

자연을 담아 행복한 치즈

— 동원F&B 강진공장을 가다 —



배정은
한국농정신문
기자

‘국내 치즈시장 선도’ 자부심으로

동원F&B의 전신은 해태유업이다. 1986년 설립된 강진공장에서는 같은 해 말부터 국산 슬라이스 치즈를 생산하기 시작했다. 우리나라에서는 최초였다. 이어 서울우유협동조합, 매일유업, 남양유업이 치즈시장에 차례로 진입했다. 당시 임실군에서 수작업으로 생산하던 모차렐라 치즈가 있었지만 고다, 에담, 체다 등 다양한 자연치즈 생산을 대규모로 시작한 곳은 동원F&B 강진공장이 처음이었다.

가격경쟁에 대한 부담으로 1992년 자연치즈 생산라인은 가동을 일시적으로 중단한다. 이후 1999년에야 체다치즈를 중심으로 다시 자연치즈 생산을 시작한다. 원유를 직접 체다치즈로 만들어서 숙성시키고, 슬라이스로 만드는 작업이 중심이었다. 그래서 동원F&B는 아직도 일부 슬라이스 체다치즈에 국산 원유로 직접 만든 체다치즈를 사용하고 있다.

2007년부터는 모차렐라 치즈를 베이스로 자연치즈 제품군을 다시 구성했다. 2010년 구제역 파동으로 원유의 양이 급격히 줄어든 이후로는 ‘인포켓치즈’와 ‘구워먹는치즈’ 생산에 집중하고 있다.

K-MILK 인증 받은 자연치즈

동원F&B가 생산하는 치즈 중 K-MILK 인증을 받은 제품은 ‘인포켓치즈’와 ‘구워먹는치즈’ 두 가지다. 자연치즈는 원유, 유산균, 효소만을 활용해 생산할 수 있다. 최근에는 관련 법이 개정돼 제조과정에서 환원유를 사용해도 자연치즈로 인정받을 수 있지만, 동원F&B는 세 가지 재료만을 사용하는 원칙을 고수하고 있다. 연간 생산되는 자연치즈 양은 2,000톤 가량으로 수율이 0.93인 것을 고려하면, 2만 톤 이상의 원유를 사용하고 있다.

원유는 전량 낙농진흥회에서 구입해 사용한다. 나주, 영암, 해남, 장흥, 강진 등 전남지역에서 집유된 원유를 그대로 조달받고 있다. 하루 평균 40~45톤 가량의 원유를 공급받았지만, 최근 가뭄과 더위로 원유 생산량이 줄어들면서 7월부터는 원유 조달량이 하루 20톤에도 못 미치고 있다.

자연치즈 생산량이 줄어들 수밖에 없다. 그래도 치즈 소비자가격을 올리지 않는다. 대신, 원유공급량이 많을 때는 낙농진흥회가 치즈용 원유가격을 국제원유단가에 맞춰주고 있어 손실을 어느 정도 보전하고 있다.



마케팅 숙제, 스낵치즈 편의점 시장 공략

윤현철 동원F&B 강진공장장은 1999년 강진공장으로 입사해 19년째 근무하고 있다. 윤공장장이 근무하는 20년 사이에 우리나라 치즈소비량은 큰 폭으로 증가했다. 낙농진흥회에 따르면, 2009년 1.48kg이었던 1인당 치즈소비량은 2015년 2.58kg으로 늘었다. 앞으로도 치즈 소비는 더욱 늘어날 것이라는 전망이 지배적이다.

얼마 전 젊은 층 사이에서는 매운 컵라면을 먹고 남은 양념에 삼각김밥과 스트링치즈를 넣



고 전자레인지에 돌려서 비빔밥을 해먹는 레시피가 유행했다. 그냥 먹을 용도로 생산했던 스트링치즈가 요리에도 활용된 것이다. 이에 동원 F&B는 스트링치즈의 특성을 전자레인지에서도 잘 녹고 맛있을 수 있도록 약간의 변화를 주면서 소비자의 음식문화 트렌드에 빠르게 대응했다.

