



บทความวิจัย

เรื่อง

อุตสาหกรรมการผลิตสุราของประเทศเกาหลีใต้

โดย

นางสาวกัญญารัตน์ ภู่เกตุ

รหัสนักศึกษา 05520466

เสนอ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมชาติ อุ๋อัน

บทความวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษารายวิชา 450 460 การศึกษาเอกเทศ

สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ภาคการศึกษาปลาย ปีการศึกษา 2555

ชื่อเรื่อง : อุตสาหกรรมการผลิตสุราของประเทศเกาหลีใต้

ชื่อผู้วิจัย : กัญญารัตน์ ภูเกตุ

อาจารย์ที่ปรึกษา : ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมชาติ อุ๋อัน

ปีการศึกษา : 2555

คำสำคัญ : อุตสาหกรรมสุรา

บทคัดย่อ

บทความวิจัยเล่มนี้มีจุดประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยในการเกิดอุตสาหกรรมการผลิตสุราของประเทศเกาหลีใต้ ว่าสุรามีต้นกำเนิดได้อย่างไร และเมื่อสุราเกิดขึ้นมาแล้ว ก็ศึกษาวิวัฒนาการของอุตสาหกรรมการผลิตสุราของประเทศเกาหลีใต้ตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบัน จนถึงการศึกษปัจจัยในการเติบโตของอุตสาหกรรมการผลิตสุราของประเทศเกาหลีใต้ ว่ามีการผลิตที่พัฒนาจากอุตสาหกรรมครัวเรือน หรือภายในบ้าน ที่พัฒนาไปสู่อุตสาหกรรมส่งออกได้อย่างไร ต่อมาจึงศึกษาการกระจายตัวของบริษัท หรือโรงงานที่ผลิต และการส่งออกสุราของประเทศเกาหลีใต้ได้อย่างไร ผลการศึกษาพบว่า สิ่งที่ทำให้เกิดอุตสาหกรรมการผลิตสุรานั้นคือ ปัจจัยทางด้านภูมิศาสตร์ ภูมิประเทศ ที่มีอากาศหนาวเย็น จึงทำให้คนเกาหลีโหยหาความอบอุ่นให้แก่ร่างกาย จึงริเริ่มผลิตสุราเพื่อดื่มกินให้ความอบอุ่นแก่ร่างกาย และปัจจัยต่อมา เป็นปัจจัยทางด้านประเพณีและความเชื่อ ที่คนเกาหลีมีความคิดความเชื่อเกี่ยวกับสุรา ผูกพันกันมายาวนาน คือการเซ่นไหว้บรรพบุรุษ และเคารพผู้อาวุโส และปัจจัยในการดำเนินชีวิตและด้านสังคม จากการศึกษาลักษณะนิสัยของคนเกาหลีทำให้ได้รู้ว่าคนเกาหลีเป็นคนที่รักความสนุกสนานรื่นเริงบันเทิงใจ ชอบการสังสรรค์จึงดื่มสุราเป็นประจำ ต่อมาศึกษาวิวัฒนาการของการผลิตสุรา ทำให้เห็นถึงความเปลี่ยนแปลงของสุราแต่ละยุคสมัยว่าเปลี่ยนไปอย่างไร และรู้ว่าคนเกาหลีสามารถนำผลผลิตต่างๆของประเทศมาผลิตเป็นสุราได้มากมายหลากหลายชนิด และสุราแต่ละชนิดก็จะให้สรรพคุณมากมายอย่างเหลือเชื่อ และสามารถรักษาโรคได้ด้วย จึงเป็นเหตุที่ว่าทำไมคนเกาหลีจึงนิยมดื่มสุรา อีกทั้งยังศึกษาการกระจายตัวของอุตสาหกรรมสุราที่เผยแพร่ไปยังต่างประเทศอีกด้วย แต่ที่อุตสาหกรรมสุราพัฒนาได้นั้น ปัจจัยหนึ่งก็เป็นเพราะแรงสนับสนุนของรัฐบาล และปัจจัยส่งเสริมต่างๆ จนอุตสาหกรรมสุรากลายเป็นเอกลักษณ์ที่มีชื่อเสียงและบ่งบอกถึงความเป็นประเทศเกาหลีในที่สุด

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

พื้นที่ทางภูมิศาสตร์ของสาธารณรัฐเกาหลี หรือประเทศเกาหลีใต้ เป็นพื้นที่ที่มีประชากรหนาแน่น มีสภาพภูมิอากาศที่หนาวเหน็บและเย็นจัด มนุษย์จึงต้องการสิ่งที่ป้องกันอากาศที่หนาวเย็น ตั้งแต่สมัยโบราณที่ประเทศเกาหลีใต้ยังไม่มีไฟฟ้าและเครื่องอิเล็กทรอนิกส์ใช้ มนุษย์จำเป็นต้องพึ่งพาที่อยู่ที่แข็งแรงมิดชิด เสื้อผ้าหนาๆ ที่ป้องกันความหนาวเย็น อาหารและเครื่องดื่มจำพวกอาหารที่ให้พลังงานสูงเพื่อสร้างความอบอุ่นแก่ร่างกาย ในยามที่สภาพภูมิอากาศที่มีอุณหภูมิต่ำกว่าจุดเยือกแข็งเป็นเวลาหลายเดือนในแต่ละปี โดยเฉพาะเครื่องดื่มซึ่งมีความจำเป็นอย่างยิ่ง เพราะมนุษย์ขาดน้ำไม่ได้ อากาศหนาวจึงเกิดการต้มน้ำให้ร้อน จึงเกิดเครื่องดื่มชนิดร้อน และเกิดวัฒนธรรมการดื่มชาและกาแฟขึ้น ในขณะเดียวกัน เครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ก็มีส่วนที่ทำให้ร่างกายอบอุ่น และได้รับความนิยมมากในช่วงอากาศหนาว

เครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ ถือเป็นเครื่องดื่มที่มนุษย์ผลิตขึ้นมาโดยมีอายุที่ยืนยาวมากที่สุด จนกลายเป็นวัฒนธรรมดั้งเดิมของชนชาติแต่ละเผ่าพันธุ์ โดยมีประวัติเล่าขานเกี่ยวกับการค้นพบ “น้ำเมา” ไม่ว่าจะเป็นไวน์ น้ำขาว และเหล้าที่คนดื่มกินกับอยู่มาช้านานไม่ว่าที่ไหน การเล่าสืบต่อกันอย่างไม่รู้จักจบสิ้น ทั้งนี้เพราะธรรมชาติของผลไม้ รากไม้ และข้าวต่างมีสารที่ก่อให้เกิดแอลกอฮอล์โดยมีมนุษย์ค้นพบโดยบังเอิญ จากนั้นมนุษย์จึงนำผลไม้หรือข้าวชนิดนั้นๆ มาทำการผลิตเป็นเครื่องดื่มที่มีรสอร่อยและทำให้เกิดอาการมึนเมา เคลิบเคลิ้ม สุขสันต์ เมื่อแอลกอฮอล์เข้าสู่ร่างกายและไปกระตุ้นให้โลหิตหมุนเวียน ร่างกายจะกระปรี้กระเปร่าด้วยฤทธิ์แอลกอฮอล์ เป็นการเพิ่มรางวัลและคุณค่าให้กับชีวิตอีกทางหนึ่ง(ลี เคียว ฮี, 1997:37-45)

สังคมของประเทศเกาหลีใต้ มีการพัฒนาการเกษตรมากขึ้นมนุษย์จึงนำผลผลิต จากผลไม้ รากไม้ที่ได้มาทำเป็นเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ แสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาพื้นเมืองในแต่ละท้องถิ่น เพราะผลผลิตต่างกัน จึงเกิดเครื่องดื่มแอลกอฮอล์หลายชนิดขึ้นมา ต่อมา ประเทศเกาหลีใต้ได้มีการพัฒนาทางด้านอุตสาหกรรมต่างๆขึ้น เทคโนโลยีมีความก้าวหน้า ส่งผลให้อุตสาหกรรมการผลิตเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์นี้มีการพัฒนา ไปด้วย ในปัจจุบันอุตสาหกรรมการผลิตสุรา

ของเกาหลีใต้เติบโตขึ้นได้อย่างรวดเร็ว และต่อเนื่อง และมีที่ทำาจะเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ของประเทศเกาหลีใต้ และโด่งดังจนเป็นที่รู้จักไปทั่วโลก

จะเห็นได้ว่า เครื่องดื่มแอลกอฮอล์นั้นให้ประโยชน์แก่ร่างกายโดยตรงแล้ว ยังมีประโยชน์ในการสร้างความสุขหรือรรมมาให้กับชีวิตครอบครัวและสังคม ด้วยเหตุนี้จึงเกิดวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับการดื่มขึ้นมากมาย โดยประเทศเกาหลีก็เป็นอีกประเทศหนึ่งเช่นกัน มีคำโบราณของชาวเกาหลีกล่าวไว้ว่า “รสชาติของสุราแต่ละเมืองจะเป็นตัวชี้วัดถึงคุณภาพของนักการเมืองและ รสชาติของน้ำพริกและถั่วเหลืองหมักเป็นตัวชี้วัดสถานภาพครอบครัว” นั่นก็หมายความว่า หากสุราดี อาหารดี อะไรต่อมิอะไรก็จะดีไปด้วย ดังนั้นอาหารและเครื่องดื่มของคนเกาหลีโบราณจึงได้รับการยกย่องว่าเป็นสิ่งสำคัญในชีวิตประจำวันตั้งแต่ระดับครัวเรือน ไปจนถึงประเทศชาติและยังเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ด้วยแล้ว ถือว่ามันเป็นสัญลักษณ์ที่ผูกพันกับกฎระเบียบสังคมที่ผู้คนมีต่อกัน อีกทั้งผูกพันกับประเพณีหลัก อันได้แก่ การเซ่นไหว้บรรพบุรุษและบวงสรวงเทพเจ้า ใช้ในการต้อนรับแขกสำคัญที่มาเยือน และใช้ในการแสดงความเคารพและกตัญญูต่อพ่อแม่ เป็นต้น (ดำรงฐานดี, 2547:192)

เครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ของประเทศเกาหลีใต้(สุราเกาหลี) ส่วนใหญ่ทำมาจากข้าวหรือ ธัญพืชอื่นๆ หรือมันฝรั่งหวาน ซึ่งมักจะผสมกับข้าวมอลต์ การแบ่งประเภทจะแบ่งตามความบริสุทธิ์ แบ่งตามดีกรีของแอลกอฮอล์ มีหลายชนิด แบ่งได้เป็นห้าประเภทใหญ่ๆ คือ ยักจู, โซจู, มักกอลลี, โปโดจู, กุกฮวาจู และ ยักยงจู แต่สุราของประเทศเกาหลีใต้ที่ชื่อ โซจู และมักกอลลี ดูเหมือนว่าจะประสบความสำเร็จในการทำอุตสาหกรรม เพราะ มีวิวัฒนาการ มีการขยายตัว มีการส่งออก เป็นที่รู้จัก และมีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วโลก จนได้รับฉายาว่า “ วอดก้าแห่งตะวันออก ” (เหล้าและไวน์พื้นเมือง, 2010 : เข้าถึงได้จาก www.เที่ยวเกาหลีกันนะ .com/korea_food/korea_info.php?doc=korea_food)

ประเทศเกาหลีใต้ถือเป็นประเทศที่มีการดื่มแอลกอฮอล์มากเป็นอันดับต้นๆของโลก จากข้อมูล Global Status Report on Alcohol and health 2011 ของ WHO ประเทศเกาหลีมีอัตราการดื่มแอลกอฮอล์เฉลี่ย 14.8 ลิตรต่อคน(หมายถึงปริมาณแอลกอฮอล์บริสุทธิ์) สูงเป็นอันดับที่ 13 ของโลก ซึ่งมากกว่าประเทศไทยถึงเท่าตัวเลยทีเดียว (ประเทศไทยมีอัตราการดื่มแอลกอฮอล์เฉลี่ย 7.1 ลิตรต่อคน) (วัฒนธรรมการดื่มของคนเกาหลี : เข้าถึงได้จาก www.love2korea.com/article9)

จากการที่ผู้วิจัยค้นคว้าศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับสุราของเกาหลีได้ พบว่า สุราของเกาหลีใต้ที่โด่งดังที่สุดในปัจจุบันนี้ คือ “โซจู” เป็นสุราที่ชาวเกาหลีนิยมมากที่สุด เพราะมีวัฒนธรรมการดื่มมาช้านานตั้งแต่สมัยโบราณ และชาวญี่ปุ่นในสมัยยุคอาณานิคม ที่เกาหลีใต้ตกอยู่ภายใต้การปกครองของญี่ปุ่น ทำให้ญี่ปุ่นได้ลิ้มลองรสชาติของโซจู และรู้สึกประทับใจในรสชาติของโซจู ก็นิยมดื่มโซจู กันตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา

ในปีที่ผ่านมาโซจูมียอดขายสูงถึง 300 ล้านขวด นับว่าเป็นเครื่องดื่มที่แซงหน้าเครื่องดื่มอมตะอย่างไวน์ เบียร์ หรือวิสกี้อีกดังได้อย่างสบาย ไม่ใช่เฉพาะชาวเกาหลีเท่านั้นที่นิยมดื่มโซจู แต่โซจูยังกลายเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมอย่างมากทั้งในบาร์ญี่ปุ่น และไทเป ปัจจุบันเหล่าโซจู ยังขยายความนิยมไปยังสหรัฐอเมริกา และอีกหลายประเทศทั่วโลก จนกระทั่งได้รับฉายานามว่า “วอดก้าแห่งตะวันออก” เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ชาวแดนกิมจิภูมิใจ

(โซจู คือ (เหล้าเกาหลี) : เข้าถึงได้จาก <http://www.nightsiam.com/forum/index.php?topic=6425.0>)

ผู้วิจัย พบว่า สุราของเกาหลีใต้มีความหลากหลายทั้งรูปแบบ และรสชาติ โดยจะแตกต่างกันออกไปตามแต่ละภูมิภาค แต่ละพื้นที่ซึ่งมีปัจจัยเชิงพื้นที่ที่แตกต่างกันไปทำให้วัตถุดิบในการผลิตสุรา แตกต่างกันไปด้วย สุราเกาหลีที่เริ่มได้รับความนิยมรองจาก “โซจู” อีกชนิดหนึ่ง ที่มีชื่อเรียกเกาหลีว่า “มักกอลลี” หรือ ไวน์ข้าวแบบเกาหลี กำลังจะได้รับการผลิตในต่างประเทศเป็นครั้งแรกภายในสิ้นปี2555 มักกอลลี เป็นที่รู้จักกันในชื่อ “เหล้าของชาวนา” ในปัจจุบัน มักกอลลีกลายเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่กำลังได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายทั้งในประเทศเกาหลี และญี่ปุ่น กำลังข้ามไปได้รับความนิยมในตลาดโลก เช่นเดียวกับ “โซจู” เครื่องดื่มประจำชาติเกาหลี ซึ่งได้เคยทำมาแล้ว

ในปัจจุบันได้เกิดอุตสาหกรรมการผลิตสุราในประเทศเกาหลีใต้ขึ้น โดยบริษัทผลิตสุรารายใหม่ๆมากมาย จึงเกิดภาวะการแข่งขันการผลิตสุราขึ้นในประเทศเกาหลีใต้ ผู้ผลิตสุราจากบริษัทต่างๆ จึงต้องสร้างความแตกต่างให้กับผลิตภัณฑ์ และดึงดูดเด่นของผลิตภัณฑ์ของตนเองออกมา เช่น ความกลมกล่อมของรสชาติสุรา ระยะเวลาการหมัก ลักษณะขวดบรรจุภัณฑ์ ราคา ปริมาณ และดีกรีของแอลกอฮอล์ เป็นต้น เพื่อเป็นกลยุทธ์ส่งเสริมการขาย และเพื่อกระตุ้นให้ผู้บริโภคทดลองซื้อมาดื่ม

ด้วยเหตุนี้ ผู้วิจัยจึงใคร่จะศึกษาอุตสาหกรรมการผลิตสุราของประเทศเกาหลีใต้ ปัจจัยที่ส่งผลให้เกิดอุตสาหกรรมการผลิตสุรา และแนวโน้มการเติบโตของอุตสาหกรรมการผลิตสุราของประเทศเกาหลีใต้

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาปัจจัยในการเกิดอุตสาหกรรมการผลิตสุราของประเทศเกาหลีใต้
2. เพื่อศึกษาวิวัฒนาการของอุตสาหกรรมการผลิตสุราของประเทศเกาหลีใต้
 - 2.1 ศึกษาวิวัฒนาการการผลิตสุรา และชนิดของสุราของ ประเทศเกาหลีใต้ ตั้งแต่อดีต จนถึงปัจจุบัน
3. เพื่อศึกษาปัจจัยในการเติบโตของอุตสาหกรรมการผลิตสุราของประเทศเกาหลีใต้
 - 3.1 ศึกษาอุตสาหกรรมคริวเรือน ที่พัฒนาไปสู่อุตสาหกรรมส่งออก
 - 3.2 ศึกษาการกระจายตัว โรงงานที่ผลิต และการส่งออกสุราของประเทศเกาหลีใต้

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงประวัติความเป็นมาและวิวัฒนาการการเกิดสุราของประเทศเกาหลีใต้
2. ทำให้ทราบปัจจัยที่ทำให้เกิดอุตสาหกรรมการผลิตสุราในประเทศเกาหลีใต้
3. ทำให้ทราบข้อมูลการขยายตัวของอุตสาหกรรมการผลิตสุราของประเทศเกาหลีใต้
4. ทำให้ทราบข้อมูลของการขยายตัวของตลาดการส่งออกสุราของประเทศเกาหลีใต้

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ศึกษาและค้นคว้าทั้งในรูปแบบของหนังสือ บทความ และฐานข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต เอกสารที่เกี่ยวข้องกับประวัติความเป็นมา รวมทั้งวิวัฒนาการของสุรา และอุตสาหกรรมการผลิตสุราของประเทศเกาหลีใต้
2. รวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับสุราของประเทศเกาหลีใต้ และประเทศอื่นๆทั่วโลก
3. รวบรวมชนิดและชื่อของสุราดั้งเดิมของประเทศเกาหลีใต้
4. วิเคราะห์ สรุปผลงานการศึกษาค้นคว้า และนำเสนอผลงาน

ขอบเขตของการวิจัย

1. ศึกษาประวัติความเป็นมา และวิวัฒนาการของการเกิดสุรา และการเกิดอุตสาหกรรม การผลิตสุราเกาหลี ตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบัน
2. ศึกษาอุตสาหกรรมการผลิตเฉพาะสุราที่โด่งดังที่สุด 2 อันดับ ของประเทศเกาหลีใต้
 - 2.1 มักกอลลี
 - 2.2 โซจู

นิยามศัพท์เฉพาะ

อุตสาหกรรมสุรา หมายถึง การทำกิจกรรมหรือ กิจการ ที่นำผลผลิตทางการเกษตรซึ่ง ได้แก่ ผลผลิตจากพืชมาใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต โดยผ่านกระบวนการและกรรมวิธีที่เรียกว่า กระบวนการผลิต โดยมีการอาศัยที่ทุน แรงงาน และเทคโนโลยีต่างๆ ในกระบวนการผลิต

สุรา หมายถึง สุรา เกิดจากการหมักหรือแช่ให้เกิดสารบางประเภท อาทิ เอทิลแอลกอฮอล์ เมื่อดื่มแล้วสารนั้นจะออกฤทธิ์กดระบบประสาทส่วนกลาง หากดื่มไม่มากอาจ รู้สึกอ่อนคลายเนื่องจากสารกดจิตได้สำนึกที่คอยควบคุมตนเองทำให้กล้าแสดงออกมากขึ้น แต่เมื่อ ดื่มมากขึ้นก็จะกดสมองบริเวณอื่น ๆ ทำให้เสียการทรงตัว พูดไม่ชัด จนแม้กระทั่งหมดสติในที่สุด ทั้ง สุรา เรียกโดยภาษาปากว่า “เหล้า”

โซจู หมายถึง เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่เกิดจากการผสมกันระหว่างข้าวเจ้า ข้าวสาลี ข้าวบาร์เลย์ และมันฝรั่ง ผ่านกระบวนการหมัก บ่ม แบบดั้งเดิม ของชาวเอเชียกลางที่สืบทอดต่อกัน มานาน ทำให้ได้เครื่องดื่มที่ใสบริสุทธิ์ ปราศจากกลิ่นและสี รสชาติบางเบาดื่มได้ลิ้นคอ มีระดับ แอลกอฮอล์สูงถึง 25-45%

มักกอลลี หมายถึง เครื่องดื่มที่มีมาแต่โบราณที่ได้มาจากการหมักข้าว และธัญพืช ไม่กลั่น โดยใช้ข้าว และธัญพืชชนิดต่างๆ เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์สีขาวขุ่น ชื่นรสนุ่ม ที่ว่ากันว่าช่วยบำรุง สุขภาพ ในสมัยก่อนเป็นเหล้าของชาวนา ต่อมา ได้รับความนิยมในชนชั้นสูงเพียงอย่างเดียว เนื่องจากข้าวยากมากแพง

