산업통상자원부 http://www.motie.go.kr	**보 도 자 료**	보다 나은 정부

2018년 11월 1일(목) 조간부터 보도하여 주시기 바랍니다.
(인터넷, 방송, 통신은 10.31일(수) 오전 11시 이후 보도 가능)

배포일시	2017. 10. 30. (화)	담당부서	국가기술표준원 계량제도측정과
담당과장	최미애 과장 (043-870-5510)	담 당 자	이원식 연구관 (043-870-5512)

국민행복과 신뢰의 기반은 정확한 계량측정에서

- 국가기술표준원, 31일 「제48회 계량측정의 날」 기념식 개최 -

□ 산업통상자원부 국가기술표준원은 10월 31일(수) 「제48회 계량측정의 날」 기념식을 개최하고, 계량측정산업 발전에 기여한 유공자와 단체에 정부포상을 수여했다.

○ '계량측정의 날'은 세종대왕이 계량 체계를 확립한 1446년 10월 26일을 기념하기 위해 1970년 제정, 올해는 10월 31일에 제48회 기념식을 개최했다.

○ 이날 행사는 계량측정 전문가와 유관기관 관계자, 유공자와 공모전 수상자 및 가족 등 약 250여명이 참석한 가운데 충북혁신도시에 위치한 국가기술표준원에서 열렸다.

< 행사 개요 >

▪ **(일시/장소)** 2018. 10. 31.(수) 14:30~16:00 / 국가기술표준원 중강당
▪ **(주최/주관)** 산업통상자원부 국가기술표준원 / 한국계량측정협회
▪ **(참 석 자)** 산·학·연·관 계량측정 전문가 및 유관기관 관계자 등 250여명

□ 이날 행사는 국가기술표준원장, 기업인, 공모전 수상 어린이와 가족 등 약 250여명이 참석한 가운데 개최되었으며 총 65명*이 수상의 영예를 안았다.

* 유공부문 26점 (정부포상 10, 장관표창 16), 공모전부문 39점 (장관상 3점, 국표원장상 36점)

○ 최고 영예인 동탑산업훈장은 ㈜한국계측기기연구센터 오광석 대표가, 산업포장은 ㈜카스 이승우 부장이 받았다.

▪ **(오광석 대표)** 세계 최초로 총포류 초기속도 측정에 도플러 레이더 교정기술을 개발·적용하여 탄착 오차를 0.1%에서 0.05%로 개선. K9 자주포를 수출중인 터키 등의 국가를 대상으로 동 레이더 교정기 수출을 추진

▪ **(이승우 부장)** 국내 최초로 비접촉 근거리 통신(NFC) 태그 및 데이터전송 시스템 기술을 마트에서 사용하는 전자저울에 적용하여 교정 이력의 실시간 관리가 가능하도록 함

○ 또한, 이날 행사에서는 “평”, “돈” 대신 “제곱미터(m^2)”, “킬로그램(kg)” 등 바른 단위 사용을 장려하기 위한 어린이 포스터와 동영상 공모전, 산업현장과 일상생활에서 계량측정의 중요성을 공감할 수 있는 우수사례에 대한 시상도 있었다.

□ 주소령 국가기술표준원 적합성정책국장은 치사를 통해 “정확한 계량측정은 국민 행복과 신뢰의 시작이므로 산업현장과 일상생활에서 항상 실천해야 한다.”라고 강조하고

○ “더불어 계량측정은 미세먼지 관리, 스마트 에너지 관리의 핵심으로 첨단과학의 기본은 물론 일상생활에서도 그 중요성이 크므로 정부와 계량측정분야 종사자 모두 함께 노력하자.”라고 말했다.

[참고 1] 2018 계량측정의 날 행사 개요
[참고 2] 정부포상 수상자 명단 및 주요공적
[참고 3] 공모전 수상작

OPEN 공공누리 공공저작물 자유이용허락

이 보도자료와 관련하여 보다 자세한 내용이나 취재를 원하시면 산업통상자원부 계량측정제도과 이원식 연구관(☎ 043-870-5512)에게 연락주시기 바랍니다.

참고 1 2018 계량측정의 날 행사 개요

1. 추진배경

○ 계량측정 분야 기술개발, 산업진흥 및 법정계량 선진화를 통해 국가 경쟁력 강화에 기여한 유공자 및 단체를 발굴하여 포상

* 세종대왕이 계량 체계를 확립한 날인 “1446.10.26”을 기념하여 행사 개최(올해 48회)

2. 행사 개요

○ 일시/장소 : 2018. 10. 31.(수) 14:30 ~ 16:00, 국가기술표준원 중강당

○ 참 석 자 : 수상자 및 가족, 유관기관 및 관계자 등 250여명

○ 주요행사 : 정부포상 수여, 우수사례 영상, 전시회 및 계량박물관 관람 등

* 포상규모(65점) : 정부포상 10점, 장관표창·상장 19점, 원장표창 36명

3. 포상 규모

구분 \ 훈격		정부포상				장관	원장	계
		훈장	포장	대표	국표			
유공 부문	개인	1	1	3	3	13	-	21
	단체	-	-	1	1	3	-	5
	소 계							**26**
공모전 부문	포스터	-	-	-	-	1	17	18
	UCC	-	-	-	-	1	5	6
	수기 공모	-	-	-	-	1	14	15
	소 계							**39**

4. 행사 세부 일정

구 분	소요시간	내 용	비고
식전행사	14:30~15:00	· 행사 준비 / 홍보동영상 등	
본행사	15:00~16:00	· 개회/국민의례 · 유공자 포상(26점) · 공모전 수상자 시상(39점) · 수상자 소감 및 기념촬영 등	
부대행사	-	· 공모전 수상작 전시 등	행사장 로비

