

# XVII

## 지속가능한 커피 도시 부산

1. 들어가며

2. 커피 산업으로 도약하는 부산

- 글로벌 커피 허브 도시로 도약하는 부산의 커피 역사

- 부산의 커피 산업 활성화

3. 나오며

1

## 들어가며



[사진출처] <https://www.jungle.co.kr/magazine/204187>

### ◆ 부산의 커피 산업 속 과학(지속가능한 커피 도시 부산)

부산의 커피 산업과 과학은 현재 활발히 발전하고 있으며, 앞으로도 관련분야의 지속적인 연구와 혁신을 통해 더욱 성장하여 부산의 지역경제와 문화에 긍정적인 영향을 미칠 것이다.

### ◆ 커피와 과학의 관계

커피와 과학은 서로 다양한 측면에서 깊은 관련성을 가지고 있으며, 대표적으로 커피의 성분, 커피가 인체에 미치는 영향(건강 효과), 로스팅 기술은 지금까지도 계속적으로 연구가 진행되고 있다.

#### 1. 커피의 화학적 성분

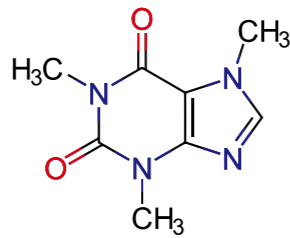
##### 1) 카페인

카페인은 커피의 주요 성분 중 가장 잘 알려진 성분이며 주로 자연에서 발견되는 알

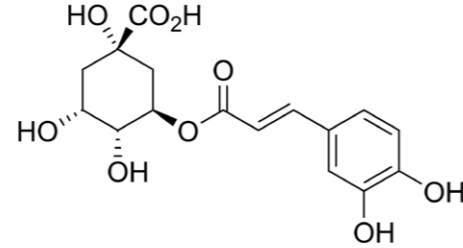
칼로이드 물질로 사람의 중추신경계를 자극하여 각성효과를 나타낸다. 카페인은 커피 이외 차, 초콜릿, 에너지 음료 등에 포함되어 있는데, 일반적으로 하루 400mg 이하(성인 기준)의 카페인을 섭취하는 것이 안전하다(커피 기준 약 4잔 이하).

## 2) 클로로겐산

커피에는 클로로겐산(chlorogenic acid)과 같은 항산화 물질이 포함되어 있는데, 이 물질은 암 뿐만 아니라, 요산 저하(통풍, 신장), 항염증, 뇌 활성화, 고혈압, 다이어트 등에 긍정적인 효과를 나타낸다.



[그림 1] 카페인 분자 기호



[그림 2] 클로로겐산 분자 기호

## 2. 커피의 건강 효과

커피는 다양한 건강상의 이점을 제공하는 음료로 항산화 효과, 심혈관 건강 증진, 에너지 증진, 당뇨병 예방, 간 건강 유지 등 우리 인체에 여러 면에서 긍정적인 영향을 미친다.

### 1) 항산화 효과

커피에는 클로로겐산과 같은 항산화 물질이 풍부하게 포함되어 있어 인체 속 세포의 손상을 방지하고 노화 과정을 늦추는 데 도움을 준다. 또한, 항산화 성분이 면역 체계를 강화하는데 도움을 주어 다양한 질병으로부터 인체를 보호하는 역할을 한다.

### 2) 심혈관 질환 예방

하루에 커피를 3~5잔 마시는 것은 심혈관 질환의 위험을 줄이고, LDL 콜레스테롤 수치를 조절하는데 도움이 된다. 이는 커피의 항염증 효과와 심혈관 건강에 긍정적 영향을 미치는 것과 관련이 있다.

### 3) 에너지 증진(집중력 향상)

커피에 포함된 카페인은 에너지를 증진시키고 집중력을 향상시키는데 도움을 주며 특히, 운동 중 지구력을 높이고 피로를 줄이는데 효과가 있다.

