

치즈 한번, 인생 한번 (3)



배인혜
순천대학교 교수

1. 목장형 치즈는 희소성을 추구해야 합니다

목장에서 만든 치즈는 희소성을 추구해야 합니다. 모든 목장이 같거나 유사한 치즈들을 생산한다면 시장에서의 문제가 발생하게 됩니다. 물론 자기 지역만을 상대로 하면 큰 문제는 없으나 인터넷 쇼핑몰 운영시 어느새 전국을 상대로 하는 시장이고 맙니다.

그래서 같은 신선치즈라도 뭔가 지역 특산품을 첨가한 기능성 보강으로 고부가가치성을 띤 신선치즈를 제조하는 것이 중요합니다. 따라서 다른 목장과 다소간 가격차이가 발생해도 이를 적절히 대응하여 극복 할 수 있게 될 것입니다.

저는 무엇보다도 목장들이 숙성형 치즈에 매력을 살려 나가시라고 권합니다. 유기농 우유로 만든 자연치즈 말입니다. 자연 치즈의 종류는 1400여 종이므로 자기만의 독특한 치즈를 개발하여 목장 브랜드로 출시하는 것입니다.

물론 많은 실패가 있는 연습이 필요하겠지요. 고급 치즈로 가는 길은 오로지 실패를 통해서만 교정

할 수 있는 외통수 길이기 때문입니다.

치즈도 지역 특산물과 연계하면 지역 명품 치즈가 나올 수 있을 터입니다. 치즈의 숙성기간이 길어지면 맛도 좋고 부가가치도 높일 수 있습니다. 우리나라에서 치즈를 찾는 사람들이 의외로 많음에 주목하십시오. 그리고 본란에서 이미 말해 왔듯이 FTA체결 이후 일본과 중국 시장이 열린다는 것을 잊지 않고 그에 대비할 필요가 있습니다. 그곳들에는 한국 고유 특산물을 이용한 우리 치즈의 시장이 되도록 선점해야 합니다.

지금부터 자기 목장에서 가장 수월하게 만들 수 있는 치즈 하나를 선정해서 열심히 만들어 주변 이웃과 친지 그리고 유력인사(여론 메이커)들에게 선사하십시오. 어느 날 그 치즈 좀 구입하자는 말이 들리면 비로소 영업허가를 받고 사업자등록을 필한 후 지정기관의 성분검사를 거쳐 품목허가를 취득하게 된다면 여러분만의 고급치즈 판매도 불가능한 일이 아닙니다.

이제 우리의 목장 유가공에서 희소성이란 말의 다른 말은 차별화입니다. 차별화는 곧 자기 목장 고유 브랜드화를 의미합니다. 목장 유가공은 자기만의 독창성 있는 희소한 치즈를 가지고 승부를 걸어야지 남들이 다 하고 있는 것을 하면 안 된다는 것을 거듭 강조합니다.

2. 치즈 만드는 사람들 이야기(1)

“이제 치즈 만드는 것에 눈이 열립니다!!!”

전남의 순천대학교 유가공실습장에서 열린 치즈전문기술워크샵 참가한 경남 양산의 한 낙농가가 탄성을 지르며 하신 말씀입니다.

“그 동안 이기 긴가 민가하고 도대체 알듯 모르듯 하더지만, 이제 치즈 만드는거 길이 확 뚫려 보이뿌립니더” 이 말을 듣는 순간, 저는 속으로 얼마나 가슴이 벅차올랐는지 모릅니다. 아, 이렇게 해서 경남의 양산 땅에 치즈 장이(匠人) 한분이 드디어 탄생하시는구나 싶었지요.

제가 바라는 바는 전국 각처에 숙성치즈에 대한 신념과 꿈을 가진 낙농가가 있는 곳에 자기 목장의 일등급보다 더 좋은 신선유로 고장의 특산품을 활용한 명품 치즈브랜드들이 있는 목장들이 출현하여 이 나라 낙농의 신기원을 열어 가는 것입니다.

