

사례1 충북낙농농협

# 100% 국내산 1등급 원유로... 고품질 치즈생산 박차



이혜진  
축산경제신문 기자

2013 낙농진흥회 최우수 집유조합. 2011년 2012년 2년 연속 우수 집유조합. 그동안 우수 집유조합으로 정평이 나있던 충북낙농협에 변화의 바람이 불었다.

최근 자연치즈의 소비가 증가하고 있는 가운데 대부분 수입에 의존하고 있어 국내 치즈 산업 활성화가 요구되면서 충북낙농협이 국내산 원유만을 이용한 치즈 사업에 뛰어 들었다.

충북낙농농협(조합장 신관우)은 충북 청원군 북이면 금암리 251-2번지에 250㎡ 규모의 치즈가공공장을 건립하고 스트링 치즈로 국내 치즈산업에 첫 발을 뗐다.

충북낙농협은 치즈사업을 통해 지역 낙농가들의 생산기반을 보호하고 브랜드 제품

을 육성해 낙농소득을 증대하기 위해 노력한다는 계획이다.

## 숙원사업...치즈가공공장 설립

충북 청원군 북이면 금암리 251-2 번지. 충북낙농협의 치즈 가공 기지다. 조합 한켠에 만든 공장 아니냐는 소리를 듣기도 하지만 공장 부지가 조합내에 있는 것은 의미가 크다.

이 부지는 사업 수립 단계부터 낙농가의 원유생산지와 인접하고 소비지인 청주권과 수도권과의 교통이 편리해 물류기지 이용에도 손색이 없어 적지로 선정됐다. 또 무리한 투자를 지양하기 위해 기존 집유장의 집유 설비와 집기류, 유틸리티 등도 일부



치즈 가공공장 전경

활용해 중복투자도 막아냈다. 여기에 조합과 인접해 사업초기 인력 확보에도 독특한 역할을 해냈다.

1일 10톤 규모의 이 공장은 5톤씩 1일 2회 생산한다. 원유는 낙농진흥회와 가공원료유 수급방침에 따라 조달하고, 초기 생산품목은 스트링 치즈로 정했다.

### 목우촌 브랜드로 스트링 치즈 런칭

‘찢어먹는 치즈’라는 애칭이 붙은 스트링 치즈는 맛벌이 족과 싱글족, 여대생, 어린이 등의 입맛을 즐겁게 하고 있다. 피자 가장자리에 들어가는 치즈로 더 잘 알려져 있는 스트링 치즈는 모차렐라 치즈로 만들어 실처럼 찢어지는 특징을 가지며 맛과 영양은 물론 먹는 재미까지 동시에 즐길 수 있어 대표적 스낵치즈로 자리 잡고 있기 때문이다.

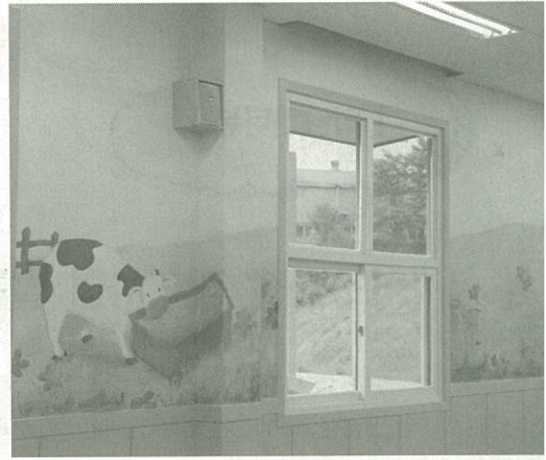
현재 공장은 추석물량 생산에 박차를 가하고 있다. 추석 이후에는 목우촌 브랜드로 런칭, 전국의 농·축협 매장 등을 통해 판매할 계획이다. 중복낙협은 조기에 제품의 품질안정화를 달성해 기존 치즈시장에서 경쟁력을 확보하고 판매를 기반으로 소비층을 확대한 후 점차 수도권 등 유명 제과점과 피자점과 제휴해 계약 생산체제로 전환한다는 계획이다. 이를 위해 시판 중인 기존회사들과 품질 및 가격 경쟁력에서 우위를 점하기 위해 노력 중이다.



충북낙협 스트링 치즈 포장 시설



치즈 가공공장과 치즈 체험관 전경 모습



체험장 내부

### 체험관 개관 앞뒤

올 가을 개관을 앞두고 있는 600m<sup>2</sup>에 달하는 낙농 체험관은 도시 소비자들과 어린이들에게 우리나라 우유와 치즈의 우수성을 적극 알릴 수 있고 치즈만들기 등 낙농 체험을 할 수 있는 명소가 될 전망이다.

충북낙협은 어린이·학생에 집중되어있는 체험객들을 위해 체험장을 친환경 및 인체에 무해한 자제들로만 공수하는 등 편의와 안전성에 초점을 맞췄다.

체험장 내부의 벽은 친환경 페인트 위에 아이들에게 친숙한 젓소 벽화를 그리고 직접 체험을 하는 체험 테이블은 자연친화적인 원목으로 마련하는 한편 그 외 시설들도 아이들의 눈높이에 맞게 공을 들였다. 또 체험장 한편에는 치즈 및 유제품을 전시·관람할 수 있는 박물관을 설치해 볼거리를

제공할 계획이다. 충북낙협은 체험관을 통해 우유에 대한 올바른 인식을 심어주고 친환경 고품질의 유제품을 직접 만들어 우유와 유제품에 대한 친밀감을 조성한다.

### 종합 낙농조합으로 도약

충북 관내 치즈의 고유 브랜드로 성장하는 것. 이것이 충북 낙협의 1차 목표다. 충북낙협은 치즈사업 활성화로 관내 낙농가 생산원유의 안정적 수급을 도모하고 나아가 치즈사업용 원유생산을 통한 충북지역 낙농업의 항구적 발전을 청사진으로 그리고 있다. 시유 위주로 편중된 원유의 소비 구조를 개편하겠다는 것이다.

수입치즈들이 지배하고있는 치즈 유통 시장에서 국산 치즈의 식품분야 정착으로 자급률을 향상시키는 것이 최종 목표다. ☺