### 4) 당뇨병 예방

미국 하버드대학 보건대학원 연구팀과 스웨덴 살그렌스카 대학 연구팀의 연구에서 커피를 마시는 것이 제2형 당뇨병의 위험을 줄이는 것과 관련이 있다는 결과가 나왔다. 조사 결과 카페인 커피를 많이 마시는 사람이 적게 마시거나 전혀 마시지 않는 사

람에 비해 당뇨병 위험이 낮고 특히, 하루에 커피를 5잔 이상 마시는 남성이 당뇨병 예방효과가 큰 것으로 나타났다.

### 5) 간 건강 효과

지방간 환자가 매일 커피를 2~3잔씩 마시면 간이 딱딱하게 굳는 '간경화'를 예방하는데 긍정적인 도움이 될 수 있다는 국내 연구 결과(노원울지대학병원 가정의학과)가 나왔다. 이는 커피가 간 섬유화를 억제하는데 효과가 있으며, 간 건강을 유지하는데도 도움이 된다고 볼 수 있다.

커피는 이처럼 인체 건강에 긍정적인 효과가 있지만 과도한 섭취는 불안, 수면장애 등의 부작용을 초래할 수 있으므로, 커피의 기본적인 효능을 잘 이해하고 개인의 건강 상태에 맞게 적절한 양을 조절하여 마시는 것이 중요하다.

## 3. 로스팅과 과학

커피의 원두는 커피콩을 볶지 않은 상태의 생두를 로스팅이라는 가열의 과정을 거쳐 한 번 볶아낸 형태를 말한다. 생두는 연한 초록색을 띠고 있지만 가열의 단계(1단계~16단계)에 따라 갈색에서 검은색으로 색이 변하며, 외형, 내부의 기름 함유량 또한 변하게 된다.



[그림 3] 커피의 로스팅 / 로스팅의 단계(1단계~16단계)

커피의 로스팅 과정에서 나타나는 화학적 변화는 대단히 복잡하다. 생두는 로스팅을 통해 원두에 약 40%의 탄수화물, 10%의 단백질, 11~17%의 지질, 4.5~4.7%의 무기질, 23%의 멜라노이딘, 1.3~2.4%의 카페인 및 2.7~3.1%의 클로로겐산이 함유된 물질로 변화한다. 또한, 로스팅 과정을 통해서 생두에는 존재하지 않던 많은 맛 물질과 향 성분의 물질이 만들어지며, 로스팅 정도에 따라 신맛, 향미, 단맛, 쓴맛 등이 달라지는데, 각 맛의 최대치가 되는 시기가 각기 다르기 때문에 로스팅의 정도를 조절하면 원하는 맛의 조합을 만들 수 있다.

### 1) 물리적 변화

커피 로스팅 단계에서 물리적 변화는 크게 8가지로 구분할 수 있는데 수분의 증발,

## 커피 산업으로 도약하는 부산

### ◆ 글로벌 커피 허브 도시로 도약하는 부산의 커피 역사

#### 1. 우리나라 커피 문화의 시작

1883년부터 1914년까지 부산항에서 부산해관 감리서 직원으로 근무하던 민건호가 쓴 일기 해은일록(海隱日錄) 중 1884년 7월 27일자 내용에 “갑비다(甲斐茶, 커피)를 대접받았다” 라는 글이 나온다.

이는 민건호의 일기 내용으로 볼 때 “조선인으로서 커피를 음용했다는 게 기록으로 증명되는 인물”이라는 것이다(부산학연구센터 2022. 12. 교양총서 ‘커피 바다, 부산’). 또한, 민건호의 해은일록 기록에 같은 해 갑비다(커피)를 서울에서도 마셨다는 기록이 있는데 이는 서울과 함께 부산에서 커피 문화가 시작되었음을 말해주는 것이라 할 수 있다.