1997년부터 저는 낙농가들과 치즈 만들기로 어울리고 부대끼며 동행이 되어 이 길을 걸어오고 있는데 그렇게 탄성을 지르며 눈이 번뜩 열렸다는 분

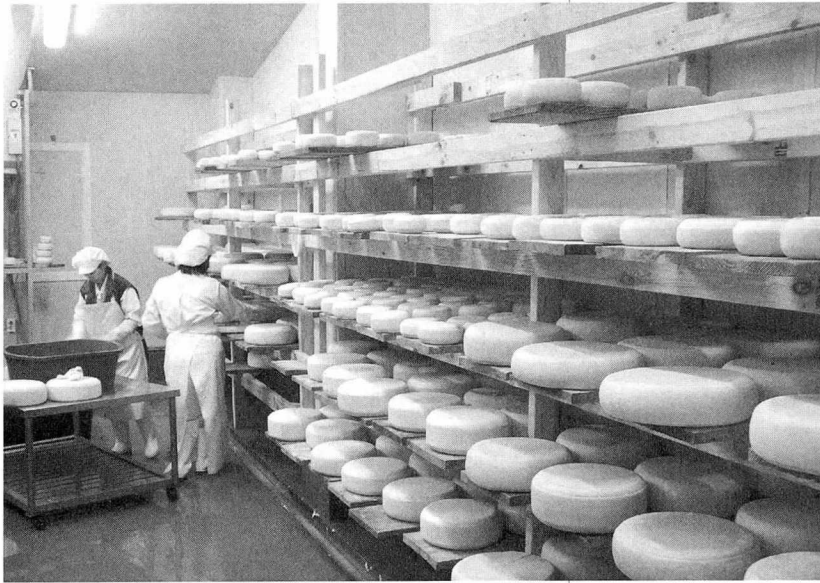


은 수년 만에 비로소 처음 만나 본 것입니다.

그분은 우리 실습장에 3년여를 즐기치게 다녔고 평생교육원 목장형 유가공교육도 1년 과정을 마치시고 치즈 집중교육 또한 두 번을 내리 참석하신 열성파로, 독일, 이태리, 스위스등 목장형 치즈현장 연수를 연거푸 두 차례 다녀오신 골수파입니다.

이번 워크샵 때에 스트링치즈를 뽑아내는데 술~ 술~ 매끄럽고 예쁘게 뽑아내는 걸 보고 아, 이분이 비로소 치즈제조에 득도하셨구나 싶었습니다.

우리가 영어가 그리 안 되고, 일본어가 안 되다가 어느 순간 귀가 열리고 영어가 술술 되고 일본어가 줄줄 나오게 되듯이, 골프의 티샷 볼이 그토록 땅바닥만 기어 다니다가 어느 순간 공이 지상으로 부터 떠서 긴 포물선을 그리며 날아가는 모습을 볼 때 골프의 세계에 발을 내딛듯이, 그 분이 치즈의 세계에 당당히 들어 선 것입니다. 그 분은 그 동안 고생고생 해가며 양산에서 먼 길 마다않고 와서 우



는 제가 일본과학재단과 안도교수의 초청으로 1개월간 북해도 낙농학원대학에 체류하면서 북해도의 목장유가공장들의 운영 실태를 조사하는 과정에서가와구찌 선생(이하「가」선생)안대를 받으며 나가시벳즈 정(中標津町)주변의 소규모 유가공장들을 둘러 볼 때였습니다. 그 때 우리가 둘러보는 유가공장들이 너무 세련되고 갖

리 실습공장에서 만들고 씨름했던 여러 치즈들을 차근차근 만들어 가겠다고 하십니다.

이제 두 번에 걸쳐 이루어진 집중코스의 각종 치즈 만들기 지도책도 가졌으니 잘 해 나가실 것으로 믿습니다. 그래도 그 분은 또 치즈 집중코스가 열린다면 양산에서 쉬이 오실 분입니다.

저는 계속 우리 교육생들에게 강조한 바가 있습니다. “치즈의 세계는 신비하고 무궁무진한 세계입니다. 배워도 배워도 끝이 없는 세계이지요. 저는 배울수록 두렵고 떨립니다. 치즈는 아무나 만들 수 있다는 말을 들으면 저는 그 분이 부럽습니다. 치즈의 세계는 한없는 겸손과 배움의 엄위가 요구되는 곳입니다.” 라고요.

3. 치즈 만드는 사람들 이야기(2)

1996년이면 어느덧 11년의 세월 지났는데 그 때

출 것이 다 있는 곳들로 제가 바라던 것과는 각도가 틀려서「가」선생에게 느닷없이 일정에도 일체 없었던 부탁을 하나 했습니다. 이 동네에서 정말 어설프고 서투르며 취미삼아 농가에서 치즈 만드는 사람을 알고 있으면 그 집에 좀 가보자고 한 것입니다. 「가」선생은 저보다 한살 위지만 참 자상합니다. 저의 느닷없는 제안에 대하여 전혀 당황하지 않고 “오케이, 다이조부 데스(문제없습니다).”라며 흔쾌히 들어 주었습니다.

