

일본 양과자협회연합회 주최 기술인 경연대회

‘만다린 나폴레옹 콘테스트’의 현장으로

벨기에 브뤼셀에서 열리는 ‘그랑프리 인터내셔널 드 파티세리 만다린 나폴레옹 콘테스트(Grand-Prix Internationale de Patisserie Mandarine Napoleon)’의 일본대표를 선발하는 최종예선대회가 지난 4월 6일 일본양과자협회연합회 주최로 일본 동경제과학교에서 열렸다.

대회 후원사인 후루쿠로와(フルクワ)社の 만다린(오렌지 리큐르)을 이용한 제품 경연대회인 만다린 콘테스트는 일본 내에서 신진 기술인들이 국제 대회에 진출할 수 있는 등용문으로 널리 알려져 있다. 주최측인 양과자

협회연합회는 1차 서류심사를 통해 참가자 60여명의 배합표와 사진을 심사하고 그 가운데 5명의 2차 실기시험 대상자를 선발한 후 현장 작업을 통해 최종 우승자를 결정하는 방식으로 대회를 운영하고 있다.

2차 실기대회에서 각 선수들은 피에스몽테로 장식한 앙트르메 제품을 촬영용과 시식용으로 각각 2대씩 제작하게 된다. 오전 11시부터 시작한 이 날 대회에서 선수들은 3시간 30분의 제한 시간 안에 작품을 완성시키기 위해 한시도 긴장을 늦추지 않고 작업에 임하는 모습을 보였다. 작업이 끝나고 바로 진행된 심사에서 각 심사위원들은 1시간에 걸쳐 맛과 모양, 색, 기술 등에 대해 평가를 마쳤다. 이후 심사위원 5명은 결과 통보에 앞서 각각 평가를 마친 소감과 함께 출전 선수 각 개인별로 작품의 미비한 점을 상세히 지적해 마지막까지 선수들의 긴장감을 고조시키기도 했다.

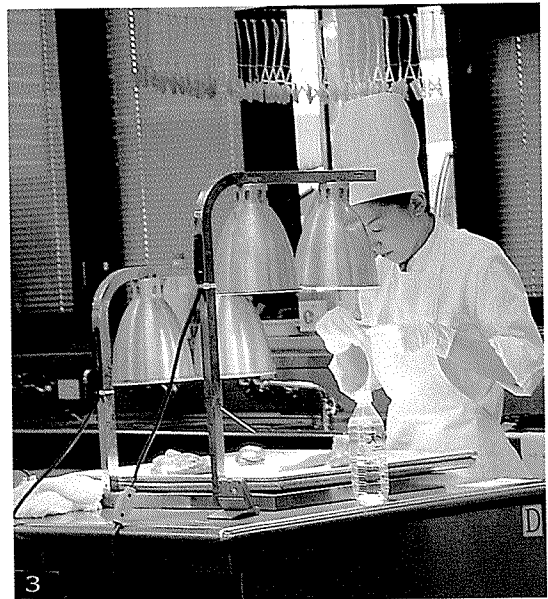
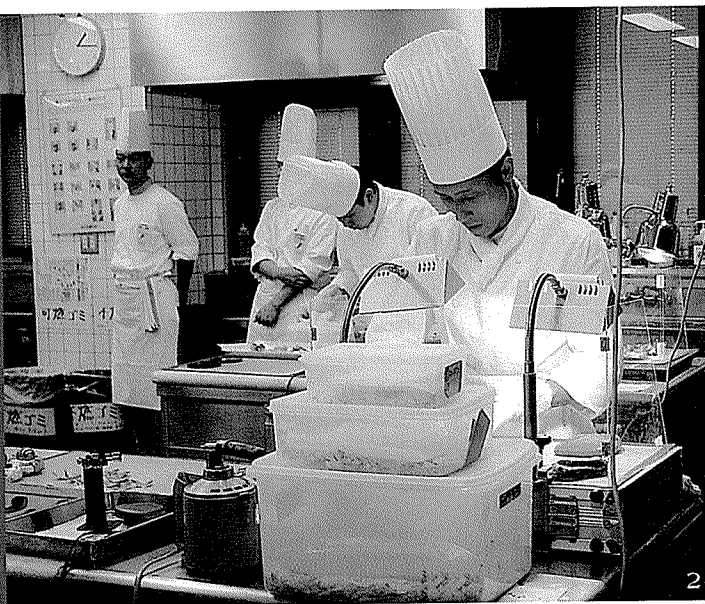
이번 대회의 우승은 나고야(名古屋) 마리오프아소시아호텔 소속의 櫻 智行씨에게 돌아갔으며, 이밖에도 2차 실기 경연에 참가한 전원에게 순위별로 상패가 수여됐다. 이번 대회에서 우승한 櫻 智行씨는 2003년 선발되는 우승자와 재경합을 벌여 벨기에 브뤼셀에서 열리는 ‘만다린 나폴레옹 콘테스트’ 본선에 출전하게 된다. <취재 / 허미경 jpkjong@mbakery.co.kr>



우승 작품 *Mandarinier*
櫻 智行 (名古屋 마리오프아소시아호텔)



- ① 선수들은 숙련된 기술로 3시간 30분의 시간 안에 정교한 작업을 마무리지었다.
- ② 양과자협회연합회는 매년 1차 서류 심사를 통해 5명의 실기시험 대상자를 선발, 최종예선을 진행하고 있다.
- ③ 이번 대회에는 처음으로 여성 기술인이 출전해 많은 관람객들의 주목을 받았다.



- ④ 일본양과자협회 공인기술지도위원장 大井川 光照씨를 비롯해 5명의 심사위원들이 진지하게 심사를 하고 있다.
- ⑤ 각 심사위원들은 심사 결과 통보에 앞서 선수 개인별로 결점 처리된 부분에 대해 구체적으로 설명하는 시간을 가졌다.
- ⑥ 이번 대회에서 일본 대표로 선발된 名古屋 マリオットアソシア(마리오토아소시아)호텔 櫻 智行씨의 수상 모습.

