

# HEIBAC '94 이색 인물

총 245명의 기술인이 참가해 열띤 경연을 벌인 제 1회 HEIBAC 경연대회에는 대상을 비롯해 각 부문 수상을 해, 이목을 끈 기술도 있었으나 이에 못지 않게 참가 동기나 경력 등에서 시선을 끌기에 충분한 참가자도 많았다. 이에 본지는 이번 대회 참가자 중 겉으로 크게 드러나지는 않았으나 참가 하나만으로도 이목을 끈 이색 인물들을 만나 본다.

서부 지회장

## 안승률



“ 판매 유망 제품 전국에 알리고 싶어 출전 ”

“ ”

‘돼지 고기 만두속 빵’으로 출전한 안승률 지회장은 대한 제과협회 현 지회장이라는 직책만으로도 주목을 받기에 충분. 특히 이번 대회에는 참가했다가 수상을 못하거나 이름에 비해 못 미치는 수상 결과가 나왔을 경우 체면을 생각해 경력있는 기술인의 참여가 저조했는데도 내외적으로 어느 정도 알려진 지회장이 참가해 눈길을 끌었다.

그러나 이보다 더 이목을 끈 것은 안승률 지회장의 참가 동기과 제품. 제조가 쉬우면서 시장성 있는 제품인 ‘돼지 고기 만두속 빵’을 전국에 알려 판매 증진에

기여하기 위한 순수한 마음으로 출전했다.

현재 자신의 제과점에서 판매하는 제품으로 하루 2만원 정도 판매된다는 안지회장은 참가 제품에 대해 밀대로 밀면서 물을 뿌리는 것을 반복해 부드러운 맛을 내는 돼지고기 2근과, 파 30g, 삶은 무우 속 50g, 부추 300g, 생강 조금, 마늘 30g, 후추 30g, 미원 10g, 소금 10g, 간장 3스푼이면 70~80개의 제품을 만들 수 있고 개당 재료가 100원 정도로 앙금빵에 비해 제조원가면에서도 유리해 300원에 판매할 수 있다고 전했다.

이와 함께 안 지회장은 이번 하이박 경연에 출품된 다양한 제품을 선별해 자신의 제과점에 적용할 계획이라며 뜻깊은 행사였다고 덧붙였다.

“ 예전의 기술 그대로 남아 있는지 알고 싶어 참가 ”

“ ”

이번 대회 이색적인 참가자로 꼽을 수 있는 인물이 대구 제과제빵기술학원의 배익수 원장. 현직 제과 학원의 원장으로 참가해 눈길을 끌었다. 배익수 원장의 참가가 지니는 의미는 무엇보다 현직 학원 원장이라는 부담스러움도 아랑곳 하지 않고 열심히 경연을 펼쳐 귀감을 보였다는 데서 찾을 수 있다.

기술자 출신으로 25년 경력을 자랑하는 배원장이 이번 대회에 참가한 동기는 아직도 예전의 기술이 살아 있는지 시험해 보기 위해서. 최근 소비자 들이 건강에 관심이 높은 만큼 제과점에서 많이 만들지 않는 소재를 선택해 매출 증대에 도움이 됐

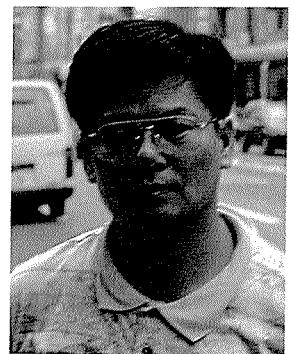
며 하는 마음에서 케일빵, 호밀 브레드, 버터 모닝빵을 만들었고 그 결과 특수빵 부문 동상을 수상했다.

이 제품을 만들기 위해 참가 전 3번 실습해 보았다는 배원장이 경연 도중 가장 어려웠던 것은 시간 부족과 경연장 분위기. 욕심을 내 3가지 제품을 만드느라 시간이 부족했고 실기장소가 공예제품을 전시하는 장소와 같아 정신이 하나도 없었다고 토로했다.

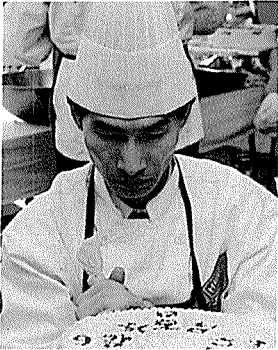
배원장은 자신이 출전한 특수빵뿐만 아니라 타 부문에 참가한 젊은 기술인들의 제품과 자세를 보고 많은 점을 느꼈다며, 기회가 닿으면 대구제과제빵기술학원인들도 출전토록 해 업계 기술 발전에 보탬이 되도록 하겠다고 전했다.

대구제과제빵기술학원

## 배익수 원장



김해 지부장  
손철배



“ 수상 못했지만 자신의 아이디어 케이크 타 제과점에서도 적용했으면 ”  
다고 밝혔다.

