

나의 여성낙농인 선진지연수



김 경 미
전남 나주시 대영목장

착유를 시작한지 2년쯤 접어들던 시기에 월간 낙농·육우 책자의 여성낙농인 목장경영전문화교육(기본과정) 교육생 모집안내가 눈에 들어왔다. 그간 목장일에는 착유를 제외하고 하지 않고 있었는데 목장에 관심을 가져야겠다고 마음먹었던 시기였기 때문에 서슴없이 신청하게 되었다. 기본과정에서 들었던 생소한 단어와 내용들이 물밑듯이 밀어왔다 소용돌이 쳤는데 앞으로 나에게 주어진 일은 낙농이라고 생각하니 그 순간도 즐거움이요, 기쁨으로 여겼다. 그러던차에 선진지연수교육 또한 욕심을 내 볼 일이라 여겨 다녀오게 되었다.

다녀왔던 목장중에 가장 인상 깊었던 곳은 독일의 KARLSHOF Q-Land였다. 1971년부터 아버지세대에 소 7마리, 돼지 10마리로 시작하여 지금은 우유와 유제품 생산으로 사업방향을 바꾸어 총 600마리 중 320마리를 착유하는 기업형 목장이었다.

목장 규모에서부터 놀랐지만 목장시설의 청소상태나 관리가 깨끗하고 공구실에 가지런히 정리되어 있었다. 그리고 환경오염의 주범으로만 느꼈던 분뇨



를 바이오 탱크 시설을 갖추어 전기 에너지를 생산하는 시설도 갖추고 있었다.

또 세계적으로 유명한 에멘탈치즈가 생산되는 스위스의 에멘 지역도 인상 깊었다. 우리에게서 북한의 김정일 위원장이 에멘탈치즈를 너무 좋아해 비만으로 이어졌다는 소식을 듣기도 했던 그 치즈이다. 치즈 겉면의 구멍은 박테리아가 생기는 과정에서 이산화탄소가 생기는데 이 과정에서 구멍이 생긴다고 한다. 그리고 숙성 과정을 거치면서 특유의 향을 갖고 있었고 나의 입맛에는 굉장히 짜게 느껴졌다. 간단하게나마 치즈의 제조과정을 볼 수 있어서 의미 있는 시간이였다.

이번 연수를 경험하면서 목장에 대한 관심과 애정이 필요하다는 것을 느꼈다. 종전의 '착유만 하면 나의 일은 끝이다' 라는 안일한 생각에서 벗어나 목장 보탬에 되는 일을 해야겠다고 다짐해본다. 연수기간 중에 부모님 세대와 함께 하면서 그 분들의 낙농환경을 이해하게 되고 FTA와 생산량 감축 등으로 어려운 시기이지만 낙농인들에게 조금더 행복한 목장이 되었으면 하는 바람도 가져보았다.

연수기간 중 교육생의 편의와 안전을 위해 애써주신 협회 관계자를 비롯하여 함께 동행해주신 농식품부 우만수 사무관님, 이동일 기자님, 박인희 지도교수님께도 진심으로 감사드립니다. ☺