

FTA시대 낙농산업의 개척분야 -자연치즈 생산

-목장에서 [본(本) 치즈(Real Cheese)]를 만드는 사람들을 위하여-



배인휴
순천대학교 동물자원학과 교수

1. 들머리

한국 낙농업의 본격적인 전개는 1962년부터 시작된 제3공화국의 '제1차 경제개발5개년 계획' 추진 시절부터였다. 지난 40년에 걸친 한국 낙농인들의 치열한 고군분투 결과, 한국 낙농은 세계의 주목을 받는 반열에 진입하기에 이르렀다. 우선 원유품질(乳質) 면에서 보면 2010년 8월말 기준 원유 세균 수 평균 20,000cfu/ml, 1등급 A원유 급(세균 수 30,000cfu/ml이하) 납유농가가 97.3% (2008년 4월 기준 88.4%)에 달하였다. 2008년 12월 기준 검정우 두당 평균 산유량이 9,598kg(성년형 환산 9,952kg)에 달하였다.

이제 한국 낙농업의 유질은 세계 최고의 반열에, 유량은 세계 4위의 위치를 점하게 된 것이다.²⁾

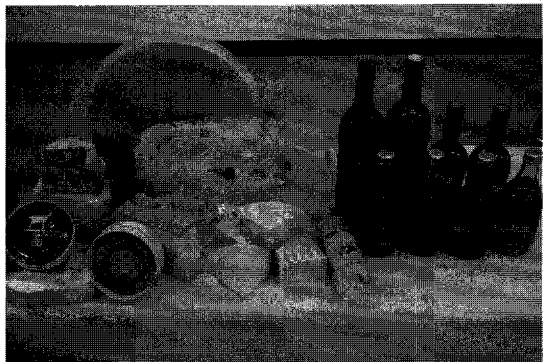
'09년 우리의 연간 유제품 소비량은 원유로 환산하면 311만 톤이며 이중 211만 톤이 국산이고 100만 톤은 수입산 유제품으로 충당되고 있다. 국산 원유 211만 톤 중 74.7%에 해당하는 157만 톤이 [마시는 우유(음용유)]로 소비되었

고 나머지 30%는 분유, 치즈, 발효유, 아이스크림 등 유가공품 원료로 소비된 것이다. 어쩌다가 우리는 유제품 중 가장 불리한 제품인 「마시는 우유」로 원유의 75% 가까이 소비하는 현상을 지난 40년간 고수해 온 것일까? 우선 일본인들이 1935년 경성유업동업조합을 만들고 유가공업을 시작할 때 「마시는 우유」로부터 시작하는 유가공의 첫 단추를 끼웠고 해방 이후 우리 선배들도 줄기차게 그 길을 따라 온 탓이다. 경제여건이 좋지 못했던 시절에는 저가의 음용유가 소비자들의 주머니 사정과도 그런대로 맞았기에 가능한 일이었기도 하다.

그러나 1997년 경부터 각종 대체음료들이 쏟아져 나온 이후로 사정이 좀 달라졌다. 소비자들이 「마시는 우유」로부터 서서히 등을 돌리기 시작하더니 저출산, 고령화에 따라 음용유소비연령대가 사라지면서 상승세를 유지해오던 음용유 소비는 감소 행진이 이어져 오고 있다.

그런데 어떤 전문가들은 한·EU FTA나 한·미 FTA시대를 맞으면서 낙농업이 1차적으로 타격을 받겠지만 그나마 경쟁력이 있는 유제품으로 [백색시유라도 있는 것이 다행이라고 가슴을 쓸어내린다. 하지만 필자는 이 생각에 전혀 동의하지 않는다. 그것은 장기적인 차원에서 볼 때 우리의 음용유의 소비수명이 그리 오래갈 정도로 강단지지도 않을 뿐만 아니라 선진국들이 우리 백색시유 유통기한 자율화를 확인하고 자국의 값싼 음용유까지도 우리 앞에 들이댈 것이 분명하기 때문이다³⁾.

이제부터라도 우리 낙농업계는 시유 위주로 고착된 유제품 생산편중 현상을 점진적으로 개선하여 제품균형을 잡아야한다. 나아가 소비자의 다양한 유제품 소비욕구에 대응해 나갈 방도로서 부단한 신제품 출시에 총력을 기울여 나가야 할 때이다. 필자는 모두(冒頭)에 언급한 대로 우리의 원유 품질이 신선도를 제일 중시하는 「마시는 우유」에 매우 걸맞는 품질 수준에 도달한 것이라면 또한 이 정도의 유질수준에서 도전해 볼만한 좋은 유제품으로서 단연 “자연치즈”의 제조라고 제안한다. EU·미국, 호주와 뉴질랜드, 캐나다 등 5대 낙농선진국들과의 FTA가 시리즈로 대기 중에 있고 정부는 나름대로 대응책을 마련해 놓았다고는 하지만, 여전히 피부에 살갑게 다가오지는 않는 것은 왜일까? 정부 FTA대책의 재원규모가 제법 큰 것처럼 보여도 안심할 수 없는 것은 언 발에 오줌 누기식은 아



닌가하는 의구심에서다. 정부 대응방안의 내용이 낙농업계에 낙농업의 지속 가능한 발전을 담보하고 미래에 기여할 수 있다는 확신을 심어주지 못하고 있기 때문이다. 낙농업계가 FTA체결에 강하게 반발하니까 우선은 우는 아기 달래 놓고 보자는 식의 접근이라면 정말 곤란하다.

이 때 정부나 낙농업계가 냉정한 입장에서 슬기를 모아 효율적이고 합리 타당한 FTA대책 마련에 나서야할 때이다. 이에 필자는 우리 앞에 놓인 FTA체제의 낙농분야 대응책으로 [자연치즈 생산]을 제시하고자 한다. 이는 참으로 꿈같은 이야기이고 실현가능성이 매우 낮은 이야기로 들릴 수 있다. 그런데 알고 보면 세상 모든 일이 이렇게 시작하여 부단한 노력과 투쟁을 통해 소정의 성과를 얻어냈다는 사실을 깊이 되뇌어 봐야한다. 가령 어떤 사람들이 마땅히 대응책도 없고 제시된 대응 방안은 시도해 보지도 않고 좌절부터 하는 것은 온당한 처사가 아니기 때문이다.

1) 제3공화국 시절이던 1962년부터 5개년 단위로 실시한 국가 경제개발계획이다. 1962년에 제1차 경제개발5개년계획(1962~66)을 정식으로 출범시켰고 그 후로 6차례의 5개년계획을 끝내고, 1992년에 시작되었던 제7차 5개년계획은 1996년에 완료되었다.(다음 백과사전: <http://enc.daum.net/dic100>)

2) 낙농통계연감 2009, 2008 낙농통계연감 과 낙농진흥회 2010, 3/4분기 낙농산업동향(11권) 참조

3) 정부는 2000년 7월에 제조물 책임법(PL 법, Product Liability)을 제정공포하면서 제조물의 유통기한 자율화를 선포해 둔 터이다. 이법은 미국(62), EU(88-94), 필리핀(92), 중국(93), 일본(95.7) 등 세계 30여 개국에서 이미 시행되고 있는 제도로서 소비자 피해구제의 원활화와 제품안전 향상을 통해 소비자권익을 강화하기 위하여 추미애 의원 등 105명에 의해 의원입법 추진으로 1999년 11월 5일 국회에 제출한 “결함제조물 책임법안”이 1999년 12월 16일 국회 통과하여 “제조물 책임법(법률 제6,109호)”으로 확정되었고 2000년 1월 12일 공포되어 2002년 7월 1일부터 시행되었다. 이에 농산물인 경우 가공한 경우에만 적용되는 이 법은 원유를 가공하는 유가공업 분야에 당연히 적용되어 각종 유제품의 유통기한을 회사가 지정하고 있기도 하다. [출처] <http://blog.naver.com/zizic80/Redirect=Log&logNo=60006065872/>
- 우유 유통기한, 왜 회사마다 다를까? “유통기한 설정에 명확한 근거 없어...” 소비자심리 이용하나?

