

# Fun & Exciting

# 2005 논산딸기축제 Strawberry Festival

국내 최대 딸기 생산지인 논산에서 향긋한 딸기 축제가 열렸다. 지난해 폭설로 인해 취소되어 많은 아쉬움을 남겼던 논산딸기축제는 올해 더욱 철저한 준비로 다채로운 행사를 마련해 성황리에 막을 내렸다. 특히 부대행사로 열린 논산 딸기케이크 경진대회는 많은 선수들이 참여해 갖가지 독특한 작품을 선보이며 열띤 경쟁을 벌였다. 글\_김영주 기자·사진\_주현진



1 '사랑의 딸기케이크 만들어가기'에 참여해 즐겁게 케이크를 만들고 있는 가족 관람객. 2 딸기 캐릭터 페인팅 행사도 열려 즐거움을 더했다. 3 논산딸기축제를 기념하기 위한 만들어진 딸기 케이크. 4 '사랑의 딸기케이크 만들어가기'에는 관람객들의 발길이 끊이지 않을 정도로 인기를 모았다.

38년 역사를 가진 국내 최대 딸기 생산지인 논산에서 '2005 논산딸기축제'가 개최됐다. 올해로 4회째인 이번 행사는 논산시가 주최하고 논산딸기축제추진위원회의 주관으로 4월 8일부터 10일까지 논산천 둔치에서 열렸다. 전국 최대 딸기 생산지인 논산과 논산 딸기의 우수성을 홍보하기 위해 마련된 논산딸기축제는 폭설로 인해 취소됐던 지난해 축제의 아쉬움까지 담아 화려한 막을 올렸다.

축제 첫날은 본격적인 딸기 축제에 앞서 풍물공연, 불꽃쇼, 딸기 음악회가 차례대로 열리며 흥겨운 축제 분위기를 돋웠다. 각종 문화 행사에 이어 두 번째 날에는 딸기 노래자랑, 딸기 퍼레이드 등 다채로운 행사와 딸기 사생대회, 딸기 퓨전음식경연 등 대회가 열려 비가 내리는 가운데도 많은 관람객들이 행사장을 찾았다.

또한 정정 딸기 수확 체험, 딸기 캐릭터 페인팅, 딸기 친환경 재배 전시관 등 관람객들이 직접 참여하고 볼 수 있는 체험 행사장과 전시장을 선보여 보는 축제뿐 아니라 즐기는 축제로 거듭났다. 특히 체험 행사 중에는 (사)대한제과협회 논산시지부가 준비한 '사랑의 딸기케이크 만들어가기'가 선풍적인 인기를 끌었다. 논산 시내 제과기술인들이 참여해 딸기와 생크림을 이용해 케이크를 만드는 방법을 소개하고 직접 케이크를 만들어 가져갈 수 있도록 한 행사에 많은 관람객들이 참여해 케이크를 만들며 즐거운 한때를 보냈다.

축제 마지막 날에는 '논산 딸기케이크 경진대회'가 열려 뜨거운 관심이 이어졌다. 올해로 3회를 맞는 이번 대회는 전국 대학 제과제빵 관련학과 및 제과제빵 전문학원의 학생들과 현직 제과기술인 등이 참가해 열띤 경연을 펼쳤다. 논산 딸기케이크 경진대회는 각 선수들이 직접 준비해 온 시트 위에 현장에서 제공된 생크림과 딸기로 케이크를 꾸며 작품을 선보이는 대회로 올해부터 (사)대한제과협회 논산시지부가 주관을 맡게 되면서 2003년 20명이 참가했던 것에 반해 올해에는 80여 명이 참가하는 큰 대회로 탈바꿈했다.

이번 대회에는 현장에서 근무하는 기술인과 학생들이 함께 참여해 제품 수준에 큰 차이를 보였지만 설탕공예가 어우러진 세련된 작품과 톡톡 튀는 아이디어가 빛나는 작품들이 대거 선보여 대회 수준을 높였다. 대회 시상식에는 (사)대한제과협회 김영모 회장을 비롯해 임성규 논산시장, 박덕병 논산딸기축제추진위원장 등 내빈이 참석해 수상자들에게 상금과 부상을 수여하고 선수들에게 격려의 말을 보냈다.

행사 기간에 내린 봄비로 관람객들의 통행과 대회 진행에 불편함도 겪었지만 2005 논산 딸기축제는 딸기와 관련된 다채로운 행사를 선보여 축제를 찾은 관람객들에게 많은 볼거리와 즐길 거리를 선보이며 논산 딸기를 알리는 소중한 시간이 되었다.

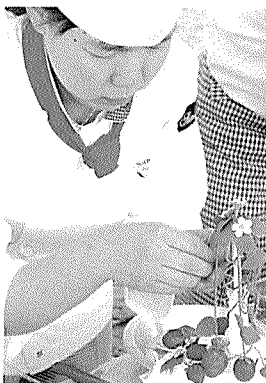


# 논산 딸기케이크 경진대회

논산시 딸기축제추진위원회가 주최하고 (사)대한제과협회 논산시지부가 주관한 논산 딸기케이크 경진대회는 한국리치식품유한회사의 후원으로 열렸다. 올해로 3회를 맞는 이번 대회에는 전국에서 참가한 80여 명의 제과 기술인들이 각자 정성을 다해 준비한 작품을 선보여 눈길을 사로잡았다.



