

“낙농 二題”

**우유의 소비와 낙농의 미래
양질의 조시로는 필요하다.**



崔善駿
(본지 편집위원·낙농경영연구회 간사)

I. 우유의 소비와 낙농의 미래

품 질이 좋고 값싸고 꼭 필요한 상품은 소비자의 애용으로 잘 팔린다는 것은 상식으로 되어 있다.

낙농에서 생산하는 우유도 하나의 상품이다. 품질이 좋고 맛있고 값도 좋아야 잘 팔려서 그 생산도 늘게된다.

천하의 대본인 농민이 생산하는 우유를 일반 상품과 동일시 할 수 없다는 농본주의 시대의 개념은 어느덧 사라지고 있다.

고도의 경제성장과 더불어 농민이 생산하는 쌀이나 우유 그리고 모든 농산물도 돈만 있으면 마음대로 살수 있다는 개념으로 변화됐다는 뜻이다.

농업의 근대화를 위한 낙농진흥!

자급사료 위주의 자주 축산을 위한 낙농진흥!

국토의 효율적인 이용과 미화를 위한 낙농진흥!

고급 식량인 우유의 자급을 위한 낙농진흥!

등의 낙농 애국론이 지금도 외쳐지고 있지만, 세계가 지구촌화 되는 현실에서 초지농업의 비경제성을 명백히 안고 있는 우리나라의 여건에서 “한국형의 낙농”은 어떻게 정립되어야 할 것인가?

젖소가 불과 40만두에 이르러 (착유우 25만두) 벌써 우유가 남는 현실이다. 그리고 낙농인들은 곤경을 맞이하고 있음에도 유제품의 수입은 날로 늘어나고 있다. 값싼 유제품의 수입을 막을 수 없는 자유교역의 시대는 전개되고 있고 우리의 생산 기반은 국제 경쟁력이 거의 없는 실정이다.

그러나 본질적 영양식품인 생유(生乳)만은 우리가 경쟁력 있는 것이 분명하다.

오늘날 생산되는 120만톤의 우유 중에서 70%가 생유(음용유)로 팔리고 있고, 계속 그 소비가 늘 것이 뻔한것도 생유뿐이다. 품질이 좋은 생유를 생산하여 소비자로부터 환영받는 우유를 공급하는 노력이 절실히 요구된다.

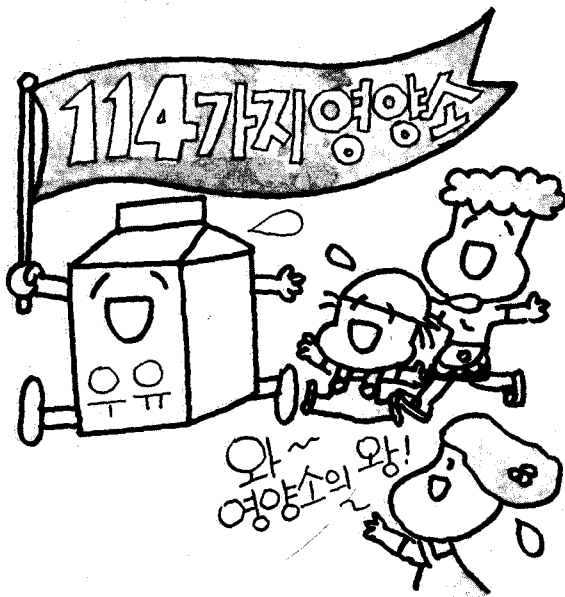
“소비없는 생산은 없다.”

소비자가 원하는 우유는 무지고형분(특히 단백질, 칼슘)이 많으며, 향미있고 맛있는 우유인 것을 우리는 명심해야 한다.

앞으로의 낙농경영은 “양질 우유회 효율적인 생산”으로 돈을 버는 것이 그 목적이어야 한다. 이 목적을 위하여 땅을 기름지게 하고 사료를 만들며 젖소를 개량하는 낙농이어야 한다는 뜻이다.

현재 유통되고 있는 우유의 맛이 선진낙농국의 우유맛 보다 못한것은 알려진 사실이다. 처리과정과 유통상의 문제도 있지만 근본적인 원인은 낙농인이 생산하는 생유(원유)의 질이 문제인 것을 통감해야 한다.

대개 선진 낙농국들은 우유를 2~3등급으로 분류하고 있다. 음용유의 원유는 최고의 등급으로 세균 함량이 20,000~100,000/1cc당으로 규정되어 맛있는 “생명의 식품”으로 소비자로부터 인정되고 있다.



