



일본 상급 기술인, 기술서 발간 붐 河田勝彦, 柳正司씨 등 신간 서적 발행

2003년 봄을 맞아 일본의 많은 기술인들이 신간 기술서를 발간하고 있다. 점차 품목별로 세분화되어 가는 추세에 발맞춰 이번에 나온 책들도 초콜릿, 한천 등 특정 재료를 이용한 전문 서적 또는 정통 프랑스 제품을 소개하는 기술서가 주류를 이룬다. 일본 제과 업계의 대부로 불리는 河田勝彦(카와타 카츠히코)씨가 집필해 화제가 되고 있는 신간을 비롯해 5권의 대표적인 신간을 소개한다.

◎ ベーシックは美味しい (심플한 것이 맛있다)

오봉부탕의 셰프 河田勝彦씨가 공개하는 점포의 인기 제품 총망라. 각 제품별로 자세한 공정과 사진 설명은 40년간 쌓아 온 그만의 과자 세계에 심취하게 만든다. 그리고 마지막 책을 덮을 때는 '심플한 것이 맛있다'는 제목의 의미를 충분히 알 수 있게 하는 책. 총 350페이지로 구성됐다.

- 발행: 柴田書店, 가격: 6,200엔+稅

◎ 5人のパティシエによる寒天で作る洋菓子創造

(5명의 파티시에 의한 '한천으로 만드는 양과자 창조')

그동안 알려지지 않았던 양과자에 있어서 '한천'을 이용하는 방법을 소상하게 풀어놓은 기술서. 취급 방법은 물론, 구움과자에서의 역할, 무스나 머랭에서의 역할 등 각 제품에서 다양하게 변화하는 한천의 모습을 소개했다. <르 파티쉐 타카기>의 高木康政, <노리에토>의 永井紀之, <애니버서리>의 本橋雅人, 그리고 <파티스리 플라넛츠>의 山本光二씨 등 5명이 공동 집필했다.

- 발행: ドーヴィル, 가격: 2,800엔+稅

◎ 展開するチョコレート(발전하는 초콜릿)

유명 기술인 1명당 1권의 레시피를 제공하는 旭屋出版의 간행물 시리즈 두번째 편. 첫번째인 <파티스리 플라넛츠>의 山本光二씨에 이어 <파티스리 타다시 야나기>의 柳正司씨가 초콜릿에 관한 노하우를 공개했다. 봉봉

오 초콜라, 앙트르메, 구움과자 등 초콜릿 제품은 물론, 쌀이나 치즈 등과 초콜릿의 조화, 색다른 초콜릿 디저트 등 다양한 제품이 실려있다.

- 발행: 旭屋出版, 가격: 2,500엔+稅

◎ 弓田亨のフランス菓子(弓田亨의 프랑스 과자)

'프랑스 과자를 즐겁게 만들자'는 모토로 비스퀴 아 라 퀴에르, 파트 슈크레, 파트 프리제, 파트 피이테 등 4가지 기본 반죽과 이를 응용한 제품들을 실고 있는 기술서. 바바루아, 타르트, 밀피유 등이 실린 1장(chapter)과 8종류의 구움과자가 실린 2장(chapter)으로 구성됐다. 기본 공정 뿐만 아니라 소재, 도구, 프랑스와 일본의 차이점 등에 대해서도 자세히 설명하고 있는 것이 특징이다.

- 발행: 日本放送出版協會, 가격: 2,500엔+稅

◎ フランス菓子店 'イル・プル・シュル・ラ・セーヌ' の生菓子教室 (프랑스과자점의 생과자 교실)

弓田亨씨가 운영하는 과자 교실의 강사 椎名眞知子씨가 집필한 과자의 기본을 담고 있는 기술서. 프로 기술인이 아니어도 볼 수 있도록 도구 사용법에서 공정의 작은 이유까지 기본에 충실한 내용으로 구성돼 있다. 같은 시리즈 간행물로 '구움과자 교실'도 있다.

- 발행: 柴田書店, 가격: 1,800엔+稅

일본 주부 80%, 식품 신뢰 못해 농약, 착색료, 보존제 등 불안 요소

사단법인 中央調査社가 전국의 주부 1,750명을 대상으로 실시한 <식품 안전성과 신뢰에 관한 조사>에서 80%가 넘는 응답자가 '믿을 수가 없다'는 응답을 해 관련 업계 종사자들에게 충격을 주고 있다.

시판되는 식품에 대한 안전성을 묻는 이번 조사에서 61%의 주부들이 '다소 불안하다'라고 밝혔고, 20%에 달하는 적지 않은 응답자는 '매우 불안하다'고 말했다. 응답자들이 밝힌 구체적인 불안 요소는 첫번째가 농약 처리

에 관한 점, 두번째가 착색료, 보존제 등으로 나타났다. 그 외에도 광우병·유전자변이 식품 등 최근 한참 논란이 됐던 부분에 대한 지적도 있었으며, '수입 표시에 대한 불분명'도 거론됐다.

관련 업계 종사자들은 이와 같이 예상치를 웃도는 높은 수치에 긴장, 현재 발매 예정중인 신상품 및 기존의 제품 이미지에 안전성과 투명성 등의 코드를 부여하는 등 해결책을 모색해 나갈 계획이다.