

탐방 / 매일유업의 치즈전문회사 상하

# 국산 자연치즈 생산의 메카로 발돋움 한다

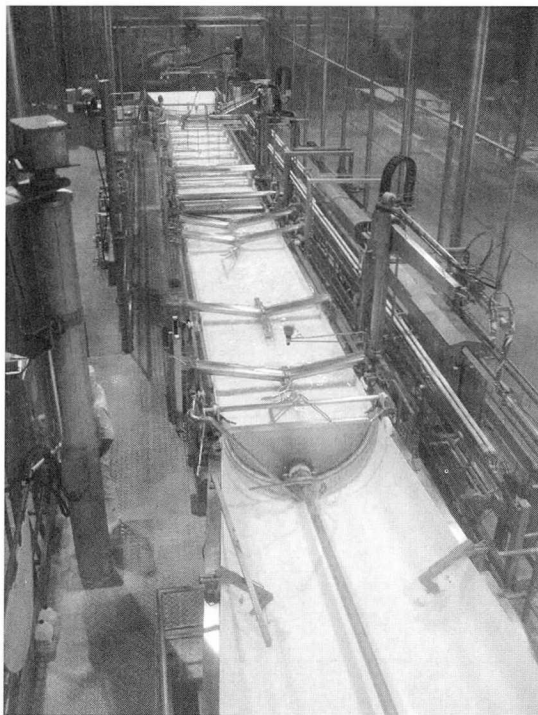
글·사진 : 장 두 향 (농수축산신문 기자)



조용히 도약을 준비하고 있는 '상하'.

매일유업의 치즈전문회사 이름이다. 전북 고창 상하면에 위치한 주식회사 상하의 공장은 매일유업 고 김복용 회장의 의지에 의해 지어졌다 해도 과언이 아니다.

서해안 고속도로 개통 전부터 고창 땅에 국산 원유를 활용한 치즈공장을 세우고자 했던 고 김 회장의 뜻은 수익 사업이 아니라고 판단한 이사진의 반대에 부딪혔으나 결국 관철됐다.



### △ 치즈매출 1000억을 목표로한다

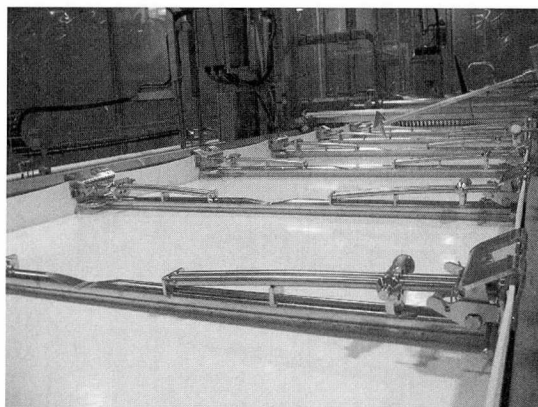
상하는 확실히 지금 대박이 나는 사업장이라기 보다 내일을 준비하는 곳이다. 지난 한 해 상하가 가공처리한 원유는 2만91톤, 생산한 치즈는 1,780톤. 순수한 자연치즈 외에 가공치즈 등의 생산 판매분을 합친 매출은 약 670억원이다. 이낙진 상하 부공장장은 “매일유업의 전체 매출과 비교해봤을 때 규모가 크다고 볼 수는 없다”고 전제한 후 “착실한 걸음 한걸음 내딛으며 우유의 부가가치 창출에 앞장서고 있으며 매출 1,000억원 조기달성을 위해 움직이고 있다”고 밝혔다. 수십억의 홍보예산을 세워 까망베르 치즈와 브리치즈의 소매유통매장 판매에 주력하고, ‘후레쉬 모짜렐라 치즈’와 짜지 않은 요구르트 ‘비타 치즈’ 등의 제품개발과 판촉에 열을 올리고 있는 것도 이 같은 비전을 현실로 만들기 위한 노력이다.