강진공장에는 정기적으로 본사의 마케팅팀과 연구소 직원들이 와서 기존 제품에 대한 평가, 신제품 개발 논의, 판매 전략 등을 함께 논의한다. 윤 공장장은 “식문화의 변화가 곧 제품 개발 방향이다. 현재는 외식사업이 발달하는 추세다.

외식산업과 어울리고 다양하게 활용할 수 있는 제품을 개발해야 한다”며 “슈퍼나 편의점에 들어가는 제품이나 어린이용 치즈 생산에 집중하고 있다. 공장 자체에서 신제품을 만들고 본사와 연구소에 제품출시를 제안하기도 한다”고 말했다.

치즈생산은 전통방식이 중요한 것이 아니라 우리나라 음식문화에 맞아야 한다는 뜻이기도 하다. 모차렐라 치즈만 하더라도 떡볶이에 넣어 먹는 치즈와 돈가스에 넣어 먹는 치즈에는 차이가 있다. 윤 공장장이 기업소비자에게 용도를 묻고 그 특성에 맞는 제품을 추천하는 이유다.

치즈가 없던 나라, 치즈마니아를 탄생시키기까지

체다, 에담, 고다, 에멘탈... 수많은 치즈들의 이름은 생산지역 이름에서 따왔다. 즉, 그 지역에서 생산한 원유에 그 지역에 특화된 균주가 들어가 그 지역의 바람과 수분을 머금으며 숙성돼 만들어지는 것이다. 우리나라 대표 발효식품인 김치를 보자. 우리나라에서 만드는 김치라도 어느 지역에서 어떻게 만드느냐에 따라 맛이 달라진다. 배추와 무, 양념채소들이 그 지역 풍토에 맞는 미생물들과 한데 엉겨 발효된 결과물이다. 치즈도 마찬가지로 그 지방에서 생산된 원유와 풍토에 맞게 발달된 균주를 배합해 발효시킨다.

그런데 우리나라에는 우리 원유와 풍토에 특화된 균주가 없다. 균주를 개발하는 회사도 없

다. 윤 공장장은 “수요가 많지 않았기 때문일 것이다. 현재는 우리나라 다수의 유업체들의 덴마크 크리스찬한센의 균주를 수입해서 사용하고 있지만, 앞으로는 우리나라 원유와 풍토에 특화된 균주의 개발도 이뤄졌으면 한다”고 말했다.

균주뿐만 아니라 치즈를 전문적으로 생산할 수 있는 설비도 없었다. 동원F&B는 공장을 짓고 치즈 생산설비를 구축할 때 해외 선진공장 견학에서 본 설비를 본 따 국내 업체에 직접 제작을 의뢰했다. 미국이나 유럽의 치즈공장에 있는 설비들은 하루 생산능력이 3,000톤으로 우리나라에선 한 달 생산량을 초과하는 규모였기 때문이다.



원료부터 대리점 납품까지 바코드로 관리

동원F&B의 F와 B는 무슨 뜻을 가지고 있을까. <Foods&Beverage>로 식음료라는 사업 분야를 나타내기도 하고, <First&Best>로 업계를 선도하는 최고의 기업이 되겠다는 비전을 내보이기도 한다. 그 비전은 <Field&Basis>, 현장과 기본을 중시하는 마음가짐을 기반으로 한다.

강진공장은 HACCP, OHSAS, 유기농, AEO 등 다양한 인증을 받고 안전한 식품 생산과 더불어 직원들이 일하기 좋은 환경을 구축하고 있다. 최근에는 WM모듈을 구축했다. 치즈의 숙성, 해동과정과 최종적으로 어느 대리점까지 납품됐는지, 역으로는 원료까지 바코드 하나로 추적 가능한 시스템이다.

국내 최초로 치즈 시장을 열고 스트링치즈 시장을 개척하는 등 업계를 선도하고 있는 동원 F&B 강진공장이 국산 원유, K-MILK인증을 받은 자연치즈와 더불어 끝없는 성장을 거듭 하길 기원한다.

