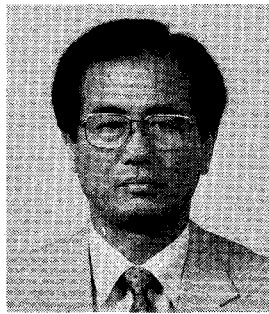


특 집

'89 낙농육우산업을
결산한다.

유 가 공 편

시유 공동홍보와 제품개발에 힘써야



정 충 일
서울우유 생산본부장

1989 년은 우리나라가 경제·사회적으로 가장 힘들었던 해가 아닌가 생각한다. 갖가지 형태의 민주화 요구, 그칠줄 모르는 노사분규, 격렬하고 조직화된 학생데모, 농축산물 개방압력, 원화 절상 압력 그리고 정치적 불안까지 겹쳐, 기업의 생산의욕은 극도로 감퇴되고, 생산설비의 투자기피, 제품의 원가상승 등으로 국제경쟁력 상실에 의한 수출물량의 감소, 또한 과소비 풍조의 확산 등 바람직하지 못한 측면이 자주 매스컴에 오르내리고 있다. 작년에 올림픽을 치를때의 당당한 위세와 민족의 긍

지는 어디로 사라지고 반년도 채 못되어 세계 여러 나라들로부터 「너무 일찍 샴페인을 터뜨렸다」느니 「용이 지렁이로 변했다」느니 하는 비난과 야유 속에 국제 무역수지는 급속도로 악화되어 지난 10월에는 1억불의 적자를 기록하였으며, 인플레 우려와 함께 지난달에는 금리인하 등의 긴급 경제활성화 대책이 발표되는 등 매우 어려운 상황에 직면하고 있다.

우리나라의 낙농·유업계도 경기침체에 영향받아 지난 1년간 우유소비가 크게 위축되면서 각유업체들의 분유재고가 예년에 비해 3~4배나 늘어나 (10월

말 현재 분유재고 13,000톤) 유업체들의 자금압박과 기업경영의 어려움은 갈수록 심화되어 급기야는 일부 업체에서는 유대의 일부를 분유로 지급하는 사례가 나타나고 있으며, 심지어 사료용으로 처분하지 않으면 안되는 상황까지 이르렀다.

원유수급 조절은 우유의 보존성이 매우 짧고 우유 생산량을 임의로 쉽게 조절할 수 없는 특성때문에 균형을 유지하기가 용이하지 않아 과거에도 몇년에 한번씩 우유의 수요공급에 차질이 빚어왔다.

즉 4~5년 주기로 수급상에 차이가 커져, 대체로 공급과잉으로 문제가 발생하였으나 금년의 경우는 훨씬 더 심각한 것 같다. 1984년 하반기부터 나타나기 시작한 원유의 공급과잉 현상은 1987년까지 낙농·유업계를 곤경에 빠뜨렸으며, 작년에는 계절적으로 약간 공급부족 현상이 있기는 했으나, 대체로 균형이 이루어졌었다. 그러나 이번에는 과거와 달리 수급의 균형이 이루어진지 일년만에 또다시 원유가 공급과잉되었다.

금년도의 우유 및 유제품의 판매 동향을 살펴보면 원유생산이 9월 현재 전년대비 5.4% 증가한데 반해 그동안 매년 15~20%씩 높은 소비증가를 기록했던 시유(市乳)가 전년동기대비 오히려 6~10%나 크게 감소하였으며, 시유가 이처럼 전년대비 크게 감소한 것은 최근 20여년간 볼수 없었던 현상이 아닌가 생각되며 낙농·유업계의 불황이 얼마나 심각한가를 보여주는 것이다.

치즈판매도 역시 크게 부진하여 업체별로 전년대비 10~20%씩 감소되었다. 다만 피자용으로 사용되는 모짜렐라치즈만은 수요가 꾸준히 증가하고 있으며, 품질향상도 많이 이루어졌다. 기존업체들의 신규수요창출을 위한 신제품 개발이 활발히 이루어지고 있어 오징어처럼 찢어먹는 스트링치즈, 스틱형치즈 등이 새로이 시장에 선보였고 햄, 쏘세이지 타입치즈, 스프레더블치즈 등도 곧 개발 완료되어 시판될 것으로 예상된다. UF를 이용한 치즈베이스 제조가 아시아 국가에서 최초로 이루어진 점은 특기할만



한 사항이라고 생각된다.

그리고 일부업체들은 외국과의 합작내지 기술제휴를 거의 끝낸 상태에서 국내 치즈시장의 변화를 조심스럽게 주시하면서 생산일자를 기다리고 있다.

버터는 탈지분유 수요 증가에 따라 작년보다 28%나 판매가 신장되었음에도 불구하고 과잉생산 되어 절반가격으로까지 덤핑판매 되고 있는 실정이다.

