소비현장

청주·청원지부, 돼지고기 요리강습및 시식회 성황리 개최

취재 : 박 정 렬 기자

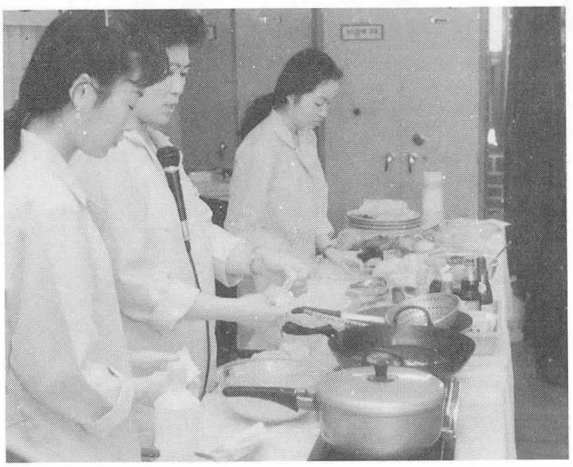
본회 청주·청원지부(지부장 : 유인종)는 지난 9월 14일 청주시 봉명동 청주 YWCA회관 3층 강당에서 돼지고기 요리강습회 및 시식회를 개최했다.

다양한 돼기고기요리를 소개함으로써 돼지고기의 우수성을 알리고 소비를 촉진시키기 위해 마련된 이번 요리강습회에는 충북도청, 청주시청, 청원군청의 축정관계자, 청주축협의 백장현 전무이사, 김태웅 상무이사, 청주시의회 우영택 부의장 등 관내 축산관련 인사와 본회 노영한 전무, 김철수 충북도협의회장을 비롯 도내 각 지부장과 임원들이 참석했으며 청주·청원지역의 주부 150여명이 참석해 대성황을 이루었다.

이날 강사에는 전 KBS-TV 요리강사였던 한국식생활연구회 박경신 부원장이 초대되어 돼지갈비구이와 근대밥, 돼지고기 탕수, 돼지고기 치즈튀김, 돼지고기 사과졸임, 돼지고기 찹쌀구이, 돼지족 요리 등 다양한 돼지고기 요리를 선보여 참석자들의 관심을 끌었다.

오전 11시부터 시작된 이번 요리강습회에는 시작시간 전부터 주부들이 하나 둘씩 입장하기 시작하여 순식간에 장내를 가득 메웠는데, 늦게 도착한 주부들은 미처 앉을 자리를 잡지 못해 강습회장 뒷쪽에 선 채로 경청을 하기도 했다.

박경신 부원장은 돼지고기 요리방법을 설명하는 사이사이에 돼지고기의 선택 및 구입요령, 보관방법 그리고 돼지고기가 갖고 있는 여러가지 영양소에 대해서도 재미있게 설명해 주어 참석자들이 웃음을 터뜨리기도 했다.



박부원장은「공해에 찌든 도시인들과 먼지가 많은 곳에서 근무하는 직장인들에게 돼지고기는 목과 기관지를 깨끗이 청소해 주고 피로를 풀어 주는 좋은 음식이며 각종 성인병과 소화에도 좋은 건강식품」이라고 설명했다. 또 돼지고기에 함유되어 있는 단백질, 필수 지방산, 라이신, 칼슘, 철분, 미네랄 등의 영양소는 균형있는 영양공급을 해 주고 스테미너를 높여주는 장수식품이라며 많은 사람들이 돼지고기의 지방과 콜레스테롤에 대해 잘못 알고 있는데, 돼지고기는 다른 육류보다 오히려 콜레스테롤 함량이 적고 피부미용에도 좋은 미용식품이라고 소개했다.

또한 박부원장은 가족들의 주말 별미요리나 술안주로 돼지고기요리를 만들어 보면 좋을 것이라고 권하기도 했으며, 보통, 돼지고기를 오래 보관하지 않거나 돼지고기가 쉽게 상하는 것은 고영양식품이기 때문이라고 설명해 주었다.

강습회가 끝난 후 주부들은 지하 축산물직판장 옆에 마련된 시식회장으로 내려가 청주 · 청원지부 회원 부인들과 이날 행사를 후원했던 청주 · 청원 양돈영농조합과 청주 YWCA의 주부회원들이 미리 준비해 놓은 돼지고기 양념구이, 돼지고기 찹쌀구이, 돼지고기 탕수, 돼지족 등의 요리를 맛보았는데, 이 자리에서도 주부들은 돼지고기 요리의 맛에 대해 칭찬을 아끼지 않았다.

한편 주최측인 청주 · 청원지부는 참석한 주부들에게 양돈협회 중앙회에서 지원한 돼지고기 요리책자와「돼지고기 무엇이든지 물어보세요」,「맛 좋은 건강식품 돼지고기」라고 쓰인 홍보용 팜플렛을 나누어 주어 참석자들의 이해를 돕고 돼지고기의 우수성을 알리는데 주력하였다.

이번 요리강습회는 돼지고기의 주된 구입자인 가정주부들을 상대로 돼지고기의 맛과 영양에 대해 홍보하고 돼지고기 요리의 고급화에 일조를 해 소비촉진효과를 기대할 수 있을 것이다.

다양한 돼지고기요리들이 소비자들이 좀더 쉽게 구입할 수 있도록 인스턴트식품 등으로 개발되어 보급되기를 빈다.