



1



2

# 2006 인천시제과제빵전시회 인천에서 만나는 빵·과자 천(千)의 얼굴

2006 인천시제과제빵전시회가 지난 3월 6일부터 8일까지 인천광역시청에서 개최됐다. 인천음식축제와 경인제과제빵전시회에 이은 2006 인천시제과제빵전시회는 인천 특산물빵을 비롯한 다양한 빵·과자 제품과 공예 전시로 시민들의 높은 관심을 끌었다.

글\_정술이 기자 · 사진\_주현진

2006 인천시제과제빵전시회가 지난 3월 6일에서 8일까지 사흘 동안 인천광역시청 1층 홍보관에서 개최됐다. 이번 전시회는 인천광역시청이 주최하고 (사)대한제과협회 인천광역시지회가 주관한 민(民)·관(官) 합동 문화행사로 치러졌다. 인천광역시지회 배인필 지회장을 비롯해 인천광역시 천명수 정무부시장, 인천광역시의회 박승숙 의장 등이 한자리에 모여 인천의 제과제빵 발전을 널리 알리고 2014년 개최될 아시안게임의 인천유치를 기원하면서 전시회의 막이 올랐다. 인천광역시청 직원들과 인근 주민은 물론 소문을 듣고 멀리서 찾아온 관람객들로 성황을 이뤄 인천의 빵·과자 문화를 알리고 시민들과 함께 어울리는 자리가 됐다.

## 강화인삼빵과 순무타르트 등 특산물 빵·과자 선보여

Siba 2005에서 우리 농산물을 이용한 제품이 눈길을 끌었다면 인천 전시회에서는 인천의 특산물을 이용한 빵·과자 제품을 소개해 관람객들의 높은 관심을 끌었다. 인천 지역의 특산물인 파래와 김, 새우, 등푸른 생선 등 해산물과 약쑥, 뽕잎을 활용한 획기적인 상품이 전시됐고 강화 지역의 특산물을 이용해 만든 인삼빵과 인삼초코볼, 순무타르트, 호박고구마빵 등을 시식할 수 있게 했다. 이들 제품을 맛본 인천시 관계자들은 "인천 지역의 특산

물을 이용해 만든 데다 맛도 영양도 만점이라서 당장 매장에서 판매해도 좋을 것 같다"며 앞으로 "경주빵처럼 인천시만의 고유 브랜드로 만들자"는 의견을 모았다.

인천의 특산물빵과 나란히 프랑스 바게트를 비롯해 독일 루겐브로트, 이탈리아 치아바타, 미국 베이글, 일본 단과자빵 등 세계 여러 나라의 대표적인 빵이 소개됐다. 무엇보다도 제품 앞에 각 나라의 빵과 음식문화에 대한 안내글을 덧붙여 관람객들이 쉽게 이해할 수 있게 하고 첫날부터 "전시된 빵을 시식할 수 없냐"고 묻는 관람객이 많아 이튿날부터는 일부 제품을 따로 만들어와 시식할 수 있도록 하는 등 곳곳에서 작은 배려를 아끼지 않았다. 쇼케이스에 전시된 2014년 아시안게임 기원 데코레이션 케이크와 캐릭터 케이크를 구경하던 관람객들이 구매를 희망하는 등 높은 관심을 나타내 제과·제빵 소비를 끌어올리는데 한몫 토포히 했다.

## 설탕·초콜릿·빵공예와 데코레이션 케이크로 시선 집중

사무실이 밀집해 있는 시청 본관이라는 제한된 공간 탓에 떠들썩한 이벤트가 없는데도 단연 시선을 끈 것은 공예작품이었다. 화려한 색채를 자랑하는 설탕공예와 초콜릿공예·빵공예, 마지팬 케이크를 처음 본 관람객들의 찬



