

대한민국 치즈산업의 중심  
재|임실치즈&식품연구소

Imsil Cheese & Food Research Institute

# NEWS Letter

Vol.19

2020 JULY

# Contents

03 머릿말

04 2020년 상반기 이모저모

06 2020년 주요사업 성과

08 기업소개 | 치즈아카데미 “프로마쥬”

12 정책동향 | 유제품 식품 시장

16 전문가컬럼 | 배인휴 (에코드림치즈연구소장)

18 치즈응용요리 소개

# 머릿말

## 농축산인과 하나되어 모두가 행복한 선도기술 개발



지금부터 53년 전 전라북도의 작은 임실에서 벨기에 출신 지정환(본명; 디디에 세스테벤스) 신부님께서 가난한 한국농촌을 잘 살기 위해 국내 최초로 치즈를 만들기 시작하셨습니다. 이후 치즈협동조합을 결성하여 상업화를 이루시어 임실지역의 낙농산업에 큰 기틀을 마련하셨습니다. 임실이 어디 있는지는 몰라도 임실치즈는 전 국민이 알고 있는 대표 브랜드가 되었으며, 매년 개최되는 임실N치즈축제에는 전국에서 45만 명 이상이 찾아와 즐기는 대표축제로 발전하였습니다.

올 초 중국의 후안에서 발생한 코로나19의 전파를 차단하기 위해 국가적으로 총력을 기울이고 있습니다. 그동안 사회적 거리두기를 함으로써 찾아들어 생활속 거리두기로 전환한 다음 최근에 다시 감염자의 증가하는 등 어려움이 지속되고 있습니다. 하루 빨리 코로나19 전파가 차단되고 일상으로 생활로 복귀할 수 있도록 개개인의 노력이 필요한 시기입니다. 그리하여 연중 찾아와 즐기시던 임실치즈의 고장이 활기를 찾아올 수 있기를 기대합니다.

지난해 4월 13일에는 임실치즈가 있도록 선구자적 역할로 헌신하시던 대한민국 치즈의 대부(代父) 지정환 신부님이 선종하시고, 신부님의 빈자리가 너무도 크게 느껴지는 한 해였습니다. 임실치즈&식품연구소에서는 지정환 신부님의 남기신 뜻을 되새겨 임실치즈산업 발전을 위한 한국형 치즈개발에 더욱 노력하겠습니다.

임실치즈앤식품연구소는 임실N치즈의 브랜드 가치를 제고하기 위하여 임실에서 생산되는 유제품의 품질제고는 물론 안전성을 높이는데 노력하겠습니다. 또한 새로운 한국형 자연치즈와 발효유 개발을 위해 한국 고유의 유산균 스타터 개발연구를 추진하는 등 청정 임실의 낙농 및 발효유제품 산업을 뒷받침해 나가도록 연구역량을 키워나가겠습니다.

임실치즈&식품연구소에서는 임실지역 특산품인 여성 갱년기에 좋은 엉겅퀴, 관절 무릎에 좋은 독활(땅두릅)을 이용한 건강기능식품 개발연구가 추진되고 있습니다. 또한 율발효식품가치창조사업을 통해 율타는 성분인 우루시올 성분을 제거하는 기술을 개발하여 특허등록을 마쳤으며, 이를 활용하여 율된장, 율간장, 율막걸리 등 상품개발을 완료한 바 있습니다. 율추출물의 활용도를 확대하기 위해 임상시험을 마쳤으며, 식품의약품안전처의 개별인정이 될 경우 다양한 식품에 적용이 가능하여 임실지역의 새로운 소득원으로 자리매김할 것입니다.

임실치즈&식품연구소는 치즈와 식품에 대한 연구를 통해 대한민국 자연치즈 산업의 중심이 되고, 임실지역 농특산품을 활용한 고부가가치 식품산업으로 발전시켜 지역경제 활성화에 기여할 수 있도록 더욱 정진하겠습니다.

감사합니다.

(재)임실치즈&식품연구소장



# 2020년 상반기 이|모|저|모

## 2020 임실치즈 아카데미 교육 성황리에 종료

(재)임실치즈앤식품연구소(소장 정석근)에서는 '2020 임실 치즈아카데미 교육'을 지난 5월부터 6월까지 총4차(10일간) 교육을 진행하여 24명의 교육생이 참여, 22명이 최종 수료했다고 밝혔다. 이번 교육은 (사)임실치즈클러스터 사업단(단장 최낙전)의 위탁을 받아 진행되었으며, 임실 치즈산업을 발전시키기 위하여 임실군 군민 및 낙농가, 유제품 관련 종사자 대상으로 교육이 진행됐다. 2020 치즈아카데미 교육은 기존에 진행되었던 교육 과정과 차별화하여 초보자들에게 보다 쉽게 창업이 가능할 수 있는 내용으로 진행됐다. 치즈와 발효유 등을 쉽게 배울 수 있는 유가공 이론과 실습교육은 물론, 치즈의 판매·홍보를 위한 마케팅, 원가 교육, 그리고 유제품의 다양한 이용방안에 대한 해결방법으로 베이커리 활용법 등의 교육이 진행됐다. 특히, 치즈는 와인과 어울린다는 기존의 고정관념을 깨고, 막걸리&치즈 페어링교육을 통해 막걸리와 함께 먹으면 치즈의 부드러운 질감과 고소한 맛을 더 잘 느낄 수 있는 체험교육의 자리가 마련됐다.



## 임실관내 목장형 유가공업체 품질 안전성 확보를 위한 상시검사 운영

(재)임실치즈앤식품연구소에서는 6월부터 임실관내 목장형 유가공업체의 품질안전성 확보를 위하여 생산하는 전 제품(발효유, 치즈 등)에 대해 미생물 검사(대장균군, 대장균)를 완료한 후 유통할 수 있는 상시검사 시스템을 운영하고 있다. 또한, 관내 업체의 생산 환경, 도구, 설비 및 작업자에 대한 주기적인 위생 점검을 실시함으로써 HACCP 및 제품 품질향상에 대한 현장으로 사향을 해결하고 임실N치즈 제품의 안전성을 확보하며 임실에서 생산되는 유제품의 품질 우수성을 유지해 나가는데 일조하고 있다.