참고 2 유공분야 수상자 명단

○ **유공자 포상 현황 (총 26명 : 산훈 1, 산포 1, 대표 4, 국표 4, 장관 16)**

연번	훈 격	소 속	성 명	직 위	비고
1	산업훈장	(주)한국계측기기연구센터	오광석	대표	유공자
2	산업포장	㈜카스	이승우	부장	유공자
3	대통령표창	동명대학교	윤대중	조교수/센터장	유공자
4	대통령표창	㈜대덕기술	이덕기	대표	유공자
5	대통령표창	한국표준과학연구원	박연규	본부장	유공자
6	대통령표창	한국전기안전공사	조성완	대표	유공단체
7	국무총리표창	한국산업기술시험원	유동훈	책임연구원	유공자
8	국무총리표창	공군제85정밀표준정비창	강금훈	사무관	유공자
9	국무총리표창	한국표준과학연구원	최용문	책임연구원	유공자
10	국무총리표창	㈜한국투엠	정연희	대표	유공단체
11	장관표창	충남대학교	조강희	교수	유공자
12	장관표창	한국기계전기전자시험연구원	박광민	선임연구원	유공자
13	장관표창	한국계측기기연구조합	이용구	센터장	유공자
14	장관표창	서울특별시중구청	조은영	지방행정주사보	유공자
15	장관표창	서울우유협동조합	맹진아	실장	유공자
16	장관표창	이노템㈜	고상욱	대표 이사	유공자
17	장관표창	(주)전광계기산업	박용규	대표	유공자
18	장관표창	전북기계공업고등학교	박찬모	교사	유공자
19	장관표창	고양시청	김상국	지방공업주사	유공자
20	장관표창	서초구청	양지은	행정 서기	유공자
21	장관표창	한국표준과학연구원	박성종	책임 연구원	유공자
22	장관표창	한국기계전기전자시험연구원	박덕우	선임 연구원	유공자
23	장관표창	한국산업기술시험원	전지훈	선임 연구원	유공자
24	장관표창	㈜삼천리	유재권	대표	유공단체
25	장관표창	㈜표준교정기술원	김윤경	대표	유공단체
26	장관표창	에이치피엠㈜	유상준	대표	유공단체

□ 정부포상 수상자 주요공적

○ **개인 8점** (훈장1, 포장1, 대통령표창 3, 국무총리표창 3)

훈격	성명	소속·직위	주요공적
동탑 산업훈장	오광석	㈜한국계측기기연구센터 대표이사	▪ **정밀측정업무 종사를 통해 한국 교정사업 발전에 이바지하였으며, 세계 최초 총·포 초기속도 교정기술을 개발하여 국가 교정기술력 발전에 기여** - 15년간 정밀측정기술교육(온도, 압력, 습도 등) 통해 정밀측정 인력양성에 기여 하였으며, 선임평가사로 100건이상의 평가 활동 수행 - 세계 최초 포구속도 측정용 도플러레이더 교정기 및 교정기술 해외 진출 및 전투력 향상 기여 *탄착오차 개선 (0.1% → 0.05%) - 차량속도 측정용 속도계 교정항목 인정을 통해 교통질서 확립 및 국민 안전 기여 - 부설연구소 설립을 통해 측정기술 장비개발(특허 7건 출원)
산업 포장	이승우	㈜카스 부장	▪ **국내 최초 ICT 융합기술을 계량기에 적용하여 계량측정 기술의 고도화에 기여** - 국내 최초 ICT 융합기술을 계량기에 적용하여 정기검사 및 교정을 효율적·체계적 관리에 기여 * 실시간 교정이력 추적이 가능한 전자저울용 NFC 테크 및 데이터전송시스템 기술개발 - 과적단속용 이동식 축중기 국산화 개발 - 비노출정량검사차량을 한국석유관리원과 공동개발하여 정량 조작 판매업자 단속 및 증가방지에 기여 * 차량탑재형 비노출 연료주유량 검사장비 및 검사방법(특허)
대통령 표창	윤대중	동명대학교 센터장	▪ **국내 최초 중소벤처기업부 학연협력 기술개발사업을 수행하며 계량측정 분야 인력양성 및 기술지원에 기여** - 학연협력 기술개발사업(동명대학교 공용장비센터)운영을 통해 중소벤처기업부 소속장비를 활용하여 중소기업에 계량측정분야 기술지원 * 829업체 5,518건 기술지원(2009년~2017년) - 동명대학교 자동차공학과 내 계량측정 관련 전공 개설(정밀기계시스템전공) 및 운영 * 관련 교과목 9개 개발 및 강의
	이덕기	㈜대덕기술 대표이사	▪ **계량측정 기술개발 및 지도를 통해 계량측정산업의 발전에 기여** - 생활용 법정계량기(가스미터기) 현장점검 기술개발을 통해 공정한 상거래 유지에 기여 - 2개의 전문위원회 위원으로 활동하며 관련법 및 규정/KS규격 개정 등 정부정책 운영 개선에 기여 - 우즈베키스탄 표준청 국제동등성 확보지원 및 통합시스템 구축사업을 통해 기자재를 공급하여 해외 법정계량 진흥에 기여
	박연규	한국표준과학연구원 본부장	▪ **세계 최고 수준의 힘/토크 표준기를 개발하여 국가 경쟁력 향상** - 세계 최고 수준의 힘/토크 표준기를 개발하여 국가표준확립에 기여 * 실하중 힘표준기 개발(1 MN, 20 N, 200 N, 20 kN) - 국제측정연합(IMEKO) 전체 부회장 및 힘/질량 기술위원회(TC3) 부의장을 역임하며 다양한 학술활동 수행 - 국제기구(IMEKO, APMP, CCPM, CCM 등) 기술위원회에 한국대표로 참여 - IMEKO 부회장('15년~), APMP 집행위원('17년~) 등 국제기구에서 주도적인 역할 수행
국무총리 표창	유동훈	한국산업기술시험원	▪ **마스터미터를 이용한 부피탱크 교정기술을 개발하여 교정비용절감을 통해 국민생활향상에 기여** - 마스터미터를 이용한 부피탱크 교정기술을 개발하여 계량기 제조업체의

