

제4 회 전국양돈인 생산조절 결의대회 및 제2 회

전국 돼지고기 요리경연대회 성황

전국의 양돈인들이 한자리에 모여 '87년도에 예견되는 양돈불황을 사전에 방지하기 위한 자발적인 결의를 다졌다.

본회는 지난 11월19일 여의도 63빌딩 국제회의장 및 별관 전시실에서 2천여 명의 관계자가 참석한 가운데 제4회 전국 양돈인 생산조절 결의대회와 제2회 전국 돼지고기 요리 경연대회를 성황리에 개최했다.

이번 대회는 최근 돼지 사육두수가 급격히 증가하여 '87년도에 돼지 파동이 예상되므로 양돈인 스스로 자율적인 사육두수 조절을 통해 불황을 극복하고, 나아가 돼지고기 소비촉진을 위한 다양한 요리방법을 개발 및 보급에 그 목적을 두고 개최된 것이다.

이번 대회는 제1·2·3부로 나뉘어 진행되었는데 세1부의 기념식에 이어 제2부 기념특강 및 제3부 전국 돼지고기 요리강습회와 돼지고기 요리경연대회의 순으로 열렸다.

이날 진행된 각 행사별 내용을 지상중계 한다.

제1부 기념식

번식모돈 10%감축하기로 결의

생산조절 결의대회는 본회 전동용 회장, 유종탁 농수산부 차관, 국회 농수산위원회 김현욱 의원(민정), 조종익 의원(신민), 이재우 의원(민정), 이철우 의원(민정), 김성식 의원(신민), 조홍래 의원(신민), 서종열 의원(신민)과 내무위원인 김동주 의원(신민), 함종한 의원(국민), 임휘일 민정당 농림축산 분과위원회 수석 부회장, 김재식 전 회장, 김광희 축산국장, 지설하 국립중축원장 등 내빈 50여명과 양돈인 2천여명이 참석한 가운데 11시 정각에 개막되었다.

국민의례에 이어 전동용 회장은 지난 1년간 양돈산업의 발전과 돈육의 소비 촉진에 크게 기



여한 양돈관계자에게 양돈대상, 감사패, 돈육요리 대상, 모범 양돈농가상을 시상했다.

양돈대상은 양돈업계 원로자인 박종면 본회 고문이 수상했으며, 조태호 농수산부 감사관이 감사패를 받고, 서울시 용산구에 소재한 용문갈비식당의 사장 이경우씨가 돈육요리 대상을 수상했다.

또한 이천지부 권순영씨를 비롯한 11명의 회원이 모범 양돈농가상을 수상했다.

전동용 회장은 대회사에서 “그동안 양돈업계는 타 축종에 비해 비교적 안정된 발전을 이루었다”고 전제한 후, 그러나 “최근 급격한 사육두수의 증가에 따라 미구에 과잉생산으로 인한 돼지 불황이 예상되므로 양돈농가 스스로 현재의 사육 두수에서 모든 10%씩을 감축하자”고 강조했다.

또한 “돈육의 수출 및 계열화 생산으로 가격 안정을 통한 양돈농가의 경영안정에 선도적 역할을 담당하자”고 강조하고 “돈육 소비홍보를 위한 자조적 활동에 적극 참여하여 자발적인 노력으로 양돈산업을 안정적으로 육성 발전시키자”고 당부했다.

황인성 농수산부 장관은 유종탁 차관이 대독한 격려사에서 “양돈인들의 자율적인 생산조절 대회에 깊은 감사와 격려를 드린다”며 “양돈농

가 여러분들의 자발적인 참가로 생산조절을 통한 양돈불황을 예방하는데 슬기로운 지혜를 모아달라”고 당부하고 “우량가축의 사육, 사양기술의 향상, 질병발생 방지 등을 통해서 경영의 합리화를 이루자”고 말했다.

또한 국회 농수산위원회 조종익 의원(신민)은 축사를 통해 “양돈농가의 자율적인 생산조절 활동이 양돈산업의 장기적인 발전을 이룩하는 원동력이 된다”고 말하고 “양축농가들의 끊임없는 노력과 정성에 감사를 드린다”고 했다.

또한 김현욱 의원(민정)은 “양돈산업의 안정적 발전을 이룩하는데는 자조금제도의 도입이 이루어져야 한다”고 역설하고 “양돈인들의 권익과 지위를 지키기 위해서는 스스로 산업을 이끌어 나가는 힘이 있어야 된다”고 강조하고 협회를 중심으로 협동하는 것이 급선무라고 말했다.

이어서 최근의 양돈 동향에 관하여 한백용 전무가 간략한 소개를 한 후 2,000여명의 양돈농가 대표들은 전 양돈인의 이름으로 결의문을 채택했다.

전국의 양돈농가 대표들은 김관식 본회 부천지부장이 선창한 결의문을 통해 현재 사육중인 번식모돈의 10%를 도태하기로 결의하고, 양돈산업의 생존과 자구를 위해 산업의 주인의식을 더욱 함양하며, 양돈산업 발전을 주도해 나갈 것 등 5개항을 결의했다.