## 향토건강식품명품화사업 '독활(땅두릅) 활용 고부가상품' 개발

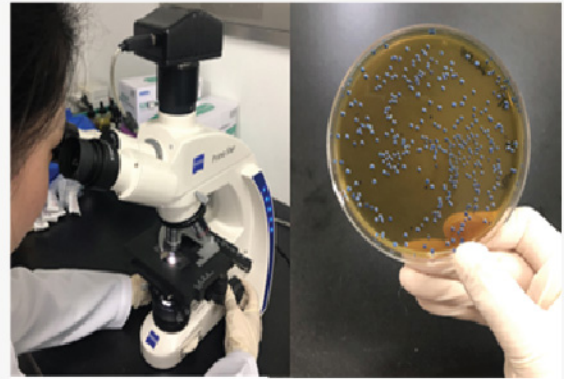
(재)임실치즈앤식품연구소는 전라북도와 임실군 지원의 향토건강식품 명품화사업 추진을 통해 향토자원 독활 소재를 활용한 '향긋한 독활차' 제품을 출시했다. 이번에 출시한 제품은 임실지역 독활과 작약, 황기, 당귀, 건지황 등 여러 한약재를 조화롭게 블렌딩한 침출차 형태이다. 특히 한방소재 사업과 전문업체인 (주)함소아제약과 손잡고 앞으로 소비자의 기호에 맞는 상품개발과 차별화된 홍보마케팅 추진을 통해 임실군의 다양한 지역특화상품을 선보일 예정이다. 제품구매는 임실독활몰 네이버스마트스토어([https://smartstore.naver.com/imsil\\_store](https://smartstore.naver.com/imsil_store))에서 가능하다.





## 식물성 유산균 활용 산림생명자원 소재개발 박차

(재)임실치즈앤식품연구소는 지난 4월 산림청 지원 ‘산림생명자원 소재개발연구사업’의 연구과제 공모에 신규선정되어, ‘원목표고 발효물을 활용한 동남아시아 수출전략형 식물성 테이블소스 개발’ 연구를 (주)기쁨농원, (재)장흥군버섯산업연구원 및 광주대학교와 함께 수행하고 있다. 이번에 선정된 연구사업은 베트남 시장 수출을 겨냥한 것으로 특히, 김치 유래 식물성 유산균을 활용하여 표고버섯의 부가가치 향상을 위한 포스트바이오틱스(유산균 생성물질) 탐색 연구를 연구소가 담당하고 있다. 앞으로도 연구소는 다양한 기능성 확인을 통한 맞춤형 유산균 개발연구를 지속적으로 수행할 예정이다.



## 지역전략식품산업육성사업 참여 농가 교육 실시



옷발효식품가치창조사업단은 2020년 5월부터 옷 재배 참여농가 교육을 실시하였다. 이번 교육은 옷 재배 농가들의 옷나무 생산 품질 향상을 위한 체계적인 맞춤형 교육프로그램으로 이론 및 현장실습이 함께 진행되었으며, 임실군 옷 재배 농가 약 20여명이 참여하였다. 교육은 옷발효식품 산업 성공을 위한 공동체 조직화 지원과

더불어 옷나무의 재배 및 관리 요령, 친환경인증제도 및 선진 사례 현장 실습 등에 관한 교육이 진행되었다. 이번 교육은 옷 재배 농가의 체계적이고 전문적인 교육 프로그램을 포함하고 있어, 옷 재배 농가의 전문성 향상 및 재배 기술성 향상에 큰 도움을 줄 것으로 예상된다.

## 옷발효식품가치창조사업단 ‘메가쇼 2020’ 박람회 참가

옷발효식품가치창조사업단은 지난 6월 18일부터 21일까지 일산 킨텍스 제2전시장에서 진행되는 ‘2020 메가쇼 시즌1’에 참석하여 옷 육수, 옷 된장, 옷 간장을 비롯한 신제품 ‘옷 고추장’과 ‘옷 떡볶이 소스’의 제품 홍보를 진행하였다. 이번 홍보로 옷 사업단은 임실 옷에 대한 안전성과 임실 옷 브랜드 ‘옷 땡큐’에 대한 홍보를 진행하여 소비자들의 긍정적인 반응과 함께 제품 구매로 이어졌다. 특히 옷발효식품가치창조사업단은 옷 진액, 옷 육수, 옷 막걸리 등의 가공 상품과 옷 간장, 된장, 고추장 등의 장류 상품에 대한 사업화를 통해 임실 옷의 소비를 촉진하고 농가 소득에 도움을 줄 것으로 예상된다.



# 2020년 주요사업 성과

(2020. 07. 01. 기준)

