



## “가장 중요한 것은 기초다”

미국소맥협회 한국지부 고원방 지부장

인류의 역사와 함께 제과·제빵 기술은 발전에 발전을 거듭해 수백, 수천 가지의 제품이 나왔다. 현재는 제품 종류의 다양화 이외에 품질의 업그레이드를 위해 최첨단의 과학기술을 이용한 연구가 활발히 진행되고 있다. 새로운 세기가 시작되고 다시 새해를 맞이하는 시점에서 국내 베이커리업계 발전을 위한 토대를 쌓았던 미국소맥협회 한국지부 지부장 고원방씨와 대화의 시간을 가졌다.

인류가 밀을 이용해 식품으로 가공한 것은 오랜 역사를 지니고 있다. 제과·제빵은 그 유구한 역사만큼이나 방대한 양의 기술과 정보를 축적해 비약적인 발전을 이룩했다. 이에 비해 국내 베이커리 시장이 본격적으로 활성화된 것은 불과 반세기도 되지 못한다. 그렇지만 인식있는 선배 제과인들의 노력에 의해 국내 제과업계는 짧은 역사에 비해 괄목할 만한 발전을 해왔다.

현재는 제과·제빵 분야도 첨단 과학기술을 이용한 각종 연구가 활발하게 진행되고 있다. 또한 기존의 배합과 공정만으로는 한계에 부딪치자 과학적인 원리를 응용해 미시적인 부분까지 연구의 영역을 확대했다. 베이커리 여건이 현재와 같이 성장한 것은 국내의 취약한 상황에도 불구하고 그동안 선구적인 선배들에 의한 각고의 노력이 있었기 때문이다. 한국제과고등기술학교 교장을 역임한 미국소맥협회 한국지부 지부장 고원방씨(54)는 국내 제과업계 발전을 위해 현재까지도 음양으로 수고를 아끼지 않고 있다.

### 체계적인 이론 체계 확립해야

“아직까지도 국내 제과·제빵쪽은 실기를 이론으로 검증하고 있는 실정입니다. 순리적으로는 이론을 실기로 검증해야 되지만 양쪽의 균형을 이루지 못하고 있습니다. 세미나의 경우도 외국 기술인을 초청해서 그들의 제품을 그대로 답습하는 형태는 더 이상의 발전을 기대하기 어렵다고 생각합니다. 물론 일본도 그런 세미나를 많이 개최하지만 그들은 자체의 기술력을 단단히 했기 때문에 모방이 아닌 창조를 할 수 있는 것입니다”

고원방씨는 다른 사람이 생각하듯이 이론에 치우친 학자는 아니다. 그가 현재의 위치에 오른 것도 결국은 철저히 제과인의 인생을 걸었고 제과·제빵을 자신의 천직으로 안 소명감에서 비롯되었다. 그는 현재도 자신은 제과업계의 원로나 대선배들과 비교하면 많이 부족하다며 남다른 노력을 기울이고 있다.

바쁜 업무 가운데서도 고원방씨는 제과·제빵의 끈을 놓지 않고 연구에 연구를 거듭하고 있다. 최근에 그가 연구하는 분야는 구체적이고 기초적인 원리를 분석해서 체계화시키는 것으로 마이크로 웨이브 등을 이용하기 때문에 물리 분야도 병행해야 하는 수월치 않은 작업을 수행하고 있다.

이처럼 그가 장대한 뜻을 품고 연구에 돌입하게 된 계기는 베이커리업계에 몸담으며 느꼈던 아쉬움에서 비롯됐다. “어



▲ 그는 미국과의 교류를 통해 국내 업계의 발전을 위해 노력하고 있다.

제 만든 빵을 오늘 못 만든다는 것은 가장 기초적인 것을 간과하기 때문입니다. 과학적이고 합리적 방법에 의해 제품을 제조하지 않고 자신의 주관에 의존한 작업 방식이 가장 큰 문제라고 생각합니다. 언젠가는 가장 쉬우면서도 현실 적용이 용이한 체계화된 작업용 핸드북을 완성해 제과인들에게 보급하고 싶습니다”

### 연구할수록 어려워진 제과·제빵

고원방씨는 서울 종로 출생으로 배제고를 졸업한 후 동국대 식품공학과에 입학했다. 원래 음악을 좋아했던 그는 통기타 가수로 동양방송 제1회 재즈 페스티벌 본선에 진출하고, 한 때는 미군부대에서 아르바이트로 노래를 불렀을 정도로 활동력이 강한 사람이었다. 그의 이러한 열정은 식품공학을 전공하고 제과인의 길로 접어들면서 원리에 대한 탐구 욕구를 불태우게 했다.

그는 삼양라면 유지부에 입사했다가 75년도에 크라운제과 연구소로 스카웃 되어 근무하게 됐다. 그 당시는 제품에 대한 배합 비율이 전무한 상태에서 과자류를 비롯해 전반적인 베이커리 제품에 대한 배합을 정립하는 작업을 진행했다. 고원방씨는 이때 제과업계의 원로인 김환식씨(87)를 모시고 일할 수 있는 기회를 가지면서 일류 기술인과 교류를 가지게 된다.

