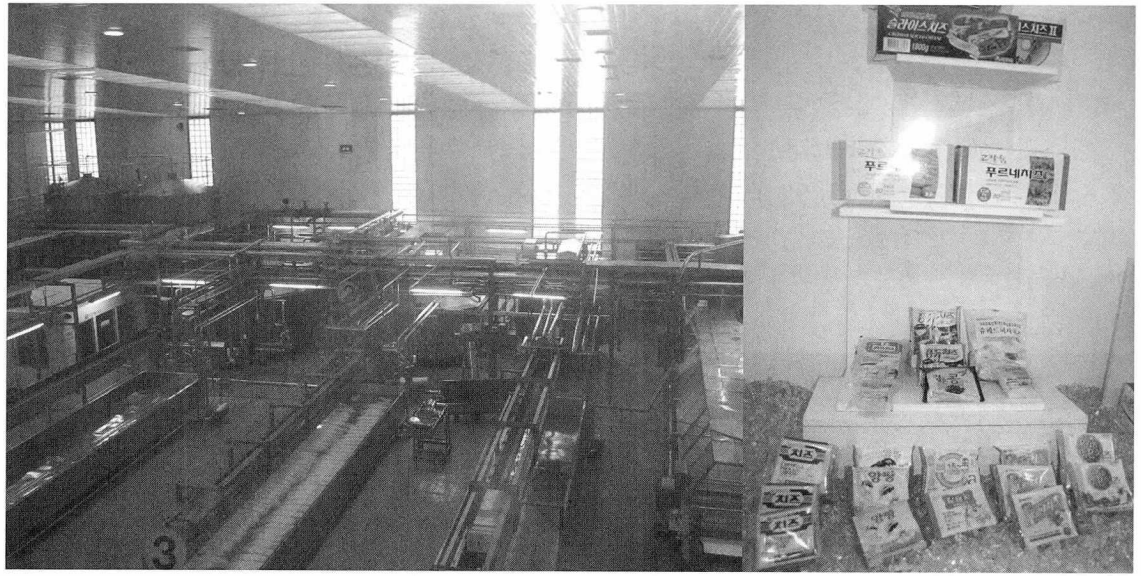


탐방 / 서울우유협동조합 안산공장

# 한국형 자연치즈의 대중화로 국산 치즈시장을 지킨다

글·사진 : 이 용 일



미군용 치즈와 S식품에서 제조된 치즈만이 주로 유통되던 1970년대, 서울우유 협동조합은 향후 치즈소비의 증가를 예상하고 제품기술의 개발과 제조시설의 도입을 서두르게 된다. 1984년 용인공장에서 피자 치즈생산을 개시한 지 5년후 이곳 안산공장의 시설에서는 대부분의 자연치즈와 일부 가공치즈의 제조공정이 이뤄지게 되었다. 총 936㎡ 면적에 회당 10,000ℓ를 처리할 수 있는 생산라인 3대를 갖추고 있는 안산공장에서는 1일 100,000ℓ의 원유 처리가 가능하다. 그러나 가공치즈의 경우 수요량에 비해 생산시설과 저장공간의 부족으로 최근(07.3.7) 거창공장에 기존의 시설을 모두 이전한 상태로 현재 안산공장은 자연치즈 생산에 주력하고 있다.

## △ 한국형 입맛의 표준으로 자리잡은 모짜렐라 치즈

88 올림픽의 전후를 계기로 자연치즈의 하나인 모짜렐라 치즈는 피자 소비의 증가와 더불어 그 소

비도 비약적으로 증가하게 되었다. 모짜렐라 치즈 부문에 있어서 서울우유의 모짜렐라 치즈는 타 업체에 비해 후발주자에 해당되지만 오랫동안의 기술축적과 고유의 생산방식으로 진보됨에 따라 한

국민 입맛에 맞는 염도, 풍미, 색상, 신장성, 용해성 등을 통해 품질향상을 일궈내 가장 대중화 된 한국형 입맛의 치즈로 평가 받고 있다.