วอดก้า หมายถึง สุรากลั่นบริสุทธิ์ เป็นของเหลวใสที่ไม่มีสี เป็นเหล้าที่ทำมาจากข้าวบาร์เลย์ ผสมกับมันฝรั่งต่างๆ รสชาติร้อนแรง ดิบกริบประมาณ 35-180% วอดก้า หรือ Wodka มาจากภาษารัสเซีย แปลว่า เครื่องดื่มของชีวิต ซึ่งประเทศรัสเซีย เป็นต้นตำรับในการผลิต

ยักกู หมายถึง สุราบริสุทธิ์กลั่นจากข้าว

โพโดกู หมายถึง สุราที่ได้จากการหมักจากผลไม้ชนิดต่างๆ เช่น สุราองุ่น

กูฮวาจู หมายถึง สุราที่ได้จากการหมักจากดอกไม้ชนิดต่างๆ

ยักยงจู หมายถึง สุราที่หมักจากสมุนไพรชนิดต่างๆ เชื่อกันว่าสามารถรักษาโรคได้ด้วย

1.ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสุราต่างประเทศทั่วโลก

1.1. ประวัติความเป็นมาของการเกิดสุรา

จากการสืบค้นข้อมูลจากแหล่งที่มาของประเทศไทยกล่าวว่า ตั้งแต่สมัยโบราณมนุษย์เราสามารถจะทำการผลิตแอลกอฮอล์จากวัสดุเกษตรนั้นคือแอลกอฮอล์ซึ่งได้เกิดจากการหมักของน้ำตาลในพืชผักผลไม้ หรือได้จากแป้งและเซลลูโลสของธัญพืช ที่ถูกแปรสภาพให้กลายเป็นน้ำตาลก่อนที่จะนำมาหมักเป็นเอทิลแอลกอฮอล์ ที่สามารถใช้รับประทานได้ที่ถูกเรียกว่า สุรา หรือเหล้า ชนิดต่างๆ ที่มีส่วนผสมของเอทิลแอลกอฮอล์ตามเปอร์เซ็นต์ หรือดีกรีมากน้อยต่างกันออกไป (กมลลักษณ์ โตสกุล 2524:5) ในปัจจุบันประเทศไทยได้ตั้งโรงงานขนาดใหญ่เพื่อใช้ในการทำผลิตสุรากลั่นอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งทำให้เราสามารถจะหาซื้อสุราเพื่อนำมาบริโภคได้สะดวกและอยู่ในระดับราคาที่ไม่สูงนัก

สุราแช่พื้นบ้านไทยเป็นผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ชุมชนได้สร้างสรรค์และมีการพัฒนาเป็นลำดับอย่างต่อเนื่องโดยอาศัยความได้เปรียบด้านความอุดมสมบูรณ์ของแหล่งวัตถุดิบ โดยเฉพาะธัญพืช เช่น ข้าว ข้าวโพด ข้าวฟ่าง มีความหลากหลายของผลไม้ซึ่งมีคุณสมบัติและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวในแต่ละฤดูกาล รวมทั้งยังมีพืชสมุนไพรอีกมากมายชนิดซึ่งสามารถจะนำมาใช้ผลิตสุราแช่พื้นบ้านได้ (สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย 2545:3) แต่สุราแช่พื้นบ้านเองกลับไม่ได้รับการส่งเสริมให้ทำการผลิตขึ้นในท้องถิ่นเนื่องจากการบังคับใช้พระราชบัญญัติสุรา พ.ศ. 2493 ที่ห้ามมิให้บุคคลทั่วไปทำการผลิตและจำหน่ายเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ นอกจากนี้ได้รับอนุญาตจากกรมสรรพสามิตเท่านั้น(กรมสรรพสามิต กระทรวงการคลัง 2545:1)

1.2..ประวัติความเป็นมาในการเกิดสุราจากประเทศทั่วโลก

ญี่ปุ่น สุราญี่ปุ่น หรือ เหล้าสาเก เมืองไซตามะเป็นเมืองที่มีโรงเหล้าสาเกพื้นบ้านมากถึง 35 แห่ง มีปริมาณการผลิตและส่งออกมากเป็นลำดับที่ 7 ของประเทศญี่ปุ่น ในประเทศญี่ปุ่น มีโรงกลั่นเหล้าสาเกในปีพ.ศ.2547 ได้มีการปรับปรุงพันธุ์ข้าวท้องถิ่นเพื่อให้เหมาะกับการผลิตเหล้าสาเกองจังหวัดไซตามะจนได้ตั้งพันธุ์ข้าว “สาเก มัตซาชิ” ขึ้น ข้าวพันธุ์นี้เมื่อนำมาผ่านกรรมวิธีการผลิต

จะทำให้ได้สำเนาที่มีคุณภาพดีเหมาะกับการผลิตเหล้าสาเกเป็นอย่างดี “ คากามิยะมะ ” เหล้าพื้นเมืองที่มีชื่อเสียงของเมืองคาวาโกเอะซึ่งเริ่มผลิตตั้งแต่ปีพ .ศ.2418 ได้ปิดฉากประวัติการผลิตที่ยาวนานลงไปเมื่อปีพ.ศ.2543 นั้น ได้กลับมาดำเนินกิจการอีกครั้งตามเสียงเรียกร้องของชาวเมือชู ในปีพ.ศ.2550 โดยเปิดเป็น “ โรงเหล้าประมาณ 2,000 แห่ง โดย 35 แห่ง อยู่ในจังหวัดไซตามะ ซึ่งเป็นสถานที่ที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยน้ำและข้าวอันเป็นหัวใจของการผลิตเหล้าสาเก นอกจากนี้ จังหวัดไซตามะยังมีแหล่งน้ำที่มีชื่อเสียงจนถูกจัดลำดับอยู่ใน “ หนึ่งในร้อยของน้ำอร่อยแห่งเฮเซ ” โดยกระทรวงสิ่งแวดล้อม ถึง 4 แห่งด้วยกัน

สาเก (เค โคะ คากะมิยะมะ)” ซึ่งนับเป็นโรงเหล้าขนาดเล็กที่สุดของญี่ปุ่น เหล้าสาเกของที่นี่ขึ้นชื่อในเรื่องรสชาติที่กลมกล่อม อีกทั้งยังสืบสานวิธีการผลิตแบบดั้งเดิม เน้นคุณภาพจึงผลิตปริมาณน้อย โดยไม่เสียดายแรงกายที่ทุ่มเทลงไป (เหล้าสาเกญี่ปุ่น ประวัติและความเป็นมา,2554 : เข้าถึงได้จากhttp://realyknow.blogspot.com/2011/09/blog-post_13.html)

ในขณะเดียวกันประเทศยักษ์ใหญ่ออย่าง **จีน** สุรานั้นมีประวัติยาวนานในประเทศมีเรื่องเล่ากล่าวขานมากมายเกี่ยวกับประวัติสุราจีน มีการกลั่นเหล้าขึ้นเป็นครั้งแรกเมื่อประมาณ 5,000 ปีก่อนตำนานเล่าว่า นานแสนนานมาแล้ว เทพธิดาผู้ที่คือผู้ผลิตเหล้าขึ้นเป็นครั้งแรก โดยนำข้าวไปห่อด้วยใบหม่อน เมื่อหมักจนได้ที่แล้ว ก็มอบให้แก่จักรพรรดิต้าอวี่

บางตำนานก็เล่าว่า **ตู้คัง** เป็นผู้ผลิตเหล้าขึ้นเป็นครั้งแรกในสมัยราชวงศ์เซี่ย ครั้งหนึ่งขณะตอนแคะตู้คังได้ค้นพบว่า ข้าวต้มที่บรรจุในกระบอกไม้ไผ่เป็นเวลากว่าครึ่งเดือนได้กลายเป็นเหล้าที่ส่งกลิ่นหอมพุ่ง และตู้คังก็กลายเป็นอีกชื่อเรียกหนึ่งของเหล้าในเวลา

ต่อมา แต่แท้จริงแล้ว เหล้าถูกผลิตขึ้นเป็นครั้งแรกตามธรรมชาติ โดยเกิดจากการที่ผลไม้สุกมากองทับถมกัน และเกิดกระบวนการหมักจนกลายเป็นเหล้าขึ้น ในภายหลัง ชื่อของตู้คังได้กลายเป็นอีกชื่อเรียกหนึ่งของเหล้า สมัยสามก๊ก (ต้นกำเนิดชาและเหล้าจีน,2553[ออนไลน์])

สุราของประเทศ **เยอรมัน** เรียกว่า เบียร์ พบว่ามีการผลิตเบียร์มานานแล้ว โดยค้นพบบันทึกเรื่องราวเกี่ยวกับแคว้นเมโสโปเตเมีย ราว ๒,๘๐๐ ปีก่อนคริสต์ศักราช มีการพูดถึง การแบ่งปันเบียร์และขนมปังให้กับผู้ใช้แรงงานในสมัยนั้น สมัยอียิปต์โบราณก็พบว่า มีการผลิตเบียร์และนิยมดื่มเบียร์กันอย่างกว้างขวาง ในดินแดนของชาวอินเดียแดง ทวีปอเมริกาใต้ ก่อนที่ชาวฝรั่งเศสจะเข้ามายึดครอง พบว่าชาวอินเดียนแดงรู้จักผลิตสุราโดยใช้แป้งข้าวโพดมาทำเป็นสำหมัก

ประวัติศาสตร์ของเบียร์ยุคใหม่ เริ่มที่ประเทศเยอรมัน โดยชาวเยอรมันโบราณเป็นผู้คิดค้นทำเบียร์ขึ้นในแคว้นบาวาเรีย โดยไม่ได้ลอกเลียนแบบการทำเบียร์จากชาติใดๆ โดยชาวเยอรมันทำจากข้าวมอลต์ ยุคนั้นเรียกว่า Peor หรือ Bior จนเพี้ยนมาเป็นคำว่า Beer เครื่องดื่ม Bior นี้ มีรสเปรี้ยวอมหวานและใช้บริโภคนับถือศาสนาคริสต์ โดยใช้แจกจ่ายให้แก่ผู้ที่มาร่วมงานทางศาสนา (ประวัติของเบียร์,2545[ออนไลน์])

ส่วนประเทศ เม็กซิโก เตกิลาดจัดเป็นสุราที่โด่งดังมากไปทั่วโลก เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ชนิดกลั่น ดิบกริแรง เดิมทีนั้นผลิตกันในบริเวณเมืองเตกิลา (ในทางตะวันตกของรัฐบาลิโกของเม็กซิโก) โดยใช้วัตถุดิบคืออากาเบ (agave) เป็นพืชพื้นเมืองของเม็กซิโก เป็นพืชอวบน้ำ โดยมีชื่อเรียกเป็นภาษาท้องถิ่นว่า "มาเกย์" (Maguey) แต่เลือกเฉพาะพันธุ์สีฟ้าเท่านั้น โดยลักษณะผลอากาเบจะมีลักษณะเหมือนผลสับปะรด ซึ่งผลหนึ่งจะมีน้ำหนัก 70 กิโลกรัม ภายในจะมีเนื้อและน้ำฉ่ำซึ่งเหมาะแก่การหมัก โดยจะนำเอาผลไปคั้นเอาน้ำเพื่อนำไปหมัก ใช้ระยะเวลาการหมักประมาณ 2 วัน แล้วจึงนำไปกลั่นก็จะได้น้ำใสที่มีแอลกอฮอล์ประมาณ 104-106 ปรูฟ โดยปกติเตกิลาจะไม่มีการบ่มต่อ ซึ่งจะนำไปบรรจุขวดจำหน่ายได้เลย ซึ่งจะติดฉลากเป็นไวต์เตกิลา ถ้าจะมีการหมักบ่มก็จะบ่มในถังไม้โอ๊กที่ใช้แบบเดียวกันกับวิสกี้ ซึ่งจะได้เตกิลาที่มีสีเหลืองอำพันที่จะมีชื่อเรียกว่า โกลด์เตกิลา ระยะเวลาการบ่มจะทำให้เตกิลามีชื่อเรียกตามอายุที่หมักบ่มว่า Anejo สำหรับเตกิลาที่บ่มอายุ 1 ปี และเรียก Muy Anejo สำหรับเตกิลาที่บ่มถึง 4 ปี เตกิลาจะมีแอลกอฮอล์ไม่ต่ำกว่า 80 ปรูฟ หรือ 40 ดีกรี สำหรับเหล้าเตกิลาที่มีการจำหน่ายและนักดื่มในบ้านเรารู้จักกันดี ได้แก่ Jose Cuervo และ Monttezuma (เตกิลา,2555[ออนไลน์])

จากการสำรวจพบว่าประเทศ อังกฤษ ผลิตเหล้าเจนิเวอร์ หรือเจนิวา หรือเหล้ายีน เพิ่งจะเริ่มในปลายศตวรรษที่ 16 การทำเหล้าเจนิเวอร์ของชาวดัชในยุคนั้น ใช้มอลต์ของข้าวบาร์เลย์ผสมกับวิสกี้ไรย์และหมักกลั่นก็กลั่นด้วยพอสติลล์ขนาดจิ๋ว ออกมาเป็นน้ำเหล้าดีกรีขนาดปานกลางคือ 70 - 85 ดีกรีระบบยุโรปเมื่อปล่อยให้แอลกอฮอล์เย็นตัวลงประมาณ 2-3 วัน ก็จะนำสุราดังกล่าวมาหมักซ้ำกับผลจูนิเปอร์และเครื่องเทศต่าง ๆ พอสาได้ทีแล้วก็ลำเลียง ไปกลั่นซ้ำอีกหนหนึ่งในประเทศอังกฤษได้มีการผลิตเหล้าพิสดารไปอีกชนิดหนึ่งคือการ ใช้กากน้ำตาล (Molasses) เป็นวัตถุดิบในการ หมักกลั่นเหล้ายีน เมื่อผลิตสำเร็จรูปออกมาจึงเรียกเหล้ายีนชนิดนี้ว่า "ไคร์ยีน" หรือ

เหล็กที่มีหวานแต่น้อย ซึ่งได้รับความนิยมจากคอกทองแดงในมหานครลอนดอนมากโข ทุกวันนี้ ประเทศอังกฤษเป็นชาติที่ผลิตเหล็กได้มากเป็นอันดับหนึ่ง และเหล็กของอังกฤษก็ได้รับความนิยม จากนักเลงสุราสูงสุด (GIN การกำเนิดเหล็ก, 2555. [ออนไลน์])

2. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสุราของประเทศเกาหลี

2.1 ประวัติความเป็นมาและวัฒนธรรมการดื่มสุราของประเทศเกาหลี

หนังสือเรื่อง สังคมและวัฒนธรรมเกาหลี โดย ดำรงค์ ฐานดี (2547 : 192-197) ในหัวข้อ เรื่อง ประวัติการพัฒนาศาสตร์เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ กล่าวว่า

ประเทศเกาหลีได้ค้นพบว่าข้าวสามารถนำมาหมักเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ได้ตั้งแต่สมัย สามอาณาจักร โดยคนในยุคนี้สังเกตเห็นว่าเมื่อหมักข้าวจนเปื่อยยุ่ยก็จะกลายเป็นเครื่องดื่มอัน โอชะ ในยุคที่การเกษตรเฟื่องฟู จึงนำผลผลิตอื่น ๆ ที่ได้จากการเพาะปลูกและเกิดขึ้นตามธรรมชาติ ไปหมักด้วย โดยมักจะทำเครื่องดื่มแอลกอฮอล์นี้เพื่อดื่มกินในช่วงเทศกาลสำคัญๆ

ต่อมาในอาณาจักรโครยอ กรรมวิธีการผลิตสุราของเกาหลีก็ได้มีการพัฒนาการมา เรื่อยๆ และเพิ่มความหลากหลายของชนิดสุรามากยิ่งขึ้น โดยได้เพิ่มการหมักจากครั้งเดียวเป็นการ หมักหลายครั้ง อีกทั้งยังมีกรรมวิธีที่เพิ่มรสชาติและเพิ่มแอลกอฮอล์ให้เข้มข้น และมีการใส่ สมุนไพรและผลไม้บางชนิดลงไปเพื่อให้สุรามีคุณค่าทางอาหาร จนได้รับการยกย่องเป็น เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ สุราในยุคนี้ผลิตและขายกันในวัด เพราะวัดอยู่ห่างไกลจากตัวเมือง พุทธศาสนิกชนที่จะไปทำบุญต้องนอนค้างที่วัด ดังนั้น สุราที่สร้างขึ้นก็เพื่อขายให้แก่ผู้ที่มาวัดได้ดื่ม เพื่อสร้างความอบอุ่นกับร่างกาย นอกจากนี้ยังมีการรับเอาสุราจากมองโกลเข้ามาด้วย

ในอาณาจักรโชซอนนั้น มีการพัฒนาการทำเครื่องดื่มแอลกอฮอล์จนทำให้สุรามีคุณภาพ และสามารถส่งออกไปยังต่างประเทศได้ ซึ่งในยุคนี้รับเอาลัทธิขงจื้อมาเป็ศาสนาประจำชาติ ซึ่งลัทธิขงจื้อถือว่าการเซ่นไหว้บรรพบุรุษมีความสำคัญมาก ลูกหลานจึงเลือกสรรอาหารและ เครื่องดื่มที่ดีที่สุดมาจัดให้แก่บรรพบุรุษ โดยสุราถือว่าเป็นสัญลักษณ์สำคัญและแต่ละครอบครัวมี วิธีทำสุราชนิดพิเศษประจำตระกูล โดยเฉพาะอย่างยิ่งแก่ลูกสะใภ้คนโต ที่ต้องเก็บสูตรไว้เป็น ความลับให้คนนอกไม่รู้ไม่ได้

ยุคอาณานิคม เมื่อเกาหลีตกอยู่ภายใต้การปกครองของญี่ปุ่น รัฐบาลญี่ปุ่นได้ออกกฎหมายห้ามไม่ให้ชาวเกาหลีทำสุราในครัวเรือน ส่วนโรงกลั่นสุราก็ต้องเสียภาษีให้แก่รัฐบาล อีกทั้งยังมีการนำเข้าเหล้าสาเกและเบียร์ญี่ปุ่นอีกด้วย จนถึงปี 1930 สุราที่ผลิตกันตามบ้านเรือนได้ถูกลบเลือนหายไปพร้อมกับสูตรที่เคยส่งผ่านจากรุ่นปู่ ย่า ตา ยาย ไปยังหลานๆจนหมดสิ้น ในขณะที่โรงเหล้าก็ต้องเสียภาษีให้รัฐบาลในอัตราที่สูงมาก จึงไม่มีแรงจูงใจใดๆให้คนหันมาปรับปรุงสุราให้ดีขึ้น ผู้คนจึงหันไปดื่มสาเกแทน

เมื่อเกาหลีได้รับเอกราช การเก็บภาษีอากรยังมีอัตราเท่าเดิมเท่ากับตอนเมื่อครั้งยุคอาณานิคม มีการเปลี่ยนแปลงการผลิตเนื่องจากเป็นยุคที่ขาดแคลนข้าว ส่วนสุราพื้นเมืองก็ได้ลดความสำคัญลงมากๆ บริษัทหลายบริษัทได้ตั้งโรงงานผลิตสุราตามกรรมวิธีแบบตะวันตก มีเหล้าแบบตะวันตกมากมายหลายชนิดและได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก ต่อมารัฐบาลเกาหลีได้มีการกำหนดเขต “บริเวณเขตวัฒนธรรม” ของการทำเครื่องดื่มแอลกอฮอล์เพื่อเป็นการสงวนรักษาและส่งเสริมการผลิตสุราพื้นเมืองให้กลับมารุ่งเรืองอีกครั้ง

สรุปได้ว่า หนังสือเล่มนี้สามารถอธิบายถึงประวัติความเป็นมา และวิวัฒนาการของการผลิตสุรา และวัฒนธรรมการดื่มสุราของประเทศเกาหลีในแต่ละยุคที่มีความแตกต่างกันไป

2.2 ชนิดของสุราเกาหลี

คนเกาหลีผลิตสุราของตัวเองมาตั้งแต่สมัยโบราณ เหล้าของเกาหลีแบบดั้งเดิมเป็น ตักจู ,ชองจู หรือ ยักจู และ โซจู สุราที่เก่าแก่ที่สุดคือ ตักจู ซึ่งจะทำโดยการหมักเมล็ดธัญพืช เช่น ข้าว สาลี เมื่อตักจูถูกกรองแล้วจะกลายเป็นชองจู และเมื่อชองจูถูกกลั่นมันจะกลายเป็นโซจู ทุกวันนี้ ตักจูเป็นที่รู้จักกันอย่างกว้างขวางในนามของมักกอลลี ซึ่งสร้างความสุขให้กับชาวเกาหลีอย่างมาก โดยในปัจจุบันสุราเกาหลีที่ได้รับความนิยมมีดังนี้