[그림 4] 민건호가 1883년부터 1914년까지 쓴 해은일록

#### 2. 다방과 카페의 전성시대 부산

1930년대 커피의 대중화로 우리식 커피하우스인 다방이 처음 등장했으며, 해방 직후부터 60년대까지 눈에 될 정도로 커피하우스와 다방이 급증한 지역이 바로 부산이었다. 하지만 아이러니하게도 부산에 커피하우스와 다방이 성행하게 된 계기는 민족의 비극인 한국전쟁 때문이었으며, 전국의 피란민들이 부산으로 밀려올 때, 피란민들

색상변화, 체적의 증가, 크랙, 실버스킨 제거, 무게 감소, 발열반응, 향미생성이다. 먼저 수분의 증발은 생산지에 따라 8~15%로 생산된 생두가 로스팅 과정을 통해 0.4~0.5%까지 수분이 줄어드는데, 단순히 물로 존재하거나 세포 고유의 액체 혹은 수증기 상태로 존재하다가 열을 받아 차츰 증발하는 것을 뜻한다. 두 번째, 체적의 증가는 부피가 팽창함을 의미하며 물의 증발에 의해 생긴 압력은 빈 공간을 만들고 생두 내부의 구조에도 영향을 미친다. 세 번째, 실버스킨이 제거되는데 실버스킨은 생두를 감싸고 있는 가장 마지막 껍질로 로스팅 과정에서 생두의 팽창과 함께 분리되어 날아가거나 열에 의해 연소된다. 마지막으로 무게가 줄어드는데 이는 생두 상태의 무게에서 약 12~17% 가량의 수분이 증발하여 그 만큼의 무게가 감소하게 된다.

#### 2) 화학적 변화

로스팅 단계에서는 생두가 지니고 있던 많은 성분들이 완전히 달라지는 화학적 변화가 일어난다. 대표적인 화학 변화로는 메일라드 반응(maillard), 열분해(pyrolysis), 가수분해(hydrolysis), 산화(oxidation) 등 크게 4가지로 나누어진다.



먼저, 메일라드 반응은 환원당과 아미노산이 반응하는 것으로 대부분의 향미가 여기서 생성되며, 열분해는 복합물질이 열에 의해 나뉘지는 현상으로 트리고넨린, 클로로겐산, 지질 및 다양한 산들이 열에 의해 분해되는 것을 말한다. 따라서 이러한 분해로 인해 로스팅이 오래 진행될수록 산이 약해지는 현상이 일어난다.

가수분해는 물의 작용으로 화학합성물질이 분해되는 것을 뜻하는데, 예를 들어 클로로겐산의 일부는 퀘산과 카페인산으로 분해되며, 이 밖에도 다양한 산들이 생두로 있을 때보다 원두일 때 산의 함량이 낮아진다. 마지막으로 산화는 화학적으로 산소에 의해 일어나는 반응으로 비휘발성 방향유가 휘발성으로 변화하여 발산된다.

중 문화계 인사와 지식인들을 중심으로 다방업계가 확장되었다고 한다.  
대표적인 다방은 당시 광복동 2가에 있는 밀다원(密茶苑)이며, 그 주변으로 금강 다방, 스타, 르네상스, 야자수 등의 다방이 있었고 이곳은 문인을 비롯한 예술가들의 아지트 역할을 하였다고 한다.

부산에서 커피하우스가 급증한 이유로는 한국전쟁뿐만 아니라 항구 도시였던 부산이 그때나 지금이나 국내 커피 유통의 관문 역할을 했다는 점, 부산이 외국 문화에 대해 대체로 개방적이라는 점 때문이다.

1970년대로 넘어오면서 광복동에서 시작한 다방 거리는 다방 문화에서 커피숍 카페 문화로 변화되었고 그 중심에는 서면 카페 문화를 이끈 마리포사 카페였다. 1980년대 마리포사 카페는 부산의 커피 문화를 이끌면서 직원만 100명이 넘을 정도로 잘 운영되었고, 휴대전화나 무선호출기가 없던 시절, '마리포사 앞'은 부산의 대표적인 약속 장소 중 하나가 될 정도였다고 한다.



[그림 5] 광복동 밀다원



[그림 6] 서면 마리포사

서면 일대에 카페들이 속속 문을 열면서 광복동에 이어 카페 거리를 조성하였고, 현재에도 부산에는 곳곳에 꼭 가봐야 할 커피 거리, 카페 거리가 만들어지고 있다.