훈격	성명	소속·직위	주요공적
		책임 연구원	대용량 기준부피탱크의 교정비용 절감 기반 구축 * 교정시간 단축(8→3시간), 비용 절감(700→140만원) - 먹는 물 관리를 위한 유량계 현장교정차량 개발 및 국내 최초 유량계 현장 교정에 대한 KOLAS 인정받아 서비스 실시 * 순수 국내 기술로 시스템 설계/제작, 관련 특허 출원 - 계량에 관한 법률 시행령 개정 시 부피탱크 기준기 교정대상을 100 L 이하로 범위제한사항 임시해제에 기여
	강금훈	공군제85정밀표준정비창 사무관	**▪ 전군·방위산업체 사용장비의 교정기술 지원을 통한 국방력 증대에 기여** - 전군 및 방위산업체의 비 SI단위 사용장비의 교정기술 지원을 통해 관련업계 종사자의 애로사항 해결에 기여 - 정밀측정장비 실무자 직무교육 교관 및 정비사 실무교육 현장 교관에 임명되어 최고 수준의 군 측정표준 선도 및 정밀측정분야 인력양성에 기여 - 고준위 방사선 조사장비 전력화를 통해 전군 방사선측정기 교정능력 확보 및 군 표의 방사선측정기의 신뢰도 향상에 기여
	최용문	한국표준과학연구원 책임	**▪ 국내 유속표준 1차 숙련도시험을 주관하여 국제 표준과 동등성 확보에 기여** - 아시아태평양 최초 유속분야 국제비교의 우수한 결과를 바탕으로 국내 유속표준 1차 숙련도시험을 주관하여 국제 표준과 동등성 확보에 기여 - 유속분야 관련 기술개발을 통해 유량계 산업의 발전에 기여 * 온실가스 배출유량 감시를 위한 유량측정기술개발을 통해 지구온난화가스가 다량 배출되는 Stack의 유량측정 기술개발 및 측정불확도 추정방법론 정립 * 현장교정용 풍속계 교정장치 개발을 통해 컵형 풍속계 현장교정용 장치 시제품 제작 및 기상측정에 활용 도모

○ **단체 2점** (대통령표창 1, 국무총리표창 1)

훈격	성명	소속·직위	주요공적
대통령 표창	조성완	한국전기안전공사 사장	**▪ 첨단 계측장비 국산화와 신기술 개발 및 민간 계측장비 무상 수리·보정 서비스 제공으로 계량측정 산업발전에 기여** - 디지털 다기능 계측기 개발 및 국산화를 통해 저렴하고 성능이 우수한 장비를 보급하여 국내시장 확대에 기여 * 아날로그 방식을 디지털화하여 측정 신뢰도 제고(오차율 5% → 2%) ** 제품단가 인하(1,600→700천원) - 세계최초 '비접촉식 무정전 절연저항계' 개발을 통해 누전측정 방식의 획기적 전환으로 전기안전 기반 확립 및 신시장 창출 - 장비 교정, 정확도 유지 및 전기설비 신뢰도 분석을 위한 7개 실증시험장 구축·운영
국무총리 표창	정현희	㈜한국투엠 대표	**▪ 다이얼 및 디지털게이지의 교정용 표준기인 Liner Tester 국내 최초 개발하여 수입대체 효과 창출 및 측정 효율 향상** - ISO 국제규격에 적합한 3차원 측정기 공간오차 측정장치 최초 국산화 개발에 성공하여 교정기술 국내 보급에 기여 - 나노급 길이 변위계 시험기 국내 최초 국산화 개발에 성공하여 수동, 반자동, 자동 모드의 채택과 자동연산 시스템을 적용하여 국내 측정산업 발전과 교정효율 향상에 기여

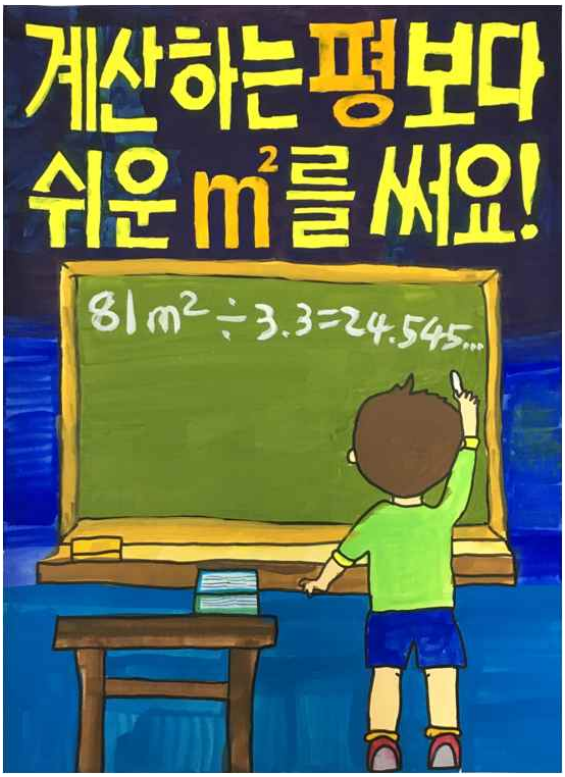
참고 3 공모전분야 수상자 명단

□ 공모전 수상자 : 총 39점(장관 3점, 원장 36점)

