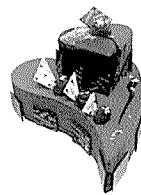




인천·경기지역 제과 발전을 위한 첫걸음

제1회 경인 빵·과자 전시회



인천시지회는 침체된 지역 제과업계에 신바람을 불러일으킬 만한 대단한 기획을 마련했다. '제1회 경인빵·과자전시회'가 인천 지역 기술 발전의 밑거름이 돼 지역간 기술격차를 해소한다는 막중한 임무를 싣고 대장정의 첫장을 연 것이 바로 그것. 유명 기술인의 공예작품 전시부터 산업전까지 작은 'Siba'를 표방한 '경인 빵·과자 전시회'를 둘러본다.

글 / 사진·김미선 기자



1950년 맥아더장군이 수세에 몰린 6·25 전쟁을 역전시킬 비방으로 인천상륙작전을 구상했다면, 2004년 (사)대한제과협회 인천시지회(지회장 조영규)는 불황으로 어려움을 겪고 있는 경인 지역 제과업계에 활력을 불어넣을 방안으로 '경인빵·과자전시회 (대회장 유현식 (사)대한제과협회 부회장)'를 기획했다.

지난 3월 6일부터 7일까지 경인제과제빵학원(원장 김봉수)에서 열린 '제1회 경인빵·과자전시회'는 제과 기술의 비전을 제시하고 빵 문화의 저변을 확대시키기 위한 뜻 깊은 자리였다. 유명 제과인들이 선뜻 찬조한 설탕·초콜릿 피에스몽테는 예술성에서 돋보였고, '안스베이커리' '쉐라메르' '까레몽' 등 인천 지역 제과점이 내놓은 양과자는 실용성이 뛰어났다.

첫날 개막식에는 육필우 인천광역시 전 부시장, 이호웅 국회의원의 부인, 김시덕 인천시청 위생과장을 비롯해 (사)대한제과협회 김영모 회장, 박찬희·신동균 부회장, 이남호 사무총장 등 인천시와 업계 주요 인사들이 참가해 지역 기술 발전을 위해 첫발을 내딛은 '제1회 경인 빵·과자 전시회'를 축하했다. ㉞





1. 경인지과제빵학원 강사와 학생들이 밤샘 작업으로 준비한 '우리들의 빵 숨씨' 부문은 프랑스, 이탈리아, 스페인 등 나라별 특징을 담고 있어 전시회장을 찾은 사람들에게 제과제빵의 뿌리를 심어주었다.
2. '제1회 경인빵·과자전시회'에 참석한 인천시와 업계 주요 인사들은 앞으로 이 행사를 인천·경기 제과기술 발전을 위한 지역 축제로 발전시켜 나가기로 다짐했다.
3. 이번 전시회를 위해 노력을 아끼지 않은 경인지과제빵학원 김봉수 원장과 강사들.
4. 초콜릿공예부터 프랄린·붕봉까지, 설탕공예부터 앙트르메까지, 이번 전시회는 '예술성과 실용성'이라는 두 마리 토끼를 노렸다.
5. 체니코, 서강유업, 동아제분, 한국하인즈 등 제과 원부재료업체들이 마련한 작은 산업전은 정보 교류의 장(場) 역할을 톡톡히 했다.
6. 일반인과 기술인을 아울러 1천2백 명 정도의 관람객이 전시회를 찾아 제과제빵에 대한 뜨거운 관심을 반영했다.
7. 박찬희, 함상훈, 최두리, 안창현, 위재상, 홍종흔, 서승주 등 유명 제과인이 찬조한 화과자, 설탕공예, 초콜릿공예는 이번 전시회의 의미를 더욱 뜻 깊게 했다.
8. 가래봉과자점 포장 담당자가 베이커리용 상품포장 코너를 선보였다.



Interview 조영규 인천시지회장

인천시민의 축제로 발돋움할 터

'제1회 경인빵·과자전시회'가 여러분의 힘든 준비 과정 끝에 드디어 막을 올리게 됐습니다. 올해는 첫 전시회라 부족하고 아쉬운 점도 많지만 해를 거듭할수록 제자리를 잡아갈 것으로 기대됩니다.

앞으로 인천시와 협의를 통해 제과인만의 잔치가 아닌 인천 시민 전체가 즐길 수 있는 축제로 발전시켜나가 제과문화의 사회적 저변을 확장하는데 이바지할 계획입니다. 이제 첫발을 내딛은 '제1회 경인빵·과자전시회'에 제과인 모두의 격려 부탁드립니다.

