

다양한 문화와 환경이 빚어낸 유럽낙농현장을 다녀오다



한 성 희

강원 철원 비전목장

25년 동안 해온 공무원 생활을 그만두고 남편이 운영하는 목장에 조그만 도움이나마 주기자 시작한 목장일은 낯설고 생소하였다. 목장에 대해서라면 아는 게 없어 하나하나 배워가던 내게 남편은 ‘2016년 낙농인 목장경영전문화 교육’을 추천해 주었고, 낙농산업동향 파악, 목장경영분석 등을 통한 안정적인 목장 경영에 일조할 수 있을 거란 기대에 교육에 참석하였다. 덕분에 목장경영에 대한 이해를 높일 수 있는 매우 유익한 시간이 됐다. 전국에서 참여한 교육생들과의 만남은 자연스럽게 20~30년간 젖소들과 일상을 보낸 목장 선배님들의 목장경영 노하우를 가감 없이 쏟아내는 장이 되어 경험이 부족한 내게는 더없이 좋은 교육이 되었다.

또한, 선진지 연수교육에 합류하게 되어 바쁜 일상을 뒤로 하고 처음 가보는 유럽, 그것도 낙농산업으로는 선진지인 독일, 스위스, 이탈리아로 떠나는 연수에 설렘과 호기심을 가득 안고 참여하였다. 짧지 않은 비행시간에도 프랑크푸르트 공항에 도착하면서부터 느껴지는 우리나라의 11월과 다를 바 없는 기후에, 피로감도 전혀 느껴지지 않았다.

다음날부터 이어진 각 나라의 낙농기들과 치즈공장 방문으로 낙농선진국의 농가경영관리, 마케팅, 친환경 축산 등의 선진화를 경험할 수 있었다. 처음 방

문한 독일의 작은 농장은 넓은 초지에 10월까지의 젖소를 방목하고 있다는 말을 듣고 우리와는 다른 자연환경이 더없이 부럽다는 생각이 들었으며, 초지에서 유기농으로 생산된 건초를 먹은 젖소로부터 생산된 원유를 가지고 다양한 부재료를 넣어 만든 신선치즈와, 산 아래에 치즈숙성실을 마련하여 숙성시키면서 치즈판매장을 직접 운영하여 소득을 올리는 사례를 보면서 우리나라에서도 유사하게 운영되고 있는 체험목장을 몇몇 선정된 목장 뿐 아니라 전국의 어느 목장이든 시설을 갖춘 목장에서는 큰 어려움 없이 치즈를 된장이나 고추장처럼 숙성식품으로 만들어 판매가 가능했으면 하는 바람을 가져 보았다.



이어 방문한 에멘탈 치즈공장은 목장과 유가공장이 하나의 커다란 테마파크를 이루고 있었다. 초지에서 자란 신선한 풀과 건초만을 먹고 자란 소의 원유에 어떠한 첨가물도 넣지 않고, 유전자 재조합 원료 사용 역시 엄격하게 금지된 치즈를 생산하고 있어 세계적인 경쟁력을 갖추고 있었다. 에멘탈 치즈공장의 건물 중 1702년부터 치즈를 만들었다고 하는 건물이 있어 오랜 유가공품 생산이 현재의 명성을 갖게 한 것이라는 생각이 들었는데, 어렵게 방문한 곳임에도 일정에 쫓겨 서둘러 둘러봐야 하는 점이 조금 아쉬웠다.

이탈리아의 Casief Icio San Bernardino의 파르미자노 레자노 치즈는 ‘치즈의 왕’으로 불리고 있다. 2~3년간 숙성시켜 만든, 단단한 껍질과 쉽게 부서지는 살로 감칠맛이 나는 치즈로, 직원들의 치즈에 대한 자긍심이 목소리와 어깨에서도 묻어 있어 치즈맛을 지켜내면서 전통을 살리는 그들의 열정이 고스란히 느껴졌다.

독일, 스위스, 이탈리아의 낙농산업은 각 나라별로 미세한 차이점을 가지고 있는 듯 했다. 우리나라와 확연한 차이를 보이는 점은 넓은 초지에서 방목하는 젖소들이 마음껏 풀을 뜯고 있어 행복하고 편안해 보였다는 것과, 우리와는 다른 국가정책으로 낙농산업이 어렵지 않게 유지되고 있다는 점, 그리고 저렴한 원유가격으로 인한 낮은 수익성이 유가공 제품 생산과 유통에 깊게 고민하게 함으로써 지속적인 유가공 제품 품질향상에 기여하고 있다는 것이다.



이번 연수를 통해 많은 것을 보고 느끼고 감탄하고 부러워하며 우리목장의 미래를 고민해 본다. 지역내 목장들이 서로 뭉쳐 치즈가공 및 유가공품 생산을 하고 있는 모습은 우리나라에서도 조합이나 법인형태로 적용하면 낙농가들의 생산성 향상에 도움이 될 것이라 기대된다. 비록 자연환경이 따라주지 못하지만 엄격히 관리되고 있는 우리나라의 원유품질은 세계 어느 곳에 내놔도 손색없는 원유라는 자부심도 가져본다.

아직도 스위스 곳곳의 주택 발코니에 피어있는 베고니아의 아름다움이 눈에 선하다. 함께 연수에 참여한 낙농선배님들의 착한 웃음과 서로에 대한 아낌없는 배려의 젖소들과 함께한 오랜 일상이 있었기에 가능하리라는 짐작도 해보며 얼굴 하나하나가 떠올라 살며시 미소가 지어진다. 교육이 끝나고 선진지 연수까지 마친 지금도 보약 같은 소중한 인연들에 감사하며, 낙농육우협회 관계자 및 연수 내내 부족한 부분에 대한 설명으로 이번 연수를 더욱 알차게 해준 지도 교수님께 감사드린다. ☺

