

치즈산업의

현황과 발전방향

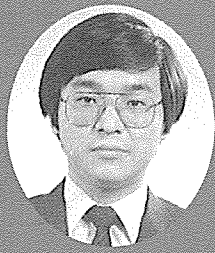
I. 머릿말

국민소득이 증가함에 따라 우리주위에는 많은 변화가 일어나고 있다. 의식주의 형태와 생활패턴도 크게 변화했다. 식생활에 있어서도 많은 변화가 있었다. 그 중에서 치즈는 과거 10년전만하더라도 우리 국민들에게 생소한 것이었다. 그러나 이제는 치즈의 소비가 증가됨에 따라 체다 뿐 아니라 자연치즈 그리고 모짜렐라, 에멘탈, 고다 등 여러가지 종류의 치즈가 있다는 것이 알려지게 되었다.

그러나 본래 치즈의 종류는 세계 각지에 약1000여종이 산재되어 있는 것으로 알려진다. 치즈는 우유를 유산균으로 발효시키고 응유효소인 렌넬균(Rennet)을 작용시켜 우유 단백질중 카제인(Casein)을 지방과 함께 응고시켜 덩어리(Curd)로 만든후 유청(Whey)을 제거하고 압착 성형하여 숙성발효 시킨 유제품이다. 이러한 치즈의 발견은 기원전

3000 년경에 아라비아 상인들이 사막의 긴여행을 하는 동안 우유를 양의 위에 넣어 가던 중에 이 우유를 마시려 했더니 시큼한 액체와 하얀 덩어리로 변해 있어 이를 먹어보았더니 맛이 좋았다는 기록이 있는데, 아마도 이것이 치즈의 기원이라고 생각된다. 고대 희랍(Greece)의 작가 호머(Homer)는 치즈가 어떻게 제조되는가를 기록하고 있으며, 로마 제국에서는 치즈를 식용으로 사용하였다는 것이 알려지고 있다. 그 후 기독교가 유럽대륙에 전파되면서 수도원이 많이 설립되었다. 그런데 수도원에서는 수도승들이 그들의 종교적 사명이외에 환자를 치료하거나, 양을 방목하는 일을 했고, 동시에 치즈를 제조하였다.

그후 치즈는 유럽에서 농가 단위로 조금씩 제조되기 시작했으며, 이러한 전통은 오늘날까지 이어져 아직도 일부의 농가에서 치즈는 직접 제조되



백종희

(한국농촌경제연구원 부연구위원)

고 있다. 중세 이후 르네상스 시대를 거치면서 자연과학 분야중 미생물, 화학, 기계 공학이 발전하면서 19세기에 이르러서는 치즈가 과학화되어 전문 제조 되기 시작했다. 20세기에는 살균방법이 발견되어 치즈를 장거리 수송하거나 저장이 용이한 형태로 개발되었고, 최근에는 이러한 치즈가 공장에서 여러가지 형태로 대규모로 제조되고 있다. 그러나 아직도 유럽에서는 일부 농가에서 직접 제조한 치즈를 미식가들이 많이 찾고 있다.

그러면 여기서 치즈에는 어떠한 것들이 있는지 살펴보기로 하자. 치즈의 종류는 크게 초경질치즈, 경질치즈, 반경질치즈, 연질치즈로 나눈다. 초경질치즈는 이탈리아의 파르메상(Parmesan), 경질치즈로는 영국의 체다(Cheddar), 네델란드의 고다(Gouda), 스위스의 에멘탈(Emmenthal), 반경질치즈로는 프랑스의 로크퓌르(Roquefort), 영국의 스틸톤(Stilton), 연질치즈로는 프랑스의 카렘베르(Camembert) 등의 치즈가 대표적이다. 물론 위의 종류외에 치즈는 지역, 기후, 제조방법 등에 따라 종류가 무수히 많으며 같은 에멘탈치즈라도 스위스에서 제조한것과 다른나라에서 제조한것등에 따라 유사하면서도 다