มักกอลลี ถือเป็นเอกลักษณ์ของเกาหลี จะทำโดยการผสมข้าวเหนียวหนึ่ง, ข้าวบาร์เลย์ หรือ ข้าวสาลี เริ่มต้นด้วยการหมักข้าวกับน้ำ จากนั้นแยกน้ำออกจากส่วนผสม มักกอลลีจะมีสีขุ่นเหมือนสีน้ำตาล และมีคิกริของแอลกอฮอล์ประมาณ 6-7% เรียกว่า ตักจู หรือ นองจู (นองจู หมายถึง ฟาร์ม) สุราชนิดนี้เมื่อดื่มแล้วจะสร้างความสุขให้แก่เกษตรกร หลังจากวันที่ใช้แรงงานอย่างหนัก เพื่อเป็นการผ่อนคลาย มักกอลลีที่นิยมมากที่สุดในการเกาหลีคือ ซัลมักกอลลี คือ มักกอลลีที่ทำจากข้าว มีรสชาติที่ผสมผสานกันของ รสหวาน, เปรี้ยว, ขมและฝาด สามารถหาซื้อดื่มได้เกือบทุกที่ในโซล(เมืองหลวงของประเทศเกาหลีใต้) โดยเฉพาะในย่านเมืองอินซาดง หรือ เมียงดง

ซองจูหรือ ยักจู จะแตกต่างจากตักจูตรงที่ความเข้มข้น และความขุ่นของสุรากระบวนการผลิตส่วนใหญ่คล้ายกับตักจู ส่วนผสมหลักคือข้าวกับน้ำ โดยนำข้าวกับน้ำหมักลงในโอ่งและเก็บไว้ 10 ถึง 20 วัน ที่อุณหภูมิ 20-25 องศาเซลเซียส ในช่วงเวลานี้ส่วนผสมจะผ่านกระบวนการหมัก และเปลี่ยนเป็นสุรา แล้วผ่านกรรมวิธีการกรองที่ค่อนข้างซับซ้อน ถือได้ว่าเป็นสุราที่มีคุณภาพสูง ดังนั้นเป็นเรื่องยากที่จะหาดื่มได้ตามบาร์ทั่วไป ส่วนใหญ่จะบรรจุอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ส่งงาม จำหน่ายอยู่ตามห้างสรรพสินค้าชั้นนำ นิยมนำไปเป็นของขวัญในโอกาสพิเศษ

โซจู เป็นสุราที่ถูกกลั่นให้ใส ซึ่งเกิดจากการหมักข้าวกับธัญพืชอื่นๆ ความเข้มข้นของแอลกอฮอล์ขึ้นอยู่กับความร้อนที่ใช้ในการกลั่น โซจูเป็นสุราที่นิยมมากที่สุดในการเกาหลี โซจู มีแบรนด์หลากหลาย และจะวางขายทั่วไปที่บาร์และร้านอาหาร ตลาดโซจูจึงมีการแข่งขันกันอย่างรุนแรง

กวาชิลจู เป็นสุราผลไม้ของประเทศเกาหลี การผลิตกวาชิลจูนั้นใช้ผลไม้สดเป็นส่วนผสมหลัก มีรสชาติฝาด เผ็ดร้อน แสบลิ้น ครอบครัวเกาหลีแต่ละครอบครัวมักจะผลิตกวาชิลจูที่บ้าน โดยใช้โซจูผสมกับผลไม้บางชนิด เนื่องจากกวาชิลจูมีรสชาติหวานและกลิ่นหอมของผลไม้จึงทำให้มีราคาแพงกว่าโซจูเล็กน้อย และเป็นที่นิยมในหมู่หญิงสาว สามารถหาซื้อได้ที่ร้านขายของชำ และร้านสะดวกซื้อต่างๆ

(Traditional Liquors and Wine, เข้าถึงได้จาก http://visitkorea.kr/en/FO/FO_EN_6_3_2.jsp)

2.3 อุตสาหกรรมการผลิตสุรา

ในประเทศเกาหลีใต้ มีบริษัททำการผลิตสุรานานาชนิดมากกว่า 60 แห่ง สำหรับบริษัทที่ครองตลาดสุรเกาหลีมากที่สุดคือ บริษัท จินโร ซึ่งก่อตั้งมาตั้งแต่ปี ค.ศ. 1924 ในขณะที่เกาหลีใต้อย่างตกเป็นเมืองขึ้นของญี่ปุ่น เมื่อพูดถึงกำลังการผลิตแล้ว บริษัท จินโร ผลิตโซจูเดือนละ 100 ล้านขวด หรือนาทีละ 1000 ขวด อาจถือได้ว่าเป็นบริษัทที่ผลิตเหล้าโซจูชนิดเดียวที่ใหญ่ที่สุดในโลก นอกจากนี้ยังผลิตเหล้าชนิดพรีเมียมที่เพิ่มส่วนผสมต่างชนิดและมีรสชาติหอมหวล กลมกล่อมอีกหลายประเภท โซจูของบริษัทจินโรนั้นยังได้ส่งออกไปยังต่างประเทศหลายประเทศ ตลาดสำคัญคือ ญี่ปุ่น เพราะมีลูกค้าที่เป็นคนเชื้อสายเกาหลีอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก ในประเทศเกาหลีเองมีบริษัทขนาดใหญ่ผลิตสุราถึง 80 แห่ง แต่ยอดขายโซจูของบริษัทจินโร สูงเป็นอันดับ 4 ในดินแดนอาทิตย์อุทัยเลยทีเดียวน

(ดำรงค์ ฐานดี, 2547:192-197)

วิธีดำเนินการวิจัย

1. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการศึกษาครั้งนี้เป็นการวิจัยโดยการนำข้อมูลทุติยภูมิจากแหล่งต่างๆ มาวิเคราะห์ ซึ่งได้แหล่งข้อมูลเอกสารอ้างอิงจากแหล่งต่างๆ ได้แก่ หนังสือ บทความทางวิชาการ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และ ข้อมูล บทความต่างๆทางอินเทอร์เน็ต

2. แหล่งที่มาของข้อมูล

1. หอสมุดมหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์
2. เว็บไซต์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยนี้ โดยรวบรวมข้อมูลทั้งภาษาไทย ภาษาอังกฤษ และภาษาเกาหลี
3. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3. การจัดกระทำข้อมูล

เนื่องด้วยข้อมูลที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ เป็นข้อมูลที่มาจากหลายแหล่ง ผู้วิจัยจึงได้นำข้อมูลที่มีอยู่มารวบรวม และแบ่งชนิดข้อมูลและเรียบเรียง จากนั้นจึงจัดกระทำข้อมูลทุติยภูมิที่ได้มาโดยใช้ขอบเขตการศึกษาเป็นตัวกำหนดเนื้อหา และวิเคราะห์ข้อมูลจากวัตถุประสงค์ และจับประเด็นเนื้อหาจากการวิจัยในครั้งนี้

4. วิธีการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูล

1. ศึกษาประวัติความเป็นมาและวิวัฒนาการการเกิดสุราของประเทศเกาหลีใต้
2. ศึกษาปัจจัยที่ทำให้เกิดอุตสาหกรรมการผลิตสุราในประเทศเกาหลีใต้
3. ศึกษาข้อมูลการขยายตัวของอุตสาหกรรมการผลิตสุราของประเทศเกาหลีใต้
4. ศึกษาข้อมูลของการขยายตัวของตลาดการส่งออกสุราของประเทศเกาหลีใต้
5. ใช้วิธีการวิเคราะห์เชิงพรรณนา เพื่อศึกษาถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อการเติบโตของอุตสาหกรรมการผลิตสุรา

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. เพื่อศึกษาปัจจัยในการเกิดอุตสาหกรรมการผลิตสุราของประเทศเกาหลีใต้
 2. เพื่อศึกษาวิวัฒนาการของอุตสาหกรรมการผลิตสุราของประเทศเกาหลีใต้
 - 1.1 ศึกษาวิวัฒนาการการผลิตสุรา และชนิดของสุราของประเทศเกาหลีใต้ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน
 2. เพื่อศึกษาปัจจัยในการเติบโตของอุตสาหกรรมการผลิตสุราของประเทศเกาหลีใต้ : โดยศึกษาอุตสาหกรรมผลิตเฉพาะสุราที่โด่งดังที่สุด 2 อันดับของประเทศเกาหลีใต้ คือ มัคกอลลี และ โชจู
 - 3.2 ศึกษาอุตสาหกรรมครัวเรือน ที่พัฒนาไปสู่อุตสาหกรรมส่งออก
 - 3.2 ศึกษาการกระจายตัว โรงงานที่ผลิต และการส่งออกสุราของประเทศเกาหลีใต้
1. เพื่อศึกษาปัจจัยในการเกิดอุตสาหกรรมการผลิตสุราของประเทศเกาหลีใต้
 - 1.1 ปัจจัยทางภูมิศาสตร์

เนื่องจากประเทศเกาหลีใต้เป็นประเทศที่มีภูมิอากาศหนาวเย็น ผู้คนจึงดื่มสุราเพื่อกระตุ้นให้โลหิตสูบฉีดและเพื่อสร้างความอบอุ่นให้แก่ร่างกาย ปัจจัยทางภูมิศาสตร์นั้นเกี่ยวข้องกับอุณหภูมิที่อยู่รอบตัว หากสังคมใดมีอากาศร้อน เครื่องดื่มตามประเพณีได้แก่ น้ำเย็น ดังเช่นกรณีของประเทศไทยที่มักจะต้อนรับแขกด้วยน้ำเย็นๆ และอาจจะใส่ดอกมะลิหรือน้ำยาอุทัยลงไปบ้างเล็กน้อย เพื่อให้เกิดความหอมหวานและความสดชื่นขึ้น
 - 1.2 ปัจจัยทางด้านประเพณีและความเชื่อ

มีความเชื่อและความผูกพันมายาวนานทางด้านประเพณีคือ การเซ่นไหว้บรรพบุรุษ และการบูชาเทพเจ้า ใช้ต้อนรับแขกคนสำคัญ ใช้แสดงความเคารพตักตัญญูต่อบิดา มารดา และผู้อาวุโส ส่วนปัจจัยด้านแบบแผนการยกย่องเพศชายเป็นใหญ่ในบ้านก็เป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้ประเพณีการดื่ม โดยเฉพาะอย่างยิ่งเครื่องดื่มประเภทไวน์และสุราได้รับความนิยม โดยสมาชิกในครอบครัวจะตระเตรียมอาหารและผลิตเครื่องดื่มไว้ให้แก่ผู้อาวุโสและหัวหน้าครอบครัวที่เป็นชายไว้ดื่มกิน อันจะเป็นการปรนเปรอให้เกิดความสุขสันต์แก่คนสำคัญในบ้าน

1.3 ปัจจัยในการดำเนินชีวิต

มีหลักฐานเป็นเอกสารของจีนได้บันทึกเกี่ยวกับคนเกาหลีว่าชอบดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์มาก่อนตั้งแต่ยุคสามอาณาจักร ในข้อเขียนนั้นบรรยายต่อไปอีกว่า เครื่องดื่มแอลกอฮอล์เป็นส่วนหนึ่งของวิถีการดำเนินชีวิตที่ใช้ในการไหว้ฟ้าดิน ในงานประเพณี และในการเฉลิมฉลองที่จัดให้มีขึ้นตลอดทั้งปี โดยคนเกาหลีจะดื่มและร้องรำทำเพลงเพื่อให้เกิดความสุขที่ดีและความรื่นรมย์ นอกจากนี้สุรายังมีรสชาติดี ดื่มแล้วรู้สึกกระปรี้กระเปร่า เคลิบเคลิ้ม ลืมทุกข์ใจ ลืมเรื่องเครียดไปได้ชั่วขณะหนึ่ง

หลักฐานทางประวัติศาสตร์อีกเล่มหนึ่งบันทึกว่า คนเกาหลีที่อาศัยอยู่ทางตอนเหนือของคาบสมุทรจะดื่มก่อน แล้วจึงร้องเพลงและเต้นรำ ในขณะที่คนทางใต้จะร้องและรำก่อนที่จะดื่ม แต่ไม่ว่าจะเรียงลำดับดื่มก่อนหรือดื่มหลัง คนเกาหลีจะใช้น้ำมาสร้างบรรยากาศให้ชีวิตรื่นเริงสนุกสนานให้แต่พวกเขาเอง ดังนั้น การดื่มน้ำมาจึงมีปรากฏในวรรณคดี บทกวี บทกลอน ภาพวาดดนตรี และการเต้นรำ ละคร และภาพยนตร์ต่างๆ ให้เห็นมากมาย

1.4 ปัจจัยทางสังคมเกาหลี ที่มีความจำเป็นต่อการดื่มสุรา

อาจจะกล่าวได้ว่า คนเกาหลีส่วนใหญ่จะดื่มเหล้ากันมาก คิดเฉลี่ยแล้ว แต่ละคนจะดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ปีละ 7.3 ลิตร คนจะหาความสุขด้วยการดื่มกิน ดัชนีที่ชี้หรือประเมินถึงปริมาณการดื่มของคนเกาหลีก็คือ กองอาเจียนตามตรอกซอกซอยแทบทุกหนทุกแห่ง แม้แต่ตามทางเดินเท้า สะพานลอย ห้องน้ำสาธารณะ และตามพื้นของสถานีรถไฟฟ้าใต้ดิน

สิ่งที่น่าสนใจยิ่งก็คือ การดื่มกินร่วมกันจะสร้างมิตรภาพที่แน่นแฟ้นขึ้น เพราะในขณะที่ดื่มและรับประทานอาหารร่วมกัน คนจะพูดตามที่ตนคิดหรือจากใจจริง ดังนั้น การเจรจาตกลงในด้านธุรกิจงานและการค้าอาจจะตกลงกันง่ายขึ้นบนโต๊ะอาหาร และร้านเหล้า ดังนั้น ผู้ที่จะทำการค้าขายและทำธุรกิจกับคนเกาหลีอาจจะจำเป็นที่จะต้องตระหนักถึงข้อนี้ อันจะก่อประโยชน์อย่างยิ่งในทางธุรกิจการค้าของตน

2. เพื่อศึกษาวิวัฒนาการของอุตสาหกรรมการผลิตสุราของประเทศเกาหลีใต้

2.1 ศึกษาวิวัฒนาการของอุตสาหกรรมการผลิตสุราของประเทศเกาหลีใต้ในอดีตจนถึงปัจจุบัน

2.1.1 ยุคสามอาณาจักร

ผู้คนที่อาศัยอยู่บนคาบสมุทรเกาหลีได้ค้นพบว่า สามารถนำข้าวมาหมักเพื่อเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์มานานนับตั้งแต่ยุคสามอาณาจักร คือ อาณาจักรโคกูรยอ อาณาจักรชิลลา และอาณาจักรแพ็กเจ โดยคนในยุคนี้สังเกตเห็นว่าเมื่อหมักข้าวจนเปื่อยยุ่ยก็จะกลายเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อันโอชะ

ในยุคนี้การเกษตรกรรมเฟื่องฟู จึงนำผลผลิตอื่นๆ ที่ได้จากการเพาะปลูกและที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติไปหมัก ก่อให้เกิดเป็น เครื่องดื่มที่ก่อให้เกิดความมึนเมา ได้อีกหลายชนิด ดังที่ปรากฏในเอกสารของจีนชื่อ Taiping yulan ที่กล่าวถึงเรื่องราวของหญิงชาวโคกูรยอได้ผลิตไวน์ขึ้นเอง ชื่อ โคคาจู อีกทั้งมีเอกสารที่เขียนขึ้นในอาณาจักรพูยอ (18ปี ก่อนคริสต์ศักราช – ค.ศ. 660) ที่มีการนำไวน์ชื่อ ของโก) ไปใช้ในการประกอบพิธีกรรมทางศาสนา ในขณะที่ผู้คนที่อาศัยอยู่ในเมืองเล็กเมืองน้อยในยุคนี้ก็ผลิตไวน์เพื่อดื่มกินกันเอง ในการเฉลิมฉลองงานเทศกาลสำคัญๆ จะเห็นได้ว่าไวน์ได้เกิดขึ้นบนคาบสมุทรเกาหลีมานานแล้วนับแต่ก่อนคริสตกาลทีเดียว

อนึ่ง เอกสารชื่อ ประวัติศาสตร์สามอาณาจักร ได้บรรยายถึงการค้นพบวิธีทำไวน์ขาว (คนไทยเรียกว่าเหล้าขาว) ไวน์ชนิดนี้ได้ผูกพันกับการดำเนินชีวิตของคนเกาหลีในยุคนี้ ไวน์ที่มีชื่อเสียงของอาณาจักรโคกูรยอ ชื่อ จิจู เป็นที่นิยมกันยิ่งนัก และเป็นที่ชื่นชอบของชาวจีนที่มักกล่าวขวัญกันว่าเป็นไวน์ที่ผ่านกระบวนการหมักอย่างยอดเยี่ยม นั่นหมายความว่า ไวน์เกาหลีได้รับการส่งออกไปขายยังจีนแล้วตั้งแต่ยุคสามอาณาจักร ส่วนไวน์ของอาณาจักรแพ็กเจได้แพร่หลายเข้าไปในญี่ปุ่นโดยผู้เชี่ยวชาญการทำไวน์ชื่อ อินบน ไปสาธิตวิธีการทำไวน์ให้แก่ชาวอาทิตย์อุทัยได้เรียนรู้ถึงกรรมวิธีทำไวน์จากเมืองของตน ในขณะที่ไวน์ชื่อชิลลาจู ของอาณาจักรชิลลาก็มีชื่อเสียงและเป็นเอกลักษณ์ของเมืองนี้ โดยมีเรื่องเล่าว่า กษัตริย์มูโยลแห่งชิลลา ผู้รับผิดชอบในการรวมสามอาณาจักรเข้าด้วยกันจะรับประทานอาหารกลางวันละ 2 มื้อ แต่ละมื้อจะประกอบด้วยข้าว 6 กะละมัง ไวน์ 6 แกลลอน และไก่ฟ้า 10 ตัว จะเห็นได้ว่า ชนชั้นสูงและขุนนางจะบริโภคไวน์ในขณะที่บริโภคอาหาร อย่างไรก็ตาม ไม่ปรากฏหลักฐานการบันทึกถึงวิธีการทำไวน์อย่างละเอียดว่า

ทำตามขั้นตอนอย่างไร เพียงแต่กล่าวว่ามีการทำไวน์จากผลผลิตทางการเกษตรหลากหลายชนิด ในยุคอาณาจักรสหพันธรัฐรวมซิลลา

2.1.2 อาณาจักรโครยอ

กรรมวิธีในการทำไวน์ได้พัฒนาเรื่อยมาและเพิ่มความหลากหลายของชนิดของไวน์มากขึ้น ในยุคอาณาจักรโครยอ โดยได้เพิ่มการหมักเพียงครั้งเดียวมาเป็นการหมักหลายครั้ง อีกทั้งยังมีการเติมข้าวที่นึ่งใหม่ลงไปในไวน์ที่หมักไว้อีกเรื่อยๆ อันเป็นการเพิ่มรสชาติและเพิ่มแอลกอฮอล์ให้เข้มข้นขึ้น ในขณะที่เดียวกัน มีการใส่สมุนไพรและผลไม้บางชนิดลงไปในการทำไวน์ ทำให้เพิ่มคุณค่าทางอาหาร จนไวน์ได้รับการยกย่องว่าเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

ไวน์ในยุคนี้จะผลิตและขายกันในวัด เพราะวัดทางพุทธศาสนาของเกาหลีจะตั้งอยู่บนเชิงเขาห่างจากหมู่บ้านและเมืองมาก พุทธศาสนิกชนที่จะไปทำบุญที่วัดจะต้องไปนอนค้าง โดยวัดจะจัดที่พักเป็นกุฏิหลายหลังและเครื่องนอนไว้ให้ ดังนั้นไวน์ที่ทำขึ้นจึงทำไว้เพื่อขายให้แก่ผู้ที่มาวัดได้ดื่มให้ร่างกายอบอุ่น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงเวลากลางคืน

ไวน์ที่ทำจากข้าวเรียกว่า มัคกอลลี แบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ ชนิดน้ำขาวขุ่น เรียกว่า นัคจู และชนิดน้ำใส เรียกว่า พักจู ในขณะที่เหล้าที่ผลิตด้วยการกลั่น เรียกว่า โซจู ซึ่งนำกระบวนการทำเข้ามาเผยแพร่ในเกาหลีโดยพ่อค้าชาวมองโกลและชาวจีนในราชวงศ์หยวนราวปี ค.ศ. 1277 โซจูได้รับความนิยมในหมู่ชนชั้นสูงมาก นอกจากนี้ มีการนำ เหล้าชนิดอื่น ๆ เข้า มาเผยแพร่ในเกาหลี เช่น คัมฮงโด หรือเหล้า ที่ต้องกลั่นสองครั้งซึ่งมีแหล่งกำเนิดมาจากตะวันออกกลางและอินเดีย นำมาเผยแพร่ในเกาหลีโดยพวกมองโกล และเหล้าชนิดอื่นๆที่มีเทคนิคในการกลั่นแปลกๆจากพวกมองโกล ภายหลังจากที่พวกเขาได้ตั้งราชวงศ์หยวนขึ้นในจีน ส่วนคนเกาหลีเองได้พัฒนาไวน์ต่อไปอย่างไม่หยุดยั้ง ส่วนใหญ่ยังคงใช้ข้าวและข้าววีทหมัก และมีบางกลุ่มจะใช้ดอกลูกแพรที่ดุ่มมาทำไวน์ที่อร่อยยิ่ง ชื่อ อีฮวาจู เป็นต้น