주요사업	주요성과																																
연구과제수행	○ 연구과제 수행(총 7건, 1,176백만원)																																
	<table><tr><th>No.</th><th>과제명</th><th>사업명</th><th>연구비(백만원)</th></tr><tr><td>1</td><td>숙성치즈를 이용한 치즈가공품 개발 연구</td><td>임실N치즈마을 6차산업화사업 연구용역</td><td>130</td></tr><tr><td>2</td><td>고칼슘 고령친화형 소이치즈 개발 및 상용화</td><td>전북형 미래혁신식품 기술개발사업</td><td>55</td></tr><tr><td>3</td><td>영경귀·독활·옷을 활용한 건강기능식품 제조 및 지역산업 활성화</td><td>향토건강식품명품화사업</td><td>360</td></tr><tr><td>4</td><td>원목표고 발효물을 활용한 동남아시아 수출전략형 식물성 테이블소스 개발</td><td>산림생명자원 소재발굴연구사업</td><td>24</td></tr><tr><td>5</td><td>임실·순창 옷 발효식품 가치창조사업</td><td>지역전략식품산업육성 사업</td><td>497</td></tr><tr><td>6</td><td>유색밀의 영양 생리적 기능평가 및 유색밀 활용 단백질 강화제품 개발</td><td>농촌진흥청 농업과학기술 연구개발사업</td><td>50</td></tr><tr><td>7</td><td>식품 기능성평가 인체적용 전 시험</td><td>옷나무 추출물을 이용한 비만모델에서의 기능성 효능평가</td><td>60</td></tr></table>	No.	과제명	사업명	연구비(백만원)	1	숙성치즈를 이용한 치즈가공품 개발 연구	임실N치즈마을 6차산업화사업 연구용역	130	2	고칼슘 고령친화형 소이치즈 개발 및 상용화	전북형 미래혁신식품 기술개발사업	55	3	영경귀·독활·옷을 활용한 건강기능식품 제조 및 지역산업 활성화	향토건강식품명품화사업	360	4	원목표고 발효물을 활용한 동남아시아 수출전략형 식물성 테이블소스 개발	산림생명자원 소재발굴연구사업	24	5	임실·순창 옷 발효식품 가치창조사업	지역전략식품산업육성 사업	497	6	유색밀의 영양 생리적 기능평가 및 유색밀 활용 단백질 강화제품 개발	농촌진흥청 농업과학기술 연구개발사업	50	7	식품 기능성평가 인체적용 전 시험	옷나무 추출물을 이용한 비만모델에서의 기능성 효능평가	60
	No.	과제명	사업명	연구비(백만원)																													
	1	숙성치즈를 이용한 치즈가공품 개발 연구	임실N치즈마을 6차산업화사업 연구용역	130																													
	2	고칼슘 고령친화형 소이치즈 개발 및 상용화	전북형 미래혁신식품 기술개발사업	55																													
	3	영경귀·독활·옷을 활용한 건강기능식품 제조 및 지역산업 활성화	향토건강식품명품화사업	360																													
	4	원목표고 발효물을 활용한 동남아시아 수출전략형 식물성 테이블소스 개발	산림생명자원 소재발굴연구사업	24																													
	5	임실·순창 옷 발효식품 가치창조사업	지역전략식품산업육성 사업	497																													
6	유색밀의 영양 생리적 기능평가 및 유색밀 활용 단백질 강화제품 개발	농촌진흥청 농업과학기술 연구개발사업	50																														
7	식품 기능성평가 인체적용 전 시험	옷나무 추출물을 이용한 비만모델에서의 기능성 효능평가	60																														
지식재산권 확보(특허)	○ 특허 등록(2건)																																
	<table><tr><th>No.</th><th>명칭</th><th>특허 등록일</th><th>등록번호</th></tr><tr><td>1</td><td>갱년기 증상의 개선 기능이 있는 영경귀 추출물 및 이의 제조방법</td><td>2020. 02. 11</td><td>10-2078283</td></tr><tr><td>2</td><td>모과, 박하 및 산수유를 이용한 가우다 치즈의 제조방법</td><td>2020. 06. 12</td><td>10-2124370</td></tr></table>	No.	명칭	특허 등록일	등록번호	1	갱년기 증상의 개선 기능이 있는 영경귀 추출물 및 이의 제조방법	2020. 02. 11	10-2078283	2	모과, 박하 및 산수유를 이용한 가우다 치즈의 제조방법	2020. 06. 12	10-2124370																				
	No.	명칭	특허 등록일	등록번호																													
1	갱년기 증상의 개선 기능이 있는 영경귀 추출물 및 이의 제조방법	2020. 02. 11	10-2078283																														
2	모과, 박하 및 산수유를 이용한 가우다 치즈의 제조방법	2020. 06. 12	10-2124370																														
학술논문발표 (논문)	○ 논문(3건)																																
	1. Optimization of extraction conditions of continentalic and kaurenoic acids from <i>Aralia continentalis</i> by HPLC/UV and their validation Ju Sung Lee, Norman G Quilantang, Dae-Hyun Hahm, Ki Sung Kang, Sonia D Jacinto, Yu-Jin Choi, Sang Cheon Lee, Sanghyun Lee (2020.05.25., Journal of Chromatographic Science)																																
	2. Randomized Double-blind Human Trial to Evaluate Efficacy and Safety of <i>Rhus verniciflua</i> Stokes ( <i>Lacca Sinica Exsiccata</i> ) and <i>Eucommia ulmoides</i> Oliver ( <i>Eucommiae Cortex</i> ) Extract Combination (ILF-RE) on Improvement of Liver Function Youn young, Jin heeyeon (2020.01.20., KorJ.Herbol)																																
	3. Enzyme activities and volatile compounds of <i>Rhizopus oligosporus</i> “Koji” Youn young, Jeon sunghee (2020.02.10., Korea J Food preserv)																																



신제품개발	<p>○ 신제품 개발(3건)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 옷 고추장 1건</li> <li>- 옷 떡볶이 소스 1건</li> <li>- 쌍화(독활 함유 과립스틱형) 1건</li> </ul> <div data-bbox="386 489 1073 687">  <div> <span>〈옷고추장〉</span> <span>〈옷떡볶이소스〉</span> <span>〈쌍화〉</span> </div> </div>
교육훈련	<p>○ 임실군 옷 재배 참여 농가 교육 (2020. 03 ~ 2020. 12, 20명/8회)</p> <p>○ 2020 치즈 아카데미 교육</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1차 유가공 집중교육 I : 2020. 05. 13 ~ 15 / 22명</li> <li>- 2차 유가공 집중교육 II : 2020. 05. 27 ~ 29 / 22명</li> <li>- 3차 유제품 마케팅 교육 : 2020. 06. 10 ~ 11 / 22명</li> <li>- 4차 유제품 활용 교육 : 2020. 06. 24 ~ 25 / 22명</li> </ul>
기업지원	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유가공 식품안전 위생 수거검사 (1회)</li> <li>• 유가공업체 현장 위생검사 (1회)</li> <li>• 임실관내 유제품 상시검사 (70건)</li> <li>• 임실관내 유가공업체 현장애로 (15건)</li> <li>• 삼백초 농가 미생물 항균활성 검사 (1회)</li> <li>• 임실관내 농가/식품업체 현장애로 해결 (5건)</li> </ul>
홍보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 임실군 옷 활용 지역전략식품출시 소비자 공략 (2020. 02. 07. 투데이안 외 15건)</li> <li>• 옷 육수 2종 판매 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 온라인 : 우체국 쇼핑몰, 쿠팡, 티몬, G마켓, 옥션 등.</li> <li>- 오프라인 : 임실관내(하나로마트, 시장), 국민마트(서울, 경기)</li> </ul> </li> <li>• 지정환 신부님 1주기 기념 추모글 (2020. 04. 27. 전주매일신문)</li> <li>• 독활 소재 및 '향긋한 독활차' 제품 홍보 (2020. 04. 01.~ 05. 31, 네이버블로그 외 29건)</li> <li>• 독활 활용 고부가상품 '향긋한 독활차' 홍보 (2020. 06. 23.~ 06. 24, 투데이안 외 13건)</li> <li>• KBS 뉴스광장 TV 방영 '땅두릅 독활차 개발, 농산물 명품화 결실' (2020. 06. 25)</li> <li>• 2020 치즈 아카데미 교육 진행 (2020. 06. 26. 새전북신문 외 3건)</li> </ul>



