

제 2 회

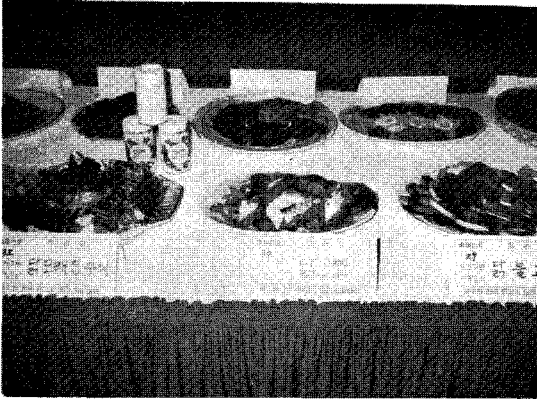
전국닭고기요리솜씨대회

— 농수산부 장관상에 닭고기 건포 —

김 미 옥

본회 편집국





▲출품된 다양한 작품들.



▲출품요리 심사시간 동안 요리강습회에 참석한 사람들이 열심히 강의를 경청하는 모습.

본회는 제 2 회 전국 닭고기요리 솜씨대회를 한국식생활개발연구회(회장 왕준련)와 공동주최로 지난 9월 9일(화) 정오부터 여의도 대한생명빌딩 3층 코스모스홀에서 전국의 주부, 학생, 요리관계자 등의 많은 관심속에서 개최 하였다.

지난해의 제 1 회 닭고기요리 솜씨대회에 이어 올해로 두번째를 맞이한 솜씨대회는 대중적이고 실용적인, 새로운 닭고기요리를 개발 보급하기 위한 전국적인 요리솜씨대회이며 닭고기의 우수성을 보다 널리 홍보함으로써 닭고기의 소비 촉진과 국민건강 증진에 이바지함을 목적으로 하고 있다.

이번 요리솜씨대회에 출품된 닭고기요리는 가정요리가 71점으로 가장 많았고 새로운 개발요리가 34점이나 되었으며 향토요리 15점, 닭의 내장을 이용한 내장요리도 7점이 있었으며 즉석요리 3점 급식요리 9점이 출품되어 110명으로부터 139점이 출품되었다.

출품자가 다양

출품대상자들도 일반가정주부, 요리관계자, 학생, 회사원 등 참석범위도 넓을 뿐더러 남성들의 참석율도 작년에 비해 늘어나고 있어 남성들

에게도 요리솜씨대회가 주목을 끌고 있다는 것을 보여주었다.

지역적분포도 제목답게 전국에서 출품되어 멀리 제주도에서도 16점이 출품되는 열의를 나타냈다.

110명으로 부터 139점 출품

왕준련회장을 위원장으로한 심사위원으로는 장수경교수(고려대 식량개발대학원), 변상숙교수(한양여전 식품영양학과), 유현열(닭고기요리 전문가), 신명철지부장(대전조리기능 훈련원), 윤영찬본부장(천호인티그래이션(주) 육가공사업본부), 박경신강사(한국식생활개발연구회) 등 각계의 전문가들이 엄정한 심사를 하였다. 심사기준의 우선은 대중적인 닭고기요리로써 조리법에 무리가 없고 맛과 가격에 있어 누구나 즐겨 먹을 수 있는 요리에 두었으며 심사위원의 평점을 종합하여 가장 점수가 많은 작품의 순서로 시상 하였다.

한편 이날 대회에는 요리출품자외에 솜씨대회를 관람하기위해 일반참가자들이 521명이 운집하여 큰 성황을 이루어 모든 참가자들을 대상으로 맛있고 영양많은 새로운 닭고기요리에 대한

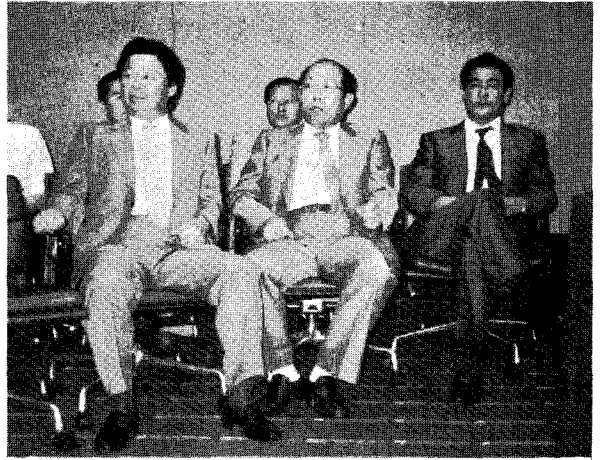
강습회도 겸했다.