분야	상장명칭 (훈격)	연번	소속	직위 (학년)	이름	비고
어린이 포스터 (18점)	대상 1점(장관)	1	서울개롱초등학교	6학년	김민준	
	최우수상 6점 (원장)	2	수원매현초등학교	4학년	한동우	
		3	수원태장초등학교	3학년	김민주	
		4	창원구암초등학교	6학년	양민지	
		5	김천율곡초등학교	6학년	이성민	
		6	대전삼육초등학교	4학년	김지후	
		7	대전흥도초등학교	3학년	강지성	
	우수상 11점 (원장)	8	서울경인초등학교	4학년	채민서	
		9	서울금북초등학교	6학년	권서연	
		10	아산금성초등학교	2학년	이지오	
		11	창원구암초등학교	6학년	최주현	
		12	서울가주초등학교	3학년	이중호	
		13	대전목동초등학교	4학년	최우진	
		14	분당샘물초등학교	5학년	김성주	
		15	서울삼육초등학교	3학년	임고은	
		16	서울원묵초등학교	2학년	정승연	
		17	서울경희초등학교	3학년	정시윤	
		18	온양풍기초등학교	3학년	박연수	
UCC 영상 (6점)	대상 1점(장관)	1	경희대학교 아주대학교 숭실대학교 숙명여자대학교 아주대학교	-	김성신 임새봄 이대헌 김미래 김인영	
	최우수상 1점(원장)	2	팬터자인	-	오상우	
	우수상 4점 (원장)	3	경북대학교	-	최병민	
		4	건국대학교	-	윤지은	
		5	서울시립대학교	-	김건희	
		6	가꿈산업	-	김상우	
계량측정의 중요성 수기공모 (15점)	대상 1점(장관)	1	부산광역시 북구	-	김막례	
	최우수상 4점 (원장)	2	서울예술실용전문학교	-	김지연	
		3	서울특별시 서초구	-	강민구	
		4	서울특별시 은평구	-	김봉순	
		5	충청남도 공주시	-	최미성	
	우수상 10점 (원장)	6	충청남도 청양군	-	김은아	
		7	경기도 남양주시	-	남윤영	
		8	인천광역시 남구	-	정유정	
		9	울산광역시 남구	-	정서현	
		10	충청북도 청주시	-	우태준	
		11	㈜제로셋	-	최유진	
		12	제주특별자치도 제주시	-	김정의	
		13	해군 정비창	-	김길종	
		14	서울강월초등학교	-	주예빈	
		15	한국폴리텍대학 안성캠퍼스	-	이유빈	

□ 어린이 포스터 부문

o 대상 1점

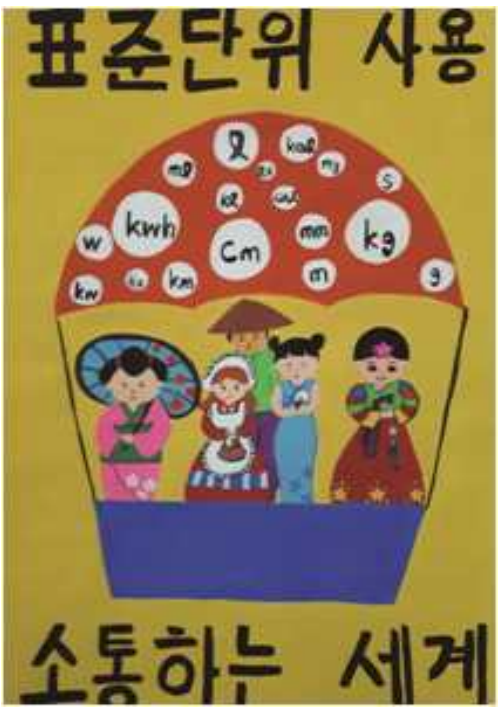


서울개롱초등학교 6학년 김민준

o 최우수상 : 6점



1. 수원매현초등학교 4학년
한동우



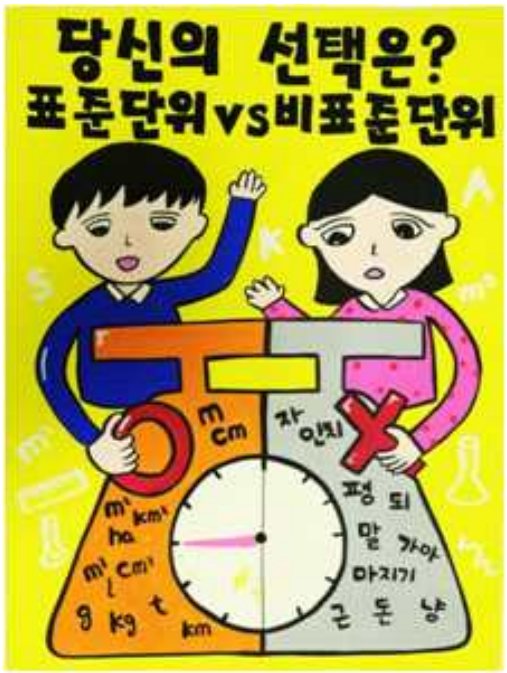
2. 수원태장초등학교 3학년
김민주



3. 창원구암초등학교 6학년
양민지



4. 김천율곡초등학교 6학년
이성민



5. 대전삼육초등학교 4학년
김지후



6. 대전홍도초등학교 3학년
강지성

□ 동영상(UCC) 부문

o 대상: 1점









"우리의 정, 바른단위로 시작합니다."
김성신, 임새봄, 이대헌, 김미래, 김인영, https://youtu.be/N3GVo09cs-c

o 최우수상 : 1점









"굿바이 근자평", 오상우, https://www.youtube.com/watch?v=8n6i8mrKz6U

□ 수기공모 부문

◉ 대상(1) - 김장 망친 고춧가루 열근, 스무근..(김막례)

