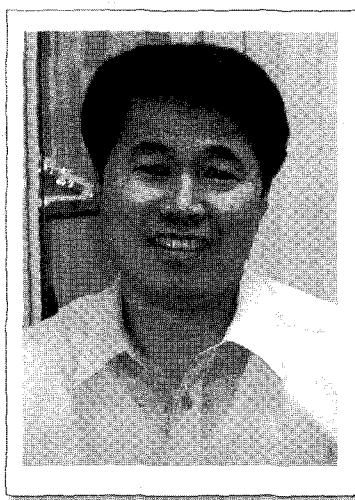


●『발명하는 사람들』에게 말한다

마음은 하얗게, 음식은 까맣게



김병오

전국발명교육연구회 회장
(inv.or.kr/ajukbo@hanmail.net)

들을 과감히 깨는 '금기 마케팅'이 유행하고 있다. 그중 눈에 띄는 것 중 하나가 '블랙푸드 건강법'이다. 최근 인기를 누리고 있는 이 마케팅의 핵심은 음식을 검게 먹을수록 건강하다는 것이다.

일본에서 불이 일기 시작한 블랙푸드는 전문가들로부터도 그 효능을 인정받고 있다. 검은 빛깔의 음식에는 우리 몸에 유익한 '안토시아닌' 성분이 다량 함유되어 있다고 밝혀졌기 때문이다.

검은색(Black)과 금기사항을 이용하라

검은색은 인간이 인식을 한 최초의 색이라 할 수 있다. 사실상 검정은 빛이 전혀 없거나 빛을 모두 흡수하므로 색이 없는 것과 같은 경우이다. 고대 그리스 문명의 시민국가 시대(BC.1000~322경)에는 하루가 어둠으로부터 탄생했기 때문에 검정이 생명을 상징하였다고 한다. 또 16C 경에는 영국의 앤 왕비가 애도를 위해 검은색을 사용하였고, 이런 연관성은 수세기가 지난 지금까지도 존재하고 있다.

최근 미국의 메이저리그에서 특이하게 생긴 검은색 안경을 쓰고 출전해 팬들의 눈길을 끌며 서서히 스타로 부각되고 있는 프로야구 선수가 있다. 서재웅(26)이 소속된 '뉴욕메츠'의 포수 제이슨 필립스(27)이다. 마이너리그 시절부터 서재웅과 단짝이었던 필립스는 '특이하게 생긴 검은색 안경'으로 자신을 돋보이게 하고 있다.

S식품은 신제품 '국시장국' 홍보에 바닥광고를 도입했다. '사람들이 밟고 지나가는 바닥광고는 소위 먹는 제품에는 절대 하지 않는다'는 것이 지금까지의 불문율이었다. 하지만 신선한 발상의 전환으로 이 제품은 매장마다 50% 이상의 매출상승을 기록하고 있다.

빙과류 제조업체들이 제품의 가격을 3백원에서 5백원으로 인상하였다. 죽을 사(死)자가 들어가는 4백원대 제품도 빙과류업체에서는 금기사항이었다. 그러나 B사(社)의 '메로나'는 3백원에서 4백원으로 인상하여 금기사항을 깬 후 오히려 연 매출액이 20억 가량 늘어났다.

이제는 블랙마케팅이다

검은색 계통의 음식을 먹으면 내장 체온이 올라가 내장 작용이 원활해진다. 또한 소화단계에서는 몸속의 나쁜 성분을 잘 흡수해 배뇨할 때 내보낸다고 알려져 있다.

발명하는 사람들 모두 한 번쯤은 관심을 가져야 할 '블랙마케팅'. 이 블랙마케팅의 결정판이 '검은콩(깨)'이 들어있는 우유이다. 우유가 남아서 걱정인 축산업계에 '검은 바

람'이 불어왔다. L우유에서 처음으로 '검은콩우유'를 내놓은 지난 3월 아래 검은콩우유 시장은 급속도로 확산되고 있다.

L우유는 검은콩우유를 출시한 지 3개월만에 하루에 53만개씩 생산하여 20억원대 매출을 기록하고 있으며, 그래도 공급이 부족해 24시간 풀가동 체제로 전환하고도 여전히 주문량을 감당하기 어려운 상황으로 대박 행진을 이어가고 있다. 지금은 무려 11개 업체에서 검은콩(깨) 관련 제품이 쏟아져 나오고 있다.

'우유 + 검은콩 = 검은콩우유'. 발명기법의 가장 기본인 더하기 발명이다. 이렇게 쉬운 발명을 왜 이제야 하게 되었을까?

그동안 식품에서 검은색은 금기사항이었다. 검은색 식품은 식욕을 감퇴시키며 입맛을 떨어뜨리고 검은색 포장은 먼지가 눈에 잘 띠기 때문에 피해왔다. 이런 여러 이유로 감히 흰색 우유에 검은색을 더한다는 것은 상상하기 힘든 일이었다.

