

●●● 안승춘 한국식생활개발연구회 회장

주부들은 닭고기 계란 요리를 제일 선호해요



안승춘 : 한국식생활개발연구회 회장
한국조리직업전문학교 회장
생활환경운동여성단체연합 공동대표
식생활개선국민운동본부 이사
한국여성단체협의회 이사
쌀소비확대운동본부 운영위원

기회 때마다 닭고기 안전성 강조

한국식생활개발연구회는 1967년 발기인 총회를 갖고 69년에 인가획득을 얻어 35년의 역사를 자랑하고 있다. 안승춘 회장은 왕준련 초대회장과 함께 우리나라 식생활개선 계몽과 식품개발을 위해 힘써왔다.

닭고기와 달걀 요리 개발의 모태가 된 것은 1979년 전국순회 국내축산진흥을 위한 닭고기 요리솜씨대회이다. 이후 닭고기 달걀 요리 행사 규모가 커지고 다양해지면서 1986년 국제대회를 대비한 각국의 닭고기요리강습·전시회를 서울 프라자호텔에서 가졌다. 또한 같은 해 전국 닭고기 요리솜씨대회를 관장하면서 닭고기 요리 개발과 보급에 선구자 역할을 담당하였다. '99년 안승춘 회장이 2대 회장에 취임하면서 식품개발에 더욱 정진하게 되었다.

이후 서울 코엑스 대서양홀에서 열린 우리축산물브랜드전에서 우리 축산물을 활용한 퓨전요리 21종을 선보였고, 우리축산물요리솜씨전국대회 입선 작품집을 발간하여 맛있는 닭고기·계란요리를 일반 가정에서 널리 활용토록 하였다.

머리가 좋아지는 닭고기·계란 요리집과 한국인의 건강식, 우리축산물요리강습회, 시식회 책자 발간 등으로 주부들의 인기를 독차지 했다. 소비자 교육 프로그램으로 별미닭고기요리교실, 우리

축산물 활용 궁중고기음식전시 및 시식회, 브랜드축산물요리축제, 한국국제축산박람회의 우리축산물요리강습·시식회 등 많은 행사를 주관하였다.

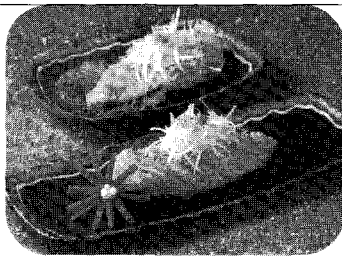
이처럼 안승춘 회장은 35년간 닭고기·계란 요리 개발을 내 일이라고 생각하고 몰두하고 있다. 최근이고병원성 가금인플루엔자로 닭고기를 먹지 않았을 때 강습회가 있을 때마다 주부들에게 닭고기는 먹어도 안전하다고 설득하는 등 양계산물에 대한 애정이 남다르다.

퓨전 요리·서민 메뉴 개발 앞장

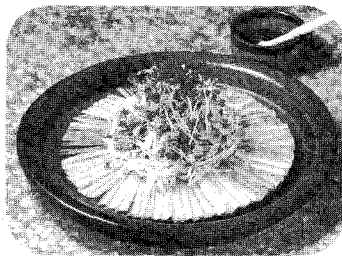
안승춘 회장에 의하면 주부들은 닭고기 요리로 닭찜, 닭볶음, 삼계탕, 닭튀김 만 있다고 생각한다는 것이다. 이런 고정관념을 깨뜨리기 위해 무척 노력한다는 안회장은 초보 주부나 젊은 주부들이 쉽게 요리하고, 아이들이 좋아하는 것으로 소스를 짙어 먹을 수 있는 닭고기 구이 요리를 다양하게 개발하고 있다고 밝혔다. 주부들이 좋아하는 특별 메뉴로 서양풍의 닭고기 요리가 있다.

언뜻 보기에는 서양풍이지만 자세히 요리 재료를 보면 우리 농산물을 사용하여 요리한 것이다. 가령 된장 양념으로 만든 닭고기 전골도 주말마다 특색 있는 요리로 충분하다고 말한다.

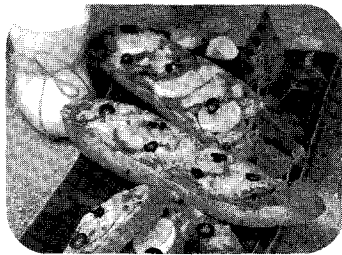
닭고기와 달걀 요리는 시대 흐름에 따라, 사람들의 입맛에 따라 변화를 주고 꾸준히 개발해야 한다는 것이다. 그런 측면에서 안회장은 최근 포장마차에서 서민들이 누구나 쉽게 먹을 수 있는 계란말이를 개발하여 보급하고 있다. 물론 기존에 포장마차에서 안주로 판매하고 있었지만 영양 가치를 높인 계란말이를 개발한 것은 안회장의 몫이



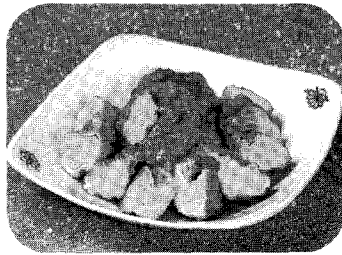
닭가슴살 남방초



닭고기와고추소스



달걀바케트빵피자



달걀유부조림

였다.

계란말이를 맛있게 요리하는 비법을 공개하면 계란과 각종야채와 청주를 넣고 너무 오래 익히지 않는다. 이때 청주는 반드시 넣어 계란의 가진 특유의 냄새를 없애고 적당히 익히면 딱딱한 느낌이 사라지고 부드러워진다는 것이다.

닭고기 가슴살과 안심 정말 맛있다

안회장이 강습회를 다니다 항상 느끼는 것은 주부들이 달걀과 닭고기를 가정요리 재료로 가장 많이 선호하며, 간단하면서 다양한 요리를 개발해 주기를 원하고 있다는 점이다. 이러한 점을 감안하면 정규적인 닭고기·계란 강습회나 시식회는 닭고기 달걀 소비 증대에 큰 힘을 발휘할 수 있다는 것이다.

안회장은 지금까지 수백 가지의 닭고기 달걀요리를 개발하여 보급하였는데 최근에는 닭고기 가슴살과 안심을 이용한 요리들 주부들에게 적극 추천하고 있다.

가슴살은 지방질이 없어 많이 익히면 뻣뻣하다. 촉촉하게 먹으려면 20분간 찜통에 찌서 음식을 만들거나 아니면 옷을 입혀서 만들면 되는 것이다. 가슴살은 우리나라에서 인기가 없지만 외국에서는 여성들의 다이어트 식품으로 인기가 나날이 상승하고 있다. 우리나라 닭고기 가슴살과 안심 소비는 아직 저조하다. 가슴살과 안심의 맛의 진가는 요리를 먹는 소비자가 알아주고, 소비자 계몽은 안승춘 회장 노력에 달려있는 듯싶다. (정리 | 김종준 과장) **양계**