김장철이 다가오면 '고춧가루 사건'이 떠올라 혼자 실없는 미소를 짓곤 한다.
3년 전, 한국소비자연맹의 '6차 산업 지원·활성화' 정책에 따라 연맹 회원들이 생산농가로부터 직접 농산물을 구입한 적이 있다. 6차 산업이란 농산물을 생산(1차 산업)만 하던 농가가 고부가가치 제품을 가공(2차 산업)하고, 나아가 향토 자원을 활용한 농장 체험프로그램 등 서비스업(3차 산업)으로 확대하고 이를 융·복합함으로써 더 높은 부가가치를 올리는 활동을 의미한다. 한국소비자연맹의 생산농가 구매 활동은 도시의 소비자들에게는 양질의 친환경 농산물을 구입할 수 있는 기회를 제공하는 한편 농가에는 농산물의 안정적인 판로를 제공해 좋은 반응을 얻었다.

당시 10만 원 단위의 구좌 당 A, B, C, D의 농산물 선택 코스가 있었는데, 그 중 하나에 '고춧가루 열 근'이라고 적혀 있었다. 한국계량협회의 소비자 감시원이었던 나는 아직도 '근'이라는 비법정계량단위를 사용하는 농가가 있는 것을 알고 언젠가는 법정계량단위를 사용해 달라고 얘기해야겠다고 마음먹었다. 그러고는 일단 표시된 대로 고춧가루 열 근과 서리태 800g 등을 주문했다.

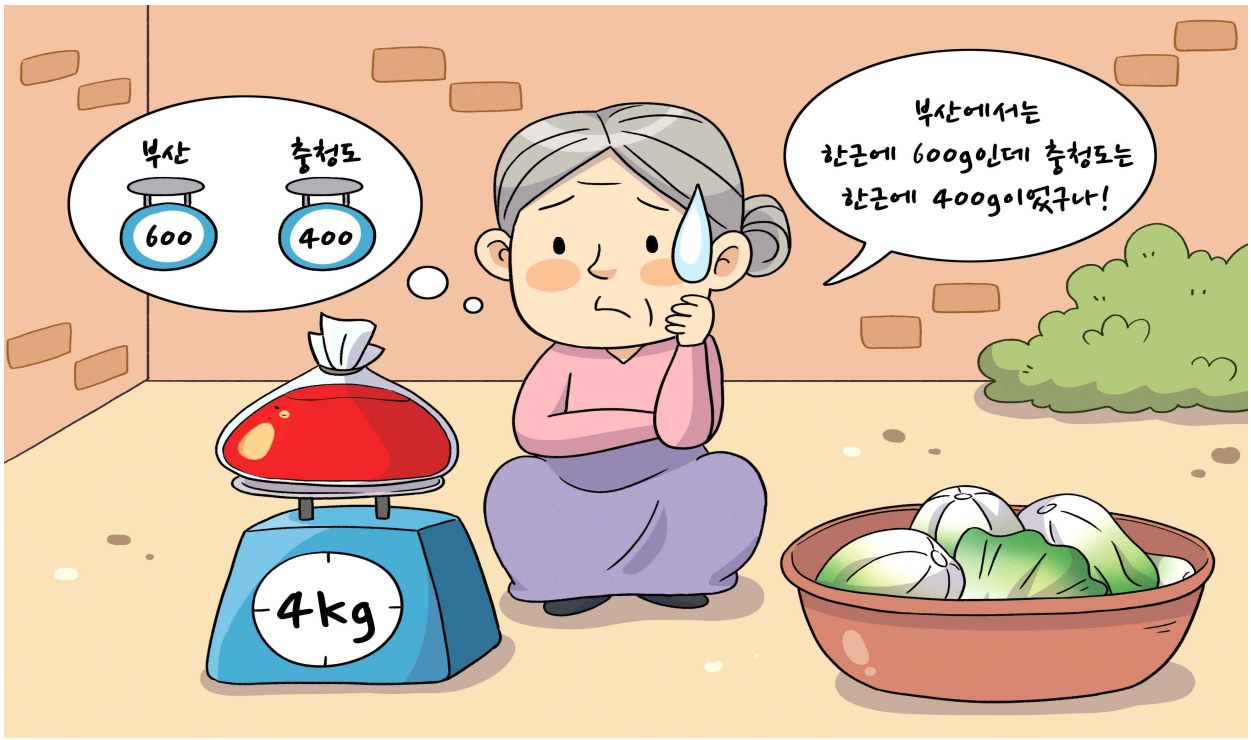
문제는 김장철 회원들 앞으로 주문한 농산물이 배송되면서 불거졌다. 비법정계량단위인 고춧가루 열 근이 화근이었다. 충청도의 한 농가에서 고춧가루 열 근을 부산의 회원에게 배송했고, 그 회원은 고춧가루 열 근에 맞춰 배추를 절여놓았다. 그런데 회원이 김장 양념을 준비하면서 고춧가루 양이 적은 것 같아 저울에 올리는 순간 깜짝 놀랐다고 한다. 열 근, 6kg이어야 할 고춧가루 무게가 4kg에 불과했기 때문이다. 참고로 부산에서는 고춧가루 한 근 무게가 600g이라고 한다. 그러니까 열 근이면 6kg이 나와야 하는 것. 그런데 충청도에서의 한 근은 400g이란다. 열 근을 주문 받아 4kg을 보냈다는 것이다. 부산 회원은 하는 수 없이 부족한 고춧가루만큼 김장을 적게 담았고, 생산농가는 다시는 비법정계량단위를 사용하지 않겠다는 다짐을 했다. 그렇게 고춧가루 열 근 사건은 일단락 됐다.

