

제1회 어린이 마라톤 대회 개최

본 협회에서는 95년 SBS 등 판촉 공동홍보의 일환으로 95년 10월 15일 올림픽공원에서 교육방송사와 함께 제1회 어린이 마라톤 대회를 개최하였다.

교육방송 및 교육부가 참여하는 어린이 대상 국내 최초의 장거리 달리기 대회로 육가공제품의 주구매자인 주부층으로부터 행사를 통해 제품에 대한 신뢰를 얻고, 튼튼하고 건강한 어린이에 육가공제품의 이미지를 연결시켜 제품에 대한 긍정적 이미지를 형성한다는 취지하에 개최된 본 대회는 문화체육부, 대한육상경기연맹, 서울시 교육청에서 후원하였다.

당초 1,000명의 참가인원으로 대회 계획을 세웠으나 10배 이상의 신청자가 몰려 1,500여 명으로 선착순에 의해 마감을 시켰고 대회 당

일 곳은 날씨에도 불구하고 신청자 대부분이 참석하여 대회가 성황리에 개최되었다.

대원여고의 고적대 공연으로 대회분위기를 고조시켰고 손기정 응이 참석하여 참가 어린이들을 격려해 주었다. 당초 1,000명 정도가 완주하리라던 예상과 달리 참가자 대부분의 어린이가 완주했으며, 남녀 1위는 소년의 집 국민학교의 김종철 군과 오미영 양이 차지했다. 또한 박세민의 사회와 김정민 등 유명 연예인의 축하공연 및 장재근의 에어로빅 등이 있었다.

협회에서는 회원사의 협조로 완주자들에게 육가공품을 대회 경품으로 증정하였고 기념타올도 함께 배부하였다.

한편 본 행사는 EBS에서 10월 20일 '어린이 달리기 축제'라는 제목으로 특집방송되었다.



▲ 제 1회 어린이 마라톤 대회 광경

■ 대회보고

항 목		내 용	비 고
1. 목 적		튼튼하고 건강한 어린이에 육가공제품의 이미지를 연결시켜 제품에 대한 긍정적 이미지 형성	
2. 행사개요	행사명 주제 일시 참가대상 행사구성 주최 후원 접수인원 참가인원 기념품	제1회 어린이 마라톤 대회 건강한 어린이, 지혜로운 어린이, 화목한 가정 1995년 10월 15일(일) 09:00~12:30 국민학교 이하(만 12세 이하 어린이 가능) 단, 육상경기연맹 등록선수 제외 진행준비 08:00~09:00 개막식 09:00~10:00 마라톤 10:00~11:00 축하공연 11:00~11:40 시상식 11:40~12:10 (사)한국육가공협회, EBS교육방송 문화체육부, 서울시 교육청, 대한육상경기연맹 1,535명(남:1,208, 여:327) 1,250명(남:995, 여:255) 대회기념 티셔츠, 모자, 완주백지 육가공선물세트, 기념타올	
3. 수상자	지혜로운 어린이상	◦ 서울시 교육감상 남: 김종철(소년의 집) - 16분 19초 ◦ 교육방송원장상 여: 오미영(소년의 집) - 17분 46초	트로피, 메달, 장학금 50만원
	건강한 어린이상	◦ 대한육상경기연맹회장상 남: 조성수 여: 배명희	트로피, 메달, 장학금 30만원
	용감한 어린이상	◦ (사) 한국육가공협회장상 남: 오영민 여: 구지영	트로피, 메달, 장학금 10만원
	노력하는 어린이상	◦ (사) 한국육가공협회 회원사 사장상 ◦ (주)진주햄 - 남: 조성민 여: 배동희 ◦ 동원산업(주) - 남: 이두빈 여: 박다정 ◦ (주)롯데햄·우유 - 남: 김기홍 여: 최현정 ◦ (주)미원농장 - 남: 조달수 여: 홍희정 ◦ 제일제당(주) - 남: 김석현 여: 김동미 ◦ (주)남부햄 - 남: 임종길 여: 정숙희 ◦ (주)세화 - 남: 민철권 여: 김은영	상장과 장학금 5만원
4. 참석인사	명예대회장 (사)한국육가공협회	손기정 용 박재복 회장, 김동곤 부회장, (주)진주햄-곽정하 이사, (주)롯데햄·우유-권남근 이사, (주)미원농장-김우철 부장, 제일제당(주)-김종원 상무, (주)남부햄-권태경 상무, (주)세화-곽석범 이사	