현재 김해에서 가야당 제과점을 경영하고 있는 12년 경력의 손철배 지부장이 출전한 부문은 데커레이션케이크 부문. 작품을 구성한 동기에 대해 현재 생일 축하용 제품으로 피자가 제과점의 케이크 시장을 잠식하는

또 한명의 지부장으로 관심을 끈 손철배 김해 지부장은 이번 경연 대회에 참가해 열심히 기술을 발휘했으나 아깝게도 수상은 하지 못했다.

그러나 김해를 대표해서 출전한 데 의의를 두고 경연을 통해 타 참가자의 작품을 보고 많이 배웠다는 점에서 만족한

실정에 대비해 자신의 아이디어 케이크가 전국의 제과인에게 도움이 됐으면 하는 생각에서였다.

손철배 지부장이 구상해 선보인 케이크는 요사이 희미해지는 효(孝)의 개념을 일깨운 제품으로 자식들이 어버이의 생일 날씨는 물론 생시(生時)까지 데커레이션해 선물할 수 있도록 고안한 제품. 케이크 위에 시계의 시침을 만들어 움직일 수 있도록 제조했다.

그러나 준비나 경연장에서의 환경 때문에 날짜를 삽입하는 작업을 하지 못해 아쉬웠다고 이와 함께 손철배 지부장은 자신의 아이디어는 생일 축하 케이크의 한 단면일 뿐 제과점에서 다양한 아이디어를 시도하면 좋을 것 같다고 밝히고, 이번 대회에 대해 실용 데커레이션케이크가 많은 수상을 할 수 있도록 하는 방안이 강구됐으면 한다고 덧붙였다.

“ 기술 수준 평가받기 위해 참가 ”

이번 대회 시상식에는 2명의 여성 수상자가 있어 눈길. 특히 남자 일색인 수상자 가운데 홍일점 여성수상자들은 솜씨 좋은 남자 기술인들과 당당하게 겨뤄 수상을 했기에 더 의미가 있었다.

그중 한명인 신라명과의 박연신씨 그녀는 이번 대회 양생과 부문에서 은상을 차지한 것 뿐만 아니라 캐피탈 호텔 제과장인 남편 김영광씨와 조선포텔 근무시절 만나 과업에 종사하는 부부 기술인인 화제의 인물이다.

21년의 적지 않은 경력을 자랑하는 박연신씨가 이번 대회에 참가하게 된 동기는 그동안 축적된 자신의 기술 수준을 평가받고 싶은 마음에서.

박연신씨는 이번 대회에 참가하기 전 작품을 구상하고 3번 정도의 연습 과정을 거쳤으며, 하이박 경연 대회가 첫번째로 개최되는 대회인 만큼 축하의 의미에서 장식으로 꽃 모양을 많이 사용했다고 밝혔다.

이번 실기 경연에서 박연신씨는 시간이 부족해 연습 때 구상했던 데커레이션을 적용하지 못한 까닭에 형태만 변형해 제품 제조에 임한 아쉬움을 토로하기도.

출전한 양생과자 A조 참가자가 수상 대상 4명보다 1명이 적은 3명이 출전에 금상 수상자가 나오지 않음에 따라 은상 수상을 통해 최고 기술인으로 인정받은 그녀는 다음 대회 때부터는 많은기술인이 참가했으면 좋겠다는 말과 앞으로 기술 발전을 게을리 하지 않겠다고 전했다.

신라명과

박연신



뉴욕제과  
김인숙



“ 많은 여성기술인 현직에 남아 기술 발전에 기여했으면 ”

또한 제과업계에 입문한 이래 한 직장에서만 12년을 근무한 장기 근속자로 밝혀져 흔히 많은 여성 기술인으로 이체를 떠났다.

주위의 권유로 참가했다고 동기를 밝히는 김인숙씨는 이번 대회에서 바게트를 이용한 감자, 닭고기, 치즈버거, 새우살, 오징어, 골뱅이, 샌드위치 등 10가지의 다양한 제

또 한명의 여성 참가자로 일반빵 부문에 참가, 은상을 차지해 주목을 끈 뉴욕제과의 김인숙씨. 그녀는 이번 하이박 경연대회 수상 뿐만 아니라 91년과 93년에 개최된 제 5회·6회 서울국제제빵과자전에서도 수상한 경력이 있어 이번 수상이 결코 우연이 아니었음을 여실히 증명했다.

품을 선보여 수상의 영예를 차지했다.

다양한 종류와 영양을 고려한 샌드위치를 구상하고 3번의 연습을 통해 부족한 점을 보완했다는 김인숙씨는 이번 경연에서 칼질과 성형하기 좋고 손실이 적은 제품에 주안점을 두었으며, 경연 도중 한 작업대에서 파이를 하는 다른 경연자가 있어 장소가 좁았고 오븐 온도가 달라 기다리느라 시간을 낭비했지만 큰 어려움은 없었다.

그러나 많은 심사위원과 일반인이 실기 경연 모습을 보느라 혼잡해 정신이 없었다고 나름대로의 고통을 털어놓기도.

한편 김인숙씨는 기회가 닿으면 각종 경연 대회에 참가할 예정이며 자신처럼 많은 여성 기술인이 현직에 남아 기술 발전에 도움이 됐으면 좋겠다고 전했다.