จะเห็นได้ว่าต้นตำรับของไวน์ของเกาหลีส่วนใหญ่ได้ริเริ่มมาจากยุคโครยอซึ่งถือเป็นยุคสำคัญที่สุดของการพัฒนาการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และก่อให้เกิดเป็นรากฐานใน ด้านการพัฒนาวัฒนธรรมการดื่มของคนเกาหลี นอกจากนั้นยุคโครยอนี้เองที่มีการแบ่ง เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ตามกรรมวิธีในการผลิตคือไวน์ที่หมักด้วยข้าว และสุราที่เป็นผลมาจากการกลั่น

2.1.3.อาณาจักรโชซอน

มีการพัฒนาการทำเครื่องดื่มน้ำแอลกอฮอล์จากข้าวเหนียวแทนข้าวเจ้าและผ่าน กระบวนการกลั่น หลายครั้งแทนการกลั่นเพียงครั้งเดียว ทำให้สุรามีคุณภาพและส่งออกไปยังต่างประเทศข้างเคียงในยุคกษัตริย์เซจง (ค.ศ. 1418-1450) แห่งอาณาจักรโชซอน อีกทั้งจำนวนชนิดของไวน์ก็เพิ่มขึ้น

กษัตริย์เซจงได้ส่งเสริมให้มีการศึกษาเปรียบเทียบสมุนไพรของเกาหลีที่ปลูกใน 8 จังหวัดกับสมุนไพรของจีน จากนั้นได้รวบรวมเป็นเอกสารทางการแพทย์ชื่อ Emergency Prescriptions of Native Medicine (ค.ศ. 1412) และ Compilation of Native Korean Prescriptions (ค.ศ. 1433) ข้อมูลในเอกสารดังกล่าวมีประโยชน์อย่างยิ่งต่อการเลือกใช้สมุนไพร ในการทำอาหาร ขนมและนำมาปรุงผสมเป็นเครื่องดื่มน้ำแอลกอฮอล์และเครื่องดื่มนานาชนิด

คนเกาหลีใช้สมุนไพรในการทำไวน์ เช่น โสม ใบของต้นเบญจมาศ ใบสน กิ่งสนอ่อน เกสรของดอกสนและไผ่ เป็นต้น กล่าวกันว่าสมุนไพรกว่า 130 ชนิดนำมาผลิตไวน์ได้ ถึง 60 ชนิด นอกจากนี้ยังนำดอกไม้ เช่น ดอกกุหลาบ ดอกเชอร์รี่ ดอกเบญจมาศ ดอกบัว ฯลฯ และผลไม้เช่น แอปเปิ้ล ลูกสน องุ่น มะนาว ส้ม ทับทิม และหัวมันมาทำไวน์ทำให้จำนวนไวน์ของยุคนี้มีถึง 180 ชนิดทีเดียว

ยุคอาณาจักรโชซอนรับเอาลัทธิขงจื้อเป็นศาสนาประจำชาติ ลัทธินี้ถือว่าสำหรับที่ใช้เช่น ไหว้บรรพบุรุษมีความสำคัญยิ่ง ลูกหลานจะเลือกสรรอาหารและเครื่องดื่มที่ดีที่สุดมาจัดให้แก่บรรพบุรุษ หากของสิ่งใดที่คัดสรรนำมาเช่น ไหว้ จะถือว่าเป็นของที่ดีที่สุด และคนเกาหลีก็เลือกเอาไวน์ที่ครอบครัวทำขึ้นมาเช่น ไหว้วันชุกชอก ดังนั้น ไวน์จึงเป็นสัญลักษณ์สำคัญมากและแต่ละครอบครัว (หรือตระกูล) จะมีวิธีทำไวน์ชนิดพิเศษประจำตระกูล โดยจะถ่ายทอดกระบวนการและกรรมวิธีให้แก่ลูกหลาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งแก่ลูกสะใภ้คนโต และจะเก็บสูตรการทำให้เป็นความลับไม่ให้คนนอกล่วงรู้อย่างเด็ดขาด

ไวน์เป็นสิ่งที่แสดงถึงสถานภาพของครอบครัวที่แม่บ้านของครอบครัวชนชั้นสูงจะปรุงไวน์เก็บไว้เพื่อเลี้ยงต้อนรับแขกคนสำคัญที่มาเยือน ไวน์ที่ดี รสชาติดีและปรุงรสที่พิเศษสุดจะได้รับการคัดเลือกให้เป็นไวน์ของภูมิภาคนั้นๆ เช่น ไวน์ที่มีชื่อเสียงจากกรุงโซลชื่อ ยุกซันซุน จากจังหวัดโซลลาชื่อ โสซันซุน จากจังหวัดชุงชอง คือ โนซันซุน จังหวัด เปียงกัน(เกาหลีเหนือ) คือ พยอกคังจู ส่วนไวน์จากตำบลกวมซอนชื่อ ซองเมียงจู จะเป็นที่โปรดปรานของคนทั่วประเทศ

ในตอนปลายของยุคอาณาจักรโชซอน เกาหลีได้เปิดประเทศและทำการค้าขายกับประเทศอื่นๆ จึงมีการนำไวน์และเหล้าจากต่างประเทศเข้ามาจำหน่ายหลายชนิด และเป็นที่นิยมในหมู่นักดื่มชนชั้นสูงที่ได้ลองลิ้มชิมรสไวน์จากแดนไกล

2.1.4 ยุคอาณานิคม

โดยแท้จริงแล้ว เหล้าสาเกและเบียร์ของประเทศญี่ปุ่นได้นำเข้ามายังประเทศเกาหลี นับตั้งแต่ประเทศทั้งสองได้เซ็นสัญญาท่งฮวาในปี ค.ศ. 1876 ที่ให้ประเทศเกาหลีเปิดเมืองท่าติดต่อกับชายฝั่งต่างประเทศ ต่อมา ค.ศ. 1907 เมื่อประเทศเกาหลีตกเป็นดินแดนในอารักขาของประเทศญี่ปุ่น รัฐบาลญี่ปุ่นได้ตรากฎหมายเรียกเก็บภาษีสุรา และสั่งห้ามชาวเกาหลีทำไวน์ในครัวเรือน อีกทั้งได้สร้างโรงกลั่นสุราในแต่ละหมู่บ้านขึ้นเพื่อผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์แต่ต้องเสียภาษีให้แก่รัฐอย่างครบถ้วน ในปีค.ศ. 1910 เมื่อญี่ปุ่นผนวกดินแดนเกาหลีเป็นส่วนหนึ่งของอาณาจักรอาทิตย์อุทัย กฎหมายดังกล่าวมีผลบังคับอย่างเคร่งครัด เพราะภาษีเป็นรายได้หลักของรัฐบาล

ล่วงจนถึงปี ค.ศ. 1930 ไวน์ที่ผลิตขึ้นตามครัวเรือนต่างๆ ได้ถูกลบเลือนหายไป พร้อมกับมาตรการทำที่เคยส่งผ่านจากรุ่นปู่ตายาย ไปยังลูกหลานก็หายสาบสูญไปจนหมดสิ้น จะเหลือก็เพียงบางครัวเรือนที่แอบซ่อนสูตรไว้อย่างมิดชิดให้เป็นสมบัติของตระกูล ในขณะที่โรงเหล้าของชุมชนต้องเสียภาษีให้รัฐในอัตราสูงลิ่ว ด้วยเหตุนี้ จึงไม่มีแรงจูงใจใดๆ ให้คนพัฒนาปรับปรุงไวน์และเหล้าให้ดีขึ้น ผู้คนจึงหันมาดื่มสาเกแทน

2.1.5 ยุคหลังการได้รับเอกราช-ยุคปัจจุบัน

เมื่อเกาหลีได้รับเอกราชในปี ค.ศ. 1945 การเก็บภาษีอากรสุรายังอยู่ในอัตราเดิมกับเมื่อครั้งยุคอาณานิคม แต่การพัฒนาการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ได้ดำเนินการอย่างต่อเนื่อง กล่าวคือ ในปี ค.ศ. 1952 มีการใช้กากน้ำตาลผลิตแทนการใช้ข้าว ทั้งนี้เพราะในช่วงสงครามเกาหลีระหว่างปี ค.ศ. 1950-1953 เกิดการขาดแคลนข้าวอย่างรุนแรง อีกสิบปีต่อมา มีการใช้มันฝรั่งผลิตเหล้าโซจู ส่วนไวน์พื้นเมืองได้ลดความสำคัญลงเป็นอันมากเพราะรัฐบาลออกคำสั่งห้ามไม่ให้ใช้ข้าวเพื่อทำไวน์ เพราะการขาดแคลนข้าวยังเป็นปัญหาอยู่ซึ่งเกาหลีขาดแคลนธัญพืชอย่างหนักในศตวรรษที่ 1960 ดังนั้นคนเกาหลีจึงหันไปใช้แป้งและพืชผลทางการเกษตรอื่นผลิตไวน์แทน ปีค.ศ. 1970 บริษัทหลายบริษัทได้ตั้งโรงงานผลิตสุรา ตามกรรมวิธีของชาวตะวันตก จึงมีเหล้าหลายชนิดออกมาจำหน่าย เช่น เหล้าองุ่น วิสกี้ บรั่นดี จิน วอดก้า และรัม เป็นต้น และได้รับความนิยอย่างกว้างขวาง อย่างไรก็ตาม รัฐบาลได้ยกเลิกคำสั่งห้ามใช้ข้าวผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในปี ค.ศ. 1971 ชาวบ้านจึงเริ่มผลิตมกกอลลีอีกครั้ง ต่อมาในปี ค.ศ. 1974 มีการนำเข้ามันสำปะหลังเพื่อใช้ผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

ในปี ค.ศ. 1985 รัฐบาลได้กำหนดให้แหล่งผลิตไวน์บางแห่งเป็น “บริเวณเขตวัฒนธรรม” ของการทำเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เช่น เมืองอันดงเป็นแหล่งผลิตเหล้าโซจู เมืองชินโดผลิตไวน์ฮองจู เมืองอิริผลิตไวน์อ็อกจัง เป็นต้น และในปี ค.ศ. 1994 กระทรวงเกษตรและการประมงกำหนดให้ไวน์ที่ผลิตจากชุมชนชองฮวา ชุมชนเคอเรีย และชุมชนกุ่มซันเป็นแม่แบบของไวน์พื้นเมืองของชาติ โดยให้มีการสงวนรักษาและส่งเสริมพัฒนาการผลิตไวน์พื้นเมืองให้เจริญรุ่งเรืองขึ้นมาอีกครั้ง

2.2. ศีรษะชนิดของสุราของเกาหลีใต้

(1) มัคกอลลี

เหล้ามัคกอลลี (Makgeolli) หรือ "ไวน์ข้าว" แบบเกาหลี เป็นเครื่องดื่มที่มีมาแต่โบราณที่ได้มาจากการหมักข้าว ซึ่งได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายทั้งในประเทศบ้านเกิดและญี่ปุ่น กำลังเข้าไปได้รับความนิยมในตลาดโลก เช่นเดียวกับที่ "โซจู" เครื่องดื่มประจำชาติเคยทำได้มาแล้ว เหล้ามัคกอลลี ซึ่งเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์สีขาวขุ่นร่วนนุ่ม ที่ว่ากันว่าช่วยบำรุงสุขภาพ มัคกอลลี ซึ่งเป็นที่รู้จักกันในชื่อ "เหล้าของชาวนา"

มัคกอลลี เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์แบบพื้นบ้านของเกาหลี ถือกำเนิดมาตั้งแต่โบราณสมัยยุคอาณาจักรซิลลา (57 ปีก่อนคริสตศักราช - ค.ศ. 935) แต่เดิมเรียกกันว่า “นงจู” ที่หมายถึง เหล้าของชาวนา จึงไม่น่าแปลกใจว่า มัคกอลลี จะทำมาจากเมล็ดข้าวหมักกับสำเหล้า ดังนั้นบางคนจึงเรียกมัคกอลลี ว่าไวน์ข้าว หรือ ข้าวหมัก มัคกอลลีจะมีปริมาณของแอลกอฮอล์อยู่แค่ 5-6% เท่านั้น (ขณะที่ โซจู มี 20-25%)

นอกจากนี้ จากการวิจัย พบว่าใน มัคกอลลี มีประโยชน์ต่อสุขภาพ มีสารอาหารหลายอย่าง เช่น วิตามิน B1 B2 และ C มีสารชะลอความแก่ (anti-aging) สารต้านมะเร็ง รวมทั้งยังอุดมด้วย แลคติกแอซิดแบคทีเรีย (เหมือนกับแลคโตบาซิลลัส ในนมเปรี้ยว) โดย มัคกอลลี 1 ขวด ขนาด 700-800 มิลลิลิตร จะมีแลคติกแอซิดแบคทีเรียถึง 7-8 หมื่นล้านตัว ซึ่งถือเป็นปริมาณที่สูงมาก เทียบเท่าการดื่มนมเปรี้ยวขนาด 65 มิลลิลิตร ถึง 100-120 ขวด คุณประโยชน์ของแลคติกแอซิดแบคทีเรียคือ ช่วยทำลายเชื้อโรคและแบคทีเรียชนิดอันตราย อันเป็นสาเหตุของการติดเชื้อและก่อมะเร็ง ซึ่งอยู่ในลำไส้ รวมทั้งมัคกอลลียังมีไฟเบอร์ช่วยในเรื่องการขับถ่ายอีกด้วย มัคกอลลียังสามารถช่วยควบคุมน้ำหนักได้ เพราะ มัคกอลลี มีแคลอรีที่ต่ำ แค่ 42 กิโลแคลอรี ต่อปริมาณ 1 ขวด เท่านั้น การดื่มมัคกอลลีเยอะจึงไม่ทำให้น้ำหนักตัวเพิ่มขึ้น แล้วยังอิ่มท้องทานอาหารอื่น ได้น้อยลง

วิธีการดื่มมัคกอลลี ในร้านอาหาร ส่วนมากมักเสิร์ฟมัคกอลลีมาในกาน้ำชา เวลาดื่มก็รินใส่ถ้วยหรือชามใบเล็กๆ ให้บรรยากาศเหมือนการดื่มแบบโบราณของเกาหลี ส่วนมัคกอลลีที่ขายในซูเปอร์มาร์เก็ต จะมีขายทั้งแบบบรรจุขวดหรือแบบกระป๋องหลากหลายยี่ห้อ ซึ่งควรแช่เย็นและเขย่า

ขวดก่อนดื่ม เพราะปกติมักกอลลีจะมีตะกอนนอนก้นอยู่รวม ทั้งยังต้องระวังเรื่องวันหมดอายุจากฉลากให้ดีๆ

และเนื่องจากมักกอลลีมีที่มาจากความเป็นเหล่าของชาวนา ซึ่งมักดื่มกันในยามฝนตกที่ไม่ต้องออกไปทำนา ทำให้มักกอลลีมีเครื่องเคียงเป็นของว่างที่ทำกันง่ายๆ อย่าง “พาจอน” (พิชซ่าเกาหลีใส่ต้นหอม) โดยวิธีทานแบบนี้ก็ยังคงเป็นที่นิยมกันอยู่ถึงปัจจุบัน ซึ่งถ้าอยากสัมผัสบรรยากาศการดื่มแบบเกาหลีแท้ๆ แล้วละก็ ควรดื่มมักกอลลีในวันฝนตก พร้อมกับพาจอนอร่อยๆ กรอบนอกนุ่มในสักจาน

DdukTak บาร์มักกอลลี

ในเกาหลีมีบาร์ที่ขายมักกอลลีโดยเฉพาะที่ชื่อว่า “ดุกตัก” (DdukTak) ซึ่งมีอยู่หลายสาขาทั่วประเทศ โดยภายในร้านคุณสามารถสั่งมักกอลลีแบบต่างๆ มาดื่ม ทั้งมักกอลลีรสชาติดั้งเดิมสีขาวเสิร์ฟในภา หรือมักกอลลีแบบค็อกเทลสีพาสเทลสวยๆ อย่าง ชมพู เขียว ฟ้า ซึ่งเป็นมักกอลลีรสผลไม้ ทั้งรส พีช สตรอเบอร์รี่ กีวี ทับทิม เป็นต้น ให้เลือกลองดื่มกันได้ พร้อมกับของว่าง อาหารหลากหลายอย่างที่นำรับประทาน (รู้จักมักกอลลี เหล้าสีขาวนวล รสหวานนุ่มลิ้น, เข้าถึงได้จาก <http://www.hellomiki.com>)

(1.1) ทงดงจู

อยู่ในประเภทเดียวกันกับมักกอลลี “ทงดงจู” เป็นเหล้าที่หมักมาจากมันสำปะหลังผสมกับข้าว มีรสชาติค่อนข้างหวาน ไม่มีขายเป็นขวดตามในร้านทั่วไป แต่สั่งได้ตามในผับและบาร์ สิ่งที่น่าสนใจคือเวลาเสิร์ฟ จะใส่เหล้าในภาชนะที่เรียกว่า “หม้อ” ขนาดย่อมๆ แล้วมีกระบวยตัก ไม่ใช่แก้วดื่ม แต่ใช้ถ้วยแทน ให้บรรยากาศแบบจอมยุทธ์ดื่มเหล้า ยังคงรักษาประเพณีวัฒนธรรมแบบดั้งเดิม มักมีแป้งทอดผสมกับผัก ทอดเป็นแผ่นๆ จิ้มกับซีอิ๊ว ทานควบคู่กัน

(<http://www.scoop.it/t/inspired-in-korea/p/1482387003/>)

(1.2) อีสาวจู

อีสาวจูเป็นเครื่องดื่มนิยมคุณภาพสูงที่สุดในบรรดาเครื่องดื่มประเภทมัทกอลดี อาจเรียกอีกชื่อว่า ไวน์น้ำนมข้าว มีลักษณะเป็นของเหลวข้นคล้ายโยเกิร์ต สีขาวบริสุทธิ์เหมือนสีขาของดอกลูกแพร์ อีสาวจูจะเริ่มทำการหมักเมื่อดอกลูกแพร์บานสะพรั่งเต็มต้น ขึ้นตอนในการทำอีสาวจู จะเริ่มจากการหมักอีสาวก (อีสาวกคือ ข้าวมอลต์ที่หมักสำหรับทำอีสาวจู) เมื่อดอกลูกแพร์บานเต็มต้นนั้นให้เริ่มปั่นข้าวมอลต์เป็นก้อนให้มีขนาดเท่ากับไข่เป็ดวางเรียงกันบนใบของต้นสน หลังจากนั้นจะนำใบของต้นสนมาปกคลุมก้อนข้าวอีกชั้นหนึ่งจนได้ยีสต์ที่ฟองออกจากใบสน และให้เก็บยีสต์นำไปใช้ในการหมักอีสาวจูในวันที่อากาศแห้งและมีแสงแดด ขึ้นตอนต่อไปเป็นการเริ่มหมักส่วนอีสาวจู ให้นำเค้กข้าว หรือ ต็อก ค่อยๆรินน้ำให้ซึมลงไป ในเค้กข้าว หรือ ต็อกแล้วบดให้เข้ากัน ให้มีเนื้อหมาดๆ นวดแป้งไปเรื่อยๆด้วยน้ำอุ่น จากนั้นปั่นเค้กข้าวเป็นรูปทรงโดนัทวางบนจาน นำก้อนโดนัทไปต้มในน้ำเดือดจนลอยขึ้นมา นำก้อนโดนัทที่ปั่นขึ้นมาผึ่งให้สะเด็ดน้ำ และวางลงในชาม ในขณะที่เค้กข้าวที่เป็นรูปโดนัทยังร้อนอยู่ให้ใช้ไม้พายนวดไปเรื่อยๆ และให้ค่อยๆใส่อีสาวก (ยีสต์ที่เก็บได้) และหมักไว้ในหม้อเซรามิกสีขาว และนำไปต้มกับน้ำเพื่อจัดเชื้อแบคทีเรีย จะได้กลิ่นที่หอม หวาน เหมือนผลไม้ เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีมานานกว่า 800 ปี ตั้งแต่ในสมัยอาณาจักรโครยอ

วิธีการดื่มอีสาวจู จะเสิร์ฟเป็นถ้วยไม้เล็กๆพร้อมช้อน อาจจะใช้ช้อนตักจิบ หรือยกชดทั้งถ้วยเลยก็ได้ ผสมกับน้ำอุ่น หรือ เย็น แล้วแต่ความชอบ ที่ผสมน้ำนั้นก็เพื่อให้เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ที่เข้มข้นเจือจางลงไปบ้าง