프라이밍경제(<http://www.newsprime.co.kr>)도 참조할 것

필자가 제시하는 FTA체제의 낙농분야 대응책인 [자연치즈 생산]의 개념은 좀 남다르다. 그것은 그 동안 우리가 알고 있던 치즈가 아니라 매우 고급화된 치즈, 세계적 수준의 반열에 오른 고품질 원유로 제조한 세계적 수준의 명품 자연 치즈를 만들자는 것이다. 명품 자연 치즈는 제조하는 사람이 예술의 경지에서 제조해야 제대로 된 맛과 품격을 얻어 낼 수 있다.

그래서 치즈의 명장(名匠)들이 만들어 내는 명품치즈를 영어로 아티잔 치즈(Artisan cheese)라 하지 않는가? 알고 보면 한국은 어느새 세계적 지휘자, 작곡가, 피아니스트, 그리고 바이올리니스트와 같은 명인들을 배출한 예술의 나라가 아닌가? 필자는 여기서 예술적 감성이 풍부한 한국인을 만난 자연 치즈들이 비로소 한국인의 손맛을 타고 천년의 맛을 재현해 낼 수 있을 것이라고 믿는 것이다.

그리고 우리가 자동차, 선박, IT제품이 탄생한 본고장에 수출해대듯이 어느 날 우리 손으로 만든 치즈들이 치즈의 본고장으로 수출되지 못한다는 법이란 없다는 전제를 두고 하는 말이다. 이 글은 낙농대국인 EU, 미국, 호주, 뉴질랜드와 캐나다 등과의 FTA체제 진입으로 존립의 위기를 극복하기 위한 대응책으로 그 동안의 우리 낙농업의 응용유 시대를 자연치즈 시대로 전환하자는 제안을 담고 있다.

2. 자연치즈 생산을 위한 좋은 태반(胎盤)의 조성

금년 초에 농식품부에서는 [낙농산업 발전 중

합대책]을 발표하고 기존 유가공업체와 더불어 소규모 [목장형 유가공]이라는 용어의 정의를 공표해주는 한편 [목장형 유가공] 업체들이 활동할 공간을 제공하는 지원 대책을 발표하였다.⁴⁾ 나아가 낙농진흥회에서도 이에 부응하는 법 개정과 제정을 하여⁵⁾ 전에는 낙농진흥회 가입 회원 낙농가가 목장형 유가공장을 운영하고 자하는 경우 자신이 보유한 기준원유량을 전량 인도하고 폐업(계약해지) 후에 가능했으나, 최근 이뤄진 개선으로 낙농진흥회에 계속 납유를 하면서도 [목장형 유가공]을 경영할 수 있게 된 것이다.

그러나 세계 최고수준의 비싼 국산 원료유를 사용하여 기업이나 목장에서 치즈와 같은 유제품을 생산하여 경쟁하려면 낙농선진국의 원유 가격 수준으로 값싼 원유를 공급받을 수 있도록 하는 특별조치가 필요하다. 그래서 이참에 정부는 연간 20만 톤의 범위 내에서 치즈제조 전용 가공원료유를 국제가격 수준으로 유업체에 공급하고 목장형 유가공을 운영하는 낙농가에게는 가공쿼터를 부여하여 생산비 수준까지 가격을 보조하는 방안을 구상하고 있는 것으로 알려져 있다⁶⁾. 또한 정부는 일종의 가공원료유 할당제를 실시하여 매년 유업계의 소요신청을 받아 그 할당량을 확정하여 지원하고 가공품 생산 가능 낙농가에게는 가공쿼터를 부여하는 방식으로 지원한다는 것이다.

여기서 지원되는 가공원료유는 [마시는 우유] 가공에는 결단코 사용할 수 없도록 그 용도를

4) 이성주 2010 FTA 시대에 우리 낙농산업이 나아가길 - 낙농산업발전 종합대책을 중심으로 - 낙농진흥회 '10. 2/4분기 낙농산업동향 낙농회 이슈

5) 농민신문 2010년 07월 02 일자 보도와 아래 사이트를 참조하라.

http://www.dairy.or.kr/jsp/layout/LayoutControlCtrl.jsp?ACT_CD=MAIN&INDEX_UPPERMENU_CODE=info&INDEX_MENU_CODE=info_domestic_bbs&INDEX_MENU_DEPTH=2 신설된 '목장형 유가공' 규정의 용어 정의에 따르면 '기준원유량은 정상 원유 대를 지급하는 원유' '직접 원유량은 낙농가가 직접 유가공품을 제조·판매할 경우 사용하는 원유의 양' '목장형 유가공은 낙농가 스스로 생산한 원유로 시유·치즈·버터·유산균발효 등 유가공품을 생산해 판매하는 유가공 형태'로 명시했다.

6) 정부는 2011년도 낙농업 지원 부문 예산 반영에서 가공유 지원 항목으로 애초의 예산이었던 225억 원 규모에서 100억 원 규모가 되는 자금을 확보하였다.

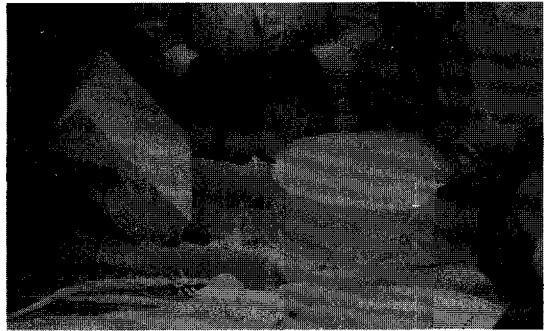
제한하는데 이는 일본과 같이 국산 치즈제조 원료유에 한정하여 실시될 것으로 보인다. 막상 이러한 날이 다가오면서 이제야말로 제대로 된 [목장형 유가공]의 방향이 정해지고 그 동안의 부작용이나 미비한 점들이 바로잡아져야만 한다고 보았다.

그래서 그 동안 10여년에 걸쳐 이루어진 한국 목장형 유가공의 흐름을 분석하고 신 개념의 제도 하에서 목장 유가공이 올바른 방향으로 나아갈 방안을 제안해 둔다. 필자가 [목장형 유가공] 교육을 시작하던 1997년부터 지금까지 일관되게 주장해 온 것은 [친환경, 유기농 추구]와 [목장형 자연 치즈- 숙성형 (Aged cheese) 치즈]였다. 그러므로 향후 [목장형 유가공]이 가야 하는 길은 당연히 치즈제조에 있으며, 대기업들과의 차별성 부여와 역할 분담은 [마시는 우유] vs [자연치즈] 영역 분할로 가닥을 잡는 것이 옳다고 보았다.

그러나 정부가 [가공원료유 지원대책]에서 대기업 유업체들에게도 원유를 할당하여 치즈제조를 지원한다 할 때, 여기서 목장형 치즈가 추구해 나갈 치즈는 그러한 산업형 치즈 (Industrial cheese)와는 품질의 차원이나 그 태생적(胎生的) 근원이 다른 치즈를 생산해야 한다는 것으로 정리해 두고 싶다. 그래서 필자는 목장에서 생산하는 치즈를 진정한 치즈가 본래의 치즈라는 의미에서 [본(本) 치즈(Real Cheese)]라는 개념으로 제창해 둔바 있다⁷⁾.

3. 수출을 겨냥한 [한국형 치즈]의 생산 방향

차제에 이 나라의 척박한 낙농현실을 변혁시키고자 [목장형 유가공]을 창안하고 보급 했던 필자는 이제부터 우리의 [본(本) 치즈]라 할 수



있는 목장형 치즈생산이 나아가야 할 올바른 방향을 제안해 두고자 한다.

여기서 필자는 지난 13년여 동안 진행되어 온 [목장형 유가공]의 형태를 제1기라 규정하고 지금부터 시작되는 [목장형 유가공]을 제2기라고 구분해 두고자 한다. 제1기 [목장형 유가공]은 「마시는 우유」와 [목장형 요구르트] 생산 위주로 전개 되어왔다고 본다. 우선 소비자들의 요구와 시장 바탕이 그러했기에 그에 부응할 수밖에 없었다. 그런 가운데서도 더러는 유기농농을 시도하여 유기농 유제품을 세상에 선보였는가 하면 목장의 신선 원유로 자연 치즈를 생산하여 시판에 도전한 사례들도 있었다. 그러나 그것이 대세를 이루지는 못하였다. 이제 제2기 [목장 치즈] 시대가 열린다.

