

일본 리가호텔 제과·제빵 치프 정홍연  
일본에서 실력 인정받은 의지의 한국인



일본 TV의 인기 프로그램 <TV Champion>에서 마련한 크리스마스 케이크 만들기 대회에서 정홍연(일본 리가호텔 제과·제빵 치프) 씨가 우승한 사실은 일본에서 유학중인 한국 제과인은 물론 현지 사람들조차 깜짝 놀랄 빅뉴스였다.

각 분야별로 1인자를 가리는 <TV Champion>은 해마다 크리스마스를 앞두고 우수한 제과인들이 정해진 주제에 맞는 크리스마스 케이크를 만드는데, 내로라하는 사람들이 참여해 박빙의 승부를 겨루기 때문에 높은 시청률을 자랑한다. 웬만한 실력으로는 명함도 못 내미는 것은 물론, 예선도 참여하기 어려운 까다로운 대회가 바로 <TV Champion>이다.

“사실 의뢰는 몇 번 들어왔는데 시기가 안맞아 매번 미루고 있다가 올해 그 운이 딱 맞았어요. 한번 해봐야지 하고 덤뻐는데 케이크 주제가 너무 황당해 많이 난감했죠. 360도에서 볼 수 있는 케이크를 만들라는데, 전혀 감이 잡히지 않더라고요. Siba 2003이 끝나고 난 뒤 작품 구상에 들어갔어요.”

첫 예선에서 아까운 점수차로 떨어졌다가 패자부활전에서 9명의 심사위원 중 8명의 심사위원을 만족시킨 식감으로 기사화생한 정홍연 씨는 우승을 놓고 각축전을 벌이는 본선 진출자 명단에 올랐다. 이날 우승은 그동안 일본 사람이 독차지했던 우승 트로피를 한국 사람으로 처음 따낸 값진 승리일 뿐 아니라 정홍연 씨가 10

년 동안 일본에서 보낸 어렵고 고된 세월을 한꺼번에 보상을 받는 순간이었다.

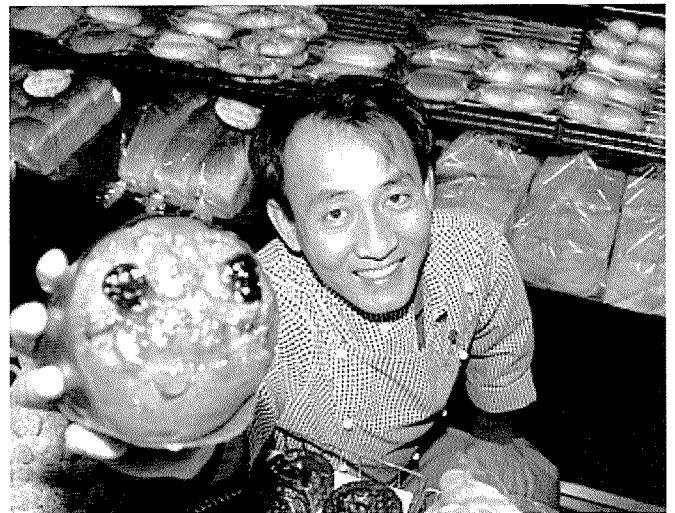
사실 그는 종군기자를 꿈꿨다. 사진공부를 위해 일본 유학길에 오른 그가 사진을 포기하고 과감하게 제과인의 길을 택한 것은 시력 이상으로 사진을 더 이상 찍을 수 없게 된 까닭에서다. 새롭게 뭔가를 시작하는 그에게 그나마 학비가 만만해 보이는 동경제과 학교에 입학한 인연이 지금까지 제과인의 길을 걷게 한 것이다.

일본에서도 알아주는 호텔의 웨프가 되기까지 뼈를 깎는 고통의 시간이 길게 이어졌다. 한국인이라는 사실 때문에 사람들에게 멸시받을 때는 그만두고 싶은 충동에 사로잡혔지만 그때마다 묵묵히 자신의 걸을 지키고 있는 아내가 생각나 꼭 참아야 했다. 호텔에서 어떻게든 살아남아야겠다는 독한 결심은 그의 실력을 키웠고, 이내 호텔에서 인정받았다.

“집에 들어가는 날보다 들어가지 않는 날이 더 많았어요. 아니 못들어갔죠. 남들보다 딱 1.5배 일해야 따라잡을 수 있다고 생각해 밤샘작업을 할 때가 많았거든요. 실력은 시간 투자와 비례해요. 많이 만들어보고 먹어봐야 노하우가 쌓이기 마련이죠.”

그는 마흔이 되면 그의 이름으로 가게를 낼 계획이다. 그 꿈이 조금 늦춰질 수는 있지만, 언젠가는 한국이든 일본이든 그의 가게를 꼭 마련하려고 한다. 정홍연 씨는 조용히 자신의 꿈을 이룰 준비를 하고 있다. 글·홍선화 편집장 | 사진·안성철

브레다이쉬 김유중 대표  
늦깎이 제과인의 대담한 도전



10년 남짓 다니던 직장을 그만두고 제과업을 시작한 늦깎이 제과인이 있다. ‘브레다이쉬(Bread Yysh)’ 라는 자신의 가게를 운

영하며 새로운 즐거움을 얻었다는 김유중 씨가 그 주인공.