# 프로마쥬 치즈아카데미

Cheese Academy 'Fromage'

## 치즈아카데미 '프로마쥬'

‘치즈 아카데미’를 운영한다고 하면 프로마쥬라는 곳이 치즈 제조를 가르치는 곳인가? 아니면, 치즈를 먹는 것에도 교육이 필요한가? 라는 질문을 종종 받게 된다. 프로마쥬는 일상에서 치즈를 즐기는 방법에 관한 교육을 하는 곳이다. 쉽게 말하자면, 와인 아카데미에서 이루어지는 소비자 대상 와인 교육과 유사하다고 할 수 있겠다. 와인을 처음 접하는 이들에게 와인은 너무나도 많은 종류와 까다로운 선택, 즐기는 방법 등 생소한 점이 한 두 가지가 아닐 것이다. 치즈도 이와 크게 다르지 않기 때문에 초보자 곁에 친절한 치즈 가이드가 가까이 있다면, 같은 치즈라도 더 만족스럽게 즐길 수 있다. 아카데미에서 진행되는 클래스에서는 치즈의 역사, 제조과정 및 분류법, 구매와 보관, 각종 식음료와의 어울림, 요리 재료로서의 활용법 등을 소개하고 있다. 클래스 참석자는 식음료 관련 종사자들과 음식에 대한 관심과 애정이 남다른 분들이 많다. 남성보다는 여성의 비율이 절대적으로 높은 편이고, 30~40대의 비율이 높다.

글 | 김은주

프로마쥬

Your Special Cheese Guide, FROMAGE

SNS : [www.instagram.com/fromage.co.kr](http://www.instagram.com/fromage.co.kr)

Mail : [fromage@fromage.co.kr](mailto:fromage@fromage.co.kr)

Website : [www.fromage.co.kr](http://www.fromage.co.kr)





## “인생은 살만한 것이다. 치즈는 그것을 더 좋게 만든다.”

기호 식품인 치즈가 우리 식생활에 있고 없고는 크게 문제가 되지 않는다. 다만, 치즈를 알고 즐길 수만 있게 된다면, 우리의 식탁은 분명 풍요로워질 수 있다고 확신한다. 치즈 강의를 하게 되면서 어떻게 치즈를 좋아하게 되었는지 그 시작에 관한 질문을 자주 받아왔다. 나는 현재의 위치와는 전혀 관계없는 일을 오랫동안 해왔고, 직장 생활을 하던 중 동료가 건넨 한 조각의 까망베르 치즈에 매료되어 지금의 프로마주를 운영하게 되었다. 원재료인 우유에서는 찾아볼 수 없는 발효 식품으로서의 치즈가 가진 매력이 나에게는 너무나도 강력했고 지금은 치즈가 빠진 나의 인생을 감히 상상조차 할 수 없게 되었다. 치즈를 통해 알게된 인류 식문화의 역사, 그 속에 담겨진 다양한 이야기들, 나라별 각기 다른 특징의 치즈들을 통해서 전 세계를 여행하고 있다고 해도 과언이 아닐 것이다. 분명, 치즈는 우리 생활을 더 좋게 만들고 확장시키며, 작지만 다채로운 기쁨을 전해준다.



## 주연급 조연, 치즈

치즈는 이미 완성된 하나의 요리이고 고유의 복합적인 맛과 향은 그것만으로도 가치를 논하기에 충분하다. 이처럼, 내게 치즈는 무게감 있는 국보급 주연이지만 식재료 전반을 다루는데 있어서는 분명 하나의 식재료에 불과한 조연일 수밖에 없다. 하지만, 영화에서도 존재감이 뚜렷한 조연이 있듯 치즈 또한 주연급 조연이라고 할 수 있겠다. 잘 어울리는 조합의 재료들과 함께 즐기거나, 적절한 조리법을 통해 새로운 요리로 탄생할 수 있기 때문이다.

## 치즈는 어렵다?

누군가에게는 너무나도 맛있는 치즈가 때로는 불편한 맛의 치즈로 기억되기도 한다. 우선 종류가 너무 많고, 눈으로 봐도 맛조차 짐작이 어려운 치즈들도 있다. 치즈가 만들어지기까지의 과정이 그리 간단하지 않고, 발효라는 과정을 통해 때면 다양한 변주를 보여주는 식재료이기에 처음 접하는 이들에게 치즈는 어려운 존재일 수밖에 없을 것이다. 하지만 그러한 어려움은 어쩌면 당연한 결과인지도 모른다. 김치를 처음 접하는 외국인에게 생소한 맛의 김치, 그리고 비슷해 보이지만 각기 다른 종류의 김치 또한 비슷할 것이라고 생각한다. 미생물들의 활동에 의한 발효의 결과물들은 그에 대한 경험이 부족한 이들에게는 언제나 큰 어려움으로 다가오는 것 같다. 일상에서 자주 접하다보면 발효식품의 변화 과정을 자연스럽게 경험하고 식품의 상태에 따라 적절한 이용법을 적용할 수 있게 되며, 개인의 기호에 맞는 종류를 선택 할 수 있게 되는 점을 따져보면 우리가 그동안 접해왔던 치즈의 경험치, 즉 치즈의 역사가 짧음을 충분히 짐작할 수 있게 된다.





## 새로운 시도의 즐거움

새로운 사람을 알아가는 과정은 가끔 귀찮고, 두려움이 앞서기도 하지만 나와 다른 사람들을 통해서 더 넓은 세상을 경험하게 되는 계기가 된다. 치즈를 비롯한 새로운 식재료, 그리고 요리에 대한 경험도 이와 마찬가지로. 음식을 통해서 다른 나라의 문화를 간접적으로 경험할 수 있는 것처럼, 결국 시도해봄으로써 내게 좋은 것과 나쁜 것을 하나씩 알아가고 그렇게 인생의 즐거움도 확장된다고 생각한다. 두려움을 떨쳐버리고 먹기 편한 맛의 치즈부터 그 다음 단계, 그리고 또 그 다음 단계로 한걸음씩 나아가보면 어떨까?