그러나 액상 및 호상요구르트만은 작년에 비해 크게 판매가 신장되어 계속 호조를 보이고 있는 유일한 품목으로 특히 몇년전부터 예측되었던 호상요구르트의 시장규모가 '87년 17억원, '88년 60억원, '89년 180억원으로 매년 급신장되고 있어 기존업체들(빙그레, 삼양식품, 한국야쿠르트, 해태유업)의 시설확충과 함께 신규로 매일유업이 이미 참여하였고 내년초까지 서울우유 등 4~5개 업체가 생산시설을 갖출 예정으로 있어 내년도 호상요구르트 시장은

뜨겁게 달아오를 것으로 예상된다.

아이스크림 부문은 소득 수준이 향상됨에 따라 빙과류 위주에서 점차 유지방함량 10% 이상의 고급 아이스크림 시대로 접어드는 양상을 나타내고 있으며, 금년에 이미 미국, 스위스 등의 유명메이커가 국내회사와 기술 제휴 또는 단독으로 상륙하여 유명 백화점 등을 이용하여 판매 확대에 치열한 경쟁을 벌이고 있다.

이상과 같이 요구르트 부문을 제외하고는 대부분 판매가 저조하였으며, 특히 시유는 예년과 같이 전년 대비 증가는 커녕 10% 가까이 감소되어 원유의 수급에 상당한 차질을 빚고 있다. 왜 원유 수급에 균형을 이룬지 일년만에 또다시 심각한 공급 과잉 문제가 발생하였는가? 어디든지 이유는 다 있을 것이다. 금년에 우유가 체화된 원인을 알아보자.

전반적인 경기침체로 인한 구매력 감퇴와 밀키스, 크림 등과 같은 탄산음료, 건강음료의 판매가 늘어나서 우유의 소비가 줄었다고 한다. 이상구씨의 우유에 대한 왜곡선전도 우유소비감퇴에 한몫 거들었다고 한다. 별로 뾰족한 방법을 찾아내 당장 대응하기가 쉽지 않았을 것이다. PX를 통한 외제유제품의 불법유통과 초코파우더를 가장한 분유의 위장 수입 또한 상당량에 달한다고 한다.

이러한 것은 정부차원에서 강력하게 단속해 주도록 건의를 할수밖에 없을 것이다.

그러나 지난 4월의 우유가격 인상으로 우유 소비는 얼마나 줄어들었을까? 상당한 영향을 미쳤다면 과연 우유가격 인상은 제대로 이루어진 셈인가? 당초 농가의 소득을 향상시키고자 했던 것이 결국은 유통마진을 잔뜩 올려 소비자 부담만 가중시킨 결과가 되지는 않았는지?

위에서 말한 몇가지 이유 등으로 어쨌든 시유소비는 작년보다 많이 줄었다. 시유 외에도 우유제품이 많이 있는데 시유소비가 줄어든다고 꼭 수유파동(受乳波動)이 남아있는지 모르겠다.

과거 우리나라의 유가공 산업은 고도의 경제성장

과정에서 주로 양적(量的)인 면에 치중해서 매년 15~20%씩 발전해 왔으며 생산된 원유를 소비시키는데 치중했기 때문에 시유를 위주로 할수밖에 없었다. 그 결과 전체 원유의 78%를 시유에만 의존하게 되므로써 성수기인 여름철과 비수기인 겨울철에 우유의 수급불균형이 해가 갈수록 심화되고 있다. 이제 우리나라의 연간 시유소비량이 1인당 31kg까지 늘어나 이웃 일본의 연간 38kg과 비교해 볼때 동양인으로서의 어느정도 시유의 한계소비에 접근하지 않았나 하는 의견들이 많다. 앞으로 시유소비가 늘어난다고 해도 과거와 같은 높은 성장율은 기대하기 어려우며, 매년 5~10%정도의 성장이 이루어질 것으로 예상된다. 그러므로 원유의 수급안정과 우유의 소비를 신장시키기 위해서는 첫째 우리의 기호에 맞는 다양한 유제품을 연구개발하여 새로운 시장을 창출하므로써 우유의 소비를 증대시키고 동시에 시유의존도를 낮춰 원유의 수급상의 격차도 줄이고 시유에만 목을 매달고 있는 일도 이제는 없애야 할 것이다. 특히 치즈와 요구르트에서 많은 신제품이 나올 것으로 기대되며, 또한 소득수준향상에 따라 계절에 관계없이 먹을 수 있는 전천후 고급 아이스크림의 개발도 우유 소비를 크게 늘릴수 있을 것으로 예상된다.

둘째는 시유만은 이제부터 지속적으로 공동홍보(共同弘報)를 해야 할때다. 우리회사 우유가 더 좋다는 식의 개별적인 광고야말로 무의미하고 특정우유든 아니든 우유는 그저 좋다고 마시고 있는 소비자들을 정말 식상(食傷)하게 만드는 것이다. 유업계 전체가 살수있는 길을 우리 모두가 긴 안목으로 보아야 할 것이다.

