

# 제1회 닭고기요리 솜씨대회

본회·한국식생활개발연구회 공동주최로

— 새로운요리 2 백여점 출품대 —

남 두 회

(본회 편집과장)

**본회**는 한국식생활개발연구회(회장 왕 준련)공동주최로 제1회 닭고기요리 솜씨대회를 지난 9월 10일(화) 정오부터 프라자호텔 22층 덕수홀에서 성대히 개최하였다.

닭고기의 우수성을 국민들에게 널리 알리고 대중적인 새로운 요리법을 개발하여 일반국민의 보건향상에 기여하고 닭고기소비촉진을 위해 개최된 이번 솜씨대회는 전국의 일반주부, 학생, 요리관계자 등 150여명으로부터 200여점의 각가지 닭고기를 이용한 요리가 출품되어 서로의 실력을 겨룬 바 있다.

출품신청서에 의해 요리명, 재료, 가격, 만드는 법, 특징 등을 작성하여 사전신청을 받아 심사위원의 사전심사를 거쳐 솜씨대회 참가자를 결정해 개별통보하여 행사당일 원고에 의한 닭고기요리 실물을 만들어 출품하도록 하였다.

이번 요리대회에는 조리법이 간편하고 맛과 가격에 있어 누구나 쉽게 먹을 수 있는 대중적인 요리로 4인 가족 기준으로 가정에서 평소 즐겨먹는 닭요리, 향토적인 닭요리, 새로 개발된 닭요리, 닭내장을 이용한 닭요리 등이 200여점 출품되었다.

심사위원은 왕 준련회장을 위원장으로 장 수 경교수(고려대 식량개발대학원), 변 상숙교수(한양여전), 신 명철지부장(대전조리기능 훈련원), 유 현열여사(닭요리 전문가), 박 경신강사(한국식생활개발연구회), 김 창운전무(대한

부로이라), 민병구이사(천호 인티그레이션)등 각계의 전문가들이 수고하였다.

한편 이날 대회에는 요리출품자외에 학생, 조리사, 가정주부 등 일반참가자가 4백여명이 운집하여 큰 성황을 이루어 모든 참가자들을 대상으로 맛있는 닭고기요리에 대한 강습회도 가진 바 있다.

이날 12시부터 오후 1시30분까지 출품작에 대한 접수 및 진열이 있었으며, 오후 2시 40분까지는 진열된 작품에 대한 엄정한 심사와 별실에서는 참가자전원을 대상으로 닭요리에 대한 강습회가 개최되어 참석자들의 많은 호응을 얻었다. 특히 닭고기에 대한 잘못된 인식을 바로 잡아주고 전육용계(브로일러)에 대한 설명, 부분육 판매 등 소비자들에게 닭고기에 대한 새로운 지식전달로 참가자들의 관심이 매우 높았고 닭고기의 냄새제거방법, 새로운 요리법 시범에는 참가자 모두의 호응을 받았다.

이어서 3시부터 시상식을 가졌다. 이 상윤회장은 인사말에서 '최근 국민소득 향상으로 동물성단백질 소비가 날로 증가하고 있으며 범국민적인 식생활개선사업이 활발히 진행되고 있어 값이 저렴하고 영양이 풍부한 닭고기의 우수성을 널리 알리고 간편하고 맛있는 새로운 요리법을 개발 공급하여 국민보건향상에 이바지할 목적으로 본 대회를 개최하게 되었다'고 전제하고 앞으로도 계속적으로 우수한 닭고기식품공급에 가일층 노력할 예정이라고 전했다.



(이상윤 회장)



(지설하 축산국장)



(왕준련 심사위원장)

지 설하 축산국장은 축사에서 '국민의 식생활 개선차원에서 동물성단백질의 공급은 매우 중요하다'고 전제하고 타육류에 비해 영양면에서 우수하고 기호성도 높은 닭고기는 맛이 담백하고 지방함량이 적으며 소화율이 높아 아동건강식에서부터 노인식, 환자식에까지 널리 이용하고 있는만큼 위생적인 닭고기 공급에 최선을 다할 뜻을 밝혔다.

왕 준련 심사위원장은 심사평에서 닭고기 요리의 형태가 점차 다양화되고 있으며 우수하고 정성이 깃든 많은 작품이 출품되었다고 밝히고 높은 단백질과 비타민이 충분히 함유되어 있는 닭고기를 이용한 새로운 요리법 개발이 이루어지고 있다고 전하고 심사위원 합의에 의해 최우수상에 대전시 중구 변동 74-24의 김애경(대학생)씨가 출품한 닭편육두소오스를 선정했다고 밝히고 우수상2, 장려상5, 노력상12을 각각 발표했다.

본회에서는 새로 개발된 우수작 닭고기 요리를 널리 보급하기 위하여 입선작에 대한 요리책자를 만들어 10월중에 배포할 예정이며 이번 행사로 소비자들에게 닭고기에 대한 새로운 인식과 소비촉진 효과가 큰 것으로 보아 앞으로 매년 행사를 가질 예정이며 내년부터는 지방대회도 갖을 예정으로 있다.