른 제품이 많다. 예를 들어 2차 대전후 네델란드, 미국, 영국 등에서는 스위스 기술자를 데려다가 각국에서 에멘탈치즈를 제조했으나 맛이 달라서 결국 스위스 이외의 나라에서 만든 에멘탈치즈에는 꼭 모방한 에멘탈치즈라는 이름을 붙이고 가격도 에멘탈치즈의 1/2정도에 불과 하게 매겼다. 그러면 이제 우리나라에는 치즈가 어떻게 생산, 소비되며 앞으로 어떻게 발전해 나갈 것인지 살펴보고자 한다.

II. 국내 치즈 산업의 현황

가. 치즈의 도입

우리나라에 젓소가 도입된 것은 1902년 프랑스 신부 쇼트(Short)씨가 신촌역부근에서 사육한 것이 효시였다. 그 당시에는 생산된 유제품이 주로 선교사와 일부 양반 계층과 일본인들에 의해 소비되었다. 그러나 1937년 7월에 이르러 서울우유협동조합의 전신인 경성우유협동조합에서 백색시유를 생산하기 시작했다. 그후 1962년 정부의 축산진흥 5개년 계획수립에 따라 낙농업이 발전되기 시작했다. 그리하여 우유라는 제품이 일반국민에게 크게 보급되었다. 그후 연유, 분유, 버터등의 유제품이 국민에게 소개되었다. 그런데 이러

한 유제품 중 치즈는 6.25이후 유엔군을 통해 일부계층에서 알려졌었지만, 국내에 본격적으로 소개된것은 1967년 12월 임실에서 벨기에 신부 지정환(한국명)씨가 자연치즈를 제조하여 서울의 호텔에 공급한 것이 그 기원이라 할 수 있다.

이와 같이 우리나라에 젓소가 소개되고 또한 치즈 생산이 외국인 신부에 의해서 이루어졌던 점이 흥미롭다. 이것은 유제품의 제조기술이 중세때 유럽의 수도원에서 이루어진 사실과 무관하지 않다. 특히 지정환 신부에 의해 치즈가 제조된것은 농민의 소득을 증대시키려는 데 의의를 두고있어 많은 것을 시사하고 있다. 당시 치즈는 호텔에 투숙한 외국인등 일부 계층에 의해 소비되었으나 1974년 삼양식품에서 가공치즈를 제조함에

〈표1〉 국내치즈 생산년도

회사명	종 류	년 도
임실치즈	자연치즈	1967
	가공치즈	1987
서울우유	자연치즈	1974
	가공치즈	1977
삼양식품	자연치즈	1977
	가공치즈	1974
해태유업	가공치즈	1987
두산유업	가공치즈	1988
남양유업	가공치즈	1989
매일유업	가공치즈	1990

따라 우리나라민들에게 대중적으로 보급되기 시작했다. 이후 서울우유, 이시돌목장, 해태유업에서 치즈생산을 했으나 국민들에게는 아직 시유처럼 널리 알려진 유제품 품목은 아니었다. 그러다 1987년 해태유업에서 슬라이스 체다 치즈를 생산하여 공급하면서 수요가 크게 증가하였다. 이 제품은 술안주용 또는 어린이 간식으로 사용됨과 아울러 빵을 아침으로 대용하는 사람들에게 의해 소비되었다. 이와같은 수요증가에 따라 1988년에는 두

산유업, 한텐유가공, 그리고 1989년에는 남양유업 1990년에는 매일유업이 치즈생산에 뛰어들었다<표 1>.

나. 치즈의 생산과 소비

우리나라의 치즈 생산량은 1991년 8,536톤 이었는데 일반 소비된것은 5,778톤 이었다<표 2>.

그러므로, 우리나라 국민 1인당 치즈소비량은 1991년 0.2kg에 못미치고 있음을 알 수 있다. 치즈의 소비량은 87년을 기준으로 했을때 커다란 차이가

있다. 1977년부터 87년까지의 소비량은 연평균 24%의 증가를 보인 반면, 87년부터 91년까지는 연평균 42%의 증가를 나타내고 있다<표 3>.

