



—최우수상은 고경영씨의 닭고기전골—

뜨거운 열기속에
피어나는 새로운 맛

김미옥
(본회 홍보담당)



지난 11월 11일(금) 오후 1시 여의도 63빌딩에서는 전국에서 내노라하는 요리솜씨꾼들이 모여 특색있는 닭고기요리를 만드는 열띤 대회가 개최되었다.

올해로 네번째를 맞이한 제4회 전국닭고기요리솜씨대회는 농림수산부 후원으로 본회와 사단법인 한국식생활개발연구회(이하 식생활이라 함)가 공동으로 주최했다.

본 솜씨대회는 대중적이며 새롭고 다양한 닭고기요리를 개발·보급함과 더불어 닭고기의 우수성을 널리 홍보하는 계기 마련과 국민건강 증진에 기여하고자 실시되었다.

사전에 마스크, 지방순회 요리강습회, 인쇄물 등을 통해 행사 개최를 알림으로써 접수기간 55일동안 전국에서 총 342점의 신청서(닭고기 조리에 관한 원고)가 접수되어 10월 28일 1차로 원고에 대한 심사를 가졌다.

1차 원고 심사에서 대중적인 재료 및 간편한 조리법, 영양 등을 고려하여 63점을 선정하였으며, 원고 심사에 합격한 63명은 당일 현장에서 원고대로 닭고기요리를 만들었다.

참가자 63명 중에는 주부, 조리사, 영양사, 학생, 회사원 및 남성 참가자들도 눈에 띄었다. 참가자들의 등에 달린 참가번호표는 전국적인 대회답게 서울에서부터 제주도 에 이르기까지 다양한 지역을 나타내고 있었으며 연령층도 20대 초반부터 60대에 이르기까지 매우 폭넓게 참가하였다.

자신에게 익숙해 있는 환경과 조리기구들을 갖고 요리하는 것과는 달리 익숙치 못한 환경과 조리기구들(일부 주최측이 제공)을 갖고 1시간 안에 조리한다는 것은 그리 넉넉치 못한 시간이었음에도 불구하고 정해진 시간 내에 모두 완성해 제출했다.

참가자들이 조리하는 과정을 심사위원 15명이 일일이 살폈으며 완성되어 출품된 요리는 맛, 색상, 영양균형, 대중성(실용성) 등을 채점하여 심사위원들이 가장 많이 추천한 요리 순서대로 입상자를 선정했고 특별상 8점은 수여하는 각 업체가 요구하는 사항을 고려하여 가장 부합되는 요리를 선정 또는 수여처에서 직접 심사를 하기도 하였다.

완성된 요리를 별도의 장소에서 엄정하게 비교심사하는 동안 주행사장에서는 닭고기에 대한 영양강의(필자 담당)와 역대 닭고기요리 솜씨대회 입상작에 대한 요리강습회(식생활 안승춘 요리연구가 담당)가 있었다.

본대회에 참가한 63명과 관람을 위해 모인 약 687명은 레크리에이션 시간("고영수와 함께")에 모두가 어우러져 게임도 즐기며, 행운권 추첨으로 상품도 듬뿍 받을 수 있었다.

위의 세가지 행사가 진행되는 동안 심사는 마무리되어 심사평(식생활 왕준련 회장, 고대 장수경 교수 담당)이 시작되자 장내는 고요하게 긴장된 느낌마저 들었다.

특별상이 불려지고, 본상에 들어가 장려상 10명, 우수상 2명을 본회 정태원 회장이 시상한 후 최우수상(농림수산부 장관상)이 잠깐의 흐름속에 "참가번호 44번 고영영! 닭고기전골 요리입니다"라는 사회자의 목소리가 크게 울

현장취재/제4회 전국닭고기요리솜씨대회

려 퍼졌다.

닭고기전골은 4인 기준으로 닭고기 600g, 배추통김치 1포기, 실과 50g, 만두피 8장, 두부 반모 및 갖은 양념으로, 닭고기를 조금 남기고 모두 다져 갖은 양념을 한 후 전골남비(또는 넓적한 남비)에 닭고기 준비한 것, 남은 닭고기로 만두 만든 것, 김치, 두부, 파 등을 보기 좋게 얹어 육수를 부어 끓이면 된다.

본 요리는 주위에 흔히 있는 재료를 갖고 닭고리를 버리는 부분 없이(뼈를 이용해 육수를 만들고 살은 정육으로 이용) 맛있게 먹을 수 있는 요리다.

입상자 고경영씨(여, 33세, 주

부, 부천시)는 “평소에도 가족들이 닭고기를 즐겨 먹어 왔는데, 언젠가 느닷없이 손님이 오셨기에 즉석에서 급히 닭고기전골을 만들어 대접했는데 매우 반응이 좋아 그 후로는 자주 해왔으며 이번 기회에 널리 자랑할 수 있게 되었다”고 수상 소감을 말했다.

고경영씨는 최우수상 입상으로 농림수산부장관상과 50만원의 부상을 받았다.

올해에도 예년과 같이 많은 매

스컴의 관심을 끌어 취재의 열기가 가득했다.

행사 다음날인 12일에 KBS-1TV “945뉴스”, KBS-2라디오 “임성훈과 함께”, MBC-TV “차인태의 출발새아침”, KBS-1라디오 “생활안테나”에 각각 보도되었으며 서울신문, 한국일보, 경향신문, 스포츠서울, 축산신문, 농수축산신문 등에 게재되었으며 12월호 월간지에도 소개될 예정이다.

양74

전국 닭고기 요리솜씨대회 심사위원 명단

번호	이름	직책
1	왕준련	(사)식생활개발연구회회장 (심사위원장)
2	장수경	고려대학교수
3	송병선	대한체육회조리장
4	박경신	(사)식생활개발연구회
5	김미옥	본회홍보담당
6	김영선	연합통신차장
7	이미경	조선일보기자
8	조혜련	한국일보기자
9	김혜경	스포츠서울기자
10	장경자	서울신문기자
11	정성희	동아일보기자
12	홍은희	중앙일보기자
13	이구경	경향신문기자
14	신정희	매일경제기자
15	박성희	한국경제기자
계	15명	

상명	성명	연령	요리명	주소
최우수상 (농림수산부장관상)	고경영	33	닭고기전골	경기도 부천시
우수상	장복순	27	닭숯불구이	경기도 남양주
	최윤정	39	닭섭산적양념구이	서울시 동작구
장려상	김연심	49	닭고기탕	전남 광주
	김양순	41	닭살미삼무침	인천시 북구
	이길자	39	닭고기감자탕	인천시 남구
	양명순	38	닭콩비지튀김	인천시 북구
	이은자	37	닭고기대추찜	서울시 동작구
	임현상	56	닭살솔잎조림	서울시 성동구
	김향숙	31	닭살두부찜	서울시 영등포구
	김매순	50	닭수삼사슬적	서울시 마포구
대한부로이라상	배복수	69	닭살더덕생채	부산시 금정구
	이의순	38	닭고기잡채	강원도 춘천시
대한부로이라상	김금자	35	치킨고로케	서울시 마포구
마니커상	유혜선	51	화이트너겟탕수	서울시 노원구
멕시코양념통닭상	송경희	32	닭고기잡채	서울시 성동구
아바에리카상	최연숙	25	닭고기선	제주시 제주동
YY치킨상	김호정	23	닭갈비	강원도 춘천시
우수창작상	강진복	58	닭고기난자완즈	서울시 성동구
조리과학상	양명순	38	닭콩비지튀김	인천시 북구
하림부로이라상	윤경주	39	통닭소배기구이	서울시 강남구
계	21명			