จากข้อมูลสมัยก่อนบอกว่า อีสาวจูเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่อุดมไปด้วยสารอาหารที่มีคุณค่ามากมาย มักเป็นที่นิยมดื่มในผู้สูงอายุที่ร่างกายอ่อนแอ ไม่แข็งแรง เพราะช่วยให้สุขภาพแข็งแรง และมีอายุยืนนาน และเชื่อกันว่าหากนำเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ชนิดนี้ไปป้อนให้แก่เด็กทารกที่ต้องการจะหย่านมก็สามารถทำให้เด็กทารกหย่านมได้ด้วย

(http://www.youtube.com/watch?v=AxbXD_Tctj4)

(1.3) คัมจู่

คัมจู่ ได้รับอิทธิพลมาจากวัฒนธรรมจีน เกิดขึ้นในสมัยใดไม่ปรากฏแน่ชัด กรรมวิธีในการผลิต จะใช้วัตถุดิบ คือ ข้าวสาร ข้าวมอลท์ ผสมกับงา และ จิง คัมด้วยกันและหมักทิ้งไว้เป็นเวลา 14 วัน สามารถทำทานเองได้ในบ้านเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์บำรุงสุขภาพ ถือว่าเป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สามารถหมักไว้ทานเองได้ตามต้องการ

(2.) ไวน์ผลไม้ (ควาอิลจู่)

ในประเทศเกาหลีได้มีการผลิต ไวน์ผลไม้ดั้งเดิมหลายชนิด โดยส่วนใหญ่ในปัจจุบันไวน์ผลไม้ที่ยังคงเป็นที่นิยม คือ ประเภทเบอร์รี่ นำมาหมักให้เกิดเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เช่น โปโดจู (ไวน์องุ่น) ทำจากไวน์ข้าวผสมกับองุ่น และที่เป็นที่นิยมมากที่สุด คือ ไวน์ผลไม้ที่ทำมาจากลูกพลัมหรือ แมชิลจู่ และพุกบุนจาจู คือไวน์อีกชนิดหนึ่งที่มีชื่อเสียงในเรื่องเพิ่มความแข็งแรงทางเพศของเพศชาย ทำมาจากแบล็คเบอร์รี่ หรือ เบอร์รี่สีดำ นอกจากนี้ยังมีไวน์ผลไม้พื้นเมืองหลายชนิด อย่างเช่น ไวน์มะตูมจิน ไวน์เซอร์รี่ ไวน์ลูกสน ไวน์ทับทิม และผลไม้อื่นๆอีกหลายชนิดเหล่านี้สามารถนำมาหมักเป็นไวน์ผลไม้ได้ด้วย

(2.1) โปโดจู

เป็นไวน์องุ่นที่รู้จักกันอย่างกว้างขวางในประเทศเกาหลี มีความคล้ายคลึงคล้ายกับไวน์ของทางประเทศยุโรป แต่แตกต่างกันคือ ไวน์องุ่นของประเทศเกาหลีจะใส่ข้าวลงไปด้วย ไวน์ชนิดนี้เป็นไวน์องุ่นที่รู้จักกันอย่างกว้างขวางในนักดื่มของประเทศเกาหลี โปโดจูมี 2 ชนิดคือ องุ่นแดงและองุ่นขาว ไวน์องุ่นสามารถใช้ในการประกอบอาหารได้ คือ ไวน์องุ่นแดงใช้กับเนื้อวัว หรือเนื้อสัตว์ต่างๆ ส่วนไวน์องุ่นขาวจะใช้กับเนื้อปลา ([Ko.wikipedia.org/wiki/포도주](http://ko.wikipedia.org/wiki/포도주))

(2.2) แมชิลจู

แมชิลจู คือ ไวน์ลูกพลัม หรืออาจจะเรียกชื่ออื่นว่า แมฮวาซู, แมพูยซูล หรือ โซลจูแม ทำมาจากผลลูกพลัม ที่สุกเต็มที่จนเป็นสีเหลือง นำมาหมักกับโซจู บรรจุใส่ภาชนะ ผิดฝาปิดให้สนิท และหมักทิ้งไว้เป็นเวลา 100 วัน จึงนำมาดื่มกิน สรรพคุณของไวน์ลูกพลัมนั้นดีต่อสุขภาพร่างกาย จึงเป็นไวน์ที่ถ่ายทอดกันมาตั้งแต่ในสมัยก่อน ถือว่าเป็นไวน์พื้นเมืองดั้งเดิม ลูกพลัมอุดมไปด้วยกรดซิตริก ซึ่งสามารถช่วยบำรุงตับ ต่างจากเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ชนิดอื่นที่เราคุ้นเคยเป็นอย่างดีว่าทำลายตับ

แมชิลจู หรือ ไวน์ลูกพลัม ยังสามารถช่วยคลายความเมื่อยล้า และคลายความเหนื่อย ย่อยสลายสารพิษ มีสารต้านการเกิดมะเร็ง นอกจากนี้ยังสามารถช่วยย่อยอาหาร และ ช่วยบำรุงระบบภูมิคุ้มกัน และสามารถช่วยบำรุงผิวพรรณ หากว่าดื่มเป็นประจำ และยังสามารถช่วยย่อยอาหาร และช่วยบำรุงระบบภูมิคุ้มกัน และสามารถช่วยเผาผลาญไขมัน จึงเป็นที่ชื่นชอบสำหรับทุกคนที่รักษาสุขภาพ และคนที่สุขภาพร่างกายไม่ค่อยแข็งแรง (ko.wikipedia.org/wiki/매실주)

(2.3) พุกบุนจางู

เป็นไวน์ผลไม้ที่มีชื่อเสียงโด่งดังในประเทศเกาหลี ในเรื่องเพิ่มความแข็งแรงทางเพศชาย ไวน์ชนิดนี้ทำมาจากแบล็กเบอร์รี่ หรือ เบอร์รี่สีดำ จากในป่า ผลิตในมณฑลโกจังก (Gochang) เกาะจอนลาเหนือ ในมณฑล ดัมยง (Damyang) เกาะจอลลาใต้ และ เกาะเซจู ส่วนใหญ่จะหมักด้วยแบล็กเบอร์รี่ล้วน หรือ สถานที่ผลิตบางแห่ง อาจจะใส่ข้าว หรือ สมุนไพรบางอย่างลงไปด้วย เพื่อให้สูตรของตนเองมีความพิเศษกว่าที่อื่น

ไวน์ชนิดนี้จะมีลักษณะสีที่เป็นสีแดงจนออกไปทางดำ มีรสหวานปานกลาง มีปริมาณแอลกอฮอล์ ประมาณ 15%-19% ขึ้นอยู่กับยี่ห้อเชื่อกันว่าสรรพคุณของ พุกบุนจางู นั้นมีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น ช่วยเสริมสร้างสมรรถภาพทางเพศของเพศชายให้แข็งแรงและมักจะใช้ พุกบุนจางู เฉพาะโอกาสพิเศษเท่านั้น

นอกจากนี้ในปี 2008 นักวิทยาศาสตร์ชาวเกาหลียังค้นพบผลการวิจัยว่า เมล็ดของ แบล็กเบอร์รี่ นั้นสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในทางเภสัชกรรมได้อีกด้วย ซึ่งผลการวิจัยนี้เป็นผลพลอยได้จากการผลิตพุกบุนจางู

(en.wikipedia.org/wiki/bokbunja_ju)

(3.) ไวน์ดอกไม้

ไวน์ดอกไม้ดั้งเดิมของประเทศเกาหลีมีหลายชนิดมาก ไวน์หลายชนิดที่ว่านั้น มีสรรพคุณมากมายหลายอย่าง นอกจากที่จะให้รสชาติที่อร่อย และดื่มกินเพื่อผ่อนคลายความเครียดแล้วนั้น ยังสามารถบำรุงร่างกาย และรักษาโรคต่างๆได้ด้วย ได้แก่ ไวน์ดอกเบญจมาศ เป็นไวน์ดอกไม้ที่ค่อนข้างจะโด่งดัง ผลิตและจัดจำหน่ายโดยบริษัท จินโร โซจู และ ไวน์ดอกไม้อะเคเซีย ไวน์ดอกลูกพลัม ไวน์ดอกพีช ไวน์ดอกชวนชม ในจังหวัดชุงชอง ที่รัฐบาลกำหนดให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมของประเทศเกาหลี มีลักษณะเด่นคือมีความหวาน หนืด และมีสีเหลืองทองอมน้ำตาล ปริมาณแอลกอฮอล์ 21 ดีกรี นอกจากนี้ยังมีดอกสายน้ำผึ้ง ดอกกุหลาบป่า และไวน์จากดอกไม้ที่พิเศษ และหายากที่สุดคือ ไวน์แพกฮวาจู ที่ทำจากสายพันธุ์ดอกไม้ 100 ชนิด

(3.1) แมฮวาจู

แมฮวาจู เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ทำมาจากดอกของต้นพลัม ดอกไม้มีลักษณะเป็นสีขาวอมชมพู เป็นไวน์พื้นเมือง สามารถหมักไว้ดื่มเองได้ มีกรรมวิธีในการหมักคือ นำดอกพลัมมาหมักกับโซจู เป็นระยะเวลา 3-4 เดือน จึงจะได้ระยะเวลาเหมาะสมในการนำมาดื่ม สรรพคุณ สามารถคลายความเมื่อยล้า และคลายความเหนื่อยได้เป็นอย่างดี

(3.2) โทฮวาจู

โทฮวาจู เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ทำมาจากดอกพีช มีหลักฐานปรากฏในวรรณคดีว่า ไวน์ชนิดนี้ถูกผลิตขึ้นในสมัยอาณาจักรโครยอ ซึ่งเป็นที่นิยมดื่มกันมากสำหรับคนสมัยก่อน เพราะว่าเป็นเครื่องดื่มที่กลิ่นหอมหวาน และรสชาติที่แสนอร่อย จนสืบทอดเป็นประเพณีจากลูกหลานในสมัยราชวงศ์โชซอนมาถึงปัจจุบัน **กรรมวิธีการผลิต** คือ นำข้าวเหนียว ที่ผ่านการล้างน้ำหลายๆ ครั้ง มาผสมกับแป้งข้าวเจ้า ยีสต์ และน้ำเดือด ที่สำคัญที่สุดคือดอกพีช นำมาหมักไว้ในโอ่งดินเผา หรือไห ส่วนผสมทุกอย่างที่หมักไว้จะทำปฏิกิริยากัน และก็จะควบแน่นเป็นไอน้ำ จากนั้นก็นำไอน้ำที่ได้มาบรรจุใส่ขวด และเก็บรักษาโดยการแช่ไวน์ไว้ในตู้เย็นด้วยอุณหภูมิที่เหมาะสม

(www.ktwine.or.kr) เรื่อง **도화주빛기** ผู้เขียน **감상보**

(3.3) กุ๊กฮวาจู

เป็นไวน์ที่ผลิตจากดอกเบญจมาศ หมักผสมกับโซจู ถือเป็นสุราที่เป็นสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยาในการรักษาโรคมามากมาย ได้เป็นอย่างดี ใน **กรรมวิธีการผลิต** จะบรรจุไวน์ดอกเบญจมาศนี้ไว้ในภาชนะที่แห้ง ปิดสนิทมิดชิด เก็บในที่มืดและเย็น เป็นเวลา 3-4 เดือน จึงจะได้ระยะเวลาในการนำมาดื่มได้ ไวน์ดอกเบญจมาศเป็นเครื่องดื่มที่มีรสชาติ อ่อนนุ่ม มีกลิ่นหอม รสหวาน ออกฝาดขมชนิดๆ แต่ก็ยังได้รับความนิยมดื่มในบรรดากลุ่มนักดื่ม และนอกจากนี้ยังนิยมจำหน่ายในรูปแบบเครื่องดื่ม ชนิดค็อกเทล และนำมาเป็นหัวเชื้อในส่วนผสมของไวน์ผลไม้ชนิดอื่นๆ

สรรพคุณทางยา คือ สามารถบรรเทาอาการปวดศีรษะ คลื่นไส้ วิงเวียน ปวดท้อง มีไข้ กระจายน้ำ โรคตับ แก้อาการเมื่อยล้า ต้อหิน หลอดเลือดแดงตีบตัน ท้องผูก โรคทางนรีเวช ระบบการย่อยอาหาร รักษากระเพาะปัสสาวะ และไมเกรน

วิธีรับประทาน ให้ดื่มไวน์ดอกเบญจมาศ ในขณะที่ท้องว่าง เพื่อกระตุ้นให้กระเพาะอาหารดูดซึมตัวยาจากเครื่องดื่มชนิดนี้ ปริมาณวันละ 1-2 ครั้ง 1ถ้วย/ครั้ง คำเตือน ห้ามดื่มติดต่อกันเป็นเวลานาน เพราะจะทำให้เกิดอันตรายต่อร่างกาย

(<http://blog.daum.net/kjs6565>)

(3.4) ทูกยอนจู

ประวัติศาสตร์ของเหล้าทูกยอนจู ถือกำเนิดมาเป็นเวลากว่า 1,100 ในสมัยอาณาจักรโครยอ ทำมาจาก Azalea Flower (อะเซลา 'เลีย) หรือดอกชวนชม มีดอกเป็นสีม่วง ในตำนานกล่าวไว้ว่า หลังจากวันที่กษัตริย์โครยอสถาปนาอาณาจักรขึ้น (ค.ศ.918) เป็นเวลา 100 วัน ธิดาวัย 17 ปีของพระมหากษัตริย์ก็ได้ล้มป่วยลง ทรงมีอาการป่วยหนัก ไม่สามารถจะทำอะไรได้ ต่อมาเมื่อได้ดื่มเหล้าทูกยอนจูนั้น ทำให้เกิดปาฏิหาริย์ขึ้นมา เธอฟื้นจากอาการป่วยหนัก และกลับมามีเรี่ยวแรงอีกครั้ง หลังจากเรื่องราวได้เผยแพร่ออกไปสู่ประชาชน ทำให้ประชาชนได้นำเหล้าชนิดนี้มาเป็นยา รักษาอาการเจ็บไข้ และกลายเป็นเครื่องดื่มพื้นบ้านที่สืบทอดกันมาถึงปัจจุบัน ถือเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมดั้งเดิมของครอบครัวมนุษย์

ในปี 2007 เหล้าทูกยอนจูได้ถูกกำหนดให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมของประเทศเกาหลี โดยมี**กรรมวิธีการผลิต** คือ จะหมักเป็นเวลาตั้งแต่ 100 วันเป็นต้นไป มีปริมาณแอลกอฮอล์ 18 ดีกรี เป็นเครื่องดื่มบำรุงร่างกาย เหมาะสำหรับผู้ร่างกายอ่อนแอ ป่วย ผู้สูงอายุ บำรุงประสาท ช่วยให้

เลือดลมไหลเวียนดี รักษาโรคไขข้อ คลายความเมื่อยล้า ในปัจจุบันเหล่าทูกยอนจู ได้ถูกผลิตและจัดจำหน่าย โดยสหกรณ์การเกษตร ในภูมิภาคชุงนัม และได้กระจายตัวสู่ตลาดอย่างกว้างขวาง

(<http://www.iadi.or.kr/news/articleview.html?idxno=347>)

(3.5) แพกฮวาจู

แพกฮวาจู เป็นเครื่องดื่มน้ำแอลกอฮอล์ที่นับว่าเป็นอีกความภาคภูมิใจหนึ่งของคนในประเทศเกาหลี เนื่องจากผลิตมาจาก ดอกไม้จำนวน 100 ชนิด และจากหลักฐานการผลิตไวน์แพกฮวาจูนี้ปรากฏอยู่ในวรรณกรรมเรื่องหนึ่ง ระบุถึง กระบวนการผลิตในสมัยราชวงศ์โชซอน ว่าเป็นเครื่องดื่มน้ำแอลกอฮอล์ที่มีสรรพคุณทางยาที่มากมายมหาศาลเพราะผลิตจากดอกไม้จำนวน 100 ชนิด เช่น ดอกคามิเลีย ดอกชวนชม ดอกแอฟพลิคอต ดอกพีช ดอกพลัม ดอกบัว ดอกเชอร์รี่แดง ดอกเบญจมาศ ดอกกุหลาบ ดอกพิโอนี เป็นต้น ปัจจุบันแพกฮวาจูอาจจะกล่าวได้ว่าเป็นเครื่องดื่มที่หาทานได้ยาก เพราะเนื่องจากหาวัตถุดิบในการทำค่อนข้างยากลำบาก และราคาค่อนข้างสูง

(<http://blog.joinsmsn.com/eskang/12565754>)

(3.6) อินดงจู

อินดงจูเป็นเครื่องดื่มน้ำแอลกอฮอล์ที่ทำจากดอกไม้สมุนไพรชื่อ Agelica Flower (แอนเจลิกา) หรือ Honeysuckle Flower (ดอกสายน้ำผึ้ง) คือต้นไม้อาพอกหนึ่งที่ใช้ทำเครื่องหอม มีสีเหลืองผสมกับ ชะเอม และ ยีสต์ ในการหมักอินดงจู เหล้าชนิดนี้เป็นประเพณีพื้นเมืองที่สืบทอดต่อกันมา และ อินดงจู ได้ประสบความสำเร็จในกระบวนการผลิตจากการผสมข้าวลงไปไวน์อินดงจูด้วย

ดอกสายน้ำผึ้งนี้เป็นดอกไม้สมุนไพรที่ออกดอกในช่วงฤดูหนาว อินดงจูเป็นเครื่องดื่มน้ำแอลกอฮอล์ที่ได้รับความนิยมในกลุ่มนักดื่มที่เป็นสุภาพสตรี นอกจากจะดื่มเพื่อความเพลิดเพลินและคลายความเหนื่อยล้าแล้ว ยังทำให้ผิวพรรณดูเปล่งปลั่งอ่อนกว่าวัย และยังจะช่วยรักษาอาการไตอักเสบ และป้องกันโรคไตได้อีกด้วย อินดงจู มีแหล่งผลิตอยู่ที่เกาะชอนราใต้ และอยู่ในหมู่บ้านอินดงจู

(4.) สุรากลั่น (Distilled Liquor)

(4.1) โครยั้งจู

โครยั้งจู เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ชนิดที่เป็นสุรากลั่น ได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษชาวจีนของเกาหลี กำเนิดขึ้นในสมัยไคยยัง ไม่ทราบแน่ชัด นิยมบริโภคกันเฉพาะกลุ่มคนเกาหลีที่มีเชื้อสายจีน และสามารถหาดื่มกินได้ตามร้านภัตตาคารอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้

กรรมวิธีการผลิต สุราโครยั้งจู จะใช้ข้าวโพดและอ้อยในการหมัก วิธีหมักจะใส่ภาชนะที่ฝังลงไปดิน การกลั่นสุราชนิดนี้จะไม่ใช้วัตถุดิบจากข้าว แต่จะใช้สเปรย์ฉีดจุลินทรีย์เข้าไปในสุรา เพื่อเพิ่มเชื้อแอลกอฮอล์ในการหมัก อาจกล่าวได้ว่าสุราชนิดนี้คล้ายคลึงกันกับโซจู นอกจากนี้ประเทศเกาหลีจะนิยมบริโภคสุรากลั่นชนิดนี้แล้ว ยังเป็นที่นิยมในประเทศจีน และได้หวันด้วย สุราโครยั้งจูมีปริมาณแอลกอฮอล์ 40 – 63 ดีกรี

(4.2) มุนแบจู

มุนแบจู เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ชนิดที่เป็นสุรากลั่นที่นับว่าดีที่สุดในประเทศเกาหลีใต้ มุนแบ แปลว่า ลูกแพร์ ทำมาจากข้าวสาลีบด เปลือกข้าวฟ่าง แต่ไม่มีส่วนผสมของ ลูกแพร์ แต่สาเหตุที่มุนแบจู ถูกนำมาตั้งชื่อว่า เหล้าลูกแพร์นั้น เป็นเพราะมุนแบจู มีกลิ่นที่เหมือนกับลูกแพร์ หิ้งๆที่ไม่ได้ใช้ลูกแพร์เป็นวัตถุดิบเลย

มุนแบจู มีต้นกำเนิดดั้งเดิมในสมัยอาณาจักร โครยอ สมัยของพระมหากษัตริย์วังกอน การผลิตสุราชนิดนี้จะผลิตกันเฉพาะภายในวัง เพราะสุรานี้จะมีสูตรลับเฉพาะที่ไม่สามารถเผยแพร่ไปให้คนอื่นล่วงรู้ได้ จะถ่ายทอดสูตรลับนี้ต่อกันจากรุ่นสู่รุ่นเท่านั้น พระมหากษัตริย์วังกอนมีความประทับใจ และชื่นชอบในรสชาติของมุนแบจูเป็นอย่างมาก ถึงขนาดที่ให้รัฐบาลจัดอันดับ ว่าเป็นสุราที่ดีที่สุดตั้งแต่ที่เคยมีมา

