

제1회 우리밀베이커리경연대회

우리밀 웰빙 빵 맛보러 오세요!

(사)한국생협연대에서 주최한 '제1회 우리밀베이커리경연대회'가 지난 7월 12일 근로복지센터 '위캔'에서 개최됐다. 우리밀의 소비확대와 제빵 기술향상을 목적으로 한 이번 대회는 의무부문 식빵과 자유부문으로 나눠 경연을 펼쳤고 일반 소비자 단체를 심사위원단으로 참여시켜 큰 호응을 이끌었다. 글과 사진 정솔이 기자



모두 8명의 참가자가 의무품목인 우리밀 식빵과 원하는 제품을 만드는 자유품목 등 2개 부문에 걸쳐 경연을 치렀고 소비자 심사위원단과 혜전대학 김영호 교수의 심사로 우수제품을 선정했다.



지난 7월 12일 경기도 고양에 위치한 근로복지센터 위캔(WECAN)에서 '제1회 우리밀베이커리경연대회'가 개최됐다. 이날 대회는 (사)한국생협연대와 한국여성민우회생협, (주)자연드림이 우리밀의 소비를 확대하고 우리밀빵의 제빵 기술력을 키우기 위해 마련한 행사로 우리밀빵의 건강지향성에 어울리게 화학 첨가물의 사용을 엄격히 제한했다.

모두 8명의 참가자가 의무품목인 우리밀 식빵과 원하는 제품을 만드는 자유품목 등 2개 부문에 걸쳐 경연을 치렀는데 독특한 것은 소비자 심판단의 의견을 모아 '상품성'에 초점이 맞춰졌다는 점이다. (주)한국생협연대 진경희 이사장, 관련단체 임원진과 더불어 한국생협연대회 한국여성민우회생협의 조합원 등이 소비자 심사위원단을 꾸렸고 혜전대학 호텔제과제빵과 김영호 교수가 전문심사위원으로 참가해 기술심사와 심사지도를 맡아 전문성을 더했다.

경연이 시작되자 의무품목 '우리밀 식빵'의 재료가 공개됐다. 참가자들이 준비한 자유품목 또한 계량부터 굽기까지 모두 현장경연으로 치러졌고 우리밀의 친환경적인 이미지를 살릴 수 있는 단호박과 미역가루, 발아현미 등 기능성 소재를 활용한 제품이 눈에 띄었다.

경연에 참가한 임양규 기능장은 "우리밀가루는 수입밀가루에 비해 쉽게 질리지 않는 고소한 맛이 특징이며 예전에 비해 품질이 많이 향상됐다"고 전하면서 "우리밀로 만든 제품을 계속 먹다보면 '수입밀가루로 만든 빵은 못 먹겠다'는 말이 나올 정도여서 웰빙 트렌드에 맞는 경쟁력 있는 제품이 될 수 있을 것"이라고 밝혔다.

모든 경연이 끝나고 각 단체 대표와 조합원 심사단의 심사가 이어졌다. 혜전대학 김영호 교수의 사전 지도에 따라 맛과 식감, 형태 등을 꼼꼼하고 진지하게 심사해 비전문가들로 구성된 심사단에 대한 일부 우려를 말끔하게 씻어줬다. 심사에 함께 참여한 김영호 교수는 "우리밀 제과·제빵에 대한 충분한 가능성을 읽었다"면서 "웰빙의 취지를 잘 살려 우리밀과 잘 어울리는 기능성 소재를 발굴하고 기술력을 키워 소비를 확산시킬 수 있는 아이디어가 필요하다"고 평가했다.

이날 경연은 두물머리식품 최청호 씨가 의무경연 우리밀식빵부문에서, 연화식품 이용환 씨가 단호박을 응용한 '우리밀 단호박 빵'으로 자유경연부문에서 각각 최우수상을 수상하면서 막을 내렸다. 첫 대회다보니 발표기나 오븐 숫자가 부족해 경기가 다소 지연되는 등 어려움도 있었지만 소비자들



장애우들의 큰 정성 담은 우리밀 쿠키 우리밀 쿠키 전문점 '위캔'

제1회 우리밀베이커리경연대회의 개최장소인 '위캔(WE CAN)'은 우리에게 쿠키 이상의 특별한 감동을 주는 우리밀 쿠키 전문점이다. 위캔의 쿠키는 겉보기에는 어느 쿠키와 다르지 않지만 정신지체장애인들의 정성과 피땀 어린 노력의 결실인 까닭에서다.

