

## 2001 JAPAN CAKE SHOW

# 1,300여 작품의 화려한 베이커리 축제

### - 초콜릿공예과자 부문서 한국인이 1위 입상 -

〈취재 / 허미경 jpkyoung@mbakery.co.kr〉

2001 재팬케이크쇼가 지난 10월 3일부터 5일까지 동경도양과자협회 주최로 동경도립산업 무역센터 하마마쓰초관에 열렸다. 지난해부터 동일본 과자전과 서일본 과자전을 통합해 실시하기 시작한 재팬케이크쇼는 올해 1,300여 점이라는 많은 출품수를 기록하며 이목을 집중시켰다.

행사장은 3층과 4층으

로 나뉘어 3층에는 기계업체, 재료업체, 교육기관 등을 비롯한 관련업체의 참여부스가 운영됐고, 4층에는 출품자들의 전시장이 마련됐다. 행사 기간 동안 전시장에는 양과자협회 기술지도위원이 보여주는 데몬스트레이션, 서적판매 및 상담 코너 등 다양한 부대행사가 마련됐다. 또한 3층에 마련된 카페테리아에서 지도위원들이 제작한 케이크와 음료가 판매돼 전시장을 찾은 이들에게 호응을 얻었다.

이번 대회는 마지팬, 버터크림, 대형공예과자, 소형공예과자, 초콜릿공예과자, 슈거크라프트, 프티가토, 콩피즈리쿠키, 주니어 부문, 맛과 기술의 피에스몽테 등 10개 부문과 올해 첫 실시된 포장부문까지 총 11개 부문에 걸쳐 진행됐다. 수상작은 각 부문별로 적게는 7명부터 출품수가



▲ 2001 재팬케이크쇼는 3일 동안 1만 2천여 명의 입장객 수를 기록했다.

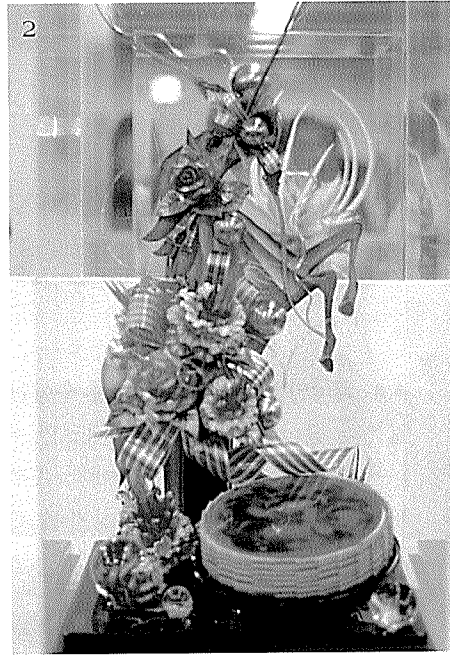
많았던 경우에는 29명까지 연합회회장상, 대회회장상, 금, 은, 동상까지 총 158개 작품에 대해 시상이 이루어졌다.

이 가운데 영예의 그랑프리는 '맛과 기술의 피에스몽테' 부문에서 연합회회장상을 수상한 (주)양테노르의 佐竹達也씨에게 돌아갔다.

한편 올해는 수상작 중에 리가로알호텔의 정

홍연씨가 초콜릿공예과자 연합회회장상을, 동경제과학교의 이송희씨가 슈거크라프트 동상을 수상해 한국인의 위상을 높였다. 특히 재팬케이크쇼에서 외국인이 연합회회장상을 수상한 것은 처음으로 알려져 시상식을 지켜보는 이들의 뜨거운 박수를 받았다.

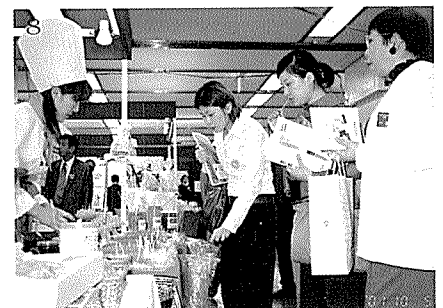
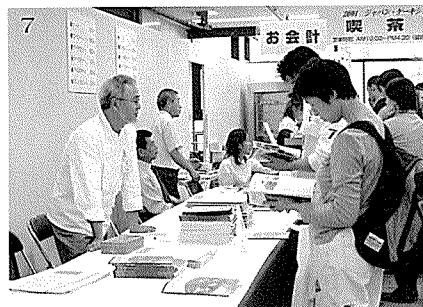
총 3일간에 걸쳐 열린 2001 재팬케이크쇼는 한국을 비롯해 대만 등 많은 해외의 제과기술인들이 전시장을 찾아 국제적인 행사로 자리잡아 가고 있음을 보여주었다. 많은 출품작과 입장객 수에도 질서정연한 관람이 이루어졌다는 평가를 받은 2001 재팬케이크쇼는 10월 5일 시상식을 끝으로 대단원의 막을 내렸다.