김유중 씨는 5년 전만해도 LG 반도체라는 대기업에서 근무하던 회사원이었다. 그러나 IMF 한파가 몰아치면서 다니던 회사가 다른 회사로 병합된 뒤 자신의 일에 회의를 느끼게 됐다.

“정리해고라는 회사의 원칙에 맞춰 동고동락하던 후배들을 내 손으로 삶의 터전에서 내보내야하는 혹독한 현실이 견디기 힘들었습니다.”

김유중 씨는 냉철하기만 한 회사생활에 염증을 느끼고 도망치듯 그 곳을 빠져나왔다. 무작정 사표를 던졌지만 39살이라는 늦은 나이와 한참 부양해야 할 가족은 그의 어깨를 한없이 무겁게 했다.

“무기력감, 실망감으로 무척이나 힘든 시간이었습니다. 무엇인가 시작해야 한다는 생각이 절실했지요.”

어쩌면 우연이었는지, 필연이었는지 제과재료상을 운영하고 있는 둘째형의 충고가 그를 전혀 생각지도 못했던 제과업계로 이끌었다.

“이리저리 방황하던 저에게 둘째형은 기술적인 도움은 못주지만 제과재료상을 운영하면서 알게 된 제과점 수익 구조나 인맥 등에 대해 도움을 줄 수 있다며 제과점을 경영해 볼 것을 제안했습니다.”

처음에는 단순히 생계 걱정으로 시작한 제과일이었지만 시간이 지나면서 어쩐지 자신의 적성에 맞다는 생각이 들었다. 학원에 다니면서 제과를 배워 자격증을 따고 동네 제과점에 들어가 잔심부름을 도맡아하는 공장 막내노릇을 하면서 조금씩 제과의 매력에 빠져들기 시작했다. 새벽부터 밤까지 고된 일을 하느라 육체적으로 무척 힘든 시기였지만 막상 잠자리에 누우면 ‘어떻게 하면 단팥빵이 더 잘 만들어질까?’란 생각이 머리 속을 떠나지 않아 잠을 설쳤다.

“하루종일 공장에서 서서 일하는 게 처음에는 너무 힘들었지만 차츰 제품을 오밀조밀 만드는 게 재밌어졌습니다. 무엇보다 작은 것에도 감사하고 즐거워하는 동료들의 인간적인 모습이 너무 좋았습니다.”

이런 경험은 그에게 가게를 갖고 싶은 욕구를 더욱 강하게 불러 일으켰다. 오랜 준비 끝에 그는 ‘브레드 이쉬(Bread Yysh)’라는 이름을 내건 자신만의 가게를 갖게 되었다. ‘Yysh’는 가족들의 이니셜을 따서 만든 단어로 ‘자신과 가족의 명예를 걸고 빵을 만들겠다’는 그의 포부가 담겨져 있다.

“늦게 시작한 만큼 모든 것을 받쳤습니다. 그런 제 마음을 어떻게 표현할까 고민하다 그 이름을 지었죠.”

‘직원들의 웃음소리와 따뜻한 정이 넘치는 가게를 만들고 싶다’는 김유중 씨. 오늘도 그 꿈을 위해 노력하는 그의 미소가 빛나 보인다. 글·김영주 기자 | 사진·박성일

전남대 식품공학과 신말식 교수

## 국내 최초 식이섬유 RS 실용화 성공



국내 최초로 식이섬유의 한 형태인 RS(Resistant starch, 저항 전분)를 식품에 적용하는 방법이 개발됐다. RS는 최근 식품업계에서 새롭게 부각된 식이섬유의 일종으로 일반적인 식이섬유보다 체내에서 뛰어난 작용을 하는 것으로 알려져 있다. 우리나라에서는 비연구분야였던 RS가 지금의 실용화 단계까지 올 수 있었던 것은 전남대 식품공학과 신말식 교수의 8년간 노력 때문이다.

“RS에 대한 연구는 이미 외국에서 많이 진행된 상태였지만 우리나라에서는 크게 반응을 얻지 못했습니다. 하지만 점차 음식문화가 서구화되면서 대장암 발병률이 높아짐에 따라 식이섬유 섭취에 대한 필요성을 점차 인식하게 된 거죠. RS는 효소에 의해 소화되지 않아 저항 전분으로 불리며 식이섬유와 같은 기능을 합니다.”

RS는 혈당과 인슐린 농도를 낮추어 당뇨병으로 오는 쇼크를 예방하고 대장의 PH를 낮추어 대장암을 억제하는 효과가 뛰어나 식이섬유소 중에 세계가 주목하고 있는 기능성 소재라고 할 수 있다. 신말식 교수는 RS의 가장 큰 특징을 ‘다른 식이 섬유에 비해 제품 적성이 뛰어난 점’이라며 ‘식이섬유 함유량이 0%인 밀가루에 넣으면 RS를 쉽게 섭취할 수 있을 것으로 생각해 한국동아제분과 연계, 제품을 상품화하게 됐다’고 실용화 배경을 설명했다.

‘이번 제품 개발을 시작으로 RS의 장점을 널리 알리고 싶다’는 신말식 교수. 그 말속에 그의 열정과 노력이 고스란히 배어나 이번 개발이 더욱 값져 보인다. ㉞ 글·김영주 기자 | 사진·박성일