장애인 가운데서도 취업이 가장 어렵다는 정신지체장애인들에게 직업재활훈련을 한다는 것이 말처럼 쉬운 일은 아니지만 반죽, 성형 등으로 나눠 각자의 능력과 상황에 맞게 인력을 적절히 배치하고 있는 덕분에 지난해에는 경기도가 선정하는 유망중소기업에 이름을 올리기도 했다.

친환경 쿠키를 지향하는 위캔 우리밀 쿠키는 100% 순우리밀과 유정란, 땅콩, 검은깨 등 주로 우리 농산물을 사용하며 방부제 등 화학 첨가물은 절대 쓰지 않는 것을 첫번째 원칙으로 하고 있다. 버터를 사용하고 설탕 양을 줄여 당도를 낮추는 등 재료에 대한 고민을 거듭하면서 지금처럼 웰빙 쿠키로 이름을 알리게 됐다.

위캔이 가장 신경을 쓰는 부분은 다른 '위생'이다. 장애인들이 만든다고 했을 때 '대단하다' '장하다'며 구입하는 고객들도 있지만 '조금 꺼림칙하다'는 선입견을 갖는 사람이 더 많은 것이 현실이기 때문이다. 이물질이 들어가지 않도록 철저하게 위생교육을 하고 지도한 덕분에 위캔 쿠키의 생산 공장은 늘 깨끗하고 청결한 환경을 자랑한다.

설립 초기에는 성당이나 교회를 찾아다니기도 하고 직접 길거리로 나서기도 했지만, 지금은 친환경 매장과 할인마트에 정기적으로 납품하고 친환경 직거래 장터 '꽃피는 아침마을' 열린 마켓에 첫 번째 가게로 등록되면서 밀려드는 주문에 행복한 비명을 지르고 있다.

쿠키를 구입하는 고객들이 '좋은 일'을 한다는 뜻뉘는 보람을 느끼는 덕분인지 한 번 구입한 고객들은 단골 고객이 되는 경우가 많다. 오늘도 40여 명의 위캔 가족들은 '위 캔(We can, 우리는 할 수 있다)'을 외치며 우리 사회의 구성원으로 한발 한발 내딛고 있다.



이 직접 참여함으로써 우리밀 빵에 대한 큰 관심과 호응을 이끌어 낼 수 있었고 의무품목 재료를 현장에서 공개하는 등 새로운 시도가 돋보였다.

이번 대회를 주최한 (사)한국생협연대는 생활협동조합 연합이다. 생활협동조합 즉 생협은 조합원과 생산자의 연계를 통해 믿을 수 있는 먹을거리를 공급받는 등 더 나은 생활을 추구하는 비영리경제단체로 베이커리 제품 또한 주문 후 생산 방식으로 공급하고 있으며 조합원들의 요구에 따라 즉석 빵의 시범 공급을 계획하고 있다.

| 자유부문 |

우리밀 단호박 빵 최우수상 · 연화식품 이용환

Ingredients 우리밀 1,000g 설탕 50g 무염버터 50g 구운 소금 5g 이스트 40g
유정란 4개 우유 100g 유기농 단호박 300g 양파즙 250g 통밀가루 150g
양파 달인 물 1/2개분 *단호박 충전물

How to make

- 1 우리밀과 설탕, 버터, 소금, 이스트, 계란, 우유, 찌서 으갠 단호박, 양파즙, 통밀가루를 한데 넣고 믹싱한다.
- 2 양파에 다시마, 빵잎을 넣고 6시간 이상 달인 물을 섞어 반죽을 마무리한다.
- 3 반죽을 300g씩 분할해 밀어 편 다음 단호박 충전물을 80g씩 싸 넣는다.
- 4 45°C에서 30분 동안 1차 발효한 다음 성형한다.
- 5 45°C에서 30분 동안 2차 발효한 다음 윗불 180°C, 밑불 150°C에서 35분 동안 구워낸다.



| 의무부문 |

우리밀 식빵 최우수상 · 두물머리식품 최청호

규정재료 강력분, 생이스트, 설탕, 소금, 유지, 우유, 물

