

2004 전국캘리포니아호두제품경연대회 예선전

차분한 진행속에, 출품작 수준격차 커

지난 6월 18일 신길동에 위치한 한국제과학교에서 (사)대한제과협회가 주최하고 캘리포니아호두협회가 주관하는 2004 전국캘리포니아호두 제품경연대회 예선전이 열렸다. 올해부터 출품 경연으로 새롭게 바뀐 호두대회 예선전은 참가자들 모두 실수 없이 차분하게 진행되었다. 이번 대회에는 빵부문, 과자부문, 건과 및 파이부문에서 총 164개 제품이 출품돼 열띤 경쟁을 펼쳤다.

글과 사진 · 김영주 기자

올해로 10회째를 맞는 2004 전국캘리포니아호두제품경연 대회의 예선전이 지난 6월 18일 한국제과학교에서 열렸다. 실제 제품을 출품해 심사하도록 한 올해 예선전에는 빵부문 68개, 과자부문 51개, 건과 및 파이부문 45개 총 164개 제품이 출품돼 뜨거운 경합을 벌였다.

호두대회 예선전은 지난 4월에 같은 방식으로 치뤄진 크림치즈 예선전 진행을 잘 숙지한 덕분인지 참가자들 모두 큰 실수 없이 이루어졌다. 이날 행사는 오전 11시부터 오후 2시까지 예선 작품 접수 및 진열을 완료하고 2시부터 4시까지 제품 심사가 이어졌다.

지난 6월 9일까지 예선 참가 신청을 한 참가자들은 간단한 현장 접수를 거쳐 자신의 레시피가 부착된 장소에 제품을 정성스레 진열했다. 한 참가자는 장식으로 사용한 허브잎이 마를까봐 진열이 마감 시간 바로 직전에 직접 가져온 허브 화분에서 잎을 따서 새로 올리는 열성을 보였다.

한편 예선 참가를 위해 멀리 지방에서 올라온 제과인들은 밤에 제품을 만들고 새벽차를 타고 올라와야 하는 뻘뻘한 일정 탓으로 피곤한 기색이 역력했고, 몇몇 제과인은 불편함을 호소했다. 진열을 마감한 참가자들은 조마조마한 마음을 뒤로 한 채 전시장을 나섰다.

2시부터 시작된 제품 심사는 각 부문 6명씩 (사)대한제과협회 기술분과·기술지도위원들이 나누어 담당했다. 빵부문은 안창현 기술지도위원장이, 과자부문은 곽지원 기술분과부위원장이, 건과 및 파이부문은 박찬희 기술분과위원장이 심사부장을 맡았다. 심사위원들은 호두 맛이 잘 살면서 다른 맛과 균형이 잘 맞고 디자인과 아이디어가 뛰어난 제품을 본선 진출작으로 엄선했다.

이번 대회는 전체적으로 제품 수준의 편차가 크게 난 것으로 평가됐다. 빵부문 안창현 심사부장은 “몇몇 제품들은 빵 만드는 기법을 잘살려 맛이 훌륭했지만 대부분 지나치게 기능성만을 강조해 호두의 고유한 맛을 내지 못했다”고 평했다. 이에 반해 과자부문은 무분별한 호두 사용이 아쉬운 점으로 지적됐다. 곽지원 심사부장은 “작년보다 많은 제품이 출품되면서 전체적으로 제품 수준이 향상됐지만 호두와 어울리는 맛을 찾지 못한 무분별한 제품이 많아 앞으



참가자들이 자신의 제품을 정성스레 진열하고 있다. 과자부문은 현장에서 장식물을 부치는 등 열성을 보였다.



심사위원들은 제품의 맛과 디자인, 아이디어를 중점으로 심사했다.

로 노력이 더 필요할 것으로 보인다”고 밝혔다. 건과 및 파이부문도 몇몇 독창적인 제품을 제외하고는 과거 대회 작품을 답습한 제품들이 많았다. 건과 및 파이부문 박찬희 심사부장은 “작년보다 수준이 향상됐지만 색다른 제품이 적었다”고 평가했다.

공정한 심사를 통해 이날 뽑힌 본선 진출작 34개 제품(빵부문 11개, 과자부문 12개, 건과 및 파이부문 11개)은 오는 7월 16일 힐튼 호텔에서 열리는 본선에서 다시 한번 경합을 통해 수상작을 가린다. ⑤

지역별 참가자 현황

지역	빵부문	과자부문	건과 및 파이부문	합계
경기	12	5	1	18
광주전남	7	3	3	13
대구경북	8	4	4	16
대전	2	8	2	12
부산	7	3	9	19
서울	22	21	14	57
울산	2	1	1	4
인천	3	2	4	9
전북	3	1	1	5
충남	2	2	5	9
충북	.	.	1	1
경남	.	1	.	1
계	68	51	45	164