

'94 동일본 양과자 작품전

일본 양과자 제품의 흐름을 한눈에 볼 수 있는 '94 동일본양과자작품전이 지난 6월 21일부터 23일까지 3일간 동경도립 산업무역 센터에서 개최됐다.

(사)동경도양과자협회가 주최한 이번 전시회는 대형공예과자, 기술지도부작품, 출품작품, 특별출품작품, 양과자 관련 재료 및 기계·기구·포장 등이 전시됐다.

7개부문으로 나뉜 경합을 벌인 심사 대상인 출품작품은 데커레이션 케이크부문 390여점, 공예과자부문 220여점 등 총 852점이 출품됐으며, 각부문별로 연합회 회장상, 대회 회장상, 금·은·동상 등 총 310명에게 수상이 돌아갔다. 또한 전시기간중에는 약 9천여 명의 관람객이 전시장을 찾는 등 성황을 이뤘다.

특히 이번 전시회는 심사기준이 엄격해져 예년에 비해 출품수가 줄어든 반면 기술적인 면에서 수준이 향상된 것으로 알려졌다. 이에 본지는 동작품전의 이모저모를 취재, 그 현장을 지상중계한다.



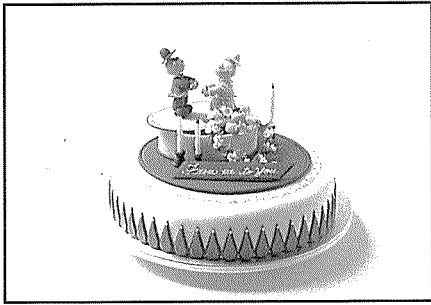
동일본지역을 중심으로 제과인의 기술을 겨룬 이번 전시회는 무엇보다 수준높은 작품으로 관람자의 관심을 모았다.

이번 전시는 입상작품 전시코너와 출품작품 전시코너가 따로 마련돼 기술의 정도를 한눈에 볼 수 있게 했다.

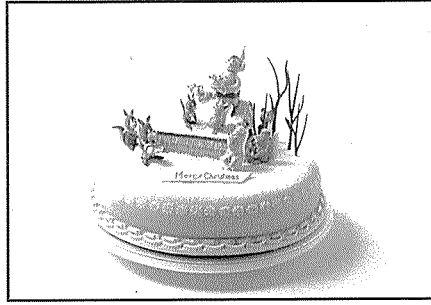
관련업체 50여사가 참여 원재료, 기계·기구·포장재료 등을 전시하는 등 적극적인 판촉활동을 펼쳐 관계자 및 일반소비자들의 관심을 모았다.