이제 정부의 전향적인 조치와 FTA대비책 그리고 체험목장과 교육목장 운동이 두루 맞물려 [목장형 유가공] 진행에 한결 유리한 환경으로 조성되고 있다는 점에서 지금부터 출범하는 제2기 [목장형 유가공]은 이전과 다른 방향으로 전개 되어야 할 것으로 본다. 그 동안 필자가 지향해 온 연구의 초점이 [한국형 자연치즈] 개발에 있었고 치즈가 한민족의 자손만대를 지속시켜줄 주력 식량이 될 것이라고 판단했다는 점에서 제2기 [목장형 유가공]은 오랜 세월 인류를 먹여

7) 배인후 2010, 바람직한 한국 목장형 유가공의 진행방향- 목장에서 본(本)치즈 Real Cheese를 만드는 사람들을 위하여- 월간 낙농육우 8월호 : 78-104. 여기서 필자는 [본(本)치즈 Real Cheese]란 단일 목장에서 당일 착유 원유를 사용하여 당일 제조 후 숙성 관리한 치즈를 의미하는 것으로 정리한 바 있다.

은 [본(本) 치즈]에 초점을 두어야 한다고 제안한다. 이제부터 제2기 목장형 유가공에 진입하는 사람들이야말로 [본(本) 치즈, Real cheese]를 생산하는 사람들이 되어야 할 것이다.

그러므로 제2기 목장유가공 사업 창업자들, 이들은 전혀 새로운 환경 속에서 적응하고 도전해야 하는 책무와 선구자적 의지로 무장되어야만 한다. 알고 보면 오늘의 한국 유가공 시장의 기상도는 그리 밝지가 않다. 「마시는 우유」 소비는 매년 평균 0.2%씩 감소상황에서 고전하고 있고 요구르트 시장은 포화 상태에서 액상에서 호상요구르트로의 소비경향 이행(移行) 중인 과도기여서 소비량이 정체된 상태이며 치즈 시장은 여전히 신선치즈, 가공 치즈가 제왕적 자리를 고수하고 있다.

이런 상황인데 새로 진입하는 제2기 [목장형 유가공] 창업자가 「마시는 우유」나 요구르트 시장에 뛰어 든다는 것은 섰을 지고 불로 뛰어든 격이며 유혈이 낭자한 레드 오션(Red Ocean)을 향하여 달려가는 격이 되고 말 것이다. 그나마 틈새가 열리고 무한한 소비 잠재력을 갖고 부상하는 시장이 자연치즈, 그것도 [숙성형 치즈(Aged Cheese)] 시장이라는 것이다. 그러니 제2기 [목장형 유가공]업자들이 가야하는 길은 희망차고도 분명하게 보이는 [치즈시장]임이 명확해 진다. 정부도 치즈제조를 하겠다는 메이저 유업체들과 목장유가공업체의 치즈원료유 지원 대책을 수립하고 있으니 얼마나 시의 적절한 방향인가?

정부가 2011년도 축산부문 예산·기금운용에 관한 편성방향을 밝힌 자료에 따르면 내년도 예산에 FTA대책 신규 사업으로 맨 처음에 “가공원료유 지원” 예산을 편성했는데 무려 100억 원이다⁸⁾. 그러나

낙농가들은 조속히 [본(本) 치즈, Real cheese]를 생산할 수 있는 역량과 전문성을 갖추어 이 지원예산의 대부분이 [본(本) 치즈, Real cheese] 제조를 위한 지원금으로 원활하게 활용되기를 바란다. 더러는 지난 날 잉여원유 차등가격 지원시절, 일정규모 이상의 유업체들에게 지원되었던 사례를 되뇌며 이 지원금이 이번에도 메이저 유업체들에게만 지원되고 마는 것을 우려하는 낙농전문가들이 많다.

일본 북해도의 경우 이 제도는 철저히 [원유 생산자경영안정대책사업]의 일환으로 시행되는 정책일 뿐만 아니라 낙농가 중 목장형 유가공장에서 자연 치즈 생산을 위한 원유사용량 [50kg/일] 부터 [가공원료유지원대상]으로 지정하여 국제원유가에 맞춘 치즈 원료유가격지원을 하고 있음을 참고삼아 주기 바란다.

아울러 제1기 [목장형 유가공]사업 진행자들도 그 동안 발효유 위주, 신선치즈 위주로 제품 생산에 매진해 왔는데 이제는 신속히 방향을 전환하여 [본(本) 치즈]제조에 합류해야 할 것으로 본다.

한편, 목장에서 제조하는 자연 치즈에는 친환경 인증을 얻은 원유를 사용하는 것을 간곡히 권장한다. 그래야 ‘산업형 치즈(Industrial cheese)’와는 확연히 구분되는 태생적 차별성, 특징점이 강화되는 것이 아니겠는가? 나아가 낙농 5대국과의 FTA체결을 계기로 치즈시장 관세벤틱장이 열렸다고 저가공세로 마구 들이닥칠 치즈 선진국들의 ‘산업형 치즈’들과도 차별성을 갖고 당당히 맞서 싸울 수 있을 것이며 모처럼 [국산치즈진흥]에 강력한 응원의지를 갖고 ‘가공원료유 지원대책’을 시행하는 정부당국도 보람과 성과를 거양할 것이다.

8) 김영란 2010. 녹색성장 인프라 구축·총체적 비용절감... 차별화된 시장 확보 집중 내년도 축산부문 예산·기금 어떻게 운용 되나. 축산신문 2010.6.30 보도

4. 세계적 경쟁력을 갖춘 치즈 산업의 육성 방향

1) 치즈기금의 설치운영⁹⁾

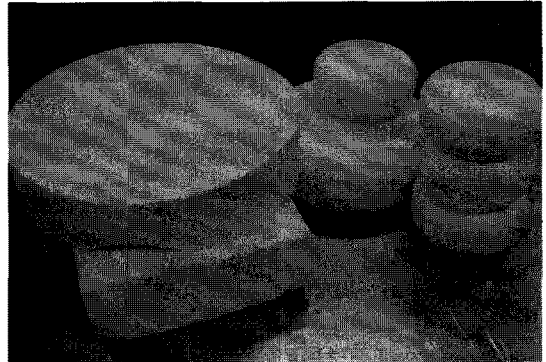
한국의 치즈 산업의 수준을 단시간에 그리고 확실히 끌어 올리는 방안은 치즈기금 설립을 통한 든든한 재정적 지원을 담보로 할 때 효율적인 진행이 가능해 질 것으로 본다. 2011년부터 100억 원의 예산을 확보하여 가공원료유 지원 대책을 시행하게 된 정부가 세계적 경쟁력을 갖춘 한국치즈산업의 지속적인 발전과 선진화를 목표로 한다면 다음과 같은 당위와 절차, 방안에 따라 치즈기금을 설립운영 해야 할 것으로 본다.

가) 낙농산업보호와 효율적인 원유활용도 제고

선진국들은 낙농업을 국민식량 공급기지로써 적극 보호 육성하는 경향을 가지고 있다. 사실상 국제교역 중인 유제품들의 수출국들은 매우 한정적이고 대부분의 국가가 자립화에 많은 노력을 기울이고 있다.

선진국들의 경우 치즈는 낙농산업을 지탱하는 기둥으로 보호된다. 치즈 1kg을 생산하는데 원유 10kg이상이 소요된다. 부피는 감소하고 부가가치는 올라가며 저장성 또한 좋기 때문에 낙농업의 안정화에 기여한다. 시유 10kg을 판매하는데 10의 힘과 노력이 필요하다면 치즈 1kg의 판매는 의외로 쉽게 시유판매의 1이나 2 정도의 힘과 노력만으로 가능해진다. 그래서 치즈는 좋은 수출 가능 품목이 된다. 치즈생산은 낙농의 효율성을 높이는 견인차이다.

