

# 제3회/농림수산부 장관상에 닭살경단



## 전국 닭고기요리 솜씨대회

김 미옥  
(본회 홍보담당)

본회는 제3회 전국 닭고기요리 솜씨대회를 한국식생활개발연구회(회장 왕준련)와 공동주최 농림수산부 후원으로 지난 11월4일(수) 여의도 63빌딩 3층 코스모스홀에서 전국의 주부 요리관계자 학생 등이 참가한 가운데 개최 하였다.

제1·2회 때의 닭고기요리 솜씨대회와는 행사진행이 다르게 꾸며져 생동감을 물씬 풍겼다. 예전 대회에는 참가자들이 각자 만들어 온 요리를 진열 후 심사를 하는 정적인 행사인데 비해 이번 제3회 행사에는 재료를 준비해온 참가자들이 당일 현장에서 직접 요리를 조리함으로써 조리과정의 과학성과 간편성도 함께 심사할 수 있는 동시에 매우 활동적인 대회였다.

본 솜씨대회는 대중적이고 실용적인 새로운 닭고기요

리를 개발 보급하기 위한 전국적인 요리 경연대회이며 닭고기의 우수성을 보다 널리 홍보함으로써 닭고기의 소비촉진과 국민건강 증진에 이바지함을 목적으로 하고 있다.

사전에 신문, 잡지, TV, 포스터 등을 통해 전국에 행사 개최를 알린 후 약30일 동안 250여 점의 참가 요리 원고를 접수 해 심사위원들이 원고에 대한 서류심사를 엄정하게 한바 55점이 합격하였다. 서류 심사에 합격한 55점에 대해서는 당일 현장에서 요리할 수 있도록 출전 기회를 주었으며 출전자 본인은 요리 재료만 준비 하고 그 외에 필요한 가스렌지, 앞치마, 칼, 도마, 접시 또는 불, 기름, 조미료, 램 등은 주최측이 준비 했으며 사용후에는 각자 기념품으로 주어졌다.

## 서류심사 합격한 55명 현장에서 조리

본 대회에 참석한 대상층도 다양한 모습을 보였는데 23세의 애뎀 여대생, 30세의 젊은주부, 56세된 지긋하신 요리사, 요리만들기를 좋아하신다는 남자 등이 열심히 요리를 만드는 모습이 눈에 들어 왔고 등에 달은 표에 나타난 지역구분은 멀리 제주도에서 부터 부산, 광주, 대전, 강릉 등을 표시하고 있어 본 대회가 전국적인 행사임을 쉽게 나타냈다.

참가자들은 주어진 1시간 안에 요리를 완성해야 하므로 손놀림이 매우 빨랐고, 중간중간에 마스크 관계자들의 인터뷰에도 응하며 후래쉬의 조명도 받느라 대단히 분주해 보였다.

이번 닭고기요리의 심사는 왕준련회장을 위원장으로 해 16명이 심사를 했다(고려대 장수경교수, 대한체육회 선수촌 송병선조리장, KAIST 이준식박사, KBS텔런트 사미자, 그의 매스컴의 기자들로 구성되었는데 주부생활, 여성동아, 여성중앙, 레이디경향, 일요뉴스, 연합통신, 경향신문, 매일경제신문, 축산신보 등에서 참석했다).

심사기준으로는 대중화가 용이한 닭고기 요리로 조리법, 가격, 맛 등에서 무리가 없이 누구나 쉽게 즐길 수 있는 요리로 대중성(30%) 영양균형(20%) 조리과정(20%), 맛 정성 모양과 색상(각10%) 등을 감안하여 종합평가에 의해 다수 득점자를 선정하였다.



▲입상작품을 행사종료후 관계관들이 직접 시식하고 있다.

심사를 받았고 그동안 대회참가자와 관람하기 위해 모인 일반인 400여명을 대상으로 요리강습회 및 식용유의 올바른 사용법에 대한 강의가 있었고 긴장 했던 경연대회를 부드럽게 마무리 짓는 레크레이션 시간도 가졌다.

본 행사에 참가한 모든 사람의 시선을 집중시켜 여흥을 돋군 레크레이션은 닭울음 소리와 게임, 노래 등이 어우러지는 한마당 이었다.

이어서 4시부터 시상식을 가졌다 본회 정태원회장은 인사말을 통해, 국민소득 수준의 향상과 꾸준한 식생활 개선 사업에 힘입어 우리가 매일 섭취하는 식품 중 동물성 단백질의 소비율이 날로 증가하고 있으며 특히 전 세계적으로 닭고기의 소비는 타육류 보다 훨씬 증가율이 높는데 그 이유는 영양적·경제적 우수성의 가치 때문이다 라고 하면서 본회는 앞으로도 닭고기의 소비촉진과 국민건강 증진에 이바지하기 위해 열심히 노력하겠다고 전했다.

왕준련 심사위원장은 심사평에서 예전의 행사와는 달리 이번 솜씨대회는 새롭고 생동감있게 현장에서 직접 조리를 했는데 한 분도 실수없이 잘 만들어 보기도 좋았을 뿐 더러 새로운 요리·대중적인 요리가 다양하게 나와 매우 기쁘다며 날이 발전해 가는 본 솜씨대회에 참가해 주신 여러분께 감사하다고 덧 붙였다.