## 시작은 우리 일상 가까이에서부터

치즈에 대한 호기심이 있다고 해도 어디서부터 어떻게 시작해야할지 모르는 사람들이 많다. 대부분의 일이 그렇듯이 첫 시작은 작고 간단하게 하는 것이 좋다. 조금만 관심을 가지고 들여다보면, 생각보다 많은 종류의 치즈가 이미 우리 일상 가까이에서 존재하고 있다는 것을 알 수 있다. 우리들 생활권 안의 대형마트, 백화점, 그리고 온라인 쇼핑 환경에서도 치즈를 쉽게 찾아볼 수 있기 때문이다. 하지만 막상 치즈를 마주하게 되면 어떤 치즈부터 시작해야 할지 난감한 순간이 찾아온다. 이럴 때를 대비해서 치즈 관련한 글을 찾아보거나 시중에서 구할 수 있는 치즈 입문서를 먼저 읽어보면 도움이 될 것이다. 그리고 또 하나, 좋은 방법은 한국에서 만들어진 치즈를 먼저 찾아봐도 좋겠다. 많은 분들이 이미 알고 있겠지만, 한국 치즈 역사의 출발점에는 전라북도 임실이 있다. 임실에 위치한 14여곳의 치즈공방에서 생산한 순한 맛의 치즈들로 첫 시도를 해본다면 크게 실패하지 않을 것으로 본다. 상대적으로 오랜 역사와 전통을 가진 외국의 치즈들과는 결이 다를 수 있지만, 한국인들 입맛에 맞는 생치즈들 위주로 생산하고 있는 임실의 치즈를 통해 한국 치즈의 현주소를 알 수 있을 것이다. 이렇듯, 우리 주변에서 쉽게 접할 수 있는 치즈부터 시작해서 하나씩 새로운 치즈로의 경험을 확대해나간다면, 치즈가 가진 매력을 더 잘 느낄 수 있지 않을까 생각한다.

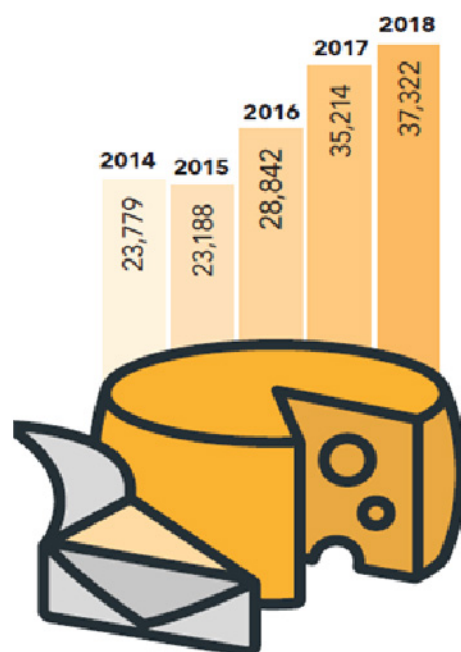
# 유제품 식품 시장

### 치즈 생산현황

치즈류는 원유 또는 유가공품에 유산균, 응유효소(우유 응고효소), 유기산 등을 가하여 응고, 가열, 농축 등의 공정을 거쳐 제조·가공한 자연치즈 및 가공치즈를 말한다. 그 중 「자연치즈」는 원유 또는 유가공품에 유산균, 응유효소, 유기산 등을 가하여 응고시킨 후 유청을 제거하여 제조한 것을 말하며, 유청 또는 유청에 원유, 유가공품 등을 가한 것을 농축하거나 가열 응고시켜 제조하나 그것도 포함한다.

「가공치즈」는 자연치즈를 원료로 하여 이에 유가공품, 다른 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 유화 또는 유화시키지 않고 가공한 것으로 자연치즈 유래 유고형분 18% 이상인 것을 말한다. 낙농진흥회의 통계에 따르면, 2018년 치즈의 생산량은 37,322톤으로 2014년 23,779톤에 비해 57.0% 증가하였다.

[치즈 국내 생산량] (단위: 톤)