มุนแบจูเป็นสุราที่มอมเมาโดยกษัตริย์และเป็นสุราที่ใช้สำหรับเฉลิมฉลองในพิธีการที่สำคัญ และใช้ต้อนรับแขกคนต่างประเทศ ในยามที่ท้องถิ่นนั้นทอแสงประกายจากรวงข้าวที่มีสีทองนั้นบ่งบอกให้รู้ว่า ฤดูเก็บเกี่ยวนั้นได้มาถึงแล้ว คนในสมัยโบราณจะจัดพระราชพิธีขึ้นก่อนการผลิตสุรา เพราะพวกเขามีความเชื่อว่า การจัดพระราชพิธีนี้เป็นเกียรติแต่บรรพบุรุษของพวกเขา และ พวกเขายังภาวนาขอพรจากเทพพระเจ้าเพื่อให้สุรามีรสชาติที่ดี

(4.3) ออโรจู

ออโรจู เป็นเครื่องเคี้ยวแอลกอฮอล์ของพระมหากษัตริย์ที่มีชื่อเสียง เป็นเครื่องเคี้ยวแอลกอฮอล์ที่มีปริมาณแอลกอฮอล์ 45 ดีกรี เมื่อคุณได้ลองเคี้ยวออโรจู คุณจะรู้สึกราวกับว่าได้ดื่มน้ำค้ำยามเข้า ออโรจูเป็นเครื่องเคี้ยวแอลกอฮอล์ที่มีประเพณีสืบทอดมาเป็นเวลายาวนานกว่า 200 ปี จากข้อมูลทางประวัติศาสตร์พบว่าออโรจูมีการผลิตมาตั้งแต่สมัยโซซอน โดยใช้วัตถุดิบจากลูกเคี้ยว ข้าวสาลี ยีสต์ และใช้น้ำแร่จากใต้ดินในการหมักสุรา ด้วยคุณภาพจากน้ำใต้ดินของประเทศเกาหลีมีคุณภาพที่ดีมาก จึงทำให้สุราชนิดนี้สร้างจุลินทรีย์ที่ไม่เหมือนกับสุราชนิดอื่น รวมทั้งใช้เมล็ดพันธุ์ลูกเคี้ยวที่คัดเฉพาะ จึงทำให้สุราชนิดนี้ได้รับรางวัลชนะเลิศในการประกวดมรดกทางวัฒนธรรม และแถบการผลิตที่โด่งดังของออโรจู คือ เกาะคยองกี

นอกจากนี้ **กรรมวิธีในการผลิต**ยังแตกต่างไปจากสุราชนิดอื่นเพราะ การกลั่นสุราจะใช้วิธีการควบแน่นให้เกิดเป็นไอน้ำ และนำไอน้ำมาบรรจุใส่ขวดเพื่อจัดจำหน่าย ก่อนที่จะนำไปบริโภค ภาชนะที่บรรจุออโรจูจะเป็นขวดเซรามิก และนำไปแช่ในน้ำแร่จากธรรมชาติที่น้ำตก โดยอาศัยอุณหภูมิจากน้ำตกเพื่อช่วยให้รสชาติสุรามีความอร่อยและโดดเด่น

(5.) ยักยงจู หรือ ยักจู (ไวน์สมุนไพร)

เป็นเครื่องเคี้ยวแอลกอฮอล์ที่นำสมุนไพร และรากสมุนไพรมาเป็นวัตถุดิบในการผลิต ทำให้เครื่องเคี้ยวชนิดนี้มีสรรพคุณทางยารักษาโรคเป็นอย่างดี

(5.1) อินซัมจู

เป็นเครื่องเคี้ยวแอลกอฮอล์ที่ทำมาจากโสมเกาหลี นิยมดื่มกินกันมากที่สุดในกลุ่มของผู้สูงอายุ เนื่องจากเป็นสมุนไพรที่มีสรรพคุณในการช่วยเพิ่มพลัง ป้องกันมะเร็ง และเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้แก่ร่างกาย

(5.2) โทโซจู

มีต้นกำเนิดในสมัยราชวงศ์โซซอน เป็นประเพณีที่มักดื่มกินกันเฉพาะในวันขึ้นปีใหม่ และนอกจากนี้ยังมีการดื่มไว้ เพื่อเป็นการเลี้ยงเฉลิมฉลองในวันขึ้นปีใหม่ด้วย ภาชนะที่ใช้บรรจุในสมัยก่อน คือ โกศน์น้ำเต้า

(5.3) ชงชุนจู

มีต้นกำเนิดในสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 สมัยราชวงศ์โชซอน ทำมาจากลูกสนจากต้นสน มีสรรพคุณทางยาคือ ช่วยบำรุงการทำงานของระบบหัวใจ ปอด ลำไส้ใหญ่ และอวัยวะอื่นๆในร่างกาย มีประสิทธิภาพในการช่วยให้ระบบเลือดไหลเวียนดี มีระบบทางเดินอาหารที่ดี นิยมดื่มในหมู่ผู้สูงอายุ

(5.4) โอคันพ็ญ

เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์สมุนไพรที่ทำมาจากต้น โสมชนิดที่มีหนาม แต่จะตัดหนามทิ้งให้หมดก่อนนำมาดองไว้ในโหลแก้ว การหมักจะนำมาแช่ในโซจูและน้ำตาล

(5.5) จูออบซองจู

เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์สมุนไพรดั้งเดิม ทำมาจากการหมักใบไผ่

(5.6) ชูซองจู

เป็นไวน์ดั้งเดิมที่ทำจากข้าวเหนียว และสมุนไพรชนิดต่างๆ จะบรรจุใส่ขวดที่ทำจากไม้ไผ่เพื่อในไปขายต่อไป

(5.7) แทอึบซิล

เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์พื้นเมืองดั้งเดิมอีกชนิด ผลิตจากมณฑลคัมย็อง เกาจอลลาใต้ ทำจากข้าวเหนียว น้ำตาล ใบไผ่ และสมุนไพรอีก 10 ชนิด มาหมักรวมกันไว้ในกระบอกไม้ไผ่

(5.8) แพกเซจู

เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีระยะเวลาการหมัก 103 สัปดาห์ ผลิตจากข้าวเหนียว โสม และสมุนไพรอื่น มาหมักเป็นเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ แพกเซจูมีรสชาติหวาน เหมาะกับการทานคู่กับอาหารรสเผ็ดมากกว่าโซจู และ เบียร์ ส่วนสาเหตุถือว่าเป็นเครื่องดื่มที่ล้ำสมัยไปแล้ว

(6.) ไวน์และสุราชนิดอื่นๆ

(6.1) ชองจู

เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ชนิดที่เรียกว่า สุราบริสุทธิ์ หรือ ไวน์บริสุทธิ์ เพราะมีความใส สะอาดมาก ไม่มีความขุ่น ทำมาจากไวน์ข้าวเกาหลี ยี่ห้อยี่ห้อที่เป็นยี่ห้อยอดนิยมที่สุดของชองจู คือ ชองฮา มีความหมายว่า “แม่น้ำใสสะอาด” เมืองแห่งการผลิตมีหลายแห่ง แบ่งไปตามท้องถิ่นต่างๆ แต่เมืองผลิตที่สำคัญที่สุด และเก่าแก่ที่สุด คือ เมืองคยอชองจู สุราชองจูนี้จะใช้สำหรับปรุงอาหาร มีสรรพคุณทางยาคล้ายๆกับไวน์ขาวของชาวตะวันตก

(6.2) โซกกจู

เป็นสุราดั้งเดิมของประเทศเกาหลีใต้ เรียกว่า โซกกจู สุราชนิดนี้แต่เดิมเป็นเครื่องดื่มที่โปรดปรานของพระมหากษัตริย์ ในสมัยอาณาจักรแพกทรุงเจ พระองค์ทรงชื่นชอบเป็นอย่างมาก และแหล่งผลิตที่เป็นที่รู้จักกันดีคือ เกาะซุงซง มีรสชาติหวานหอมอร่อย มีปริมาณแอลกอฮอล์ 18 ดีกรี

กระบวนการผลิตของโซกกจู ผลิตมาจากข้าวเหนียว ข้าวเจ้า และยีสต์ที่มีคุณภาพ กับน้ำสะอาด หลังจากนั้นนำข้าวเหนียวและข้าวเจ้ามาล้างน้ำ 100 ครั้ง แล้วนำมาต้มผสมกับข้าวมอลท์ และยีสต์ จากนั้นหมักทิ้งไว้เป็นระยะเวลา 100 วัน จึงนำมาดื่ม

วิธีการดื่ม คือจะเทโซกกจูใส่ในกระบอกไม้ไผ่ จะทำให้สุรามีสชาติที่ดีมาก และหอมกลิ่นไม้ไผ่ เป็นวิธีการดื่มดั้งเดิมที่สืบทอดต่อกันมา

(www.sogokju.co.kr/)

(6.3) ชัมแฮจู

จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ เชื่อกันว่าเป็นเหล้าที่หมักในวันปีใหม่ หลังจากที่มีคลื่นสึนามิครั้งแรกของวันปีใหม่ โดยจะนำข้าวเหนียวมาหมัก 2 รอบ และหมักทั้งหมด 3 ครั้งในเดือนที่เกิดสึนามิ และเมื่อถึงวันปีใหม่ถัดไปอีก 1 ปี เมื่อเกิดสึนามิครั้งแรกของปีนั้น ก็จะนำเหล้าชัมแฮจูมาดื่มกินกันทันที เรื่องนี้เป็นหลักฐานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ที่ปรากฏจากการศึกษาวรรณคดี

ระบุว่า ในสมัยราชวงศ์โจซอน เป็นที่ได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวางในการผลิต ถึงแม้ว่ารัฐบาลจะมีนโยบายห้ามผลิตก็ตาม แต่ก็เป็นที่ต้องการมากของประชาชน

ในปัจจุบันแม้ว่าจะไม่มีปรากฏการณ์สึนามิในวันปีใหม่แล้ว แต่คนก็ยังดื่มกินเหล้าชนิดนี้ในวันปีใหม่ออยู่ **กรรมวิธีในการผลิต** ซัมแฮงุนั้น จะทำการหมักด้วยโซจู และจะฝังโองคินไว้ในดิน และคองเหล้าไว้ การหมักจะใช้เวลาหมัก 12 วัน โดยจะเลือกหมักเฉพาะในวันที่มีอุณหภูมิต่ำที่สุดของปีเท่านั้น

(6.4) บอบจู

บอบจูเป็นสุราข้าวชนิดดั้งเดิมของครอบครัวชาวเกาหลี อยู่ในตระกูลเดียวกับของจู บอบจูผลิตมาจากการหมักข้าวเหนียว และมีปริมาณแอลกอฮอล์ 15 ดีกรี

จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์พบว่า บอบจูแปลว่า “เหล้ากฎหมาย” และหมายถึง การทำให้เป็นไปตามขั้นตอนของกฎหมาย บอบจูผลิตในเมือง คโยดง จังหวัดคยองจู ซึ่งเป็นจังหวัดที่มีชื่อเสียงที่โด่งดังเรื่องการผลิตเบียร์ บอบจูถูกผลิตภายใต้การควบคุมดูแลของรัฐบาล และถูกกำหนดให้เป็นสมบัติทางวัฒนธรรมที่สำคัญของประเทศ

(6.5) ชันชาซูล

เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ทำมาจากผลฮอววีในฤดูใบไม้ผลิ ผลฮอววีนี้จะขึ้นอยู่กับภูเขา มีผลดีแคง มีรสฝาด เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ชนิดนี้สามารถช่วยย่อยอาหารได้เป็นอย่างดี และยังช่วยให้เลือดไหลเวียนไปเลี้ยงหัวใจได้ดี ช่วยรักษาโรคความดันโลหิตสูง ทำให้อัตราการเต้นของหัวใจดีขึ้น และรักษาโรคอุจจาระร่วง

(6.6) แพมจู

เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ทำจากการคอง “จู” กับโซจู บรรจุไว้ในขวดโหล นับว่าเป็นยาพื้นบ้านที่ดีสำหรับท่านชายทางด้านบำรุงกำลังทางเพศ ถือเป็นสมุนไพรชนิดดีเยี่ยม มีราคาค่อนข้างสูง

(6.7) มายูจู

เป็นสุราที่ผลิตมาจากการคองนมม้า ซึ่งได้รับวัฒนธรรมชนิดนี้มาจากประเทศมองโกเลีย

(7.) โซจู

โซจู เป็นเหล้าเกาหลี มีลักษณะใสเหมือนวอดก้า ไม่มีกลิ่น มีรสขมและออกหวาน ซึ่งเป็นผลจากการกลั่นจากข้าว หรือมันเทศ หรือมันฝรั่งหมัก มีหลายดีกรี ไล่ตั้งแต่ 20 ดีกรีไปจนถึง 45 ดีกรี ภาพจำของโซจูคือเครื่องดื่มใสแจ้วบรรจุในขวดสีเขียว (ที่จริงแล้วขวดสีอื่นๆ ก็มี แต่ยี่ห้อดังบรรจุใส่ขวดสีเขียว จึงคิดว่าโซจูต้องขวดสีเขียว) เวลาดื่มต้องดื่มเป็นช็อตแบบไม่ผสมอะไรเลย หรือเรียกว่าดื่มเพียว คือ เทใส่แก้วเป๊กและกระดกลงคอรวดเดียวหมดแก้ว ชื่อโซจูเขียนด้วยอักษรจีนว่า 燒酒 มีความหมายตามตัวอักษรว่า "ของเหลวที่ได้จากการเผาไหม้" สมัยก่อนเรียกกันว่าอารักกู มาจากชื่อ " อารัก " (arak, aragh) ซึ่งเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ของประเทศแถบตะวันออกกลาง คนเกาหลีเรียนรู้วิธีการกลั่นอารักกูจากชาวมองโกลเมื่อสมัยกษัตริย์มยองโกลกถูกรานในสมัยโครยอ หรือประมาณศตวรรษที่ 13 และชาวมองโกลก็เรียกกลั่นเหล้าจากชาวเปอร์เซีย (ที่ปัจจุบันนี้รู้จักกันในชื่ออิหร่าน) มาอีกทีหนึ่ง เมื่อก่อนมีการกลั่นอารักกูเฉพาะที่เมืองเคซอง (ปัจจุบันเป็นเมืองหนึ่งในประเทศเกาหลีเหนือ) ต่อมาจึงค่อยแพร่หลายไปยังเมืองอื่นๆ

ในสมัยก่อนมีเพียงพระราชและชนชั้นสูงที่ได้ลิ้มรสเครื่องดื่มชนิดนี้ แต่เมื่อชาวบ้านเรียนรู้วิธีการกลั่นเหล้าและกลั่นเหล้าเองเป็น อารักกูหรือ โซจูก็กลายเป็นเครื่องดื่มของคนทุกชนชั้นมาจนถึงปัจจุบัน

ราวช่วงปีค .ศ. 1960-1970 ประเทศเกาหลีประสบปัญหาข้าวขาดแคลน ข้าวกลายเป็นอาหารราคาแพงและหาากินยาก รัฐบาลจึงออกกฎหมายห้ามไม่ให้นำเข้าวอดก้าหมักเหล้าห้ามไม่ให้กลั่นเหล้ากันเองตามบ้าน อนุญาตให้โรงงานบางแห่งกลั่นได้เท่านั้น กฎหมายในยุคนั้นเป็นเหตุให้สูตรการกลั่นเหล้าของแต่ละบ้านค่อยๆ สูญหายไป และในขณะเดียวกันก็ทำให้คนเกาหลีรู้จักการทำโซจูจากมันเทศและมันฝรั่ง

คนเกาหลีนิยมดื่มโซจูกันมากไม่ว่าจะในยามสังสรรค์หรือยามใดๆ เพราะราคาไม่แพงและหาซื้อได้ทั่วไป ในร้านขายของ ร้านสะดวกซื้อ ซูเปอร์มาร์เก็ต บาร์ และร้านอาหารไม่ว่าจะในเมืองเล็กหรือเมืองใหญ่ต่างก็มีโซจูจำหน่าย โซจูมีหลายยี่ห้อ ยี่ห้อที่เป็นที่รู้จักและนิยมดื่มกันมากๆ

มีอยู่ 2 ยี่ห้อ ได้แก่ ชมอีซีล ของบริษัทจินโร และ ซออีมชอรอม ของบริษัทล็อตเต้ โขจูกินได้กับอาหารทุกชนิด แต่ที่นิยมกินแก้มักกันมากคือ ปลาดิบ โบซัม อาหารปิ้งย่าง และอาหารรสเผ็ด

โขจูที่มีชื่อเสียงที่สุดคืออันดง โขจู หรือโขจูที่ผลิตที่เมืองอันดง จังหวัดคยองชังบุกโด ประเทศเกาหลีใต้ ซึ่งขึ้นชื่อว่าเป็นเมืองที่มีน้ำใสและสะอาดที่สุด อันดง โขจูกลั่นจากธัญพืช 5 ชนิด หมักกับน้ำ เก็บรักษาในอุณหภูมิต่ำกว่า 15 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 100 วัน มีความแรงราว 45 ดีกรี สูตรการกลั่นอันดง โขจูเป็นสูตรที่สืบทอดกันในครอบครัวชาวอันดงครอบครัวหนึ่งจากแม่ผู้ ลูกสะใภ้ ผู้สืบทอดคนปัจจุบันคือนาง โขอกสวา สูตรนี้เกือบจะสูญหายไปในยุค 60-70 ที่รัฐบาลออกกฎหมายห้ามกลั่นเหล้าเมื่อในสมัยก่อนแล้ว แต่ก็ยังอุตส่าห์รักษาไว้ได้จนปัจจุบัน อันดง โขจูไม่ได้ใช้ดื่มอย่างเดียวเท่านั้นแต่ยังมีสรรพคุณทางการแพทย์ สามารถใช้เป็นยารักษาแผลและช่วยแก้ไข ปัญหาในระบบย่อยอาหารได้ด้วย ด้วยกรรมวิธีการผลิตและสรรพคุณที่แตกต่างโขจูทั่วไป อันดง โขจูจึงมีราคาแพงกว่าโขจูอื่นๆ

ปกติคนเกาหลีจะดื่มโขจูเพียว ตามที่กล่าวไว้ข้างต้น แต่บางครั้งก็ผสมกับเครื่องดื่มอื่นๆ เป็นคอกเทลด้วยเหมือนกัน โขจูที่ผสมกับเบียร์จะเรียกว่า โขแมก มาจากคำว่า “โขจู” ผสมกับคำว่า “แมกจู” ซึ่งแปลว่าเบียร์ ส่วน พกทันจู หรือ บอมบ์ดริงค์ (Bomb Drink) คือ เบียร์หนึ่งแก้วที่ใส่โขจู ลงไปทั้งแก้วซัด ยังมี โคจินกัมเร ซึ่งก็คือพกทันจูที่ผสมโคล่าลงไปอีกหนึ่งซัด คอกเทลเหล่านี้ก็ ปรากฏตัวให้เห็นบ่อยๆ ในละครเกาหลีเช่นกัน

(http://www.friendsdd.com/bbs/board.php?bo_table=tb004&wr_id=36)

3 เพื่อศึกษาปัจจัยในการเติบโตของอุตสาหกรรมการผลิตสุราของประเทศเกาหลีใต้ : โดยศึกษาอุตสาหกรรมการผลิตเฉพาะสุราที่โด่งดังที่สุด 2 อันดับของประเทศเกาหลีใต้ คือ มักกอลลี และ โซจู

3.1 ศึกษาอุตสาหกรรมคริวเรื่อน ที่พัฒนาไปสู่อุตสาหกรรมส่งออก

(1) อุตสาหกรรมส่งออกมักกอลลี

เริ่มมีการผลิตเป็นครั้งแรกย้อนไปในช่วงศตวรรษที่ 10 ก่อนที่จะเริ่มเสื่อมความนิยมลงในช่วงยุค 1960 เมื่อรัฐบาลเข้มงวดกับการนำเข้าเพื่อมาผลิตเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เพื่อหวังลดการขาดแคลนข้าวในยุคนั้น ทำให้กลุ่มนักดื่มหันไปให้ความนิยมกับเครื่องดื่มประเภทเบียร์และแอลกอฮอล์ประเภทอื่นแทน ในปี 1989 ทางการอนุญาตให้มีการนำเข้ามาผลิตเป็นเหล้ามักกอลลีอีกครั้ง แต่ก็ต้องใช้เวลาหลายปี กว่าที่จะเป็นที่คุ้นเคยของกลุ่มผู้บริโภคและสามารถสร้างฐานการตลาดได้อีกครั้ง ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา ตลาดเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีความรุนแรงและกระแสการบริโภคเพื่อสุขภาพ กลายเป็นปัจจัยให้ยอดขายชะลอตัวลง และทำให้มักกอลลีกลายเป็นเครื่องดื่มที่มีจำหน่ายในบารระดับสูงของกรุงโซลเท่านั้น ยอดขายของมันเพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 48 ในปี 2009 และร้อยละ 58 ในปี 2010 ขณะที่ส่วนแบ่งทางการตลาดเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 12 จากเพียงร้อยละ 4 ในปี 2002

