

일본산 자연치즈의 생산진흥대책



○... 이 글은 일본의 "축산의 연구" 7월호의 내용을 축협중앙회 축진기금 관리국장 이...○
○... 홍열씨가 번역한 것임.○

1 머리말

일본의 낙농은 생활의 고급화, 다양화등을 배경으로한, 우유 유제품수요의 증대에 따라 발전되어 왔다.

원유생산량은 지난 20년동안에 2배이상 많아져 현재는 약740만톤 규모에 이르고 있다.

그러나 최근 수년간의 상황을 보면, 1985년도에는 원유수요의 약3분의2를 점하고 있는 시유등의 양이 전년도보다 감소한것등에 의해 원유수급은 크게 늘어나게 된 결과, 유제품의 과잉재고량이 많아져, 가격하락이란 사태가 초래되었다.

한편, 원유의 생산여건을 보면 엔고(圓高)등에 따른 사료가격의 상승등에 따라, 원유생산비용은 크게 하락되고 있으며, 낙농가의 증산의욕이 크게 고취되고 있다.

이와같은 상황에서 생산자단체는 1979년도부터 실시 하고있는 계획생산을 1986년도에 와서 처음으로 감산계획(전년도계획대비3·1%감)을 실시하였고 1987년도에 있어서도 계속 1%의 감산계획을 실시키로 하고 있다.

이와같은 상황하에서 원유수요확대의 관점에서, 제품의 소비확대와 더불어 본문의 주제인 일본산 자연치즈의 생산진흥대책에 대하여, 관계자간에 여러가지의 협의가 있어왔다. 그 결과로서는 1987년도의 가공원료유(乳)의 보증가격등의 결정전에 구체적 대책으로서 밝혀졌지만, 자연치즈원료용 원유(이하 「치즈원료유」라 함)는, 부족불(不足拂)의 대상에서 제외되어, 새로운 제도하에서 국산진흥을 도모키로 되었다. 본문에서는 이에 이르기까지의 경위와 그 대책의 개요에 대해 소개 하고져 한다.

2 치즈의 수급동향

구미(歐美)의 낙농선진국에 있어서는, 유제품소비에서 점하는 치즈의 비중은 대단히 높고, 그 영양적가치 또는 상품의 다양성이라든가 하는것이 오랜 역사를 거쳐 생활에 정착되어있고, 생산측면에 있어서의 기술적 축적도 대단히 크다.

한편, 일본의 치즈소비는 2차대전후 생활의 서구화와 더불어 도입되었다 해도 과언이 아니며 또한 1951년부터 수입 자유화되었던 점

도 있고 하여, 일본국내생산량은 적고, 수요량의 상당부분을 수입에 의존하여 왔다.

또한, 일본의 치즈수요의 대부분은, 주로 수입품인 자연치즈를 국내에서 가공하여 가공치즈의 형태로 소비 되어왔다. 이것은, 치즈소비량 자체가 적기도 하고, 보존성(保存性)이 필요하였던 점, 또는 일본사람에게 알맞는 풍미(風味)개선의 필요가 있었던 점등을 그 이유로 들 수 있겠다.

이와같이해서 일본의 치즈수요는 서서히 증대하여 왔으나, 근래10년간(75년도~86년도)의 동향을 보면, 표1에 나타난 바와 같이, 치즈의 총소비량은, 약 7할(연5.6%)정도 증가 하여왔다.

이동안의 일본의 원유생산량은 약5할, 시유의 생산량이 약3할정도 증가 하고있는데 비하면 치즈수요의 증대는 괄목할만하다.

