

「미국 계란 전도사」 하워드 헬머에게 들어본다.



△기네스북의 계란 전도사 하워드 헬머씨가 기자회견을 갖는 모습

기네스북의 계란전도사 하워드 헬머(Howard Helmer)씨가 미국 사료곡물협회 한국지부 초청으로 지난 12월6일 내한했다.

헬머씨는 현재 '미국 계란협회(American Egg Board)' 동부지역 홍보책임자로 있으며 지난 10년동안 미국은 물론 세계각국의 주요 전파 매체와 신문·잡지를 통해 전세계의 소비자에게 다양하고 손쉽게 만들수 있는 계란오믈렛 보급과 계란의 영양 및 식품가치를 홍보해 왔다. 그는 현재도 미국 의회내 각종

교섭단체 모임이나 미국의 수도인 워싱턴의 주요 사교모임 등에 정기적으로 초청되어 계란오믈렛요리 강습·실연회를 실시하고 있다.

헬머씨는 계란에 육류 및 채소 등을 넣어 만드는 즉석 오믈렛 요리 전문가로써 그가 만나는 모든 사람을 즉시 계란요리전문가로 변화시키는 신통한 재주를 가지고 있는 '미국의 계란전도사'이다. 또한 그는 1978년 30분에 217개의 오믈렛을 만들어내 기네스북의 세계기록 보유자로 유명하다.

본지에서는 지난 12월8일 미문화원 회의실에서 헬머씨를 만나 여러 가지 계란판촉 및 소비자 홍보활동에 따른 미국의 계란소비실태와 앞으로의 소비홍보 추진방향에 대해 알아 보았다.

□ 미국에서의 계란소비활동은 어떻게 이뤄지고 있는가?

계란에 대한 좋은 인식을 심어 주어야

계란소비는 직접 소비자들에게

「계란」은 주변에 널려있어 쉽게 구할 수 있고 또 가장 손쉽게 짧은 시간내에 요리해 먹을 수 있는 뭔가 특이한 장점을 지니고 있다는 생각을 주시시키고 있다. 이와 같이 미국계란협회에서는 계란요리가 타 요리에 비해 뭔가 특이한 점을 부각시키는 일에 역점을 두고 소비자들의 관심을 집중시키고 있다.

또한 미국계란협회는 재원이 많지 않기 때문에 언론매체를 최대한 이용하고 있는데 특히 주요 식품관계 신문·잡지 및 방송국에 종사하는 관계언론인 및 식품영양학교수 등을 통해 계란판촉 및 소비자 홍보활동을 벌이고 있으며 이들에게 계란의 흥미롭고도 새로운 계란요리 개발에 대한 정보제공과 변함없는 인식을 갖도록 하고 있다.

□ 세계각국의 계란소비가 감소추세인 바 이에대한 대처방안이 있다면?

계란의 우수성 계속 홍보해야

최근 미국에서 계란소비가 감소추세를 보이고 있는 이유로는 계란내에 동맥경화의 원인이라고 알려진 콜레스테롤이 많이 함유되어 있다는 것을 들어 소비자가 경각심을 갖기 시작하면서 기피하는 추세이다. 그러나 미국의 80%에 해당하는 대다수의 사람에게 있어서 이는 심각한 상황이 아니라는 것을 강조하여 소비자 스스로가 '아! 나는 안전지대에 속해 있구나' 라고 느낄 수 있도록 알리는 것이며 또한 소



△ 계란오므렛 요리를 설명하고 있는 하워드 헬머 (통역:미국사료곡물협회 한국지부 오문숙씨)

비촉진을 위해 신문·잡지기사에 계란의 우수성을 계속 홍보함으로써 이 기사를 읽은 소비자로 하여금 다시 계란을 먹을 수 있도록 유도하고 있다.

특히 구매자가 주로 여성이기 때문에 여성을 대상으로한 여성잡지의 편집장들에게 위와같은 내용의 기사를 계속 쓰도록 이들과의 긴밀한 유대강화에 노력하고 있다.

