

7,000여평에 세워진 대만제과학교의 오늘

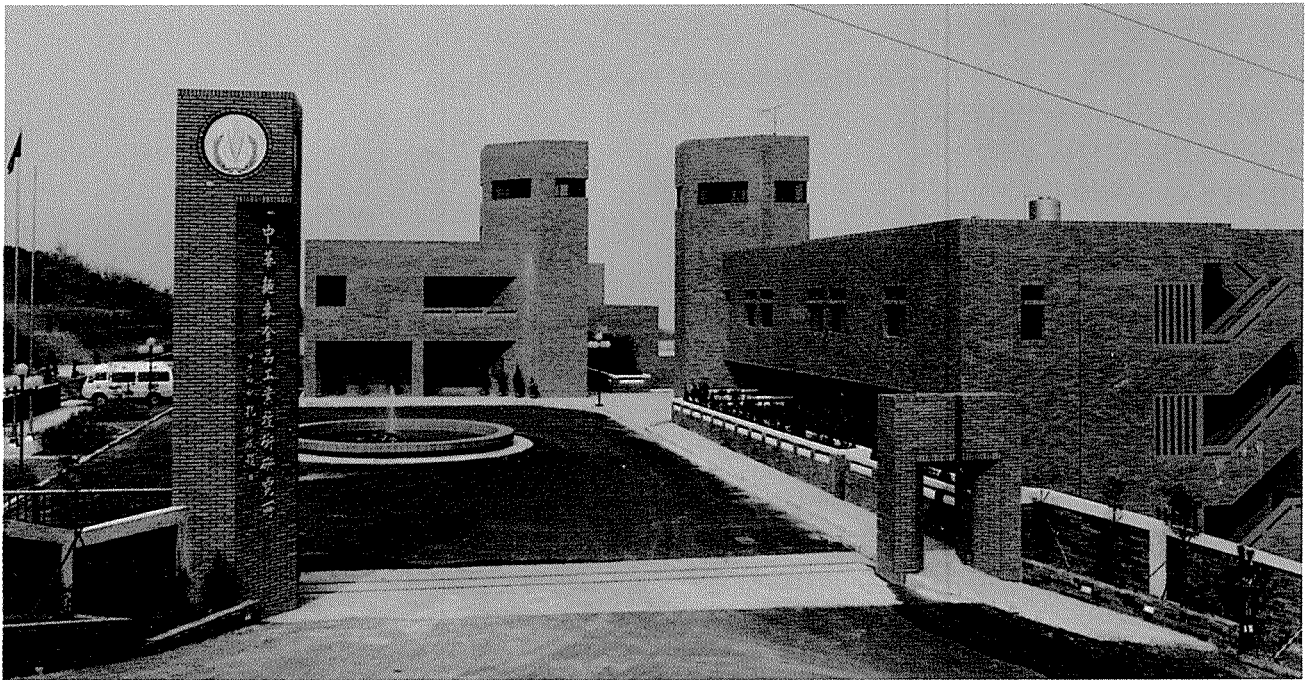
관련연구기관·연관업체서 막대한 자금 출연
농업정책·심도있는 교육훈련 통해 位相과시

대만제과학교가 갖는 특이할만한 점은

단순히 제과업계의 발전뿐만 아니라

자국의 농업정책에 협력, 국민 식생활과 식량수급면에도

시야를 넓히고 있다는 것이다.



7천여평에 매머드식으로 세워진
대만제과학교
산에 둘러싸인데다 바다가
함눈에 들어오는
경관 좋은곳에 자리하고 있다.

장개석 총통이 이끄는 국민정부가 대만으로 옮겨진것은 1949년도 였다. 그 당시 대만의 주된 외화자원은 쌀과 설탕 그리고 바나나에 의존되고 있었다. 따라서 대만은 외화 획득을 위하여 쌀을 수출하는 대신 외국으로 부터 밀가루를 수입하여 거국적인 분식장려 정책을 폈고 대만국민 모두가 이를 인식, 적극 호응하는 때였다.

이와 같은 시대적인 요청에 부응하기 위하여 '대만제분공업협회'가 주동이 되어 대만 제빵 제과업체와 손을잡고 1962년 대만면맥식품추진위원회를 설립 분식장려에 거국적인 기관으로 발족하게 되었다.

