

“기술지원, 빵식 대중화에 주력할 것”

신임 미국소맥협회 한국지부장 고원방

으로 하고 있는 등 우량고래이기 때문이라는 설명이다. 통계 결과, 한국은 지금까지 미국으로부터 총 4,900만톤의 소맥을 수입한 것으로 나타났다.

우리 식단에 어울리는 빵식 개발 절실

구체적인 향후 계획과 관련, 고 지부장은 “기술지원을 확대하고 국내 빵 문화의 확산을 위한 사업을 전개할 방침”이라고 밝혔다.

이를 살펴보면, 지금까지 총 70여명이 수료한 미국의 제과학교 AIB 연수를 지속적으로 추진하고 올해부터는 비공개 선발에서 탈피, 공개 선발로 전환해 연수생을 모집할 예정이다. 또한 오는 6월 말에는 한국제과고등기술학교 부설 기관으로서 ‘한국제면기술연구소’를 설립할 계획이다. 고 지부장은 “우리나라에서 밀가루를 가장 효율적으로 활용하고 있는 곳이 제면 분야”라며 “이에 관한 기초연구 및 기술개발을 위해 연구소 설립을 추진하게 됐다”고 말했다. 이 연구소는 한국제과고등기술학교 인근에 50평 규모의 건물을 임대해 입주할 예정이다.

고 지부장은 이외에도 빵 문화 확산을 위해 다각적으로 사업을 벌일 계획이라고 밝혔다. 이는 현재 국내 베이커리업계의 기술 수준이 확대된 시장 규모에 편승해 상당 수준 발전된 것이 사실이지만 아직 대중적으로 뿌리를 내리지 못하고 있는 현실에 따른 것이다. 고 지부장은 “소비자들에게 빵식이 간편하다는 것만 강조하는 것은 한계가 있다”며 “우리 식단에 어울릴 수 있도록 빵 먹는 방법을 개발하고 이를 적극 홍보해야 할 것”이라고 강조했다. 이를 위해 주부 빵 경진대회와 같이 일반 소비자를 대상으로 한 전국적인 규모의 이벤트도 계획하고 있다며 고 지부장은 덧붙였다.

“빵 제품이 부가가치가 떨어진다는 생각은 짧은 생각입니다. 빵이 제과점에서 설 자리를 잃는다면 베이커리업계의 발전은 곧 한계에 부딪치리라 봅니다. 빵이 대중화되지 못한다면 제과점이 일반 소비자의 생활에 깊게 뿌리내리지 못할 것이기 때문입니다. 빵 먹는 방법을 개발하고 널리 홍보하는 것은 베이커리업계의 기반을 튼튼히 다지는 일입니다.”

지난 3월 28일 윤을병 전임지부장의 뒤를 이어 고원방 씨가 제 4대 미국소맥협회 한국지부장으로 취임했다. 신임 고원방 지부장은 동국대학교 식품공학과 및 동대학원을 졸업하고 삼양사, 크라운제과에서 근무했으며, 초대 한국제과고등기술학교장을 역임하고 이어 85년 7월부터 취임전까지 미소맥협회 한국지부 기술상담역으로 근무해왔다.

고 지부장은 취임소감으로 “한국인으로서 미국정부에 속해있는 기관의 책임을 맡게 돼 책임감이 크다”고 말하며 “한국 관련 업계와의 관계를 물질적인 지원보다는 동등한 위치에서 정보 서비스를 제공하는 데 주력할 것”이라고 말했다. 이는 미정부가 재정적자 축소를 위해 각종 정부 예산을 줄이고 있는 상황을 반영한 것이기도 하지만 그만큼 한국의 위상이 높아졌다는 의미로도 해석된다. 과거 밀가루를 원조 받던 시절은 이제 옛말이 됐기 때문이다.

“미소맥협회는 비즈니스 단체가 아닙니다. 비즈니스는 다국적 곡물회사에서 담당합니다. 미소맥협회는 비영리 단체로서 소맥의 1차 및 2차 가공자에게 기술, 시장 정보를 제공하는 데 주목적이 있습니다.”

미소맥협회 한국지부는 72년 5월에 개설됐고 현재 이와 같은 지부가 전세계 15개국에 설치돼 있다. 아시아권에서는 한국, 대만, 일본 등 3개국에만 지부가 세워져 있다. 이는 이들 3개국이 고급 소맥을 수입하고 있으며 결제방식도 순수 현금