□ 한국의 홍보상황에 대해서 어떻게 생각하십니까?

양계업자 뭉치는 것이 제일 중요해

채란산업에서 가장 중요한 것이 양계인끼리의 조직화가 이뤄져서 서로 단합해야 한다. 그런데 한국의 양계산업 관련인들은 여러조직으로

퍼져있어 하나의 목소리를 내지 못하고 있기 때문에 힘을 충분히 발휘치 못하고 단합이 부족한 인상을 받았다.

미국에서 처럼 하나의 목소리를 가짐으로써 달같이 특별한 것이라는 것을 소비자들에게 인식시켜야 하며 정부에 대해서도 여러 양계인의 조직화된 힘을 바탕으로 효율적이라고 생각되는 정책적인 측면을 지원해 줄 것을 요구하고 관철시키려면 우선 양계인끼리 뭉쳐야 한다.

□ 타식품에 비해 계란의 관심도는 어떠한가?

계란의 새로운 요리 계속 개발 보급해야

최근 미국내에서는 축산물에 대

해 먹지 말아야 한다는 심장협회의 홍보가 크게 부각되고 있다. 쇠고기와 계란은 콜레스테롤문제, 돼지고기는 지방문제, 닭고기는 위생문제를 들어 야채를 섭취하는 것이 가장 좋은 것으로 선전돼 고전하고 있는 것이 사실이다.

그러나 계란이 콜레스테롤로 문제가 제기되고 있는 것에 대해서 콜레스테롤이 없다고 반박하거나 콜레스테롤문제를 직접 언급하는 것을 피하고 계란의 긍정적인 면을 크게 부각시켜 홍보하면서 계속 새로운 요리를 개발 발표하고 있다.

또한 계란을 담을때 계란상자에 새로운 계란요리법 등을 기재하여 소비자들로 하여금 계란요리에 대

한 관심을 유발시키고 있다.

□ 미국에서는 자조금제도(Check off System)가 있어 주로 생산자단체에서 홍보활동이 이뤄지고 있는 것으로 알고있는데 이때에 생산자가 해야할 일은 무엇인가?

기금 있어야 산업발전

미국에서는 생산자가 자조금제도를 통해 양계인들이 1년에 4번정도 정기적인 모임을 갖고, 전문가를 고용하여 이들이 홍보책임을 갖고 어떻게 활동해 왔는가에 대한 정보를 나누며 계란홍보에 적극 나서고 있다. 따라서 전문가들은 새로운 계란

요리를 개발하여 신문·잡지기사 등의 홍보매체에 알려줌으로써 새로운 소비처를 늘리고 소비를 증대시켜 나가고 있다.

전문가들이 소비자들한테 계란은 뭔가 특별한 장점을 지니고 있으며 또한 깨끗하고 좋은 인식을 계속 심어주게 되면 이에 따라 생산자들도 위생문제에 좀더 신경을 쓰게 된다. 소비자들이 기본적으로 좋은 인식을 갖고 있으면 여기에 맞춰야 할 사람들이 생산자이기 때문에 계란생산과정에서 좀더 위생적으로 한다든지 좋게하는 방안을 강구하게 되어 결국 생산자와 소비자가 상호작용을 하게되는 것이 중요하다. **양계**

녹십자수의약품주식회사

서울사무소 : 서울특별시동작구사당동1031-29

☎ 582-9181~5

본사·공장 : 경기도용인군기흥읍구갈리227-5

☎ 수원 83423/4



세균성 질병이라면

몽땅 맡겨주십시오.

- 소독 : 축산의 기본입니다.
- 바이러스성 질병 : 백신으로 예방합니다.
- 세균성 질병 : 세균성 질병은 몽땅 **이메킬-10**에 맡겨 주십시오. CCRD의 예방도 맡겨 주십시오. 마이코플라즈마에는 감수성이 적지만 마이코플라즈마 단독으로는 병이 잘 나지 않습니다.

이메킬-10