이날대회는 2천여명의 참가자에 비해 장소가 너무 협소하였으나 참가자들의 높은 질서의식과 진행상태의 완속으로 질서정연하게 진행됐다.

제2부 기념특강

산업발전은 주인의식에서 비롯

제1부 기념행사가 끝난후 곧이어 2부 기념

번식모돈 10% 감축키로 결의!



특강이 진행되었는데 첫번째 등단한 박진환 농협대 학장은 “고도산업사회에서의 양돈인의 역할과 자세”라는 제목으로 기념 강연을 했다.

박 학장은 강연에서 “앞으로의 양돈산업은 고도의 기술과 정신자세에 달려있다”고 진단하고 “변화하는 국제 경쟁에서 승리하기 위해서는 기술의 축적과 건전한 영농정신의 정착이 우선되어야 한다”며, “국가경제의 성장과 더불어 꿈이 있는 농촌을 이룩하기 위해서는 가족노동을 위한 자가경영이 이루어져야 된다”고 강조했다.

이어서 이인형 농수산부 중소가축과장은 정부의 양돈시책을 밝히는 가운데 “'87년도에는 양돈불황이 예상된다”며 “불황예방은 정부의 시책만으로는 효과적으로 대응할 수 없으므로 불황예방을 위한 사육두수 조절에 양축농가의 자발적인 참여와 노력이 적극 요망된다”고 했다.

또한 이 과장은 “앞으로 적정사육 두수 유지를 위해 정부에서는 축산법에 따른 지도를 강화하겠다”며 “축산물의 안정적 수급을 위한 다각

적인 대책을 강구하고 있다”고 했다.

진지하게 진행된 특강은 앞으로의 양돈경영에 많은 참고가 될 것으로 보여지며, 양돈산업의 먼 장래를 예견하는데 도움을 줄 것으로 보인다.

표. 행사보도 현황

| 보도매체명 | 프로그램명 | 보도내용 |
|----------|---------------------------------------|---|
| KBS 1 TV | 9 시뉴스 (1986. 11. 19 21 : 00) | ○생산조절결의대회 보도 - 돼지사육 동향소개 - 어미돼지 10% 감 축 결의 - 인터뷰 (조진형 부 회장) |
| | 보도본부24시 (1986. 11. 19 11 : 30) | ○생산조절 결의대회 보도 - 인터뷰 (한백용 전 무) |
| | 스튜디오8:00 (1986. 11. 22 08 : 00) | ○돼지고기요리 소개 (20분간) - 인터뷰 (조진형 부 회장) |
| KBS 2 TV | 오늘 (1986. 11. 19 20 : 55) | ○요리경연대회 보도 - 출품작 소개 - 돼지고기요리의 장 점 소개 |

T. V, 신문 등 앞 다투어 보도!

돼지고기산적, 경연대회 금상차지!

| | | |
|------------|--|---|
| MBC TV | MBC생활뉴스 (1986. 11. 26 09:45) | ○돼지고기요리 소개 ○요리경연대회 개최 목적 소개 |
| MBC라디오 | 여기는 MBC (1986. 11. 20 14:30~ 14:40) | ○요리경연대회 보도 - 돼지고기요리에 대 한 인터뷰(한백용 전무, 하숙정원장) - 금상수상자 인터뷰 |
| 동아일보 | 11면 6 단기사 (86. 11. 20 일자) | ○돼지고기 다양한 요리법 소개 |
| 조선일보 | 4 면 4 단기사 (86. 11. 20) | ○어미돼지 10%감축 |
| 서울신문 | 5 면 사진박스 (86. 11. 20 일자) | ○돼지사육 10% 줄 이자 |
| 매일경제 신문 | 11면 3 단기사 (86. 11. 19 일자) | ○돼지사육 10% 감 축, 양돈업자 결의 대회 |
| 중앙일보 | 11면 2 단박스 기사 86. 11. 21 | ○돼지고기요리 으뜸 맛 자랑 |
| 축산시보 | 3 면 톱기사 및 5 단박스 기사, 사설 86. 11. 20. 24 | ○사설 ○생산조절 결의대회 보도 ○요리경연대회 보도 |
| 농수축산 신보 | 축산판 6 단기 사 및 3 단박 스기사 86. 11. 20. 24 | ○생산조절 결의대회 보도 ○요리경연대회 보도 |

제 3 부인 전국 돼지고기 요리강습회 및 요리 경연대회는 제 2 부 특강이 진행되는 동안 3 층 전시장에서 별도로 양돈농가 아내, 일반주부 등 700여명이 참석한 가운데 실시됐다.

이번 요리 경연대회는 지난해와 달리 지방회 원 및 각 지부에서 출품된 요리도 상당수여서 그 의미를 더욱 크게 했다.

한편 요리 경연대회장에는 요즘 인기몰이를 더 하고 있는 KBS-TV의 서승현 탤런트가 심사위원으로 나와 많은 참석자들의 시선을 끌기도 했다.

