

한국 목장치즈의 동향과 과제



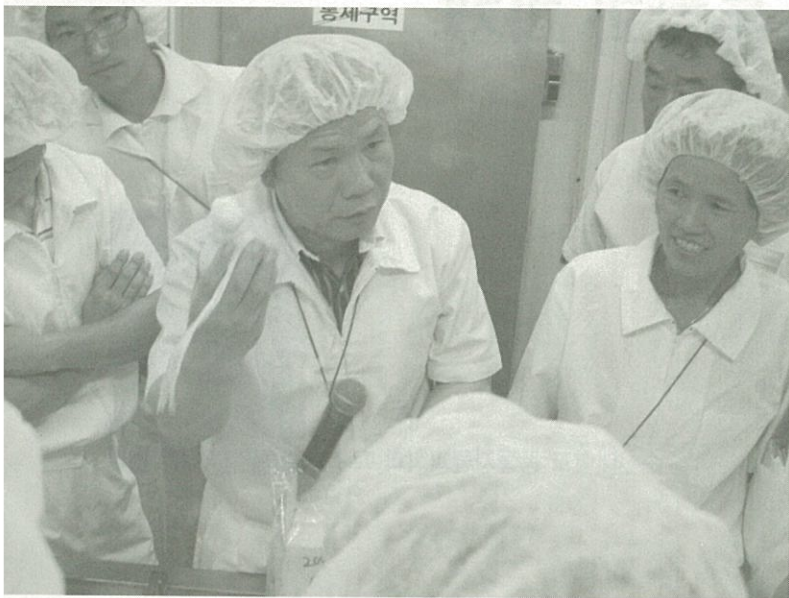
배인혜
순천대학교 동물자원과학과 교수

1. 왜 목장 치즈인가?

목장치즈(Farmstead cheese)란 “치즈 제조자가 자신의 목장에서 자기가 사육한 동물로부터 얻어낸 젖으로 제조한 치즈”이다. 목장 치즈란 “당일 착유한 원유로 당일 제조한 뒤에 전통적인 방식으로 숙성한 치즈”를 말한다. 전자는 올해로 창립 31주년을 맞이하는 미국치즈협회(American Cheese Society, ACS)가 내린 정의이고 후자는 1973년에 영국의 패트릭 랑스(Patrick Rance)가 제창하여 전개 중인 영국의 [진정한 치즈(Real cheese)제조운동]¹⁾이 내린 정의이다. 이를테면 치즈산업

화 이전 목장 가족에 의해 제조된 목장생산 치즈와 산업화 이후 자동화 기계와 대량생산체제로 제조하는 공장치즈, 산업형 치즈(Industrial cheese)와의 태생적 차이를 설명하는 말이기도 하다. 2014년, 한국에서도 이제 비로소 전통적 자연 치즈의 제조방식을 따르는 목장치즈가 진정한 한국치즈 시대의 여명(黎明)을 밝히고 있다. 인류가 산업화과정을 거치면서 대량생산과 대량소비의 홍수 같은 시대를 점차 벗어나 예전 농경사회 문화의 복고주의 시대로 접어들자 새 시대에 맞는 각종 경향들이 봇물처럼 몰려오고 있다.

1) 본 치즈에 관한 자료는 협회 기관지인 [월간 낙농육우]의 2010년 8월호(통권 340호)에 게재된 필자의 특집기고 자료인 [바람직한 목장유가공의 진행방향, 78-104쪽의 내용을 참고하시기 바란다.



이제 한국에서도 정통 자연 치즈를 즐길 수 있게 되었음에 자부심을 갖자.

2. 동향

1967년 지정된 신부에 의해 소개된 한국의 자연치즈 분야는 1998년 순천대 농가형 유가공 워크숍이 열리기까지 동면중에 있었다. 그러다가 2003년부터 시작한 목장유가공교육과정을 수료한 이들이 목장에 공방을 만들고 처

참살이(Well-being), 로하스(LOHAS), 그린슈머(Greensumer), 슬로우 시티와 푸드(Slow city & Food), 로칼 푸드(local food) 푸드 마일리지(Food Mileage)가 그러하다. 모두 하나같이 옛 농경문화로 회귀하는 것을 의미하는 말들인데 이 경향이 오늘날 진정한 치즈문화와 접목되어 있다.

