔링(한산소곡주, 남도탁주)

### 인터뷰 콘텐츠 작성

인터뷰 녹취, 기사 작성 실습 스토리텔링(남도탁주)

### 고문헌 전통주 및 무형문화재

무형문화재 탐방 및 이화주 빚기  
스토리텔링(남도탁주)

### 도시형 6차산업 양조장 체험

주류 분석 및 탁주 빚기  
테이스팅 이론 및 실습

### 국내외 6차산업

영동 와이너리 탐방  
6차산업 국내외 사례 분석, 와이너리 테이스팅

### 와인과 푸드페어링

와인 테이스팅, 와인×한식 푸드페어링 워크샵

### 크로스 컬쳐 프로그램 체험

우리술잔 빚기 <빚다> 체험  
우수 체험 기업 탐방

1) 과실주 빚기 실습

2) 석탄주 빚기 실습

3) 술잔 빚기 체험 프로젝트 <빚다>

4) 우리술 스토리텔러 주령사 그룹 토의

**어떻게 공부할까?****이론과 실습으로 빛는 완성도 높은 콘텐츠**

우리술 스토리텔러 주령사 과정은 우리 전통 술이라는 주제 아래 다양한 우리술의 이해와 실습이 진행된다. 각 전문위원 및 주령사 멘토를 매칭한 맞춤형 멘토링 시스템을 통해 주류 산업의 이해와 스토리텔링 콘텐츠 기획, 프로그램 기획 등 콘텐츠 창작자로서의 전반적인 역량을 강화하기 위한 과정을 거친다.

지역 중심의 농촌 6차산업 브랜드 및 마케팅 전략에 관한 팀 프로젝트와 SNS를 활용한 개인 프로젝트를 통해 성과를 측정하여 일자리 창출에 기여한다.

**1주** 6차산업 서비스 및 프로젝트 기획론

**2주** 우리술, 미생물, 발효의 이해

**3주** 우리술 홍보 마케팅, 주류 산업 개론

**4~5주** 채널·유형별 콘텐츠 작성법-블로그, 인터뷰, 카드뉴스 등

**6~7주** 6차산업 사례 분석 및 현장탐방

**8주** 제품 기획, 브랜드 및 패키지 디자인

**9주** 수료식 : 우리술 - 양조장 - 소비자가 하나 되는 술 토크(Talk) 콘서트

“우리술 분야의  
새로운 길을  
만들다.”



## 어떤 활동을 할까?

### 서울시 무형문화재 탐방 및 이화주 빚기

서울시 지정 무형문화재인 '삼해소주'를 빚는 김택상 장인의 양조장을 방문하여 고문헌 속 전통주에 대한 강의와 이화주 빚기 실습을 진행한다. 전통주 장인으로부터 듣는 우리술 이야기와 양조 체험 프로그램 참여를 통해 현업에서 우리술을 배우고 프로그램을 운영하는 방향에 대한 고민을 나눌 수 있다.



- 1) 고문헌 속 전통주 강의
- 2) 이화주 시음
- 3) 이화주 빚기 실습
- 4) 우리술 스토리텔러 주령사 삼해소주가 방문

### 도시형 6차산업 양조장 탐방 및 주류 분석

경기도 용인에 위치한 양조장을 방문하여 양조장 견학 및 택주 2종, 증류식 소주 3종을 시음하는 시간을 가지고, '주류 분석 및 제품 개발 단계에서의 스토리텔링의 중요성'을 주제로 경기도 농업기술원 강희윤 박사의 특강이 진행되었다.

### 영동 와이너리 체험 및 국산 와인 테이스팅과 푸드페어링 워크샵

유원대학교 와인발효 · 식음료서비스학과 유병호 교수의 와인 테이스팅 방법 강의 및 국산 와인 테이스팅 실습 시간을 가졌다. 그리고 음식과 와인의 궁합을 알아보는 마리아주 실습을 통해 술과 어울리는 메뉴 선정과 조리 후 푸드페어링 워크샵을 진행하였다. 또한, 와이너리 두 곳을 방문하여 국산 와인 시음 프로그램에 참여하고, 체험형 관광 프로그램 등 6차산업 관련 질의응답 시간을 가졌다.



