

## 올해 최고의 목장 치즈는 산업목장 '고다 치즈'

- 올해 '목장형 자연치즈 경연대회', 전국 목장에서 총 46점 출품
- 전문 심사단 평가 거쳐 우수작 11점 선정
- 대상 '고다 치즈', 깊은 맛과 향으로 심사위원 호평 받아

농촌진흥청(청장 조재호)은 전국 목장에서 생산한 치즈를 품평하는 '목장형 자연치즈 경연대회' 출품작 심사를 거쳐 최종 선정된 우수작 11점을 발표했다.

목장형 자연치즈 경연대회는 국립축산과학원과 사단법인 한국목장형유가공연구회가 목장 치즈의 우수성을 홍보하기 위해 해마다 개최하며, 올해로 16회를 맞았다.

이번 경연대회에는 전국 낙농가에서 생산한 고다, 까망베르 치즈 등 숙성 치즈 29점과 스트링, 할루미 치즈 등 신선 치즈 17점 등 총 46점이 출품됐다. 이 가운데 전문 심사위원단 심사\*를 거쳐 최종 우수작 11점을 선정했다.

\*치즈의 맛과 향, 조직감, 외관, 창의성 등을 평가

대상(농림축산식품부 장관상)은 산업목장 손영숙 대표가 수상했다. 산업목장의 고다 치즈는 특유의 깊은 맛과 향으로 최고 점수를 받아 대상 수상의 영예를 안았다.

금상(농촌진흥청장상)은 유옥목장(신정희 대표)의 고다 치즈와 지원목장(곽수정 대표)의 스트링 치즈가 받았다. 또한, 은상(국립축산과학원장상)은

혜진목장(고다 치즈), 미르 목장(체다 치즈), 삼민 목장(할루미 치즈), 하네뜨 치즈(페타 치즈)에게 돌아갔다. 동상(국립축산과학원장상)은 썬러브 치즈(까망베르 치즈), 경민목장(마늘 할루미 치즈), 청원자연랜드(스트링 치즈), 청춘 목장(고다 치즈)이 수상했다.

이번 심사 결과는 '유가공 목장 알리미(www.fmpc.or.kr)'에도 공개되며, 알리미에 접속하면 수상 목장의 생산 제품과 구매처, 체험프로그램 등 관련 정보를 한눈에 볼 수 있다. 시상식은 올해 말 국립축산과학원 성과공유회에서 가질 예정이다.

한편, 국립축산과학원은 올해 경연대회에 출품한 모든 목장에 심사 결과를 개별 제공해 제조 기술 향상을 도울 계획이다.

아울러 다양한 치즈 활용법을 담아 발간한 '가정에서 즐기는 자연치즈 요리 활용법' 책자를 통해 치즈를 제대로 알리는 역할도 하고 있다. 이 책은 농촌진흥청 농업과학도서관 누리집(lib.rda.go.kr)에서 내려받아 볼 수 있다.

농촌진흥청 국립축산과학원 축산물이용과 송금찬 과장은 “내년부터는 민관이 협력해 전국 단위로 공동 개최하고, 국내산 치즈의 경쟁력 강화를 도모하기 위해 심사평가 기준을 개선할 예정이다.”라며 “출품 대상도 산업체, 일반인까지 확대하여 대도시에서 출품작 전시회를 개최할 계획이다.”라고 말했다.

붙임. 제16회 목장형 자연치즈 경연대회 심사 결과 등

담당 부서	국립축산과학원 축산물이용과	책임자	과 장	송금찬 (063-238-7350)
		담당자	연구사	유자연 (063-238-7369)

□ 행사 개요

- 추진 목적 : 국내 유가공 낙농가의 유제품 제조 기술 수준 제고 및 소비 홍보
- 주관/주최 : 국립축산과학원, (사)한국목장형유가공연구회
- 일시 및 장소 : 11. 2. (목) 14:00~17:00, 축산원 유가 공장 교육장
- 시상 및 상금 구성 : 총 11점 시상
  - 대상(농림축산식품부 장관상, 1명)
  - 금상(농촌진흥청장상, 2명)
  - 은상(국립축산과학원장상, 4명)
  - 동상(국립축산과학원장상, 4명)
- 출품 규모 : 46점 출품
- 심사 위원 : 외부 전문 심사위원 5인
  - \* 남명수 교수(충남대학교), 배인휴 소장(에코드림 치즈연구소), 임상동 책임연구원(한국식품연구원), 정석근 소장(임실치즈&식품연구소), 최석호 교수(상지대학교)

	성명	소속	치즈명
대상(농림축산식품부 장관상)	손영숙	산업 목장	고다 치즈
금상(농촌진흥청장상)	신정희	유옥 목장	고다 치즈
	곽수정	지원 목장	스트링 치즈
은상(국립축산과학원장상)	강미경	혜진 목장	고다 치즈
	김경미	미르 목장	체다 치즈
	손현정	삼민 목장	할루미 치즈
	장미향	하네뜨 치즈	페타 치즈
동상(국립축산과학원장상)	이선애	썬리브 치즈	까망베르 치즈
	강진옥	경민 목장	미늘 할루미 치즈
	안용대	청원 자연랜드	스트링 치즈
	곽점숙	청춘 목장	고다 치즈

□ 참고 사진



< 출품작 심사 >



< 출품작 고다치즈 >



< 출품작 할루미 치즈 >