항 목		내 용	
4. 참석인사	교육방송 서울시 교육청 대한육상경기 연맹	허만운 부원장, 김상원 본부장, 박명하 본부장 박기환 장학사 양해정 생활체육 이사	
5. PUBLICITY	행사안내	한겨레신문(9/28) 경향신문(9/27) 문화일보(9/30)	
	행사결과	SBS 스포츠가 좋아요(10/15) KBS 스포츠 뉴스 (10/15) 중앙일보(10/16) EBS 어린이 달리기 축제(10/20)	



▲ 대회 시상하고 있는 본 협회 박재복 회장

MBC 다큐멘터리 “세계 음식문화 기행” 제작 방영

본 협회는 '95 SBS 판촉 공동홍보의 일환으로 TV매체를 활용하여 해외 각국의 취재를 통하여 육가공 제품의 다양성, 고급성, 보편성 등을 부각시키고 육가공 제품에 대한 부정적인 소비자 인식을 해소하며, 구매저항요소를 제거하여 반복구매를 촉진하고 신규수요를 창출하기 위하여 “세계 음식문화 기행”이 하는 다큐멘터리를 제작, 방송했다.

독일, 페루, 브라질, 미국, 헝가리, 터키, 호주, 뉴질랜드, 몽고, 프랑스, 스페인, 이태리, 태국, 아르헨티나 등 14개국의 역사, 문화적 배경, 풍물 등을 함께 현지취재하여 육가공 문화가 그들의 생활에 어떻게 젖어 있는지를 보여 주어 육가공 제품의 인식을 전환시키는 데 기여하리라 기대된다.

본 다큐멘터리는 MBC-TV를 통해 '95.12.5 ~ '96.2.6일까지 매주 화요일(12:00~01:00)에 10회 방송되었고 CA-TV를 통해 재방송될 예정이다.

대일 식육수출 확대를 위한 한국산 식육 품질개선 세미나 개최

본 협회는 (사)한국육류수출입협회(회장 김강식)와 공동으로 지난 95년 11월 14일에 축산회관에서 ‘대일 식육수출 확대를 위한 한국산 식육 품질개선 세미나’를 개최하였다.

본 세미나를 통해 한국산 냉장돈육은 미국 등 북미산과 비교할 때 육질이 뛰어난 것으로 나타나 대일 돈육수출에서 경쟁력을 갖고 있는 것으로 전해졌다.

또 냉동돈육의 경우 규격을 일정하게 하면 육질이 뛰어나기 때문에 경쟁력을 갖출 수 있는 것으로 밝혀졌다.



▲ 세미나 모습

이와 같은 사실은 본 세미나를 통해 石關文照(일본식육수출입협회 돈육분과위원장)가 주제발표한 「한국산 돈육의 가공원료 및 테이블미트에 대한 품질평가」를 통해 드러났다.

이날 세미나에서 石關文照는 지난해 일본의 수입돈육에서 한국의 시장 점유율은 전체 수입량 49만3천8백72톤 중 1만1천1백98톤으로 2.3%밖에 차지하고 있지 않지만 91년 이후 수입량이 계속 증가하고 있다고 전제한 후 대만과 품질을 비교할 때 육질면에서 떨어지지 않지만 수량면에서 대만이 압도적으로 우위를 차지하고 있기 때문에 경쟁이 힘들다고 밝혔다.

하지만 미국이나 캐나다 등 북미산과 비교할 때 미각, 육색, 지방색, 경도 등 육질면에서 뛰어나고 규격이나 가격이 비슷하기 때문에 좀 더 노력하고 개선해 나간다면 수출을 활성화시킬 수 있다고 말했다.

반면 돈육을 안정적으로 공급할 수 있는 수출 여력에 있어서 돈육의 자급률이 대만의 140%, 덴마크의 370% 등 다른 나라에 비해 현저하게 뒤떨어지고 있어 문제가 된다고 밝혀 지속적이고 안정적인 돈육수출기반이 필요함으로 드러났다.

또한 향후 일본의 돈육 수급전망에서 10년 후 돈육소비량이 현재 수준인 150만톤으로 유지될 것으로 전망했으나 자급률이 계속 감소하게 돼 수입량이 현재 50만톤에서 75만톤으로

증가될 것이라 예상하고 한국에서 안전하고 고품질의 돈육을 안정적으로 공급해 주길 당부했다.