1 인천을 떠오르는 태양에 비유한 작품. 2 케이크 커팅으로 인천시 제과·제빵 산업의 발전과 아시안게임 유치를 기원했다. 사진 왼쪽부터 중앙회 중앙회 유현식 부회장, 인천광역시 박승숙 의장, 인천광역시 천명수 정무부시장, 인천광역시 교육청 나근형 교육감. (사)대한제과협회 인천광역시지회 배인필 지회장. 3 모든 종류의 제과 공예 작품이 한자리에 모였다. 4 인천특산물 빵·과자를 시식하며 즐거워하고 있는 시민들. 인천 특산물을 이용한 빵·과자가 인천의 명물이 되는 그날까지! 5 데코레이션 케이크와 인천 아시안게임 유치 기원 케이크가 눈길을 끌었다. 6 이번 전시회를 통해 제과의 예술적 가치를 새롭게 발견했다. 7 인천 특산 농수산물을 이용한 빵과 함께 전시된 세계의 빵이 한눈에 들어온다.

사가 이어졌다. “너무 예뻐요.” “설탕이나 초콜릿으로 만들었는데 녹지 않아요?” “어떻게 만드는지 배우고 싶어요” 등 관람객들의 반응은 제각각이었지만 공예 작품에 대한 호기심과 높은 관심은 하나로 통했다. 마지막 날에는 안창현 집행위원장(인천광역시지회 부지회장 겸 중앙회 기술분과위원장)이 직접 설탕공예작품을 실연해 폭발적인 반응을 이끌어냈다. 설탕 덩어리가 장미꽃, 물고기, 새 등으로 완성 때마다 숨을 죽이고 지켜보던 관람객들의 탄성이 터지면서 전시장이 열기로 후끈 달아올랐다. 공예에 대한 높은 관심을 통해 제과·제빵 시장의 새로운 가능성을 보여줬다.

출품된 100여 점의 공예작품은 모두 인천광역시지회에서 내로라하는 기술인들이 밤잠을 설쳐가며 만들어 이곳까지 옮겨온 것이다. 지난해 Siba2005에 출품돼 우수한 성적으로 입상한 작품과 지난 2월 경인제과학원에서 개최된 제2회 경인빵·과자전시회에서 좋은 평가를 받은 작품도 함께 전시돼 인천 제과·제빵의 높은 기술수준을 널리 알렸다.

### 민(民)·관(官)이 하나 되는 지역사회 한마당

이번 인천시제과·제빵전시회는 인천음식축제를 통해 인천의 제과·제빵 수준을 높이고 평가한 인천광역시 시민들에게 수준 높은 볼거리를 제공함과 동시에 2014년 개최될 아시안게임의 인천유치를 지원하는 뜻에서 제안됐다. 인천광역시지회는 시민들에게 인천의 제과·제빵 기술발전을 널리 알리기 위해 적극 동참하게 됐다.

시범행사로 치러진 이번 전시회는 사전 홍보 등 미흡한 면이 없지 않았지만 인천광역시청의 적극적인 후원과 인천광역시지회 임원들의 단합, 시민들의 높은 관심이라는 삼박자가 맞아 떨어져 성공적으로 치러낼 수 있었다.

다만 제과점을 살리기 위해 마련된 행사임에도 불구하고 일반 회원들의 참여가 미미해 지속적인 행사로 거듭나기 위해서는 회원업소의 적극적인 참여라는 과제를 남겼다.

2006 인천시제과제빵전시회는 올해 가을에 개최될 인천음식축제를 통해 더욱 알찬 내용으로 시민들과 다시 만날 것을 기약하면서 막을 내렸다.

## Interview & Special Thanks

### 인천광역시지회 배인필 지회장

인천에서 제과·제빵에 대한 관심을 불러 모아 제과점들의 어려움을 극복하기 위해 이번 전시회 개최를 결정하게 됐습니다. 손일환 사무국장과 안창현(안스베이커리) 집행위원장, 김봉수(경인제과학원) 부위원장을 비롯한 인천광역시지회 임원진과 기술지도위원들이 지난 한 달여 동안 발 벗고 나서준 덕분에 무사히 행사를 치를 수 있었습니다. 협조를 아끼지 않은 인천광역시청 관계자 여러분께도 깊은 감사의 인사를 드립니다. 이번 전시회를 통해 제과·제빵의 '실용'적인 측면 뿐 아니라 '예술'적인 면에서 시민들의 뜨거운 관심을 읽을 수 있었던 좋은 기회였습니다.