출품요리의 접수와 진열이 12시부터 2시까지 계속되었는데 실물요리를 싸가지고와서 미리준비된 탁자에서 모양을 바로잡고 정성이 깃든 장식을 꾸미는 열의를 보였다.

오후 2시부터 3시까지 행사장내에서 닭고기 요리 강습회를 진행하는 동안 진열된 작품에 대한 엄정한 심사가 이루어지고 있었는데, 출품요리들은 행사전에 미리 공고를 해서 사전신청을 받아 출품신청서에 의해 요리명, 재료, 가격, 만드느법, 특징 등을 작성한것을 심사해서 서류합격자에게 개별통보하여 행사당일 원고에 의한 닭고기요리 실물을 만들어 출품했다.

일반 관람객 521명 참가하는 대성황

이어서 3시부터 시상식을 가졌다. 정태원회장은 인사말에서 '국민소득 수준의 향상과 꾸준한 식생활개선사업에 힘입어 우리가 매일 섭취하는 식품중 동물성 단백질의 소비 비율이 날로



▲ 행사에 참석한 천호 이계조 회장, 한일 차두흥 회장, 신기 이상문 회장(좌로부터)의 모습.

증가하는 추세에 있고 특히 전세계적으로 닭고기의 소비가 타육류보다 월등히 증가 추세에 있는것은 영양적·경제적 우수성의 가치가 높기 때문이다' 라고 하면서 앞으로도 이러한 우수한 단백질 식품인 닭고기의 보급을 위하여 본회는 꾸준히 노력할 것이며 이번 행사를 통하여 새롭게 발굴된 요리에 대하여는 소비자들에게 더욱 널리알려 가정의 건강과 가계비 절감에 도움을 드리겠다고 했다.

오봉국 홍보협회의회장은 '오늘 출품된 130여점의 출품요리를 보고 세계에 내놔도 우수한 요리라는걸 느꼈다.

음식을 맛있게 먹고 그것이 영양분으로 섭취되어 건강하게 살기를 누구나 바라고 있는데, 닭고기는 질좋은 단백질이 풍부하며 타육류에 비해 값이 저렴해 부담없이 맛있게 즐길 수 있는 좋은 식품이다' 라고 전제하고 타육류에 비해 지방이 월등히 적어 몸매를 걱정하는 사람에게 더없이 좋은 다이어트식품이라고 했다.

왕준련 심사위원장은 심사평에서 '작년에 이어 올해가 두번째인데 발전이 눈부셔 출품요리의 우열을 가리기가 매우힘들었으며 출품자들은 행사전에 제출한 요리원고도 잘 썼고 실물요리도 오늘 매우 잘해왔다' 라고 밝히고 특히 개발요



▲출품된 작품을 전시 우수작을 심사하는 장면.



▲ 정태원 회장의 시상식 장면.

리 부문에서의 색다른 요리는 심사위원들의 큰 관심을 끌기에 손색이 없었으며 급식용으로 좋은 구실을 할 요리들도 여러점 출품되었다.

양적 · 질적으로 많은 발전

양도 중요하지만 질적으로도 많은 발전을 가져오게 되었으며, 닭고기를 이용한 새로운 요리법 개발이 이루어지고 있다는 것이 매우 기쁘다고 전하고 심사위원 합의에 의해 농수산부장관상인 최우수상에 개발요리인 '닭고기전포'를 출품한 양육회 주부에게 (서울시 중구 신당동) 돌아갔다고 발표했다.

이번 제 2회 전국 닭고기요리 솜씨대회에는 최우수상외에도 11점이 입상을 했는데 우수상과 장려상은 본회와 한국식생활개발연구회 회장상이며 후원단체인 미국대두협회측에서 튀김상을 시상했고, 협찬업체인 천호그룹에서도 창작상을 시상했다. 입상자명단은 별표와 같다.