이는 치즈를 87년 이후 가정에서 소비할수 있는 포장방법의 개선 그리고 국민의 식생활 변화에 의하여 피자 소비확대(90년 이후)에 따른 피자(모짜렐라)치즈의 공급이 급속한 치즈소비의 확대를 가져왔기 때문이다.

이와같이 치즈소비의 증가는 유업체에서 생산하는 우유

<표2> 치즈의 생산과 소비

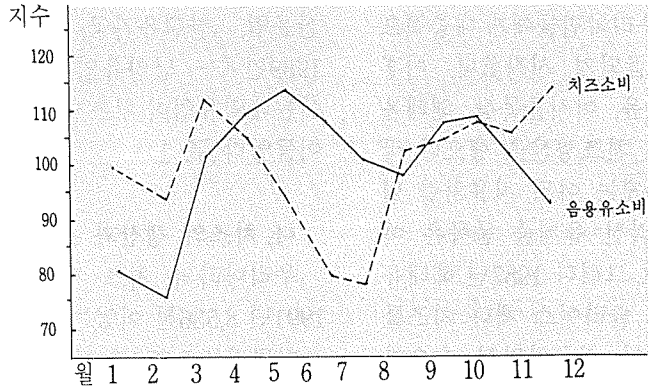
(단위 : 톤, %)

년 도	치즈생산량 (1)	치즈소비량* (2)	납유량 (3)	가공유제품 (4)	(1)/(3) ×10	(1)/(4) ×10
1977	103	98	260,574	98,398	0.4	1.0
1978	83	90	320,867	119,186	0.3	0.7
1979	70	68	380,730	151,903	0.2	0.5
1980	135	123	452,327	193,740	0.3	0.7
1981	129	128	512,875	171,539	0.3	0.8
1982	146	144	576,236	175,643	0.3	0.8
1983	181	183	712,205	215,677	0.3	0.8
1984	301	295	840,543	252,147	0.4	1.2
1985	504	478	1,005,811	291,447	0.5	1.7
1986	707	679	1,154,460	269,981	0.6	2.6
1987	2,292	1,432	1,413,126	347,937	1.6	6.6
1988	5,558	3,410	1,631,896	368,713	3.4	15.1
1989	4,768	3,188	1,761,796	575,966	2.7	8.3
1990	6,815	4,744	1,751,758	445,933	3.9	15.3
1991	8,536	5,778	1,740,995	437,277	4.9	19.5

자료 : 농림수산부 낙농관계 자료, 1992

중 치즈생산에 사용되는 우유의 비중이 1977년에는 0.4%에도 못미치던것이 1991년에는 납유받는 우유중 4.9%를 치즈를 제조하는데 사용하고 있다. 치즈의 소비량이 급격히 증가함에 따라 87년 이후 치즈에 사용되는 우유양은 전체우유양의 약1.6%로 된 이래로 계속 증가하고 있다. 1991년에는 시유를 제외한 유제품을 제조하는데 사용된 우유중 약20%가 치즈를 생산하는데 이용되었다. 하지만 이는 치즈에 사용되는 우유의 비중이 세계 평균 30.8%인것에 비한다면 아직 적은 것이다.

이처럼 우리나라에서 치즈의 생산이 저조한 것은 선진국과 식문화가 다르며 치즈의 역사가 짧고, 치즈소비의 방법이 개발되어 있지 않으며 또한 치즈의 종류가 한정되어 있기 때문이다. 그렇지만 치즈소비



〈그림 1〉 치즈와 음용유의 계절 변동

는 꾸준히 증가하고 있으며, 여기서 매년 증가 하는 추세를 순수한 계절지수로 살펴보면 3월이 제일 많고 그 다음으로는 9월이 많다. 반면에 하절기인 6월과 7월의 소비량이 적다. 이는 음용유의 소비와는 다른 추세를 보이고 있다. 음용유는 4월, 5월, 6월의 소비가 많으므로 이것과는 상반되는 현상을 나타낸다고 볼수 있다.〈그림 1〉.

