



캘리포니아호두협회 데니스 밸린트 대표

## ‘똑똑한’ 호두는 ‘똑똑한’ 과자를 만듭니다

캘리포니아호두협회는 지난 1933년 캘리포니아 지역의 호두 생산자들이 뜻을 모아 설립한 비영리 단체다.

세계 전역에서 캘리포니아 호두에 대한 연구와 홍보를 도맡고 있는 캘리포니아호두협회는

한국을 성장 잠재력이 가장 큰 시장 중 하나로 꼽고 있다. 지난 3월에 한국을 방문한 캘리포니아호두협회 데니스 밸린트(Dennis Balint) 대표는 “한국 제과인의 기술 개발에 대한 의지와 창의력이 무척 인상적”이라고 방한 소감을 밝혔다.

글 · 김미선 기자 | 사진 · 정영주

해마다 7월이 가까워오면 제과 업계는 분주해진다. 여름 비수가 시작되는 7월을 앞두고 제과인들이 바빠지는 이유는 뭘까.

올해로 벌써 열 돌을 맞이하는 '전국캘리포니아호두제품경연대회(이하 호두경연대회)'에 그 해답이 있다. (사)대한제과협회가 주최하고 캘리포니아호두협회가 주관하는 호두경연대회는 캘리포니아의 작열하는 태양아래 텁스럽게 영글어가는 호두처럼 해를 거듭할수록 실속 있는 대회로 자리매김하고 있다.

### 한국은 가장 큰 잠재력을 지닌 호두시장

지난 3월 22일 캘리포니아호두협회의 데니스 발린트(Dennis Balint) 대표가 캘리포니아산 호두의 중요한 소비 시장으로 성장한 한국을 찾았다. 호두와 관련해 소비자가 무엇을 필요로 하는지를 파악해 한국 시장의 흐름을 직접 확인하는 것은 물론 동맥경화, 심장병 예방 등 최근 새롭게 밝혀진 호두의 영양학적 장점을 널리 알리는 것이 이번 방한의 목적이다.

"한국인들의 식생활에서 빼어 차지하는 비율이 꾸준히 증가하고 있습니다. 한국 소비자들의 건강에 대한 남다른 관심과 한국 제과인의 창의성 넘치는 제품 개발 의지가 맞물려 한국은 세계적으로 가장 큰 잠재력을 지닌 호두시장으로 발전했습니다."

그는 영양만점 재료인 호두가 한국 제과인의 기술발전과 매출 향상에 한몫할 수 있도록 (사)대한제과협회와 공동으로 경연대회, 기술세미나 등의 다양한 활동을 펼칠 계획이다. 그가 첫 번째로 꿈은 사업은 실용적인 호두제품 개발에 목표를 둔 '캘리포니아호두제품경연대회'. 회를 거듭할수록 쌓이는 대회의 공신력만큼 '캘리포니아 호두'에 대한 국내 제과업계의 인식도 한층 좋아졌다. 그동안 대회를 통해 캘리포니아 호두의 품질 우수성을 널리 알린 덕분이다.

### 천안 명물 '호두과자'를 좋아하는 호두맨

"한국의 수많은 제과인이 중국산 호두에 비해 상대적으로 가격이 높은 캘리포니아산 호두를 선택하는 이유는 품질 면에서 단

연 뛰어나기 때문입니다."

캘리포니아 호두의 가장 큰 자랑거리로는 일조량과 토양 등이 호두의 고소한 속살이 영글기에 최적의 조건을 갖추고 있는데다 기계화·과학화된 호두의 수확과 건조, 일정 수준 이상의 것만 상품화하는 엄격한 품질관리를 꼽을 수 있다.

"껍질을 벗기는 기술이 떨어져 잡티가 많고 포장이 하술한 중국산에 비해 영양소 손실이 적고 훨씬 위생적"이라며 캘리포니아 호두에 대한 발린트 대표의 자부심이 대단하다. 전세계 호두 교역량의 3분의 2를 캘리포니아산 호두가 차지하고 있는 결과를 보면 수긍할 만하다.



▲ 캘리포니아호두협회는 앞으로 (사)대한제과협회와의 협력을 더욱 공고히 해가기로 약속했다.

사진 왼쪽부터 시계방향으로 (사)대한제과협회 이남호 사무총장, 김영모 회장,

캘리포니아호두협회 마쉘 맥년 이사, 순란 한국 지사장, 데니스 발린트 대표, 정신형 씨.

발린트 대표가 한국에 올 때마다 맨 먼저 찾는 것은 다름 아닌 천안의 명물 '호두과자'. 그는 호두과자에 대해 "부드럽고 달콤한 맛에 호두의 고소함이 바삭하게 섭혀 세계 어디에서도 맛볼 수 없는 독특한 과자"라고 극찬한다. 진짜 호두를 빼닮은 양증 맛은 '외모'도 그가 호두과자를 좋아하는 또 하나의 이유다.

### 호두는 웰빙 컨셉에 가장 적절한 소재

한국 사회에 거세게 몰아치고 있는 웰빙 열풍은 건강에 관심이 많은 소비자들의 요구에 따라 갖가지 다양한 소재를 이용해 영양이 풍부한 제품을 선보이도록 했다. 호두과자는 그가 평소 생각해온 제과점의 성공 마케팅 전략과 기가 막히게 일치한다.

"한국의 웰빙 컨셉에 영양면에서 호두만큼 적절한 제과 소재도 없는 것 같습니다. 한국 제과인들의 제품 개발과 마케팅에 호두가 도움이 될 수 있도록 캘리포니아호두협회가 지원을 아끼지 않겠습니다."

얼마 전 호두는 타임지에서 뽑은 좋은 식품 중 하나로 선정됐다. 호두 속 불포화지방산 오메가-3는 혈중 콜레스테롤 수치를 낮추고, DHA 성분은 뇌세포를 활성화시키는 역할을 한다. '똑똑한' 소재 호두로 '똑똑한' 제품을 많이 만들어 세상 사람들을 '똑똑하게' 하는 것. 바로 캘리포니아호두협회를 이끄는 데니스 발린트 대표가 꿈꾸는 목표다. **B**