

당일 착유한 원유로 생산...요거트 시장 새지평 연다



성년농업인을 찾아서

최윤석 별빛목장 대표

40년 낙농업 기반 위 '목장형 유가공' 도전
목장-공장 분리 구축 위생·신선도 차별화
그릭요거트·기능성 원료 결합 제품 등 확장



별빛목장 요거트

최윤석 별빛목장 대표의 하루는 남들보다 훨씬 일찍 시작된다. 아직 해가 뜨기 전인 새벽 시간. 전남 화순 동면에 위치한 목장으로 향해 직접 우유를 짜기 위해서다.

이렇게 새벽 공기를 머금은 원유는 지체 없이 약 5km 떨어진 동면농공단지 내 공장으로 옮겨지고, 외부와의 접촉을 최소화한 채 그날 바로 요거트로 만들어진다.

별빛목장의 제품이 소비자들로부터 '신선하다'는 평가를 받는 이유는 바로 이 같은 생산 흐름에서 비롯된다. 전남 화순 동면농공단지에 위치한 별빛목장(대표 최윤석)은 최근 드링크형 요거트 제품을 선보이며 유가공 시장에 본격 진입했다. 40년 가까이 낙농업을 이어온 기반 위에서 원유 생산을 넘어 가공까지 직접 수행하겠다는 판단이 사업 확장의 출발점이 됐다.

최윤석 대표는 아버지 세대부터 이어온 목장에서 축적된 원유 품질을 바탕으로 이를 보다 직접적으로 소비자에게 전달할 필요성을 느끼며 사업을 시작하게 됐다. 별빛목장의 출발점은 기존 낙농 구조에 대한 문제의식이었다. 현재 원유는 여러 목장의 우유가 혼합된 뒤 대기업으로 납품되는 구조로, 개별 목장의 품질 차이가 소비자에게 그대로 전달되기 어렵다.

최 대표는 이러한 구조 속에서는 고품질 원유를 생산하더라도 그 가치가 희석될 수밖에 없다고 판단했고, 자체 원유만으로 제품을 만들어 소비자에게 제공하는 방식이 필요하다고 봤고, 이 같은 고민은 자연스럽게 '목장형 유가공'으로 이어졌다. 목장을 운영하는 주체가 직접 원유를 가공해 판매하는 구조로, 생산부터 가공까지 전 과정을 통제할 수 있다는 점이 특징이다.

별빛목장의 경쟁력은 무엇보다 원유 품질에서 출발한다. 체세포 수, 세균 수, 유지방 등 주요 지표에서 최상위권 수준을 유지하고 있으며, 무항생제 인증을 받은 원유만을 사용하고 있다. 이는 단순한 사육 환경이 아니라 오랜 시간 축적된 관리 노하우의 결과다. 사료 구성부터 축사 환경, 개체 관리, 번식 과정까지 전 단계에 걸쳐 체계적인 관리가 이뤄지고 있다.

최 대표는 소의 건강이 곧 원유 품질로 이어진다는 판단 아래 사료를 프리미엄 등

급으로 구성하고, 개체 스트레스 관리와 유전적 개량까지 지속적으로 이어오고 있다고 밝혔다. 특히 생산 시설을 목장과 분리해 농공단지에 구축한 점은 차별화된 전략으로 꼽힌다. 일반적인 목장형 유가공 업체들이 축사 인근에 공장을 두는 것과 달리, 별도의 부지를 확보해 공장을 세웠다.

이는 위생 문제를 근본적으로 차단하기 위한 선택이다. 축사 인근은 아무리 관리가 잘 돼 있어도 분뇨나 해충 등 외부 오염 가능성이 존재할 수밖에 없기 때문이다.

최 대표는 맛은 개인의 기호에 따라 달라질 수 있지만 위생은 절대적인 기준이라는 판단 아래, 비용이 더 들더라도 깨끗한 환경에서 생산하는 것이 중요하다고 강조했다.

이 같은 선택은 초기 투자 부담으로 이어졌다. 공장 부지 매입부터 설계, 시공, 인준까지 모든 과정을 새롭게 진행해야 했기 때문이다.