실제로 그런 목장이 하나 있다는 겁니다. 그 지역 농협 조합장의 목장으로 치즈 만드는 이는 그의 부인인데 치즈에 푹 빠져서 주변 여인네들을 모아서 “농가형 치즈 만들기 모임”도 만들어 함께 치즈 제조를 즐기는 분이랍니다. 그 때 보기로는 그녀는 40대 후반의 중년부인으로 미또모 유미코(三友由美子)여사라는 분이었습니다. 그녀는 꼭 서양 여인 같이 세련(?)되고 국제적인 품격이 엿보이는 분이

었습니다. 「가」선생이 연락을 하자 방문을 환영을 하고 우리의 자랑인 정경화씨 음반도 미리 준비했다가 들려주며 자기의 소담스런 이야기를 합니다. 그녀는 애초에 「가」선생의 농민학생이었습니다. 「가」선생이 7년여의 외국 유학에서 다녀와 제대로 된 직장(잠시 놀다가)을 잡은 것이 나가시벳츠정 축산물가공연수센터 주임자리입니다. 거기서 낙농가들을 모아서 미생물학부터 치즈제조, 요구르트, 버터, 소세지 햄 제조법에 이르는 각종 축산가공 강습회를 열어 왔는데 그 분은 치즈반 학생이었던 거지요.

그런데 그녀의 특징은 치즈제조 연수를 받고 돌아오면 집의 냄비, 아이스박스, 주걱, 플라스틱 바켓, 송판 등을 총동원하여 치즈를 배운 대로 만들기 시작한 것입니다. 실패도 많이 했겠지요. 그런데 그 분이 가우다치즈를 열 번 정도 만들다 보니 치즈제조에 눈이 열리더랍니다. 그래서 연수받은 동료들을 중심으로 렌넷, 스타터 공동구매 희망자를 모아 보니 열 명이 넘어서기에 아예 그 모임을 주축으로 “농가형 치즈 만들기 모임”을 조직하여 자문역으로 「가」 선생을 모시고 연구 활동을 개시한 것입니다.

정기 워크숍을 열어 「가」선생의 열성어린 지도를 받고 회원들이 돌아가며 자기가 제조한 치즈를 가져오도록 하여 자체 품평회도 갖고 여러 용품도 공동구매하여 쓰고 아예 치즈전문가와 용품판매사 직원초청 강연회도 열고 치즈 콩쿠르에 참가도 하면서 두루 알려지자 북해도청에서 이를 알고 1997년에는 “북해도(北海道) 원기(元氣)만들기 사업”으로 지정하여 치즈공방을 마련해 주었습니다. 제가 제작년(2005년 2월)에 다시 미또모목장(三友牧場)

을 찾아 그 공방을 둘러보았는데 이제는 다소 확장되었지만 “농가치즈를 만드는 회의 치즈관(農家チ-ズを造り會のチズ館)”이라는 간판과 아담한 공방의 옛 모습이 남아 있었습니다.

그냥 치즈 만드는 것이 좋아서 만들고 또 만들다가 주변사람들에게 맛보라고 주어서 그들이 어느 날, “당신 치즈 맛있네요. 좀 팔 수 없나요?”라고 하면 조금씩 주문대로 만들어 팔다가 고정 고객(steady customer) 층이 형성되면 상업화하는 것이 목장 유가공의 진행 방향인데 미또모 여사가 바로 그 것을 실천한 것입니다. 미또모 여사는 백문이 불여일견이 아니라 백문이불여일행(百見以不如一行)의 실천자요, 자기가 좋아서 하는 일에서 보람과 행복을 찾아 인생을 즐기며 사는 분입니다.

한국 목장들에서도 이런 분들이 많이 나타나기를 기대해 봅니다. 그들은 치즈에 미친 사람들이 아니고 진정한 치즈 쟁이(장인, 匠人)들이며 한국 치즈 문화를 열어 가는 선구자들일 것입니다. ☺

※ 참고 : 미또모 여사는 2006년 11월에 「가」선생과 함께 순천대학교에 초청되어 자기의 치즈경험담과 10년 동안 남 몰래 갈고 닦은 야마노치즈(山のチズ) 제조 비법을 전수해 주고 갔습니다. 금년부터 순천대 실습생을 자기 공방에 초청하여 1개월씩 훈련시켜 주고 계시지요. 미또모 유미꼬 여사의 치즈공방은 石田美惠 씨가 쓴 “북해도 내츄랄치즈 기행”이라는 책의 108-109쪽에 잘 나와 있고 북해도 농협 중앙회에서 발간한 Hokkaido Natural Cheese Book”이라는 책 22~25 쪽에 자세히 그 근황이 소개되어 있어 미또모 여사는 어느덧 북해도 치즈계에서는 유명인사가 되어 있습니다.