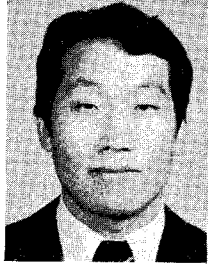


# 치이즈 제조 기술 제휴는 있음직하나 원료유의 수입은 절대 불허한다



본 협회 이사 **강 춘 성**

우유의 수급 불균형으로 빚어지고 있는 낙농의 불황은 지난 '84년 하반기 이래 줄곧 지속되고 있어 원만한 수급조절로 생산소비의 균형적 접근을 기하는 것만이 안정회복을 위해 시급한 과제가 아닐 수 없다.

더우기 낙농규모가 커지고 소비량이 늘어갈수록 우유 소비증가율이 생산증가율에 못미치는 경향으로 예견됨에 따라 생산억제와 소비신장을 위한 각별한 노력이 요청되는 실정이다. 특히 시유위주의 우유소비로 인해 계절적인 소비편중 현상이 뚜렷하여 비수기는 잉여원유를 분유로 만들어 일정 시한 보관하는 방법등으로 분유체화 문제는 연중 되풀이되고 있다.

따라서 우유를 보다 효율적으로 소비하기 위해서는 유제품의 다양화를 통해 소비신장 노력이 필요하고 치즈와 같은 제품을 개발하는 것이 바람직할 것으로 본다. 본래 치즈는 우유를 저장하기 위한 수단으로 개발된 제품이고 현재에도 우유저장의 가장 효과적인 방법으로 이용되고 있는 것으로 알고 있다.

치이즈는 발효식품 중에서도 역사가 가장 오래된 것으로서 영양가가 최고의 식품인데 오늘날 선진국일수록 치즈의 소비량이 많다고 알려져 있다. 그러므로 우리나라에서도 소비자 요구에 맞는 식품으로 적극 개발이 이루어져야 할 유망품종이라고 본다.

이러한 시점에서 최근 모유업체에서 외국과 합자로 국내에 치즈 공장 설립을 구상하고 치즈 원료유를 상대국에서 수입하려는 등의 움직임에 대해 아연실색하지 않을 수 없다. 분유체화로 유대마저도 제대로 지급받지 못하고 있고 낙농가의 도산이 속출하는 사태를 어떻게 보길래 이러한 발상이 나오는지 도저히 이해가 되지 않는다. 우리의 치즈 제조기술이 아직 미흡한 단계로 보아 선진외국과의 기술제휴 등은 있음직하나 원료유까지 수입한다는 것은 절대로 용납될 수 없는 일이다.

당국은 이러한 합자회사의 설립을 허가해서는 안될 것이고, 4만여 우리 낙농가도 생존기반을 뒤흔드는 이러한 처사에 대응하는 합자를 시도하는 회사제품의 불매운동 등 적극적인 의사표시가 필요한 것으로 본다.