나) 낙농 5대 선진국들과의 FTA 대비 [치즈기금]의 효용성



한국의 낙농산업은 결국 중대한 위기 국면에 놓이게 되었다. 한 보고서는 이미 한·EU FTA 타결시 한국의 낙농생산액은 연간최고 1,028억 원이 감소하고 이미 타결된 미국과의 FTA가 함께 발효되면 연간 최고 1,150~ 1,449억 원 범위로 감소하는데 이는 국내낙농생산액 1조5,580억 원 (2006년 기준)의 6.6~9.3%에 달하는 액수라고 예측해 둔바 있다.¹⁰⁾

단순한 낙농 생산량, 생산액 감소만이 아닌 부대적인 낙농관련 산업의 생산액 감소까지 감안한다면 그야말로 우리나라낙농산업은 회복하기 어려운 타격을 받을 수밖에 없다. 일찍이 정부는 한-칠레 FTA 비준 후(2004.02.16) 「자유무역협정체결에 따른 농어업인등의 지원에 관한 특별법」(2004.03.22, 법률제7207) (이하「FTA 기금」)을 제정하고 동 제13조와 동법 시행령 제13조 규정에 의하여 「FTA 기금」의 운용-관리에 관한 사무를 [농수산물 유통공사]에 위탁한 바 있다.

그러나 이 기금의 용도는 주로 과수산업의 폐업지원금 소득보전직불금지급, 과수전문단지시

9) 이 부분은 필자의 용역보고서 <배인후, 2007. 한국 치즈시장 형성방안에 관한 연구. 한국낙농육우협회>의 제 7장 "치즈기금의 설립" 부분을 요약, 보완한 것이다.

10) 김민경 (2007, 한·EU FTA에 따른 낙농산업 영향분석 및 대응방안, 한국낙농육우협회)은 국내피해 감소대책으로 전국단위 단일 쿼터제와 집유일원화 가공원유한도설정 그리고 소득보전직불제 등의 정책대안이 필요하다고 하였다. 나아가 그는 소비촉진 방안으로 학교, 군급식의 제도화와 유업체의 자조금 참여 유질, 유제품기준, 규격개편 그리고 TRQ 불량 제공시 국내산 사용의무화 등을 전제로 한 운용 방안이 필요하다고 하였다.(농민신문 2007.12.17)

설 생산출하기반정비 등에 사용하도록 국한되어 있다.¹¹⁾

한-칠레 FTA체제 발효 이후 가장 피해가 극심할 것으로 예상된 과수농가, 관련 산업체 지원을 위해 설립된 「FTA 기금」은 그동안 과수산업의 유지와 경쟁력 보전에 상당부분 기여한 것으로 보인다. [치즈기금]도 이러한 관점에서 막대한 손실과 타격이 예상되는 낙농 산업의 유지와 경쟁력 확보를 위해 설치하는 것이 마땅하다. 앞서 서술을 통해 무수히 강조하였듯이 낙농산업에서의 치즈 분야는 낙농경쟁력, 지속적인 낙농발전 기반확보 측면에서 최후의 보루라고 봐야한다.¹²⁾

한·칠레 FTA 발효시 설치된 「FTA 기금」처럼 낙농에 불리한 5대 낙농 선진국 그룹과의 FTA 발효를 앞둔 낙농산업의 사활을 결정짓는 「치즈기금」은 절실한 버팀목이 아닐 수 없다. 이를테면 「치즈기금」이 설립되면 일정한 기준 가격미만으로 하락하는 원유가격의 낙농가 소득보전 직불금과 일본에서 2011년부터 시행이 예상되는 낙농가생활보장을 위한 [소득보상제도]¹³⁾에 의한 보상금을 지급하여 더 이상의 낙농가 이탈을 막아 낙농 생산기반을 든든히 보유할 수 있을 것이다.

나아가 내년부터 시행하는 [가공원유유 지원금]을 이 기금에 흡수하여 향후 원유의 음용유 소비부진으로 발생할 초과 원유량과 계절적 수급편차에 따른 초과 원유를 치즈 원료유 국제가격 차액 지원

금으로 활용하면 국산치즈가 수입치즈를 대체할 수 있게 되면서 그 동안 우리 낙농의 초과 원유문제 해소와 국제 경쟁력 확보효과를 동시에 거양할 수 있게 될 것이다.

필자는 이에 한 걸음 더 나아가 이 기금의 운용이 제대로 이루어진다면 한국형 치즈 양산과 부대 가공품 개발로 인해 원유부족 사태가 일어나 낙농가들에 대한 원유 쿼터를 증가시켜야 하는 시대가 도래할 것으로 전망한다.¹⁴⁾

다) 경제, 사회, 문화적 상황변화와 치즈산업의 위상
치즈는 어느새 우리의 새로운 식문화로 자리 잡고 있다. 피자점은 웬만한 도시의 거리에 빼곡하고 백화점 할인매장 그리고 슈퍼마켓에는 가공 치즈와 필라델피아 크림치즈, 카망베르와 브리 치즈가 유제품 코너 한 부분을 차지하고 있다. 지금은 조금 시들해졌지만 와인 마니아들은 당연히 숙성치즈를 안주로 즐기는 경향이 자리잡고 이의 소비량도 증가하는 추세이다. 이젠 치즈가 경제적 매체가 되었다.

우리의 치즈 시장이 아직은 일본의 연간 치즈 시장 규모 4조 5천억 원에 비해 규모는 작지만(5천억 원, 2009) 한국형 기호의 고기능성 치즈 공급이 가능하다면 수년 내 1조원시장도 내다 볼 수 있고 2조 5천억 원 규모의 시유시장을 능가할 날이 멀지 않았다고 본다.¹⁵⁾

치즈산업은 우리의 경제, 사회, 문화의 저변으로 깊게 파고드는 한편, 국민의 서구화, 세계화의 물결과 함께 잔잔하고 은밀한 파동처럼 한 시대의 삶 속으로 깊숙이 파고들며 번져가고 있다.

11) <http://www.at.or.kr/support/fta/sc020200/sc020201/sc020201.jsp> aT, 농수산물유통공사

12) 조석진 (농민신문, 2006. 국내 치즈시장을 사수하라, 06.11.20)은 치즈가 계절적인 원유수급불균형 해소를 위해 유일한 희망의 제품이므로 각국 간 FTA치즈에 대한 추가적 관세 인하 요구를 거부하라고 했다.

13) 일본 정부는 지금까지의 낙농가 부족보급금 지원제도, 가공원유유보급금제도가 낙농가폐업을 막는데 역부족임을 인식하고 2011년부터는 낙농가 [소득보상제도]의 도입을 고려하고 있다.[全農新報 2010.8.20일자 기사와 2010년 9월 10일자 기사]

14) EU가 2015년부터 원유 쿼터 제도를 폐지함에 있어서 영국과 EU 내 일부 낙농 선진국들이 이를 환영하고 있는데 이는 자국의 낙농가들이 경쟁력을 갖고 원유생산을 증가시킬 수 있다고 판단하였기 때문이다.

15) 배수강, 2010. 우유>>너도 나도 A급 마케팅 치열해워! 주간동아 2010.10.4

라) 식량안보와 치즈산업 육성

최근 우리의 주목을 끄는 기사가 반복하여 보도되고 있는데 그것은 “러시아 밀 수출 금지령 선포” “세계 곡물가격의 폭등” “식량 부족” “식량위기”와 같은 것들이다.¹⁶⁾

곡물가격만 상승하는 것이 아니라, 유제품가격도 일제히 급등세로 나타내고 있다. 지난 2000년 이후 우리나라 치즈 소비량은 매년 꾸준한 증가세를 유지해왔다. 자연치즈와 가공치즈는 각각 연평균 16.3%와 2.9%의 증대율을 보이고 있다.

어느새 치즈는 우리의 중요한 식량자원의 하나로 자리 잡아가고 있는 셈이다. 2009년 기준 국민 1인당 1.5kg의 치즈를 소비하며 치즈를 사용한 각종 제과, 요리, 식품첨가 부분까지 합친다면 소비량은 이보다 늘어날 것이다. 시장규모도 분유시장 축소로 2006년부터 치즈시장이 분유시장을 추월하였다[(분유시장 2,900억 원(유제품 시장의 7.8%), 치즈시장 5,000억 원(유제품 시장의 9.9%)].¹⁷⁾ 그러나 치즈시장의 61% 이상을 수입치즈가 점유하고 있는데 치즈의 국제시세 앙등시 한참 소비증대와 국민 식량으로 자리 잡아가고 있는 치즈산업의 위축은 신속히 진행될 것이다.