우리의 현실은 이와 비교할 수 있는 수준이 못됨으로 논의를 할 수 밖에 없다. 좋은 값으로 “팔수 없는 우유를 팔 수 있는 과도적 배려”가 지속된다고 생각한다면 낙농의 발전은 어렵게 된다.

국민소득의 향상으로 공산품이나 식품이 고급화되고 있는 현실에서 우유의 질이 고급화되지 못하면 소비자로부터 외면당하게 된다는 것을 깨달아야 한다.

새로운 영양음료가 엄청나게 등장하고 있고 특히 콩음료와 가공품의 공세는 대단하다.

이런 때에 우유의 소비를 늘리고 낙농의 발전을 유지하는 길은 위생적이고 양질의 우유를 생산하는데 있다.

외국의 예를 참고하면 품질이 좋은 우유를 생산하는 낙농가들이 모여서 소규모의 처리공장을 설립하여 본질적인 처리 방법으로 상품화해 “진짜 우유” 또는 “보다 신선한 우유” 등의 선전으로 판매하여 그 수요를 연간 40~50%나 증가 시키고 있는 일본의 수많은 낙농인 조직의 경우를 우리는 주시할 필요가 있다.

이들은 “상업시대의 낙농경영”을 구현하고 있다고 보아진다.

135℃에서 1 초 또는 120℃에서 2초 동안 처리하는 근대식 방법이 아니라, 우선 보다 품질이 좋은 우유를 생산하여 62~65℃에서 30분간 처리하는 방식인데 지방구도 분리하지 않은 우유 그대로를 상품화 하여 “자연을 마시자!”는 표어로써 소비를 촉진하고 있는 것이다.

특히 우유의 자연성과 그 가치를 인정하는 나라는 영국이다.

영국국민이 소비하는 우유의 85%는 “유리병에 넣은 우유로 배달 판매” 하는 것이 특색이다.

종이통(카톤 팩)에 넣는 멸균 우유 생산도 하고 있으나 식료품점이나 상점에서 판매될 뿐이며 “멸균유”의 유통이 극소한 나라가 영국이다.

전통적으로 유리병에 넣은 자연맛의 정결한 우유를 배달 받아 마시는 고집스런 이 민족의 지혜는 높이 평가할 만 한것이다.

자연식품의 선호시대는 세계적으로 전개되고 있고 새로운 산업의 면모를 드러내고 있는 것을 우리는 알고 있다.

우유 이상의 완전한 생명의 식품은 지구상에 있을수가 없다고 한다.

자연 그대로의 우유를 상품화하는 낙농의 시대를 우리 낙농인의 힘으로 만들어 나아갈 때 인것으로 생각된다.

품질좋은 우유를 생산하는 낙농인들의 공장 또는 치즈, 아이스크림등의 공장이 소규모로

“본질적인 처리방법으로 상품화시켜 보다 신선한 우유, 진짜 우유로 만들어 소비를 확대시키는 것이 급선무.”

많이 생겨야 한다고 믿어진다. 소비를 늘리는 방법은 낙농인이 주도하여야 하기 때문이다.

“맛” 없는 우유의 판매를 낙농인 스스로가 해서는 아니되는 시대가 온것이다.

우유의 질을 높이는데 총력을 다하며 등급제의 조속한 실행으로 음용유의 소비를 늘리는 것이 우리나라 낙농의 현실적 과제라고 생각되는 것이다.

전업적인 목장육성을 적극화 하여 위생적인 착유 관리 시설을 지원할 뿐 아니라 합리적 사양관리를 위한 시설자금도 적극 지원하여 “생명산업”인 낙농의 발전을 선도하는 정부의 낙농정책도 요망되는 것이다.

『세계적으로 판매액이 가장 많은 식량은 쌀도 아니며, 밀도 아니며, 쇠고기도 아닌 “우유”인 것을 반추하면서 한국형 낙농을 계획해야 할 것이다.』

II. 양질의 조사료는 필요하다.

알 팔과 수입문제가 논의될 때마다 찬성과 반대로 그의견이 갈리고 있다.

