

한국의 치즈산업사

History of cheese industry in Korea

김종수^{1*}
Jong-Su Keum^{1*}

¹(재)임실치즈&식품연구소 치즈개발팀
¹Cheese Development Team, Imsil Cheese & Food Research Institute

Abstract

Cheesemaking is believed to have been first practiced in prehistoric times, about 9,500 years ago, in the area around the Fertile Crescent of Mesopotamia and they left legacy in the name of cheese. Father Chi Chong-Hwan(Didier Serstevens) started for his provost in Imsil Catholic church in 1964. In 1968, cheese was first produced Camembert in Korea by Father Chi Chong-hwan, and then made Mozzarella in 1970, Cheddar in 1972. Father Chi lay the foundation of a cheese industry in Korea. The processed cheese market was highly grown after putting on the market of sliced cheese in the late 1980s, and the various products that complied with well-being trends such as organic and high functional cheese produced in the 2000s. The natural cheese opens up a

new domestic market after producing Camembert and Brie cheese in the end of 2004. At present, major trends in cheese are authenticity, bold flavor, snack sophistication and tradition. Mozzarella, Parmesan, Cheddar, Provolone, Feta cheese still top in foodservice. In Korea, production of natural cheese is decreasing by the influence of the imported cheese. Production of processed cheese is increasing and total consumption of cheese is also increasing year by year.

Key words : natural, processed, cheese, history

서론

치즈는 수천 년 전부터 인류의 역사와 함께해온 소중한 발효식품의 한 종류이다. 풍부한 영양성분과 함

Corresponding Author: Jong-Su Keum
Cheese Development Team, Imsil Cheese & Food Research Institute,
50, Doin 2-gil, Seongsu-myeon, Imsil-gun, Jeollabuk-do, 55918, Korea
Tel: +82-63-644-2181
Fax: +82-63-644-2186
E-mail: milkum@hanmail.net
Received August 19, 2019; revised September 5, 2019; accepted September 9, 2019

게 다양한 풍미와 맛을 지닌 식품 중의 하나인 치즈는 우유에 함유되어 있는 거의 모든 지방, 단백질, 무기질, 비타민 및 미량성분들을 함유하고 있기 때문에 예로부터 서구인들의 식단에 있어 가장 중요한 위치를 차지하고 있다.

고대 기록에 따르면 치즈 제조가 시작되었던 시기는 기원전 4,000년 이전으로 거슬러 올라갈 수 있으나, 누군가에 의해서 최초의 치즈가 만들어졌는지에 관해서는 정확히 알려진 것이 없다. 일반적으로 우유를 일정 온도에서 정치시키게 되면 발효가 진행되면서 생성된 산(acid)에 의해 응고가 시작된다. 그 이전부터 이러한 현상을 알았을 것이고, 또한 계절적으로 온도 변화가 심한 지역에서는 낮은 온도보다는 높은 온도에서 우유가 더 쉽게 응고된다는 사실을 알았을 것으로 추측할 때 이를 최초의 치즈 제조방법으로 여길 수가 있다.

한편 우리나라의 치즈 역사는 매우 짧다고 할 수가 있다. 우리 민족은 전통적으로 우유를 즐겨 먹지 않았으며, 조선시대 기록에서 보듯이 우유 마시는 것을 국가적 차원에서 통제하여 소가 농우로서의 역할을 충분히 할 수 있도록 하고, 우유는 어린 송아지의 사육에 주로 이용하였다. 우리나라에 처음으로 치즈가 알려진 시기는 1920년대 초반으로 추정하고 있으며 주로 서양인들과 일부 특수계층에서 소량으로 수입하여 소비된 것으로 알려져 있다.

약 50년 전만 하여도 우리나라는 치즈 생산기반이 거의 없었고, 일반인들 역시 치즈에 대한 관심과 수요가 전혀 없는 상황이었기 때문에 치즈를 생산할 필요성이 없었다. 1959년 벨기에에서 선교사로 온 지정환(본명 디디에 세스테벤스) 신부가 1964년 임실성당 주임 신부로 부임하여 아주 소량의 양젖을 이용해 치즈를 만든 것이 우리나라 치즈 생산의 기원이라고 볼 수 있다. 이어 치즈 제조의 실패를 거듭하면서 1968년 까망베르 치즈 제조에 성공하였고, 정환치즈란 브랜드로 우편판매 및 남대문시장에 납품을 시작하였다.

지정환 신부는 1970년 임실에서 체다치즈 생산에 성공하여 조선히텔에 처음으로 국산 자연치즈를 공급하였으며, 이어서 1973년 5월 서울우유(협)에서 체다 치즈

생산을 시작하였다. 현재 국내 유가공품의 시장규모는 2016년 기준 8조원(81,484억원)을 상회하고 있으며 그 중에서 치즈의 소매시장 매출규모는 약 3천 5백 6십 억원(2017년, 356,783백만원)을 차지하고 있다.

이에 본고에서는 세계적인 관점에서 보는 치즈의 기원과 전파경로, 치즈의 정의, 임실치즈를 중심으로 한 우리나라 치즈의 역사 그리고 현재 우리나라 치즈산업과 생산 및 판매현황 등에 관하여 살펴봄으로서, 향후 우리나라 치즈산업의 발전을 위한 참고자료를 제공하고자 한다.

본론

치즈의 기원과 전파경로

서두에서 언급한 바와 같이 전해 오는 전설에 의하면 인류 최초의 치즈는 양의 위를 가지고 만든 주머니에 우유를 담아 사막을 횡단하던 아라비아 상인에 의해 발견된 것으로 전해오고 있다. 하루의 일과를 마치고 피로를 풀기위하여 주머니 속의 우유를 마시려고 하였으나 우유는 나오지 않고 묽은 물만 나오는 것이 이상하여 칼로 주머니를 찢게 되었다.

즉 위(stomach)로 만든 가죽 주머니 안쪽에 남아 있던 렌넷(rennet) 성분이 태양열과 상호 작용하여 우유를 응고시키고 이동과정 중의 흔들림이 커드(curd)와 유청(whey)으로 분리시키는 원인이 되었던 것이다. 그 날 저녁에 상인은 주머니 속에 고인 유청으로 갈증을 풀고 덩어리진 신선한 발효취가 나는 커드를 가지고 허기를 채우게 된다. 이것이 세계 최초의 치즈로 알려져 있고, 이처럼 부드러운 치즈는 오늘날 카티지(Cottage) 또는 페타(Feta) 치즈와 조직이 유사 하였을 것으로 추정하고 있다(Amrein-Boys, 2009).

기원전 9,500년경부터 메소포타미아의 비옥한 초승달 지대(Fertile Crecent of Mesopotamia)에 살던 농부들은 인류의 문명만큼이나 오래된 치즈라는 유산을 남기게 되었다. 농업의 발달과 더불어 현재 터키 남서부 아나톨리아의 타우르스 산맥과 이란 서부의 자그로스 산

맥 지역에서 양과 염소에 유용한 작물재배를 시작하였다. 이란의 전통부족은 양과 염소 등의 가축을 추운 겨울철에는 저지대에서 그리고 여름철에는 고지대로 이동시켜 사육하였는데 현재에도 이러한 전통방식을 유지하고 있다.