반면 한국치즈산업이 신속하고도 효율적인 육성이 이뤄진 원유의 고부가가치성을 부여하면서 낙농산업의 소득 안정 기반이 되어 국제 식량무기화에 대비할 단백식품 공급기지로 기여하게 될 것이다. 현재 수입치즈에 대한 관세는 36~40%로 낮은 수준인데 장차 5대 낙농선진국들과의 FTA체제 발효 후 최소 20년 정도 경과시 무관세 수입치즈가

15,820M/T 정도 들어오게 되고 호주, 뉴질랜드, 캐나다 치즈가 이 정도를 차지하게 된다면 이들 무관세 수입치즈가 우리의 치즈 시장을 고스란히 접수하는 상황이 예상된다.¹⁸⁾

한국은 향후 20년 이내에 국산 자연치즈산업을 육성하고 경쟁력을 확보해 두지 않으면 안 될 긴박한 상황에 놓여 있음을 깊이 인식해야 할 것이다.

마) 치즈기금 설치의 효과

필자가 제안하는 치즈기금은 종래의 어떤 농업관련 기금과는 그 성격이나 의미가 다르다. 낙농업이 일방적으로 불리한 5대 낙농 선진국들과의 FTA 발효를 앞둔 오늘의 시점에서는 더욱 그러하다. 낙농산업의 존폐, 사활이 걸린 시점이 코앞에 도래했기 때문이다.

지난 날 WTO체제 가동을 앞두고 쌀값 하락에 따른 농업인의 소득안정을 도모하기 위해 설치한 “쌀소득보전변동직불기금”이 쌀값 하락에 따른 벼 재배농가의 소득지원을 해주고 있는 동일선상의 인식을 갖고 국민의 미래 식량인 치즈산업 육성보호를 위한 「치즈기금」의 설립을 검토해야 한다는 것이다.

이 기금의 운용을 통해 쌀과 마찬가지로 일정 수준의 낙농가 소득보전직불금을 지급함으로써 항구적인 낙농 생산기반을 쌀과 더불어 식량안정공급기지로 보유할 수 있는 효과를 거양하게 될 것이다. 무엇보다도 국민의 형평성 측면에서도 쌀을 보호하기 위해 낙농분야를 열어주고 양보함으로써 받게 되는 낙농가들의 심리적, 경제적 보상 대책이나 안전장치가 없는 현시점에서 [치즈기금] 설치하는 반드시 필요한 것이다.

16) 러시아가 곡물 수출금지, 러시아에 타격일까?, 조선비즈아이(2010.09.06), 에그플레이션 다시 오나, 식품음료신문 (2010.10.18)

17) 안희경 2010. <집중기획>대한민국, 차~즈 하세요-1, 치즈, 대한민국의 현재를 말한다. 농수축산신문 2010.4.19 기사/ 농식품부, 낙농진흥회, 2010. 2009 낙농통계연감

18) 김성인 2010.목요일칼럼- '국산 유제품 시장이 사라진다면', 한국낙농신문 363호, 2010.10.07일자

19) 문인수의 상계사에서 '4장, 공공기금의 문제점과 개선책을 보라' pp. 313-314

바) 치즈기금의 설치방안

(1) 기금설치의 절차

① 기금설치 근거 및 목적

낙농업이 축산업의 한 분야로서 공공 기금의 문제점의 하나로 지적된 유사기금의 중복설치 측면이 없는 것은 아니다.¹⁹⁾

그러나 기존의 축산발전기금의 용도가 이미 제한되어 있는데다가 한·미, 한·EU FTA 시대를 앞둔 2006년에 이미 600억 원이 감축되었다. 2011년의 축발기금 운용규모는 금년 7천2백23억 원보다 16.5%가 감소한 6천32억 원으로 무려 1천1백 91억 원이나 감축되었다.^{20) 21)}

이는 축산발전기금 재원의 96%를 출연하는 마사회 이익금 출연이 매년 감소하고 있기 때문이다. 또한 농식품부가 11월 중에 내놓게 될 FTA 대응 투융자 사업의 축산분야 지원내역을 보면 축사개축과 유통시설 등을 지원하는 방안을 추진 중이며 거시적 안목에서의 [치즈산업 진흥]을 집중하는 계획은 미미한 것으로 보인다.^{22) 23)}

따라서 [치즈기금]은 과거 「FTA 기금」이나 축발기금과는 별도의 계정으로 설립되어 낙농산업위기 돌파와 항구적 산업기반 확보용으로 설치되어야 할 것이다. [치즈기금]의 설치근거는 2004년에 제정된 「자유무역협정체결에 따른 농·어민 등의 지원에 관한 특별법」을 준용한 (가칭) 「자유무역협정체결에 따른 낙농인 등의 지원에 관한 특별법」을 농식품부가 별도로 제정하여 기금 설치의 법적 근거를 마련할 수 있을 것이다.

동 특별법에 의한 기금의 목적은 치즈산업육성을 통해 낙농 산업의 다자간 FTA 발효 이전과 동일 수준의 소득 보전을 직접 지불하도록 함에 있다. 즉, 치즈 산업의 발전을 통한 낙농업 안정화에 필요

한 재원의 확보가 본 기금의 목적이라 할 수 있다.

② 조성재원

치즈기금 조성 재원의 확보가 매우 어려울 것이라는 것은 치즈에 대한 중요성, 장래 식량자원개념이 없는 우리나라에서는 당연한 사실이다. 정부의 낙농산업의 보호와 실질적인 FTA 지원정책의 하나로 치즈기금조성을 위한 적극적인 재원확보가 요청된다. 또한 치즈기금 조성을 위한 재원확보 노력이 정부만의 일이 아니라 는 점도 인식해야 한다. 여기서 지난 1974년부터 2004년까지 이루어진 축산발전기금 조성내역을 살펴보면 치즈기금조성에 시사점을 제공 받을 수 있을 것이다. 당 기간 동안의 기금 총 조성액은 5조 4,722억 7백만 원이었으며 사용액은 3조 981억 13백만 원, 잔액은 2조 3,740억 94백만 원이었다.

기금조성의 주요 재원은 ① 축산물수입 이익금 2조 5,115억 21백만 원(45.9%) ② 기금운용 수익금 1조 5,611억 34백만 원(28.5%) ③한국마사회 납입금 9,029억 60백만 원(16.5%) 순으로 나타났다. 또한 과수분야 지원에 치중하고 있는 2004년의 「FTA 기금」과 같은 낙농분야 지원에 중점을 둔 치즈기금의 조성에 관한 재원확보 당위성을 감안한 정부의 정책적 배려도 절실히 요청된다.²⁴⁾

앞서 축산발전기금 조성재원 출연의 가장 큰 부분을 차지하는 “축산물수입 이익금”처럼 FTA 발효 이후 낙농분야에 가장 큰 타격을 주는 “유제품수입 이익금”을 기금재원 확보의 주 소스로 고려해 볼 필요가 있다.²⁵⁾

또한 유제품 수출입업자들로부터 이익에 대한

20) 김영란, 2006. '한·미 FTA 피해 우려에도 축발기금 6백억 원 되레 줄어', 축산 신문, 06.6.9

21) 한국낙농신문 2010년 10월 7일자 보도

22) 농림부, 2007. 한·미 FTA 농업부문 국내 보완 대책 추진 위해 10년간 ('08-'17) 20.4조원 투융자 지원. 보도자료 07.11.6

23) 한국낙농신문 2010. FTA축산피해대책 11월 중 발표, 2010년 10월 21일(제365호) 보도기사.

일정 요율의 할당세를 거출하는 것도 구상해 볼 필요가 있다. 위에서 제시한 바를 참고하여 치즈 기금조성 재원확보 방안을 제시하면 다음과 같다.

첫째, 유제품(특히 치즈) 수출입업자를 대상으로 한 이익금에 대해 일정 할당세 부여로 재원확보, 둘째, 외국으로부터 낙농용 조사료수입업자들을 대상으로 한 일정 할당세 부여로 재원확보, 셋째, 유제품수입업자에 대한 관세부담을 줄여주는 대신 그 감세액을 기금재원으로 흡수시키는 방안, 넷째, 과수분야와 같이 FTA대응 농업·농촌 종합대책예산 119조원에서 출연하도록 하는 기금 출연 정책을 시행하는 방안, 마지막으로 향후 FTA 체결국간 치즈의 관세할당 물량(TRQ)에 대한 공매납입금이나 수입 이익금 확보 및 기금운용수익금 등으로 재원을 확보하는 것을 고려한다.

