

## 인터뷰

돼지고기 요리 경연대회에서

# 금상을 수상한 풍순희씨



풍 순 희 씨

“무척 기쁩니다”

제 2회 전국 돼지고기 요리 경연대회에서 “돼지고기산적”으로 금상을 차지한 풍순희(55)씨는 기쁨을 감추지 못했다.

처음으로 이런 대회에 출전하여 의외로 금상을 획득했다는 풍순희 씨는 집에서 돼지기름 때문에 돼지고기를 잘 먹지 않아 그것을 타개하기 위한 노력을 하다보니 돼지고기산적을 개발하게 되었다고 한다.

풍 씨는 “돼지고기의 특유한 냄새를 없애기 위해 산초가루를 사용했다”며 역한냄새만 없으면 돼지고기 소비는 크게 신장할 것 이라고 진단하기도 했다.

또한 풍 씨는 “우리나라에서는 돼지고기를 기피하는 풍조가 있는데 그것은 돼지고기의 진가를 잘 모르는데서 비롯된것 같다”며 “돼지고기와 첨가 조미료가 잘 조화되면 영양가도 높을 뿐만 아니라, 입맛에 잘 맞는 요리가 될것”이라고 한다.

갑자기 큰 상을 받게되어 상기된 표정을 한

풍 씨는 평소에도 돼지고기 요리를 즐긴다며 값싸고 경제적인 요리를 즐기기 위해서는 돼지고기 보다 더 좋은 재료는 없다고 까지 단언한다.

또 “이런 기회를 자주 마련하여 누구나 쉽게 돼지고기 요리를 만들 수 있게 되길 바란다”며 좀더 많은 기회가 주어져야 한다고 강조한다.

이번에 3점을 출품해서 금상을 획득한 풍 씨는 돼지고기 특유의 냄새를 없애는 방법으로 깻잎, 차, 산초가루, 풋고추, 파인애플, 마늘 등을 이용하는 것이 좋다고 한다.

“앞으로 경제성장과 더불어 육류 소비가 증가 될 것에 대비하여 더 많은 요리방법이 개발되어야 한다”며 이번 수상을 계기로 돼지고기의 우수성을 홍보하는데 한 몫을 하고 싶다고 했다.

특히 풍 씨는 아무리 영양가가 높아도 맛이 있어야 소비하는게 아니냐며 우리 입맛에 맞는 요리를 개발하는게 급선무라고 한다.

각 매스컴의 집중적인 취재 대상이 된 풍씨는 지친 모습을 보이면서도 모든 질문에 자세하게 대답하는 성의도 보였다.