지난 김장철, 동네 지인들과 저녁식사를 하던 중 또 하나의 고춧가루 스무 근 사건을 알게 됐다. 내막은 이렇다. 부산 출신의 이웃집 언니가 인터넷 블로그를 통해 판매되고 있는 고춧가루의 가격이 시중가격보다 조금 저렴하길래 스무 근을 주문해놓고 그 양에 맞춰 배추를 주문해 절였다. 그런데 배송된 고춧가루 양이 적어 보여 저울에 올려본 순간 화가 나서 농가와 전화로 싸웠단다. 12kg(600g*20)이 아니라 8kg(400g*20)였던 것. 알고 보니 생산농가가 충청도였다. 이웃언니는 저울을 속였다고 항의했지만 판매농가는 전혀 그렇지 않다고 계속 답변을 하는 바람에 어이가 없었단다. 결국 이웃언니는 고춧가루가 부족해 일부는 백김치로 담았다면서 올해 김장김치는 아껴서 먹어야겠다고 웃음으로 마무리했다.

얘기를 다 듣고 나자 나는 할 말이 많아졌다. 한 근이 아닌 그램(g)을, 한 평이 아닌 제곱미터(㎡)를, 한 자가 아닌 센티미터(㎝)를, 한 되가 아닌 킬로그램(㎏)을 사용해야 하는 이유를 사례를 들어 자세히 설명했다. 고춧가루 열 근, 스무 근 사건을 통해 손해(?)를 봤기 때문인지 다들 내 이야기에 귀를 기울였다.

나 역시 그날 저녁 이후 새로운 결심을 했다. 앞으로 인터넷 블로그나 시장 등 생활주변에서 비법정계량단위를 사용하는 업체를 보면 법정계량단위 사용을 적극 권해야겠다고 마음먹었다. 머리로만 알고 있는 것이 아니라 실천하고 널리 알리는 것이 중요하다는 것을 새삼 깨달았기 때문이다. 부정확하고 일관성 없는 전통계량단위들이 하루 빨리 사라져 김장을 망치는 사례가 더 이상 없기를 바라는 마음이다.

참고)
고춧가루 한 근의 정확한 무게는 지역과 사람마다 다른 것이 현실이다. 쇠고기, 돼지고기 등 육류의 무게로 설정해 '한 근'이면 600g이고, 고구마, 감자, 토마토 등 채소의 무게를 이르는 '한 관(4kg)'으로 따지면 400g 일 수 있다. 다른 한편에서는 마른고추는 한 근에 600g, 꼭지와 씨를 제외한 고춧가루는 한 근에 400g이라는 얘기도 있다. 어떤 이는 한 근을 500g이라고 주장하기도 한다. 이처럼 전통계량단위는 일관성 없고 부정확하며, 이로 인해 피해를 보는 것은 소비자들이다. 하루라도 빨리 전통계량단위 대신 법정계량단위를 사용해야 하는 이유다.



심사평: 지역에 따라 다른 단위를 사용하는 농산물에 대한 체험 사례가 돋보여 **대국민 공감 측면에서 높은 평가를 받음**

◉ 최우수(1) - 신비하고 재미있는 측량,측정(김지연)





심사평 : 일상에서 여러 가지 정확한 측정의 사례를 찾아보는 내용의 **측정의 중요성을 쉽고 재미있게 접할 수 있게 한 점을 높이 평가함**

◉ 최우수(2) - 노란 색이 노란 색이지, 그럼 뭐라고 합니까?(강민구)

세상에! 계량이나 측정에 관한 얘기가 무게나 길이에만 있는 줄 알았지, 색상에도 있을 줄 누가 짐작이나 했을까.
호기롭게 시작한 창업 1년차, 모든 일이 술술 잘 풀려 밝은 미래만 기대하고 있던 나는 시제품 제작을 위해 방문한 중국에서 황당한 일을 겪었다. 노란색으로 제품을 만들어 달라고 요청했는데 연두색으로 칠해놓고는 자기들은 이게 노란색이라고 우기는 것이었다. 그러면서 제대로 하려면 국제 규격을 갖고 오라며 오히려 성을 냈다. 가만, 색상에도 국제 규격이 있다고? 사업을 하면서 여러 가지 문제에 직면하지만 색상에도 국제 기준이 있다는 것을 그때 처음 알았다. 지나고 나면 참 우습고 당연한 일이지만 창업 새내기였던 나는 아직도 그 날의 황당함을 잊지 못하고 있다. 이후 나는 색상에 대해 정확한 지식을 갖추게 됐고, 사업도 잘 풀려 지금까지 개인 사업을 이어오고 있다. 게다가 이제는 같은 업종의 창업을 준비하는 후배에게 조언까지 해 주고 있다.
"이봐, 노란색이 다 같은 노란색이 아니라구!"

