

# 치즈제조 전국순회교육을 마치면서

낙농유협회로부터 회원들을 위한 전국순회 치즈교육을 해줄 수 있느냐는 요청이 왔다. 계획을 확인해보니 준비가 부족한 것들이 많아 걱정이 되었다. 협회에서는 별도의 치즈제조장비 없이 가정에서도 치즈를 만들 수 있는 방법을 교육한다고 하며 치즈품목을 선정해달라고 한다. 협회 여성분과위원회 임원회의에서 치즈교육에 대한 요청이 있었으며 협회도 우유요리 교육은 여러 차례 해보았으나 치즈제조 교육은 이번이 처음이란다. 교육장소와 일자, 실습 설비, 강사보강, 지역별 교육인원, 실습자재, 기타 등등... 여러 가지가 결정 안 된 상태여서 준비와 확인 할 일들이 만만치가 않았다.



**최 병 수**  
(사)한국낙농유가공  
기술원 부원장

협회 이정희 여성분과위원장이 보유하고 있는 기자재가 다소 있어 부족한 품목만 시장에서 추가로 구입하였다. 협회 여성분과위원회 각 도위원장과 도지회의 협조를 통해 장소와 시간계획, 원유공급, 교육인원까지 확정되었다. 목장형유가공교육 강사와 치즈제조 경험이 많은 최범찬씨를 강사로 보완하였고 실습 치즈 품목은 숙성치즈가 아닌 스트링치즈로 정하였다.

마지막으로 순회교육을 위한 책자를 만들기 위해 자료를 마련하여 협회로 보내고서야 모든 교육 준비를 마칠 수 있었다.

지난 5월 21일 여주농전 실습장에서 경기도 여성낙농인이 참석한 가운데 치즈제조 시연회를 시작으로 2개월간의 치즈제조 순회교육이 시작되었다.

1940년대 한국낙농의 시작으로부터 70년도에서 90년도까지는 해마다 두 자리 수의 성장기간이 있었지만 2000년대 들어서는 한자리 수의 성장내지는 성장이 중지된 상태가 되었다.

유제품이 시유나 요쿠르트와 같은 음용유 위주의 시장구조 속에서 치즈는 극히 일부 품목에서만 명맥을 유지해온 것이 현실이었다. 한-EU FTA와 한-미 FTA가 실행됨으로서 외국의 유제품, 그중에서도 치즈의 수입개방이 활발한 지금, 한국낙농의 미래와 국내 원유의 소비와 전망이 밝지만은 않은 현실점

에서 늦게나마 낙농단체나 유가공 업체에서 치즈의 제조와 생산에 대해 관심을 갖고 원유의 소비증진을 위해 낙농가의 치즈제조교육을 추진하는 것은 여러 가지로 의미가 있다고 생각된다. 우리의 국민소득이 높아지고 젊은 세대의 식생활이 서구화 되어 가면서 치즈의 수요는 꾸준히 증가하고 있고 앞으로 이러한 증가의 폭은 더욱 커질 것으로 예상되고 있다.

이번 교육생의 대부분이 40대 후반에서 50대, 60대 초반의 낙농을 하는 주부들이다. 아마도 가정에서는 가장 한국적이고 전통적인 식단을 만드는 주부들일 것이다. 서양은 동물성 단백질인 우유로부터 치즈란 발효식품을 만들어 저장하고 이용해 왔지만, 우리나라의 가정에서는 식물성 단백질원인 콩을 발효하여 된장 간장을 대대로 만들어 저장하고 이용하여 왔기에 발효식품에 대한 이해가 빠르다고 볼 수 있다.

본 교육의 목적은 가정에서도 주방기구로 손쉽게 치즈를 만들 수 있는 제조 기술을 교육하는 것이다. 이런 교육을 통하여 낙농인들이 치즈를 쉽게 알게 되고 친숙해 짐으로써 치즈를 만들어 보고 발전시킨다면 원유소비 활성화의 든든한 지원군이 될 것이다.