치즈소비에 대하여 그 내용을 보면 가공치즈

표 1 치즈의 수급동향

(단위 : 1톤, %)

내역	년도								'75~'85 년평균 신장율
	1975	1977	1979	1981	1982	1983	1984	1985	
자연치즈생산량 ① (②+③)	9,658	10,779	10,866	13,978	16,189	19,068	18,577	19,696 (106.0)	7.4
가공치즈원료용 ②	9,401	10,213	9,918	10,842	12,807	15,150	14,982	13,840 (92.4)	3.9
직접소비용 ③	257	566	978	3,136	3,382	3,918	3,595	5,856 (162.9)	36.7
수입자연치즈 총량 ④ / (⑤+⑥)	47,898	66,075	76,118	73,396	71,578	74,893	80,700	79,546 (98.6)	5.2
가공치즈원료량 ⑤ (관세할당내)	38,823	45,167	48,686	47,361	41,280	39,604	40,580	40,200 (99.1)	0.3
직접소비용 ⑥	(18,790)	(20,300)	(19,703)	(21,585)	(25,592)	(30,252)	(29,938)	(27,687) (92.5)	4.0
국산 가공치즈생산량 ⑦	9,075	20,908	27,432	26,035	30,298	35,289	40,120	39,346 (98.1)	13.2
국산 자연치즈 ⑧ / (③+⑥)	54,011	62,026	66,808	67,516	63,282	64,610	65,563	63,767 (97.3)	1.7
직접소비용 자연치즈 ⑧ / (③+⑥)	9,332	21,474	28,410	29,171	33,680	39,207	43,715	45,202 (103.4)	17.1
치즈총소비량 ⑨ (⑦+⑧)	63,343	83,500	95,218	96,687	96,962	103,817	109,278	108,969 (99.7)	5.6
국산치즈사용용 가공치즈원료용 ② (②+⑤)	19.5	18.4	16.9	18.6	23.7	27.7	27.0	25.6	
자연치즈전체 ① (①+④)	16.8	14.0	12.5	14.8	18.4	20.3	18.7	19.8	

주: 산국유유류제품조사

(주) ③ 및 ⑥의 직접소비용이란 가공치즈원료용 이외의 것이며, 업무용 기타원료용을 포함한 것임.

가 1978년 이후 65천톤 전후에서 신장(伸張)하지 못하고있는 반면, 생식용, (자연치즈 그대로 식용으로 사용하는 것) 업무용을 포함하는 이를테면 직접소비 자연치즈(이하「직소용 자연치즈」라 한다)는 수입품을 주체로 하여 그 신장율이 현저하다.

이는, 피자, 햄버거등의 소위 외식산업수요의 증대, 또는 소비자의 비가공 순수품을 선호하는 경향과 같은 최근의 식생활동향과 직소용 자연치즈가 잘 맞아 떨어졌기 때문이라고 생각되는 것이다.

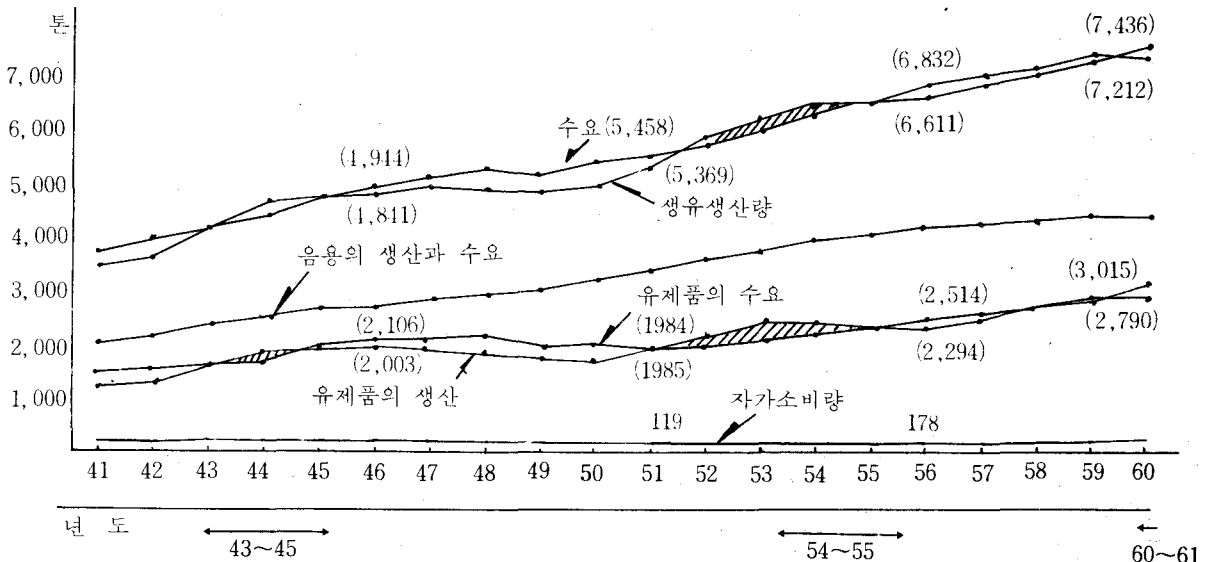
1985년도의 치즈총소비량은, 약11만톤, 이중 약6할인 64천톤이 가공치즈이고 나머지 약 45천톤이 직소용자연치즈이다.

