

# SIBBA'93



권상범 심사위원장



정항우



김광호

## 빵·과자 경진대회 최우수상 수상자 좌담회

본회가 주최한 「빵과 과자」의 대항연 제 6회 서울 국제 빵·과자전이 성대한 막을 내렸다. 지난 11월 9일부터 12일까지 4일간 한국종합전시장(KOEX)에서 개최된 이번 행사의 빵·과자 경진대회에는 일반 빵, 특수빵 등 9개 부문 출품작 503점과 신설 이벤트 행사인 데커레이션 실기 경연 출품작 14점이 선보여 뜨거운 경합을 벌임으로써 성공적인 대회였다는 평가를 남겼다. 이에 본지는 서울 국제 빵·과자전의 경진대회를 통해 업계의 기술 향상을 도모하고 앞으로도 많은 제과인의 참여를 유도한다는 취지 아래 이번 대회 최우수상 수상자 10명을 초청해 간담회를 가졌다. 다음은 간담회 주요 내용이며 게재 순서는 무순임을 밝힌다.

### 간담회 참석자 <무순>

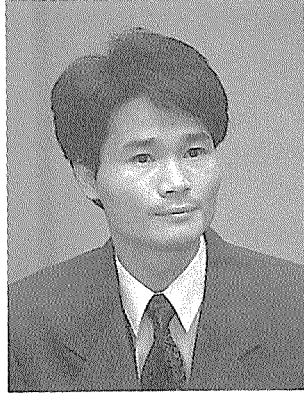
심사위원장 권상범/본회 부회장  
 빵공예 부문 정항우/부산 반도제과  
 과자공예 부문 김광호/뉴욕제과  
 초콜릿 부문 오영수/레베도르  
 특수빵 부문 장승순/크라운베이커리  
 데커레이션 부문 함태용/고려당  
 한과 부문 채선석/광주 궁전제과  
 쿠키 부문 윤성찬/뉴욕제과  
 데커레이션 실기경연 부문 우원석/레베도르  
 일반빵 부문 장시상/대전 성심당  
 양·생과자 부문 공병득/크리스탈

사회 홍성대부장 정리 박종선기자





우원석



장승순



채선석



오영수

사 회 우선 이번 경진대회에서 최우수상을 수상한 열분께 축하를 드립니다. 후일담입니다만 출품작의 수준이 예년에 비해 많이 향상돼 심사위원들이 수상작 선정에 어려움이 있었다는 이야기를 들었습니다. 전반적인 출품작의 수준 향상은 궁극적으로 업계 발전을 예고한다는 점에서 뜻 깊은 일이라 하겠습니다. 오늘 이 자리를 마련한 것도 높은 기술로 최우수상을 수상한 여러분을 모시고 여러가지 유익한 말씀을 들음으로써 업계 발전에 조금이나마 도움이 됐으면 하는 뜻에서입니다.

먼저 권상범 심사 위원장께서 이번에 출품된 작품의 전체적인 총평부터 말씀해 주시죠.

권상범 앞에서 언급이 있었지만 금년 만큼 실력이 평준화 된 적이 없었습니다.

저뿐만 아니라 다른 심사위원도 수상작 선정에 많은 어려움을 겪었다는 이야기를 들었습니다. 업계 발전을 위해 고무적인 현상이라 생각합니다.

여기 모인 수상자들은 어느 정도 기술 수준에 오르신 분들입니다만 이번 수상에 만족치 않고 더욱 노력해 기술과 제과인으로서의 정신 자세 등 모든 면에서 후배들에게 귀감이 돼 주셨으면 합니다.

김광호 무엇보다 이번 경진대회에서 최우수상을 수상해 대단히 기쁩니다. 제가 제과업에 입문한 것은 올해로 18년째입니다. 이번에 출품하게 된 동기는 뭔가 뜻있는 작품을 만들어 보겠다는 의도에서였습니다.

작품을 제작하는 데는 7개월이 걸렸습니다.

작품의 스케일이 좀 크고 세심한 손길을 요하다 보니 직장에서는 시간이 모자랐고 퇴근 후 집에서 새벽 1, 2시까지 작품을 준비했습니다.

요즘은 인력난이 심하다 보니 직장에서 눈치가 보였지만 사정을 이야기하고 동료들의 양해를 구했죠. 맨 처음에는 다른 작품을 구상했었습니다.

