



수입개방압력에 대처해야

한국유가공협회 상무이사 장 성 종

1974년부터 생산하기 시작한 우리나라의 치즈산업은 그 역사도 짧을 뿐만아니라 소비량에 있어서도 미미하여 작년도 총소비량이 663톤에 불과하며 이는 전체우유소비량의 0.6% (원유환산) 밖에 되지 않는다.

이를 일인당 년간 소비량으로 환산하면 16g(치즈) 정도로서 일본이 전체우유소비량의 11.5%를 치즈(원유환산)가 차지하는것과 일인당 년간소비량이 770g인것과 비교하면 너무나 그차이가 크다는것을 알 수 있다.

이는 앞으로 치즈산업이 발전할 수 있는 가능성으로 받아들일 수도 있을지 모르나 이를 통해서 우리는 지금까지 치즈소비가 늘어나지 못한 이유를 생각해보지 않을 수 없다.

치즈소비가 늘어나지 못한 첫째 이유는 치즈가 우리나라 사람들의 입맛에 생소한 것을 들수 있으나 식습관이 비슷한 일본과 비교해볼때 입맛탓으로만 돌릴수는 없는 것이다.

둘째로는 가격문제를 들 수 있다. 아직까지 치즈에 대한 영양가치등을 충분히 인식하지못한 우리나라 형편에서 치즈의 가격은 고소득층 외에는 선뜻 구입하기 어려워 이것이 가장 소비의 제약요인이 되고 있다.

세째로는 품질문제로서 아직까지 우리나라의 치즈는 종류도 다양하지 못하고 품질도 외국에 비해 떨어지고 있으므로 정말로 우리입맛에 맞고 품질이 우수한 치즈를 개발할 필요가 있다.

이외에도 미군부대에서 훌러나오는 치즈가 국산치즈 소비에 영향을 미치고 있는 것도 무시 할 수 없다.

그러나 치즈의 가격을 낮추고 우리 입맛에 맞는 품질좋은 치즈를 생산할 경우 암시장의 치즈는 상대적으로 취급량이 크게 줄어들것이 예상되며 이렇게 될경우 국산치즈의 소비량은 크게 늘어날것이 확실시 되고 있다.

따라서 이러한 문제를 해결하기 위해서는 선진국의 치즈생산기술의 도입 및 기술체계의 필요성이 불가피하며

둘째로 가격을 낮추기 위해서는 치즈의 수입할당제도를 두어 치즈생산업체의 생산량에 따라 동일비율의 수입량을 할당해주어 가공치즈를 만들도록 하는것이다.

이러한 수입제도는 치즈의 수입자유화와 더나아가서는 다른 유제품의 수입자유화까지 촉진하는 결과를 초래한다는 우려를 놓을 수 있겠으나 요즈음 미국과 일본의 무역전쟁에서 보는바와 같이 국제적인 수입개방압력이 높아지고 있는 이때에 유제품에 대한 완전수입제한조치로만 벼티어 나갈 수 있느냐 하는것은 냉철히 검토해볼 필요가 있다고 생각한다. 물론 무조건 수입 반대가 관철될 수 있다면 그보다 더좋은 것이 없겠으나 무조건 수입반대는 도리어 더큰 개방 압력을 받을 수 있다는 것을 생각할때에 유제품중 타제품과의 대체성이 가장적은 치즈를 우리 필요에 의하여 능동적으로 수입 이용하는길이 개방압력을 완화시키고 더나아가서는 치즈의 소비확대로 국민건강에 기여할 수 있고 장기적으로 볼때 낙농산업의 위축이 아니라 발전시키는 길이라고 생각하는 바이다.