[그림 7] 부산의 카페거리

대표적으로 2017년 뉴욕타임즈 '꼭 가봐야 할 세계 명소'에 선정되었던 전포카페 거리뿐만 아니라 폐조선소와 빈 창고가 있던 영도 커피 특화 거리, 기장군의 해안길을 따라 줄지어 있는 카페 거리 등이 있다.

## ◆ 부산의 커피 산업 활성화

### 1. 부산시의 커피 산업 지원

부산은 우리나라 커피 수입의 관문이자 국내 최초 커피 음용 도시이며, 전국 최초로 커피 관련 조례를 제정한 도시이다. 이런 명성에 걸맞게 부산시는 커피 산업 혁신과 기술개발을 지원하는 부산커피산업지원센터를 구축하고 관련 기업 유치 및 커피 산업을 육성하기 위하여 340억원을 투자하는 등 2024년부터 앞으로 3년간 추진할 커피 산업 육성 기본계획도 확정하였다.

또한, 커피도시 부산 포럼을 운영하여 커피 산업 민관 협력 체계를 강화하고, 커피 생·원두의 이력 정보를 관리하는 부산형 커피 인증제 개발, 경쟁력과 성장 가능성을 갖춘 기업을 선정·지원하여 부산 커피를 대표할 수 있는 기업으로 육성해 나갈 계획이다. 그리고 국내 생두의 93% 이상이 부산을 거치는 강점을 살리기 위해 커피 산업 집적화를 지원하고 커피 생두 저장·가공·유통 등 원스톱 처리가 가능하도록 할 예정이며 빅데이터, 인공지능, 블록체인 등 신기술을 커피 산업과 융복합하여 커피 산업의 성장 기반을 마련할 계획이다.

### 2. 부산의 커피 산업과 과학 연구

#### 1) 커피 산업 현황

부산의 커피 산업은 최근 몇 년간 빠르게 성장하고 있으며, 다양한 커피 전문점과 로스터리<sup>1)</sup>들이 생겨나고 있다. 특히, 부산의 커피 시장은 커피의 품질과 다양성을 중시하는 소비자들의 요구에 부응하여 계속해서 발전하고 있다.



[그림 8] 2024 월드오브커피 & 월드바리스타 챔피언십 부산



[그림 9] 2025 부산커피쇼



[그림 10] 2025 글로벌 영도커피 페스티벌

1) 로스터리(roastery) : 고기나 커피 등을 볶는 장소

또한, 부산에서는 매년 커피 관련 행사 및 박람회가 개최되어, 커피 산업의 최신 동향과 기술을 공유하고 있다. 대표적 행사로는 2024년 5월 1일 벡스코에서 진행되었던 2024 월드오브커피(WOC) & 월드바리스타챔피언십(WBC)과 제15회째 매년 진행되어 온 부산 커피쇼, 영도커피 페스티벌 등이 있다.

### 2) 커피 과학 연구

부산에는 커피 과학과 관련된 연구 기관들이 있으며, 이들은 커피의 품질 향상과 새로운 커피 제품 개발을 위한 연구를 진행하고 있다. 예를 들어, 부산테크노파크가 커피 연구개발과 인증 사업을 추진하고 있으며, 부산대학교와 같은 교육 기관에서 커피 관련 과학 연구가 활발히 이루어지고 있다.

또한, 부산의 커피 연구자들은 커피의 품질을 높이기 위한 다양한 실험과 연구를 진행하고 있으며, 이는 커피의 맛과 향을 개선하는 데 기여하고 있다. 특히, 커피의 생리활성 성분에 대한 연구가 활발히 이루어지고 있다.