기원전 7,000년경부터 인류는 고기를 얻기 위해 가축 사육을 시작하였고 여러 세대가 지난 후에 양과 염소로부터 젖을 생산하게 되었다. 인구증가와 더불어 집약적인 곡물생산을 위한 농업이 본격적으로 시작되었고, 고고학자들의 신화와 추측에 따르면 기원전 6,000년 전부터 우유와 염소젖으로 만든 치즈를 주둥이가 넓은 용기에 담아 저장하였다. 스위스 뇌샤텔 호수 근처에서는 기원전 5,000년경의 것으로 추정되는 우유를 커드화 시켰던 용기가 발굴되기도 하였다.

고대 문헌상의 구약성서에는 다윗 왕이 요단 강을 건너면서 키니(암소, kine)로 만든 치즈를 먹었다는 기록이 있으며 당시에 치즈는 신앙적인 문화와 깊은 관계가 있어 신(하느님)에게 바치는 귀한 선물로 인식되었다. 농업기술 발달과 더불어 요업(도자기 제조), 야금학, 축산 및 치즈제조에 관한 내용이 서술되기 시작하였다. 메소포타미아 초승달 지역에서 기원한 치즈제조 기술은 인도 및 중국까지 전파되기도 하였으나 이 지역에서 치즈 제조관련 문화는 큰 발전이 없었다.

이 당시 농부들은 양과 염소로부터 젖을 얻었으며 따뜻한 상태에서 몇 시간 방치하면 신선한 젖(우유)이 시큼하게 변하고 부드러운 덩어리로 뭉쳐진다는 현상(생성된 유산에 의한 단백질의 응고)을 알게 되었다. 덩어리를 제외한 액체(유청)를 제거하고 남은 약간의 노란색을 띤 덩어리(치즈의 기본이 되는 커드)는 부드럽고 퍼짐성(spreadability)이 좋아서 그냥 먹을 수 있다는 사실을 발견하였다.

응고(coagulation)라는 일련의 효소적 반응과정을 통하여 형성된 덩어리들이 기본 재료가 되어서 정치-압착-가염-건조-숙성과정을 거쳐 오늘날에 다양한 종류의 치즈가 탄생하게 되었다. 치즈의 발견은 당시의 신석기 사람들의 식생활에 큰 도움이 되었는데, 우유에는 필수 영양성분인 단백질, 지방, 무기질 등이 풍부

한 동시에 약 5% 내외의 유당을 함유하고 있다. 대다수의 고대인들은 이 유당을 분해하지 못하여 우유를 섭취하는데 고생을 하곤 하였는데 이를 유당불내증(lactose intolerance)이라 부른다(Kindstedt, 2014).

그러나 치즈 제조 시에 유당의 약 96%는 유청으로 이행되어 치즈에는 유당 함량이 매우 낮고(치즈에 함유된 유당 역시 숙성 1개월 이내에 완전 분해가 일어남) 우유가 10배로 농축된 제품이기 때문에 영양학적으로 우유의 이점을 모두 지니고 있게 된다. 제조된 치즈는 일단 보존 및 보관이 용이함은 물론 극심한 기근이나 긴 겨울기간 동안에 필수 영양소를 공급할 수 있는 식품으로 자리 잡게 되었다.

청동기 시대 말기에 치즈는 지중해 동부 전역에서 이루어진 해상무역의 표준상품이 되었고 메소포타미아의 인구가 밀집한 도시국가에서는 치즈가 요리와 종교 생활에 있어 주요 품목이 되었다. 고문서에는 치즈의 할당량에 대한 공문서와 메소포타미아인들의 다양한 의식과 민족들을 위한 치즈의 종류가 기록되어 있다. 또한 터키 주변에서 발견된 문서에는 렌넷이라는 용어가 처음 언급되기도 하였다.

렌넷은 3~4개월령된 어린 포유동물의 제4위(abomasum)에서 분비되는 단백질 분해 효소이다. 이 효소가 우유내 단백질의 일종인 케이신 마이셀(casein micelle)에 작용하여 우유를 응고시키는 작용을 하는데 결국에는 정교한 치즈제조를 위한 필수 원료인 렌넷은 전 세계로 전파되었고 새롭고 보다 단단한 형태의 치즈를 만드는데 큰 도움을 주게 된다.

한편 지중해 지역에서는 치즈제조에 관한 다양한 기술이 개발, 보급되었는데 오늘날의 페타(Feta), 리코타(Ricotta) 및 후기에는 갈아서 이용하는 페코리노(Pecorino) 치즈 등의 생산이 활발하였다. 현재 우리가 알고 있는 놀라운 치즈문화는 사실 북유럽에서 기원하였는데, 이 지역은 가축사육에 적합한 환경을 지니고 있어 대단위 사육이 가능하였기 때문이다. 특히 켈트족(Celts)은 우수한 치즈제조 기술을 보유하고 있었는데 이들의 후손들이 오늘날에도 여전히 프랑스와 이탈리아 북부 지역에서 명성을 유지하고 있다.

주로 이탈리아 북부에 거주하는 터키 계열의 에트루리아인은 치즈 제조에 대한 열렬한 관심을 가졌었는데 이들이 오늘날 이탈리아 사람들의 치즈 제조에 대한 천재성을 나타내는 사례가 되고 있다. 당시에는 육류의 공급원이 되는 돼지사육을 치즈제조와 함께 하였는데 돼지는 치즈 제조 시 부산물로 나오는 유청을 사료로 섭취함으로써 산업적인 공생관계를 유지하였는데 현재까지 약 1,000년의 역사를 유지하고 있다. 파르마 지역의 특산물로 파르미지아노 레지아노 치즈(Parmigiano Reggiano)와 파르마 햄(일명 프로슈토 햄)이 유명하다.

일부 보수적인 문화권에서는 유제품의 제조방법 및 풍미 등에 거부감을 나타내었으나, 많은 사람들이 치즈를 선호하고 자신들 특유의 맛과 풍미를 추구하게 되었다. 몽골 유목민들은 야크 젖을 태양열로 건조시켜 매우 단단한 비아슬락(Byaslag)이란 치즈를 만들었고, 이집트에서는 갈대로 만든 메트를 이용하여 유청을 제거한 카티지 치즈를 그리고 남아시아권에서는 여러 식물로부터 얻은 산(acid)을 우유를 응고시키는데 사용하였다. 인도에서는 레몬주스, 식초 및 발효유 등으로 우유를 응고시킨 후 수분을 제거한 파니르(Paneer)를 만들었으며 부드럽고 순한 맛의 이 치즈는 카레나 각종 소스의 재료로 이용되고, 채식주의자들은 이 치즈를 기름에 간단히 튀겨 먹기도 한다(Kindstedt, 2014).

그리스인들은 약 10%의 소금물로 염지한 벽돌 모양의 페타 치즈를 만들었는데 주로 시칠리아에서 생산되었고 거의 모든 지중해식 음식에 이용되고 있다. 로마법에 의하면 건조 치즈의 일종인 카세우스 에리더스(Caseus Aridus)는 로마제국의 광대한 국경을 지키던 약 50만명의 군사들을 위한 필수적인 식량으로 사용되었고, 서로마제국이 붕괴한 이후에도 치즈제조는 중세유럽에 흩어져 있던 영주들을 중심으로 계속 발전하였다.

후기 로마제국 시대에 체계적인 치즈 제조기술이 정립된 이래 기독교 시대의 도래와 함께 영주의 저택과 유럽 전역에 있던 수백 개의 성 베네딕트 수도원에서 중세 수도사들은 여러 종류의 우유를 가지고 다양한 치즈

제조방법, 숙성기술을 이용하여 부단한 연구를 하였고 그 결과 오늘날의 인기 있는 유명 치즈들이 탄생하게 되었다(표1).