이번 작품에는 무엇보다 섬세한 공예에 치중해 정성을 다했고 소홀하기 쉬운 작품 마무리에 신경을 썼습니다. 저보다 기술이 좋은 사람들도 주위에 많으나, 해보겠다는 의지와 시간을 투자한 것이 좋은 결과를 가져 온 듯 합니다.

장승순 저는 입문한지 8년 됐습니다. 경력이 중요한 게 아니라 창의력만 있으면 그동안 쌓아온 내 기술을 맘껏 발휘할 수 있겠다 싶어 출품했습니다.

제작 의도는 한국의 특성에 맞는 재료를 선택함과 동시에 소비자의 기호에 부합할 수 있는 작품에 주안점을 두었습니다.

3개월 정도 구상했구요. 일본 책이나 자료를 많이 참고 했습니다. 애로 사항은 일본의 경우 정확한 데이터가 있는데 국내에는 너무 자료가 부족해 애를 먹었습니다. 국내에서도 초년 기술자의 기술향상을 위한 안내 서적이 많이 나왔으면 좋겠습니다.

정형우 제과업에 입문한지 24년 됐습니다. 형님이 이 업계에 몸담고 계셔서 그 영향이 컸습니다. 저는 개인적으로 이번 최우수상이 남다른 의미가 있습니다. 과거 경진대회

에 출품해 크고 작은 상은 몇번 받았으나 4번의 시도 끝에 이번에 바라던 최우수상을 받아 감회가 큼니다.

따라서 출품 경위도 한번은 최우수상을 받고야 말겠다는 오기와 집념에서였습니다.

일본과 국내의 작품을 직접 참관한 후 이를 참고 삼아 작품 구상을 했고 매일 저녁 7시부터 새벽 1시까지 시간을 활용해 완성했습니다.

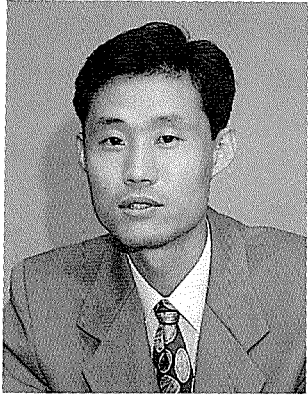
오영수 누님의 권유로 88년에 입문 했으니까 5년째입니다. 경력으로 따지자면 수상자 중에서 제가 가장 짧은 겁니다. 올해 처음 출품해 수상하게 돼서 말할 수 없이 기쁩니다.

출품 동기는 제가 소속해 있는 레빠도르 전직원이 이번 경진대회에 참가해 보자는 의견 일치가 있었기 때문입니다.

작품 구상은 1달전부터 시작했고 91년부터 국내외의 관련 책자와 사진을 수집해온 것을 활용했습니다.

제작은 대회 20일부터 착수 했으며 15가지로 구성해 초컬릿 부문에 출품했습니다. 제작하면서 절실히 느낀 것은 템퍼링이 무엇보다 중요하다는 점이었습니다. 더욱 노력할 계획입니다.

윤성찬 쿠키 부문에 출품해야겠다는 생각은 늘 갖고 있었습니다. 쿠키 자체가 실용적이면서 누구나 언제 어디서나 즐길 수 있는 제품인 데다가 새롭게 배우기 시작한 부문이어서 도전하게 됐습니다.



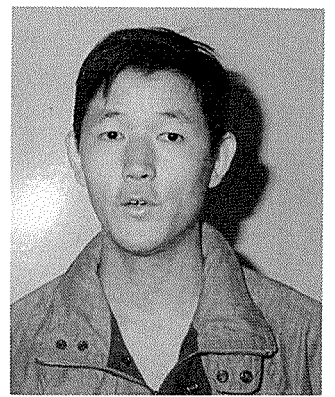
장시상



윤성찬



공병득



함태용

평소 수집한 팸플렛 등을 이용해 작품 구상을 했고 일과가 끝나는 저녁 7시부터 10시까지 작품을 만들었습니다. 제작시 주안점은 맛과 모양에 신경을 썼으며 특히 일반적인 쿠키 모양을 탈피한 작품 형태를 창출하기 위해 노력했습니다.

공병득 작품 구상은 따로 하지 않았고 평상시 점포에서 만들고 있는 제품을 조금 응용했습니다. 제작시 어려웠던 것은 직장 일과 병행해야 했기 때문에 시간 제약이 있었을 뿐입니다. 흔히 제품에 모양을 내기 위해 색소를 사용하는데 이를 사용치 않고 자연색이 나도록 주력했습니다. 경력은 8년째입니다.