<https://news.kbs.co.kr/news/pc/view/view.do?ncd=5394263>  
 부산테크노파크, 커피 연구개발·인증 지원 추진  
 (KBS 뉴스)



### 3) 커피 허브 도시 부산, 커피 산업의 미래

부산의 커피 산업은 블록체인 기반 스마트 물류 플랫폼을 통해 커피 생산국과 소비국 간의 협력 체계를 구축하고 지속 가능한 산업 발전을 목표로 하고 있으며, 친환경적인 커피 생산 방식과 소비를 촉진하고 있다. 또한, 부산은 국내 커피 원두의 90% 이상을 수입·유통하는 거점인 동시에 커피 허브 도시이며, 커피 산업을 성장시키기 위하여 첨단 산업과 새로운 성장동력(커피)을 창출할 수 있도록 잠재력을 키우고 있다. 최근 커피 산업의 기술 혁신 또한 부산에서 중요한 이슈로 떠오르고 있다. 즉, AI와 빅데이터를 활용한 커피 생산 및 소비 분석이 활발히 이루어지고 있으며, 이는 커피 산업의 경쟁력을 높이는 데 기여하고 있다.

마지막으로 부산의 커피 산업은 관광 산업과 연계하여 시너지 효과를 내고 있다. 부산을 찾는 사람들에게 지역 커피를 홍보하고 좋아하는 카페 방문 체험 및 커피 관련 체험 프로그램 등에 참여하게 하여 지역 커피 브랜드를 전 세계로 알리고 있다.

이처럼 부산의 커피 산업은 물류, 문화, 기술, 관광 등 다양한 요소가 결합된 독특한 생태계를 기반으로 성장하고 있으며, 지역 경쟁력을 바탕으로 세계적인 커피 허브 도시로 도약하고 있다.

<https://youtu.be/rnGnYyOZXrQ?feature=shared>  
 커피도시 부산, 부산이 자부심이 되다.  
 (부산튜브)



## 3. 대용량 커피 문화 1번지 부산

### 1) 부산에서 전국구 브랜드로(컴포즈, 텐퍼센트, 더벤티, 더리터)

#### 가) 컴포즈 커피

부산에 본사를 둔 대한민국의 커피 체인점이며, 1호점은 경성대점이다. 부산에서 매장을 시작하여 10년 만에 가맹점 2,500호점을 달성하였고(현재 2,612개) 합리적인 가격으로 소비자들의 많은 사랑을 받으며 경쟁력을 키워나가고 있다. 또한, 컴포즈 커피는 자체 로스팅 공장에서 엄격하게 생두를 선별해 최상의 원두로 커피맛을 내고 있는 것이 특징이다.



[그림 11] 커피 가맹점 / 국내 최대 규모의 자체 로스팅 공장

**본사 주소** 부산광역시 해운대구 센텀중앙로 48(우동, 에이스하이테크21 812호)

#### 나) 텐퍼센트 커피

부산에 본사를 둔 스페셜티 커피 프랜차이즈 체인 전문점으로, 주식회사 더쉐프 산하의 국내 브랜드이며, 본점은 부산시청점이다.

나라별 산지에서 엄선된 상위 10%의 스페셜티 원두를 사용하고 있으며, 낮은 등급의 제품과 타협하지 않고 유통단계 없이 직배송하여 마진을 최소화하였다. 또한, 상표의 이름처럼 상위 10% 원두와 바리스타의 정성으로 고객의 일상에서 좋은 커피, 맛있는 커피의 맛을 제공하기 위해 노력하고 있다. 현재 매장수는 전국적으로 758호점을 가지고 있다.



[그림 12] Brand Identity / 커피 가맹점

## 나오며

부산은 우리나라 커피 문화의 출발지이며 집약된 장소라고 불리울만하다. 현재 부산항을 통해 국내로 수입되는 원두의 90% 이상이 들어오는 커피 물류의 거점이며, 국내 최초 '세계 바리스타 챔피언십(WBC)' 우승자를 배출한 만큼 도시 곳곳에 스페셜티 커피 전문점들이 문을 열고 있다.

또한, 우리 부산의 도시가 가지고 있는 전망과 경치에 더하여 커피 원두를 직접 볶는 로스터리 커피숍, 에스프레소 바, 유명 건축가가 지은 카페들, 고층 건물 꼭대기에 자리한 글로벌 프랜차이즈 등 지금도 커피 도시 부산은 보고 마시고 느끼는 커피의 색다른 이야기들을 만들어가고 있다.