한편 치즈소비의 계절 변동

폭은 평균을 100이라했을 때 6월은 79.7이며 3월은 124.3으로 약 45이며, 음용유소비의 계절 변동폭은 36이다. 반면에 농가에서 생산하는 우유 생산의 계절 변동폭은 약12이다. 〈표 4〉. 음용유와 치즈소비의 계절변동이 생산에 비해 매우 진폭이 큼을 알 수 있다.

그러므로 음용유와 치즈의 계절 소비변동이 심하기 때문에 음용유와 치즈 소비에 대응한 수급조절이 필요하다. 이에 대한 대처방안으로는 유제품의 겨울철 소비를 확대해야 한다. 그리고 겨울철에는 음용유의 소비보다는 다양한 치즈의 개발과 함께 요리방법을

〈표 3〉 치즈 년평균 소비량 증가율 1977-1991

기간	1977-86	1987-91	1977-91
증가율(%)	24	42	34

〈표 4〉 치즈와 우유의 계절지수 1988-1991

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
치즈생산	99.8	94.4	112.2	105.2	95.1	80.0	78.1	103.3	104.2	107.4	106.6	113.9
치즈소비	97.4	90.3	124.3	103.4	93.1	79.7	86.2	102.7	109.0	104.4	102.1	107.1
우유생산	100.7	95.5	106.2	103.9	106.1	99.4	99.1	98.9	96.5	98.7	94.6	100.4
음용유소비	81.0	76.4	102.3	109.4	114.4	108.8	101.8	97.5	107.0	108.5	102.3	93.7

〈표5〉 치즈 수요전망

(단위 : 톤)

방 법	1991 ⁴⁾	1996	2001
24%증가 ¹⁾	8,536 ⁵⁾	25,024	59,162
34%증가 ²⁾	8,536	27,522	88,735
단일방정식 ³⁾	8,536	30,948	60,087

주) : 1)1977-86년 소비량증가를

2)1977-91년 소비량증가를

3)log Q= -11.11 -1.02 log P+3.40 log Y. R²=0.93

(0.99) (8.83) N=1977-91

4)실제치

5)공장 소비량을 포함한 수요량

〈표6〉 체다 치즈 가격

(단위 : 원/kg)

연 도	한 국	미 국	세 계
77	3,602		
78	4,125		
79	4,675		
80	5,500		
81	5,720		
82	6,820		
83	6,820	2,450	1,134
84	6,820	2,457	1,019
85	6,820	2,528	1,058
86	6,750	2,446	1,032
87	6,750	2,115	946
88	6,750	1,738	1,266
89	7,150	1,916	1,444
90	7,150	1,755	1,299
91	7,975		1,294

자료 : 농림수산부 낙농관계자료, 1992
USDA, Dairy ERS D-432, 1991.
10, Agrarwirtschaft, 1991.12

개발하면 이를 가능하게 할 수 있다.

그러면 여기서 앞으로 치즈의 수요가 얼마나 더 늘어날 것인가? 하는 문제를 생각해 보기로 하자. 치즈의 수요전망은 첫째, 과거와 같은 추세로 단순히 수요가 증가한다는 가정과 둘째, 수요량은 소득과 가격의 함수로 보아 소득의 증가와 가격의 변동에 따라 달라지는 추세치를 예측하는 방법이 있다. 물론 후자의 경우 단일방정식모형 또는 수요체계 모형으로 수요분석을 할 수 있으나 여기서는 단일방정식모형에 의거 수요를 전망하기로 한다. 단일방정식의 경우 치즈의 가격탄성치는 1.02이며 소득탄성치는 3.40으로 나타난다.

공장의 자체 소비량을 포함한 치즈 수요량은 1996년에는 1991년의 수요량의 3배 이상이 되며 10년후인 2001년에는 1991년의 7배 이상이 되리라 전

망된다.〈표 5〉.