- ① 출전수에 비례한 수상작품 선정으로  
마지팬부문과 소형공예과자부문의 경우  
20명이 넘는 수상자가 나왔다.
- ② 1,300여 점의 출품작 가운데 그랑프리를  
차지한 맛과 기술의 피에스몽테 부문  
佐竹達也씨의 작품.
- ③ 3층 전시장에는 다양한 관련업체가 참여해  
전시장을 찾은 이들에게 안내와  
상담을 실시했다.



- ④ 초콜릿공예과자부문의 최고상인 연합회회장상을 수상한 정홍연씨의 수상모습.
- ⑤ 전시장은 전시기간 내내 질서정연한 모습을 보였다.
- ⑥ 이번 대회에는 처음으로 포장부문이 생겨 많은 출전자들이 포장제품을 선보였다.
- ⑦ 양과자협회 임원들이 각종 안내, 서적 판매 등의 보조활동으로 원활한 진행을 돕고 있다.
- ⑧ 3층에 전시된 참여업체들은 식식코너를 비롯한 다양한 이벤트 마련으로 많은 호응을 얻었다.

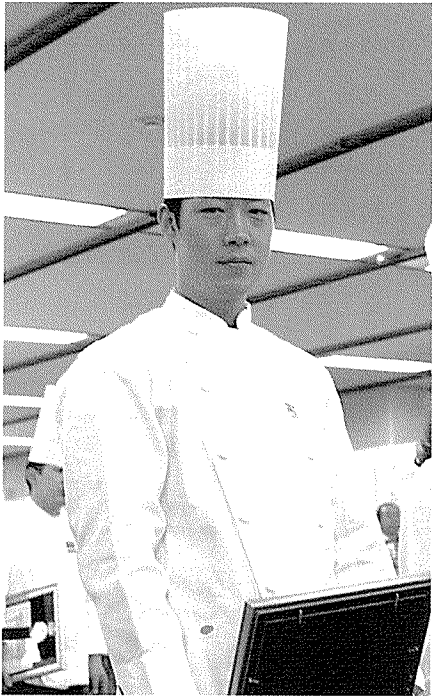


▶ 수상작 퍼레이드는 12월호에 게재됩니다.

초콜릿공예과자부문 연합회회장상 수상자

RIHGA ROYAL HOTEL WASEDA

제과제빵 CHIEF 정홍연



●● 외국인이 연합회회장상을 수상한 것은 처음이다. 소감은 어떤가.

일본과 한국의 제과업계를 비교할 때 일본이 우위라는 생각을 많이 하는데 최근에는 실력이나 아이디어에서 우리나라의 기술인들도 뒤떨어지지 않는다고 생각한다. 제팬케이크쇼는 참가에 제한이 없는 대회로 해외에서도 참가하러 오는 경우가 종종 있다. 한국에 있는 제과기술인들도 자신감을 갖고 도전해 보라고 권하고 싶다.

●● 작품 구상 의도와 특별히 고려한 점은.

공예작품은 사람들에게 내 표현능력을 선보이는 기회다. 난해한 주제보다는 재미와 설득력이 있는 작품을 하려고 했다. 또한 공예제품은 제작에 들어가기 전에 우선 운반과 전시장의 환경을 고려한 후 제작에 들어가는 편이다. 한달 전부터 일기예보나 기상청 데이터를 통해 기온을 체크하고 전시장 환경을 조사했다. 회사측도 운반경로를 미리 체크하는 등 세심한 배려를 해주어 최상의 상태로 작품을 선보이는데 도움을 줬다.

●● 앞으로의 계획이 궁금하다.

처음 동경제과학교를 졸업하고 일할 곳을 못찾아 어려웠던 기억이 아직도 생생하다. 그런 힘든 경험들이 지금 일하는데 원동력이 되고 토대가 되고 있지 않은가 싶다. 여기서 그치지 않고 더욱 노력해서 세계대회에 한국대표로 출전해 좋은 성적을 내는 것이 꿈이다.