파르메산(Parmesan), 로크포르(Roqfort), 땡스테르(Munster) 그리고 다양한 스위스 치즈들은 모두 이들 수도사들에 의해 정교하고 개선된 품질을 지니게 되었다. 프랑스 중남부의 오베르뉴 지역에 위치한 수도원에서는 브리(Brie) 형태의 치즈와 각종 꿀 과자 등을 생산하였다. 오랜 기간 동안 치즈제조를 해온 프랑스 북서부의 소규모 제조업자들이 바로 오늘날 유럽과 미국에서 생산되는 수제치즈(artisan cheese)의 모체가 되었다.

알프스 지역에서 특히 스위스 치즈의 제조방식은 매우 성공적이었다. 우유를 가지고 다양한 치즈를 만들었고, 14세기 말에 그뤼에르(Gruyere) 치즈가 매우 비싼 가격으로 판매되기 시작하였는데 이웃 나라에서 치즈산업을 확보할 목적으로 그뤼에르 고원을 침략하기도 하였다. 치즈생산은 르네상스 운동기간에도 지속적으로 유명해졌고 산업혁명의 시작과 함께 치즈생산이 농장 또는 수도원에서 전문공장으로 이동하게 된다(Kindstedt, 2014).

현재의 치즈생산은 당시의 문화적인 시대상황과 지리적적인 위치에 의해서 결정되었다. 로마제국의 전성기에 아시아(중동) 지역으로 여행 왔던 사람들이 유럽으로 치즈제조 기술을 전수하였고, 이어서 영국까지 전파되었다. 영국은 16세기 이후부터 치즈제조가 활성화되어 19세기 후반까지 농가단위 제조의 전성기를 이루었으며 현재에도 약 700여종의 로컬치즈가 판매되고 있다.

1900년경에 치즈제조 필수 원료인 렌넷의 대량생산과 더불어 순수배양 유산균 스타터(cheese starter)의 개발이 치즈제조 공정의 표준화를 가능케 하였고 공장단위의 생산이 이루어졌다. 최초의 산업적인 치즈 생산은 1815년 스위스에서 시작되었다(McCalman과 Gibbons, 2009).

미국의 치즈 생산은 주로 영국으로부터 이주해온 청교도인과 일반 정착인들에 의해 시작되었다. 1851년 뉴욕주(Oneida County)에 치즈 공장이 건립되었고 1868



표 1. 세계 주요 치즈의 최초 기원 시기와 국가(Meyer, 1973)

치즈명	최초 기원	국가명
Brie	1407	France
Camembert	17 th century	France
Cantal	1509	France
Cheddar	1695	England
Cheshire	1650	England
Emmentaler	15 th century	Switzerland
Gruyere	1115	Switzerland
Herb cheese	13 th century	Switzerland
Maroilles	1174	France
Pont l'Eveque	13 th century	France
Port salut	1817	France
Reblochon	1700	France
Romano	17 th century	Italy
Roquefort	8 th century	France
Stilton	18 th century	England

년 위스콘신주에서 림버거 치즈공장이 가동을 시작하였다. 현재 미국은 2017년 기준으로 연간 약 570만톤 이상의 치즈를 생산하고 있다. 미국 치즈제조의 르네상스는 1970년대 말 ~ 1980년대 초에 시작되어 1990년대 전환기를 거쳐 2005년 ~ 2005년에 꽃을 피웠다.

오늘날 전 세계적으로 연간 21,242천톤(2017년 기준)의 치즈가 생산, 유통 되고 있다(IDF, 2018). 치즈가 발명된 지 거의 1만년이 지났음에도 불구하고 각 지역의 목장형유가공(farmstead) 공장에서는 신석기시대 조상들의 발자취를 따라 가면서 인류의 가장 오래되고 가장 인기 있는 식품 중의 하나인 치즈를 지금도 만들고 있다.

치즈의 정의

치즈(cheese)란 우유, 크림, 탈지 또는 부분탈지유, 버터밀크 및 이들의 혼합물을 응고시킨 후 액체 성분(유청)을 배출시켜 얻은 신선한 응고물 또는 숙성시킨 제품(Biss, 1988), 치즈류라 함은 원유 또는 유가공품에 유산균, 응유효소, 유기산 등을 가하여 응고, 가열, 농축 등의 공정을 거쳐 제조·가공한 자연치즈 및 가공치

즈를 말한다 로 정의하고 있다(식약처, 2018).

일반적으로 자연치즈(natural cheese)는 우유 중 대부분의 단백질을 구성하는 케이신(casein)과 지방을 응고, 침전시켜 유청을 분리한 다음 신선한 상태로 또는 숙성시켜 먹는다. 응고 과정에서 단백질 주변의 유지방이 함께 응고됨으로서 커드(치즈)가 형성되며, 응고되지 않은 가용성 유청단백질, 유당 및 무기질 등은 유청용액으로 배출 된다(박 등, 2016). 이처럼 우유내의 케이신과 유지방이 약 10배로 농축된 제품이기 때문에 영양적으로도 풍부하고 균형된 발효식품이다.

한편 가공치즈(Processed cheese)는 숙성기간 또는 숙성도가 서로 다른 자연치즈를 주 원료로 하여 유화제를 첨가하고 열을 가해 용융시킨 후 성형, 냉각, 포장한 제품이다. 식약처 고시(2018)에 따르면 가공치즈는 자연치즈를 원료로 하여 이에 유가공품, 다른 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 유화 또는 유화시키지 않고 가공한 것으로 자연치즈 유래 유고형분이 18% 이상인 것으로 규정하고 있다.

가공치즈의 기원은 20세기 초반으로 거슬러 올라가며, 자연치즈의 유통기한을 연장시키는데 그 목적이 있었다. 1911년 스위스 거버(Gerber)사는 유화제로 구연산 나트륨을 사용, 스위스 치즈를 용융시켜 부드러운 면서도 균일한 조직을 지닌 가공제품을 생산하게 된다. 이후 1916년 미국 크라프트(Kraft)사는 자연치즈의 보존성 향상을 위해 유화제로 인산염을 첨가한 자연치즈를 캔속에서 가열, 혼합한 가공치즈 제조기술을 개발하였다(Kapoor와 Metzger, 2008).

일반적으로 숙성치즈는 치즈의 맛과 향이 강렬하기 때문에 동양인의 기호에는 적합하지 않으나, 가공치즈는 자연치즈를 주 원료로 하여 유지방(버터) 등을 첨가한 다음 가열에 의해 맛이 개선되고 치즈 향의 일부가 휘발되어 온화한 풍미를 제공하게 된다.

우리나라 소매시장에서는 치즈를 크게 자연치즈, 생치즈 및 가공치즈로 구분하는데 유고형분 및 유지방 함량에 따라 생치즈는 자연치즈의 한 종류로 보고 있다. 신선치즈(fresh cheese)는 숙성을 전혀 시키지 않거나 약간의 관리 기간을 거쳐 생산한 치즈로서 크림상의

표 2. 제조방법에 의한 자연치즈의 분류(Fox 등, 2000)

구분	제조방법	치즈 종류
초경질(very hard)	미생물 숙성	Parmesan
경질(hard)	미생물 숙성(치즈 눈 없음)	Cheddar
	미생물 숙성(치즈 눈 형성)	Emmental
반연질(semi-soft)	주로 미생물에 의한 숙성	Gouda
	미생물 및 표면 미생물에 의한 숙성	Limburger
	주로 내부에 푸른색 곰팡이에 의한 숙성	Roquefort
연질(soft)	주로 표면에 흰색 곰팡이에 의한 숙성	Brie
	비숙성	Cottage

부드러운 조직과 풍미를 지니고 있다(Leverentz, 2010). 주요 신선치즈에는 마스카르포네, 리코타, 슈브로, 크림치즈, 크박, 카티지, 퀘소블랑코 및 파니르 등이 있다. 치즈의 형태나 용도에 따라 자연치즈, 슬라이스 치즈, 피자 치즈, 스낵치즈, 크림치즈, 큐브치즈 및 어린이 치즈 등 다양한 종류가 판매되고 있다(표2).