③ [치즈기금]의 사용용도

기존의 축산발전기금이나 「FTA 기금」의 용도를 살펴보면 일단 가시적인 성과와 단기사업에 투입하고 있다는 경향을 읽어낼 수 있다. 물론 용도가 법(축산법, 특별법)에 명시된 범주를 벗어날 수 없는 한계가 있지만 [치즈기금]의 경우에는 처음부터 진정한 한국치즈산업 진흥발전을 위한 용도가 법적으로 제시되고 시행될 수 있도록 법제정에 철저히 반영해야 할 것이다. 향후 치즈기금의 용도에 포함할 내용 범위를 요약 제시하면 다음과 같다.

- 한국형 고품질 [본(本)치즈]생산으로 수입

치즈와 경쟁 가능한 인력양성
- 치즈시장 확보(마케팅, 유통)와 개선사업 지원

- 치즈홍보업무 담당
- 치즈 소비촉진 지원팀
- 치즈시장 형성 촉진 이벤트 지원팀 운영
- 치즈 중앙 박물관 설치 운영
- 치즈 캠페인
- 국산치즈 생산업체(유업체, 목장형 유가공장) 시설현대화 지원
- 치즈원유 차등가격제(국제 원유시세 기준 상회액, 부대비용 고려) 지원
- 국산치즈 생산업체(유업체, 목장형) ISO 22000 인증유지와 품질관리분야 지원
- 국산치즈 수출 또는 외국치즈베이스를 임가공한 가공 치즈의 역수출 지원²⁴⁾
- 치즈시장 관측, 통계, 무역시장 개척, 정보 수집 지원
- 치즈 연구 기금지원 등이다.

2) 국립치즈학교(National Cheese Academy)의 운영

가) 개요와 필요성

우리 낙농업에 불리한 5대 FTA (한·미, 한·EU, 한·호주, 한·뉴, 한·캐나다) 등 본격적인 FTA시대를 맞이하여 이를 극복하고 항구적인 낙농발전의 도약대 마련을 위한 『국립 치즈학교(National Cheese Academy)』 설립을 우리 낙농산업계와 정부 당국에 제안한다. 정부는 지난 2004년

24) 농림부 보도자료, 2006.3.29, 2006.6.15, 2006.9.13을 참고할 것. 모두 FTA기금 지원내용평가, 신규과실지원 사업선정, 거점 APC 준공에 관한 기사이다.

25) 허덕, 허신행(1989. 상계세)은 유제품의 수입 창구를 일원화 할 수 있는 낙농위원회를 구성하고 수급조절과 수출입 관리기능을 부여하는 것을 제기하였다. p.19

26) 외국산 저가 치즈베이스, 치즈 아날로그, 케이션 등을 이용한 한국형 기능성 가공 치즈의 수출을 통한 중국, 동남아시아 시장 공략을 염두에 둔 것임

27) 이에 관한 자료는 <배인후 2010. 한국의 친환경적 목장형 유가공의 현황과 발전과제. 한국유기농업학회지 18(2): 155-176>를 참조할 것

부터 “목장형 유가공교육”을 지원해 왔다.²⁸⁾

지금까지 이 교육 과정을 수료한 낙농가와 시민의 수는 2010년 10월 현재 전국에 걸쳐 연 1천여 명에 이르며 [(사단법인) 국공립대학평생교육원협의회] 주관 “유제품 가공사” 자격증을 취득한 사람이 117명이고 그 중에서 실제로 목장형 유가공장을 창업하여 영업에 임하고 있는 낙농가 수는 20개소가 넘는다.²⁸⁾

이 교육과정을 마치고 ‘유제품가공사’ 자격을 취득한 상당수의 낙농가들이 목장 유가공장을 체험낙농과 연계시켜 창업을 준비 중에 있다. 정부와 지자체들이 지역특화사업과 체험학습 목장 장려책의 하나로 [목장형 유가공장] 사업 지원을 점차 늘려가고 있는 추세이고 낙농진흥회에서도 금년 8월 1일부터 [직판쿼터제, Direct Sale Quota] 도입으로 회원 농가들의 목장 유가공공장 원유사용을 허용하고 있다.²⁹⁾

이제는 목장형 유가공 기술이 우리나라 원유 소비의 한 영역으로 자리 잡아가면서 체험목장과도 연계되어 원유소비, 우유 알리기 확산효과가 있다는 것을 당국이 받아들인 셈이다. 나아가 정부는 내년부터 계절성을 띠고 발생하는 초과원유를 [국산 치즈]제조에 사용할 수 있도록 하는 “가공원유 지원 대책”을 마련하고 지원함으로써 수입치즈 대체 효과와 FTA를 효과적으로 극복할 수 있는 대안을 강구하고 있는 것이 시의에 맞아 떨어지고 있다.

이에 필자는 그러한 치즈생산 지원 대책에 발맞춘 고급 치즈제조기술 인력을 양성함으로써 장차 치즈 원산지인 유럽을 비롯한 중국, 동남아, 인도와 북아프리카 지역을 대상으로 하는 수출용 치즈를 생산하기 위한 장기적 포석으로



『국립치즈학교(National Cheese Academy)』 설립을 제안하는 것이다.

나) 국립치즈학교 교육범위와 체제

자세한 논의는 별도의 심도 깊은 국립치즈학교 운영에 관한 연구조사를 통해 치즈 선진국인 스위스, 덴마크, 프랑스, 독일 그리고 미국의 위스콘신주립대학 치즈 코스와 버몬트 주립대학 치즈과정 등 전통적이고 세계적 수준의 여러 치즈학교들을 벤치마킹하여 완성해야한다는 과제로 미루어 두고 우선 필자는 여기서 국립치즈학교 교육체제의 열개만을 제시해 두고자 한다.

28) 이 부분의 자료는 각주 27번 논문을 참조 할 것.

29) 낙농진흥회는 목장형유가공 경영 관련 제도개선으로 2010년 8월 1일부터 진흥회에 계속해 납유하면서도 목장형 유가공을 경영할 수 있게 하였다. 우선 목장형유가공장을 경영하려면 해당 지자체 등에 유가공장 운영과 관련된 허가를 득하여야 하며, 낙농가가 보유하고 있는 기준 원유량 중에서 목장형 유가공에 사용할 원유량을 직판원유량으로 전환해야한다. 직판원유량 전환은 보유하고 있는 기준원유량 범위 내에서 100 단위로 100 석 추가 신청이 가능하며, 사용기간은 승인일로부터 1년간이다(1년씩 연장 가능). 직판원유량으로의 전환신청은 해당 집유조합에 비치된 신청양식을 통해 가능하다.

우리의 치즈학교에서는 기본 생화학, 유기화학을 비롯한 유가공학 일반, 미생물학, 치즈제조 기술과학 그리고 치즈공장 경영론 등을 배우게 하고 이의 단계를 높여가면서 그 수준을 달리하면 좋을 것이다. 그리고 이 치즈학교에는 다음 네 가지 단계의 교육과정을 갖추어 운영할 것을 제안한다.