반대하는 편은 일부 관료인사와 학자들로써 그 주장을 요약하면,

- ① 풀 사료까지 수입함은 곤란하다.
- ② 알팔과가 수입 유통되면 목초재배의욕이 저하된다.
- ③ 자급조사료 생산이 줄게된다.
- ④ 부존자원의이용 확대가 어려워 진다.
- ⑤ 알팔과 재배가 성공한 목장이있고 생산비도 낮아서 재배하면 된다. 등으로 되어있다.

찬성하는 편은 낙농인들 중에서도 전문적인 지식과 경영 기술이 있 고능력우 사육에 의한 상업적 낙농을 지향하는 지도층 인사들로써

- ① 고능력우의 생산성 향상과 건강유지에



절대 필요하다.

② 능력있는 젖소로 키우는 송아지 육성에 필요하다.

③ 양질의 조사료가 필요하나 그 생산이 너무 어려워서 수입을 원한다.

(수입 원가도 곡물사료 보다 비싸고 관세, 부가세등의 고율로 “세계에서 가장 비싼 가격”으로 유통될 것임으로 약으로 쓸 것이기 때문에 목초나 자급사료 생산과는 관계없다.)

④ 알팔과가 있으면 볏짚과 혼용할 때 이상적임으로 부존자원의 이용에 도움도 된다.

⑤ 알팔과 재배를 하고 있는 목장은 있으나 경제성을 초월하여 양질의 조사료 확보를 위해 큰 부담을 안고 재배하는 실정이다. 등으로 요약된다.

반대로 찬성도 아닌 인사들은 “병도 될 수 있고 약도 될 수 있다”고 논평하고 있다.

전업화 낙농에 의한 고능력우 시대를 맞이하고 있는 일본은 약100만톤의 알팔과를 수입하고 있다. 큐브나 건초의 형태로 수입되는 것이 80%이상 되며 유통조사료의 대표적인 상품으로 등장하고 있는 실정이다.

일본이 알팔과 재배를 시도한 것은 100년전의 일이나 계속 실패함으로써 수입하게 되었고, 특히 고능력우 시대를 맞이한 1975년 이후

알팔파는 —————
 단백질 함량이 높고 —————
 섬유소가 적어 채식량이 많고 —————
 카로틴이 많아 번식에 유리 —————
 유량과 유질이 항상 등 사료가치 높아 —

의 수요는 급증했던 것으로 나타난다.

그리고 일본에 있어서는 고능력우 사육에 의한 채산성 향상에는 필요 불가결하게 된 것이 “알팔파”와 “비트펄프”라는 젖소 사료인 것을 부정할 낙농인은 없게 된 것이다.

알팔파의 도입으로 일본 낙농인들은 “풀의 힘과 가치”를 체험적으로 알게 되었으며 오늘날은 정부의 적극적인 지원으로 알팔파 재배에도 박차를 가하고 있다.

정부의 지원이란 일본 기후와 토양에 맞는 “알팔파 종자를 개발”하는 것으로 되어 있다. 세가지 품종으로 “자쯔와까바(夏若葉)” “다치와까바(立若葉)” “6기다와까바(北若葉)”인데 한지용·온지용으로써 내병성이 재배능가는 늘어나고 있는 실정이다.

북해도는 알팔파 초지 면적이 10,000정부가

됐고 최근 2~3년 동안에 특히 재배가 확대되고 있다.

알팔파는 특성인 ① 단백질 함량이 높고 양질인 점 ② 섬유소가 적어 채식량이 많다는 점 ③ 칼슘이 화분과 목초의 4배 이상으로 질병 예방에 좋다는 점 ④ 카로틴이 많아서 번식에 좋다는 점 ⑤ 유량과 유질이 향상 된다는 점 등의 사료 가치를 인식함으로써 자발적으로 알팔파를 재배하는 낙농경영을 엿볼 수가 있게 된 것이다.

“고능력우 사육”의 “전업적 낙농경영” 그리고 상업적 낙농경영이 이루어져야 할 이때에 “목초의 여왕”이라고 불리우며 유질개선에 특히 필요한 알팔파는 자유롭게 수입 이용되어 목초에 관한 인식을 새로이 할때라고 생각된다

그리하여 정부의 지원으로 장차 낙농인이 자발적으로 알팔파를 재배할 수 있는 날도 속히 오기를 바라는 마음 간절하다.

『상업적 낙농경영을 지향하는 많은 낙농인이 현실적으로 원하고 있다면 “알팔파”는 당연히 자유롭게 수입 이용되어야 한다고 생각되는 것이다.』

우리모두 협회가입 권익보호 앞장서자.