경북 포항에서 출품했다는 이 애종(28) 주부는 평소 닭고기를 즐겨먹고 있는데 풍부한 영양가에 비해 값이 싸고 또 소화가 잘 돼 특히 어린아이들 영양식으로 이용하고 있다'고 전하고 이번에 요리솜씨대회에 참가해 닭고기의 특이한 냄새제거방법과 전용육제로 사육하는 브로일러육이 있다는 새로운 지식을 강습회를 통해

배웠다고 밝히고 지방도시에도 이런 기회가 자주 열려서 정확하고 새로운 정보를 전해주면 좋겠다고 말했다.

대회참가자 전원에게는 닭고기, 에프론, 요리책자, 조미료 등의 기념품이 전달되었으며 대회후 협회관계자와 유관기관 인사들을 모시고 별실에서 리셉션을 가져 행사가 한층 돋보였다.

이번 행사에는 TV, 라디오, 일간신문, 주간신문, 월간잡지 등 30개사에서 취재경쟁을 벌

제1회 닭고기요리 솜씨대회 입상자 명단

구 분	요 리 명	이 름	나이
최우수상	닭 편 육 두 소 오 스	김 애 경	23
우 수 상	닭 장 조 립	윤 경 선	28
"	닭 모 듈 구 이	구 경 형	23
"	"	윤 옥 화	28
장 려 상	닭 간 샌 드 위 치	홍 성 진	30
"	닭 고 추 장 조 립	신 순 철	50
"	닭 고 기 케 익	남 문 회	29
"	닭 다 리 요 리	이 향 방	41
"	닭 안 심 야 채 튀 김	김 교 환	34
노 려 상	닭 셀 러 리 양 파 볶 음	정 영 자	28
"	폐 백 닭	김 길 식	52
"	닭 날 개 케 찜 조 립	강 선 희	29
"	닭 안 심 마 늘 찜	문 인 숙	36
"	치 킨 파 슬	하 승 혜	27
"	닭 고 기 마 늘 찜	임 양 숙	39
"	닭 고 기 고 추 기 립 부 찜	김 양 순	38
"	닭 고 기 버 섯 밥	이 옥 희	34
"	닭 고 기 밤 찜	윤 화 선	40
"	닭 고 추 조 립	신 창 숙	28
"	닭 오 드 불	이 정 숙	43
"	닭 내 장 탕	유 혜 영	25



△ 행사후 별실에서 개최된 리셉션 광경



제 1 회 닭고기요리 솜씨대회 최우수상을 받은 충남 대전의 김애경씨(대학생)

여 닭고기 인식을 새롭게 하는 한편 소비홍보 사업에 큰 몫을 하였다.

이번 행사를 주시한 한 양계인은 협회에서 할 일이 바로 이러한 행사를 자주 가져 소비자들에게 봄을 조성하는 한편, 소비촉진과 소비자 교육을 지속적으로 가져야 할 것이라고 역설했다.

제 1 회 닭고기요리 솜씨대회를 위해 천호인 티그레이션(주)(대표 이 계조), (주) 신기농장

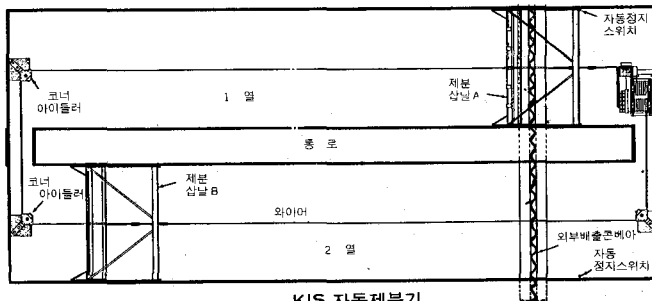
대한부로이라(대표 이 상운), 미국사료곡물협회(USFGC, 회장 박 영인), 미국대두협회(ASA) 한국대표 이 경원)가 각각 후원하고 유관단체 및 업계에서 화환을 다수 보내온 바 있다.

이번 행사에서 발굴된 각종 새로운 닭고기요리법에 대하여는 계속해서 본지를 통해 홍보할 예정이다.

제 1 회 닭고기요리솜씨대회 입상작품과 출품자는 별표와 같다.

## K.I.S. 자동除糞機 = 완벽

설계 · 제작 · 설치 · 서비스에서 완벽을 기하고 있습니다. 철저한 역학 계산과 오랜 양계 경험에 바탕을 둔 실용성 사고에 대비한 안전성 그리고 견고성을 자부합니다. 양돈용도 공급중입니다.



KIS 자동제분기



**과학시스템**  
Kwahak Int'l & System

영업부 : 서울·성동구 능동 247-1  
무역부 : ☎ 445-0212, 1886