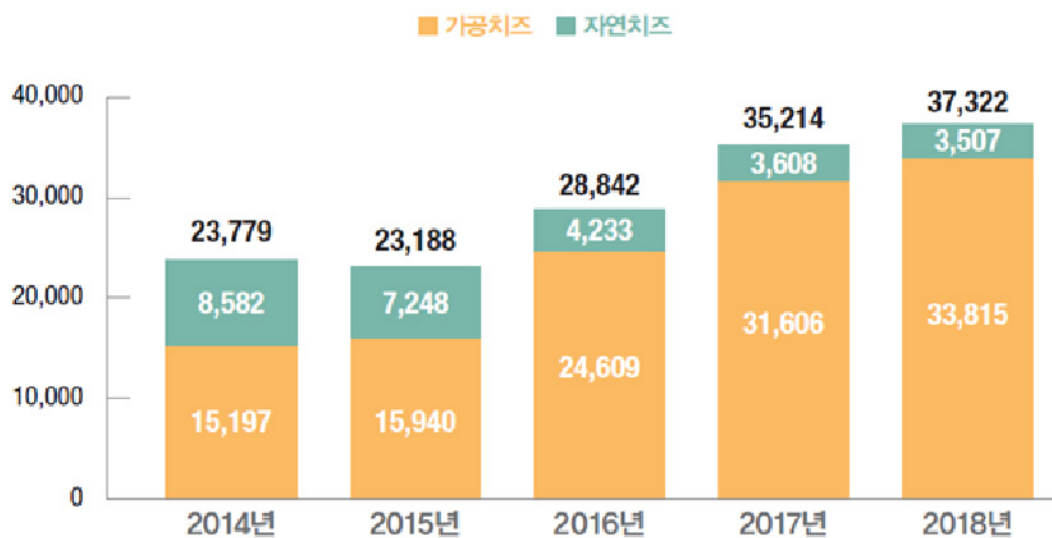
\* 시유·유제품 수급, 낙농진흥회



## 유형별 치즈 생산현황

치즈는 2015년 이후 꾸준히 성장하는 생산량을 보여준다. 이를 유형별로 살펴보면, 자연치즈는 2014년 8,582톤에서 2018년 3,507톤으로 59.1% 감소하였고, 가공치즈의 경우 같은 기간 15,197톤에서 33,815톤으로 122.5% 증가한 것을 볼 수 있다. 자연치즈의 경우 생산량이 감소하였지만, 가공치즈의 생산량이 많이 늘어나면서 전체 치즈 생산량이 증가한 것으로 분석된다. 이는 자연치즈는 국내에서 생산 시 투자비용이 많이 들고, 수입치즈 제품과 경쟁에서 품질 및 가격 경쟁력에서 우위를 차지하기 어려워, 자연치즈보다는 가공치즈 생산이 더 늘어났기 때문이다. 2018년 생산량 기준 가공치즈가 차지하는 비중은 90.6%, 자연치즈의 비중은 9.4%로 나타났다. 2014년 자연치즈가 생산량에서 차지하는 비율이 36.1%였던 것을 보면 자연치즈의 비중은 점점 줄어두고 가공치즈의 비중은 점점 늘어나고 있는 것을 알 수 있다.

\* 시유 · 유제품 수급, 낙농진흥회



## 국내 트렌드

국내 치즈 시장은 요리의 재료뿐 아니라 스낵치즈 등 카테고리가 다양해지며 생산이 크게 늘면서 성장하고 있다. 스트링 치즈 시장이 확대되고 포션 치즈 등 간편하게 스낵으로 먹을 수 있는 치즈 시장이 커지고 있다. 또한 그릴드 치즈 등의 반응이 좋아 다양한 치즈가 출시된 것이 생산 증가에 영향을 미친 것으로 보인다. 특히 2016년 이후 가공치즈의 생산량이 매우 증가하였는데, 실제로 2015년에는 30여 종의 신제품이 출시되는 등 치즈 제조업체들의 적극적인 제품 출시가 나타난 것을 알 수 있다. 치즈에 다른 채소 등을 넣어 영양성분을 강화하거나, 고추나 과일 등을 넣어 매운맛 치즈, 달콤한 치즈 등 치즈 맛도 다양화되고 있으며, 캠핑 등에서 구워 먹는 치즈 등으로 소비자들을 공략하고 있다.



## 해외트렌드

### 스위스, 비건 치즈 등장

유력 식품정보매체 ESM(European Supermarket Magazine)에 따르면, 스위스 주요 유통업체 중 하나인 Coop이 비건 치즈의 판매를 시작하였다. 해당 비건 치즈는 스위스 Thun지역에 기반을 둔 스타트업 업체 New Roots의 제품으로써 100% 유기농, 수작업으로 생산되는데, 캐슈밀크를 기반으로 까망베르, 리코타, 크림치즈의 맛과 질감을 재현하여, 3가지 맛으로 출시되었다. 스위스 유통업체 Coop의 신선식품 매니저 Silvio Baselgia는 “최근 식물기반 식품이 영양학적 의미 뿐 아니라 향상된 맛과 품질로 그 인기가 상승하였으며, 이와 함께 육류를 대신하는 식물성 비건 식품의 시장 또한 확대되었다.”라고 전했다. Coop은 스위스 대표적인 유통업체 중 하나로 최근 식물기반 식품의 트렌드를 반영하여 다진 콩고기, 콩고기 버거를 차례로 출시하여 매출 성장을 경험한 바 있으며, “일련의 비건 식품 성공 경험에 힘입어 비건 치즈를 소개하게 되었다.”고 비건 치즈의 출시 배경을 밝혔다. 콩고기, 비건버거 등의 인기에 더불어 비건 치즈가 등장함에 따라, 육류대안식품의 스위스 인기를 알 수 있다. 스위스 내 건강한 식습관에 관한 관심도 상승과 함께 채식 기반 식품이 점차 트렌드가 되어감에 따라, 이러한 소비트렌드를 반영한 마케팅 전략이 국내 식품의 수출확대에 긍정적 영향을 미칠 것으로 판단된다.

\* 출처 : 농식품수출정보(aTKati)



### 중국 치즈시장 10년간 고속 성장세

중국의 치즈 업계 시장은 성숙도가 아직 낮다. 통계에 따르면 2017년 중국 유제품에서 치즈가 차지하는 비중은 1%에 불과하지만, 세계 평균은 28%, 아시아는 10%에 달했다. 또 다른 자료에 따르면 중국 1인당 치즈 소비량은 0.1kg이며 일본과 한국의 소비량은 각각 2.57kg과 2.26kg이다. 중국과 일본, 한국의 생활 습관은 서로 비슷하지만, 중국의 치즈 1인당 소비량은 일본과 한국의 1/20미만이다. 일본과 한국의 1인당 소비량을 중국의 향후 10년간 소비 목표로 한다면 2017년 4.97억 달러(34.5억 위안)를 기준으로 20배 증가, 690억 위안의 시장규모를 실현할 수 있다.



비록 시장 점유율은 아직 매우 낮지만 지난 10년간 치즈는 중국에서 첫 고속 성장기를 겪었으며 수입치즈의 연간 복합 성장률은 20% 이상을 유지했다. 통계에 따르면 2017년 중국 치즈의 소비 총량은 약 13만 톤, 이 중 수입제품이 78%를 차지한 것으로 집계됐는데 중국 사람들의 수입제품에 대한 의존도가 매우 높은 것을 알 수 있다. FHC 중국 유제품 포럼에서 한 전문가는 "통계와 예측에 따르면 2005~2020년 중국 치즈 시장규모는 복합 연평균 24%의 성장률을 보였으며 2020년에는 시장규모가 110억 위안에 이를 것으로 보인다. 연간 20%대의 복합성장률을 유지한다면 향후 10년간 중국 치즈 시장이 500억~600억 위안 규모로 커질 것"이라고 말했다. 그뿐만 아니라 "중국 치즈 시장은 이미 빠른 속도로 성장하고 있으며 물량 및 가격 면에서 동시에 증가하고 있다"며 덧붙였다.

