



[산업] 조현준 효성 회장 폭염 속 이웃나눔 실천 05



Life

[유통] 한화갤러리아 '포레르빠주' 입점 니



하늘(上)이 주는 자연 그대로 땅(下)에 담다

푸른 초원·유기농 사료... 행복한 젖소가 주는 '선물'



상하목장 목장주들.

/매일유업

메가하트 브랜드 탄생스토리

☞ 매일유업 '상하목장'

매일유업 상하목장은 '하늘 상(上)', '땅 하(下)', 하늘이 주는 자연 그대로, 땅의 사람이 정직하게 담아 전하겠다는 약속을 의미한다. '자연에게 좋은 것이 사람에게도 좋다'를 최우선 가치로 삼고 있는 매일유업 상하목장은 자연 그대로의 가장 정직한 유제품을 더 많은 소비자들에게 제공하고자 지난 2008년 6월 첫 선을 보였다. '오가닉' 라인업의 유기농 유제품들을 출시한 이후 꾸준히 국내 유기농 유제품 시장을 선도하며 유기농의 대중화에도 앞장서고 있다. 상하목장은 자연에 가장 가까운 맛과 풍미를 담은 '슬로우밀크'와 12종의 다양한 케피어 유산균으로 만든 발효유 '케피어12'를 선보이며 '슬로우(SLOW)' 라인업을 추가해 유기농을 넘어 친환경 브랜드로 외연을 확장했다. 이후에도 지속적으로 소비자 기호를 반영한 다양한 제품들을 선보이며 국내 친환경 유제품 시장 확대에 힘쓰고 있다.

◆상하목장의 탄생

전북 고창군 상하면 자룡리 매일유업 상하 유기농 우유 생산공장은 3년간 낙농가와 함께 손잡고 피땀 흘려 고생해 큰 결실을 맺었다.

이곳을 찾아가는 데만 해도 상당한 공을 들여야 한다. 서해안고속도로 선운사 IC를 빠져나와 22번 국도와 77번 국도를 거쳐 달리기를 30여분, 2차선 좁은 시골길을 한참을 달려야 유기농 우유 공장을 만날 수 있다.

매일유업의 고(故) 김복용 선대회장은 유기농을 미래의 성장동력으로 생각해 교통의 불편함을 감수하며 이곳을 유기농유제품 생산 근거지로 선택했다. 고창은 비옥한 황토와 깨끗한 물, 공기를 순환시키는 해풍 및 해양성 기후로 겨울에도 일정 온도 이상이 유지되는 등 유기농을 위한 최적의 자연환경을 가지고 있다. 또한 오랜 기간 낙농업을 성장시켜 온 수십 년 이상 경력의 목장주들이 대거 포진해 있는 곳이기도 했다.

그러나 문제는 낙농가의 의지였다. 낙농가의 입장에서 익숙해진 일반 우유

유기농 원유와 일반 원유의 목장관리 기준

	유기농 원유 (행복한 소)	일반 원유
자라는 곳	축사 17.3㎡ (약 5.2평) 젖소 1마리당 초지 916㎡ (약 277평) 운동장 34.6㎡ (약 10.5평)	축사 16.5㎡ (약 4.9평) 초지 조성 없음 운동장 조성 없음
먹는 물	생활용수 이상	용수 조성 없음
먹는 사료	유기농산물	일반 농산물
환경	농약, 화학비료, 항생제 (수의사 처방시 예외), 비유축진제, GMO 농작물 등 사용불가	사용기준 없음
토양	중금속 토양오염 우려 기준 미만	중금속 토양오염 기준 없음
돌보는 사람	전담 수의사 + 목장주	목장주
수정 방법	번식호르몬 사용, 수정란 이식, 유전공학 이용한 번식기법 금지	관련규정 없음

자료/ 매일유업



매일유업 상하목장의 젖소가 초원에서 풀을 뜯고 있다.



상하공장 생산라인에서 유기농 우유가 생산되고 있다. /매일유업

2008년 6월 '오가닉' 라인업 출시 친환경 유제품 시장 확대에 앞장

최적의 자연환경 가진 고창서 낙농가와 손잡고 3년간 일귀

유기농산물·생활용수 사용 전담 수의사 배치해 관리

국내 유일 첨단필터기술 갖춰 무균포장으로 온라인 유통도

생산을 중단하고 새로운 환경에 젖소를 적응시켜야 하는 것 자체가 모험이었다. 시행 초기에는 40여 낙농가가 야심차게 유기농에 도전했으나 기존 사료에 익숙한 젖소가 유기농 환경에 적응하지 못하는 등 실패를 거듭해 결국 20개의 낙농가만이 자리를 잡았다.