벌써 십여 년 전의 일이다. 다니던 회사를 그만두고 창업에 뛰어든 나는 무서울 게 없었다. 알찬 사업계획서에 정부지원까지 받으며 보란 듯 제품 출시를 준비했고, 시제품 제작을 위해 중국을 방문했다.
'세계의 공장'이라 불리는 중국에 도착하니 내 사업은 이미 성공을 향해 성큼 다가선 듯했다. 적어도 그때만큼은 스티브 잡스가 부럽지 않았고, 호기롭게 출발한 사업은 탄탄대로일 것만 같았다. 주문한 시제품만 잘 나온다면….
시제품 디자인을 제작 공장에 넘긴 지 며칠 뒤, 공장에서 오라는 연락을 받고 부랴부랴 달려갔다.
"아니, 이게 뭡니까? 색이 왜 이래요?"
내가 제안했던 디자인 속 제품의 컬러는 노란색이었는데 시제품은 연두색에 가까웠다. 아니, 그것은 누가 봐도 연두색이지 노란색은 아니었다. 하지만 공장에서 돌아온 대답은 가관이었다.
"이거 노란색 맞습니다. 더 정확하게 만들 거면 PMS를 알려 주던가요."
응? 뭐라고? PMS?
나와 동행했던 중국인 가이드와 공장 담당자는 내가 PMS에 대해 모른다고 말하자 한숨을 쉬었다. 그러고는 이내 "돌아가서 공부를 좀 더 하고 오라"는 치욕적인 말을 남겼다. 호기롭게 출발했던 중국행, 성공을 향한 부푼 꿈이 무산되는 순간이었다.

나는 인천공항에 내리자마자 PMS라는 것을 검색했다. PMS란 미국의 유명 컬러 제조 회사인 '팬톤(Pantone)'사에서 제작한 것으로 정확한 명칭은 '팬톤 매칭 시스템(Pantone Matching System)'이었다. 상대방에게 정확한 색상을 전달하고자 할 때 사용하는 코드로 인쇄나 그래픽 디자이너들에겐 빼놓을 수 없는 필수지식이었다. 예를 들어 빨간색을 제품에 입히고 싶을 때 공장에 가서 "저거 빨간색으로 칠해주세요"라고 한다면 그 결과에 좌절할 수 있다. 왜냐하면 빨간색이라는 것은 다분히 주관적이기 때문이다. 빨간색, 붉은 색, 불그스름한 색, 검붉은 색 등 우리가 알고 있는 빨간색의 파생만 하더라도 대여섯 가지가 넘는다. 이런 일들을 방지하기 위해 PMS를 사용하는데, 책자를 펼치면 각각의 컬러가 저마다 숫자로 기록되어 있어 상대방에게 숫자만 불러줘도 무슨 색상인지 알 수 있다.

그렇게 첫 번째 시제품 제작을 하면서 엄청난 좌절을 맛본 후, 나의 중국 출장길엔 언제나

PMS 코드북이 함께했다. 정확한 색상 측정 시스템이 있기에 어느 누구 하나 색깔이 이상하다고 트집 잡는 사람도 없었고, 나는 나대로 정확한 색상을 주문할 수 있어 많은 도움이 되었다.

얼마 전 국내에서 진행됐던 소싱페어에서도 PMS 코드북의 진가가 발휘됐다. 바이어 한 명이 부스로 오더니 본인이 원하는 색으로 제작을 해 줄 수 있겠냐고 요청했다. 나는 그에게 PMS 코드북을 전해줬고, 단 몇 분 만에 계약이 성사됐다. 그 바이어의 말에 따르면, 다른 소규모 제작업체에 가서 원하는 색을 설명했는데 그 쪽 업체에서 알려주는 색과 자신이 생각했던 것에 큰 차이가 있었다고 한다. 계약을 망설이고 있던 차에 우리 쪽에서 단 몇 분 만에 원하는 색상을 찾아주니, 전문적이겠다 싶어서 계약을 하게 됐다는 얘기였다.

누군가에게 말로 어떤 정보를 전달한다는 것은 참 어려운 일이다. 눈대중으로 보는 길이가 그렇고, 대충 가늠해보는 넓이가 그렇고, 긴가민가한 무게가 그렇다. 특히 컬러는 한 가지 색에도 여러 개의 다른 이름들이 있어 오해하기 딱 좋다. 일상생활에서 사용하는 거야 그렇다 치지만 산업 현장에서, 생산 현장에서 그렇게 두루뭉술했다간 계약 파기는 물론 사고로 이어질 수도 있다.

얼마 전, 창업 전선에 뛰어든 후배를 만났다. 시제품 제작을 위해 중국에 갈 것이란 말을 듣고 나는 조용히 그에게 PMS 코드북을 선물했다(참고로 이 책 무지하게 비싸다). 행여나 나처럼 허둥대다 오는 일을 겪지 않기를 바랐고, 중국 공장에서 유식하게 코드 번호를 읊으며 기죽지 않기를 바라는 선배의 마음이기도 했다.



심사평 : 시제품을 만드는 과정에서 정확한색을 나타내는 PMS를 몰라서 어려움을 겪었던 자신의 경험을 사례로 **정확한 측정은 손님과 생산자를 모두 만족시킬 수 있다는 내용을 체험사례를 통해 쉽고도 재미있게 풀어낸 점을 높이 평가함**

◉ 최우수(3) - 우리가게 보물 1호(김봉순)

사람들이 나를 '사모님'이 아닌 '이모'라고 부르게 된 지 벌써 2년 가까이 돼 간다.
20여 년간 나는 전업주부였다. 남편과 아이들 뒷바라지 외에 다른 생각은 하지도 않았고, 아이들이 커가는 모습을 보면서 나름 '행복한 인생'이라고 자부했다. 아이들이 성인이 되고 아들이 군대에 가면서 비로소 인생을 돌아볼 여유가 생겼는데, 그때 깨달은 것이 아직 살아야 할 날이 많이 남았고 열정만 있다면 못할 일이 없다는 것이었다.

그렇게 시작하게 된 작은 삼겹살집. 내 이름을 건 간판은 50세 이후 새로운 인생이 시작되었음을 알리기에 충분했다. 가스, 전기, 매출관리, 재료 발주까지 혼자라면 버거웠을 일들은 자영업자인 남편이 도와줬다. 밑반찬을 비롯한 메뉴 선정은 아르바이트 경력이 풍부한 아들이 나서줬다. 딸은 인테리어와 CCTV 설치 등 가게의 세밀한 부분까지 신경써줬다. 그렇게 가족들의 도움으로 가게는 순조롭게 문을 열었다.