또한 당대의 유명 기술인인 김충복씨와는 새벽 늦게까지 같이 지내는 적이 많았을 정도로 선배들을 존경하고 배우는 자세로 생활했다. 그는 업계 대선배들의 기술 노하우를 정리하기 위해 여관을 잡아 그들의 말을 일일이 이론화할 정도로 열심이었다.

그 당시 고원방씨는 신혼 시절이었지만 베이커리에 대한 연구 활동에 전념하기 위해 따로 방을 얻어 생활을 했다. 그



▲ 고원방씨는 시간이 날 때마다 자료를 조사하고 연구한다.

러나 연구소 생활을 할수록 정보에 대한 부족함과 자신의 능력이 아직은 모자람을 절실히 느끼게 됐다. 고심 끝에 그는 유학을 결심하고 좀더 폭넓은 선진 기술을 배우기 위해 77년 미국으로 떠났다. 고원방씨는 AIB(American Institute of Baking)에서 제과·제빵의 과학적인 방법을 통한 제조 이외에 새로운 기술과 정보를 접하며 국제적인 감각을 키웠다.

78년 공부를 마치고 귀국한 그는 한국제과고등기술학교에서 교사로 재직하며 그동안 쌓아온 지식을 학생들에게 가르쳤다. 그의 성실성과 제과·제빵에 대한 열정은 후에 그가 교장으로 재직하는 6년간 업계 발전의 결과로 승화된다. 일례로 고원방씨는 그 당시 폐지됐던 기능사 제도를 부활시키기 위한 각고의 노력 끝에 기능사 제도의 재실시를 이룩했다. “노동청 기능검정과를 설득하기까지 어려움이 많았습니다. 그 당시 조승환 이사장님과 김충복 대한제과협회 회장님 같은 분들의 도움이 컸다고 생각합니다. 지금도 제과업계의 발전을 위해 고령에도 도서관에 다니시며 연구하시는 조승환 고문님을 존경하고 있습니다.”

### 발전된 베이커리를 위하여

그는 일선에서 활발한 활동을 펼치다 미국소맥협회의

후원으로 다시 미국 유학 길에 올랐다. 고원방씨는 85년 미네소타 미니애폴리스시에 위치한 던 우디(Dun Woody) 베이킹 스쿨을 수석 졸업하는 영광을 안았다. 그 후에도 캔사스주립대학에서 제분, 소맥 구매과정을 수료하고 노스타코다주립대학에서는 스낵, 파스타 과정을 수료하는 등 학업에 정진하며 기술력을 업그레이드 시켜 나갔다.

고원방씨는 85년부터 미국소맥협회 한국지부 기술상담 역으로 근무하며 그때까지 축적된 노하우를 전파하기 시작했다. 마침 88년 서울올림픽을 앞두고 미국소맥협회가 100만 달러의 기금을 조성해 “세계 빵과자 큰잔치”를 보건복지부와 대한제과협회와 연합해 전국적인 행사로 진행했다. 이때 그는 전국을 돌아다니며 무료 세미나를 실시하고 TV 광고모델로 등장하는 등 맹활약을 하며 제과·제빵 붐을 일으키는데 일조했다. 행사는 1,000개 업소를 대상으로 제품, 점포 실태 조사 및 교육을 실시하고 양산분야도 신제품 개발 및 반응조사와 교육을 주관하는 등 그 규모가 방대했다. 고원방씨는 이 행사를 진행하며 너무 무리한 나머지 당뇨병까지 얻었다고 한다.

“어떤 사람들은 제가 베이커리업계를 떠났다고 생각합니다. 그렇지만 저는 현재도 한 주에 3일은 연구소에서 손에 밀가루를 묻히는 제과인으로 살고 있습니다. 또한 우수 인재를 발굴하여 유학을 지원하는 등 업계 선배로서 제 역할을 다하려 합니다” 현재 그는 제과의 길에 들어선 후 재충전의 시간을 보내고 있는 중이다. 그렇지만 그것이 활동 중단이 아니라 가치 있는 연구 결과물의 탄생을 위한 준비를 뜻하는 것이다. 이밖에도 고원방씨는 우리나라 2차 가공제품에 적합한 밀가루를 개발하기 위해 미국 오레곤주 포틀랜드시의 위트마케팅센터와 활발한 교류를 하고 있기도 하다.

“아직도 베이커리업계는 해결해야 될 문제가 산적해 있다고 생각합니다. 자격증의 보수교육과 위생관리, 처우개선, 조기 창업, 업주의 보수적 관행, 교육수료자의 취업 등이 개선되지 않고는 더 이상 업계 발전을 기대할 수 없습니다. 기술적인 발전과 함께 이러한 외부 요건의 개선은 아무리 강조해도 지나치지 않을 것입니다”

일생을 통해 한가지 일에 일관되게 정진한다는 것은 결코 쉬운 일이 아니다. 이러한 일관성은 자기자신 뿐만 아니라 다른 사람에게도 좋은 영향을 미치는 것이다. 앞으로도 고원방씨가 계획하고 있는 연구가 완성도 높은 결과와 베이커리업계가 21세기에도 전세기 못지 않은 발전 하길 기대한다.

〈글·사진 / 정한상 jeong@mbakery.co.kr〉