고창군은 2007년 2억2700만원의 예산을 편성해 유기농 낙농가들이 자리를 잡게 하기 위한 노력을 기울였다. 다음해에는 예산을 7배 이상 늘린 16억원을 편성해 낡은 낙농시설의 교체와 유기농 우유 생산을 위한 시설의 증·개축 등에 투자했다. 유기농 제품에 '상하목장'이라는 지역명을 사용하는 데 대한 보상 차원과 미래 지향적인 유기농 낙농가의 육성이 정부 정책과 맞아 떨어졌기 때문이다. 2008년 6월 매일유업이 고창군 상하면의 '상하' 상품 브랜드가 탄생하게 됐다.

◆상하목장 품질

상하목장 우유가 생산되는 상하공장이 위치한 전북 고창은 국내 최초로 행정구역 전체(671.52㎢)가 유네스코 생물권 보전지역으로 등재될 정도로 청정한 자연환경을 자랑하는 곳이다. 매일유업은 이러한 환경 속에서 목장과 공장, 유통과정을 아우르는 철저한 품질 관리를 통해 유기농 제품인 '상하목장'을 생산하고 있다.

사료도 유기농만 사용한다. 유기농 원유 생산을 위해서는 사람이 마시는 것과 같은 깨끗한 물에 3년 동안 농약 없이 자연되비로만 기른 유기농 풀을 먹여야 한다. 청정지역에서 유기농산물을 원료로 만들어 유기농 인증을 받은 곡물만 소들의 사료로 사용하고 있다. 좋은 물에 고가의 유기농 사료를 쥐도 화학비료와 농약으로 탐스럽게 자란 먹이에만 길들여진 젖소들은 기운이 없어 보이고 원유 배출량이 턱없이 적다. 하지만 거친 유기농 사료에 적응하며 전환 시기를 견뎌낸 젖소들은 시간이 흐를수록 자연의 소생력이 생겨나며 더 건강해진다.

◆유기농 우유VS일반우유

일반우유와 유기농 우유의 차이는 그 관리 방법과 안전성에 있다. 상하목장의 유기농 우유는 느리지만, 자연의 순리대로 정직하게 키워낸 젖소에서 집유한 원유로 우유를 만든다. '상하목장'은 유기농 우유를 생산하기 위해 젖소 한 마리당 916㎡(약 277평) 이상의 초지와 17.3㎡(약 5.2평) 이상의 축사, 34.6㎡(약 10.5평) 이상의 방목장을 확보한 목장에서 생산된 우유만을 사용한다. 상하목장은 유기농 초지 조성을 위해 땅의 합성농약, 화학비료 성분을 빼내어 자연 그대로의 상태로 복귀시키기 위해 약 3년 이상의 시간을 공들였으며,

전담 수의사를 배치해 까다롭게 관리하고 있다.

상하목장은 온도와 시간에 민감한 유기농 우유의 특성을 고려해 특별히 설계된 상하공장에서 생산된다. 100억원의 생산설비 투자로 설립된 상하공장은 세균 차단 기술 시스템과 마이크로필터레이션 공법 등 최첨단 신규 설비를 갖추고 있다. 특히 국내 최초로 도입된 마이크로필터레이션 공법은 미세 사이즈의 필터를 통해 카세인, 단백질, 유당 등의 유익한 성분은 그대로 통과시키면서 인체에 유해한 세균과 미생물을 99.9% 이상 걸러내는 국내 유일의 첨단 필터기술이다.

아울러 상하목장식 파스퇴라이제이션 살균법(HTST)으로 섭씨 75도의 온도에서 15초간 살균해 맛은 지키면서 유해 세균과 미생물은 차단할 수 있어 자연에 가까운 우유의 맛을 안심하고 즐길 수 있다. '상하목장' 우유 제품은 백색의 필름으로 감싼 PET병에 담겨 공급되는데, 빛의 투과율을 떨어뜨려 자외선을 99.9%까지 차단함으로써 우유 속 비타민 손실을 막아 준다. 멸균 제품은 무균포장 기술을 적용해 기존 냉장우유와 달리 상온에서도 보관이 가능해 온라인 시장에서 유통이 가능하다.

/박인용 기자 parkiu7854@metroseoul.co.kr



▲ 상하목장 유기농 우유 무균팩.