대회장에서 만난 어느주부는 출품은 하지 못했지만 관심이 있어 구경을 왔다고 전하면서 집안에서 생각했던것과 너무 큰 차이가 난다. 이렇게 잘 하리라곤 미처 몰랐다면 감사할 했다.

지방에서 출품을 위해 올라왔다는 어느 출품자는 지방에서도 이런 기회가 있으면 닭고기요

리의 개발은 물론 지역사회에도 도움이 될 것이니 지방에서도 개최되길 바란다고 했다.

열기던 매스컴의 취재

이번 솜씨대회는 TV, 라디오, 일간신문, 주간신문, 월간잡지 등 30여개사에서 열띤취재를 벌여 닭고기 인식을 새롭게 하는 한편 소비홍보 사업에 큰 몫을 하였는데 매스컴에 나간 사항을 보면 다음과 같다.

9월10일 오전 9시45분에 KBS-1 TV「945 뉴스센터」에 닭고기요리솜씨대회 소개와 MBC-TV 에서는 오전 10시45분에 「생활뉴스」에서 행사소개와 더불어 본회 회장의 인터뷰가 방영되었다. KBS-3 TV는 「식생활전망」이라는 특집프로를 편성 지난 10월 3일 (금) 오후 6:10부터 20분간 방영했다.

9월11일자 중앙일보, 축산시보, 현대식품신보, 농수축산신보 등에서도 문화면에 대대적으로 소개되었고 9월13일에는 새마을신문과 KBS 라디오 「오후에 초대석」에도 방송되었으며 9월 20일에는 KBS-1 TV 「스튜디오 830」에서 최우수상인 닭고기전포 만드는법을 12분에 걸쳐 방영하기도 했다.

그외에도 많은 보도가 있었고 월간지에는 10월호에 게재될 예정이다.



▲ 행사중 MBC-TV와 인터뷰를 하는 정태원 회장.

대회참가자 전원에게는 기념주전자, 마요네즈 소스, 튀김가루 및 부침가루류, 에이프론과 오프너, 닭모양의 저금통장 등의 기념품이 전달되었으며 대회후 오후 4시 부터는 협회관계자, 유관기관 인사들을 모시고 별실에서 리셉션을 가졌다.

참석자들은 이러한 행사가 지속적으로 이어지길 바라며, 양계산물의 소비촉진을 위해서, 국민건강과 경제를 위해서 바람직한 행사라고 밝혔다.

이번 행사에서 발굴된 각종의 닭고기요리에 대해서는 본지를 통해 계속 홍보할 예정이다.

제 2회 전국 닭고기요리 솜씨대회에는 미국대두협회와 미국사료곡물협회가 후원을 했고 천호인티그레이션(주)·대한제분(주)가 협찬을 하였으며 유관단체및 업계에서 다수의 화환을 보내왔다.

본 솜씨대회가 성황리에 마치게 될 수 있도록 물심양면 도와주신 모든분들께 진심으로 감사드립니다. ♣

제 2회 전국 닭고기요리 솜씨대회 입상자 명단

| 입 상 명 | 입 상 자 | 요 리 명 | 비 고 |
|---------------|-------|---------------|---------|
| 농수산부장관상(최우수상) | 조 인 숙 | 닭 고 기 전 포 | 서울시 중구 |
| 우 수 상 | 민 금 선 | 닭 강 정 고 추 출 임 | " 강남구 |
| " | 권 신 한 | 양 계 튀 김 조 립 | 경기도 안양시 |
| 장 려 상 | 김 인 순 | 닭 내 장 전 골 | 서울시 동작구 |
| " | 김 경 근 | 삼 계 탕 | " 성동구 |
| " | 이 우 선 | 닭 산 적 | " 관악구 |
| " | 이 덕 주 | 닭 화 전 | " 성북구 |
| " | 최 영 숙 | 닭고기청동호박전 | " 마포구 |
| " | 이 정 애 | 닭 볶 음 | 경기도 광명시 |
| " | 김 흥 수 | 영 계 와 야 채 밥 | 서울시 구로구 |
| 창 작 상(천호그룹상) | 안 세 옥 | 닭 다 리 겨 자 구 이 | " 동작구 |
| 튀 김 상 (ASA상) | 권 신 한 | 영 계 튀 김 조 립 | 경기도 안양시 |

동절기 사양관리 준비에

만전을 기합니다.