한편, 일본산 자연치즈에 대하여는 1985년도에 약2만톤이며, 자연치즈 총수요량의 약2할을 점하고 있다. 일본산 자연치즈는, 가공치즈의 원료가 주로서 약7할을 점하고 있다.

앞에서 말한바와같이 자연치즈는 수입 제도상 자유화(관세율35%)되어있고, 일본산은 공급면에서의 안정성은 있겠으나 수입품에 비하여 값이 높으므로, 원가면에서는 국내산의 잇점이 별로 없다고 할것이다.

하지만, 가공치즈 원료용인 자연치즈에는 관세할당제도가 적용 되고 있어 가공치즈원료로서 일본국내산 자연치즈를 사용할 경우 그 2배가 되는 량만큼의 수입자연치즈가 무세(無稅)가 된다. 이론적으로는 국산자연치즈가 수입품

그림 1 원유수급의 추이와 치즈의 진흥



요 인	외매시류 수입가격저하	수입치즈에 의한 가공치즈 제조에 대한 우려	계화생산개시 치즈수요는 확실히 증가	생산수요 확대의 요인
-----	----------------	----------------------------	------------------------	----------------

결 과	관세할당제도의 도입	연계치즈 제조시설의 설치	낙농안정특별 대책
-----	------------	---------------	-----------

의 2.15배의 가격으로 생산할 수 있다면, 가공 치즈 원료용 자연치즈의 3분의 1은 국산으로 공급할 수 있게 된다.

국산 가공치즈원료용 자연치즈는 1981년도부터 1983년도까지 사이에 크게 증가하고 있으나, 이는 1981년부터 1982년에 있었던 호주의 한발출 계기로 하여 자연치즈의 국제가격이 상승하였기 때문에, 일본 국내생산업자가 원료 확보의 필요성으로 인하여 국내제조시설을 신·증설하였기 때문인 것이다.

그렇지만, 최근에는 EC의 원유수급증가를 배경으로한 보조금부(補助金付)수출에 의한 자연치즈의 국제시세의 하락, 그밖에 근년의 엔고(圓高)에 의해 수입자연치즈의 가격이 대폭 하락하고 있고, 관세할당제도가 이제 기능을 발휘하지 못하는 상황이 되어, 이에 따라 가공치즈원료용 자연치즈의 국산 사용비율도 서서히 감소되어왔다.

또한, 국산의 직소용자연치즈는 1980년부터는 현저히 증가하고 있으나, 이는 상품의 특성으로서 신선도가 요구되는 연(軟)치즈와 제조시설이 축산진흥사업단의 보조를 받아 신설되어, 일본국내생산이 개시되었기 때문이다.

이러한 형태의 치즈는, 아직 일본의 식생활에는 새로운 것으로서, 주로 치즈케익등의 디저트류에 쓰여지고 있으나, 앞으로 차츰 증가될 것으로 보여진다.

더우기 최근에는 소위말하는 한마을 한제품의 수제(手製)치즈도 각지에서 생산되고 있어, 양쪽으로는 근소하기는 하지만, 관광선물 등을 통하여 소비자에게 전달되고 있다.

이와같이 자연치즈는 단일품목이라기 보다는 상당히 폭넓은 상품군(商品群)으로 구성되어

최근에는 소위말하는 한마을 한제품의 수제(手製)치즈도 각지에서 생산되고 있어, 양쪽으로는 근소하기는 하지만, 관광선물 등을 통하여 소비자에게 전달되고 있다.