- ◆ 기초 치즈과정(Basic cheesemaking) : 이 과정은 치즈의 기초를 공부하는 초보자 과정으로 교육 일정은 6개월간의 과정으로 6시간×15회 = 90시간 정도이다.
- ◆ 치즈제조 본과 과정(Regular cheesemaking) : 이 과정은 기초과정을 마친 사람들을 중급 이상의 과정으로 교육하고 교육 목표는 목장 치즈공방을 창업하여 상품화하는 수준을 갖추어 주는 교육수준이다. 교육일정은 1년간이며 6시간×30회 = 180시간 정도이다.
- ◆ 전문 과정(Advanced course, Artisan Course) : 이 과정은 역시 상기 과정을 마친 사람들에게 실시하는 것으로 교육 목표는 치즈의 최신 기술보급과 복습과정을 거쳐 특정한 치즈를 자신 있게 제조할 수 있는 능력을 갖추어 목장치즈의 상품화와 창업을 할 수 있게 하는 수준이다. 교육일정은 1년간이며 6시간×30회 = 180시간 정도이다.
- ◆ 특별 과정 (Master Cheesemaker's Course) : 이 과정은 이미 자기 목장에 치즈공방을 갖추고 치즈를 상품화하여 연 5천만 원 이상의 매출을 올리는 수준의 치즈 제조와 상품화 경력을 지닌 사람들을 선발

한 특별 교육과정이다. 그러므로 이 과정의 교육 일정은 적어도 6시간×60회 = 360시간 정도가 요구된다. 이 과정은 2년여의 기간이 소요된다. 이 과정에는 국내외 치즈 전문가들로 강사진을 구성하여 전문기술을 집중 교육하며 유럽, 미국, 일본 등 선진국의 치즈 마이스터들이 운영하는 선별된 치즈공장들의 현지시찰도 포함되어야 한다. 이 과정을 수료한 목장제조 본(本)치즈에는 우리 정부가 인증하는 “치즈장인 마크 (Master's Mark)³⁰⁾를 붙이도록 하는 “정부 품질 인증제”를 운영한다. 이제 이 정도 수준에 이른 치즈공방에게는 일종의 중후한 문장(紋章)을 사용하도록 승인한다. 그러다 보면 그 목장에서 치즈 제조가 가업이 되어 대를 이어갈 것이고 그 문장이 그 가문의 문장(紋章)이 되면 결국 그 집은 『치즈일가(一家)』를 이루게 될 것이다.

다) 치즈학교 설립에 대한 제언

이제 우리 한국의 낙농환경은 긍정과 부정의 양면성을 지닌 변화와 개혁의 현장에 놓이게 되었다. 긍정적인 면은 낙농을 할 만한 규모와 역량을 가진 사람들로 낙농현장이 정예화되고 자연스럽게 구조 조정되는 측면이 있는가 하면 고급 낙농인력의 손실과 낙농산업의 위축이라는 부정적인 면을 가진 소용돌이 같기도 하고 쓰나미 같은 현상이다. 이런 와중에 정부가 중심을 잡고 학계와 함께 방향을 설정하여 낙농현장을 단단히 붙잡아 주는 역할을 잘 해주어야 한다. 우리 낙농가들은 치즈 교육을 매우 긍정적이며 희망적으로 받아들이면서 그 열정이 대단하다.

30) 미국 위스콘신대학 메디슨 캠퍼스에 소재하는 Wisconsin Center For Dairy Research(CDR)에서는 이 연구소가 운영하는 치즈 코스를 마치고 창업하여 치즈제조업을 하는 낙농가들을 선발한(Wisconsin Master Cheesemaker[®] Program)을 운영하고 이 과정을 모두 마친 사람에게 위스콘신낙농위원회(Wisconsin Milk Marketing Board, WMMB)가 상표등록을 해둔 [위스콘신 주 치즈 마스터 마크, Master's Mark/ Wisconsin]를 부여하고 있다.(<http://www.cdr.wisc.edu/programs/masters/mastermark.html>) 이 과정은 위스콘신 대학 CDR, 대학의 농민지도 센터(Extension Center) 그리고, 위스콘신 낙농위원회가 지원한다.

한국 낙농도 이제 어느 정도 규모가 갖추어진 목장은 날로 자동화가 되고 각종 낙농작업(착유로봇, 자동 사료 급여기, 송아지 로봇 포유기, 유기질 퇴비 자동 발효장치 등)의 자동화시대 도래로 낙농가들의 치즈교육 여건들이 유리하게 조성되어 있다.

이제 이런 현대적이고 국제 규격에 상응하는 체제의 치즈학교가 설립운영 된다면 우리나라 치즈산업은 융성하게 될 것이고 초과원유는 모두 치즈로 제조 이용이 가능하다. 지금 까지 목장 유가공 교육을 받은 낙농가들의 대부분이 자기의 신선한 원유로 치즈를 만들고 싶어 한다. 그렇지만 그들의 대부분이 그 동안 배운 치즈 교육만으로는 솔직히 자신이 없어 하는 것이 오늘의 실상이기도 하다. 목장형 유가공 교육을 이수한 상당수의 낙농가가 본격적인 치즈 제조에 뛰어 들기 위해 보다 체계적인 교육을 받고자 한다.

FTA시대의 격랑 속에서 불잡을 곳 하나 없는 우리 낙농가들은 목장치즈 제조와 낙농체험분야에 희망을 걸고 있다. 정부와 생산자 단체는 이러한 낙농가들의 염원을 외면하지 말아야 한다.

3) 치즈 수출사업단 운영

정부는 과거 정권하에서의 농림부를 농림수산식품부로 명칭을 바꾸었다.

이 시대는 그 만큼 식품의 중요성이 대두되고 있다는 뜻이다. 부서명칭 변경 후에 농식품의 수출에 관한 논의가 부쩍 늘어났다. 이런 시점에서 우리도 일본의 공격적 농정을 배워야 할 것이다.³¹⁾ 일본은 그 동안 수입농산물에 대한 수세적 자세에서 벗어나 시장개방에 적극대응하면서 농산물, 식품의 확대 정책을 도입한 것이다.³²⁾

필자는 서두에 우리의 낙농업의 FTA대책으로 [자연치즈]제조를 제안했다. 그것도 그냥 우리가 알고 있던 치즈가 아니라 매우 고급화된 치즈, 세계적 수준의 반열에 오른 고품질 원유로 제조한 세계적 수준의 명품 자연 치즈를 만들자고 했다.

세계적인 명품 자연치즈는 그 것을 제조하는 사람이 예술적 경지에서 제조해낸다는 사실과 그래야 치즈는 제대로 된 맛과 품격이 나온다는 것을 전제로 우리도 그러한 치즈를 만들자는 것이었다. 그러한 기초와 전제하에 한국의 오천년 동안 내려오는 발효식품 기술이 빚어낸 [본(本)치즈] 즉, 한국형 목장형 명품치즈는 분명 세계 수출 시장에 내어 놓아도 손색이 없을 터이다. 세계 치즈시장에도 틈새는 있으며 우리 한국 치즈만이 갖는 특수한 치즈의 블루오션이 분명히 있다는 것이다. 아니 우리 치즈만의 고유 수출시장을 우리가 개척해 낼 수도 있다.

우리의 유용자원들을 활용한 자연 치즈와 이런 자원을 활용한 가공 치즈의 역수출을 유업체들이 시도할 수 있도록 WTO보조금 제한범위 내 지원을 앞서 언급한 치즈 기금에서 [치즈 수출사업단]을 꾸려 장려하도록 하는 것이다. 지금 양돈, 양계분야 수출사업단이 꾸려져서 진행 중이고 한식세계화 사업단이 활동하고 있는 맥락을 따라 치즈도 그리 하자는 이야기이다.

4) 기타 관련 사업

국산 치즈진흥을 위해 시행할 여타 사업들이 많겠지만 차차 논의를 진행하면서 고려해나가기로 하고 차제에 치즈품질규격위원회와 국산치즈

31) 김태곤 2007 "일본의 농업농정의 동향" 「농업전망2007」 한국농촌경제연구원

32) 공격적 농정이라 말은 2005년 3월의 '식품·농업·농촌기본계획'과 2006년의 '21세기 신 농정 2006'에서 보이고 구체적인 정책으로 확립되어 수행중이며 신정권 진입이후 이 기조는 더욱 강화되어 진행 중임

33) 일본은 우리가 구상하는 중앙낙농기구와 같은 "중앙낙농회"의 산하에 "국산 내추럴치즈진흥전국협의회"를 두고 각종 치즈진흥관련 사업에, 국산 내추럴치즈고부가가치화대책사업단을 관장한다.

