

설탕공예 한국공예대전 최초 특선 수상 제과 기술의 예술성 널리 알린 한국공예대전

해마다 마한 백제의 옛터 익산에서 전국의 공예가들이 한자리에 모이는 한국공예대전이 지난 11월에 열렸다. 국내 공예 기술 발전에 중추적인 역할을 하고 있는 한국공예대전에서 올해는 조금 특별한 작품이 선보였다. 제과 기술의 아름다움을 가득 담고 있는 설탕공예 작품이 대회 최초로 소개되어 제과 기술의 예술성을 널리 알린 소중한 대회였다. 글_김영주 기자 · 사진 제공_(사)한국공예문화협회, 정영택



(사)한국공예문화협회와 KBS전주방송총국이 주최하는 제6회 한국공예대전이 지난 11월 23일부터 12월 13일까지 익산 솜리문화예술회관에서 열렸다. 한국공예대전은 대한민국 공예문화 발전의 중추적인 역할을 담당하며 역량 있는 공예작가들의 등용문으로 자리 잡은 국내 최대 공예대전이다. 올해로 6회를 맞이한 한국공예대전은 금속공예, 도자공예, 목칠공예, 섬유공예, 전통 및 기타창작공예 6개 부문에서 595개 작품이 출품되어 성황리에 개최되었다.

한국공예대전은 많은 공예가들이 오랜 시간을 투자해 제작한 작품들이 전시되기로 유명하다. 이번 대회에서는 7년 동안 제작한 용그림이 담긴 나무상이 선보여 관람객들의 탄성을 자아냈고 대상으로 선정된 도자 공예 'Island' 작품도 특유한 모양과 기법으로 좋은 평가를 받으며 관심을 끌었다. 특히 대회 최초로 설탕공예가 출품되어 많은 사람들의 시선을 사로잡았다. 모든 신소재를 이용한 창작 공예작품을 출품할 수 있는 전통 및 기타창작공예 부문에 정영택아트스쿨 정영택 원장이 설탕공예 작품을 출품해 많은 관심을 끌며 우수한 성적을 거뒀다. '자연'이라는 주제로 꽃과 호랑이가 어우러져 있는 이번 작품은 영롱한 설탕의 광택이 잘 살아있어 마치 유리로 만든 것 같다는 평을 받았다. 많은 공예가와 관람객들은 유리처럼 투명한 소재가 설탕이라는 사실에 신기함을 금치 못했다. 설탕공예가 가진 특유의 화려함과 신비로움이 심사위원들에게 높은 점수를 받으며 쟁쟁한 작품들을 제치고 특선에 선정되는 영예를 안았다.

제6회 한국공예대전은 우리 공예가 지향할 방향을 자신감 있게 제시해주고 현대 공예문화 발전에 이바지하는 대회로 자리매김했다. 올해 작품들은 완결성이 높고 기교면에서 뛰어난 작품들이 많이 선을 보였다고 평가받았다. 특히 올해 대회는 한국 공예 발전의 원동력이 되고 있는 한국공예 대전에서 제과 기술의 묘미라고 할 수 있는 설탕공예가 뜨거운 호응을 얻으며 제과기술의 예술성을 확인받은 소중한 자리였다.

Interview



정영택(정영택아트스쿨)

제과 기술의 하나로만 알려져 있는 설탕공예의 작품성을 알리기 위해서 공예대전에 참가하게 되었습니다. 첫 출전에 상까지 받아서 기쁘고 예술의 흔과 노력이 담긴 다른 공예작품들과 함께 설탕공예가 함께 전시되어 있는 것을 보니 뿌듯합니다. 특히 먹는 소재를 이용해서 만든 설탕공예작품에 대해서 많은 분들이 신기해하며 극찬을 아끼지 않으셔서 제과인으로서 자부심을 많이 느꼈습니다. 설탕공예가 단순히 제과 기술의 일부로만 머물지 않고 많은 제과인들이 기술을 연마하고 아이디어 작품을 더욱 많이 선보여 전문 공예로도 인정받을 수 있었으면 좋겠습니다.