- 1) 주류분석 강의
- 2) 제품 시음회
- 3) 와이너리 현장 탐방 및 테이스팅 실습
- 4) 농가 와이너리 현장 탐방

## 능력과 커리어를 발전시킬 기회를 잡다

### 우리술의 미래를 책임질 인력

우리술 스토리텔러 주령사는 우리술을 알리는 것뿐만 아니라 도시 소비자와 농촌 생산자의 연계를 통해 올바른 식문화와 올바른 음주 문화를 전파하는 역할을 한다. 향후 우리술 스토리텔러 주령사가 지역을 방문하여 농촌 생산자와 조우하고, 각종 체험을 통해 로컬푸드에 대한 소비자 인식을 증대시킬 수 있는 6차산업 기반의 관광 프로그램을 확산시킨다면, 술을 즐기고 향유하는 건강한 음주문화의 전파와 함께 발효식품으로서 우리술에 대한 관심이 증대되는 효과를 기대할 수 있다.

또한 우리술 스토리텔러 주령사는 양조장과의 직접적인 연계로 창업의 기회도 엿볼 수 있으며, 술을 빚는 것에서 끝이 아닌, 드라마와 영화, 뮤지컬 등 기존의 문화 콘텐츠와 접목한 지역 테마파크 건설 등으로 영역을 확장할 수도 있을 것이다.

### 사회로 뻗어나가는 우리술 스토리텔러 주령사

우리술 스토리텔러 주령사는 성장하는 문화 콘텐츠 산업에서 농림 수산업에 활용성 높은 부가가치를 창출할 수 있는 역량을 갖춘 전문가이다. 따라서 자신이 기준에 가지고 있는 관심 분야나 전문 분야에 우리술 스토리텔러 주령사의 역량을 융합하여 다양한 분야에서 취업 및 창직 · 업이 가능하다.

#### - 지역 농촌사회에서 활동

지역 농업 네트워크, 귀농 귀촌 센터, 마을 기업 등에서 활동할 수도 있으며, 귀촌을 희망하는 사람들은 우리술 산업에 진출하여 농업 이외의 방법으로 농촌에서 일자리를 창출할 수도 있다.

또한, 각 지역 농 · 특산물 직거래 장터를 통해 지역의 환경적 특성, 역사문화적 배경 등을 설명할 수 있고 제조방법을 전달할 수 있는 우리술 전문 판매 인력으로도 성장할 수 있다.

“**우리술**의 가치와 향기로  
세계를 추하게 하다”





#### - 홍보마케팅 분야

한국 전통문화에 대한 수요가 증대함에 따라 우리술 콘텐츠의 개발과 외국인 및 젊은 층에 다가갈 수 있는 다양한 홍보콘텐츠 제작자가 필요해지고 있다. 우리술 관련 플랫폼이나 홍보 마케팅에 관한 인력이 부족한 양조장 등에서 활동할 수 있다.

#### - 강의 및 체험 프로그램 분야

기업 워크샵 진행자, 관광 가이드로 취업하거나 프리랜서로 활동하거나 귀농귀촌 교육센터, 평생교육원, 주민센터 등과 연계하여 커뮤니티를 형성하고, 실버 은퇴 세대와 미취업생을 교육하기 위한 강사로도 활동할 수 있다.

#### - 여행 관광 분야

농촌체험관광, 특히 각 지역에 분포하고 있는 500여 곳의 양조장에서 체험 관광을 진행하는 전문가로 활동할 수 있다. 기존 양조장뿐만 아니라 최근 늘어나고 있는 특산물 체험 농가, 마을 중심의 커뮤니티 소규모 양조장 등에서 꾸준히 관련 전문가들을 요청하는 추세다.