이 금기 사항을 과감하게 깬 L우유가 처음으로 '검은콩우유'를 내놓아 대박을 터뜨린 것이다. 이렇게 성공한 검은콩우유를 놓고 업계에서는 최근 소비자들이 건강에 대한 관심이 높아진데다 평범한 것을 거부하고 독특하고 차별화된 제품을 추구하는 취향이 맞아떨어진 덕분이라고 풀이하고 있다. 또 전혀 어울릴 것 같지 않아 금기시 해왔던 흰색의 우유와 검은색 콩의 궁합도 한몫 했다는 평가다.

L우유의 한 관계자는 '검은콩에는 식물성 호르몬인 이소플라본 성분이 일반 콩보다 10배 정도 많고, 단백질·비타민B·철분 등도 다양 들어있어 간식용 뿐만 아니라 아침을 거르는 사람에게도 식사 대용으로 충분하다'고 전했다.

발명 아이디어

내가 만드는 두 가지 색 펜

3분이면 할 수 있는 발명이 있다. 너무 간단하고 쉬우므로 '이런 것이 무슨 발명이야?' 하고 푸념할지도 모르지만 이것도 엄연한 발명이고 실제로 해보면 아주 편리하다는 것을 느낄 수 있다.

이 발명을 위해서는 3가지 물건이 필요하다. 파란색과 빨간색의 프러스펜(또는 검정색 펜도 가능) 각각 1개씩, 그리고 순간접착제 하나. 이것이 이 발명의 준비물 전부다. 혹시 지금 여러분의 서랍을 열면 이 세 가지 재료가 들어 있을지도 모른다. 그럼 발명을 해보도록 하자.

발명 순서

파란색과 빨간색의 프러스펜을 서로 거꾸로 되도록 하고 각지 부분만큼 뒤어나오도록 하여 엇갈리게 놓는다.

두 펜이 맞닿도록 손으로 압박하면서 두 펜의 가운데 흠에 순간접착제를 한방울씩 떨어뜨린다.

잠시 후 두 펜이 단단히 붙으면 서랍이나 필통에 넣고 색깔이 서로 다른 이중 프러스펜으로 사용한다.

이제는 아래와 같이 검은 것에 관심이 집중되고 있는것이 현실이다.

검은깨의 단백질은 머리카락 주성분인 케라틴의 원료로 두피에 영양을 주어 머리카락이 많이 빠지는 것을 막아주며 혈중 콜레스테롤 수치도 떨어뜨려 준다. 흑미는 백미보다 단백질, 지방, 비타민B1, B2, 무기질, 아미노산이 풍부하다. 노화방지와 변비예방에도 효과적으로 알려졌다. 연뿌리는 일찍부터 불로장수 식품으로 알려져 있으며 단백질·지방·당질·회분·철분 등과 비타민B군과 비타민C, 니아신 등 영양소가 풍부하다. 오정어 먹물의 정체는 멜라닌 색소로 최근 일본에서 항암·항균 효과가 뛰어난 것으로 밝혀지면서 주목받고 있다. 흑설탕은 사탕수수로부터 추출한 뒤 정제하지 않은 설탕으로 다량 함유된 천연 미네랄 성분이 노화를 방지하고 혈압이나 콜레스테롤 수치를 낮춘다. 자료: 인제대 식품과학연구소

발명하는 사람들의 마음은 하얀색이어야 한다. 다른 사람의 발명을 축하하고 또 그 발명의 권리를 존중해주는 그런 마음 말이다.

그러나 먹거리는 검은색이어야 한다.

흰 우유보다는 검은콩(깨)우유가 좋고, 백설탕보다는 흑설탕이 좋으며, 흰 밀가루 국수보다 검은 메밀가루 국수가 좋고, 흰 쌀밥보다는 잡곡밥이나 흑미로 지은 밥이 건강에 유익하기 때문이다.

자! 이제 검은색이다. 검은색으로 덮어놓았던 것, 즉 까맣게 잊었던 것들을 찾아야 한다.

모두 불을 끄자. 그리고 어두운 상황을 체험하여 보자. 깜깜한 곳에서도 아이디어는 있다.

발명으로 편리해진 점

메모할 때나 밑줄을 그을 일이 있을 때 두 가지 색으로 할 수 있으면 훨씬 더 편리하다.

실제 두 가지 다른 색의 프러스펜을 사용하는 작업에서, 서랍을 열게 되거나 필통을 열어보는 등의 수고가 1/2로 줄어든다. 또한 각각의 펜을 따로 찾거나 집는 것 보다 새로 발명한 펜은 훨씬 찾기가 쉽고 집기도 쉽다.



발명할 때 주의할 점

두 펜을 거꾸로 붙일 때는 끝을 가지런히 맞추면 안된다. 반드시 펜 깍지 길이만큼 엇갈리게 뒤어나오도록 해야한다.

순간접착제가 손이나 눈에 닿지 않도록 해야하며 바닥에 종이 한 장을 깔아 혹시 접착제가 바닥에 떨어져 흠이 생기지 않도록 한다.

이 발명은 발명기법 중에서도 가장 흔한 방법인 더하기 발명이다. 자우개 달린 연필, 가시를 불인 철망, 불이 켜지는 손목시계 등 우리 주변에 널려 있는 더하기 발명품의 원리를 이용한 것으로 색깔 다른 두 개의 프러스펜을 붙여 편리한 발명품으로 재탄생한 것이다.