

산 · 학 · 연 논문

일본 취반협회 및 밥 소믈리에

이 승 재

삼성에버랜드(주) 식품연구소

Corporation of Rice-Cooking of Japan and Cooked Rice Sommelier

Seungjae Lee

Samsung Everland Inc. R&D Center, Gyeonggi 446-912, Korea

서 론

소믈리에(프랑스어: sommelier)는 레스토랑 등에서 포도주에 관한 서비스를 전문으로 하는 사람을 일컫는 말로 와인감별사라고도 부른다. 최근 이 감별사라는 의미를 차용하여 외식업계에서는 티소믈리에, 야채소믈리에, 김치소믈리에, 워터소믈리에 및 전통주소믈리에 등 각 전문분야에서 소믈리에가 활약 중이다.

한편, 일본에는 상기의 소믈리에 외에도 밥소믈리에가 있는데, (사)일본취반협회가 주관하고 (사)일본곡물검정협회의 협력을 받아 매년 밥소믈리에를 배출하고 있다. 본 글에서는 일본취반협회 및 밥소믈리에 대해 소개하기로 한다.

(사)일본취반협회

(사)일본취반협회는 1993년 외식 산업용 백반(白飯)가 공업자 등에 의해 설립되었고, 1995년 일본 농림 수산성의 정식 인가를 받아 (사)일본취반협회로 개칭하였다. 취반사업자 및 관련업계의 정보 및 기술 등을 공유함으로써 제품의 품질향상을 도모하고 이를 통해 취반업의 확대를 목표로 활동 중이다. 2010년 3월 67개사의 취반, 취반 2차가공품 및 정미산업체가 주축이 된 정회원과 20개사의 조미료, 기기 업체 등이 중심이 되는 찬조회원으로 구성되어 있다.

취반협회의 주요 업무로는 취반공장 및 정미업 관계사의 HACCP 인증사업을 수행하고 있고, 회원사 및 관련업체를 대상으로 협회가 자체적으로 설정한 백반의 품질 기준을 통과한 업체의 백반에 대해 「A Special」 등급을 수여하고 업체는 이를 홍보자료 등으로 활용하고 있다.

또한, 밥소믈리에 인증사업을 실시하고 있는데, 2006년

1회 인증사업을 시작하였다. 밥소믈리에에 쌀 품종에 관한 지식, 취반과정의 이론 및 실제, 쌀밥의 식미평가 방법에 대한 교육 및 실제 테스트를 통한 식미평가 능력 검증 등의 과정을 거쳐 엄격한 소정의 시험을 통과한 인원을 대상으로 밥소믈리에로서 인증을 수여하고 있다.

현재 일본에서는 약 400여명의 밥소믈리에가 취반업, 정미업 및 취반기기 제조업 등의 관련 분야에서 제품의 품질 관리 및 제품개발 등의 업무를 수행하고 있다.

밥소믈리에

당사는 2010년, 기초 식재료 품질개선 활동의 일환으로 밥 품질 향상 과제를 진행하였는데, 그 과정에서 일본의 취반업체 및 정미업체를 벤치마킹 하였고, 더불어 취반협회 및 밥소믈리에에 관한 정보를 알게 되어 평상시 쌀 및 밥에 관심을 가지고 있던 필자를 포함하여 세 명이 밥소믈리에 인증시험에 응시하여 인증을 취득하였다.

밥소믈리에 시험에 관하여 간략하게 소개를 하면, 협회에서 시험 응시자에게 당 해년도 교육자료를 미리 발송한다. 응시자는 미리 받은 교재의 내용을 숙지한 상태에서 이틀간의 교육 및 인증시험에 참가하게 된다. 교육 첫날은 오전에는 쌀의 품종특성, 도정기술 및 재배현황 등에 관한 강의를, 오후에는 취반의 과학과 실제에 관한 강의를 듣고, 과정 중간과 마무리에 두 번의 식미테스트 실습을 시행한다. 둘째날은 오전 강의에서 밥의 영양학적 이해, 취반제품의 관리요령 및 취반공장의 HACCP 등 영양학적 강의와 위생관리에 관한 강의를 듣고 마지막 식미테스트 연습을 실시한다. 오후에는 이론시험 및 수험자의 식미테스트 능력을 검증하게 되는데, 이때 (사)일본 곡물검정협회의 협조를 얻어 기준시료와 세 품종의 시험시료의 관능적, 기호적 차를 구별하는 실기 시험을 치른다.

우리와 마찬가지로 쌀을 주식으로 하는 일본은 음식 문화가 우리와 유사한 면이 많이 있지만, 밥에 있어서는 다소 다른 경향을 보인다. 전통적으로 초밥이 발달한 일본은 이러한 식문화의 영향으로 갖지어 김이 모락모락 나는 밥에 그리 크게 집착하지 않는다. 또한, 에도시대에는 동경만(東京灣)에서 잡힌 수산물을 이용한 초밥이 크게 인기를 끌면서 초밥을 판매하는 노점이 등장하는 등, 밥이 패스트푸드화 하기에 이르렀다. 이러한 문화적인 배경을 바탕으로 일본인들은 편의점이나 도시락가게에서 밥을 구입하여 먹는 것이 일상화 하였고, 이러한 흐름에서 취반업, 2차 취반가공업이 발전해 왔다.

