

VI. 가 공

4. 국내 목장형유가공 낙농가 생산 유제품과 체험 프로그램 종류는?

국내 목장형 유가공사업을 통해 6차 산업에 종사하고 있는 낙농가는 총 103여 개소로 유제품 제조 및 판매목장 42개소, 낙농체험목장은 13개소 유제품 판매 및 낙농체험목장은 48개소로 추정하고 있다(국립축산과학원, '16).

대부분 목장형유가공 낙농가들은 자가생산 원유를 활용하여 농후발효유와 다양한 자연치즈를 가공하여 판매하고 있다. 국내 목장형 유가공사업을 운영하는 낙농가의 대부분이 농후발효유와 스트링, 모짜렐라 치즈 위주로 생산하고 있으며, 구워먹는 우리 식문화에 적합한 구워먹을 수 있는 '할루미' 또는 '퀘소블랑코' 치즈는 인기 제품 중 하나이다. 일부 낙농가들은 연구소, 대학에서 운영하는 치즈 제조기술 교육을 통해 습득한 기술을 바탕으로 소규모 유가공장이나 공방, 숙성실을 운영하며 가우다, 체다, 베르크 치즈와 같은 숙성치즈를 생산·판매하고 있다. 또한, 고추, 녹차 등 지역 특산물을 첨가한 농후발효유와 숙성치즈를 가공·판매하는 이색 목장들도 있다. 숙성취에 대한 거부감이 심한 국내 소비자들을 고려하여 자신만의 목장형 치즈를 만드는 낙농가들이 증가하고 있다.

목장에서 운영하는 낙농체험 프로그램은 대부분 '어미 소 젓짜기', '소 견초주기', '송아지 우유주기'와 같이 젓소와 직접적으로 교감할 수 있는 체험활동이 주를 이루고 있다. 또한, '치즈와 아이스크림 만들기'와 같은 유가공 체험, 치즈요리체험 등 다양한 체험프로그램을 운영하고 있으며, 낙농체험 방문객은 55만명('16)으로 매년 증가하고 있다.

국내 치즈 소비는 매년 증가하고 있으나, 유럽과 미국에 비해 소비수준과 품목 다양성이 많이 뒤떨어져 있다. 따라서, 제품 개발과 더불어 치즈 품질수준 제고를 위한 목장형 유가공품 제조 및 숙성기술, 마케팅 전략 등 정기적인 교육, 정보, 홍보에 힘써야 할 것이다.

(축산물이용과 / 063-238-7399)