

95 전국 호두제품 경연대회 기념 리셉션

주최: 캘리포니아 호두협회 (California Walnut Commission)

일시: 1995년 6월 29일, 장소: 서울 힐튼호텔 그랜드볼룸



◀이번 대회 최우수상은 빵부문 인성식, 과자부문 김용환, 건과부문 정원호 씨에게 각각 돌아갔다.

경연대회 보고서

'95호두경연대회 이모저모

다양한 제품 발굴이 가장 큰 성과



◀이번 대회 심사는 맛, 색채, 구성, 시장성, 독창성 등 5개 부문으로 나뉘어 진행됐다. 제품을 심사하는 권상범 심사위원장의 모습.
▲본회 회장인 이흥경 씨와 흥행홍 한국 제과고등기술학교 교장이 전시된 제품을 둘러보고 있다.



(사)대한제과협회가 주최하고 캘리포니아 호두협회(이하 호두협회)가 주관한 '95전국 호두제품경연대회(이하 호두경연대회)가 지난 6월 29일 힐튼호텔 그랜드볼룸에서 개최됐다.

이번 대회는 기술인들에게 기술개발에 대한 동기를 부여하고 다양한 호두제품 개발을 유도한다는 취지에서 마련됐다.

또한 이미 지난해 11월부터 대회규모와 방법 등을 논의한 바 있는 호두경연대회는 제품을 출품해 실력을 겨루는 본대회 외에도 5월 8일부터 12일까지 서울, 부산, 광주 등 지역을 순회하면서 개최한 세미나와 호두교재 발간 등 부대행사도 함께 진행돼 제과인의 자연스러운 참가를 유도했다는 평가를 얻었다.

한편 빵, 과자, 건과 등 3부문으로 나뉘어 진행된 이번 대회는 총 178개 작품이 출품, 전시돼 다양한 호두제품을 선보인 계기가 됐다. (표1 참조)

표1 지역별 호두경연 대회 참가자 분포도

(단위 : 제품수)

지역 부문	서울	부산	인천	대전	대구	광주	주요프랜차이즈			기타	합계
							고려당	신라명과	뉴욕		
빵	5	2	4	5	3	7	12	12	3	14	67
과자	10	1	3	7	10	7	17	10	5	7	77
건과	4	1		2	4	3	6	5	1	8	34
합계	19	4	7	14	17	17	35	27	9	29	178

*명시되지 않은 지역과 학교, 학원, 관련업체 등은 기타에 포함

그러면 이날 진행된 행사 내용을 간략히 살펴보자.

오후 2시부터 모이기 시작한 제과인들은 4시까지 자신이 만들어온 제품의 전시를 마쳤고 이어 심사위원들이 오후 6시까지 꼼꼼히 제품을 둘러보면서 심사를 했다. 이어 채점된 점수를 한시간 동안 집계해 7시에 최종 결과를 발표했다.

한편 프로그램이 진행되는 동안 대회 참가자 및 동료들은 시종일관 대회장 밖에서 대회 전과정을 지켜 보면서 초조하게 결과를 기다리는 모습이였다.

이번 호두경연 대회에 출품된 제품은 다섯 부분으로 나뉘어 평가됐다.

맛, 색채, 구성, 시장성, 독창성 등 5개 부문으로 심사기준을 정하고 각각 20점 만점으로 배점을 했다. 또 항목당 최저점수는 10점으로 정해 심사의 공정성을 기했다.

특히 이번 대회는 사전에 예시된 바 있는 '전시면적은 가로, 세로 각각 50cm를 넘지 않는다'는 규정을 철저히 채점에 반영한 것이 특징. 이는 지나치게 제품을 크게 전시할 경우 다른 제품에 비해 구성이 부각될 수도 있다는 점을 감안한 것이다. 심사위원들은 채점이 시작되기 전에 공정경쟁을 기한다는 차원에서 전시면적을 어긴 제품은 모두 0점 처리하기로 방향을 결정했다.

한편 이번 대회가 갖는 가장 큰 의의는 '호두를 이용한 다양한 제품'이 나왔다는 점이다.

심사위원과 대회 참가자들은 한결같이 "이렇게 다양한 제품이 나올 줄은 몰랐다. 아이디어가 돋보인다"는 평가를 했다. 또 한 참가자는 "호두만 사용해 제품을 만든다는 것이 어려웠다. 그러나 호두라는 한가지 부재료를 이용해 집중적인 고민을 할 수 있는 계기가 됐다"고 소감을 밝혔다.

그러나 대회에 나온 제품 중에는 지나치게 '호두 경연대회'라는 것을 의식해 시장성, 맛 등을 고려하지 않는 제품이 나와 감점을 당하는 경우가 많았다.

한 심사위원은 "대회가 호두를 이용한 경연대회이지만 전체적으로 맛을 고려해 제품을 만들어야 한다. 그러나 제품 중에는 무조건 호두만 쓰자는 식으로 만든 것이 있었다. 이들 제품은 전체적인 균형미를 잃었기 때문에 좋은 점수를 얻기는 어려웠다"고 소감을 밝혔다.

한편 이번 대회를 통해 기술인들이 보여준 '능동적인 움직임'도 성과로 꼽힌다. 지금까지 서울국제빵·과자전 외에는 기술인들이 자신의 기량을 펼칠 수 있는 대회가 없었던 것이 현실. 그러나 지난해 있었던 하이박과 이번 호두경연 대회 등 비교적 규모가 큰 대회가 속속 개최되면서 기술인이 자발적으로 참가하는 계기가 됐고 이제는 경연 대회 참가가 제과업계에 자연스런 움직임으로 자리잡고 있는 것은 성과로 꼽을 수 있다.

한편 본회와 호두협회는 앞으로 3~5년간 대회를 지속할 계획이다. 차기 대회 일정이나 방법 등이 아직 구체적으로 논의되지는 않았지만 이번 대회가 호두제품 개발을 촉진할 수 있는 대회였다는 것에는 모두 의견을 일치한 상태.

따라서 이번 대회 성과를 바탕으로 내년에는 규모나 참가인원이 점차 확대될 전망이다. [K]



▲참가자들이 제품을 진열하는 모습. 이번 대회는 심사의 공정성을 위해 전시면적이 기준을 초과하면 구성에서 0점으로 처리했다.

▲심사위원들이 출품작을 채점하고 있다. "예상보다 훨씬 다양한 제품이 출품됐다"는 것이 이들의 한결같은 평이다.

▲관람객들이 제품을 진지하게 둘러보고 있다.