다. 치즈의 가격과 유통

우리나라 치즈의 소비가격은 외국의 치즈가격에 비해 높다. 1990년 우리나라의 체다 치즈kg당 공장도가격이 7150 원임에 비해, 미국에서 가격지지를 위한 미농무성(USDA) 구입가격은 1755원이며, 국제시장 가격은 1299원이었다.〈표 6〉.

여기서 말하는 국제시장가격이란 각국의 덤핑가격으로서 정상가격이 아니나 그러나 어떠한 경우가 되었던 우리나라의 치즈가격은 다른나라에 비해 매우 높다고 할 수 있다.

한편 치즈가격이 비싼 것과 동시에 치즈종류와 치즈를 이용한 식품의 종류가 한정되어 소비자의 기호를 충분히 충족시켜 주지 못하고 있는데 이의 개발이 필요하다. 이러한 치즈를 이용한 식품으로는 예를 들어 이탈리아 음식으로 스파게티에 사용하는 파르메상(Parmesan)치즈, 스위스인들이 즐겨 먹는 그라이어쩌(Greyzer)와 라클레떼(Ralclette)치즈가 있으며, 그리이스 요리에 쓰이는 무사카에는 여러가지 종류의 치즈를 넣어 만든 것이다. 이와 같은 요리는 우리나라에서 최근 피자요리가 성행함에 따라 모짜렐라(Moz-

zarella) 치즈의 소비가 증대된 것과 같이 치즈의 소비를 확대시킬 수 있는 요리들이다.

그리고 자연치즈로서 버터와 유사하게 빵에 발라서 소비할 수 있는 연질 치즈의 개발이 이러한 치즈의 소비를 확대시킬 수 있는 좋은 방법 중의 하나이다. 치즈의 개발은 치즈의 수요를 증대시킬 수 있는데 이와 더불어 국내 치즈 가격이 상당히 높은 것은 치즈 수요증대에 커다란 장애요인이 된다.

〈표7〉 치즈와 원유가격

(단위: 원)

연도	한 국			미 국	
	원유가격 (10kg)	치즈공장도가격 (kg)	소매가격 (kg)	가공용원유가격 (10kg)	USDA치즈구입가격 (kg)
77	1,500	3,602	4,500		
78	1,670	4,125	5,000		
79	2,090	4,675	5,500		
80	2,660	5,500	6,500		
81	2,870	5,720	6,950		
82	3,090	6,820	8,050		
83	3,130	6,820	8,050	2,299	2,450
84	3,130	6,820	8,050	2,251	2,457
85	3,160	6,820	8,050	2,279	2,558
86	3,220	6,750	7,750	2,205	2,446
87	3,320	6,750	7,750	1,964	2,115
88	3,220	6,750	7,750	1,635	1,738
89	3,360	7,150	8,250	1,590	1,916
90	3,640	7,150	8,250	1,676	1,755
91	3,740	7,975	8,550	1,718	

자료 : 농림수산부 낙농관계자료, 1992 USDA, Dairy ERS DS-432, 1991.10

이와같이 우리나라 치즈가격이 높은 이유는 우선 치즈 생산의 역사가 일천하여 치즈 제조에 대한 기술수준이 낮기 때문이다. 또한 치즈생산을 위한 원유가격이 매우 높다. 이는 미국등 많은 나라에서 유제품에 사용되는 원유를 용도별로 가격차별화하는데 반해 우리나라에서는 이와 같은 가격차별제를 시행하지 않기 때문이다.

미국과 우리나라의 가공용 원유와 치즈제품가격의 차이는 1983년 각각 1.4배, 2.8배이던

〈표8〉 치즈의 업체별 시장점유율
(단위: %)

	1979	80	85	86	90	91
서울	47	25	38	41	35	37
해태		3		14	29	29
임실	53	37	45	36	14	9
삼양		38	2	9	1	1
두산					7	7
남양					13	17
기타					1	
계	100	100	100	100	100	100

것이 1990년에는 환율과 우유 가격의 변동으로 각각 2.2배, 4.1배로 그격차가 더욱 커졌다 <표 7>.