이 과정에서 취반업계의 목소리를 대변하는 취반협회가 결성이 되고 취반업 및 그 관련 산업에 종사하는 인원을 중심으로 취반의 선진화 및 과학화를 도모하는 과정에서 밥소물리에가 탄생하게 된 것이다.

밥소물리에의 교육과정에서는 취반 제품의 품질을 향상시키고 이를 유지하기 위해서는 취반과정도 물론 중요하지만, 취반이전의 원료관리의 중요성에 대해서도 언급을 하고 이에 대한 지식 및 경험까지도 요구하고 있다.

우리나라의 경우, 통상적으로 가격이 비싼 쌀로 밥을 하면 취반과정이 다소 잘못 되었더라도 밥은 맛이 있어야

만 하며, 가격이 다소 저렴한 쌀을 사용하여 밥을 하면 아무리 취반과정에 정성을 들이더라도 그 밥은 맛이 없을 것이라고 생각하는 경향이 있다. 물론 좋은 쌀을 가지고 정성스럽게 밥을 짓는다면 두말 할 필요가 없지만, 늘 최상의 쌀을 사용할 수 없는 것 또한 현실이다.

특히 우리나라는 쌀이 귀하던 시절이 있어 이에 대한 집착이 강해, 쌀을 대량으로 마련하여 집안에 보관하고 있어야만 든든하게 여기는 관습이 있었던 것도 사실이다. 현재는 많이 달라지기는 하였지만, 이는 도정 후 장기간 쌀을 보관하게 되어 결과적으로 쌀의 품질을 떨어뜨리는 요인으로 작용하게 된다. 밀폐용기 등을 사용하지 않고 지대 등을 사용하는 경우에는 하절기의 쌀의 품질저하를 방지할 수 있는 방법이 전혀 없다 할 수 있다.

필자는 대학에서 식품공학을 전공하고 일본 교토대학 대학원에서 석사 및 박사과정 중 곡류 유래 효소 및 효소 저해제의 작용 및 그 안전성에 대해 연구를 수행하여 곡물, 특히 곡물 유래의 단백질에 대한 관심을 가지고 있던 바, 쌀에 대해서는 친근감을 가지고 있었던 것도 이번 밥소물리에의 시험에 응시하게 된 또 하나의 계기가 된 것도 사실이다.

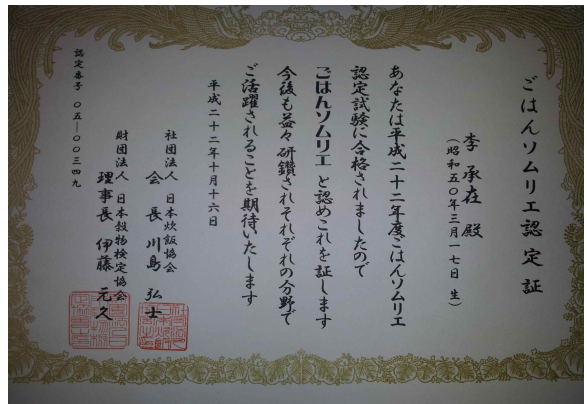
당사의 기초식재료 개선 과제의 추진 과정 중 벤치마킹



< 밥 소물리에 교육 장면 >



< 밥 소물리에 시험 장면 >



< 밥 소물리에 인정서 >

을 통해 접한 일본의 쌀 및 밥 제품의 관리 수준은 기대했던 것 이상이었다. 물론 우리나라의 관리수준도 일본과 비교하여 상당한 수준에 이르렀고, 지속적으로 발전을 하고 있다고는 하지만, RPC의 관리나 취반 후의 세부적인 공정 등에 있어서는 아직 미흡한 부분이 있는 것도 사실이다.

이에 당사는 2010년 10월 일본 취반협회에 정회원으로 가입하여 지속적인 정보의 교류 및 현지동향 정보를 수집하고 있다. 전문가를 초빙하여 당사 거래 RPC 및 당사 운영 사업장의 취반 전 과정을 점검하고 개선사항을 도출하는 등 사업장간의 밥맛의 편차를 줄이고 전체 사업장의 밥 맛의 상향 평준화를 위하여 힘쓰고 있다.

향후에는 이러한 경험을 활용하여 당사 조리원 및 관리 인력을 대상으로 하는 자체 교육과정으로 발전시킬 예정이다. 이 과정은 현재 준비 중이며, 2011년 시행을 목표로 하고 있다.

## 마치며

특정지역의 민족이 무엇을 주식으로 식생활을 영위하고 삶을 유지하는가는 어느 한 가지 요인에 의해서 결정이 되는 것은 아니다. 종교의 영향도 있고, 전쟁 등의 영향도 있으며, 통치자의 영향도 있다. 그러나 기본적으로는 그 지역의 기후에 의해 결정이 되는 것이 가장 크다고 할 수 있다. 쌀은 우리나라 및 일본, 중국 등의 온대계절풍 지역에 가장 적합한 작물이라 할 수 있다. 이러한 점으로부터 우리에게 주식으로서의 쌀은 가장 경제적이며 합리적인 선택이라 할 수 있다.

이러한 쌀 및 밥에 대한 연구는 향후 지속되어야 할 연구과제이며, 현재 연구가 진행 중인 쌀 및 밥의 기능성에 관한 연구가 보다 활성화 되어 한식의 세계화에 이바지할 수 있는 방안을 모색해야 할 시기라고 생각한다.