**대회 접수** (사)대한제과협회 중앙회와 전국 지회·지부의 추천을 받아 (사)대한제과협회 논산시지부에 미리 참가신청을 한 선수들이 오전 12시까지 등록을 마쳤다. 이날 참가한 선수들은 모두 78명. 등록을 마친 선수들은 자신의 번호가 붙여진 자리에 가서 도구와 물품을 정리하고 대회 시작을 기다렸다.



**경기 시작** 각 선수들은 준비해온 시트에 주최 측에서 제공한 생크림과 딸기를 이용해 작품 만들기를 시작했다. 케이크는 반드시 논산딸기를 60% 이상 사용하고 그 외 초콜릿이나 설화 장식물을 40% 정도 사용해서 만들어야 한다. 출품작은 규격이나 모양, 높이의 제한 없이 자유롭게 선보일 수 있어 갖가지 독특한 아이디어의 작품이 많이 눈에 띄었다. 경연 시간은 오후 1시부터 3시까지 2시간이 주어졌다.



**작품 심사** 객지원 심사위원장을 비롯해 6명의 심사위원들이 경연장을 돌아다니며 심사를 했다. 심사위원단은 주제의 충실도, 디자인, 색채, 완성도, 독창성, 제조과정 6개 부문에서 경연 제품들을 꼼꼼하게 심사했다. 특히 대회 기본 취지에 맞게 논산 딸기의 우수성을 홍보할 수 있고 생크림 케이크와 딸기가 잘 조화된 작품에 많은 점수가 주어졌다.

시상식 흐렸던 날씨가 맑게 갠 가운데 시상식이 열렸다. 이날 시상식에는 (사)대한제과협회 김영모 회장, 임성규 논산시장이 자리해 수상했다. 최우수상은 설탕공예와 슈거아트, 딸기를 이용해서 탐스러운 꽃다발을 표현한 김상엽 제과학원의 최용석 씨에게 돌아갔다. 이날 최우수상에는 40만 원의 상금과 딸기 3박스의 부상이 주어졌다.



## 논산 딸기케이크 경진 대회 수상자

수상내역	수상자	시상내역
최우수상	최용석(김상엽제과학원)	40만 원의 상금과 딸기 3박스
금상	김태경(원탑베이커리) 최선훈(수원여자대학 제과제빵전공)	30만 원의 상금과 딸기 2박스
은상	임남수(코리아나베이커리) 천정완(미니미화과자) 신직수((주)로쏘 성심당)	20만 원의 상금과 딸기 1박스
동상	이용선(혜전대학 호텔제과제빵) 윤혜림(우리밀베이커리) 우은영(수원여자대학 제과제빵전공) 이정은((주)로쏘 성심당)	10만 원의 상금과 딸기 1박스
장려장	김용길((주)로쏘 성심당) 박세정(혜전대학 호텔제과제빵) 이정난((주)로쏘 성심당) 이다은(개인) 차혜영(충남제과제빵기술학원)	5만 원의 상금과 딸기 1박스
참가자 전원		딸기 1팩과 기념품

최우수상

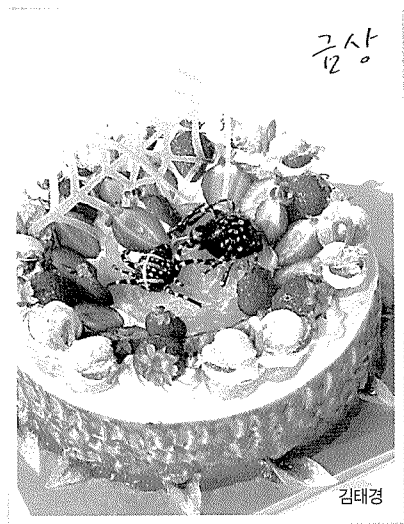


최용석 김상엽제과학원

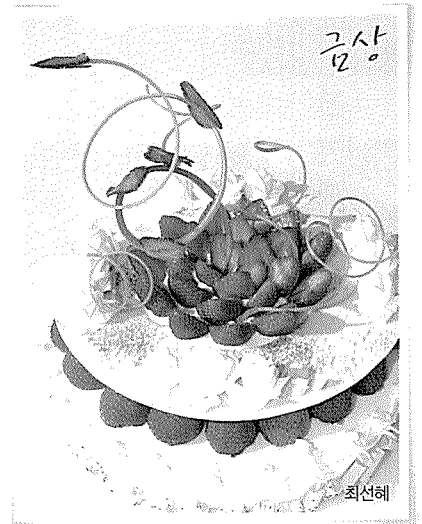
## 수상작 퍼레이드



최용석



김태경



최선훈