

국산원유 활로 개척 위한 농가 치즈제조교육 성황

낙농가 경쟁력을 높여주는 치즈제조 이론과 실습
전국 순회 300여명의 여성낙농인 대상 진행



▲ [경남] 태원목장(4월 11일)



▲ [경북] 상주시농업기술센터(4월 12일)



▲ [충북] 충북낙협 치즈체험관(4월 13일)



▲ [경기남부] 이천시농업기술센터(4월 14일)

FTA 시대속 낙농가들의 경쟁력을 높일 수 있는 농가치즈제조교육이 성황을 이루고 있다.

한국낙농우협회(회장 이승호)가 우유자조금 사업의 일환으로 실시하는 ‘농가치즈제조교육’이 지난 4월 11일 경상남도 창원 소재 태원목장에서 첫 선을 보였다. 여성낙농인들이 목장에서 직접 치즈를 만들 수 있도록 기술을 전수해 지역축제 등 각종 행사에서 국내산 치즈홍보를 유도하기 위해 마련된 이번 교육은 실습과 이론을 병행하여 진행됐다.

강사로는 (사)한국낙농유가공기술원 최병수 부원장과 C&L Cheese 최범찬 대표가 초빙되어 농가에서 손쉽게 만들어볼 수 있는 할루미 치즈를 실습했다.

이번 농가치즈제조교육 사업을 주관한 협회 이승호 회장은 “낙농산업에서 꽃과 같은 존재로 불리는 산물이 치즈다”며 “더 많은 치즈 교육 참여의 기회를 만들어 우리 낙농가들의 경쟁력을 높이는데 기여하겠다”고 밝혔다. 이명규 여성분과위원장은 “불안한 국내 낙농시장을 볼 때 치즈는 고부가가치를 창출할 수 있는 좋은 방법”이라면서 “목장에 돌아가 복습해보고 주위에도 국산치즈의 뛰어난 맛과 품질을 전달해달라”며 교육생들을 격려했다.

한편, 농가치즈제조교육은 5월 11일(목) 제주농업기술센터, 16일(화) 경기 연천 애심목장에서 이어서 진행될 예정이다.



▲ [전남] 전남농업기술원(4월 18일)



▲ [전북] 동진강낙협 경제사업장(4월 19일)



▲ [강원] 홍천군농업기술센터(4월 21일)