

쌀가루의 화려한 변신! 제10회 우리쌀빵 기능 경진대회 성료

- 10월 7일, 경기도 수원 국립식량과학원 중북부작물연구센터에서 개최
- 전국 제과·제빵 기술자와 일반인 참가자 참여...총 33점 시상
- 쌀가루 주원료, 빵·과자 제조 기술 확대 보급

쌀가루 전용 품종 ‘바로미2’를 활용한 ‘제10회 우리쌀빵 기능경진대회’가 성황리에 막을 내렸다. 농촌진흥청(청장 이승돈)은 (사)대한제과협회와 공동으로 10월 7일 경기도 수원시에 있는 국립식량과학원 중북부작물연구센터에서 시상식을 개최했다.

‘바로미2’는 일반 쌀과 달리 벼 겉껍질(왕겨)을 제거한 뒤 분쇄해 입자가 고운 가루로 만들 수 있기 때문에 빵, 과자, 면 등 다양한 가공식품 원료로 쓰이고 있다.

올해는 대회 10회째를 맞아 창의적인 조리법을 발굴하고, 쌀가루를 활용한 제과·제빵 대중화를 위해 기존 대한제과협회 추천 기술자에 더해 시군 농업기술센터 추천 일반인까지 참가 대상을 확대했다.

대회는 참가자들이 사전에 만든 소형 구움 과자* 등 제과 3종, 건강빵·식빵 등 제빵 2종을 당일 출품해 평가받는 형식으로 진행됐다.

* 소형 구움 과자 : 별도의 발효과정 없이 반죽을 구워 만든 것 예) 마들렌, 머핀

심사 위원단은 맛, 시장성, 독창성, 예술성 및 배합의 적절성 등을 평가해 총 33점의 수상작을 선정했다. 전문가 부문 제과 분야 대상은 이진복 씨(르안테르센 과자점)의 ‘무화과 파운드’, ‘밤 휘낭시에’, ‘우리쌀 카다이프 앵가디너’가 수상했다.

제빵 분야 대상은 돼지감자를 활용해 식사 대용이나 간식으로 먹기 좋은 ‘쌀 비건식빵’과 ‘쌀 파베이크’를 선보인 서현봉 씨(카페 캘리포니아)가 받았다.

올해 처음 신설된 일반인 부문에서는 쌀 케이크, 쿠키, 바게트 등 대중적인 품목이 출품됐다.

이번 대회 부문별 대상 수상작과 쌀가루 가공품은 11월 17일부터 20일까지 광화문광장 일대에서 열리는 ‘2026 서울·광화문 베이커리 페스티벌’에서 전시될 예정이다.

심사 위원들은 “탁월한 제과·제빵 기술로 우리쌀이 가진 특성을 충분히 살린 작품이 다수 출품돼 전반적인 수준이 예년에 비해 높았다.”라며 “쌀빵 고유의 담백한 맛과 식감을 효과적으로 구현하면서 상품성까지 갖춘 작품을 우수작으로 선정했다.”라고 평했다.

농촌진흥청 식량산업기술팀 장재기 팀장은 “이번 대회에서 발굴된 우수 제과·제빵 기술이 지역 제과점, 가공업체 등 실제 산업현장에 확산하도록 쌀가루 가공 기술 개발, 전문 인력 양성, 우수 제품의 현장 확산에 적극 노력하겠다”라고 말했다.

붙임. 제10회 우리쌀빵 기능경진대회 개요 및 수상 결과

담당 부서	농촌지원국 식량산업기술팀	책임자 담당자	팀 장 지도사	장재기 (063-238-1495) 김동연 (063-238-1497)
	농촌진흥청에서 연구·개발한 농업의 모든 것  농사로			

□ 행사 개요

○ 일시 : 2026. 10. 7.(수) 13:00~17:00

* (홍보) '2026 서울-광화문 베이커리 페스티벌 연계(11.17.~20.)' 대상 수상작 및 쌀
가루 활용 가공품 전시 예정

○ 장소 : 국립식량과학원 중북부작물연구센터(경기도 수원)

○ 운영 : (주최) 농촌진흥청 (후원) (사)대한제과협회

○ 참가 대상 : 전국 제과·제빵 기술자 및 일반인 참가자 등

- (전문가) (사)대한제과협회 회원으로 각 지회(부) 추천 기술자

- (일반인) 쌀가루 활용 제과·제빵 기술을 보유하고 시군센터 추천을 받은 자

○ 경진 분야 : 5종(소형구움과자 등 제과 3종, 건강빵·식빵 등 제빵 2종)

○ 심사 기준 : 맛, 시장성, 독창성, 배합표, 예술성, 발표 등 심사

□ 수상자 명단

○ 일반인 부문 : 3점

훈격	종류	수상 인원	수상자
대한제과협회장상	우수상(제과)	1명	길강민
	우수상(제과)	1명	임윤희
	우수상(제빵)	1명	김진욱

○ 전문가 부문 : 30점

훈격	종류	수상 인원	수상자
농식품부장관상	대상(제과)	1명	르안데르센 과자점-이진복
	대상(제빵)	1명	카페캘리포니아-서현봉
	최우수상(제과)	1명	바다정원-박태률
	최우수상(제빵)	1명	슬로우브레드-이기룡
농촌진흥청장상	금상(제과)	3명	배꼽제빵소-권화연 앤크-조성민 토모루 베이커리 하늘도시점-임효진
	금상(제빵)	3명	크렘 드 유끼-최은실 김연수순쌀방-강민수 브레드팩토리 망캄-배명훈
대한제과협회장상	은상(제과)	5명	티쉐의집-이경희 이근수제빵소-이근수 박수홍베이커리카페-박수홍 지재근베이커리-지재근 엘리제과자점-김태중
	은상(제빵)	5명	김유일쌀빵제빵소-김유일 그린하우스 도계점-김봉철 레이크블랑제리-김우성 그린하우스 상남점-윤용한 르빵 99-1-신영환
	동상(제과)	5명	세종명가쌀빵-최선목 그린하우스 주남점-이재형 목동 빵카페-최대영 토모루과자점 청라점-이성원 수신당-김남수
	동상(제빵)	5명	세종명가쌀빵-최창주 티라이스-정희지 김스베이커리-김귀임 베이킹 놀이터-박정희 송도 토모루 베이커리-박태영

○ 공모전 현장 사진



제과 대상 작품



제과 대상 수상자 이진복 씨



제빵 대상 작품



제빵 대상 수상자 서현봉 씨



제품 전시



심사



시상식



참가자 단체 사진