# 우리술 스토리텔러 주령사 *TIP&TALK*



우리술 스토리텔러 주령사 황선자

## 우리술 스토리텔러 주령사의 미래 맛보기

### “우리술의 매력에 빠져보세요” 우리술 스토리텔러 주령사 황선자

천연 식초가 몸에 좋다는 소식을 듣고 식초에 대해 공부하다가, 같은 발효식품인 술을 빚는 것을 배우게 되었습니다. 술을 빚을 때 누룩과 쌀, 물만 섞었을 뿐인데 조금씩 열이 나고 소리도 들리고 신기하고 재미있어서 술 빚는 것에 빠지게 되었고, 술을 빚다보니 자연스럽게 우리술에 관심을 가지게 되었습니다.

제가 빚은 술을 비롯하여 다양한 전통주를 맛보면서 ‘이 맛있는 술을 잘 모르는 분들에게 소개하고, 알리고 싶다’는 생각을 하던 중 우리술 스토리텔러 주령사 과정을 알게 되었습니다.

우리술 스토리텔러 주령사 과정은 단순히 우리술에 얹힌 이야기에 대해서만 배우는 과정이 아니라, 술과 누룩에 대한 이론, 전통주와 근현대사를 연결지어 보다 재미있는 스토리 개발하기, 술잔 빚기 체험, 전통주뿐만 아니라 서양의 술에 대한 이해, 전통주와 어울리는 요리, 새로운 사고를 하도록 돋는 디자인 씽킹, 마케팅까지, 다양한 프로그램으로 구성되어 있습니다. 저는 이 모든 과정을 차근차근 거치면서 앞으로 우리술 스토리텔러 주령사로서 어떤 스토리를 발굴해야 하는지, 고객들에게 어떤 방법으로 어떻게 다가가야 하는지에 대해 생각해볼 수 있었습니다.

우리술 스토리텔러 주령사 과정을 통해 훌륭한 선생님과 좋은 동료들을 만나게 되었습니다. 또 우리술에 대해 비르게 이해하고, 대중들에게 잘 알릴 수 있는 방법에 대해 배울 수 있어 행복하고 즐거웠습니다. 앞으로 보다 재밌고 유익한 콘텐츠를 개발하여 우리술 스토리텔러 주령사로서 전통주를 세계에 널리 알리기를 기대해 봅니다.

## 우리술 스토리텔러 주령사의 미래 맛보기

**“우리술이 가장 세계적인 술이다!”  
우리술 스토리텔러 주령사 김도연**



PDO이자 콘텐츠 컨설턴트인 제가 ‘우리술 스토리텔러 주령사’에 관심을 가지게 된 것은 제가 만들고 있는 전통주 관련 콘텐츠에 전문성을 더하고 싶었기 때문입니다. 짧은 시간이었지만 저는 그 동안 제가 제작하고자 했던 전통주 콘텐츠를 완성할 전문지식을 얻을 수 있었습니다. 뿐만 아니라 다양한 체험과 강사진, 새로운 동료 등, 기대 이상의 소득도 얻을 수 있었습니다.

무엇보다도 인상적이었던 것은 우리술 스토리텔러 주령사라는 직업은 ‘술’이 아니라 ‘술 콘텐츠’를 다루는 직업이라는 점이었습니다. 그렇기에 우리술 스토리텔러 주령사 과정 역시 ‘술뿐만 아니라 양조, 마케팅, 유통, 경영이론, 전통, 콘텐츠, 6차산업 등 우리술과 관련된 다양한 프로그램으로 구성되어 있었습니다.

물론 전통주를 개발하는 직업은 이전에도 있었습니다. 하지만 우리술 스토리텔러 주령사는 ‘주조’의 개념에서 한 발 더 나아가 우리술에 대한 소비를 독려하는 역할까지 할 수 있을 것이라고 생각합니다. 또한, 자신이 가장 잘 할 수 있는 분야의 역량과 우리술 스토리텔러 주령사의 역량을 결합하면 새로운 인재로 태어날 수 있다는 점도 매력적입니다.