우리나라 치즈의 역사

1) 임실치즈의 발전과정

지정환 신부의 등장

당시 내세울만한 특산품과 특색도 없는 지역인 전북 임실에 벨기에에서 파송되어온 지정환 신부가 1964년 5월 임실성당 주임신부로 부임하였다. 지정환 신부의 본명은 디디에 세스테벤스(Didier Serstevens, 1931~2019)이며 1931년 벨기에의 수도 브뤼셀에서 출생하였다. 1958년 루뱅예수회 성알벨도 신학교 졸업과 함께 신부서품을 받고 1961년 부안성당 주임신부를 거쳐 1964년 임실성당에서 주임신부로 근무를 하면서 유산양 2마리와 함께 임실치즈의 기원이 시작된다(표3)(임실군청, 2015).

당시 임실군수는 지정환 신부에게 신자들만을 위한 선교활동 뿐만이 아니라 임실군 전체를 위한 일을 해달라고 부탁하였고, 여러 가지 고심 끝에 치즈라는 전혀 생소한 제품제조를 시도하게 된다. 처음에는 산양

에서 나온 산양유 판매를 시작하였으나 판매는 부진하였고 이에 남은 산양유를 이용한 치즈제조를 시작하는 계기가 되었다(김, 2007).

1966년에 처음 만든 치즈는 맛과 냄새가 한국인에게 매우 생소하였고, 치즈 제조기술도 열악하여 품질 역시 낮아 생산이 지지부진 하였다. 그 당시 전주 예수 병원에 근무하던 외국인 의사들이 치즈를 먹는다는 것을 알게 되어 산양 젖이 아닌 젖소가 생산하는 우유를 가지고 치즈를 만들기 시작하였다.

처음에는 작은 동굴과 약 17m²(5평 정도) 정도의 제조공간에서 치즈를 만들기 시작하였다. 이러한 과정에서 지정환 신부는 프랑스 낙농학교에 편지를 보내 응유효소인 렌넷(rennet)의 사용법을 알게 되었다. 그 당시만 해도 응유효소라는 것이 생소하였기 때문에 막걸리를 만들 때 사용하는 누룩을 이용하여 치즈를 만들고자 하였으나 실패의 연속이었다.

국내 최초의 까망베르 치즈 생산

다시 프랑스에 도움을 요청하였고, 이에 프랑스에서는 치즈공장에서 한 달 정도 근무한 초보 기술자를 보내 오게 된다. 기술자의 도움을 받아 어렵사리 1968년 까망베르(Camembert) 치즈 제조에 성공하여 정환치즈란 브랜드로 우편판매 및 납대문 시장에 납품을 시작하였으나 판매는 미미한 실정이었다. 결국 지정환 신부는 1969년 직접 치즈를 배우러 유럽으로 가게 된다. 벨기에, 프랑스를 거쳐 이탈리아에서 기본적인 치즈 제조법을 배



표 3. 임실치즈 주요 연표(임실군청, 2015)

년도	주요 내용
1964	지정환 신부, 임실성당 주임신부 부임, 산양 2두 사육 시작
1965	지정환 신부, 임실관내 산양 분양 시작
1966	임실산양협동조합 설립, 산양유 판매, 성당 사제관에서 치즈 개발 및 치즈공장 설립 시작
1967	지정환 신부, 한국 최초의 치즈공장 완공(임실을 성가리), 치즈제조 기술 전수
1968	까망베르 치즈 제조 성공, 정환치즈 브랜드로 우편판매 및 남대문 시장 납품
1969	지정환 신부, 치즈생산 연구를 위해 유럽방문(벨기에 → 프랑스 → 이탈리아)
1970	체다 치즈 생산 성공, 외국인 대상 우편판매 및 조선히otel 납품
1972	모짜렐라 치즈 제조 성공, 서울 피자 전문점에 납품, 삼양사와 치즈거래 계약 체결 임실산양협동조합을 임실치즈협동조합으로 명칭 변경
1976	지정환 신부, 건강 악화로 신병치료를 위해 벨기에 출국 및 입국
1978	임실관내 롯데우유 공장 건립
1986	임실치즈협동조합 임실치즈공장 신축(임실읍 갈마리)
1991	임실낙농축산업협동조합 설립
1999	임실축산업협동조합, 임실치즈피자 체인사업 개시
2000	숯골유가공 설립(대표 김상철)
2003	임실치즈농협 ISO 9001 및 HACCP 인증취득
2004	정부, 임실치즈밸리 지원사업 선정
2007	유가공업체 이플 설립
2008	임실N치즈 상표 등록
2010	(재)임실치즈과학연구소 설립 → 2016년, (재)임실치즈엔식품연구소로 개칭
2011	(재)임실치즈테마파크 개장 및 치즈체험관 운영 시작
2012	유가공업체 벨리에 설립
2013	임실치즈농협, 스트링 치즈 및 구워먹는 치즈 출시(전주 국제발효식품엑스포, 농림축산식품부 장관상 수상)
2015	임실치즈마을내 치즈레인보우 설립
2019. 4	지정환 신부, 선종(향년 88세)

위 3개월 만에 임실로 돌아왔으나 산양을 팔지 않고 신부를 믿고 기다린 것은 단 한 사람뿐이었다(김, 2007).

체다 치즈의 생산과 판매

1970년 지정환 신부는 저장기간이 짧고 보관이 어려운 까망베르 대신에 3개월 이상 보관이 가능한 체다(Cheddar) 치즈를 만들기 시작하였다. 보관설비가 미비되었던 임실 공장에서는 체다 치즈를 절단해 보지도 못하고 처음 만든 치즈 약 7kg을 서울 미사리에 있는 외국 치즈 전문점에 판매를 부탁하였다. 그 중에 500g을

조선히otel로 가져갔는데, 양식당을 담당하는 주방장의 반응이 아주 좋아 호텔 식당에서 10일 단위로 치즈를 70kg씩 사용하겠다는 약속도 받아내었다.

외국인을 상대로 한 체다 치즈의 우편판매와 특급호텔과의 계약으로 거래처가 늘어나게 되어 물량공급이 모자랄 정도였다. 그 후 공장을 확장하고 설비를 증설함과 동시에 산양조합은 신용협동조합 형태로 조직을 변경하였다. 이처럼 지정환 신부로부터 시작된 임실치즈는 한국에서 만든 최초의 치즈가 되었다(김, 2007; 임실군청, 2015).

모짜렐라 치즈 생산

1972년 서울 명동의 유네스코 빌딩에 한국 최초의 피자 가게가 문을 열었다. 이 가게에서 임실을 방문, 비싼 가격에 수입해서 사용하는 모짜렐라(Mozzarella) 치즈를 대체할 수 있는 치즈를 만들어 줄 것을 요청한다. 모짜렐라 치즈의 제조방법에 대하여 잘 몰랐던 지정환 신부는 프랑스에 서신을 보내어 이의 제조방법을 습득할 수 있었다.