5. 마무리

- 1) 나는 설거지를 좋아해서 설거지 감이 많아도 즐겁다.()
- 2) 나는 일찍 일어나고 종일 일을 하고도 저녁 늦게 자며 잠자고 있지 않은 시간에 계속 일을 할 수 있다. 그것도 앞으로 수년에 걸쳐 변함없이 즐거운 마음으로 ()
- 3) 나에게는 나와 같은 생각을 가진 배우자 또는 친구가 있는데 그가 나와 함께 이일을 즐긴다.()
- 4) 나는 사업 능력(Business)에 합당한 지적 능력과 영리한 머리를 갖고 있다.()
- 5) 나는 호기심이 많고 새로운 일을 좋아할 뿐만 아니라 예술적 감각도 갖고 있다.()
- 6) 나는 동물을 좋아하고 동물과 지내는 동안 전혀 지루하지 않다.()
- 7) 나는 앞으로 지속적으로 다가올 도전과 각종 문제, 이를테면 가족의 폐사, 각종 장비 고장발생, 자기 제품의 손상 가능성, 법적 문제 대응력, 제품 클레임과 같은 리콜을 능숙히 대응할 수 있다.()
- 8) 나는 몇 년(3~4년간)동안 치즈 제조에서 이익이나 인건비 발생이 안 되어도 감당할 수 있는 재정적 여유가 있고 그 동안 발생하는 각종지출에 대해 별도의 독립적인 수입(또는 비축한 예금)으로 대응해 나갈 수 있다.()

진흥사업단³³⁾을 설치·운영하기를 제안해 둔다.

필자는 정부가 백성을 이끄는 것이 아니라 국민이 정부를 이끄는 것이라고 갈파한 적이 있고 그리 믿는 사람이다. 국민이 올바르게 정부를 올바르게 국민이 목표도 꿈도 없이 좌절한다면 정부 역시 갈피를 잡지 못하게 되는 것이다. 어떤 문제가 있으면 항상 국민이 문제이고 국민이 원인을 제공한 것이지 정부가 그러한 것이라고 보지 않는다. 또한 올바른 국민의 소리를 경청하지 않는 정부는 언젠가는 무너지게 되어 있다.

이제 우리 앞에는 우리 낙농업의 생존권을 위협하는 FTA시대가 다가오고 있다. 이러한 때일수록 낙농가가 먼저 중심을 잡고 대응 논리를 개발하고 위기극복의 대안을 내놓고 정부와 머리를 맞대야 한다. 우리의 적은 항상 외부에 있지 않고 내부에 있었다. 고구려가 망하고, 조선이 맥없이 쓰러진 것도 내부에서 비롯된 것이 크듯, 우리의 무서운 내부의 적은 바로 좌절이요, 비관에 젖어 아무런 대응 한번 시도해 보지 못한 채 스스로 무너지는 것이다.

FTA시대를 앞두고 필자는 극복 대안, 대응 방안으로 한국의 본(本) 치즈, 숙성형 치즈

(Aged Cheese)를 진흥시키자고 제안했다. 왜냐하면 한국에도 「마시는 우유」 시대는 가고 [먹는 유제품 시대] 즉 치즈의 시대가 다가오고 있기 때문이다. 5대 낙농 선진국들이 우리와 FTA를 맺으면 치고 들어 올 품목이 먹는 유제품이며 치즈이기도 하다. 우리는 FTA시대를 앞두고 지나치게 두려워한다거나 우왕좌왕 하지 말고 확실한 대응방안을 마련한 뒤 차분히 실행해 나가면 되는 것이다. 이미 WTO체제를 나름대로 극복한 축산분야가 아닌가?

자연치즈 산업을 향후 20년에 걸쳐 차근차근 진행해 나가면 우리에게 FTA가 오히려 기회로 전환의 발판이 되었음을 알게 될 것이다. 참으로 희망적인 상황은 목장에서 본래의 치즈를 제조해 보겠다고 나서려는 낙농가와 치즈 마니아들이 의외로 많다는 사실이다.

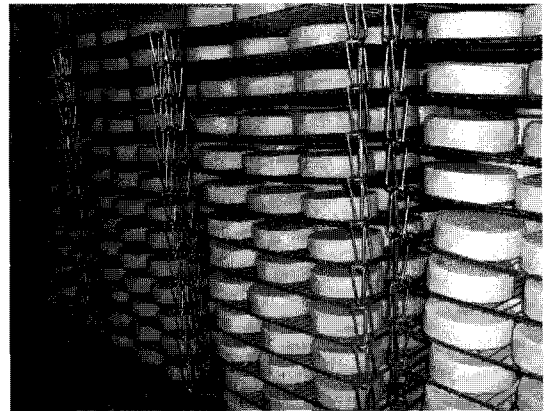
문제는 사람이다. 아무리 좋은 시설, 장비, 공방이 있다한들 제대로 된 치즈전문인력이 없다면 그것들은 일개 쇠뿔치나 막대기에 불과한 것이 아닌가? 필자는 지난 13년여 동안 목장형 유가공 과정을 진행해 오면서 강조해 온 말은 “자력에 의해 소규모로 시작하자”, “반복해서 연습

하고 단련하여 제품력을 갖추자”, 그리고 “정부 지원을 무서워하라”와 “치즈를 아는 것보다 실행함이 좋고 그보다 더 좋은 것은 치즈제조를 즐기는 것이다”였다. 필자는 이제 여기서 하나를 더 추가하려고 한다. 목장형 치즈 제조 판매를 시도하려는 사람은 위의 물음에 어느 정도 자신이 있는지를 알아보고 자기가 목장형 치즈 제조에 접근하는 것이 과연 바람직한 지를 가늠해보기 바란다.

위에 제시된 질문 항목은 칼드웰(Caldwell, G)씨의 책 “목장형 유가공장 운영의 조언자(The Farmstead Creamery Advisor, 미국 버몬트 주의 첼시아 그린 출판사, Chelsea Green Publishing 2010년 판)” 속에 나오는 목장형 치즈사업 희망자에게 묻는 질문을 필자가 다소 조정한 것이다.

이 질문에 모두 가능하다는 답이 나오지 않는다면 그 사람은 목장형 본(本)치즈사업에 접근하기에는 바람직하지 않다고 그 책의 저자는 조언하고 있다. FTA대응, 극복에 있어서 한국의 본(本)치즈를 만들 사람, 인재가 중요하다는 이야기이다. 우리나라 치즈세계에 발을 딛는 사람들은 사실 선구자요 개척자들이며 우리 낙농업계의 대표주자들이다. 그들은 남이 가지 않는 길을 가는 외로움과 남이 해본 적이 없는 일을 시도해야하는 두려움과 싸워야한다.

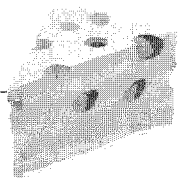
그래서 필자는 여러가지 제안과 방안을 제시하여 국민과 정부 그리고 치즈제조에 나선 이들이 하나가되기를 바랐다. 저마다 역할을 충실히 하자는 것이다. 필자는 1995년에 어느 유가공전문지에 “한국 유가공업의 WTO 극복전략”을 게재한 적이 있다. 그 글에서 필자는 “WTO체제가 한 없이 모든 분야에서 위세를 떨치고 불



가사리처럼 먹어치워 버릴 것”이라는 지레짐작은 금물이다. 우리 스스로가 미리 좌절하고 포기해 버릴 경우 WTO체제의 3무 현상에 의해 모든 분야가 자연스레 붕괴될 것은 분명하지만 우리에게 주어지는 바늘구멍만큼의 가능성이라도 있다면 이를 잘 활용하고 지혜를 모아 극복해 나간다면 오히려 전혀 다른 국면으로 WTO체제극복이 가능해질 수 있다는 사실을 잊어서는 안 될 것이다.³⁴⁾”라고 전하고 있다. WTO체제가 아무리 무서운 것일지라도 한번 도전하고 극복해 보자고 강조한 말이었는데 FTA시대 역시 그러하다.

그리고 그 글에서 이런 말도 했다. “호랑이나 사자가 무서운 것이로되 그것을 잡아다 우리 안에 (가두고) 잘 간수하면 구경꾼들이 몰려 와 큰 돈을 벌게 해 주듯이 WTO를 무작정 겁내고 좌절할 일이 아니다”

그렇다. FTA는 겁내거나 미리 좌절할 사안이 결코 아니다. FTA시대가 우리에게는 오히려 기회요, 한국 낙농업의 차원을 업그레이드 할 큰 동력을 얻을 수 있다는 신념으로 도전에 응전하자. ㊦



34) 배인후, 1995 '한국 유가공업의 WTO극복전략' 계간 牛乳(한국유가공협회 발행) 1995년 겨울호(통권 62호) : 5-12