

# 제127회

9월 10일



- … 본회가 주최한 제 … ○
- … 127회 발명교실이 지 … ○
- … 난 9월 10일 발명장 … ○
- … 려관 연구실에서 개 … ○
- … 최되었다. 매월 둘째 … ○
- … 토요일 오후 1시 30 … ○
- … 분에 개최되는 발명 … ○
- … 교실은 이 달에도 1 … ○
- … 백여명이 참석하여 … ○
- … 성황을 이루었다. … ○
- … 이날 발명교실에 … ○
- … 서는 동광산업사 권 … ○

## 송편 성형기 발명가

동광산업사 대표 권호생

일회용 나무 젓가락을 만드는 기계와 섬유기계 등 기계계통에서는 권박사로 통할만큼 해박한 지식과 기술을 가진 그가 이번에는 우리의 전통문화 양식을 이어가고자 새로운 기계제작에 도전하여 우리 문화와 기술의 우수성을 여실히 입증하였다.

“쿵더쿵 렁더쿵…….”

이집 저집 할 것 없이 떡방아 찧는 소리가 들릴때면 어린아이 뿐만 아니라 어른들도 마음이 설레이는 것은 마찬가지다.

우리고유의 명절이나 행사가 있을때마다 빠지지 않는 것이 바로 떡이다. 떡의 맛을 내는데는 여러가지 요소가 있겠지만 그 중에서도 정성이 유품이다.

이 정성스러움을 기계로도 만들어 보고자 한평생을 기계와 함께 살아온 발명가가 있다.

일명 권박사.

옛부터 추석때면 빠지지 않는 음식중 하나가 송편이다. 여러가지 모양으로 빚어 보기에도 아름답고, 쭉이며 솔향기며 그윽한 맛을 풍기기도 한다. 더우기 한복을 곱게 차려입고 보드라운 아낙네의 손길로 빚은 송편은 떡 자체

에서 전통의 숨결이 배어나는듯 하다.

이러한 송편이 불행하게도 지금까지 일본인들이 만든 소위 모찌기계에 의해서 송편을 만드는 정도에 불과했다.

이점을 안타깝게 여긴 권사장은 자신이 한번 송편 만드는 기계를 만들어 봐야겠다고 결심했다.

권사장은 이전에도 섬유기계며 염색기계 등 많은 것을 발명하여 권박사로 통하였는데, 70년대 한사람이 한대의 기계를 관리하던 것을 지금은 한사람이 약 20대 정도의 기계를 관리할 수 있도록 기계를 발전시켜 섬유분야에서는 명성을 날리고 있다.

# 발명교실

## 성공사례 등 발표

- … 호생 사장의 발명상 … ○
- … 공사례 발표와 김영 … ○
- … 화변리사의 산업재 … ○
- … 산권제도 해결에 이 … ○
- … 어새생각회 강신록 … ○
- … 회장의 발명의 발상 … ○
- … 기법에 대한 강의가 … ○
- … 있었다. 발명가의 성 … ○
- … 공사례를 간추려 소 … ○
- … 개한다. <이두성 記> … ○



이런 권사장은 1회용 나무젓가락을 만드는 기계도 발명하여 나무젓가락의 본고장이라 할 수 있는 일본에 까지 수출도 하였다.

쌓인 기술과 꾸준한 노력으로 송편성형기를 만들고자 결심하게 된 것은 정부의 1회용품 사용억제 정책이 홍보된 탓도 있지만 그보다는 기계로도 우리 아낙네들의 손길을 표현해 보고자 하는 그의 굳은 결의에서부터 시작되었다.

권사장은 먼저 국내에 들어와 있는 기계들을 면밀히 살펴보았다. 이들은 대부분 모찌기계로 송편을 만들지 못하였고, 물반죽이 적어 떡이 빨리 굳을뿐 아니라 손으로 송편의 모양을 만들어야 하는 번거로움이 있었다.

권사장은 우선 여인네들이 송편을 빚을때 인지와 장지 그리고 오른손 엄지를 정성스럽게 움직이는 것에 착안해 부드러움을 살릴 수 있는 소

재에 대한 연구부터 시작하였다.

연구결과 가장 적합한 소재로는 실리콘이 가장 적당하여, 설계에 착수, 목형과 금형을 냈다.

그러나, 실험결과는 탐탁치가 않았다. 제작과정이 어려워 실리콘의 강도 및 경화 과정에 상당히 많은 시간이 걸렸다.

다음은 시간당 송편의 양을 어떻게 많이 만들어 내느냐 하는 문제였다. 권사장은 저녁식사를 하다 TV에 문득 스치는 물레방아를 보았다. ‘바로 이거다’. 권사장은 곧바로 연구실로 달려갔다. TV에서 본 물레방아의 원리를 이용하여 기계가 돌면서 손모양이 찍히게 하였다. 그야말로 적중했다.

연구에 연구를 거듭하여 송편 만드는 사람의 손금까지도 찍을 수 있는 송편 성형기를 만들어낸 것이다.

이름하여 신토불이형 송편

기.

특허청에서 등록을 받고 현재 국내뿐만 아니라 미국 일본 등지에 수출도 하고 있다.

“우리나라의 전통 음식인 떡을 상품화하여 UR에 대비, 서양음식에 물든 우리나라 입맛을 살려야겠습니다.”라고 말하는 그에게서 젊은이들이 가져야할 미래의 모습을 보는듯 한 가슴 뿌듯함도 느꼈다.

비록 자신에게 돌아온 경제적 이득이나 혜택은 없었지만 국가경제 발전에 다소나마 기여했다는 자부심은 대단하였다. 이에대한 보상으로 경북지사의 공로패도 수여 받았다.

“올 추석에는 떡주문 때문에 밀린 일로 새벽까지도 잠못주무시고 일하시는 떡방앗간의 고향 할머니 수고를 조금이나마 덜어 드리게 되어 기쁩니다.”고 말하는 그에게서 신토불이 국민임을 강하게 느낄 수 있었다. <♣>