그런 점에서 저는 우리술 스토리텔러 주령사가 우리에게나, 주류 산업계에나, 문화계에나 아주 의미 있는 직업이라고 생각합니다. 하루 빨리 와인, 맥주, 사케와 어깨를 나란히 하고 있는 우리술을 볼 수 있었으면 좋겠습니다.

우리술 스토리텔러 주령사 김도연



- 1) 우리술 시음 부스 운영
- 2) 워크샵 기획 발표
- 3) 푸드페어링 부스 운영
- 4) 우리술 스토리텔러 주령사 단체사진



Q  
A

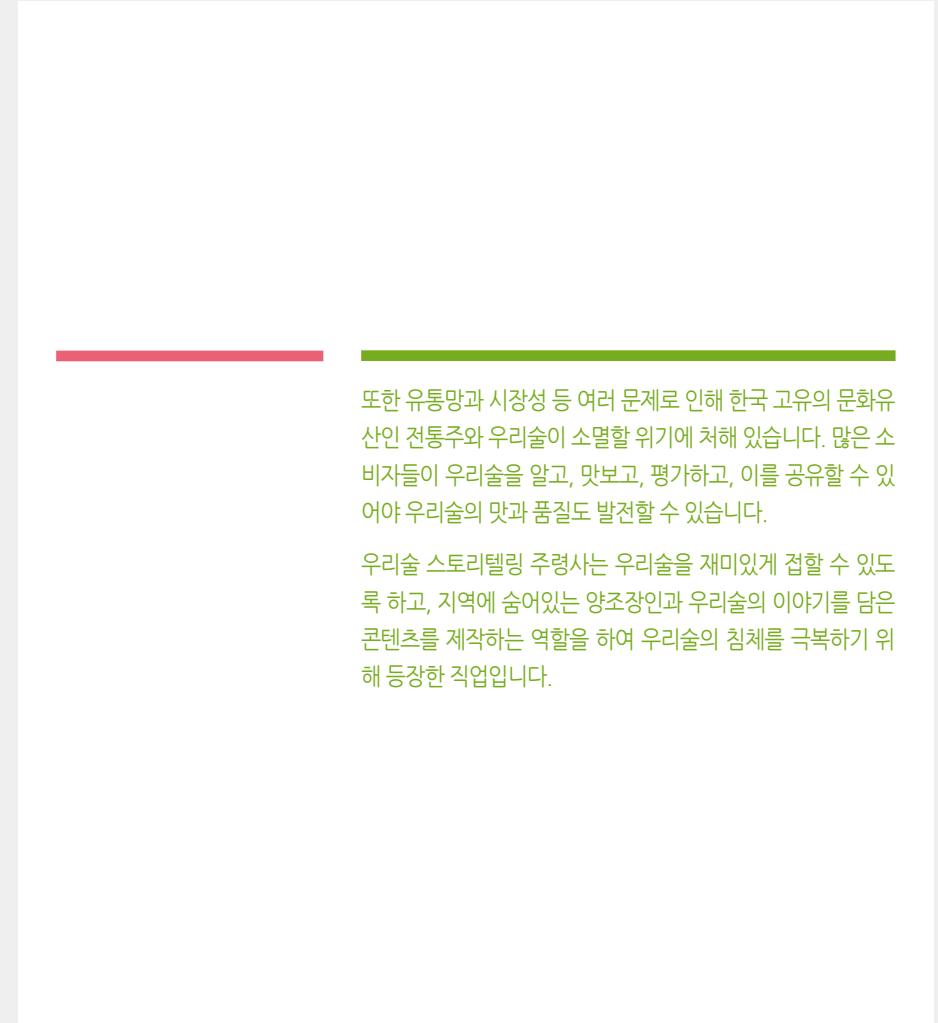
우리술 스토리텔러 주령사에  
대한 궁금증

### “맛있는 술, 맛있는 이야기를 나눠요” (주)소사이어티알렙 이수진 대표

우리술 스토리텔링 주령사에  
대해 설명해주세요.