우리나라의 환경에 맞게 적용 시켜 미국의 피자 치즈와 맛이 유사한 한국 최초의 모짜렐라 치즈 생산을 1972년에 성공하였고, 치즈에 대한 반응 역시 아주 좋았다. 이후 서울의 피자 전문점에 모짜렐라 치즈 납품을 시작하였고 삼양사와도 치즈 공급 거래계약을 체결하게 된다(김, 2007).

임실치즈의 성장 및 발전기

신성장 동력산업으로서의 임실치즈 육성을 위하여 임실군은 2004년 과학기술부로부터 임실치즈과학연구소 설립사업과 농림부의 치즈피아 조성사업, 2005년에는 지역농업클러스터 사업인 첨단 유가공생산시설 건립사업 그리고 행정자치부의 신활력사업으로 임실치즈밸리 육성사업 등 4개 사업에 대한 국가예산을 확보하였다.

임실군은 향토산업인 임실치즈를 집중적으로 육성하기 위하여 치즈관련 사업을 임실군의 신성장동력사업으로 지정하고 임실치즈밸리 사업을 추진하게 된다. 임실군은 “한국치즈의 원조 임실치즈”의 브랜드를 고급화 및 명품화하기 위해서 임실치즈 산업을 적극적으로 육성하기로 한 것이다. 이를 위하여 치즈과학연구소 설립과 치즈피아 조성, 첨단 유가공공장 건설 등의 각 개별사업을 집적화시킨 임실치즈 체험테마파크 조성사업을 2008년까지 진행하였다(김, 2007).

이 사업에는 132,000m²(약 4만평)의 부지에 250억원을 투입하여 치즈 체험관, 치즈요리 체험관을 비롯하여 홍보관, 박물관, 팜마켓, 치즈 조각공원, 첨단 치즈 가공공장 및 치즈과학연구소(현재 임실치즈앤식품연구소) 등을 목가적인 풍경 속에 이국적인 건축물로 신

축하였다.

또한 임실군 낙농산업의 선진화를 위하여 2005년부터 2007년까지 3년 동안 1,123백만원을 투입하여 혁신체계 및 혁신리더 양성사업과 임실치즈 장소 마케팅, 임실치즈와 치즈피자 블랜드 제고사업, 낙농의 규모화 및 유가공 육성사업 등 총 4개 분야 18개 단위 사업을 추진하였다.

임실군 낙농가수는 2013년 58농가에서 2017년 49농가로 지속적인 감소추세에 있으며, 원유 생산량은 2017년 17,383톤으로 전국 생산량(2,058,230톤)의 0.9%를 차지하고 있다. 2018년 기준 임실관내 유가공업체는 14개소가 운영 중에 있고 2017년 치즈 생산량은 약 1,631톤, 매출액으로 환산하면 213억원에 달하였다. 이러한 임실치즈 생산량은 국내 자연치즈 총 생산량 3,608톤의 45.2%를 점유하는 수치로서 여전히 국내 자연치즈 주요 생산지로서의 위치와 명성을 유지하고 있다(임실군, 2019)(표4).

한편 유통사업과 관련하여서는 2007년 임실군에서는 임실치즈의 체계적인 관리를 위한 공동브랜드(임실N치즈, 임실N치즈피자)를 개발하였으며, 관내 치즈생산업체와 지역에서 생산되는 유제품 및 각종 농축산물을 재료로 피자를 만드는 업체에 한하여 상표 사용을 허가하고 있다. 임실N치즈 유가공업체는 (사)임실엔치즈클러스터를 중심으로 유통되고 있으며, 임실치즈마을은 (주)임실치즈레인보우를 통하여 임실치즈마을 내에 로컬푸드 직매장을 중심으로 판매되고 있다(임실군, 2019).

2) 국내 치즈산업의 발전과정

2000년대 전반기까지의 치즈 산업

이미 상술한 바와 같이 국내에서 생산한 치즈가 첫선을 보인 것은 지난 1967년 지정환 신부가 전북 임실에서 아주 작은 규모의 치즈제조 설비를 갖추고 시작한 이후 1973년 5월 서울우유에서 블록치즈와 가공치즈를 생산하기 시작하였고 같은 해에 삼양식품에서도 체다치즈를 주원료로 한 가공치즈를 시판하였다.

1987년 해태유업이 날개 포장의 슬라이스 치즈(IWS,



표 4. 임실군 관내 주요 유가공업체 현황(임실군, 2019)

업체명	설립년도	위치	주생산 품목
임실치즈농협	1967	임실읍	모짜렐라, 스트링, 구워먹는 치즈, 가공치즈, 농후발효유
(영)이플	2007	임실읍	스트링 치즈, 구워먹는 치즈, 가우다 치즈, 농후발효유
(영)목장의아침	2008	오수면	스트링 치즈, 구워먹는 치즈, 퀘소블랑코 치즈, 농후발효유
(영)대한목장	2010	지사면	농후발효유
임실농부	2010	임실읍	스트링 치즈, 퀘소블랑코 치즈, 치즈 초코파이, 농후발효유
자연의꿈	2010	덕치면	구워먹는 치즈, 농후발효유
(영)무지개	2011	임실읍	구워먹는 치즈, 콜비 치즈, 농후발효유
산들치즈	2011	지사면	스트링 치즈, 구워먹는 치즈, 농후발효유
벨리에	2012	임실읍	스트링 치즈, 구워먹는 치즈, 퀘소블랑코 치즈, 가우다 치즈, 라클렛 치즈, 농후발효유
꽃과목장	2014	임실읍	스트링 치즈, 구워먹는 치즈, 퀘소블랑코 치즈, 농후발효유
임실산양유	2013	신덕면	농후발효유
(영)임실쌈고을	2013	청용면	농후발효유, 쿠키, 초코파이
감성유가공	2018	임실읍	구워먹는 치즈, 농후발효유
가족사랑유가공	2018	관촌면	구워먹는 치즈, 퀘소블랑코 치즈, 농후발효유

individual wrapping slice)를 국내 최초로 내 놓으면서 가공치즈의 붐이 일기 시작하여 1988년 두산식품이 가세하였고 1989년에는 남양유업이 로젠하임 이란 제품명의 가공치즈를 출시하여 치즈시장이 본격적인 경쟁체제로 들어서게 된다. 또한 파스퇴르유업이 1989년에 멘탈 치즈 생산을 시작으로 자연치즈 시장에 참여하였고, 1989년 매일유업이 뉴질랜드 낙농공사와 합작 투자한 한뉴치즈도 치즈피어를 선보였다(전, 2005).

1990년대에 이르러 국민소득의 향상과 어린이들의 기호변화에 따라 가정용 수요가 증가하였고 1995년 치즈시장의 수입개방으로 업계에서는 품질을 차별화 시킨 다양한 종류의 치즈를 생산, 출시하게 된다. 토스트용 피자치즈와 어린이용 치즈제품이 주요 품목으로서 토스트용 피자치즈는 연성가공치즈로서 가열에 의해 잘 녹는 성질을 지녔으며 장기간 냉장보관이 가능한 특성을 지니고 있다. 1992년 한뉴치즈가 처음으로

피자토스트 치즈를, 이어 1993년 해태유업이 피자피노 치즈, 서울유업은 피자슬라이스 치즈 그리고 남양유업이 피자토스트 치즈 판매에 가세하였다.