함태용 제과업체에 들어온지 6년됐습니다. 몇번 서울 국제 빵·과자전을 참관하고 나다 한번 나가 봐야겠다 생각이 들어 출품했습니다. 이번 출품작은 제 5회때 빵·과자전 출품작에서 형태의 힌트를 얻었습니다.

일이 끝나고 회사에 남아 밤 12시부터 새벽까지 작품 제작에 임했습니다. 애로 사항은 별로 없었고 작품 제작시 데커레이션 위의 미키 마우스 모양을 정교하게 그리는 작업이 어려웠습니다.

우원석 13년째 기술인으로 종사하고 있습니다. 앞서도 언급이 있었지만 저희 레빠도르 전직원이 한 제품씩 출품해 보자는 의견 일치가 있었고 개인적으로는 어디에 내놓아도 부끄럽지 않은 제과인으로 기술을 인정받고 싶었습니다.

제 경우에는 행사 기간 중 데커레이션을 실

기 경연하는 것이었지만 대회에 앞서 무엇을 어떻게 만들까 하는 작품 구상은 미리 했습니다. 새로 신설된 데커레이션 실기 경연에 대해 몇가지 개선점을 말씀드린다면 행사에 앞서 경연에 필요한 시설과 도구 등이 다음 대회 때부터는 완벽했으면 하는 바램입니다.

이번 실기 경연에는 도구가 불충분했고 테이블이 흔들려 제작에 지장을 주었습니다.

장시상 89년 아버님의 권유로 입문했습니다. 작품 구상은 2달 정도했고 대회에 앞서 1주일 정도 작업을 해서 출품했습니다.

이번 출품작은 보통의 바케트가 일정한 크기임을 감안해 크기를 다르게 해본 것이 타 출품작과 다른 점일 것입니다. 빵 모양을 위해 반죽시 중간 발효를 이용, 작품에 탄력성을 부여 했습니다. 제작 현장에서 느낀 것인데 바케트는 칼질이 상당히 중요하다는 사실을 인식하게 됐습니다. 따라서 이번 출품작에도 이런 점을 감안해 세심한 손길을 다했습니다.

채선석 지금 있는 궁전제과에서만 13년 재직해 왔습니다. 이번에 출품하게 된 동기는 제가 틈틈이 한과를 해왔고 요즘 들어 한과가 명절이나 발렌타인데이 정도에만 소량 판매되는 현실이 안타까워 조금이나마 이를 되살리자는 취지였습니다.

한과는 제작 단가가 비싸 가격에서 불리하기 때문에 비교적 싼 초컬릿 몰드를 이용해 형태를 만들었습니다.

또 주로 우리 농산물을 이용했구요. 구상은 올 6월부터 했습니다. 따로 작업실이 없어 제

**국내에는 제과·제빵 관련 서적이나 자료가 불충분해 참고하는 데 애를 많이 먹었습니다. 번역 서적의 출간과 초년 기술자를 위한 안내 서적이 많이 발간됐으면 좋겠습니다.**

**데커레이션 실기 경연의 경우 다음 대회때부터는 도구나 경연 시설이 충분히 완비되도록 개선이 필요합니다.**

가 일하는 약과자실을 이용해 오후 6시부터 11시까지 작업해 3일만에 완성했습니다.

사회 간담회에서 나온 이야기를 종합해 볼 때 여기 계신 수상자들께서는 이번 출품을 위해 많은 준비를 하셨고 적지 않은 시간과 노력을 투자한 결과 영예의 최우수상을 수상하는 결실을 맺은 것이 아닌가 생각합니다.

오늘 나누신 말씀들이 업계 발전에 큰 도움이 되리라 믿으며 앞으로 다음 대회에 참가할 제과인들에게도 좋은 길잡이가 될 것입니다.

그리고 간담회 중 지적하신 제과·제빵 관련 서적과 자료 불충분 문제는 우리 업계가 시급히 해결해야 할 문제입니다.

저희도 이번에 제과·제빵 관련 기술 전문지를 창간한 만큼 이와 병행해 많은 노력을 기울일 것이며 데커레이션 실기 경연에서 나타난 도구 및 시설 문제도 다음 대회에는 보완토록 하겠습니다. 바쁘신데도 간담회에 참석해 좋은 말씀 주신 수상자 여러분께 다시 한번 감사를 드립니다.