이번 행사를 위해 본회에서는 돈육요리 소책자 2 만부를 발행하여 각 요식업소 및 일반가정에 배포하였으며 대형 포스터도 전국에 배부했다.

요리경연대회장도 참가자에 비해 장소가 협소하였으나 원거리 참석자들의 조기 이석 등으로 무난히 진행됐다.

이번 요리강습회를 계기로 돼지고기에 대한 인식을 새롭게 가졌다는 태능에서 온 김미숙(34)씨는 “오늘 배운 요리솜씨로 값 짠 돼지고기 요리를 만들어 가족의 건강을 지키겠다”고 말하고 “돼지고기를 이용한 요리가 이렇게 다양한지 미처 몰랐다”며 “앞으로는 강습회 참석은 물론 요리 경연대회에도 참석하겠다”고 의욕을 보였다.

이번 요리 경연대회의 심사위원장을 맡은 염초애 숙명여대 교수는 “작년보다 수준이 매우 향상되었다”며 “심사기준은 맛, 창의력, 보급성, 재료, 색형 등에 중점을 두고 심사했다”고 밝혔다.

또한 염 위원장은 돼지고기의 소비 확대를 위

제3부 돈육소비 촉진대회

다양한 돈육요리 선보여

해서는 돼지 특유의 냄새를 제거하고 우리의 입맛에 알맞은 조리방법을 개발하는 것이 무엇보다도 중요하다고 강조했다.

특히 염 위원장은 “돼지고기 가공품을 이용한 요리방법의 개발은 아직 상당한 개발의 여지가 남아 있다”며 “돼지 한마리 전부를 이용할 수 있는 요리법이 아쉽다”고 말했다.

또 염 위원장은 “앞으로 향신료 등을 이용해 다양한 요리방법을 개발한다면 상당한 소비확대가 이루어질 것”으로 전망하기도 했다.

표. 돼지고기 요리 경연대회 수상자 명단

| 구분 | 요리명 | 출품자 | 상금 |
|-----|-------------------|------------|------------|
| 금상 | 돼지고기 산적 | 풍순희 | 300,000원 |
| 은상 | 돼지족편 | 주옥선 | 각 200,000원 |
| | 돼지고기 마늘조림 | 조병우 | |
| | 돼지갈비 강정 | 김윤옥 | |
| 동상 | 돼지편육 | 이은 | 각 100,000원 |
| | 돼지갈비 김치전골 | 한순옥 | |
| | 돼지고기카레튀김 | 이상희 | |
| | 제육수삼구이 | 나연희 | |
| | 돼지고기갯잎과말이 갯잎만두 | 조병우 정정교 | |
| 장려상 | 햄소세지 김치전골 | 정정교 | 각 50,000원 |
| | 돼지족편 | 최경옥 | |
| | 제육마늘꼬치튀김 | 정정교 | |
| | 장떡 | 정정교 | |
| | 돼지고기고추케찰 | 도모환 | |
| | 칠색완자 | 차기순 | |
| | 돼지고기말이찬 | 원현이 | |
| | 돼지고기 도시락찬 | 김순옥 | |
| | 제육겨자채 | 정정교 | |
| | 돼지고기튀김케찰 | 곽명숙 | |
| 노력상 | 돼지고기 참쌀순대 | 윤영옥외 19명 | 각 30,000원 |

대회를 마치며

생산조절결의가 전국적으로 확산되어야

이번 대회는 생산자 단체 스스로 문제 해결을 위한 자구책을 강구한다는데 큰 뜻이 있었다. 또한 시의 적절한 대회였음은 물론 산업의 주체자로서의 역량을 과시한 대회이기도 했다.

또한 양돈인의 사회·경제적 지위 향상은 물론 권익보호를 위한 제반 노력에 연관 관계자들은 물론 타축종에서는 새로운 시각으로 평가하기도 했다.

이번 대회에는 국내 주요 일간지 및 각 방송국에서 열띤 취재 경쟁을 벌릴 정도로 많은 관심의 대상이 되기도 했다.

이와같이 성공적으로 대회를 마칠 수 있었던 점은 양돈인들의 단합된 힘과 자율적인 축적된 힘의 발로라고 생각된다.

아쉬웠던 점도 다소 있지만 대회의 규모와 참가자들의 참여의식을 생각할때 성공적인 대회였다고 생각된다.

한편 이번 행사중 요리경연대회는 많은 출품작과 참석인원에 비해 실질적인 소비 요원인 각 요식업소 관계자가 부족한 점이 지적되어야 될 것으로 보인다.

이와 함께 출품자들에게도 관심과 응분의 댓가를 지불하여 소비홍보 요원화 하는 것이 큰 효과를 불러 일으킬 것으로 보인다.

이번 대회를 계기로 전 양돈인이 단합하여야겠으며 스스로 참여하여 사업을 이끈다는 자부심으로 노력한다면 어떤 일든 이룰 수 있으리라 생각된다.