

# 진천지부 회원 부인들 돼지고기 요리 솜씨자랑



취재 : 최승덕

진천지부(지부장 : 박성옥)는 지난 5월 17일 오전 11시 관내에 있는 충북 청소년 야영장에서 돼지고기 요리 시식회를 개최하고 회원 부인들의 돼지고기 요리솜씨를 뽑내는 한편, 돼지고기의 우수성과 대중성의 보급을 위한 홍보역군이 될 것을 다짐했다.

이날 시식회에는 회원과 회원 부인들을 비롯 정태현 진천군수, 오호균 진천축산업협동조합전무, 관내 축산관련인사, 식생활 관련 공무원 등 80여명이 참석, 성황을 이뤘다.

박성옥지부장은 인사말을 통해 「돼지고기의 우수성은 이미 많은 영양학자들에 의해 증명되고 널리 알려져 있지만 일부 그릇된 인식이 아직도 돼지고기 소비를 위축시키는 요인으로 작용하고 있다」고 지적하고, 「돼지고기를 많이 섭취하는 나라일수록 강건한 국민임을 알 수 있다」고 덧붙였다.

또한, 박지부장은 「돼지고기를 손쉽게 요리할 수 있는 요리방법의 개발이 돼지고기 소비를 신장시키는 지름길」이라고 주장하고, 「돼지고기 가공식품의 소비가 크게 증가할 것이기 때문에 우리 양돈인들은 우수한 품질의 돼지고기를 생산공급해야 한다」고 역설했다.

정태현 진천군수는 축사를 통해 「생산자가 자기 산업의 생산품 소비촉진을 위해 자구노력을 하는 것은 선진사회에서나 볼 수 있는 일」이라고 말하고 앞선 의식을 가진 양돈인의 직업의식에 감탄한다면서, 「돼지고기의 우수성은 양식있는 소비자는 이미 잘 알고 있지만 앞으로 돼지고기의 좋은 점을 알리는데 동참하겠다」고 즉석에서 돼지고기 홍보요원이 될 것을 약

속하기도.

이날 시식회에는 회원 부인들이 각자 한가지 이상의 돼지고기 요리를 출품하였는데, 출품된 요리의 면면은 전문 요리사들이 만든 요리를 뺄 정도로 우수하다는 것이 참석자들의 중론이었다.

「돼지고기완자」를 출품하여 그랑프리상을 받은 오정임씨는 「집에서 자주 이용하던 완자를 출품한게 의외로 좋은 성적을 거뒀다」며, 「우리가 생산한 돼지고기를 이렇게 맛 좋고 우수한 요리로 만들 수 있다는 것이 자랑스럽다」고 말했다.

또한 「난자완스」를 출품하여 우수상을 수상한 서경숙씨는 「돼지고기를 이용하여 손님접대를 하면 가게에 부담도 주지 않고 손님에게도 만족감을 주어 일석이조의 효과를 거둘 수 있다」고 말하고, 「다른 사람들의 요리 비법도 배워 가야겠다」고 말했다.

한편, 농촌의 어려움을 토로하던 신창균회원은 「생산자들 자신들이 생산한 제품에 대해 이와같은 애정을 가지고 연구개발을 하고 있는데, 정부에서도 농축산물의 수입개방 문제 등에 적절한 대응책을 세워줘야 될 것 아니냐」며 무분별한 쇠고기 수입이 양돈분야에도 많은 영향을 주고 있다고 말하고, 「안정성이 확실치 않은 수입쇠고기를 소비자들에게 홍보하는 것이 정부에서 할 일인지 모르겠다」고 꼬집기도.

진천지부는 앞으로도 매년 이와같은 행사를 확대추진할 예정인데, 국제화시대를 맞아 농축산물의 수입개방에 대비하여 값 싸고 질 좋은 우수한 품질을 소비자에게 제공하는 길만이 국제경쟁에서 이기는 길임을 다시한번 일깨울 수 있는 좋은 기회라고 생각된다. ▶▶▶