치즈는 다양한 형태로 존재하며 대부분 제과에 사용된다. 예를 들어 치즈케이크, 치즈 비스킷, 치즈 칩, 치즈웨하스, 피자 등이 있다. 이 중 피자는 치즈 시장의 성장을 이끄는 중요한 원동력이다. 현재 치즈 판매량의 65%는 요식업에서 발생하고 있으며 나머지 31%는 소매점, 4%는 전자상거래 채널에서 발생한다. 데이터에 따르면 중국 시장에서 가장 많이 판매되는 치즈 제품은 모짜렐라 치즈이며 모짜렐라치즈는 피자의 중요한 원료이다. 현재 중국에는 약 3만개의 피자류 판매 음식점이 있으며 중국의 서양식 패스트푸드 소비가 보편화하면서 이 수치는 더 커질 전망이다. 또한, 중국 베이커리 시장은 2011년부터 2016년까지 복합성장률이 10%로 주요 베이커리 주소비 국가보다 증가속도가 높다. 케이크, 빵, 비스킷 등 치즈의 사용률이 높은 베이커리류의 소비 증가는 중국 치즈 산업의 발전을 이끌 것으로 보인다.

\* 출처 : 농식품수출정보(aTKati)



# 우리 낙농업의 버팀목 - 목장형 유가공



에코드림치즈연구소장 / 순천대학교 명예교수  
배 인 휴



## 한국 낙농의 미래 지속가능성의 씨앗

한국에는 226개의 기초지방자치단체가 있는데 그 중의 인구가 가장 적은 곳은 9,269명인 경북 울릉군이다. 항상 전국 낙농가 대상 목장 유가공 교육 진행시 전국 기초지자체 한곳에 하나의 목장 유가공장이 들어서는 것을 강조하였다. 전국을 상대하지 말고 자기 고향을 책임지라고 했다. 그런데 이 말은 희망지기 교육자의 이상만을 추구의 말이라는 것을 알고 있다.

전국 기초지자체 중에는 낙농가가 전혀 없는 곳이 너무 많은 것을 알고 있기에 현재 전국에 200개 이상의 목장 유가공장과 목장형 유가공장이 가동하고 있음에 감사한다. 숨겨진 소규모 유가공장인 즉석 가공 판매를 하는 유제품 가공장들이 몇 군데 더 있다고 하니 합치면 300개소에 이를 것이다. 그런데 희망은 의외로 이들에게서 한국 낙농의 미래 지속가능성의 씨앗이 되고 있다는 점이다. 언젠가 공적인 자리에서 한국 낙농의 위기를 구체적인 숫자를 제시하며 위기 대비책을 세우라고 강조했을 때 무게 있는 구성원 한 분이 이렇게 대응하였다. “WTO 가입되고 낙농업이 다 망할 거로 생각 했는데 망하지 않고 지금 이렇게 견디며 지낸다. 2026년부터 무관세 유제품이 들어온다는데 그 와중에도 생존할 방법을 찾아낼

것이다. 무관세로 들어오는 수입 유제품인 치즈나 분유 같은 고품질 유제품이 들어오기 때문에 우리의 주력 유제품인 액상 음용유가 나름대로 노력하면 살아날 구멍이 있을 것이다. UR 시대에도 우리들이 다 죽을 것 같았지만 또 나름대로 경쟁력을 갖춰가고 있지 않은가?”

## 한국 낙농업의 변화

세계화가 휘몰아친 지난 25년 동안 우리 낙농업은 1995년 WTO 가입, 1998년 IMF 시대, 2010년대 이후 수많은 서구 낙농 선진국, 영연방제국과의 FTA협정 체계를 거쳤다. FTA 체제 진행 중에 과수농가 지원을 위한 FTA 피해 보상제도는 법제화되어 과수원 폐원 시 국가에서 지원이 있었지만, 낙농업에 대해 FTA 피해 보상 제도는 들어보지 못했다. 그러면서 낙농업이 경쟁력을 강화하고 지속 가능한 발전체제로 건재한 것이 아니라 그와 반대로 서서히 침몰해 왔던 사실을 낙농업체 사람들은 일부러 잊으려 하는 것이 분명하다. 이러한 사실은 2가지 통계자료로도 확인할 수 있다. 우선 첫 번째, 지난 25년 동안 낙농가 수의 변화이다. 두 번째, 원유 자급률 변화이다. 1995년 WTO 가입과 유제품 수입 자유화





들은 낙농가는 2~3년 동안 착유우를 내놓지 않고 오히려 소를 사들여서 착유량을 늘렸고, 미리 준비하지 못한 낙농가들은 솟아날 구멍은 없었다. 쿼터제 소문을 무시하고 준비하지 못한 낙농가들의 전·폐업이 전국 규모로 일어나 1995년 2만 1천 호였던 낙농가가 2003년 10,500여 호로 낙농가 수가 반 토막이 나는 사건이 일어났었다.

이후, 당시 낙농가수는 2만 3천여 호였다가 10년 뒤인 2005년에는 8천 9백 호로 많이 감소하였다. 다시 10년 뒤인 2015년에는 8천 9백 호에서 6천 9백 호로 더욱 감소하였고, 원유 자급률은 더욱더 심하게 변화한다. 1995년 원유 자급률은 거의 100%에 가까웠으나 유제품 수입 자유화와 더불어 매년 1.0%씩 감축되어 2016년에 69.5%, 2019년에는 결국 20.2%가 하락하여 절반 이하인 49.3%가 되었다. 그 배경에는 수입산 유제품의 공세와 소비자들의 수입산 선호에 있다. 2009년 총수입 유제품량은 95만 9천 톤(원유환산)이던 것이 2018년에는 219만 8천 톤이 되었다. 2018년의 국산 원유생산량 204만 톤을 능가한 유제품 소비량을 보면 부족분은 수입 유제품으로 예상될 수 있을 것이다. 그렇다면 수입 유제품의 품목 종류는 무엇일까? 대부분이 치즈, 버터, 분유와 같은 고형물 제품이라는 것이다. 우리가 지난 80년간 음용유 시장을 전가의 보도처럼 사수하고 있었는데 우리 소비자들은 이미 30년 전부터 음용유로부터 등을 돌리고 고형 유제품 소비로 가고 있다는 것이다.