1980년대 후반부터 급신장한 가공치즈 시장은 1990년대 초·중반부터 주 소비층을 어린이로 하는 어린이용 치즈 출시가 붐을 이루어 1992년 무색소, 무방부제를 강조한 국내 최초의 어린이용 치즈인 서울유업 양광치즈, 1993년 DHA를 강화한 남양유업 어린이 치즈 IQ, 해태유업 밤비노 치즈, 1995년 한뉴치즈의 치즈피아가 주류를 이루었다.

1989년 파스퇴르유업이 소규모의 자연치즈 생산체계를 갖추어 에멘탈 치즈 생산을 시작으로 국내 숙성치즈 시장에 진입하였으나 한국인의 기호에 생소한 치즈 특유의 풍미로 인해 큰 반응을 얻지 못하였다. 이후 해외여행의 자유화와 세계무역 자유화를 통해 포도주 문화와 더불어 자연치즈(숙성치즈)가 소개되기 시

작하였다.

한편 패스트푸드 시장의 발전으로 모짜렐라(피자) 치즈의 판매량도 서서히 증가하기 시작하였다. 1972년 지정환 신부의 임실 모짜렐라 치즈 생산을 시작으로 1984년 서울우유 모짜렐라 치즈, 1990년 해태우유가 이탈리아 피자 치즈를 생산함으로써 본격적인 피자 치즈 시장 형성과 함께 업소용 및 가정용으로 판매량이 급신장하였다. 피자를 만들기 편하게 잘게 썰어 조각 형태의 치즈를 뿌리기만 하면 되는 슈레드피자 치즈가 1990년 남양우유 로젠하임 슈레드피자 치즈, 1993년 서울우유 슈레드피자 치즈 등이 출시되었다. 2004년 한뉴치즈의 회사명을 (주)상하로 변경한 매일우유은 고창에서 한국인의 입맛에 맞는 까망베르와 브리 치즈를 출시하여 국내에서 본격적인 숙성치즈의 소비를 활성화 시키는 계기를 마련하였다(전, 2005)(표5).

2000년대 후반기 ~ 현재의 치즈 산업

2010년대 초반부터 구워먹는 치즈(할루미, Halloumi)가 출시되면서 치즈 생산량은 2012년 대비 2018년도에 65.8% 증가하였다. 이는 국내 치즈제조 업체들이 경쟁적으로 구워먹는 치즈, 먹기에 편리한 스트링 치즈, 안주 및 간식용 치즈, 미니 치즈 등의 다양한 치즈 제품을 생산, 판매하였기 때문이다. 2016년 기준 국내 치즈 생산량은 총 28,800톤(자연치즈 4,200톤 + 가공치즈 24,600톤)으로서 이는 약 5,171억 원에 달하는 금액이다(한국농수산, 2018)(표6).

2018년 자연치즈 생산량은 116.5천 톤으로 국내생산이 3.5천 톤 그리고 수입량이 113천 톤 이었다. 이는 자연치즈 전체 생산량 중 약 97%가 수입산으로서 국내 자연치즈 생산량을 활성화 시킬 수 있는 제도적인 보완이 절실하다. 한 가지 대안으로는 목장형 유가공업체를 중심으로 한 신선치즈를 생산하는 것이다. 신선치즈인 모짜렐라, 스트링 치즈, 구워먹는 치즈 등을 국산원유를 활용해 신선도를 내세울 경우 국산 치즈 시장에서 승산이 있을 것으로 예측하였다(이, 2007).

한편 2018년 기준 가공치즈의 국내 생산량은 33.8천 톤, 수입량은 10.8천 톤 이었고 자연치즈와 가공치즈의

소비량을 비교하면 가공치즈 대비 자연치즈를 2.7배 더 많이 소비하는 것으로 나타났다.

전체적인 치즈 생산량은 2012년 22,500톤에서 2018년 37,300톤으로 65.7% 증가하였는데 자연치즈 생산량이 감소한 반면 가공치즈의 생산량이 증가하면서 전체 치즈 생산량이 증가한 것으로 나타났다. 2015년을 기점으로 국내 스트링 치즈 시장이 확대되고 그릴드 치즈(구워먹는 치즈)의 반응도 좋아 다양한 치즈 제품이 출시된 것이 생산량 증가에 큰 영향을 미쳤다. 실제 2015년 한해에만 30여종의 치즈 신제품이 출시되었다.

2018년 치즈 생산량 기준 가공치즈가 차지하는 비중은 90.6%, 자연치즈는 9.4%로 나타났는데, 이는 국내에서 생산할 경우 투자비용이 많이 들고 수입 자연치즈와 가격 및 품질 경쟁력에서 우위를 차지하기 어려운 자연치즈 보다는 가공치즈로 생산을 늘렸기 때문이다. 현재 가공치즈는 스낵 치즈 등 카테고리가 다양해지면서 꾸준히 성장하고 있다(한국농수산, 2018)(표7).

최근 치즈 소비 트렌드는 진품치즈, 강렬한 풍미, 세련된 스낵 치즈, 전통방식으로 제조한 치즈 등을 선호하고 음식점에서의 인기 있는 치즈는 모짜렐라, 파르메산, 체다, 프로볼로네 및 페타 치즈 등이 그리고 외식산업에서 가장 인기 있는 치즈는 모짜렐라, 체다 및 파르메산 치즈 등을 들 수가 있다(임실치즈앤, 2018).

2018년 기준 주요 업체의 치즈시장 점유율은 서울우유 26.7%, 동원F&B 18.8%, 매일우유 17.6%, 남양우유 9.9%로 나타났다. 2017년 대비 서울우유의 점유율이 소폭 증가한 반면에 동원, 남양, 매일의 점유율이 감소하였는데, 이들 업체 이외에 스토아 브랜드와 수입 치즈의 점유율도 21.4%에 달하였기 때문이다(서울우유, 2019)(표8).

2018년 치즈류 신제품의 특징은 각 업체별로 편리하면서도 먹기에 간편한 포션 치즈 개발에 중점을 둔 한 해였다. 서울우유는 2016년 출시한 까요까요에 이어 치즈 큐빅 4종(플레인, 햄맛, 그린티, 버터맛)과 체다 치즈와 가우다 치즈를 가장 맛있는 비율로 배합하여 치즈 고유의 풍부하고 고소한 맛을 느낄 수 있는 블록 형태의 테이스티 블록 치즈를 출시하였다.