이러한 종류의 치즈를 업체별로 개발함과 동시에 적정 가격으로 공급하면 시장점유율을 높일 수 있다.

치즈의 업체별 시장점유율은 신규업체가 참여함에 따라 변동되어왔는데 선발업체인 임실치즈는 시장점유율이 1991년 9%인 반면에 서울우유는 37%로 가장 많다. 그다음으로 해태 29%, 남양17%이다.<표8>

이들 업체의 시장점유율은 치즈시장규모가 확대됨에 따라 어느업체가 소비자의 기호에 맞는 제품을 먼저 개발하고 유통망을 확보하느냐에 따라 앞으로도 큰 변화가 있을 것으로 예상된다.

III. 세계의 치즈 생산과 소비

〈표9〉 세계 우유 생산량

(단위 : 천톤)

	1979~81(평균)	1988	1989	1990
세 계	417,347	466,209	470,612	475,507
아 프 리 카	10,610	13,656	13,969	14,149
북아메리카	76,363	83,660	82,525	84,751
남아메리카	24,095	29,974	30,465	30,797
아 시 아	33,222	48,264	50,994	54,318
유 럽	170,261	170,346	170,620	170,899
오세아니아	12,240	14,008	13,914	14,317
소 련	90,557	10,600	108,124	106,275

자료 : FAO, Production Yearbook. 1991

세이다. 그리고 치즈의 제조 방법은 유럽 또는 중동지역에서 개발됐음에도 생산량은 미국이 제일 많다. 그다음으로 생산량이 많은 나라는 소련, 프랑스, 서독, 이탈리아, 네덜란드, 영국, 덴마크, 캐나다 순이다(표 10).

이러한 생산량은 그나라 인구수와 커다란 관련이 있으나 식습관과 치즈의 소비 형태에 따라 크게 차이가 난다. 치즈의 소비량은 그리스가 제일 많고 그 다음이 프랑스, 스웨덴, 네덜란드, 이탈리아, 스위스, 덴

치즈의 원료는 우유, 양유, 산양유등으로 대부분의 치즈는 우유로 제조되고 있다. 세계의 우유 생산량은 1979년부터 81년까지 평균 417,347천톤 이었는데 최근에는 생산량이 증대되어 1990년에는 475,507천톤에 이르고 있다. 그 중에서 유럽은 우유생산량이 과다하여 80년대중반에 생산할당제를 도입하여 생산이 정제된 반면에 유럽을 제외한 모든 대륙에서는 우유의 생산량이 계속 증가하고 있다(표 9).

이러한 우유를 이용하여 제조한 치즈의 생산량은 1990년대에 14,649,274톤에 이르고 있다. 치즈는 모든 대륙에서 생산량이 증가 했다. 즉 79년부터 81년 평균생산량 대비 90년의 치즈생산량의 증가율은 28%이며 우유생산량의 증가율은 14%이었다. 즉 우유생산량

의 증가보다는 치즈생산의 증가율이 높은 것이 최근의 추

〈표10〉 세계의 치즈 생산량

(단위 : M/T)

	1979~81(평균)	1988	1989	1990
세 계	11,454,320	14,275,720	14,427,707	14,649,274
아 프 리 카	369,642	465,614	473,947	481,648
북아메리카	261,0113	3,431,100	3,417,168	3,512,396
카 나 다	205,614	283,600	280,464	2,665,510
미 국	2,262,182	2,952,900	2,941,300	3,047,430
남아메리카	496,582	522,367	545,857	545,211
아 시 아	597,731	736,700	735,074	747,056
유 럽	5,634,013	6,816,786	6,881,879	6,951,633
프 랑 스	1,136,766	1,360,000	1,405,000	1,400,000
서 독	741,510	1,021,984	1,064,044	1,124,540
이탈리아	607,590	714,438	703,096	702,292
네덜란드	457,094	566,175	571,875	596,275
스 위 스	121,733	130,130	133,010	129,540
덴마크	217,467	259,600	276,700	302,000
영 국	238,400	330,941	279,636	312,409
오세아니아	237,702	305,303	318,784	300,331
소 련	1,519,542	1,977,850	2,055,000	2,111,000

