

# 본회, 제1차 돼지고기 요리교실 성황리 개최

- 홍보부 -

다른 여타산업과 마찬가지로 양돈산업에서 생산과 소비를 따로 떼어낸다는 것은 생각할 수 없다.

우리나라의 돼지고기 소비경향은 '구이' 위주의 형태로 삼겹살, 목살, 갈비부위만을 선호하기 때문에 다른 부위 즉, 안심, 등심, 후지, 전지 등의 부위는 도외시되고 있는 실정이다.

돼지고기는 각 부위별 특성과 맛이 다양하고 부위별로 영양이 골고루 함유되어 있다. 따라서 가정에서 손쉽게 할 수 있는 다양한 돼지고기 요리방법의 보급은 국민건강 증진 뿐 아니라 영양만점 돼지고기를 생산하는 양돈농가의 소득 증대에도 기여할 것이다.

## 다양한 돼지고기 요리법 확대보급 꾀해

본회는 돼지고기의 영양학적 우수성과 다양한 조리법을 교육함으로써 국산 돼지고기의 소비를 확대하기 위하여 지난 10월 14일부터 18일까지 5일간 제1차 돼지고기 요리교실을 개최했다.

조리사, 영양사 그리고 일반 주부를 대상으로 한 돼지고기 요리교실은 서울시 영등포구 신길동 소재 한국조리직업 전문학교에서 매일 3시간씩 5일동안 개최되었다.

제1차 돼지고기 요리교실은 129명의 교육생이



▲ 본회 노영환 전무가 제1차 돼지고기 요리교실의 개최 취지를 설명하고 있다.

참석하여 돼지고기에 대한 영양강의와 한국식생활개발연구회(회장: 왕준련) 강사의 요리강습을 받은 후에 참석자 전원이 조를 짜서 요리를 실습하고 시식하는 일정으로 진행되었다.

본회 전동용 회장은 인사말을 통해 "돼지고기는 타식품에 비해 값이 싸면서도 영양가는 많고 또 맛이 좋아서 남녀노소 할 것 없이 모든 분들이 즐기는 식품"이라고 설명하고 "이번 요리교실을 통해 새로운 돼지고기 요리방법을 많이 습득하여 가족의 건강을 위해 맛있는 식단을 자주 마련해 보길 바란다"고 말하였다.

교육은 돼지고기와 관련한 영양강좌, 부위별 특성, 구입요령 등의 강의를 한 다음 한국식생활



▲ 안승춘 부원장(맨우측)이 돼지고기를 들어보이며 부위에 대한 설명을 시작으로 요리 강습에 들어갔다.



▲ 각 조별로 실시된 요리실습으로 돼지고기 요리의 확실한 조리법을 익힐 수 있었다.

〈표〉 교육일정표

월/일	강의 및 요리실습 내용
10/14	돼지고기를 이용한 동양요리 ○ 돼지고기 굴소스볶음 ○ 돼지고기 부추잡채 ○ 돼지고기 탕수완자 한국인 영양권장량과 돼지고기의 역할(강의)
10/15	돼지고기를 이용한 가을철 영양식 ○ 돼지고기 들깨찜 ○ 돼지고기 육개장 ○ 돼지고기 채소밥 돼지고기의 영양학적 우수성(강의)
10/16	돼지고기를 이용한 서양요리 ○ 돼지고기 그레비소스 밥 ○ 돼지고기 토스트 폭 ○ 돼지고기 슈퍼샐러드 돼지고기의 부위별 특성(강의)
10/17	돼지고기를 이용한 아동 도시락찬 ○ 돼지고기 장산적 ○ 돼지고기 미니버거 ○ 돼지고기 솔잎자반 돼지고기 구이 및 조리요령(강의)
10/18	돼지고기를 이용한 손님초대음식 ○ 동파육 ○ 돼지고기 편육쌈 냉채 ○ 별미 돼지갈비 구이 돼지고기의 섭취시 이점에 대한 사항(강의)

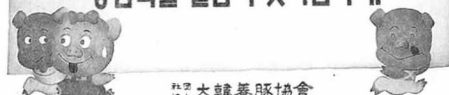
개발연구회 안승춘 부원장과 박경신 부원장이 돼지고기를 이용한 동양요리, 가을철 영양식, 서양요리, 아동 영양식, 손님초대음식 15가지의 요리강습을 하였다. 또한 수강생들은 강습을 받은 요리를 직접 만들어 보는 실습과 시식도 하였다 (표 참조).

129명의 강습생들중 일부는 교육 1시간전에 참석하여 앞자리의 자리를 맡는 등 대단한 열의를 보였으며, 강습생 모두가 요리방법을 일일이 기록하면서 진지하게 교육에 임하였다.

본회는 이번 돼지고기 요리교실 수료생들에게 수료증을 발급하였는데 수료생들은 “다양한 돼지고기 요리방법을 배웠을 뿐만 아니라 강습후에는 가족들을 위해 각종 돼지고기 요리를 선보여 가족들의 사랑을 듬뿍 받았다”며 “요리교실의 참가가 뜻깊은 자리가 되었다”고 말하였다.

제1차 돼지고기 요리교실의 높은 호응처럼 앞으로 영양만점의 국산 돼지고기가 전국의 소비자들에게 더욱 사랑받고 다양한 돼지고기 조리방법의 확대보급이 이뤄질 것으로 본다.

**위생적인 우리 돼지고기가  
중금속을 말끔히 씻어냅니다.**



대한돼지고기협회