

## <일본 빵식보급협의회 설문조사>

# 저녁 빵식의 보급과 확산, 그 배경

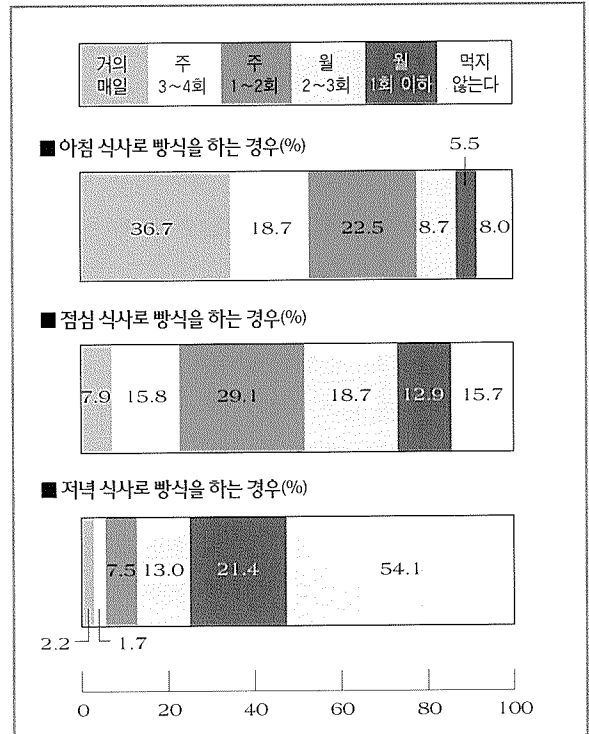
<자료 · 판뉴스 / 정리 · 허미경>

일본의 <빵식보급협의회>는 지난 9월 일반 소비자들을 대상으로 실시한 빵식에 관한 설문조사 결과를 <빵뉴스>지를 통해 공개했다. 일본 소비자들에게 빵을 식사용으로 보급시키기 위해 끊임없는 시도를 실시중인 이 협회는 1,829(男 234, 女 1,595)명의 소비자를 대상으로 연령대별, 시간대별 등 구체적인 항목에 걸쳐 빵식 확산 및 감소에 대한 의견을 모았다.

이번 조사에서 가장 중점을 둔 항목은 빵이 저녁 식사용으로 어느 정도 자리를 잡고 있는가에 관한 설문. 우리나라에 비해 빵식이 폭넓게 자리잡고 있는 일본이지만 소비자 대부분이 빵식을 아침, 점심 식사로 이용하거나 간식으로 생각하는 경우가 많다. 그러나 제품 품목의 다양화와 젊은 소비층의 식습관의 서구화에 따라 저녁 시간대 식사용 제품의 판매가 늘어나는 추세를 겨냥, 이번 조사를 실시했다.

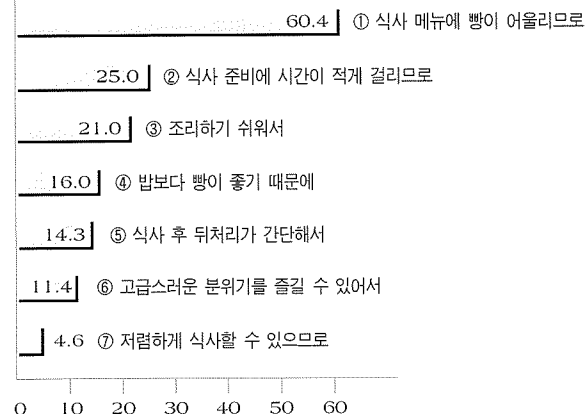
먼저 아침, 점심, 저녁으로 나누어 빵을 식사로 하는 빈도수에 대한 조사에서 아침 식사의 경우 주 1회 이상 빵식을 하고 있다는 응답자가 전체의 77.9%로, 이전에 실시됐던 조사에 비해 약 20% 가까이 늘어났음을 보였다. 또한 점심 식사의 경우도 절반 이상이 이와 같은 대답을 해 빵을 간식의 의미에서 식사로 인식하는 소비자들이 늘어나고 있음을 보였다.