자료 : FAO, Production Yearbook. 1991

마크, 미국 등의 순이다
(표 11)

이러한 치즈소비량으로 인해 미국 역시 치즈의 생산량이 세계에서 가장 많음에도 불구하고 소비량이 많기 때문에 상당한 치즈를 수입하고 있다. 이는 치즈생산 기술과 커다란 상관관계가 있다. 영국과 일본 역시 낙농업이 나아가서는 치즈산업이 발전하지 못함으로 인해 치즈의 수입이 수출에 비해 많다. 반면에 프랑스, 네덜란드, 스위스, 덴마크는 치즈의 제조기술이 이미 오래전부터 발전하여 자국의 대표적인 치즈를 즉 카멤베르(Camembert), 로크훤르(Roquefort), 고다(Gouda), 에멘탈(Emmentaler), 툴지터(Tilsiter)등을 생산하여 수출하고 있다. 뉴질랜드는 어떤 대표적인 치즈 생산기술보다는 가격이 저렴한 우유를 이용한 가격경쟁력의 우위로 인해 치즈의 수출이 가능하다.

이와 같은 치즈의 교역량은 앞으로 점점 증대될 것이다. 치즈는 원유와 달리 보관 수송이 용이하며 고부가가치의 상품이므로 수출에 따른 외화 가득률이 높다. 이러한 목적이 외에 선진국에서는 국내의 수급조절을 위한 목적으로 치즈를 분유나 버터와 마찬가지로 국제시장에 덤핑판매하기도 한

다. 때문에 세계시장가격은 국내시장의 치즈가격에 비해 상당히 낮은 수준으로 거래가 되고 있다(표 6참조).

VI. 치즈 산업의 발전방향

우리나라의 치즈산업은 역사가 일천함에도 불구하고 급

〈표 11〉 세계의 우유소비량, 1990

(단위 : kg)

구 분	우 유	시 유	버 터	치 즈	탈지분유
한 국	42.8	31.5	0.2	0.2	0.4
캐 나 다	327.7	107.4	3.2	9.7	2.1
멕시코	141.2	47.5	0.4	4.4	2.7
미 국	297.0	103.6	2.0	11.3	1.2
아르헨티나	177.7	54.5	1.0	8.2	0.5
브 라 질	91.3	55.9	0.5	1.4	0.5
베네수엘라	67.9	11.7	0.2	4.3	0.3
벨 기 에	447.4	56.8	7.1	12.0	5.1
덴 마 크	581.4	121.8	9.7	14.4	2.9
프 랑 스	616.1	79.0	7.9	22.6	5.8
독일(서독)	399.6	70.8	7.1	10.7	1.4
그 리 스	377.1	84.3	1.1	22.9	1.0
에 이 레	421.8	171.4	4.6	6.0	4.6
이 탈 리 아	342.6	72.8	1.8	16.8	2.9
네 덜 란 드	510.6	137.9	4.0	14.7	12.4
포르투갈	184.6	80.2	1.1	5.4	1.2
스 페 인	178.6	108.5	0.6	4.1	0.7
영 국	324.0	121.2	3.5	8.4	1.2
오스트리아	381.9	133.0	5.1	8.5	1.3
핀 란 드	515.4	152.3	7.0	11.5	3.6
스 웨 덴	491.9	144.1	5.5	14.8	2.8
스 위 스	485.1	106.1	6.1	14.5	4.2
유고슬라비아	127.7	82.5	0.5	2.3	0.5
소 련	317.7	75.9	7.1	3.2	1.0
인 도	62.6	31.2	1.1	0.0	0.1
일 본	99.8	40.4	0.7	1.1	2.2
호 주	330.4	103.0	3.2	8.7	3.5
뉴 질 란 드	783.9	139.6	15.8	9.1	8.8

속한 성장을 했다. 올림픽을 계기로 슬라이스체다 치즈와 피자소비증대에 의한 피자치즈인 모짜렐라의 보급은 치즈의 소비를 대중화시켰다. 이러한 치즈의 수요는 국민의 소득증대와 식생활의 서구화에 따라 1996년에는 1991년에 비해 약 3배이상 증가될 것으로 전망된다.