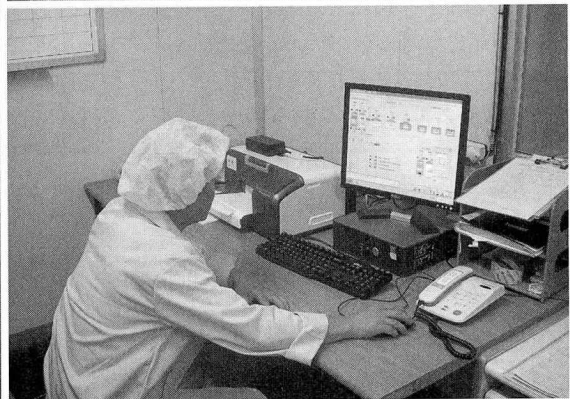
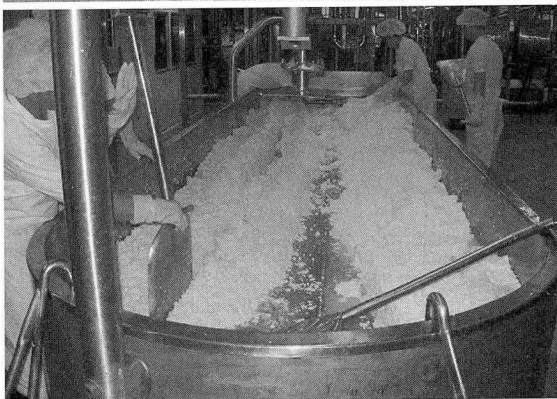
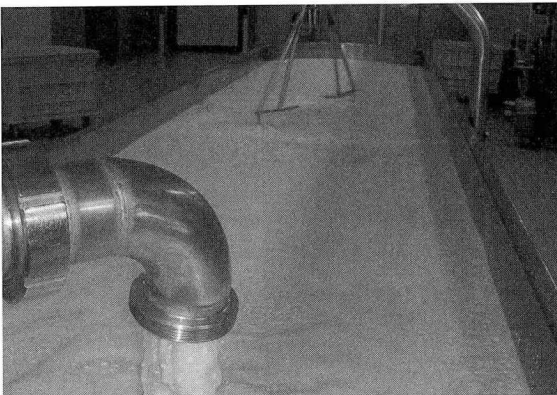
생산량 중 상당량이 국내 유수의 피자체인 업체 등에도 납품되고 있는데 블록형태의 가정용 제품 생산에서 다채로운 퓨전요리가 넘쳐나는 유행에 따라 조리자의 편의를 위해 슈레드 형태의 제품이 주를 이루고 있다.

최근 최신의 완전자동화 설비를 갖춰 통합 생산 시스템으로 운영되는 거창공장과는 달리, 안산공장 자연치즈 공장은 일부 공정이 수동으로 이뤄지고 있지만 그동안 기술축적의 시간들을 간직한 채 변함없이 한국형 대표치즈 생산에 매진하고 있다.

이외에도 안산공장은 서울우유 치즈 중 국내원유 물량을 가장 많이 활용하는 자연치즈 생산에 주력하는 곳이기도 그 역할과 의미가 크다고 하겠다.

**△ 장애는 원료유 조달의 어려움**

UR 당시 수입치즈의 범람을 우려하는 분위기를 무릅쓰고 서울우유는 시장잠재성을 바라보고 과감히 최신 생산시설(현재 안산공장의 시설은 현재 타 유업체나, 거창공장의 최신 설비에 비한다면 상대적으로 구형모델이지만)을 도입하는 등 국내 치즈시장 점유에 의욕을 보이고 있으나 내부적으로는 원료유 공급측면에서 겪는 어려움이 적지 않다. 국내산 원유로 치즈를 생산하는 매일유업 「상하」나 임실치즈가 낙농진흥회로부터 kg당 300원짜리 원유를 공급





색시유의 소비율에 반해, 치즈의 소비는 앞으로도 매년 5%정도 성장할 것으로 예상됩니다. 현재로서는 유일하게 존재하고 있는 팽창시장인것만은 사실이지만 우리 고유의 식문화로 인한 발전의 한계성은 무시할 수는 없습니다. 앞으로 1인당 최대 예상소비량을 현재의 두배치인 2kg 정도로 본다면 2010년에서 2015년 사이에 치즈의 소비정체가 올 수 있습니다.”

받는 것과는 달리, 서울우유는 시유로 쓰는 700원대 원유를 그대로 이용하고 있기 때문이다. 국내 낙농산업과 생산자의 입장의 대변에 최선을 다하고 있는 서울우유 협동조합으로서도 국내 치즈시장의 중요성은 절감하고 있는 바이지만, 근래 급속히 괄목한 성장을 거듭하고 있는 타 업체에 비해 과거 비수기 원유처리 수단으로 활용하던 수준에서 크게 앞서나가지 못하게 된데는 이러한 가격 경쟁력 확보면에서의 어려움이 주원인이라 하겠다.

물론 이 예상치는 본인만의 분석이라 밝히고 향후 전략에 대해 덧붙인다. “앞으로 엄청나게 수입될 수입치즈 앞에서 자칫 국내 치즈산업은 ‘빛 좋은 개살구’가 돼버릴 수 있습니다. 용도별 차등가격제의 도입을 통한 원료유 확보로 현재 국내 치즈산업의 육성에 가장 걸림돌이 되고 있는 낙농산업의 구조적 한계가 극복되어야 함이 최우선이겠는데 서울우유협동조합도 지속적인 기술개발과 시설투자 등을 통해 품질향상으로 자연치즈 시장공략에 나설 계획입니다”라고 하였다. ☺

### △ 외산 치즈에 맞서려면 가격, 품질 경쟁력 제고 모두 중요해

국내 치즈시장의 잠재성과 이에 따른 활로에 대해 서울우유 협동조합 연구소가공품연구팀의 윤경 팀장에게 물었다. “1인당 치즈 소비량이 17kg가량 되는 프랑스와는 달리 우리나라는 1.2kg 수준입니다. 그나마 정제된지 오래인 백