다음은 이번 조사에서 가장 초점을 두었던 저녁 식사의 경우. 밥을 주식으로 하는 동양 문화권의 저녁 식사로서 빵은 그다지 달가운 존재가 아니었다. 그러나 이번 조사 결과, 응답자의 10% 정도의 인원이 주 1회 이상 저녁 식사로 빵을 즐기고 있다고 대답했다. 그 이유로는 식사 메뉴가 빵에 어울리기 때문이라는 응답이 60.4%로 가장 높았고, 그 밖에 편리함을 이유로 빵식을 즐긴다는 응답이 많이 나왔다. 특히 20대부터 40대에 걸쳐 가사와 직장 생활을 겸하는 여성 응답자의 상당수는 앞으로도 저녁 식사에서 빵에 대한 의존도가 높아질 것이라고 말했다. 더불어 식사용으로 즐길 수 있는 제품 개발과, 빵과 함께 즐길 수 있는 세트 메뉴 개발을 위해 생산업체의 노력이 필요하다는 의견을 내놓았다.



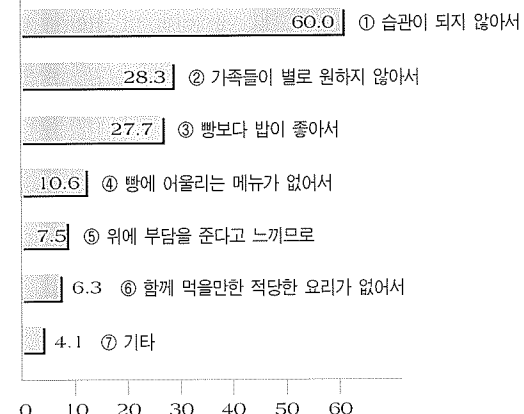
### 저녁 식사로 빵을 먹은 경험이 있는 경우 & 그 이유 (%)

-전체 응답자의 41.1%가 복수 응답



### 저녁 식사로 빵을 먹지 않는 경우 & 그 이유 (%)

-전체 응답자의 58.9%가 복수 응답



### 2003년 모박쇼 2월 20일부터 개최 6만여명 운집하는 국제적 산업전

제과제빵관련산업전인 'MOBAC SHOW 2003' 이 내년 2월 20일부터 23일까지 4일간 치바의 마쿠하리멧세(幕張メッセ)에서 개최된다.

올해 18회째를 맞이하는 이 전시회는 2년 주기로 동경과 오사카를 오가며 펼쳐지는데, 제과제빵산업에 필요한 기계, 원부재료, 자재, 포장기계, 설비, 기구, 식품가공기계 등 각종 관련업체의 전시 부스가 마련된다. 2001년 오사카에서 열린 제17회 전시회에서는 216개 업체가 출품해 6만여명이 넘는 입장객들에게 다양하고 전문화된 볼거리를 선사했다.

신기술, 신상품의 개발 촉진과 정보 교환의 장을 마련하는 'MOBAC SHOW 2003'은 오전 10시부터 오후 5시까지 개장하며, 입장료는 1,000엔이다.

▲ 출전 및 행사 문의 : (03)5226-3196

### 베이커리월드컵 1차 선발대회 개최 최종 심사는 내년 모박쇼에서 실시

제6회 베이커리월드컵 일본대표 선수를 선발하기 위한 1차 선발대회가 지난 10월 1, 2일 양일간 일본제분 본사에서 개최됐다. 이번 대회의 참가자는 총 85명으로 바게트와 스페셜빵 부문 39명, 빈 스타일 페이스트리 부문 27명, 빵공예 부문 19명 등 각 분야의 최고급 기술인들이 일본 대표의 자리를 놓고 경합을 벌였다.