표 5. 2000년대 중반까지 국내 주요 치즈제품 생산 현황(이, 2007; 전, 2005)

년도	업체명	제품의 명칭 및 특징
1968	입실	국내 최초 자연치즈, 정환치즈(까망베르)
1973	서울우유	블록치즈
1974	삼양사	국내 최초 가공치즈
1975	삼양사	오스트렐리안 치즈
1984	서울우유	슬라이스형 가공치즈, 모짜렐라 치즈
1987	해태유업	국내 최초 자동 슬라이스 치즈(IWS)
1989	남양유업 파스퇴르	로젠하임 슬라이스 치즈(IWS) 에멘탈, 가우다, 까망베르, 크림 치즈
1990	남양유업 해태유업	로젠하임 슈레드 피자 치즈 이탈리안 피자 치즈
1991	한뉴치즈	치즈피아 슬라이스 치즈(IWS)
1992	한뉴치즈 서울우유 해태유업	치즈피아 잘 녹는 토스트 치즈(국내 최초 토스트 치즈) 양팡 치즈(국내 최초 어린이용) 김밥치즈
1993	해태유업 서울우유 남양유업	피자피노 치즈(피자 토스트 치즈), 밤비노 치즈(어린이용) 슈레드 피자 치즈 어린이 치즈 IQ, 피자 토스트 치즈
1995	한뉴치즈 서울우유	치즈피아 어린이 치즈 샐러드 치즈
1996	서울우유 해태유업	스프레더블 치즈 뼈가 좋아하는 고칼슘 치즈
1997	매뉴치즈	치즈피아 스모크 햄 치즈, 라이트 치즈
1998	매뉴치즈 서울우유 남양유업	크리스트 피자용 스틱 치즈 푸르네 치즈 로젠하임 토스트 치즈, 아인슈타인 치즈
1999	매뉴치즈	치즈피아 뼈로 가는 칼슘치즈
2000	서울우유	크림치즈
2001	서울우유 남양유업	칼슘왕 치즈 우리가족 칼슘사랑 치즈
2002	매뉴치즈 해태유업	우리아이 첫 치즈(유기농), 골드슈레드피자 치즈(지퍼 포장) 유아용 치즈 누누
2003	매뉴치즈 해태유업 남양유업 서울우유	치즈피아 더블업 치즈 어린이용 치즈 누누, 까망베르 슬라이스 치즈 로젠하임 크림 치즈 검은콩 치즈
2004	상하 서울우유 낙안창녕(영)	까망베르, 브리 치즈, 까망베르 슬라이스 치즈 유기농 맑은 치즈 스트링 치즈
2005	상하 서울우유 해태유업	골드슈레드 치즈Ⅱ(국산 모짜렐라, 지퍼 포장) MBP 치즈(CPP 첨가) 클로렐라 치즈
2006	체스코유업	가우다, 스트링 치즈
2007	숲골유가공	두부 닮은 치즈, 진 치즈(가우다형)

표 6. 국내 치즈 생산량 및 소비량(한국농수산물, 2018)

(단위 : 천 톤)

년도	자연치즈			소비량	가공치즈			소비량
	생산량		합계		생산량		합계	
	국내생산	수입			국내생산	수입		
2012	4.4	71.5	75.9	75.3	18.1	6.0	24.1	24.0
2013	5.7	76.9	82.6	83.4	16.7	8.2	24.9	24.4
2014	8.6	87.2	95.8	94.2	15.2	10.0	25.2	23.9
2015	7.2	101.5	108.7	106.4	15.9	10.0	25.9	26.2
2016	4.2	99.1	103.3	105.2	24.6	10.6	35.2	35.6
2017	3.6	113.7	117.3	115.8	31.6	11.3	42.9	43.1
2018	3.5	113.0	116.5	117.0	33.8	10.8	44.6	43.7

자료 : 시유·유제품 공급, 낙농진흥회, 농림축산식품부

표 7. 국내 대형 유가공업체별 주요 생산 치즈(한국농수산물, 2018)

업체명	주요 내용
서울우유	1973년 치즈 생산, 양광, 목장나들이 치즈, 까요까요
매일유업	상하목장, 상하 치즈
남양유업	1989년 로젠하임 치즈 생산, 드빈치 치즈
동원F&B	덴마크, 인포켓, 토핑엔쿠키, 대니쉬, 소와나무
한국야구르트	끼리 치즈(프랑스 벨사, 수입치즈)

매일유업은 포션 치즈인 상하 치즈 미니 3종(칼슘 체다, 크림 치즈, 스모크 모짜렐라)을, 남양유업은 위아래 체다 치즈 사이에 카야 치즈와 크림 치즈를 삽입하여 일반 치즈 두께의 2배나 되는 3층 형태의 치즈 사이에 두근두근을 그리고 동원F&B는 포션 형태의 간식에

딱 좋은 치즈와 고추냉이 풍미의 안주에 딱 좋은 치즈 2종을 출시한 바 있다.

치즈 수입 현황

치즈 수입액은 2013년 4.0억 달러에서 2017년 5.4억 달러로 32.9% 증가하였고 같은 기간 수입량은 46.9%(8.5만 톤 → 12.5만 톤) 증가하였다. 수입 치즈 품목 중 2017년 수입액 기준 신선한 치즈와 커드(HS Code 0406.10)의 비중이 62.3%를 차지하였고, 그 하위 분류품목 4종 중에서 모짜렐라 치즈(HS Code 0406.10.1010)가 79.3%로 대부분을 차지하고 있다(금액 2.6억 달러, 수입량 6.7만 톤)(표9).

한편 국내 치즈 시장은 B2B 시장이 꾸준한 증가추세에 있으며, 치즈를 이용하는 외식업체가 점점 늘어나면

표 8. 유가공업체별 국내 소매시장 치즈 점유율(한국농수산물, 2018)

(단위 : %)

년도	서울우유	매일유업	남양유업	동원F&B
2015	25.2	19.9	12.8	19.6
2016	26.3	19.7	12.8	19.6
2017	25.8	21.5	12.3	21.5
2018	26.7	17.6	9.9	18.8

자료 : 닐슨코리아



표 9. 치즈 수출입 품목분류(HS) 코드(한국농수산, 2018)

구분	품목번호	품명	
치즈	0406	치즈와 커드(curd)	
	10	신선한(숙성되지 않은 것이나 처리하지 않은 것) 치즈(유장치즈 포함)와 커드	
	10	10	신선한 치즈
	10	1010	모차렐라 치즈(Mozzarella cheese)
	10	1020	크림 치즈
	10	1090	기타
	10	2000	커드
	20	0000	갈았거나 가루 모양으로 한 모든 종류의 치즈
	30	0000	가공치즈(갈았거나 가루 모양의 것은 제외)
	40	0000	블루 바인 치즈(blue-veined cheese)와 페니실리움 로우크 포티(<i>Penicillium roqueforti</i>)로 생산된 바인(vein)을 함유한 그 밖의 치즈
	90		그 밖의 치즈
	90	1000	체더 치즈(Cheddar cheese)
	90	2000	가우다 치즈(Gouda cheese)
	90	3000	카망베르 치즈(Camembert cheese)
	90	4000	에멘탈 치즈(Emmental cheese)
	90	9000	기타

자료 : 관세법령정보포털, 관세청

서 식자재로서의 물량이 증가하고 있다. 기존의 치즈는 주로 20~30대의 밀레니얼 세대에서 이용하였으나 최근에는 50~60대의 X-세대에 있어서도 식사 보조용의

저함량 탄수화물, 고함량 단백질 식품으로서의 치즈와 외식용(베이커리, 피자, 햄버거 등) 등에 있어 높은 관심의 대상이 되고 있다.