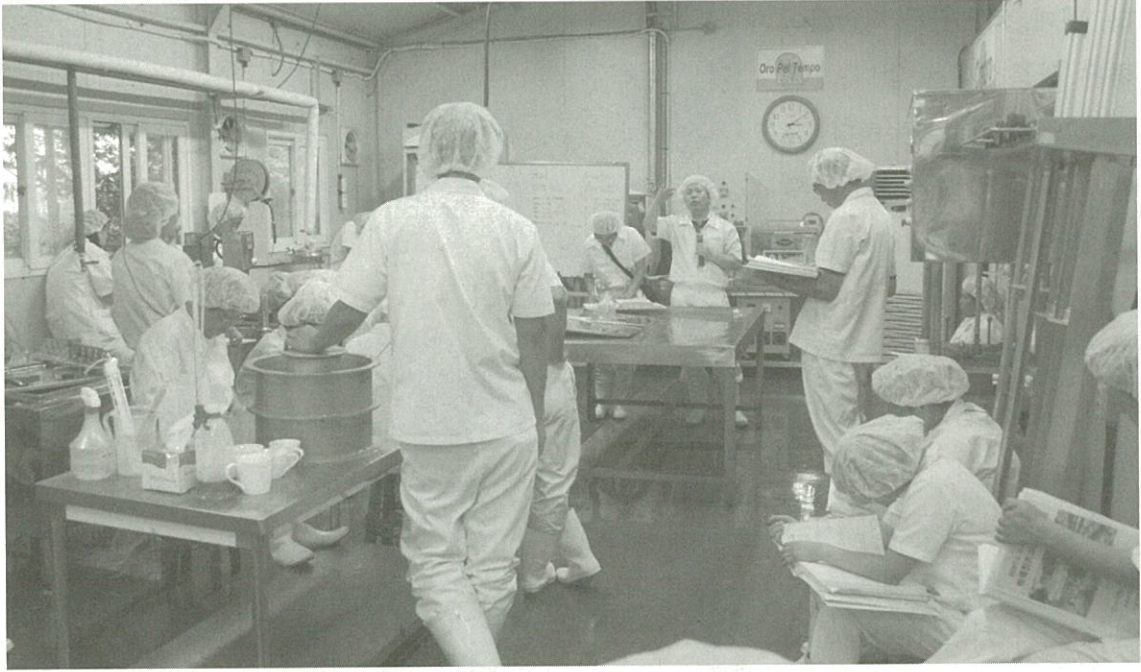
음에는 요구르트를 제조 판매하는 단계에서 지금은 72개 목장 유가공장들이 활발하게 체험낙농, 치즈제조 판매에 이르는 단계로 발전하고 있다. 2005년 무렵의 초창기에는 소비자가 선호하는 스트링, 모짜렐라, 퀘소블랑코 류의 신선치즈 제조가 주류를 이루다가 최근에는 소비자들이 찾기 시작

〈표 1〉 한국 목장 치즈제조 동향

(자료) 순천대학교 부속 소규모유가공연구센터

제조목장 수	치즈 종류	월간 평균생산량	주요판매처
40/72 (55.5%)	가우다, 베르크, 모짜렐라, 스트링 킬지터, 아펜젤러	약 9,850kg (평균 246.25kg)	로컬 푸드, SNS, 생협, 농협, 백화점

본고에서 제시한 목장 치즈제조 동향 표는 우리나라 유업통계 중 최초로 제공되는 것이다. 우리 연구소 연구원들이 현재의 72개 목장 유가공장들에 일일이 전화 문의하여 얻어낸 자료이기 때문이다.



한 숙성 치즈 쪽으로 점차 제품군이 옮겨가고 있는 중이다.

3. 과제

우리 목장 치즈는 명석이 필요하다. 목장 치즈 생산자 입장은 맨 땅에 헤딩하는 무모함의 대가를 치를 여유가 없기 때문이다. 지금 목장 유가공장을 갖춘 분들은 치즈제조 기술과 의욕이 있지만 그들로 하여금 치즈를 만들게 할 희망과 확실한 동인(動因)이 주어져야 한다. 그 동인은 정부와 지자체 그리고 생산자 조합이 제공해야 하는데 그 당국자들의 눈이 열리고 의식과 인식의

전환이 되어야 한다.

첫째는 치즈에 대한 인식전환이다. 치즈는 쌀을 대체할 수 있는 식량자원이다. 모든 식품 소비재 중에 치즈만이 소비증가가 연 평균 13%증가로 제일 높다. 둘째, 치즈는 신세대로부터 노년층에 이르기까지 가장 선호하는 식품이요 외식 자재이다. 그만큼 시장 잠재력이 높다. 셋째, 세계 연간 치즈 생산량은 2천만 톤인데 그 중 교역량은 2백만 톤, 즉 10%에 지나지 않아서 얼마든지 품귀, 가격양등, 무기화가 될 소재이다. 외화를 갖고도 구매를 못할 수 있다. 반대로 우리가 수출할 시장 하나가 열려 있

다. 넷째, 치즈만큼 저장성이 좋은 식품소재는 없다. 100년 이상 저장이 가능하다. 그래서 우리 식량안보의 보루가 될 수 있고 통일대비 식량 자원이 될 수 있다. 이러한 존재인 치즈를 크게 두 분야에서 생산 보급, 그리고 식량으로 보유해 나가기 바란다.



첫째, 유럽 체들에게 치즈를 생산할 시설과 재정적 지원을 해서 치즈 대량생산을 견인하게 한다. 둘째, 목장들이 치즈를 생산할 수 있는 제도와 지원을 해야 한다. 왜냐하면 낙농가의 잉여 원유문제, 계절초과 원유문제를 일



거에 해소하면서 식량자원으로 보유할 적재이기 때문이다. 그러려면 먼저 원유가의 국제가격대 지원이 필요하고 당국의 수매 제도가 필요하다. 국가당국은 통일기금이나 축산발전기금, 치즈기금으로 이를 수매하여 1) 통일대비 식량으로 비축 2) 급식과 외식 산업체에 보급 3) 수출품으로 육성하는 것이 필요하다. 국제원유시세로 만든 우리치즈가 당연히 국제경쟁력이 있다. 알

고 보면 치즈는 우리 낙농업의 지속발전 가능한 대책이다. 치즈는 우리의 새로운 영토이며 식량보급원이다. 우리 정부나 조합들은 이를 결코 외면하지 말아야 한다. 지난 5천 년간 쌀이 우리민족을 보존했다면 미래 5천년은 치즈가 먹여 살릴 것이기 때문이다! ☺