셋째로는 제품의 품질향상을 통해 제품의 신뢰도를 높이는 일이다. 시유나 유제품 제조에 있어 기계시설이나 제조방법은 그동안 많이 발전해와 별 문제가 없으나 제품의 품질관리면에 있어서는 우리 주변에서 자주 불량품이 발생하고 있는 것을 본다. 이것은 비단 우유제품에서 뿐만 아니라 국제시장에서도

우리 제품에 대한 클레임이 많아지고 있어 국제 신용도가 크게 떨어져 수출에 막대한 지장을 초래하고 있다는 것이다. 즉 수출검사에서 불합격율이 작년에 3.0%에서 3.9%로, KS품 검사에서도 불합격율이 작년의 3.0%에서 4.6%로 높아졌다고 한다. 잦은 노사분규와 연휴 등으로 근로자들의 정신이 해이해졌고 노동의 질이 저하된 것으로 풀이된다. 대부분의 유업체 사정도 이와 비슷하다고 생각한다. 제품을 만들어 내기만 하면 판매되는 것이 아니며, 제품을 정성들여 만들고 불량율을 최소화하므로써 제품의 신용도가 높아져 판매확대가 가능할 것이다. 앞으로는 제조기술보다는 품질 관리기법을 배워오는데 신경을 써야 할 것으로 생각한다. 연구개발에 있어서도 남의 나라것을 모방하는 안이한 자세에서 벗어나 적극적이고 창조적인 우리의 제품과 기술을 개발하는데 투자를 아끼지 말아야 할 것이다.

넷째는 원유의 위생적 품질을 향상시켜야 한다. 「좋은 제품은 좋은 원료에서」라는 말과 같이 유제품에 있어 원유의 품질은 대단히 중요한 것이다. 원유의 세균수와 체세포수가 5~6년 전에 비해 많이 개선되었다고는 하나 낙농선진국에 비하면 아직도 크게 뒤떨어져 있으며, 이의 개선을 위해서는 세균수에 의한 유대 차등 지급제도의 실시가 시급하며, 아울러 유지방 위주의 유대산출방식도 유단백질이나 유고형분을 함께 계산하도록 하므로써 원유의 이화학적 성분도 아울러 개선되어야 하리라 믿는다.

다섯째 유통과정이 개선되고 단순화 되어야 한다. 우유는 영양가가 풍부한 대신 보존성이 약해 상온(常溫)에서 쉽게 변질되기 때문에 반드시 유통과정에서 냉장고에 보관하도록 되어 있다. 멸균제품이 아닌 이상 일부의 세균이 살균처리후에도 살아 남아 있기 때문에 우유의 저장 온도가 10℃ 이상되면 우유속의 세균이 급속히 번식하여 제품의 품질을 저하시키는 물론 때로는 변질되어 해를 끼치기도 한다. 그리고 유통단계도 단순화 시켜 유통마진의 축소와 제품의 신속한 공급이 이루어져야 하리라 생각한다.

마지막으로 농축산물 수입개방 압력에는 현명하고도 강력한 대응책이 마련되어야 한다. 미국에서도 버터, 치즈, 연유, 분유 등 주요 낙농제품 9개 품목에 대해 시장경쟁력 약화를 이유로 수입자유화 의무를 면제하여 자국내 낙농·유가공산업을 보호하고 있다. 농축산물의 수입은 절대로 선별적으로 이루어져야 하며, 국내 낙농산업이 붕괴되지 않도록 충분한 안전장치가 선행되어야 할 것으로 생각한다. 우유는 이제 식량적 차원에서 다루어져야 한다. 정부의 정책적 배려없이 낙농 선진국에 비해 토지의 이용이나 사료작물 재배 등의 조건이 크게 불리한 우리나라의 낙농을 단순히 비교우위론적 논리로만 따지려는 것은 마치 농사를 짓지 말고 쌀을 전량 수입해다 먹자는 것과 같다.

그리고 우유의 소비를 확대시키기 위해서는 미국, 일본, 캐나다, 호주 등에서 실시하고 있는 가공유 원유에 대한 부족분 지불제도, 최저가격 지지제 등과 같이 정부차원의 보호가 있어야 할 것으로 생각한다.

이상과 같이 우유수급의 안정을 기하고 우유소비를 확대하기 위한 방안들을 강구해 보면서 금년도 비수기를 슬기롭게 극복할 수 있도록 우리 모두가 지혜를 짜내야겠다. 그리고 다가오는 1990년대에는 시유에만 의존하는 절름발이 유가공산업이 되지 않고 보다 많은 유제품들이 개발되어 우유의 소비구조도 다양화되므로써 원유의 계절적 수급불균형의 시정과 아울러 제품가격의 안정을 기하여 우유의 안정적인 소비증대가 이루어져 또다시 원유의 공급과잉문제로 어려움을 겪는 일이 없기를 바란다.