이날 세미나는 95년 11월 1일부터 발동된 일본의 수입제한조치(SG)에 따른 양돈가 및 수출업체의 대응방안을 모색키 위한 것으로 '냉장육 수출을 위한 부분육 생산 기술과 위생관리', '일본육계산업 전망과 향후 수급방향', '일본 식육검역제도와 각국의 수입식육에 대한 검역결과' 등에 대한 주제발표와 종합토론도 함께 진행되었다.

영양사의 행사 후원

1. '95 소비자가 만족하는 영양서비스 제공을 위한 심포지엄

- 일시 : '95. 10. 13(금)
- 장소 : 잠실롯데월드
- 3,000여명의 전국 영양사들이 참석한 가운데 종합토의 시간에 롯데햄·우유의 김인상 상무가 '식품의 안전성 보장을 위한 효과적인 관리방안'이라는 주제로 종합토의를 했고 제일제당의 김형세 과장이 '육가공제품의 시장현황과 향후 개발방향'이라는 주제를 가지고 특강시간에 주제발표를 했다.



▲ 행사장에서의 제품 홍보장면

2. 학교 급식 질 향상을 위한 심포지엄

- 일시 : 95년 12월 27일(수)

- 장소 : 한국교원총연합회관

- 협회의 후원으로 가톨릭대학 식품영양학과 손숙미 교수가 연구조사한 '학교급식 영양사들의 육가공품에 대한 인식과 학교급식에의 사용 실태에 관한 연구'라는 주제 발표를 통해 학교급식 영양사들의 육가공식품에 대한 인식과 제품 이용도가 매우 부정적이라는 것이 밝혀졌다.

842명의 전국 영양사들을 통해 조사한 내용을 보면 육가공식품의 기호를 묻는 질문에 '좋아한다'라는 응답은 햄 14.1%, 소시지 8.9%, 베이컨 11.5%, 포장육 14.4%를 나타낸 반면 '그저 그렇다'라는 응답은 햄 50.2%, 소시지 37.0%, 베이컨 44.1%, 포장육 43.2%를 나타냈고 '싫어한다'라는 응답은 햄 35.7%, 소시지 54.1%, 베이컨 44.4%, 포장육 40.7%

를 나타냈다.

또한 육가공품의 개선방향에 대해 응답자의 90% 이상이 방부제, 발색제, 합성 착색료 사용을 억제해야 한다는 의견을 보였고 콜레스테롤, 지방, 염분을 줄여야 한다는 의견도 약 80%를 나타냈다.

아울러 자신이 바라는 대로 육가공식품이 개선되었을 경우 학교급식 사용량의 변화에 대한 태도에는 50% 이상이 더 많이 사용할 것이라는 반응을 보였다.

학교를 비롯한 사업체, 병원 등의 단체급식이 늘어나 단체급식소가 상품성이 큰 시장으로 대두되는 상황에서 급식사들의 육가공 식품에 대한 이해 부족이 드러났고 이와 같은 분석에 따라 영양사들의 계몽 및 홍보와 다각적인 업계의 노력이 필요하리라 분석되었다.

한편, 협회에서는 홍보용으로 제작한 육가공 요리책자 1,000부를 참석자들에게 배부하였다. *

Coffee Break

버릴 것 하나없이 묵힐수록 좋은 호박 고르는 요령

호박은 그 덩치만큼이나 몸에 좋은 건강 식품이다. 당질과 비타민, 카로틴 등 영양 성분이 어느 식품 못지 않다. 저칼로리에 필수 아미노산과 불포화지방산이 가득해 비만 방지를 위한 다이어트식으로도 안성맞춤이고 인, 철분, 칼슘 등 미네랄이 풍부해서 여성들의 미용식으로도 제격이다. 또한 식물섬유의 함유량도 높아 대장암 예방에도 효과가 있고, 각종 비타민류는 노화를 방지하며 기타 항암 작용도 무시못한다. 전세계적으로 행해진 역학조사 결과 호박을 비롯한 적황색 채소는 폐암, 위암, 식도암, 후두암, 전립선암의 위험을 줄이는데 효과가 있다는 게 밝혀졌다. 호박을 고르는 요령은 일단 둥글둥글 잘 생기고 반지르르한 윤기가 흐르면 합격이다. 또 손으로 들어봐서 적당한 중량감이 있으며 꼭지 상태가 깨끗한 것이 좋다.

그리고 제대로 영글었는지를 아는 법은 겉을 살피는 것보다 잘라봐서 황색이 진하고 과육이 두꺼우며 씨가 짝 차있어야 좋은 호박이다.