있고, 각각의 상품별로 수요 동향도 다르지만, 그 영양 가치나 식품으로서의 인상이 고급스러운 점등으로 보아 앞으로 유제품 중에서도 수요의 신장이 기대되진다.

3 과거 자연치즈 진흥의 경위

자연치즈는 1951년 당시에 이미 수입이 자유화 되었지만, 당시의 상황에서 보면 오늘날과 같은 소비의 증가는 예상할 수조차 없었을 것으로 생각된다.

또 부족불제도의 발족당시에 있어서도, 일본의 낙농은 시유 공급이 주체가 되고, 유제품에 대해서는 시유의 지역적, 계절적인 수급조절용으로서 생산되는 버터 및 탈지분유가 주체가 될 것으로 예상하고 있었다.

따라서 자연치즈는 모든 유제품을 부족불(不足拂)의 대상으로 한다는 원칙 때문에 그 대상이 되기는 하였지만 전술한바와 같이 부족불제도의 비중은 그다지 크지 않았던 것으로 생각된다.

이때문에 이미 자유화 되어있던 자연치즈에 대하여 새롭게 수입일원화등의 조치를 강구하고자 하는 등의 논의는 별로 하고 있지 않다.

이와같은 사정에서, 자연치즈의 국산진흥이 제기된 것은 국내의 원유수급이 좋아지고 있는 때에 맞추고 있으며, 자연치즈의 수요자체는 수입품이라는 안정된 공급선을 주체로 하여 순



조롭게 증가하는 가운데, 국내 원유수요가 확대하는 속도가 정체한 시기와 일치하고 있다. 부족불제도의 발족이래 일본산 자연치즈신장이 세상을 크게 떠들석하게 한 시기는 이번을 포함하여 세번었고 어느때나 원유수급이 크게 좋아졌던 시기이다.

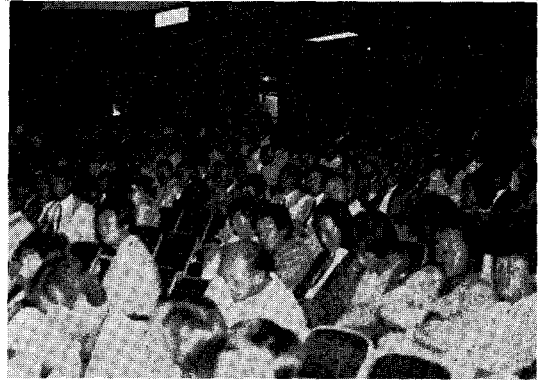
(1) 1968~70년 당시

이 시기는, 고도경제성장시대의 후반이지만, 식생활의 서구화, 다양화가 촉진되어, 치즈소비도 이물결을 타고 확대하기 시작했으며 치즈제조업계에 있어서도 하나의 전기를 이루는 일이 있었던 시기이기도 하였다.

즉, 미국의 대형유가공업체가 일본의 대형업체중의 1개기업과 자본과 기술제휴를 하여, 새롭게 가공치즈의 제조회사를 설립한것이다.

이것은 동시에 그후 식품업계가 활발히 전개한 본격적인 외자제휴의 선도적 사례로서 세상의 관심집중시켰다. 일본 국내 낙농업계에는 이에따라 그때까지 가공치즈에 일정량을 사용하였던 국산 자연치즈가 밀려나고, 수입품인 자연치즈가 대폭 증가 하게 되므로 앞으로의 낙농진흥상 문제가 많을것으로 보는 여론이 비등하였다.

이에대한 대응책으로서 수입품에 대한 물량조정을 포함하여 여러가지 방안이 검토되었으나, 최종적으로는, 가공치즈원료용의 자연치즈에 대하여 관세할당제도를 도입하여, 국산사용량을 기준으로한 수입한도제에 의해 국산진흥을 도모하게 되었다.



이 관세할당제도는, 가공치즈원료를 자연치즈에 대하여, 국산 사용량의 2배의량을 저울관세로 수입할수 있는 것으로 1970년 10월에 시행되었다. 이 저울관세를 1차세율이라 칭하고, 보통 자연치즈의 관세율(2차세율)은 35%였으나, 당초 이 1차세율은 10%가 설정되었다.