ขณะที่ยอดการส่งออกพุ่งขึ้นแตะระดับ 52.8 ล้านดอลลาร์สหรัฐเมื่อปีที่แล้ว หรือทะยานขึ้นกว่าร้อยละ 176 จากปีก่อนหน้านี้ หรือกว่า 12 เท่า จากปี 2008 ทั้งนี้ ยอดขายที่เพิ่มขึ้นส่วนใหญ่มาจากตลาดญี่ปุ่น ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 92 ของยอดการส่งออกต่างประเทศทั้งหมด หรือเพิ่มขึ้นกว่าร้อยละ 211 จากปีก่อนหน้านี้

มักกอลลีกำลังจะได้รับการผลิตในต่างประเทศเป็นครั้งแรกภายในสิ้นปีนี้ หลังจากบริษัทแบชังมยูน ผู้ผลิตมักกอลลีรายใหญ่ของประเทศ ประกาศแผนการตั้งโรงงานผลิตที่นครซิดนีย์ของสหรัฐฯ โฆษกของแบชังมยูนเผยว่า ภายใต้ข้อตกลงร่วมกับบริษัทพันธมิตรของสหรัฐฯ บริษัทจะมีกำลังการผลิตในเบื้องต้น 50,000ขวด ต่อเดือนแต่ไม่ได้รับระบุว่าบริษัทจะใช้งบประมาณการลงทุนไปเท่าใด

แม้ตัวเลขการเก็บภาษีแอลกอฮอล์จะเป็นตัวบ่งชี้ว่า ยอดขายของมักกอลลียังตามหลัง โซจู อยู่ค่อนข้างมาก แต่ช่องว่างดังกล่าวเริ่มขยับเข้าใกล้กันมากขึ้น ทั้งนี้การผลิตมักกอลลี เพิ่มขึ้นจาก 260,640 กิโลลิตร ในปี 2009 เป็น 412,269 กิโลลิตร ในปี 2010 ขณะที่การผลิต โซจู ซึ่งมีปริมาณแอลกอฮอล์ที่ 20 ดีกรี เพิ่มขึ้นจาก 930,020 กิโลลิตร เป็น 931,322 กิโลลิตร

ในปี 2010 โฆษกของแบชังมยูนกล่าวว่า สาเหตุสำคัญที่ทำให้มกกอลลี เริ่มเป็นที่นิยมในประเทศบ้านเกิดและต่างประเทศก็คือ มัน เป็นเครื่องดื่มที่ให้ประโยชน์ต่อร่างกาย ขณะที่รัฐบาลเองก็พยายามรณรงค์และสนับสนุนให้ประชาชนหันมาบริโภคอาหารและเครื่องดื่มของเกาหลีมากขึ้น

(1.1) ปัจจัยในการสนับสนุนของรัฐบาล

การฟื้นตัวของมกกอลลีภายในประเทศและต่างประเทศ เป็นไปได้ง่ายขึ้นในยุคของโลกาภิวัตน์ ทำให้มกกอลลีเป็นที่รู้จักไปทั่วโลก อีกทั้งรัฐบาลก็ยังหันมาให้ความสำคัญและสนับสนุนเกี่ยวกับทางด้านอาหารและเครื่องดื่มมากขึ้น ต่อมาในปี 2009 กระทรวงเกษตรป่าไม้ กรมประมง กระทรวงอาหาร และกระทรวงยุทธศาสตร์ ได้มีการร่วมมือกันจัดการแข่งขันระดับชาติเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร และรัฐบาลมีแผนที่จะลงทุนทางด้านอุตสาหกรรมอาหารในอีก 5 ปีข้างหน้า งบประมาณ 116 ล้านบาท เพื่อให้อุตสาหกรรมนี้พัฒนาอย่างต่อเนื่องขึ้นไปอีก และเมื่อ 40 ปีที่ผ่านมา รัฐบาลก็มีนโยบายในการส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกข้าวในประเทศ และรัฐบาลยังมีนโยบายที่จะระดมทุนเพื่อฟื้นฟูเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ดั้งเดิมหลายชนิดที่สูญพันธุ์ไปในประวัติศาสตร์จากสมัยราชวงศ์โชซอน(1392-1910)

(1.2) ปัจจัยการแพร่กระจายของวัฒนธรรม

รัฐบาลยังเกาะกระแสเค-ป๊อป ที่กำลังลูกกลมไปยังต่างประเทศทั้งในเอเชียและชาติตะวันตก โดยการผลักดันเมนูอาหารของเกาหลีให้เทียบชั้นสากลอีกด้วย ซึ่งรวมถึงการตั้งโรงเรียนสอนทำอาหารเกาหลีขึ้นในต่างประเทศ พัฒนาและส่งเสริมสูตรอาหารให้มีมาตรฐานเดียวกัน และเสนอเงินกู้ดอกเบี้ยต่ำให้แก่ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศที่ต้องการขยายสาขาในต่างประเทศ

นายแบ ยง-โฮ ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร (CEO)ของแบชังมยูน กล่าวว่า เขาเชื่อว่ามกกอลลีสามารถช่วยเปลี่ยน"ปุมัรบริส"ของชาวอเมริกันให้คุ้นเคยกับอาหารเกาหลีได้ไม่ยาก ด้วยรสชาติเปรี้ยวอมหวานนิดๆ และระดับแอลกอฮอล์เพียง 6-8 ดีกรี มันจึงเหมาะแก่การรับประทานคู่กับอาหารเกาหลีหลายประเภท โดยเฉพาะเมนูขึ้นชื่ออย่างหมูย่างเกาหลี

นอกจากนี้รัฐบาลยังส่งเสริมให้นักวิทยาศาสตร์และนักโภชนาการทางเครื่องดื่ม แอลกอฮอล์ของประเทศ อย่างมกกอลลี ช่วยกันคิดพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีรสชาติอร่อย และพัฒนาให้มีอายุการเก็บรักษานานขึ้นและรัฐบาลก็ยังรณรงค์ให้ดื่มเหล้าแบบดั้งเดิมของประเทศเกาหลีแพร่กระจายไปยังคนเกาหลีที่อยู่ต่างชาติ เพื่อให้คนต่างชาติได้ซึมซับเอาวัฒนธรรมของชาวเกาหลี

เข้าไปด้วยจากการดื่มเหล้า และส่งเสริมการตลาดของมัทกอลลีให้มีการกระจายตัวตามที่ต่างๆ ทำให้หาซื้อดื่มได้ง่ายขึ้น และกลายเป็นวัฒนธรรมแฟชั่นสมัยใหม่ของบรรดาหนุ่มสาว และต่อมาในปี 2010 ตลาดของมัทกอลลีได้เติบโตขึ้นกว่าปี 2009 มากกว่าร้อยละ 33 และเพื่อให้ตอบสนองความต้องการของตลาด รัฐบาลจึงช่วยส่งเสริมการตลาดของมัทกอลลีโดยให้ความร่วมมือกับการลงทุนทำธุรกิจสถานบันเทิง จำนวน 22 แห่ง โดยแบ่งละแวกสถานบันเทิงออกเป็นละแวกละ 7 แห่ง คือ เมืองโซล ฮงแด ชินชอน และมัทกอลลียังมีอีก 20 ชนิดที่แตกต่างกันไปตามของชนิดของผลไม้ เช่น ลูกพีช สตรอเบอร์รี่ กีวี หรือ ทับทิม

หลักจากที่มัทกอลลีได้เข้าไปสู่ตลาดของประเทศญี่ปุ่น อเมริกา และจีน ก็ทำให้อุตสาหกรรมการผลิตมัทกอลลีฟื้นตัวขึ้น และเติบโตขึ้นเรื่อยๆ และเป็นที่ยอมรับมากในประเทศญี่ปุ่นตั้งแต่ปี 1993 และมีความสะดวกในการหาซื้อเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค และในปี 1995 มัทกอลลีก็ได้เป็นที่ยอมรับของสหรัฐอเมริกาโดยมียอดขายเติบโตขึ้นกว่าร้อยละ 20-25% ในทุกๆปี และปีล่าสุดที่เพิ่งผ่านมา มัทกอลลียังได้รับรางวัลทางด้านสุราระหว่างประเทศอีกด้วย

(<http://discoveringkorea.com/110404/makgeollis-rice-beer-renaissance/> เข้าถึงเมื่อ 25

ม.ค. 2556๗

(1.3) ปัจจัยในความพึงพอใจของผู้บริโภค

ปัจจุบันมัทกอลลีถือเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมมากขึ้นเรื่อยๆ ทั้งในประเทศเกาหลีเองรวมทั้งในต่างประเทศ สาเหตุที่คนนิยมมากขึ้นเรื่อยๆ ก็เนื่องด้วยรสชาติของ มัทกอลลี ที่อ่อนช้ำหวาน ผสมด้วยรสเปรี้ยว ขม นิดๆ ซ้ำๆ จิบแล้วให้ความรู้สึก สดชื่น ถือเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์รสอร่อยดื่มง่าย ทำให้มัทกอลลี เป็นที่ชื่นชอบของคนทุกช่วงวัย ไม่ว่าจะเป็นหนุ่มสาววัยรุ่นหรือผู้ใหญ่ที่อายุมาก และนับเป็นเครื่องดื่มที่โปรดปรานของคนเกาหลี อีกทั้งมีราคาถูก หาซื้อง่าย มัทกอลลีมีราคาที่ถูกลงมาก โดยเฉพาะในซูเปอร์มาร์เก็ตทั่วไป บางยี่ห้อจะขายแค่ประมาณ 1200 วอน (32 บาท) ต่อขวดขนาด 1200 ml เท่านั้น

(1.4) ปัจจัยกระแสบริโภคนิยมเพื่อสุขภาพ

ศาสตราจารย์ลี ดอง-โฮ จากโรงพยาบาลประจำมหาวิทยาลัย โซล เนชันแนล กล่าวยืนยันว่า มัทกอลลี เป็นเครื่องดื่มที่เต็มไปด้วยสารอาหารประเภทวิตามินจำนวนมาก รวมถึงไฟเบอร์ และองค์ประกอบด้านชีวภาพที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เพราะนอกเหนือจากแอลกอฮอล์แล้ว การดื่มมัทกอลลีก็เหมือนกับการดื่มเครื่องดื่มเสริมอาหาร

มักกอลลี เริ่มมีการนำเข้าไปยังสหรัฐฯเมื่อปี 2008 โดยยอดการส่งออกเพิ่มขึ้นมากกว่า 9 เท่าในปี 2011 หรือคิดเป็น 1.9 ล้านดอลลาร์ ขณะที่มักกอลลีที่ผ่านการสเตอริไลซ์ หรือ ชัลกยูน มักกอลลี ยังคงมีการนำเข้าจากเกาหลี แต่ "แซง มักกอลลี" หรือมักกอลลีที่ยังไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ สามารถทำการผลิตและหมักที่โรงงานที่ซึคาโกได้ทันที และเนื่องจากเชื้อยีสต์ยังคงหมักตัวอย่างต่อเนื่อง ทำให้มันต้องทำการผลิตที่นั่นและบริโภคให้เร็วที่สุด ขณะที่วัตถุดิบ เช่นข้าวและนุรูก หรือยีสต์ที่มีส่วนประกอบของข้าว ข้าวสาลี ข้าวบาร์เลย์ และองค์ประกอบทางชีวภาพบางประเภท จะยังคงต้องนำเข้าจากเกาหลีได้ ทั้งนี้ แบซังมยูนหวังว่า บริษัทจะสามารถขยายสาขาได้ในเมืองใหญ่ อย่างซานฟรานซิสโก และลอสแอนเจลิสได้ในไม่ช้า

(http://www.matichon.co.th/news_detail.php?newsid=1328527781&groupid=03&catid=03)

(<http://discoveringkorea.com/110404/makgeollis-rice-beer-renaissance/>)

(2) อุตสาหกรรมการส่งออกโซจู

โซจู เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่โด่งดังมากที่สุดในประเทศเกาหลีใต้ โซจูจำแนกออกเป็น 2 ประเภทด้วยกัน คือโซจูกลั่น และ โซจูที่นำมาเจือจาง โซจูของประเทศเกาหลีนั้นมีการผลิตและเจือจางที่แตกต่างจาก เหล้าวิสกี้ และบรันดี โดยโซจูส่วนใหญ่จะมีแอลกอฮอล์ 25% แต่โซจูที่มีปริมาณแอลกอฮอล์ 20 % ได้กลายเป็นที่โด่งดังมากกว่า และนอกจากการที่โซจูมีปริมาณแอลกอฮอล์ที่ต่ำแล้วนั้น ยังมีเหตุผลอื่นอีกที่ว่า ทำไมโซจูถึงเป็นที่นิยมในหมู่คนตั้งแต่วัยรุ่นจนถึงผู้ใหญ่ นั่นคือ ราคาของโซจู ที่ถูกมากที่สุดในหมู่เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในประเทศเกาหลีใต้ อย่างไรก็ตามเครื่องสำอางยุโรป และสหรัฐอเมริกาได้ร้องเรียน และต่อต้านประเทศเกาหลีใต้เรื่องนโยบายการแข่งขันภาษีที่ไม่เป็นธรรม และพวกเขาก็ยื่นกรณที่จะให้เกาหลีใต้เสียภาษีโซจูให้เท่ากับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ของตะวันตก และสิ่งที่เกาหลีทำเช่นนี้ไม่สอดคล้องกับมาตรา 3:2 ของ GATT 1994 ต่อมาในปี 1999องค์กรการค้าโลก(WTO)ก็ได้พยายามยุติข้อพิพาท และตัดสินใจว่ารัฐบาลเกาหลีจะต้องแก้ไขนโยบายภาษีบางส่วน และในฐานะที่รัฐบาลเกาหลีเป็นหนึ่งในฐานะสมาชิกแห่งองค์การการค้าโลก รัฐบาลเกาหลีจึงต้องแก้ไขอัตราภาษีของโซจู จาก 35% เป็น 80% และจะค่อยๆขึ้นภาษีอย่างต่อเนื่องจนอัตราภาษีของโซจู เท่ากันกับอัตราภาษีของวิสกี้

ในปี 1995 อุตสาหกรรมโซจู ได้มีการเริ่มผลิตโซจูแบบเจือจางมากขึ้นเพราะ รัฐบาลเกาหลีได้มีนโยบายรัฐพีช ในปี 1965 ว่าในเวลานั้นมีข้าวที่จำกัด ทำให้การผลิตเหล้าเป็นไปอย่าง

ยากลำบาก ทำให้เครื่องต้มแอลกอฮอล์ทั้งหลายที่ใช้ข้าวเป็นส่วนหนึ่งในการผลิตไม่มีอิสระในการผลิต และปี 1966 ได้จัดให้โซจูมีระดับแอลกอฮอล์ที่ลดลงไปเพราะจะได้ใช้ข้าวน้อยลงไปด้วย รัฐบาลจึงให้การผลิตโซจูนั้นเปลี่ยนไปใช้วัตถุดิบอื่นแทนข้าว อย่างเช่น มันฝรั่ง ธัญพืชชนิดต่างๆ และน้ำตาล ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ให้ปริมาณแอลกอฮอล์สูงเช่นกัน จึงสามารถนำมาใช้ในการผลิตแทนข้าวได้ แต่ก็จะมีระดับแอลกอฮอล์ลดลงไป ซึ่งจะมีปริมาณแอลกอฮอล์ที่น้อยกว่าโซจูที่ผลิตด้วยข้าว โดยสามารถดูตารางเปรียบเทียบระหว่างโซจูกลั่น (Distilled Soju) และโซจูเจือจาง(Diluted Soju) ดังนี้

Divison	Distilled Soju	Diluted Soju
Raw materials	cereals(rice, wheat, barley, etc)	cereals, sweet potatos, theriac
Alcohol-proof	30~35%	21~30%
Smell	strong	Weak
Distilled way	single distillation(Traditional way of distillation)	chain distillation(Modern way of distillation)
Impurities	a little	None

ตารางที่ 1. ตารางเปรียบเทียบระหว่างโซจูกลั่น (Distilled Soju) และโซจูเจือจาง(Diluted Soju)

ที่มา :<http://www.jinro.co.kr>

และจากการที่รัฐบาลได้มีนโยบายให้ใช้วัตถุดิบอื่นดังที่กล่าวมาแล้วในตารางข้างต้นนั้น ทำให้ได้รับความนิยมมากขึ้นกว่าเมื่อก่อน เพราะสามารถรับประทานได้ง่ายขึ้น ปริมาณแอลกอฮอล์ไม่มากเกินไป และสามารถซื้ออุปโภคบริโภคส่งไปภายในประเทศเกาหลีได้ดังต่อไปนี้

Production	Delivered Quantity of Alcohol						
	98/4	99/4	00/4	01/4	02/4	03/4	04/4
Beer	119,723	130,241	140,848	151,263	168,578	165,705	167,430
Diluted Soju	70,903	81,449	68,091	77,448	78,736	82,752	98,247
Distilled Soju	-	5	31	4	1	2	2
Chongju	1,874	2,024	3,304	1,488	1,315	1,454	2,002
Whisky	915	957	1,074	1,724	1,602	1,089	548
Brandy	24	2	10	3	2	3	2
Liquor	711	1,102	1,048	634	434	335	250
Fruit Wine	409	680	492	759	799	936	1,125
Others	30	65	75	71	96	100	110
Sprites	19,790	22,951	19,422	24,210	22,769	23,445	26,061

ตารางที่

2. ตารางปริมาณการส่งขายภายในประเทศเกาหลีต่อปี

ที่มา: <http://www.kalia.or.kr>

(2.1) ปัจจัยทางด้านวัฒนธรรม

สำหรับคนเกาหลีนั้น โขจูเรียกได้ว่า “เป็นเพื่อนของชีวิต” และ “เป็นเครื่องดื่มประจำชาติของคนเกาหลี” คนส่วนใหญ่ทั่วไปจะใช้เวลาผ่อนคลายความเครียด และบรรเทาอาการเหน็ดเหนื่อยเมื่อยล้าของพวกเขา และแบ่งปันความสุข เติมเต็มความสุขในชีวิตของพวกเขาด้วยโซจู หรือแม้กระทั่งปลดปล่อยความทุกข์และความโศกเศร้าไปกับโซจู วัฒนธรรมการบริโภคโซจูในประเทศเกาหลีนั้นไม่สามารถประเมินค่าได้ ประเทศเกาหลีได้มีสถานประกอบการร้านอาหารมากมาย ไม่ว่าจะคุณเดินผ่านร้านอาหารใด คุณก็จะสามารถมองเห็นได้ว่า ขวดโซจูนั้นเคลื่อนเต็มไปด้วยหมัด และระดับลูกค้านั้นก็มีตั้งแต่คนรวยไปจนถึงคนจน เรียกได้ว่า โขจูนั้นเป็นเครื่องดื่มที่ทำให้มัวเมาของคนทุกระดับชั้น และพวกเขาก็อยู่ใกล้ชิดกับเครื่องดื่มชนิดนี้มากเหนือว่าสิ่งอื่นใด

กล่าวได้ว่าโซจูนั้นเป็นตัวกลางระหว่างวัฒนธรรม และนั่นก็เป็นสาเหตุที่ว่า ทำไมโซจูถึงได้มีราคาที่ถูกกว่าเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ชนิดอื่นๆ

ดูเหมือนว่าการบริโภคโซจูในประเทศเกาหลีใต้นั้นจะมีความแตกต่างทางด้านความคิดเห็นทางเพศด้วย เพราะผู้ชายจะคิดว่า โซจูเป็นเครื่องดื่มที่พวกเขาหลงใหล และชื่นชอบ และเมื่อพวกเขาได้ดื่มโซจูก็จะแสดงความรู้สึกออกมาอย่างเต็มที่ ไม่กักเก็บอารมณ์ของตนเองเอาไว้ และไม่สัมผัสอันอ่อนนุ่มเมื่อดื่มโซจู และในทางตรงกันข้ามนั้น ผู้หญิงคิดว่าเครื่องดื่มโซจูนั้นน่าขยะแขยง เพราะกลิ่น และรสชาติของมันนั้นเมื่อได้ดื่มลงคอ ก็ดูเหมือนว่าจะป็นน้ำเปล่าผสมกับแอลกอฮอล์เท่านั้น พวกเขาจึงทำได้แต่เพียงสัมผัสและจิบมันนิดเดียว จึงทำให้ผู้หญิงบางส่วนก็ไม่สามารถดื่มโซจูได้