주령사란 ‘우리술 전령사’로, 우리술을 전파하는 사람이라는 의미입니다. 우리술 스토리텔러 주령사는 우리술을 전파할 수 있는 다양한 방법 가운데 스토리텔링을 이용하여 우리나라 전통 주와 우리술을 알리는 사람들입니다.

현재 전국에는 1,200여 종 이상의 우리술이 생산되고 있고, 전통주 관련 무형문화재도 30여 종이 전승되어 오고 있습니다. 한국의 전통주는 누룩, 곡류, 물로 술을 빚는 방식으로 만들어지는데, 이러한 방식은 전 세계에서 한·중·일 3국에서만 나타나는 독특한 양조 방식입니다. 하지만 일제 강점기, 한국전쟁, 금주령 등 역사적으로 여러 어려움을 겪으면서 제대로 알려지지 않고 있습니다.



또한 유통망과 시장성 등 여러 문제로 인해 한국 고유의 문화유산인 전통주와 우리술이 소멸할 위기에 처해 있습니다. 많은 소비자들이 우리술을 알고, 맛보고, 평가하고, 이를 공유할 수 있어야 우리술의 맛과 품질도 발전할 수 있습니다.

우리술 스토리텔링 주령사는 우리술을 재미있게 접할 수 있도록 하고, 지역에 숨어있는 양조장인과 우리술의 이야기를 담은 콘텐츠를 제작하는 역할을 하여 우리술의 침체를 극복하기 위해 등장한 직업입니다.

## 우리술 스토리텔러 주령사를 꿈꾸는 사람들에게 전하는 팁이 있나요?

크게 네 가지를 알려드리고 싶습니다. 먼저 우리술 스토리텔러 주령사는 우리술과 술 문화를 다루는 직업이기 때문에 무엇보다도 주류에 관련된 지식을 많이 보유하는 것이 중요합니다. 또한, 우리술에 대한 지식은 물론, 와인, 맥주, 증류주 등 외국에서 들어온 술과 음료, 차 등 주류와 음료 전반에 대한 지식이 있다면 우리술의 장단점과 우수성을 설명하는데 더욱 도움이 될 것입니다.

비슷한 맥락으로 세계 음식 문화에 관한 지식도 도움이 될 것입니다. 술과 음식은 뗄 수 없는 짹꿍이기 때문에 한식뿐만 아니라 양식, 중식 등 각국의 음식 문화에 대해 공부하면 좀 더 풍성한 스토리를 구성할 수 있습니다.

또한 포토샵, 일러스트, 프리미어, 모션 그래픽 등 콘텐츠 제작을 도와주는 툴을 다룰 줄 안다면 개인 미디어 혹은 브랜드로 직업적 위상을 드높이는데 도움이 될 것입니다. 마지막으로 보유하고 있는 지식을 잘 전달하고 표현하려면 그에 대한 도구나 방법 등 강의 스킬도 습득해 두면 좋을 것입니다.

## 우리술 스토리텔러 주령사 과정의 향후 계획은 어떻게 되나요?

우리술 스토리텔러 주령사는 과정이 종료된 이후에도 지향점이 같은 사람들끼리 소규모 스터디 및 양조장 탐방, 양조모임 등을 통해 짧은 수강기간을 보충할 수 있는 다양한 활동을 하고 있습니다. 또한, 컨설팅, 홍보마케팅이 필요한 양조장과 협력하여 우리술 스토리텔러 주령사들이 활동할 수 있는 무대를 지속적으로 마련해주고자 합니다. 그 외 우리술 스토리텔러 주령사를 중심으로 하는 협동조합 개설이나 멤버십 등 커뮤니티 구축에 대한 아이디어를 논의하고 있으며, 2017년 상반기 중 실행에 옮길 계획입니다.