이와 같은 치즈의 수요증대에 따른 자연스러운 소비자의 욕구를 국내 유업체가 충족시키지 못할 때에는 자칫 수입품에 의존하게 될 염려가 있다.

현재 세계경제는 점차 국가간의 무역장벽을 제거하고 있는 추세이다. 그리고 선진국에서는 농민에게 보조금을 주어 생산한 치즈를 비롯한 여러종류의 유제품을 수급조절을 목적으로 세계시장에 덤핑판매하고 있다. 이러한 외부적 상황 아래 우리나라 유업체가 치즈의 국내시장을 외국의 유업체에게 내어주지 않기 위해서는 우선 국제경쟁력을 향상 시켜야 한다.

이를 위해서는 첫째, 우리나라의 치즈가격경쟁력을 높여야 한다. 우리나라의 치즈가격은 외국에 비해 3배이상 높다. 이러한 치즈가격을 낮추는 방법으로 원유의 용도별 가격차별제를 실시하여 치즈에 사용되는 원료인 원유의 가격을 외

국과 같은 수준이 되도록 해야 한다. 그래야만 치즈의 제조원가에 있어 외국의 업체와 경쟁이 가능한 수준에 이르게 된다.

둘째, 유통단계에 있어 냉장유통이 되도록 해야한다. 최근 치즈소비의 확대로 일부 슈퍼나 소매점에서 냉장상태가 아닌 상온에서 치즈를 판매함에 따라 제품의 위생상태가 문제시되고 있다.

세째, 현재 우리나라에서 제조판매되는 치즈의 종류는 한정되어있다. 어느 유업체가 체다치즈를 개발하여 시장확보에 성공하니까 많은 유업체가 같은 종류의 치즈를 포장까지 같게하여 시장에 내놓고 있다. 이같은 방법이 바람직하지 못하다는 것은 말할 나위가 없다. 각 유업체는 업체별로 우리나라의 기호에 맞는 또 다른 치즈를 개발, 제조하는 것이 바람직하다. 이렇게 제품을 다양화하여 적당한 가격으로 국내시장에 공급토록해야한다. 더 나아가서는 우리기호에 맞는 김치나 고추장, 된장등의 맛을 가미한 치즈의 개발연구에 한층 노력을 기울여야한다.

네째, 치즈를 공장에서 정형화된 제품으로 생산할 뿐만 아니라 농가단위에서 다양한 종류의 치즈를 제조하여 공동판매할 수 있는 제도를 구축해

야한다. 임실치즈와 같은 협동조합 형태로 발전시키거나 이것이 용이하지 않은 단계에서는 개별농가에서 치즈를 제조 판매할 수 있는 방안이 강구되어야 한다.

이처럼 치즈산업이 계속 발전하기 위해서는 가격과 유통 및 제품개발과 아울러 치즈를 이용한 식품을 홍보해야 하고, 가정단위에서 소비할 수 있는 포장과 새로운 제품의 개발이 이루어져야 한다. 세계우유의 약30%가량이 치즈의 생산에 사용될 만큼 치즈의 소비는 점차 증대되고 있다. 우리나라 역시 앞으로 소득증대와 식생활의 개선으로 치즈에 대한 수요가 증가할 것이다. 이에 대비하여 업체와 정부 그리고 관련기관에 종사하는 이들은 우리나라치즈산업이 선진국과 경쟁할 수 있도록 더욱 많은 연구와 노력을 경주 해야할 것이다.