โซจู เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์แบบดั้งเดิมของเกาหลีตั้งแต่ช่วงปลายของสมัยอาณาจักรโครยอ (ค.ศ.918-1392) และสมัยราชวงศ์หยวน แห่งประเทศจีน โซจูนั้นแต่เดิมเป็นที่รู้จักกันในชื่อของ “ซูล” โดยแต่เดิมนำเข้ามาจาก อารเบีย ไปมองโกล และผ่านราชวงศ์หยวนของแมนจู ก่อนที่จะนำเข้าสู่ประเทศเกาหลีใต้ ในสมัยนั้นจะมีสิ่งก่อสร้างสำหรับดื่ม “ซูล” ที่เรียกว่า “ยังกอนซอ” ที่ถูกสร้างขึ้นเพื่อเฉลิมฉลองกิจกรรมพิเศษที่จัดขึ้นภายในพระราชวัง ดังนั้น “ซูล” จึงเป็นเครื่องดื่มที่ให้ความเพลิดเพลินกับกลุ่มชนชั้นสูง แต่เมื่อถึงศตวรรษที่ 14 ประชาชนทั่วไปก็ได้มารู้จักโซจูในนามของ “ซูล” และโซจูก็ได้ถูกกำหนดให้เป็นเครื่องดื่มของเกาหลีดั้งเดิม อย่างไรก็ตามโซจูก็ยังคงเป็นที่นิยมในหมู่ชนชั้นสูง เพราะได้รับการยอมรับว่าเป็นเครื่องดื่มที่มีคุณภาพที่สูง ต่อมาเมื่อเข้าสู่สมัยราชวงศ์โชซอน (สมัยศตวรรษที่ 15- ค.ศ.1909) ในยุคนี้โซจูเป็นที่โด่งดังไปทั่ว จนได้มีการกลั่นโซจูขึ้นเองตามบ้านของประชาชนทั่วไป จึงทำให้พระมหากษัตริย์สั่งห้ามการผลิตโซจูในบรรดากลุ่มสามัญชน เพราะการทำโซจูต้องใช้ข้าวในกรรมวิธีการผลิตเป็นจำนวนมาก และผลผลิตในขณะนั้นก็ไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภคโซจู

คนเกาหลีส่วนใหญ่จะชอบรับประทานอาหารร่วมกันหลังจากเลิกงาน หรือหลังจากที่ประชุมกับเพื่อนๆ พวกเขาก็จะดื่มโซจูด้วย และหลังจากอาหารมื้อค่ำ พวกเขาก็จะมีอารมณ์เพลิดเพลินและชอบสรรหาโซจูมาดื่มกิน และบางทีเพื่อให้บรรยากาศไม่น่าเบื่อ และสนุกสนาน พวกเขาก็จะหาเกมส์หรือกิจกรรมสนุกๆมาเล่นขณะที่ดื่มโซจูด้วย

รูปที่ 1 แสดงถึงโซจูที่นิยมทานคู่กับอาหารต่างๆ



ที่มา : <http://www1.american.edu/ted/soju.htm> สืบค้นเมื่อ 17 มกราคม 2556

(2.2) ปัจจัยในการที่ประชาชนบริโภคสื่อต่างๆ ทางอุตสาหกรรมบันเทิง : โฆษณา ภาพยนตร์

บริษัทเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในสมัยใหม่ มีเป้าหมายใหม่ในการโฆษณาสินค้า โดยให้ไอดอล หรือนักร้อง นักแสดง ที่มีชื่อเสียงโด่งดังมาเป็นพรีเซ็นเตอร์ในการขายสินค้า และตามละครซีรีส์ ภาพยนตร์ ก็มักจะนำเสนอวัฒนธรรมการดื่มกินโซจูเป็นจำนวนมาก ทำให้โซจูนี้ ติดตาใครหลายๆคน ตั้งแต่คนในชาติ ลูกหลานไปยังชาวต่างชาติ ทำให้ยอดขายโซจูในประเทศ และส่งออกนอกประเทศมีจำนวนมากขึ้น และไม่เพียงเท่านั้น องค์กรด้านเยาวชนในเกาหลีใต้ ยังเปิดเผยว่า ปัจจุบันนี้แม้แต่เด็กที่อายุใจเยาวชนของชาวเกาหลี ก็ยังถูกดึงตัวมาเป็นพรีเซ็นเตอร์ให้แก่บริษัทเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อีกด้วย

<http://www.manager.co.th/Entertainment/ViewNews.aspx?NewsID=9550000153891&CommentReferID=22470411&CommentReferNo=11&>

(2.3) ปัจจัยในการเข้าถึงรสนิยมของตลาดต่างประเทศ

บริษัทโซจูนั้น ได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของตนเองให้เหมาะสมกับของชาวต่างชาติ และนั่นเป็นเองผลหนึ่งที่ทำให้โซจูรสผลไม้สามารถส่งออกไปยังสหภาพยุโรป และสหรัฐอเมริกาได้เป็นจำนวนมากขึ้น เนื่องจากสหภาพยุโรปและสหรัฐอเมริกาผลิตเพลีนไปกับไวน์ที่จำจากผลไม้ต่างๆ และโซจูของประเทศเกาหลียังใช้ผลไม้ที่หลากหลายในการผลิตโซจู เมื่อบริษัทผลิตโซจูได้ปรับรสชาติให้เหมาะสมกับรสนิยมตะวันตก ก็ทำให้บริษัทเหล่านี้ได้รับผลประโยชน์จากการส่งออกเป็นจำนวนมาก เช่น เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ หรือแม้กระทั่งโซจูส่วนมากจะมีรสชาติขม เหตุนี้ทำให้ผู้หญิงไม่ค่อยประทับใจในรสชาติ ในประเทศจีนก็เช่นเดียวกัน ผู้หญิงจีนมีรสนิยมทานเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีรสหวาน และปริมาณแอลกอฮอล์ค่อนข้างเจือจาง โซจูที่สามารถตีตลาดจีนได้และมียี่ห้อโด่งดังที่สุดในจีนก็คือ ไบจิ่ว (Baijiu) และตารางข้างล่างนี้แสดงถึงประเทศที่เกาหลีได้ส่งออกโซจู

Year	Exporting Countries
1968	Vietnam
1973	West Germany
1975	U. S.
1979	Japan
~ 2004	Argentina, Australia, Brazil, Canada, China, Germany, Guam, Italy, Indonesia, Mexico, Netherlands, New Zealand, Philippines, Singapore, Kazakhstan, etc.
Total	80 countries

ตารางที่ 3 ตารางแสดงรายชื่อประเทศที่เกาหลีได้ส่งออกโซจูไปยังต่างประเทศ

ที่มา : <http://www.hitejinro.com/main.asp>

(2.4) ปัจจัยในการสนับสนุนของรัฐบาล

เนื่องจากโซจูเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีราคาถูกที่สุดในบรรดาเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อื่นๆของประเทศเกาหลีใต้ จึงเป็นเหตุผลหนึ่งที่ทำให้โซจู เป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในประเทศเกาหลีใต้ และนอกจากนี้รัฐบาลเกาหลียังได้มีการสนับสนุนให้อุตสาหกรรมโซจูนั้นมีภาษีที่ต่ำเมื่อเทียบกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ชนิดอื่นจากต่างประเทศ

Products	'68.1	'72.1	'74.1	'75.1	'91.7	'94.1	'97.1	'00.1
Distilled soju	30	35	35	35	50	50	50	50
Diluted soju	30	35	35	35	35	35	35	80
Wishky	150	160	250	200	150	120	100	100
Brandy	-	100	160	150	120	100	100	100
Liquor	40	50	50	50	50	50	50	50
Beer	100	120	150	150	150	150	130	130

ตารางที่ 4. ตารางเปรียบเทียบราคาภาษีของโซจูเมื่อเทียบกับภาษีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ของประเทศอื่นๆในแต่ละปี

ที่มา: Korean Liquor Taxation Report on Amedment : 1999. 9. 14 Korean Ministry of Finance and Economy

3.2 ศึกษาการกระจายตัว โรงงานที่ผลิต และการส่งออกสุราของประเทศเกาหลีใต้

(1) มักกอลลี

ประเทศเกาหลีใต้ มีการวางแผนหลักการตลาด และมีการส่งเสริมจากรัฐบาลเรื่องการตลาดของสุราพื้นเมืองที่ดี โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรุงโซล เมืองหลวงที่มีความเจริญเป็นอย่างมากในประเทศเกาหลีใต้ ในกรุงโซลมีสถานเรียงรรมณ์ที่จะจำหน่ายเฉพาะมักกอลลี เป็นจำนวน 5 แห่ง

(2) โซจู

ยี่ห้อของโซจู เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในประเทศเกาหลีใต้ที่ได้รับความนิยมมากที่สุด ทั้งในประเทศเกาหลีใต้เอง และโด่งดังไปยังต่างประเทศทั่วโลก คือ บริษัท จิน โร โซจู ที่ได้รับการจัด

อันดับให้เป็นแอลกอฮอล์อันดับ 1 ของโลกเป็นเวลา 2 ปี และได้รับการจัดให้เป็นแอลกอฮอล์อันดับ 1 ของประเทศญี่ปุ่น เป็นเวลา 5 ปี

Ranking	Product	Quantity
1	JinroSoju (Korea)	64million
2	Stolichinaya(Russian Vodka)	55million,
3	Moskopskaya(Russian Vodka)	32million,
4	San Miguell(Phillippine)	25million,
5	Pirasununga(Brazil)	21.6million

ตารางที่ 4 แสดงถึง สถิติตลาดสุราเจือจาง(Diluted Alcohol) ของโลก

ที่มา : <http://www.hitejinro.com>

Year	92	94	96	98	00	02
Amount	54	114	230	364	411	470
Quantity	5,368	16,219	30,300	40,558	56,135	55,402

ตารางที่ 5 แสดงถึงปริมาณการส่งออกโซจูไปยังประเทศญี่ปุ่น

ที่มา : <http://www.hitejinro.com>

บริษัท จินโร (Jinro) และ บริษัท ลอตเต้ (Lotte) ไม่เพียงแต่เป็นแบรนด์ชั้นนำของโซจูในประเทศเกาหลีแล้ว ยังมีสถิติยอดขายของโลกติด 1 ใน 3 โดยบริษัท จิน โร (ตั้งแต่ปี 2001) บริษัท Lotte (ตั้งแต่ปี 2007) นำแปลกที่ยอดขายของวอดก้า วิสกี และเหล้ารัม ยอดขายที่ต่ำกว่าโซจูมากในเกาหลี จากการสำรวจตลาดสุราทั่วโลก ผลการวิจัยพบว่า บริษัท จินโร โซจู (Jinro Soju) นั้น เป็นอันดับที่ 1 ที่มียอดขายมากถึง 61,380,000 ลิตร อันดับที่ 2 คือ บริษัท สมิโนฟ (Smirnoff) วอดก้าที่มียอดขายรวมทั้งสิ้น 24.7 ล้านลิตร ส่วนบริษัท ลอตเต้(Lotte) อันดับที่ 3 มียอดขายจำนวน 23.9 ล้านลิตร

ยอดขายรวมของบริษัท จีนโร และ บริษัท ลอตเต้ มีจำนวน 85,280,000 ล้าน และบริษัท จอห์นนี่วอล์คเกอร์ วิสกี้ มียอดขายรวม 18 ล้านล้าน และยอดขายทั่วโลกของบริษัทบาเลนไทน์ (Ballantie) มีมูลค่ารวมทั้งสิ้น 6,470,000 ล้าน ซึ่งถือว่าเป็นจำนวนน้อยนิดมากถ้านำมาเปรียบเทียบกับปริมาณการขายของบริษัทโซจู

จากการสำรวจการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ จากสมาคมอุตสาหกรรมสุราของชาวเกาหลีนั้นพบว่า ชาวเกาหลีดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์เป็นปริมาณ 296.1 ล้านลิตร ซึ่งองค์การอนามัยโลกได้จัดอันดับ ให้ประเทศเกาหลีเป็นประเทศที่บริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์เป็นอันดับที่ 13 จาก 188 ของโลก

http://english.chosun.com/site/data/html_dir/2012/06/11/2012061101301.html

<http://www.american.edu/ted/soju.htm>

สรุป และ อภิปรายผล

จากปัจจัยในด้านต่างๆทั้งทางภูมิศาสตร์ ด้านการดำเนินชีวิต การปฏิบัติตัวต่อสังคม ความเชื่อและประเพณีต่างๆ ทำให้คนนิยมดื่มสุรากันตามโอกาสต่างๆ และมีจำนวนคนที่บริโภคสุรามากขึ้นเรื่อยๆ จนกลายมาเป็นวัฒนธรรมที่คนรุ่นแรกปฏิบัติกัน และสืบทอดต่อกันมายังคนรุ่นหลัง ทำให้ผู้บริโภค มีความต้องการมากขึ้นเรื่อยๆ เพราะวัฒนธรรมการดื่มสุรามีการกระจายตัวอย่างแพร่หลาย จึงส่งผลให้เกิดการผลิตสุรามากขึ้นตามความต้องการของผู้บริโภคที่มากขึ้น จึงก่อให้เกิดอุตสาหกรรมการผลิตสุราในประเทศเกาหลีได้

ประเทศเกาหลีได้ค้นพบสุรามาดั้งแต่สมัยสามอาณาจักร และต่อมาในอาณาจักรโครยอ เริ่มมีการพัฒนากรรมวิธีในการผลิตสุรามากขึ้น เนื่องด้วยประเทศเกาหลีได้มีสภาพภูมิอากาศที่ค่อนข้างหนาวเย็น ทำให้คนเกาหลีสรรหาสิ่งที่จะช่วยบรรเทาอาการหนาวเย็น ซึ่ง หนึ่งในนั้นก็คือ เครื่องดื่มที่ช่วยสร้างพลังงานสูงให้แก่ร่างกาย ได้แก่ เครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ หรือ สุรานั่นเอง ประเทศเกาหลีมีสภาพภูมิประเทศที่อุดมสมบูรณ์ จึงทำให้มีผลผลิตจากธรรมชาติมากมายที่ใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตสุรา เพราะผลไม้ต่างๆและข้าวสารมีฤทธิ์ทางเคมีที่ก่อให้เกิดสารแอลกอฮอล์และมนุษย์ก็ไปค้นพบโดยบังเอิญ เครื่องดื่มแต่ละชนิดมนุษย์คิดค้นขึ้นมาโดยสืบทอดกันมาตามวัฒนธรรมของแต่ละชนชาติ ประเทศเกาหลีได้ก็เป็นหนึ่งในชาติที่ได้รับมรดกจากวัฒนธรรมการผลิตสุราเป็นจำนวนมากมายับไม่ถ้วน สุราของประเทศเกาหลีได้ส่วนใหญ่ทำมาจากข้าว ผลไม้ และสมุนไพร มีการคิดค้นวัตถุดิบต่างๆ และสรรหารสชาติแปลกๆใหม่ และสรรพคุณที่หลากหลายสามารถรักษาโรคได้ด้วย ต่อมาเทคโนโลยีมีความเจริญก้าวหน้ามากขึ้น ส่งผลให้อุตสาหกรรมสุราในประเทศเกาหลีโด่งดังเป็นอันดับต้นๆของโลก คนเกาหลีมีสถิติการดื่มสุราสูงเป็นอันดับที่ 13 ของโลก สุราเกาหลีมีมากมายหลายชนิด แต่ชนิดที่โด่งดังที่สุดนั่นคือ โขจู เป็นสุราที่เกิดจากการหมักข้าวกับธัญพืชชนิดอื่นๆ ความเข้มข้นขึ้นอยู่กับความร้อนที่ใช้ในการกลั่น โขจูเป็นสุราที่นิยมมากที่สุดเกาหลี โขจู มียี่ห้อหลากหลาย และจะวางขายทั่วไปที่บาร์และร้านอาหาร ตลาดโขจูจึงมีการแข่งขันกันอย่างรุนแรง แต่ยี่ห้อที่โด่งดังที่สุดคือ บริษัทจินโร โขจูแหล่งผลิตโขจูที่โด่งดังที่สุดคือ เมืองอันดง และสุราที่โด่งดังรองมาจากโขจูนั่นคือ มักกอลลี เป็นสุราที่ใช้ข้าวหลายชนิดในการหมัก สีที่ได้เป็นสีขาวขุ่น ถือเป็นเครื่องดื่มพื้นเมือง และเป็น

วัฒนธรรมดั้งเดิมจากเกาหลี ยี่ห้อยี่ห้อโด่งดังที่สุดคือ ยี่ห้อยี่ห้อแบชังมยุน หลังจากที่ประเทศเกาหลีใต้โดนประเทศญี่ปุ่นรุกรานก็ทำให้วัฒนธรรมดั้งเดิมในการผลิตสุรากล้วยๆชนิดหายไป จนรัฐบาลได้เข้ามาให้ความสนับสนุนเกี่ยวกับ นโยบายรัฐพืช ทำให้สุราพื้นเมืองเกาหลีกลับมาเป็นที่รู้จักอีกครั้ง และที่รู้จักไปยังประเทศอื่นๆทั่วโลกนั้น ก็คือ โชจู และ มกกอลลี ที่ได้ขยายฐานผลิตจากประเทศเกาหลีใต้เอง แผลออกไปยังประเทศต่างๆ เพราะว่า ค่านิยมบริโภคสื่อของประเทศเกาหลีใต้ ทำให้สินค้า และวัฒนธรรมต่างในประเทศเกาหลีเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคต้องการ รวมทั้งสุราของประเทศเกาหลีด้วย

บรรณานุกรม

หนังสือ

ลี เคียว ฮี(1997).**โซจู : เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่โด่งดังของเกาหลีใต้** กรุงเทพฯ:มปปท.

คำรงค์ ฐานดี. **สังคมและวัฒนธรรมเกาหลี**.พิมพ์ครั้งที่ 2.กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์รามคำแหง,2547

สื่ออิเล็กทรอนิกส์

ไนท์ สยาม.**โซจู คือ เหล้าเกาหลี**[Online]. 10 september 2555.

Available From <http://www.nightsiam.com/forum/index.php?topic=6425.0>

มติชน ออนไลน์.**“มักกอลลี” เหล้าสีขาวนุ่มลิ้นสไตล์เกาหลี จาก “เหล้าของชาวนา” โกอินเตอร์สู่ตลาดมะกัน**”[Online]. Access 10 september 2555.

Available From

http://www.matichon.co.th/news_detail.php?newsid=1328527781&grpId=03&catid

[=&subcatid=](#)

E-book.**วัฒนธรรมและเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์**[Online]. Access 10 september 2555.

Available From e-book.ram.edu/e-book/a/AN353/chapter10.pdf

Korean alcoholic beverages[Online]. Access 10 september 2555.

Available From http://en.wikipedia.org/wiki/Korean_alcoholic_beverages

พฤษภา. **เหล้า/เบียร์/โซจู/ วัฒนธรรมการดื่มเหล้าของชาวเกาหลี**[Online]. Access 12 september

2555. Available From <http://www.thaigoodview.com/node/82626>

โซจู คือ (เหล้าเกาหลี)[Online] Access 13 September 2555.

Available From <http://www.nightsiam.com/forum/index.php?topic=6425.0>

เหล้าและไวน์พื้นเมือง[Online], Access 13 September 2555.

Available From www.เที่ยวเกาหลีกันนะ.com/korea_food/korea_info.php?doc=korea_food

วัฒนธรรมการดื่มของคนเกาหลี[Online], Access 13 September 2555.

Available From www.love2korea.com/article9

เหล้าสาเกญี่ปุ่น ประวัติและความเป็นมา[Online], Access 17 September 2555.

Available From http://realyknow.blogspot.com/2011/09/blog-post_13.html

ต้นกำเนิดชาและเหล้าจีน[Online], Access 17 september 2555.

Available From http://www.surachaethai.com/index.php?lay=boardshow&ac=webboard_

[show&WBntype=1&Category=surachaethaicom&thispage=1&No=1287660](#)

ประวัติของเบียร์[Online], Access 17 september 2555.

Available From <http://www.vcharkarn.com/vblog/37020>

เตกีลา[Online] : Access 17 september 2555.

Available From <http://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%95%E0%B8%81%E0%B8%B5%E0%B8%A5%E0%B8%B2>

[B8%A5%E0%B8%B2](#)

GIN การกำเนิดเหล้ายีน[[Online],เข้าถึงเมื่อ 17 กันยายน 2555.

Available From [http://www.chaopraya.biz/index.php?lay=show&ac=article&Id=](http://www.chaopraya.biz/index.php?lay=show&ac=article&Id=539152576&Ntype=23)

[539152576&Ntype=23](#)

Traditional Liquors and Wine[Online], Access 16 September 2555.

Available From http://visitkorea.kr/enu/FO/FO_EN_6_3_2.jsp

รู้จัก มักกอลลี เหล้าสีขาวนวล รสหวานนุ่มลิ้น[Online], Access 28 November 2555.

Available From <http://www.hellomiki.com/>

นานาชาติระนำรู้[Online], Access 28 November 2555.

Available From http://www.friendsdd.com/bbs/board.php?bo_table=tb004&wr_id=36

อีฮวาจู[Online], Access 2 กุมภาพันธ์ 2556.

Available From http://www.youtube.com/watch?v=AxbXD_Tctj4

포도주[Online], Access 2 February 2556.

Available From <http://wikipedia.org/wiki/포도주>

Jinro Soju Is World's Bestselling Spirit[Online], Access 2 February 2556

Available From

http://english.chosun.com/site/data/html_dir/2012/06/11/2012061101301.html

Soju[Online], Access 3 February 2555

Available Form <http://www.american.edu/ted/soju.html>