**본사 주소** 부산광역시 해운대구 연제구 좌수영로 290, 3층(연산동)

### 다) 더벤처 커피, 더리터 커피

더벤처 커피도 부산에 본사를 둔 우리나라 커피 프랜차이즈 체인 브랜드이며, 본점은 부산대학교점을 시작으로 지금까지 매장수는 1,460호점을 두고 있다. 또한, 더벤처 커피는 원두 산지에 맞는 로스팅 방식을 선택하여 원두 본연의 맛과 향을 살린 것이 특징이다.

더리터 커피도 부산에 본사를 둔 커피 프랜차이즈 체인 전문점이며, 본점은 부산대점이다. 2024년 3월에는 더리터24 무인카페를 론칭하였으며, 작년 기준으로 550호점을 두고 있다. 더리터 커피는 브라질 스페셜티 커피 협회(BSCA) 평가를 거쳐 기준 점수 이상을 받은 원두를 사용하는 점이 특징이다.



[그림 13] 더벤처 커피



[그림 14] 더리터 커피

**더벤처 커피 본사 주소** 부산광역시 해운대구 센텀서로 30, 2507호(우동, KNN타워)

**더리터 커피 본사 주소** 부산광역시 부산진구 중앙대로 950

### 라) 그 외 부산에 본사를 둔 커피 프랜차이즈

부산의 지역 번호인 051을 브랜드로 사용하는 카페051, 푸른 바다와 상어를 결합한 블루삭, 개인 매장으로 시작해 입소문을 타고 확장하고 있는 하삼동커피도 사람들에게 많은 사랑을 받고 있다.



[그림 15] 카페051 매장



[그림 16] 블루삭 매장



[그림 17] 하삼동커피 매장

## 참고 문헌

- 위키백과(나무위키)
- 송호석(2016). 생두의 가공법과 로스팅에 따른 커피 관능특성연구. 석사학위논문. 경희대학교 관광대학원. 서울.
- <https://brunch.co.kr/@747ff6df006d4db/10>
- <https://blog.naver.com/zestybox/130181643816>
- 당뇨병 예방(2p) : 당뇨병 막으려면 커피를 많이 마셔라(중앙일보)  
<https://www.joongang.co.kr/article/2398473>
- 간 건강 효과(3p) : 지방간에 매일 2-3잔 커피, 간 섬유화 예방(KBS 뉴스)  
<https://url.kr/qclgbo>

## 그림 출처

- [그림 1] <https://namu.wiki/w/%EC%B9%B4%ED%8E%98%EC%9D%B8>
- [그림 2] <https://ko.wikipedia.org/wiki/%ED%81%B4%EB%A1%9C%EB%A1%9C%EA%B2%90%EC%82%B0>
- [그림 3] <https://blog.naver.com/zestybox/130181643816>
- [그림 4] <https://brunch.co.kr/@747ff6df006d4db/10>
- [그림 5] <https://brunch.co.kr/@747ff6df006d4db/10>
- [그림 6] <https://www.busan.com/view/busan/view.php?code=2021080415052704069>
- [그림 7] <https://brunch.co.kr/@747ff6df006d4db/10>
- [그림 8] <https://www.seoulcity.co.kr/news/articleView.html?idxno=436521>
- [그림 9] <http://www.coffeeshow.co.kr>
- [그림 10] <https://www.newspim.com/news/view/20250508000469>
- [그림 11] <https://composecoffee.com/Membership>
- [그림 12] <http://www.tenpercentcoffee.com>
- [그림 13] <https://fetv.co.kr/news/article.html?no=58776>
- [그림 14] <https://www.consumuch.com/news/articleView.html?idxno=44551>
- [그림 15] [https://cafe051.com/board\\_RQbl241?listStyle=%24listStyle&page=1](https://cafe051.com/board_RQbl241?listStyle=%24listStyle&page=1)
- [그림 16] <https://blog.naver.com/lljrszajml/222705999830?viewType=pc>
- [그림 17] [https://mobile.newsis.com/view/NISX20240430\\_0002717943#\\_PA](https://mobile.newsis.com/view/NISX20240430_0002717943#_PA)