## 새롭고 대중적인 요리 많이 개발

제3회 전국 닭고기요리 솜씨대회에는 최우수상(농림수산부 장관상)외에도 14점이 입상을 한 바 명단은 별 표와 같다.



▲종합심사를 하고 있는 장면

## 대중성을 가장 큰 비율로 심사

1시간 동안 다 만든 요리는 곧바로 진열이 되어 종합

### 제3회 전국 닭고기요리 솜씨대회 입상자명단

입상구분	연령	성 명	주 소	요 리 명
최 우수 상 (농림수산부 장관상)	47	김 덕 남	서울시 관악구	닭살 경단
우 수 상	42	이 숙 재	서울 서대문구	닭고기 깻잎찜
	29	김 영 희	제주도 제주시	닭고기 빈대떡
장 려 상	50	이 경 희	서울시 영등포구 성북구	닭 꽃편
	40	문 인 숙	서울시 영등포구	닭 맛조림
	40	양 순 희	부산시 영도구	닭 목살버거
	38	하 승 래	서울시 관악구	영양통닭찜
	24	황 희 남	서울시 성동구	닭살모듬냉채
	36	유 석 자	전주시	닭모래집 야채볶음
	36	진 광 순	과천시	닭은행볶음
	32	이 정 순	인천시 남구	닭불고기쌈장백반
	36	신 미 자	수원시	닭고추장구이
	30	홍 성 옥	충북 진천군	닭고기 만두
특 별 상 조리과학상 (ASA 상) 우수창작상 (USFGC상)	34	한 명 순	서울시 도봉구	닭살 5색튀김
	32	인 경 옥	서울시 강서구	닭내장꼬치밤찜

닭누름적 요리를 만드는 강경옥씨(24, 여 경남 산청군 생초면)는 "오늘 이 대회에 참가하기 위해 집에서 새벽에 떠나 행사장에 도착하기 까지 10시간 동안 차를 탔습니다" 라며 작은 목소리로 말했지만 요리를 만지는 손끝에는 힘이 있어 보였다.

많은 여자 참석자 중 몇몇 남자 참석자가 눈에 띄었는데 닭은행볶음을 조리하는 진광순씨(36, 과천시 중앙동)는 평소에도 닭고기요리를 많이 만들어 집안식구들로부터 닭박사란 별명을 얻었다고 한다. 역시 손놀림이 능숙하고 조리순서가 틀에 잡혀 있었다.

부인의 호위(?)를 받으며 치킨까스를 조심스럽게 다루는 정양순씨(50, 남 서울 동작구)는 집에서 곧잘 닭고기 요리를 다루고 있으며 오늘은 특별히 예쁘게 만들려 하니 오히려 힘들다며 웃는다. 슬하에 2남1녀를 두었는데 아이들은 튀긴 것을 좋아하고 어른들을 삶아 먹는 것을 좋아해 가끔은 각자 기호에 맞춰 만들어 먹기도 한다. 음식종류는 달라도 닭고기를 좋아하는 것은 식구들 모두의 공통점이라는데, 타육류보다 지방이 적어

종고 다른 고기에 비할 수 없는 담백하고도 부드러운 맛과 부담없는 가격 때문에 닭고기를 자주 먹는다고 전했다.

이번 솜씨대회는 진행과정이 예년과 달라 매스컴의 취재가 한층 열기를 띠었는데 보도된 현황은 다음과 같





▲심사를 하는 동안 요리강습회를 하는 모습

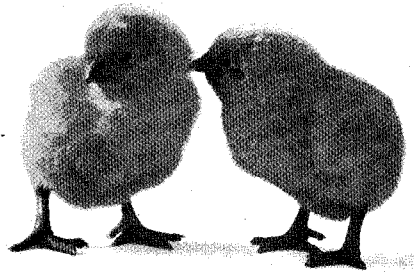
다.

11월5일 KBS-2TV "전국은 지금"에 8분간 방영, KBS- 1TV 9:45뉴스"에 행사소개, MBC-TV "출발 새이침"에 닭고기의 우수성과 더불어 행사소개, KBS-1라디오 "여성광장"에 행사소개 및 최우수상·우수상 입상자 3명이 출연, 일간지로는 연합통신, 스포츠서울, 서울신문 등이 있고 주간지로는 농수축산신문, 축산신문, 농민신문, 식생활위생신문, 농축수산유통정보, 식량경제신문 등이며 여성동아 월간식생활 월간식문화 행복이 가득한집 등의 월간지에는 12월호에 보도 될 예정이다.

이번 행사에서 발굴된 닭고기요리는 소비자에게 알리기 위해 계속 홍보 할 것이며 본 행사를 협찬한 미국대두협회, 미국사료곡물협회, 린나이코리아(주), 대한제당(주), 요업개발(주)와 화환을 보내주신 유관단체 및 업계에 심심한 감사를 드리며 본 대회를 성황리에 마칠 수 있도록 물심양면 도와주신 모든분들께 아울러 감사드립니다. **양지**

## 위탁 부화합니다

(자가 종계 육계업자 환영)



- 완벽한 단열시설을 갖춘 건평130평 신축건물
- 치크마스타 부화기 입란능력 주 50,000개
- 최신 대우중공업 발전기 48kw 비치
- 운반차량 운행

연락처 이천축산 Tel 0336-32-6168