강의를 시작하면 교육생들은 자신들이 치즈를 만들 수 있을까 하는 의구심과 호기심으로 평소에는 들어보지 못한 치즈용어와 치즈 공정 설명을 차분히 듣기만 하였다.

스트링치즈의 특성은 미생물을 접종, 유산을 생성시킨 후 만들어진 커드에 뜨거운 물로 가운을 해줌으로써 늘어나는 단백질의 플라스틱 성질을 극대화하는 제품이다. 제조공정 중에서 가장 중요한 포인트는 온도조절과 유산증식에 따른 스트레칭 포인트를 찾는 데 있다.

중식 전까지의 작업은 원유의 살균 냉각에서부터 스타터첨가, 렌넷첨가, 커드응고, 커팅, 교반, 가운 등 순차적인 공정 진행으로 흥미 있어하는 표정의 얼굴들이 많지는 않았다.

식사 후 유청을 빼내고 커드가 뭉쳐지면서 치즈의 형태에 가까워지기 시작하면 교육생들은 자기도 모르는 사이에 흥분하기 시작하여 스트레칭을 마치고 염지를 할 때 쯤 이면 강사가 무슨 이야기를 하든 아랑곳 하지 않고 교육생들

끼리 왁자지껄 하는 경우도 더러 있었다. 그들에겐 원유가 치즈로 변하는 모습과 자신의 손으로 직접 치즈를 만들고 있다는 자체가 신비롭고 너무 재미가 있는 듯하였다.

교육생들은 내가 만든 치즈를 가족에게 맛보이고 자랑하고 푼 일념으로 내 것이 남의 것으로 바뀌지는 않을까 하는 염려 섞인 표정도 많았다.

강사가 교육 중에 몇 번이고 강조한 “오늘은 내가 만든 치즈를 가져가는 것보다 치즈 만드는 법을 머리에 넣어가는 것이 더 중요한 것입니다.”는 이미 잊혀진 이야기가 된 듯하였다. 하지만 배움에 대한 열정만큼은 대단했다.

교육을 마치고 서둘러 목장으로 돌아가서 착유를 하고 젖소를 돌보아야 하는 바쁜 일정 때문에 주부들은 빠른 손놀림으로 사용하던 도구를 닦고 작업장을 청소하고 정돈하면서 귀가 준비를 서두른다. 귀가하는 교육생들이 즐겁고 환한 얼굴로 “강사님, 수고하셨습니다. 너무 재미있고 신기해요.”하는 인사를 받노라면 긴 시간 먼 외지의 교육출장의 피곤함이 모두 사라지면서 뿌듯함을 느낀다.

이번 치즈순회 교육은 낙농가들로부터 좋은 반응을 얻음으로써 성공적으로 진행이 된 것 같다. 앞으로도 이와 같은 교육이 더욱 활발해 진다면 유제품개발, 유통방법, 관련법규 등이 대량생산 판매 위주의 틀에서 낙농가들도 참여할 수 있는 소량 생산판매 형태로도 개선될 수 있으리라 기대해본다.

이번 교육의 아쉬운 점이라면 한정된 실습시간 안에서 강의를 할 수 있는 시간이 짧아 치즈제조 관련 기초지식을 이해시킬 수 있는 시간이 너무 부족한 점이었다. 교육에 필요한 오전시간 만큼은 실습준비 하는 것부터 살균과 냉각, 스타터 첨가까지의 공정을 직접 확인할 수 있도록 하고, 기다리는 시간을 이론강의 시간으로 활용 한다면 교육의 효과를 더욱 높일 수 있을 것이다. 세월이 흘러 몇 년 또는 몇 십년 후에 지금의 이 교육이 치즈의 황무지를 개척하는 개척자의 역할을 했었다는 말로 회자될 수 있다면 강사인 나로서는 더없는 보람을 느낄 수 있지 않겠는가 생각해본다.

끝으로 2개월에 걸쳐 전국을 순회하면서 교육 진행 준비를 하고 수고해준 낙농육우협회 임직원들과 특히 여성분과위원장의 협조에 감사를 드리면서 글을 마친다. ☺