약 3,000여평의 상하공장에는 향후 설비증설을 고려해 공간을 넉넉하게 배치했다. 이 부공장장은 “치즈산업은 우유소비의 효율이 높다는 점에서 매일유업 뿐 아니라 낙농업계에도 큰 보탬이 되는 산업으로 성장할 수 있다”며 “공장 내에 공간을 넉넉하게 배치해둔 것도 이를 고려한 것”이라고 말했다. 최근에는 연말까지 매일유업 광주공장의 가공 치즈 설비를 상하로 옮기는 작업이 이뤄지는 등 상하의 명실상부한 치즈생산 기지화가 한창 진행중이다.

### △ 미생물과의 공존, 철저한 위생과 품질력이 상하의 비전

상하공장은 전 공정이 미생물과의 대화과정이다. 우유가 투입되는 순간부터 기본적인 위생검사와 살균의 전처리를 거쳐 치즈생산을 위한 스타터, 렌넷, 치즈 종류에 따른 균주 투입과 발효 등 전 공정이 미생물과 연관이 있다. 때문에 위생은 상하공장의 최대 지상과제 중 하나이다.

공장내부로 유입되는 공기는 HEPA(HEPA)필터를 통해 걸러지고, 바닥도 물에 젖어있지 않도록 설계됐다. 청정구역에 외부공기가 유입되는 것을 막기 위한 공장내 양압 때문에 사람이 드나드는 문도 잘





까망베르치즈 숙성실

열리지 않을 뿐더러 그나마도 최소화했다. HACCP인증은 기본이다.

치즈의 제품력을 높이는 데에도 미생물을 다루는 공정은 매우 중요하다. 상하공장의 대표적인 제품인 까망베르 치즈의 경우 본고장 프랑스로부터 공수해 제작한 숙성실에서 25일을, 김치처럼 익어서 출고된다. 이 때 치즈가 적당히 익을 수 있도록 습도와 온도를 유지하는 것이 중요하며, 이는 공급되는 원유의 품질과 더불어 제품의 질을 결정하는데 큰 영향을 미친다. ☺

## INTERVIEW

### 주식회사 상하 임채문 전무이사에게 듣는 치즈산업 발전을 위한 전제조건

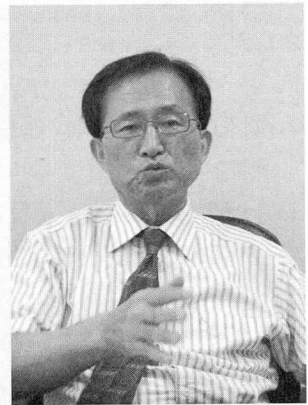
“자연치즈 시장은 시간이 많이 걸리겠지만, 성장할 것은 분명합니다. 그러나 국산 치즈가 경쟁력을 갖기 위해서는 제도적인 뒷받침이 필수적입니다.” 임채문 주식회사 상하 전무이사는 향후 치즈산업의 미래를 이같이 진단하고 전제조건을 제시했다.

사실 세계 2위 수준인 국내 원유 값으로는 한·미 FTA에 이어 한·EU FTA까지 추진되는 시대에 경쟁력을 갖기 힘들다. 현재 상하는 낙농진흥회 원유 가운데 잉여분을 저렴한 가격으로 공급받고 있다.

임 전무는 “안정적인 원료유 공급은 모든 생산의 기초”라며 “현장에서 느끼는 현재의 공급구조는 품질은 매우 좋으나 안정적이라고 보기 힘들며 향후 제도적으로 보완되어야 할 부분”이라고 밝혔다.

범람하는 수입 치즈에 대한 대책마련도 국산 치즈시장 발전을 위해 해결해야 할 과제이다. 실제 치즈시장은 상당부분 수입에 잠식된 상태. 이에 대한 전망도 밝지않은 않다.

그는 “무분별한 수입을 억제하고 국산 치즈를 일정수준으로 육성하기 위해 수입 TRQ물량을 국산 원유사용 업체에 우선적으로 분배하는 것도 한 방법일 수 있다”고 말했다.



△ (주)상하 임채문 전무이사