

콘테스트시작을 기다리고 있는 출전자들, 지역을 알리는 어깨띠를 두르고 있다.



소비자의 기호변화에 따른 다양한 요리개발

김미옥/분회 홍보실

「피넛츠 치킨」요리가 지난 3월8일 개최된 전일본 닭고기요리콘테스트에서 대상을 차지했다.

일본식조협회(JAPAN BROILER ASSOCIATION)가 닭고기의 소비확대와 JBA의 인지도향상을 위해 개최한 이번 콘테스트는 2,800여점이 접수되어 일본 전국에서 지방대회를 거쳐 당일에 47명이 콘테스트를 치렀다.

도호꾸북해도지역에서 예선(서

류)에 통과한 10명이, 간토 신에쓰지역에서 30명, 긴기쥬고구시고구지역에서 24명, 추부호구리구지역에서 14명, 큐슈오기나와 지역에서 16명이 출전하여 그 중 48명이 선발되었으나 1명의 불참으로 47명이 참가하게 되었다.

동경 교바시에 있는 메이시아쿠 킹스쿨(요리학원)은 당일 아침부터 분주하게 돌아갔다. 오전 10시부터 시작되는 콘테스트에 출전자

들이 서둘러 접수하고, 준비하기 위해 입구는 매우 복잡했으며 관람자는 거의 눈에 띄지 않았다.

준비를 마치고 자리에 앉아 시작되기를 기다린것도 잠시 사회자(스태프가 아닌 MC 전문여성)가 개최에 따른 순서를 진행하였다.

요리학원이라 크지않은 장소, 비좁은 듯한 장소이지만 조리대는 불편하지 않게 설치되어 있었다.

각자 준비해 온 재료를 요리에 맞게 준비하여 각각의 요리를 만드는 동안 심사위원들은 출전자들 사이사이를 돌며 조리과정 심사를 하였다. 그 중간에 심사위원들은 행사장에 마련된 참가자용 좌석에 앉아 도시락으로 점심식사를 했다.

조리시간이 끝나자 한쪽에 준비된 테이블에 완성된 요리를 진열하였다.

조리과정과 더불어 완성요리를 평가하는데 맛, 영양, 보급성, 경제성, 창조성 등 다양한 관점에서 심사는 진행되었다.

요리연구가인 유-기씨를 심사위원장으로하여 일본 국내뿐만 아니라 해외(미국)에서 미국치킨킹콩테스트 사무국장, 탈렌트 등 7명이 심사를 맡았다.

작년(제2회)대회까지는 지방대회가 없었으나 올해에는 규모를 늘려 지방대회를 가졌다고 한다.

출전자는 19세부터 58세까지 있었으며 주부, 학생, 회사원, 교수, 영양사, 간호사에 이르기까지



주재료인 닭고기보다 부재료가 더 많아보이는 색상과 멋 위주의 요리

다양하게 출전하였다.

개최 도시인 동경에 거주하는 출전자는 교통비가, 지방에서 올라온 사람에게는 1박2일 숙박료와 여비가 지급된다고 한다.

이렇게 해서 진행된 콘테스트의 최종심사는 한참을 무료하게 기다린 후에야 발표되었다.

대상1명은 농림수산성장관상이 주어졌으며 부상으로 미국닭고기 요리콘테스트에 관람자로(1쌍)초청된다.

2·3등에게는 농림수산성 축산국장상이 각 1명씩 시상되었다.

본대회를 위해 2,700만 원(한화 14,310만원 상당)이 소요되었다고 한다.

본대회의 협찬은 식품에 관계하는 회사를 대상으로 야채를 다루는 업체, 음료(주류포함), 향신료, 기름, 조미료, 조리기구업체

등에서 도움을 받았으며 이러한 협찬업체 선정 및 접수, 지방대회 개최를 위해 1년 내내 준비를 해왔다고 한다.

콘테스트 출전신청은 지난해 10월부터 접수했으며 서류심사, 지방대회를 마치고 본대회를 3월 8일에 개최하게 된 것이다.

일본닭고기요리콘테스트와 본회가 개최하는 닭고기요리솜씨대회를 비교해볼 때 거의 비슷한 것 같지만 관습·문화적 차이에서 오는 특징을 쉽게 엿볼 수 있다.

1. 전체적인 진행시간에 큰 차이가 있다. 일본에서는 출전자와 심사위원 등 지루함을 느낄 사이가 없는(?)사람들로만 진행되어 여유롭게 4시간30분이나 소요한 반면 우리는 사전심사를 통과한 출전자 63명에 관람자가 500여명이 되어 관람자의 기다림을 줄이



2명이 미주보코 조리를 하게 되어있는 요리학원의 조리대에서 요리에 열중하는 출전자.

기 위해 레크레이션시간(완성된 요리 최종심사 동안)을 갖는가 하면 점심식사를 고려해 오후부터 시작했으며 총소요시간은 3시간이었다.

2 일본은 전국에서 2800여점이 응모되었으나 48점만(장소인지, 경비, 진행, 응모작수준인지는 확실치 않다) 본대회에 출전시켰고 매우 협소한 장소를 택했다. 이에 비해 우리나라는 전국에서 400여 점 응모되어 63점을 본대회에 출전시켰고 많은 관람자를 유치해 새로운 요리를 강습하는 등 다양한 행사를 펼쳤다.