## 관련기관/참고사이트

- 서울산업진흥원 [www.sba.seoul.kr](http://www.sba.seoul.kr)
- (주)소사이어티알反正 [www.sulfun.com](http://www.sulfun.com)  
[www.sulfun.kr](http://www.sulfun.kr)  
[facebook.com/sulfun7](http://facebook.com/sulfun7)
- 대표 번호 070-4415-3700

# 미래형 신직업군

## 취업이나, 창업이냐의 이분법적 사고를 넘어서 더 많은 일자리, 새로운 직업군을 만들어갑니다

서울산업진흥원은 취업준비생, 경력단절여성, 재취업희망자, 예비창업자 등을 대상으로 다양한 분야의 전문교육을 통해 신역량을 가진 실무인력을 양성하기 위해 1인 창조기업, 창직, 창업, 취업을 위한 실전 교육과정을 지원하고 있습니다.

서울산업진흥원의 미래형 신직업군 양성사업은 남들과 똑같은 일자리가 아닌, 미래 사회변화를 주도할 수 있는 유망한 일자리를 스스로 창조할 수 있도록 도와드립니다. 시대가 변하면 소멸되는 일자리도 있지만 새롭게 창조되는 일자리도 있습니다. SBA는 선도적으로 미래 신직업을 연구하고, 발굴하여 청·장년에게 희망이 되는 신직업 교육 프로그램을 제공합니다.



## 미래형 신직업군 총서 소개

IT/SW 기술융합	01 사물인터넷(IoT) 보안전문가 02 가상현실(VR) 콘텐츠 개발자 03 소셜 소프트웨어 개발자 04 코딩 크리에이터	문화기반 문화기반	18 K-컬처 체험여행가이드 19 웹툰 에세이스트 20 하우스테이너 21 우리술 스토리텔러 주령사
메이커스 확산	05 팝 크리에이터 06 메이커스랩 코디네이터 07 디지털 카펜터 08 3D프린팅 콘텐츠 크리에이터 09 흠팩토리마스터	예술기반 예술기반	22 전문 업사이클러 23 아트커뮤니케이터 24 장애공감도예코치 25 웹툰기획면접자
교육서비스	10 커리어액터 11 동물매개 아동지도사 12 소셜게임 큐레이터 13 매스 큐레이터	디자인 응용 디자인 응용	26 IP 디자이너 27 데이터 디자이너 28 Edu-Toolkit 디자이너 29 데이터 기획자 30 보드게임 디자이너 31 커뮤니티 디자이너
개인 사회서비스	14 시니어 라이프 오거나이저 15 도그워커	미디어 창작 미디어 창작	32 스마트 영상작가 33 영상맥가이버 34 미디어콘텐츠창작자
마케팅 융합	16 글로벌 소셜큐레이터 17 시니어 상품서비스 마케터		

## 지원대상

청년구직자 / 미취업자 / 경력단절여성  
시니어구직자 / 재취업·전직 희망자

## 주요분야

문화·예술 창작 / VR·SW / 기술융합  
디자인 융합교육 / 홍보 / 3D활용

## 핵심서비스

- 미래 사회 변화를 주도할 수 있는 신직업군 조사 연구
- 발굴 - 육성 - 확산을 통한 체계적 신직업군 양성
- 지속가능한 일자리 창출을 위한 플랫폼 구축  
(협동조합, 사단법인 등)

<b>발행처</b>	서울산업진흥원(SBA)
<b>주소</b>	서울시 마포구 월드컵북로 400(상암동) 서울산업진흥원 13층
<b>홈페이지</b>	<a href="http://www.creation.seoul.kr">www.creation.seoul.kr</a>
<b>기획·책임 편집</b>	서울산업진흥원(SBA) 신직업리서치센터 서지윤, 문민선
<b>디자인·인쇄</b>	(주)그래픽코리아
<b>글</b>	미래형 신직업군 양성사업 주관기관
<b>발행일</b>	2016년 12월 23일

### 이 책의 모든 저작권은 서울산업진흥원에 있습니다.

본 책자는 서울특별시가 주최하고 서울산업진흥원(SBA)가 주관한 창조전문인력  
양성사업 중 미래형 신직업군 양성사업을 바탕으로 구성되어 있습니다.

