

# '96 하이박의 숨가쁜 현장을 달려간다

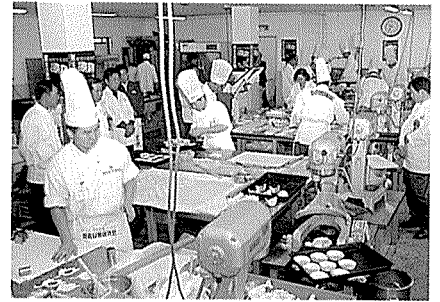
## 수상자 및 출품 현황, 작품 수준 신속 중계

경연의 열기는 식었지만 많은 기술인의 가슴 속에는 아직 대회의 여운이 남아 있을 것이다. 이에 본지는 이번 대회가 어떻게 치러졌는지 수상자 및 출품 현황, 제품 수준 등 주요 사항을 압축해 신속 보도한다.

지난 10월 23일부터 4일간 제과인의 관심 속에 치러진 제2회 하이박 경연대회가 막을 내렸다. 유일한 실기 경연 대회로 '숨쉴 겨루기'인 장인 만큼 이번 대회 역시 수상을 위한 기술인의 열기가 뜨거웠다. 23일부터 2일간 총 232명의 기술인이 경연을 벌인 이번 대회 영예의 대상은 과자 공예에서 프로빵스과자점의 이원용씨, 일반빵 부문의 신라명과 김인술씨가 차지했다.

일반빵, 공예 등 6개 부문에 걸쳐 62명의 수상자를 낸 이번 대회는 수상자 분포에서 새로운 모습을 보였다. 과거 많은 수상자를 내던 프랜차이즈 업체가 참가 저조로 13명의 수상에 그쳐 지난 대회 42명에 비해 크게 준 반면 개인 제과점 기술인이 전 부문에 걸쳐 많은 수상을 기록했다.

이번 대회는 총 232명이 참가해 지난 대회 245명보다 참가 인원이 줄어 아쉬움을 남겼다. 부문별로는 일반빵은 51명, 건과는 46명으로 지난 대회보다 각각 10명, 20명이 늘었으나 특수빵, 공예, 데커레이션케이크 부문은 크게 줄었다. 연령별로는 33세 이하인 양·생과자 B조가 6명밖에 출전하지 않아 경쟁이 약했던 반면 건과 B조에는 46명이 참가해 가장 경쟁이 치열했다.



### 시장성 높은 제품 많아, 건과양 생과자 크게 발전

한편 이번 대회는 전체적으로 작품 수준이 지난 대회에 못미쳐 아쉬움을 남겼다. 대회의 '꽃'인 공예와 데커레이션케이크 부문은 공예의 본질인 섬세한 기교·창의력 있는 구성 면에서 뒤쳐졌고, 특수빵·일반빵 부문은 많은 재료를 이용한 제품이 선보였으나 너무 새로운 것에 치중한 나머지 '맛'을 고려치 않은 제품도 적지 않았다.

반면 건과와 양·생과자 부문은 지난 대회에 비해 크게 향상돼 눈길을 끌었다. 건과 부문은 오렌지 필·츄·다시마 등 다양한 소재와 형태의 제품이 대거 선보여 치열한 경쟁을 벌였고 시장성 있는 제품도 많았다는 평가다. 또 양·생과자 부문도 기존의 원형(圓形) 일변도에서 다양한 형태의 제품이 선보였고 색다른 소재를 이용하는 등 전반적으로 출품수에 비해 크게 수준 향상을 보였다.

## 제 2회 하이박 부문별 수상자

### 대상

- 일반빵 : 김인술/(주)신라명과
- 공예 : 이원용/프로빵스(성북)

### 금상

- 일반빵 : 김연순/(주)독일빵집, 김덕규/그린하우스(김해)
- 특수빵 : 김이곤/하이제(강남), 김종안/(주)고려당
- 건과 : 이수우/신라제과(대구), 박상준/풍년제과(전주)
- 데커레이션 : 정항우/반도제과(부산), 강창걸/리치몬드(마포)
- 양·생과자 : 최창호/(주)고려당, 배정열/부케도르(강남)
- 공예 : 송영만/(주)뉴욕제과

### 은상

- 일반빵 : 안창현/안스베이커리(인천), 김태환/성심당(대전)
- 특수빵 : 장명환/강동베이커리(수원), 전영목/궁전제과(광주)
- 건과 : 송성근/이레베이커리(강남), 고장수/(주)신라명과
- 데커레이션 : 김영생/블란서(안산), 서승주/케익하우스해피(광주)
- 양·생과자 : 이원직/빵굽는마을(창원), 김동인/바게트(노원)
- 공예 : 구용희/하루방제과(서귀포), 김동민/원제과(강남)

### 동상

- 일반빵 : 박병선/성심당(대전), 이희철/풍년제과(전주)
- 특수빵 : 손철배/가야당(김해), 김광열/에펠제과(대전)
- 건과 : 이대성/엘림베이커리(안양), 김두성/주재근베이커리(강북)
- 데커레이션 : 위재상/맘모스(안동), 최인호/코른베르그(강동)
- 양·생과자 : 한성훈/(주)고려당, 고동희/(주)신라명과
- 공예 : 양정열/궁전제과(광주), 김용하/(주)뉴욕제과

### 장려상

- 일반빵 : 김호겸/백장미(진해), 김두천/산수바게트(여수), 허말점/마산제과학원, 빈원준/성심당(대전)
- 특수빵 : 김홍중/아몬드제과점(강동), 심판윤/뉴욕제과(대구), 김종철/그린하우스(전주), 박재호/실크로드(부천)
- 건과 : 강정남/전원제과(진주), 이정석/현대베이커리(인천), 강명선/(주)신라명과, 김용주/로마제과(울산)
- 데커레이션 : 이영환/광주제과학원, 최인봉/(주)고려당, 서운주/아미가호텔(강남), 정태채/황태자(부산)
- 양·생과자 : 박영철/태극당(포항), 안인순/봉주르(창원), 맹기영/구라파제과점(관악), 손복호/(주)신라명과
- 공예 : 배기영/맛나베이커리(평택), 한영식/황태자(충남), 최승기/풍년제과(전주), 김종안/(주)고려당