그후 환율변동장정제의 실행에 따라 엔화의 환율이 상승 하였기 때문에 1972년부터는 무세(無稅)가 되어 오늘에 이르고 있다.

(2) 1979~1980년 당시

1965년대 후반의 소위 오일쇼크 때에는, 석유가격이나 사료가격이 급등하여, 낙농의 수익성이 크게 하락하는 등 낙농경영에서 대단히 어려운 시기로서 원유생산도 전년보다 감소하였다.

이에 대응해서 1974년 부터 1977년에 걸쳐 우유값이 대폭 인상되고, 그후 사료가격의 인하등으로 원유교역조건이 호전 되었기 때문에 원유의 생산은 수요를 상회하는 추세를 나타내

최종적으로는,
가공치즈원료용의 자연치즈에 대하여
관세할당제도를 도입하여,
국산사용량을 기준으로한
수입한도제에 의해
국산진흥을 도모하게 되었다.

제조업체에 대한 치즈원료우유의
공급은, 질이 좋고, 적어도
국제가격 수준과 맞먹는 저렴한 가격으로,
장기·안정적으로 공급되어야 하며,
이러한 체제정비를 위해서는
생산자, 제조업체가 능동적으로
응분의 부담을 담당할 필요가 있다.

원유수급이 크게 좋아졌다. 그래서 1979년도부터 생산자단체는 수요에 알맞는 생산을 목적으로 계획적생산을 개시하게 된 것이다.

한편, 국내의 치즈소비는 이시기에 급속하게 증가하고 있음에도 불구하고 (1973년 55천톤이 1979년에 95천톤) 국내의 자연치즈생산이 그다지 증가 하지 않았기 때문에 (1973년 9천톤이 1979년 11천톤), 국산 자연치즈의 사용율이 감소 하였다. (1973년 18%가 1979년 13%).

이와같은 상황하에서, 생산자단체를 중심으로 원유유수요확대의 관점에서 국산자연치즈진흥을 요망하는 여론이 강해졌다.

우선 먼저 이시기에, 생산자단체는 계획 생산을 개시하였으며, 정부에서도 이의 실시에 대하여 지원하는 방안으로 긴급원유수요확대 대책으로서 시유의 소비확대와 더불어 국산자연치즈의 제조시설의 설치에 대하여 지원하였다.

이것은, 당시는 아직 수요는 적었으나, 신선도가 필요하였기 때문에 수입품에 대해 경쟁력이 있다고 보는 연(軟)치즈의 제조시설 설치에 대하여, 축산진흥사업단이 보조 또는 출자를 한것이다.

구체적으로는 국산자연치즈 보급연수시설 설치사업으로서 1979년도 (“소오”낙농센타), 1980년도 (“호꾸펜”훈자부 치즈연구소)에 각각 8천만원의 보조, 또 1980년도에는 북해도농협 유업(현재의 요쓰바유업), 시고구(四國)유업에

대하여 출자 한 바있다.

이것과는 별도로, 국산 자연치즈진흥의 요망에 부응하기 위해, 축산진흥사업단 주최로 「치즈 문제연구회」가 개최되어 자연치즈의 국내생산 방안, 진흥의 가능성에 대하여 검토하였다.

이 연구회에서의 검토는, 1979년 12월 부터 6회에 걸쳐 실시되었으며 그 결과는 1980년 4월에 보고서가 공포되었다.

당시와 현재는 국내 원유수급동향, 원유의 생산조건등 상황이 다르지만, 본 연구회에서는 자연치즈의 국내생산 방안에 대하여 다각적으로 검토되었고, 이번 대책에 있어서의 논쟁점과도 공통되는 사항이 많으므로 여기에서 간단히 소개 하여 둔다.

동 보고는, 국산자연치즈 진흥에 대하여, 치즈가 유제품중에서도 수요의 신장을 기대 할수 있는 품목중의 하나라는 점에서 원유수요확대상 중요한 것으로 보고, 그기본적 조건으로서 다음 사항을 들고 있다.

(가) 연질(軟質)의 자연치즈에 대하여는, 국제경쟁력이 있으므로 업계의 자주적 노력과 적절한 지원에 의해 진흥이 가능 하다.