「대만면맥식품추진위원회」가 설립 되면서 유관기관과 미국소맥협회 그리고 대만내의 제분공업협회등으로부터 창조와 지원을 받아 중국식 전통 빵과자점을 비롯한 대만각지의 부녀단체 그리고 군부대등을 대상으로 밀가루를 이용한 분식제품의 제조기법을 폭넓게 순회지도 하기 시작했던것이 대만제과학교

의 위상을 드높이는 첫계기가 되었다. 1966년에 이르러서는 미국소맥협회가 보다적극적인 경비지원과 참여로 대만제과학교의 면모를 일신함과 동시 동교 내에 제과 제빵과를 설립, 선진기술교육을 본격화하는 한편 1973년에는 동교 내에 「곡류화학 실험실」까지 부설하여 해외로부터 수입되는 각종 곡물의 품질검사와 아울러 식품가공 원료등에 까지 영역을 넓혀 품질 관리는 물론, 품질검사업무를 수행함으로써 대만 제과업계 발전에 크게 기여하기 시작했다. 어엿든 대만제과학교가 설립된후 10년만에 분식정책이 정착하였으며 이 단계까지 동교 쉬화장(徐華強)소장의 역할이 컸던 것으로 대만제과업계에 지금도 크게 평가 되고 있다. 80년대로 접어들면서부터 대만은 급속한 경제발전으로 국민생활의 수준이 높아져 외환 보유고가 세계 제일을 자랑할 정도에 이르자 동물성 식품 섭취량도 늘고 식품 또한 다양화하면서 상대적으로 쌀과 밀가루 음식도 감소 추세에 있는가하면 쌀 수출마저 감소되자 쌀이 남아돌 수 밖에 없었던 것은 마치 우리와 흡사하다. 이렇듯 대만에도 쌀이 남아 돌기 시작하면서부터 대만제과학교는 당연한 自國의 농업정책에 협력하고 일익이 되기위해 쌀과 잡곡류 소비를 위한 연구를 게을리 하지 않고있다. 대만제과학교는 이렇듯 단순히 제과업계만의 발전만이 아니라 국가관까지 뚜렷하게 갖고 국민식생활과 식량수급면에서도 시야를 넓게 펴고 있다.

특히 세계가 지구촌화 하고 무한경쟁시대라고 하는 시대적 흐름에 대비하기 위해 이미 1982년 10월에는 대북현에 무려 7천여 평의 학교부지를 새로 매입만 2년이 흐른 1984년 10월에 신축교사를 완공 秀(모위슈) 이사장이 취임하면서 세계유수의 제과학교 중 손꼽을 만한 학교로 탈바꿈을 하기에 이르렀다.

특히 동교가 새로운 교사를 마련하면서부터는 각종 직업훈련을 강화한 외에 최첨단의 연구시설을 갖추고 제과 제빵과 아울러 각종 식품가공 분야에 이르기까지 전문화하고 과학화한 가운데 연구활동을 할 수 있도록 함으로써 정부와 연관된 각급 기관 및 관련 업자들의 지속적인 관심을 모으고 있으며 심지어는 관련기관, 사회단체, 연관업자들로부터 출연된 기금만도 1992년말로 4억 원(대만화폐)을 넘어섰다니 우리와 비교하면 놀랄만한 일이다. 한가지 더 부연한다면 동교내에는 학생과 선생들이 이용할 수 있는 다양한 오락시설까지 덧붙이고있으며 심지어는 국내외로 부터 연사 또는 강사로 초빙되어 세미나 같은 것을 갖는 경우 초빙 인사에 대한 숙식까지 할 수 있는 시설을 모두 갖추고 있는데 그 시설은 일류 호텔에 버금간다는 것도 특기할만하다.

대만제과학교의 교육계획은 하나 하나가 위의 눈길을 끌고 있는데 참고로 보면

첫째 대만정부의 농업정책에 이바지 하기 위해 관련 학술기관과 식품가공업자를 망라하여 쌀 등 곡류를 이용한 혼합식품 창출사업을 수행하면서 한편으로 냉동조리식품이나 마이크로 패스트 푸드 식품을 개발 공급하는 방안을 들수있다.

둘째는 전통 중국식품의 개발과 함께 공업화로 외화 절약을 기할수 있는 연구등 농민 소득증대에도 이바지 할 수 있는 사업을 펴 기틀을 만들고 있다.

이러한 사업외에 군 급식담당자, 학교급식 담당자, 각 학교의 가정과 선생, 호텔제과사, 기존 기술인, 주부등을 대상으로 연중 실세없는 교육에 임하고 있다.

동교는 대만 노동부 직업훈련국 소관인 乙內급 기능인에 대한 시험문제를 전담하여 출제하는 업무도 관장하는가 하면 제과 제빵 기능검정사업도 도맡아 치뤄내고 있는 명실상부한 교육기관으로 그 위용을 과시하고 있다. [21]



쉬화장(徐華強)소장