마지팬 공에 데커레이션 케이크



연합회회장상 / 米山 巖



대회회장상 / 八代 浩



금상 / 島崎 浩司

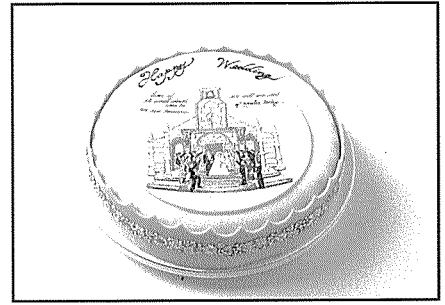
평면 공에 데커레이션 케이크



연합회회장상 / 加藤 浩一郎

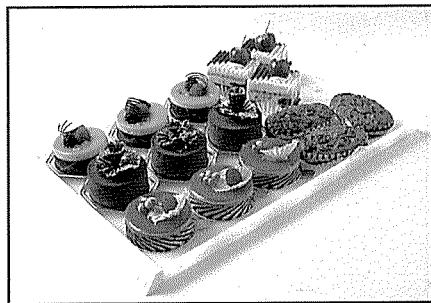


대회회장상 / 高林 秀治

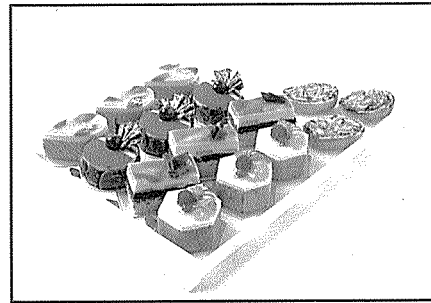


금상 / 紫田 降史

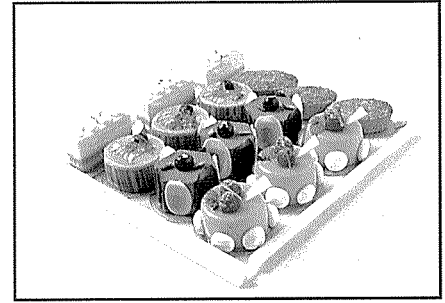
쁘띠가또



연합회회장상 / 柳 正司

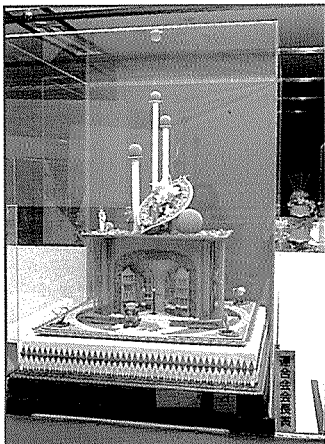


대회회장상 / 竹内 貴江

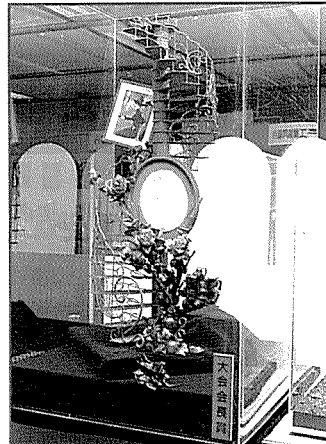


금상 / 遠藤 晃

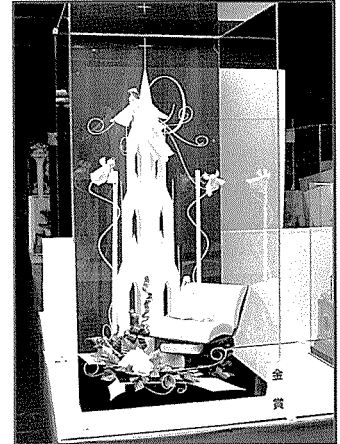
대형공예과자



연합회회장상 / 大濱 誠

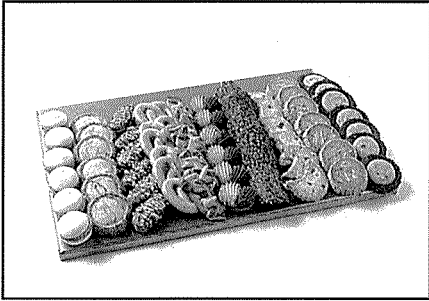


대회회장상 / 新保 雅二

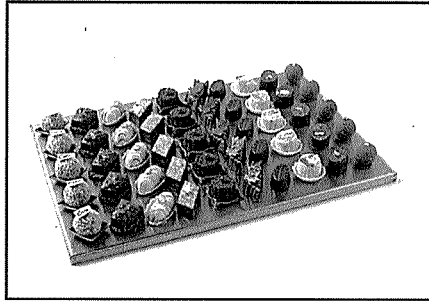


금상 / 安食 雄二

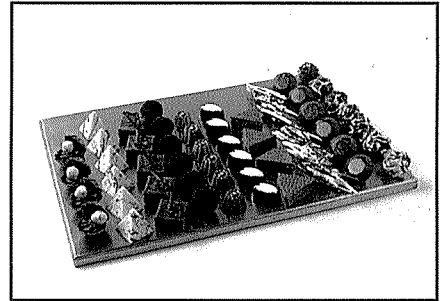
컨피즈리 & 쿠키



연합회회장상 / 井浦 千春



대회회장상 / 室谷 智義



금상 / 原 和久

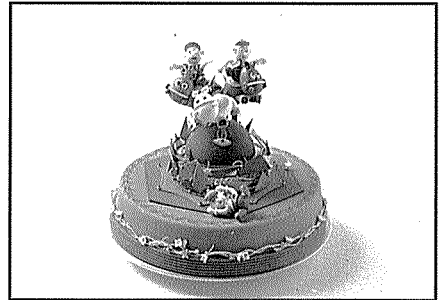
소형공예과자



연합회회장상 / 山浦 老一

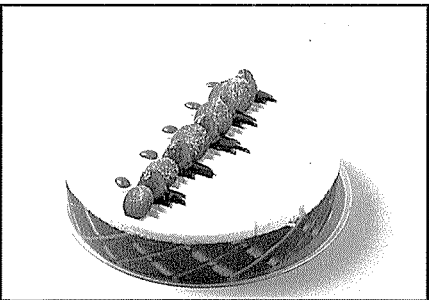


대회회장상 / 中島 伸行

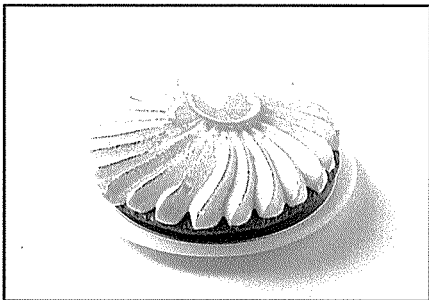


금상 / 飯田 廉

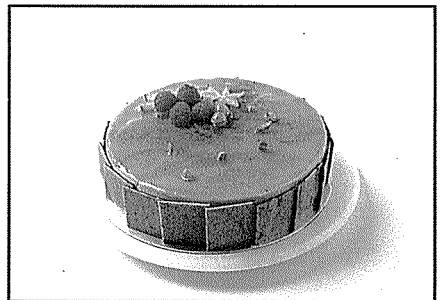
앙트르메 & 타르트



연합회회장상 / 柳 正司



대회회장상 / 平井 浩一



금상 / 長谷部 直生

인터뷰



이재찬

04 동일본양과자작품전에 우리 기술인 이재찬씨가 심사출품작품부문에 출품한 공예과자 작품이 전시돼 주목을 끌었다.

“이번 출품작은 슈가페이스트를 재료로 하여 3단케이크에 모자, 구두, 꽃을 장식하고 망사를 이용하여 보다 섬세함을 표현하고 싶었습니다.”

높이 70cm, 1단 직경 30cm의 핑크색 3단케이크를 준비하기 위해 그는 5월 중순부터 매주 일요일 오전시간을 이용 2개월간 제작해왔다고 한다.

“제가 배운 기술을 이번 대회를 통해 객관적으로 평가를 받고 싶었습니다. 입상은 못했지만 무엇보다 작품을 만드는 시간이 저에게는 큰 즐거움이었습니다.”

참가동기를 밝히는 이재찬씨.

대학에서의 그의 전공은 원래 중국어. 군제대후 복학을 포기하고 제과기술을 배우기 시작 6년 8개월된 늦깎이다. 03년 동경제과학교 양과자과 2년을 졸업하고 현재는 빵전문점 옛센에서 일본의 제빵기술을 현장에서 익히고 있는 열성과 기술인이기도 하다.