표 10. 주요 국가별 치즈류 제품 수입 현황(한국농수산, 2018; GAIN, 2018)

(단위 : 톤, 천\$)

국가	수입량					수입액				
	2013	2014	2015	2016	2017	2013	2014	2015	2016	2017
미국	42,530	63,849	54,821	39,966	49,012	188,384	301,315	250,749	168,633	209,126
뉴질랜드	23,884	10,139	15,643	16,646	19,803	102,242	50,522	63,614	55,465	79,932
독일	3,020	5,223	13,783	15,783	15,694	14,699	25,362	54,619	50,680	62,071
호주	5,749	5,374	8,047	7,605	9,910	26,816	27,044	32,704	27,945	41,376
덴마크	2,111	1,582	2,782	7,361	7,789	11,802	10,859	12,502	23,782	31,041
기타	7,776	11,049	16,446	22,260	22,794	59,098	82,314	87,553	102,504	112,223
합계	85,069	97,215	111,522	109,621	125,003	403,041	497,416	501,741	429,009	535,769

자료 : 수출입무역통계, 관세청(2018.06.01. 기준)

표 11. 국내에서 유통되는 주요 수입치즈 제품(한국농수산, 2018)

제품명	제조사	수입국
프리고 모차렐라 스트링 치즈	Saputo Cheese USA, Inc.	미국
알티즌 파마산 치즈	ARTHUR SCHUMAN INC	미국
알펜하인 까망베르 치즈	Alpenhain	독일
웨스트랜드 고다 슬라이스 치즈	HAZELEGER KAAS B.V.	네덜란드
엠보그 에멘탈 슬라이스 치즈	LACTIVA SP.ZO.O	스위스
일드프랑스 브리 슬라이스 치즈	BG SAS	프랑스

자료 : 이마트, 홈플러스, 롯데마트 온라인몰(6월 4일 기준)

2017년 수입액을 기준으로 치즈의 주요 수입 국가는 미국(39.0%), 뉴질랜드(14.9%), 독일(11.6%), 호주(7.7%), 덴마크(5.8%) 순으로 나타났다. 미국으로부터의 2013년 대비 2017년 11%(1.9억 달러 → 2.1억 달러) 증가하였고, 같은 기간 수입량은 15.2%(4.3만 톤 → 4.9만 톤) 증가하였다. 국내에 수입되는 미국산 치즈는 무관세이고 미국 내 원유 생산량(2015년, 94,618천 톤 → 2017년, 97,734천 톤)이 증가하면서 잉여원유 처리를 위해 수출하는 치즈 가격을 대폭 낮춘 결과 수입량 대비 수입액은 감소 추세를 나타내었다(한국농수산, 2018; Gain, 2018; IDF, 2018)(표10).

2017년 기준 수입치즈 중 수입량이 가장 많은 품목은 모짜렐라 치즈로 66.8천 톤(금액 264.7백만 달러) 그 다음이 체다 치즈 20.9천 톤(금액 88백만 달러) 이었다. 또한 치즈 품목별 주요 수입국은 모짜렐라 치즈는 미국(42.2%), 독일(19.4%), 덴마크(10.6%) 체다 치즈는 뉴질랜드(64.8%), 호주(16.0%), 미국(10.8%) 등으로 나타났다(서울우유, 2019). 한편 국내에서 시판되고 있는 완제품 수입치즈는 스트링 치즈, 파르메산 치즈, 까망베르 치즈와 슬라이스 형태로는 가우다 치즈, 에멘탈 치즈 및 브리 치즈 등이 주종을 이루고 있다(표11).

요약

전해오는 전설에 의하면 인류 최초의 치즈는 양의 위를 가지고 만든 주머니에 우유를 담아 사막을 횡단하던 아라비아 상인에 의해 발견된 것으로 전해오고 있다.

기원전 9,500년경부터 메소포타미아의 비옥한 초승달 지대에 살던 농부들은 인류의 문명만큼이나 오래된 치즈라는 유산을 남기게 되었다. 우리나라 최초의 치즈는 1964년 임실성당 주임신부로 부임한 지정환 신부에게서 1968년 제조에 성공한 까망베르 치즈이다. 이후 지정환 신부는 1970년 모짜렐라 치즈, 1972년 체다 치즈를 생산, 유통 시킴으로서 한국 치즈산업 발전의 토대를 만들었다. 이후 1980년대 후반 슬라이스 형태의 가공치즈가 출시 됨에 따라 다양한 가공치즈 제품들이 생산되기 시작하였다. 2000년대에는 웰빙 트렌드에 힘입어 유기농 치즈와 다양한 기능성 성분을 첨가한 기능성 가공치즈의 전성기를 맞이하게 된다. 국산 자연치즈(숙성치즈)는 2004년 까망베르와 브리 치즈가 출시됨으로서 본격적인 숙성치즈 시대를 열게 되었다. 최근의 치즈 소비 트렌드는 진품치즈, 강렬한 풍미, 세련된 스낵치즈 및 전통적인 방식으로 제조한 치즈를 선호하며 음식점에서 인기 있는 치즈는 모짜렐라, 파르메산, 체다, 프로볼로네 및 페타 치즈 등이다. 현재 우리나라는 수입치즈의 영향으로 자연치즈 생산량은 감소, 가공치즈 생산량은 증가 추세에 있으며 전체적인 소비량 역시 매년 증가 추세이다.

참고문헌

- Amrein-Boyes D. 200 Easy Homemade Cheese Recipe. pp. 10-22. In: The History of Cheese. Robert Rose Inc. (2009)
- Biss K. Practical Cheesemaking. pp. 8-12. In: The History of Cheese. The Crowood Press Ltd (1988)
- Fox PF, Guinee TP, Cogan TM, McSweeney PLH. Fundamentals of



- Cheese Science. pp. 388-394. In: Principal families of cheese. Aspen Publishers, Inc. (2000)
- GAIN Report Number : KS1839. Korea-Republic of Dairy and Products Annual - 2018 Dairy and Dairy Products (2018)
- IDF. Bulletin of the International Dairy Federation. The World Dairy Situation. pp. 140-183 (2018)
- Kapoor M, Metzger LE. Process Cheese : Scientific and Technological Aspects - A Review, Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety 7: 194-198 (2008)
- Kindsted PS. Cheese and Culture : A History of Cheese and Its Place in Western Civilization. pp. 3-39. In: Southwest Asia and the ancient origins of cheese. Chelsea Green Publishing (2014)
- Leverentz JR. The Complete IDIOT'S Guide to Cheese Making. pp. 4-12. In: The anatomy of a cheese. Alpha Books (2010)
- McCalman M, Gibbons D. Mastering Cheese. pp. 28-51. In: A taste of cheese history. Clarkson Potter (2009)
- Meyer A. Processed Cheese Manufacture. pp. 13-20. In: From milk protein to stable cheese products. Food Trade Press Ltd (1973)
- 김진억. 치즈종합백과사전. pp. 50-66 : 우리나라의 우유와 치즈 역사. 전라북도 임실군 (2007)
- 박승용, 진현석, 금종수, 강병선. 식품 제조 공정. pp. 241-247 : 치즈의 전파 경로. 충청남도교육청, (2016)
- 식품의약품안전처. 축산물식품의 기준 및 규격 제2018-98호 (2018)
- 이승호. 국내 치즈시장 형성을 위한 방안. pp. 13-23 : 국내.외 치즈 시장의 현황과 전망. 한국낙농육우협회 (2007)
- 임실군. 내부자료 - 농업.농촌 및 식품산업 발전계획 (2019)
- 임실군청. 치즈로 만든 희망, 임실치즈 50년. pp. 136-139 : 임실치즈 연표(2015)
- 임실치즈앤식품연구소. 2018 임실치즈 아카데미 목장형 유가공 초급 교육교재. pp. 5-33 : 치즈 트렌드와 목장형 유가공. 유가공교육 2018 - 04호 (2018)
- 전호남. 한국 유가공업의 발전과 전망 - 치즈. 한국유가공기술과학회지 23(2) : 161-166 (2005)
- 한국농수산식품유통공사. 2018 가공식품 세분시장 현황 - 버터/치즈/발효유 시장. pp. 54-96 : 3. 치즈생산 규모 (2018)