바게트와 스페셜빵 부문과 빈 스타일 페이스트리 부문의 경우 1차 심사 후 2차 심사를 거쳐 내년 2월에 개최되는 모박쇼 현장에서 최종 심사가 실시된다. 한편 빵공예 부문은 1차 심사 없이 2차 심사를 실시, 최종 진출자를 가린다.

2002년도 우승을 차지한 일본 대표를 비

롯해 쿠프드몽드사업부회에서 선발한 10명의 심사위원들에 의해 심사가 진행되며 11월 13일 2차 심사를 거쳐 각 부문 4~6명씩 최종 출전자를 가려낼 예정이다.

### 제13회 서일본식품종합기계전

내년 5월, 주방기·식재료기술전과 함께

日刊工業신문사가 주최하는 '제13회 서일본식품종합기계전·서일본주방기기전'이 2003년 5월 21일부터 3일간 후쿠오카(福岡)의 마린멧세에서 개최된다. 1990년 제1회 대회를 시작한 이래, 많은 관련 업체의 지지를 얻어온 이 전시회는 2년 전부터 '서일본식품재료소프트기술전' 등 관련 부대 행사를 연계해 선보이며 서일본지구의 명실상부한 이벤트로 성장해오고 있다.

2003년도 전시회에서는 '21세기 식생활 환경을 구축하자'는 테마를 주제로 식품 안전성, 식산업의 문제 해결, 관련 네트워크 구축 등에 관한 전시 및 행사를 펼칠 계획이다. 출전 업체로는 제과제빵기계, 육류·수산·농산가공기계, 포장기계, 주방기계, 식품재료, 점포서비스기기, 정보 및 경영관리 시스템 등 150여개 업체가 참가할 예정이다.

▲ 출전 및 행사 문의 : (092)271-5715

### 제9회 LUXARD GRAN PREMIO 콩쿨

이탈리아 리큐르 이용한 제품 제작

사단법인 일본양과자협회연합회가 주최하고 LUXARD사와 도바 양주 무역회사가 후원하는 'LUXARD GRAN PREMIO 콩쿨'의 실기 본선이 11월 16일 동경제과학교에서 열린다.

대회 후원사인 LUXARD사는 '마라스키노'라는 이탈리아 리큐르를 생산하고 있는 업체로 신진 기술인 배출을 위해 이 대회를 개최, 올해로 9회째를 맞이했다.

이번 대회의 테마는 '음식의 나라 이탈리아'. 배합표와 사진 등으로 1차 서류 심사를 통과한 5명의 본선 진출자들은 4시간 동안 현장에서 빵뜨기뜨와 피에스몽테를 제작해 우열을 가리게 된다.

우승자에게는 내년 1월 이탈리아 리미니(RIMINI)시에서 개최되는 SIGEP(국제냉과제과전시회) 참가 및 기술 연수의 특전이 주어진다.

### 제과교육기관 2003년도 신입생 모집 11월부터 접수 시작, 입학은 내년 4월

일본 제과전문교육기관들의 2003년도 신입생 모집이 시작된다. 지원자격은 일본어 능력 인정서 1급 또는 2급 취득자 또는 현직 일본어학교 6개월 이상 재학한 자로서 학업에 특별한 결격 사유가 없는 경우라면 대부분 가능하다.

선발 절차는 대부분의 교육 기관이 1차 서류 전형을 실시한 후, 필기 시험 및 면접을 통해 최종 심사를 하게 된다. 서류 전형에 필요한 제출 서류 및 자세한 사항은 각 학교 입학상담과로 문의하면 된다.

※ 주요 교육기관 연락처 (가나다순)

- 국제제과전문학교 042-344-1440
- 국제푸드제과전문학교 045-313-4411
- 동경제과학교 03-3200-7171
- 신주꾸조리사전문학교 03-3342-0631
- 오오테마에제과학원 06-6941-7698
- 일본과자전문학교 03-3700-2615
- 츠지제과전문학교 06-6624-1101
- 후타바제과학교 0422-44-3161