실제 별빛목장은 부지 매입 이후 짧은 기간 안에 공장 건립과 축산물 가공 허가, HACCP 인증까지 동시에 추진하며 사업 기반을 빠르게 구축했다. 현재 제품 출시 이후 약 4개월가량이 지난 초기 단계다.

생산 공정에서도 차별화는 이어진다. 별빛목장은 당일 착유한 원유만을 사용해 제품을 생산하는 것을 원칙으로 하고 있다.

대량 생산 체계에서는 원유를 일정 기간 저장한 뒤 사용하는 경우가 많지만, 별빛목장은 소량 생산을 통해 신선도를 유지하는 방식을 택했다.

최 대표는 저장 원유를 사용하는 방식이 효율성 측면에서는 유리할 수 있지만 신선도에서는 한계가 있다고 보고, 당일 원유를 사용하는 방식을 고수하고 있다고 설명했다.

현재 생산 규모는 하루 수백 명 수준으로 전체 원유 생산량 대비 비중은 크지 않다. 그러나 향후 제품 확대와 함께 점진적으로 비중을 늘려갈 계획이다.

제품 구성은 플레인과 블루베리 두 가지로 시작했다. 플레인은 원유 본연의 맛을 살리는 데 집중했고, 블루베리 제품은 원물 식감을 살리는 방식으로 차별화를 시도했다.

일반적으로 과육을 완전히 갈아 색감과 혼합 효율을 높이는 방식과 달리, 별빛목



요거트 제조 공정을 설명하고 있는 최윤석 별빛목장 대표.



화순 동면농공단지에 위치한 별빛목장에서 요거트를 만들고 있다.



우유를 요거트로 만드는 기계.



전남 화순 동면에 위치한 별빛목장 전경.

장은 과육 형태를 일부 유지해 식감을 강조했다.

최 대표는 인위적인 향이나 색을 강조하기보다 원물 그대로의 맛을 살리는 것이 중요하다고 판단했고, 이에 따라 제품을 설계했다고 밝혔다.

실제 소비자 반응에서도 이러한 방향성이 드러나고 있다. 온라인 구매 후기를 중심으로 신선하고 깔끔하다는 평가가 이어지고 있다.

향후 제품 확장 전략도 구체적이다. 유청을 제거해 농도를 높인 그릭요거트, 기능성 원료를 결합한 제품 등으로 라인업을 확대할 계획이다.

특히 어린이 소비층을 겨냥한 기능성 제품 개발도 검토 중이다. 당근 등 영양 성분을 결합해 건강성과 기호성을 동시에 확보하는 방향이다.

이 같은 움직임은 단순한 제품 확대를 넘어 낙농업 구조 변화와 맞닿아 있다. 저출산으로 우유 소비가 줄고, 대체 식품이 늘어나면서 기존의 원유 중심 산업 구조는 한계를 드러내고 있다.

여기에 환경 규제 강화까지 더해지면서 축산업 전반의 부담도 커지고 있다. 단순 생산 확대만으로는 지속가능성을 담보하기 어려운 상황이다.

최 대표는 앞으로는 생산량 확대보다 부가가치를 높이는 방향으로 산업이 전환돼야 한다고 보고, 목장과 가공을 결합한 구조가 해법이 될 수 있다고 판단했다.

별빛목장이 '목장+가공' 구조를 선택한 이유도 여기에 있다. 원유 생산과 가공을 병행하며 안정적인 수익 구조를 만들고, 동시에 제품 경쟁력을 확보하겠다는 전략이다.

장기적으로는 공장 증설도 염두에 두고 있다. 현재 부지 역시 확장을 고려해 확보한 것으로, 향후 생산량 증가에 맞춰 단계적으로 시설을 확대할 계획이다.

최윤석 별빛목장 대표는 "좋은 원유를 생산하는 데서 그치지 않고, 그 가치를 그대로 소비자에게 전달하는 것이 중요하다"며 "별빛 아래에서 얻은 가장 신선한 우유를 바탕으로 차별화된 제품을 만들어 나가겠다"고 말했다.

송대용 기자 sdw0918@gwangnam.co.kr