요리의 내용은 어느나라 것이 더 참신하다고 구분 짓기는 힘들다. 왜냐하면 식습관과 기호도가 틀리기 때문에.



모양과 색상에 치중한 닭날개요리가 맛있어 보인다.

하지만 여기서 두드러진 특징은 나타난다.

우리나라의 요리솜씨대회는 광범위하고 큰 대회 즉 종합적인 형태를 갖추고 있으며 출전자 이외의 관람자에 많은 신경을 쓰고 있으며, 일본은 외형적이고 광범위한 행사가 아닌 전문적(?)인, 그

야말로 새로운 닭고기요리를 개발하는데만 집중한 형태로 보인다.

뽀뽀지근하고 큰것을 좋아하는 우리네와는 사뭇 다른 기분을 주었다.

3. 심사위원의 국제화가 이루어지는 것 같다. 일본인 뿐만 아니라 미국인들까지 심사위원으로

초청되었다. 이것은 일본인들의 맛, 기호, 시각을떠나 식관습이 국제화되는 추세에 맞추어 서양인들의 시각, 미각, 후각을 고려한 이른바 인간의 보편적인 요리를 만든다는점이 담겨있다.

4. 우리는 아직 실시하지 못한 지방대회를 실시하였다.

올해로 우리나라는 5회를 맞이하면서 지방대회를 계획하고 있었는데 일본은 3회부터(올해) 이미 시작하였다.

이부분에서는 경비문제의 차이라고 본다.

5. 지방대회 없이 본대회만 개최할 때 '88년 기준으로 일본은 1,000만¥을 우리나라는 1,500만원 정도를 지출했다. 1,000만엔을 우리돈으로 환산(對5.3)할때 5,300만원 정도이니 엄청난 차이를 느낄 수 있다(물론 물가를 고려해야겠지만).

이렇게 볼때 우리나라의 솜씨대회는 그 비용에 비해서는 엄청난 행사였음을 쉽게 알 수 있다.

대회 완료후에 입상작 활용하는 것은 우리와 거의 같았다. 요리팝프렛을 만들어 새로운 요리를 알리거나 요리강습회를 개최하는 등의 사업이었고 한 가지 배울점은 전년도 입상자(최우수상 수여자)를 초청해 요리콘테스트 소감등을 발표하는 시간을 준 점이다. 그 해에 끝난 것으로 그치지 않아 계속성을 부여함과 동시에 활용가치를 찾는 것이다.

“ 우리나라의 요리솜씨대회는 광범위하고 큰 대회 즉 종합적인 형태를 갖추고 있으며 출전자 이외의 관람자에 많은 신경을 쓰고 있으며, 일본은 외형적이고 광범위한 행사가 아닌 전문적(?)인, 그야말로 새로운 닭고기요리를 개발하는데만 집중된 형태로 보인다. ”

우리나라도 올해에 소비홍보 협찬금이 원활히 모금 된다면 계획된 지방대회를 실시함은 물론이고 더욱 발전된 닭고기요리솜씨대회를 맞이할 수 있을 것이다.

일본국민 1인당 연간 육류섭취량은 '87년 기준으로 닭고기 13.2kg, 쇠고기 6.6kg, 돼지고기 16kg이다. 닭고기 소비 유형은 가정소비 36.1%, 가공 6.1%, 외식이 57.2%를 나타내고 있다.

우리나라의 변화추세를 조사해보면 일본의 형태를 많이 닮고 있는 점으로 보아 우리나라도 닭고기 소비량이 늘어날 것으로 기대되지만 그렇게 되기 위해서는 많은 노력이 반드시 뒤따라야 한다.

우리 국민('87기준 1인당 연간 3.3kg 섭취)의 몇배를 섭취하고 있는 일본도 더 많은 소비와 소비층 확대를 위해 콘테스트 등을 개최해 소비자의 기호도를 충족시키고 새로운 요리를 개발시키고자 활발하게 연구노력하는 것을 보면서 우리나라도 소비확대를 위해 꾸준히 노력해야함을 일깨워주고

있다.

소비확대를 위해서는 단순히 소비자를 대상으로 교육·홍보해야만 하는 일은 아니고 어느 한 단계만 노력해서도 더욱 힘든 일이다.

상품성 높은 제품을 생산, 소비자 구미에 맞는 가공식품, 요리개발·보급 등에 생산자는 물론 유관업체에서도 적극적으로 참여해야 한다.

우리나라의 경우 소비 촉진 홍보를 위해 일정한 기금을 준비한 것도 아니고 기금 마련 제도를 위한 입법조치도 되어 있지 않다.

생산자, 유관업체·단체의 자발적인 협찬을 받아 홍보사업을 하고 있지만 정성어린 협찬을 하는 생산자나 업체 보다는 무임승하는 숫자가 더 많은 우리에게 과연 소비량은 얼마나 늘어날 것인지.

하루빨리 자조금제도가 마련되는 것이 가장 바람직하며 그 이전에 전양계인의 지속적인 노력과 관심이 요구된다. **양계**