(나) 경질(硬質)자연치즈(가공치즈원료용 등)에 대하여는, 새로운 국제적조치를 강구하는 것은 대외적으로 극히 어려운 일이며, 국내의 가격차의 축소가 무엇보다도 중요하다.

그리고 제조업체에 대한 치즈원료우유의 공급은, 질이 좋고, 적어도 국제가격 수준과 맞먹는 저렴한 가격으로, 장기·안정적으로 공급되어야 하며, 이러한 체제정비를 위해서는 생산자, 제조업체가 능동적으로 응분의 부담을 담당할 필요가 있다.

이러한 전제조건하에서 국산진흥의 구체적 대책으로서는,

- ① 부족불제도에 있어 치즈 부분의 변경
- ② 공적기관에 의한 수입의 조정 및 국산품의 제조 판매.
- ③ 재단 또는 기금과 같은 기관에 의한 국산 자연치즈의 대외 경쟁조건의 정비
- ④ 농촌공장등에서의 소규모적인 자연치즈의 생산진흥
- ⑤ 치즈제조시설에 대한 지원조치
- ⑥ 제조기술향상을 위한 조치

등이 검토 되었으나, 이 가운데 ③이 비교적 현실성이 있다고 보여지며, 이것과 ⑤, ⑥이 앞으로의 중요한 과제라고 생각되나 이와같은 방안에 대하여 관계자간에 원만한 합의를 얻을 수 있겠느냐 하는 크나큰 문제가 있어 금후에 다시 신중한검토가 필요한것으로 결론지었다.

이 보고를 받은 농림수산성은, 1980년 7월에 「국산 자연치즈 진흥방안」을 생산자 및 유가공업자에게 제안 하였다. 이 방안은

① 국산자연치즈의 생산확대와 경영기술의 향상을 목적으로 생산자와 유가공업계의 합병에 의한 대형 자동공장 설치에 대한 지원(1/2지원, 38억엔)과

② 국산자연치즈의 안정적 생산을 위하여 수입품가격이 하락하였을 경우, 가격보전을 하기 위한 기금설치에 대한 지원(기금총액110억엔, 지원액25억엔) 의 두가지 방안으로 각각 치즈 문제연구회의 검토안 ⑤및⑥과 ③의 제안을 받아 들었다.

이에 대한 유가공업체측의 반응은, 특히 합병공장 설립방안에 대해서는 기존공장을 활용하는 쪽이 경제적이며, “노우하우(Kknow-ltow)”의 공개가 곤란한 것등 문제점이 많다. 하여 반대여사를 표명 하였다.

한편 생산자 쪽에서는, 기본적으로 찬성의 뜻을 표명함과 동시에, 본방안의 구체화에 대하여 검토하였다.

그러나 본방안은, 경제적문제, 기술적문제를 포함하여 생산자및 유가공업체간의 합의가 전제조건이 되어있어 결과적으로는 양자의 합의를 얻지 못하고 백지화 되고 말았다.

이 방안을 제안한 시기는 계획적생산이 개시된 시기이지만, 원유수요 자체는 아직 신장되고 있던 점이나, 수입가격의 상황도 현재와는 달라, 치즈진흥에 대한 사고방향 자체라 부족 불제도를 전제로 하고 있었다.

그후, 호주의 한발로 인해 치즈의 국제적 공급이 부족되어, 1981년부터 1982년에 걸쳐 수입가격이 상승 하였으므로 국내생산의 이점이 생겨, 1982년 부터 1983년에 걸쳐 대규모 제조업체가 기존공장을 증설하였으며 또 농협계의 제조공장신설등이 있었다. 이 때문에 국산 자연치즈 생산량은 생우유생산량의 신장율을 상회하여 증가 하는 한편, 국내원유 수입도 호전되었던 것이다. (다음호에 계속)

부족불제도

일본의 원유가격은 이원화되어 음용우유와 가공우유로 되어 있으며 이중 가공우유에 대하여 보증가격이라는 지지가격을 설정, 기준거래가격과의 차액을 생산자에게 정부가 지불하여 주는제도