### 개구리 냄비 사건

최근에는 원유가 남고 분유 체화로 인해 유업체들은 경영압박 속에서 헤어나오지 못하고 있는 것이 현실이다. 이는 낙농가들과의 고통 분담, 상생 협력을 외치며 원유대 지급 대신 국산 고형 유제품의 교환으로 나타난다. 한 달만, 이번 한 번만 그러자고 낙농가들에게 부탁을 하는데 이러한 현상이 계속되면 개구리 냄비 사건으로 변질 수 있다. 개구리 냄비 사건은 냄비에 물을 붓고 개구리를 넣은 뒤 냄비에 서서히 열을 가하게 되면 개구리는 물이 서서히 뜨거워 오는 줄 모르고 헤엄치며 지나다가 높아진 열에 결국 원치 않는 길로 가는 이야기이다. 원유대금을 현금 대신 유제품으로 지불하는 것은 그 다음 순서는 어떠한 형태로 나타날지 아무도 모른다. 2002년 낙농 역사상 처음 실행된 원유 계획 생산제(쿼터제)를 시행하였을 때 이는 1997년 무렵부터 쿼터제 이야기가 정책 고위층에서부터 흘러나왔다. 3년간 원유생산량 평균을 목장별 쿼터제로 굳힐 거라는 이야기였다. 그 당시 사람들은 이런 이야기를 아무도 믿지 않았고 그런 세상은 오지 않을 것이라 믿었다. 하지만 목장별 쿼터제는 어김없이 진행되었고, 그 소문에 대해 미리 귀담아

### 낙농업의 재미군단

이제 우리 앞에는 2026년이 다가오고 있다. 낙농업에 있어 무관세 유제품은 쓰나미보다 더 강한 재앙일 것이다. 정부나 대형 유업체는 앞서 말한 그 중진 인사의 말을 똑같이 들려줄 것이다. 그들에게 기대하지 말자.

혹시 주식 시장에서의 재미군단, 독립군 이야기를 들어보았는가? 이번 코로나19사태 때 외국인들이 주식을 헐값에 팔고 나가는데 주식 재미(개인투자자)들이 독립운동을 하는 의지와 정신으로 이 주식들을 몇조 원대로 사들였다가... 그 뒷이야기는 상상에 맡기는데 아무튼 좋은 결과로 이어졌다. 2003년부터 진행한 목장 유가공교육생들에게 낙농업의 재미군단이라고 이름을 붙였고, 전국 기초지자체 220개에 220개의 목장 유가공장이 생겨 농심정신(農心精神), 애국애민(愛國愛民)의 정신으로 무장하여 자기 목장 원유를 가공하여 자기 고향, 자기 지역민을 위해 헌신하자고 하였다. 우리에게 2026년이 와도 당당하게 맞설 재미군단이 있다. 문제는 무관세 유제품과 겨뤄야 하는 가격 경쟁이지만, 품질은 우리가 우수하다고 자부한다. 하지만 전통과 역사 그리고 그들 국가의 유제품 수출지원제도와 맞설 재간이 없는 것이 현실이다. 정부가 이제 목장형 유가공장 그들의 손을 맞잡고 나서 주어야 한다. 그동안 HACCP이니 위생 이행 점검이니 하며 목장유가공업들을 옥죄었던 손길을 격려하고 일으켜 세워주는 손길로 바꾸어야 한다. 우리 낙농업의 버팀목을 지금 부터라도 챙기고 정을 북돋아 주는 제도를 조속히 시행해 주어야 한다. 이것이 정부라는 존재의 이유가 아니겠는가? 주인 된 백성을 보호하고 함께 가주는 것이 아니겠는가?







치즈응용요리

# COOK & TIP, RECIPE

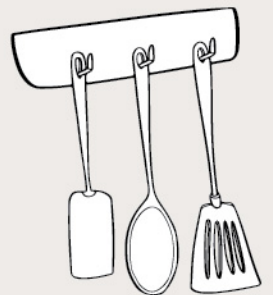


## 콜비치즈·감자그라탕

뜨겁게 녹아내린 치즈가 단번에 식탐을 불러일으키기 충분한 콜비치즈·감자그라탕.  
얇게 썬 감자를 켜켜이 얹고 중간 중간 씹히는 베이컨이 맛을 더 하고 모짜렐라치즈와 콜비치즈가 만나  
맛이 한 층 진하고 고소하다. 고소함을 가득 품고 노릇노릇 구워진 콜비치즈·감자그라탕은 먹는 즐거움을  
일깨워주기에 충분한 메뉴다.

### \* 재료(4인분 기준)

감자 1개, 양파 ½개, 베이컨 40g, 우유 100ml, 생크림 150ml, 콜비치즈 200g, 모짜렐라치즈 100g,  
후춧가루 약간, 소금 약간



### \* 만드는 법

- ① 감자는 모양을 살려 채칼로 얇게 썰고, 베이컨은 먹기 좋은 크기로 썬다.
- ② 냄비에 베이컨과 양파, 소금, 후춧가루를 볶다가 우유와 생크림 넣고 끓여 소스를 만든다.
- ③ 그라탕 용기에 감자를 켜켜이 얹은 뒤 채친 콜비치즈를 얹고 ②의 소스를 붓는다.  
마지막으로 모짜렐라치즈와 콜비치즈를 듬뿍 올린다.
- ④ 200℃로 예열된 오븐에 ③을 넣고 15분간 구워 그라탕을 완성한다.

### 요리 TIP!

굵직굵직하게 썬 콜비치즈와 모짜렐라치즈까지 얹어 노릇하게 구워 먹는 즐거움을  
더해주는 콜비치즈·감자그라탕은 감자를 얇게 썰어야 제대로 맛을 낼 수 있다. 이때  
감자를 칼로 썰는 것보다 껍질 벗기는 필러를 이용해 썰면 좀 더 쉽고 얇게 썰 수 있다.  
감자는 작은 것보다는 중간 크기나 큰 것이 좋다.

〈출처〉 농촌진흥청, 농사로





대한민국 치즈산업의 중심

**|재| 임실치즈 &  
식품연구소**

Imsil Cheese & Food Research Institute



55918 전라북도 임실군 성수면 도인2길 50

**TEL** 063.644.2180 **FAX** 063.644.2185

[www.icf.re.kr](http://www.icf.re.kr)