

# 우리학교 쿡(Cook)가대표 고기줄게, 요리다오~

식생활교육부산네트워크 사무국장 김경준

2011년 부산에서 식생활교육네트워크를 창립하고 제1인 먼저 시작한 식생활교육 활동은 주 1회 채식운동이었습니다. 그래서일까요? 올해까지 바른 식생활 5대 실천과제를 가지고 교육활동을 기획하고 진행하면서, 이 다섯 가지 캠페인 중 마지막에 있는 축산물 저지방 부위 소비 촉진을 위한 활동은 관심 밖에 있었습니다. 특히 지난해부터 청소년들의 편식 교정을 위해 “채소 과일! 아는 만큼 맛있다!” 프로그램을 가정 및 선생님들과 함께 중·고교생들을 대상으로 아침 차게 실시하고 있었기 때문에 축산물 저지방 부위 소비를 촉진하는 내용은 낯선 주제인 수밖에 없었습니다.

하지만 소고기를 생각하면 바름랑이 먼저 떠오르고, 돼지고기 하면 자갈치갈 익어기는 삼겹살에 침을 꼴깍 삼키는 것이 아주 자연스럽게 되어버린 현실입니다. 이로 인해 값싼 수입산 육류가 우리들의 식탁과

“  
축산물 저지방 부위 소비촉진  
바른식생활교육 캠페인  
”

외식 현장을 점령하게 되었고, 이는 축산농가의 위기를 불러오는 심각한 문제가 됐습니다. 문제라고 인식하기보다 오히려 그렇게 받아들이는 것이 당연시 되어버렸습니다. 그렇게 생각해보니 그냥 지나치고 갈 문제가 아니게 됩니다. 바람직한 육류 소비문화를 만들어내기 위해서도, 우리 축산업이 제대로 자리 잡기 위해서도 꼭 해야 할 캠페인으로 여겨졌습니다.



축산물 저지방 부위 소비촉진 바른식생활교육 캠페인의 품평회에 참여한 대학생들



축제에서 가장 인기가 많았던 돼지고기미쌈

그렇다면, 누구와 함께할까요? 이것이 제일 먼저 고민한 문제입니다. 교육과 캠페인을 했을 때 효과를 잘 살릴 수 있으려면 “누구”가 중요하나 생각했고, 아무래도 식생활이 불규칙하며 육류를 많이 섭취하는 대학생, 대학생 중에서도 사회에 진출했을 때 먹을거리와 관련되어 있거나 교육에 종사하게 될 가능성이 많은 대학생은 조리학과 학생들이나 교대 학생들이 가장 적합할 것으로 생각했습니다. 마침 부산교육대학교는 식생활교육부산네트워크와 업무협약을 맺고 있었고, 영산대학교 한식조리과는 국제음식박람회에서 저희와 인연을 이어오고 있었습니다.

그럼 그 친구들과 어떻게 할까요? 경험은 선택 행동을 지배하게 됩니다. 우리가 삼겹살이나 마블링이 많은 고기를 맛있다고 생각하는 것은 그만큼 고기를 먹을 기회가 생길 때 그것을 많이 먹었기 때문일 것입니다. 이에 따라 저지방 부위로 맛있는 요리를 만들어 사람들에게 먹을 기회를 주기로 뜻을 모았고, 그 방법은 요리 경연대회나 품평회를 진행하는 것이었습니다.

저지방 부위로 요리를 만들고 대학 축제에 참여한 학생들이 시식하고 평가하면 자연스럽게 축산물 저지방 부위 소비촉진 캠페인으로 연결될 수 있겠다 싶었습니다.

부산에서 진행한 축산물 저지방부위 소비 촉진을 위한 바른 식생활교육 캠페인은 그래서 “우리학교 쿡(Cook)가대표 - 요리줄게, 고기다오”입니다. 여러 가지 사정상 부산교대 학생들과는 함께 진행하지 못하고 영산대학교 한식조리과 2학년 학생들과 1번의 이론교육, 2번의 실습을 통한 요리 개발, 자체 평가회를 거친 뒤 한우 두 작품, 한돈 두 작품을 축제에 참여하는 학생들에게 선보이게 되었습니다.

가지소등심볶음, 소고기과일꼬치, 돼지고기맥적, 돼지고기미쌈. 모두 4가지 요리가 펼쳐졌는데, 가장 먼저 바닥을 보이고 가장 많은 스티커를 받은 요리는 돼지고기미쌈입니다. 양파와 방울토마토, 양상추, 사과를 고기와 함께 라이스페이퍼로 감싸서 소스에 찍어 먹는 요리인데, 고기와 함께 채소와 과일을 먹을 수 있어 육류와 채소의 균형이 잘 맞았습니다. 조리가 어렵지 않아 교수님들의 평이 좋았는데, 학생들의 평가 또한 다르지 않았습니다. 소고기를 가격으로 이길 순 없지만, 맛으로 이겨낸 장한 돼지고기 요리였다고나 할까요. 녀구나 다른 학생들보다 나이가 많은 학생의 작품이었는데, 반학도의 열정이 오롯이 담긴 맛있는 요리였습니다.

“ 저지방 부위로 맛있는 요리를 만들어 사람들에게 먹을 기회를 주기로 뜻을 모았고, 그 방법은 요리 경연대회나 품평회를 진행하는 것이었습니다. ”



음식을 맛본 뒤 가장 맛있는 요리를 평가한 사람들



캠페인을 통해 이론교육(상단)과 실습(하단)에 참여한 대학생들

축제 기간에 다른 친구들은 공연이다 게임이다 이리저리 즐기는데, 무지런히 요리를 나르고 정성껏 요리를 만들어냈던 영산대학교 한식조리과 학생들에게 고맙습니다. 지도교수님이셨던 이준복 교수님은 직접 학생들과 함께 움직이시고 끝까지 학생들 한 명 한 명, 재료 하나하나까지 세심히 살펴주셔서 너무나 감사했습니다.

생각해보면, 대학생들과 함께했던 활동이 거의 없었습니다. 식생활 개선이 가장 필요한 계층이지만 가장 소외되었던 계층이 바로 대학생이었습니다. 무작정 대학생들은 바쁜 것으로 생각했고, 고리타분하게 여겨 무관심할 거라 성급하게 판단해 아예 시도조차 하지 않았던 것에 대한 자성과 함께, 대학생들과의 교육·캠페인을 어떻게 할 수 있을지에 대해 고민할 수 있었던 좋은 계기가 되었습니다.

학생들이 사회에 진출해서 바쁜 일상으로 이번 캠페인을 금방 잊을지 모르지만, 어느 땐가 어느 곳에선가 언뜻 떠오르는 일이 있을 거라 믿습니다. 음식을 만드는 일에 종사할 가능성이 아주 많은 학생들이어서 재료를 선택하고 요리를 만들 때 2016년 9월, 한 달간 고기와 씨름했던 시간이 즐겁고 유익하게 기억되리라 생각합니다. ☺