막상 시작하니 생각해야 할 부분이 너무 많았다. 특히 20여 년을 주부로 살아오면서 나름 요리 실력에 대해서는 자신감을 갖고 있었지만, 누군가에게 돈을 받고 내 음식을 팔게 되니 모든 게 신경 쓰였다. 처음에는 손가락에 간을 맡겼다. 익숙한 대로, 집에서 하던 대로 소금 한 자밤(나물이나 양념 따위를 손가락을 모아서 그 끝으로 집을 만한 분량을 세는 단위), 고춧가루 한 자밤, 이런 식이었다. 그렇다 보니 어떤 때는 맛이 싱겁고, 어떤 때는 짰다. 사실 20년 전업주부에게는 계량 수저보다 밥숟가락이 편했고, 저울보다 눈대중이 익숙했다. 스스로를 너무 믿었던 탓에 고기를 제외한 다른 밑반찬들의 양과 양념 비율을 그저 '직감'에 맡겼다. 그리고 이게 큰 실수였다는 것을 깨닫게 된 것은 시간이 꽤 지난 후였다.

어느 날 군 복무 중인 아들이 휴가를 나와 가게에 들러 삼겹살을 먹던 중이었다. 아들은 휴가 때 가게에 들러 음식을 먹을 때마다 맛이 새롭게 느껴졌다고 말했다. 찌개를 비롯해 파 무침, 계란찜 등이 매번 다른 맛으로 느껴진다는 것이었다. 처음엔 그럴 리가 없다고 얘기했지만, 이내 곰곰이 생각해 봤다. 아들이 매일 밥을 먹을 때는 그런 말을 하지 않았는데, 가끔 먹게 되면서 맛을 다르게 느끼는 이유는 뭘까? 그러고 보니 자주 오는 손님들이 음식을 깨끗이 비우지 않고 갈 때가 종종 있었다. 그럴 때면 '오늘 음식이 입에 맞지 않았나?' 정도만 생각하고 그냥 지나쳤다. 그런데 아들의 말을 듣고 보니 그 이유가 '그때그때 다른 맛'에 있었던 건 아닐까 하는 생각이 머리를 스쳤다. 아뿔사! 그 사실을 미련하게도 이제야 깨닫다니….

이후 나는 '어떻게 하면 늘 한결같은 맛으로 손님들에게 대접할 수 있을까?'를 고민했다. 이윽고 생각해낸 해결책은 조리법(레시피)을 만드는 것이었다. 혼자 하는 가게였지만 누구라도 보면 쉽게 만들 수 있도록 레시피를 자세하게 작성하기로 마음먹고 계량 수저와 전자저울을 들였다. 가장 맛있는 맛을 찾는 데 정성을 다했고 그 맛을 계량화 했다. 완성된 레시피는 주방에 붙여 놓고 수시로 참고했다. 양념들은 계량하여 양념통에 보관했고, 주재료들은 영업을 시작하기 전 전자저울로 일정한 양을 미리 준비했다. 정확하게 계량된 양념과 재료를 준비해 놓으니 더는 음식을 만들 때 주저하거나 고민하지 않아도 됐다. 주방에서 음식을 준비하는 시간도 줄어들었고 모든 손님에게 일정한 양의 음식이 나가니 만족도도 높아지는 것 같았다. 가장 좋은 점은 더 이상 음식을 내놓고 마음을 졸이지 않아도 된다는 것이었다. 사실 이전에는 '간이 안 맞으면 어쩌지?', '소금을 좀 많이 넣은 것 같은데 짜면 어쩌지?' 하는 걱정으로 손님들의 반응을 살피기에 바빴다. 그런데 이제는 그런 눈치를 보지 않는다. 사람의 입맛은 다를지 몰라도 내 음식의 맛은 정확한 계량에 의해 일률적일 것이란 믿음이 있기 때문이다.

어느덧 시간이 지나고 가게를 연 지 2년이 지났다. 개업했을 때보다 손님이 많아져 혼자 하기에 버거울 때도 있다. 만약 아직까지 음식을 '직감'으로 만들었다면 이렇게 많은 손

님들이 찾아주었을까. 이제 곧 병장을 되는 아들이 이제는 휴가를 나와 가게를 찾을 때면 이렇게 말한다. “엄마, 음식 맛이 한결 같아요.” 단골손님들이 “이 가게는 늘 맛있어요”라는 말을 해주면 하루의 피로가 눈 녹듯 사라진다.
수많은 시행착오와 계량을 거쳐서 만든 레시피는 이제 ‘보물 1호’가 됐다. 요즘은 출근하면 청소를 끝내고 그 날 쓸 분량만큼 재료와 양념들을 계량하여 따로따로 보관해 놓는다. 손님이 오면 계량된 만큼 재료와 양념을 섞기만 하면 되기 때문에 혼자 해도 빠르게 음식을 낼 수 있다. 전자저울과 계량 수저, 그리고 레시피가 많은 것을 바꿨다. 가장 큰 변화는 요리에서 중요한 건 손맛이 아니라 정확한 계량과 시간이라는 것을 깨달았고 이를 실천한 덕분에 가게를 하는 것이 신바람 난다는 것이다. 앞으로도 손님들에게 더 맛있고 더 좋은 음식을 제공하려면 여러 가지 노력이 필요할 것이다. 그러나 이 깨달음을 잊지 않고 계속 실천한다면 요리도 인생도 즐겁지 않을까.

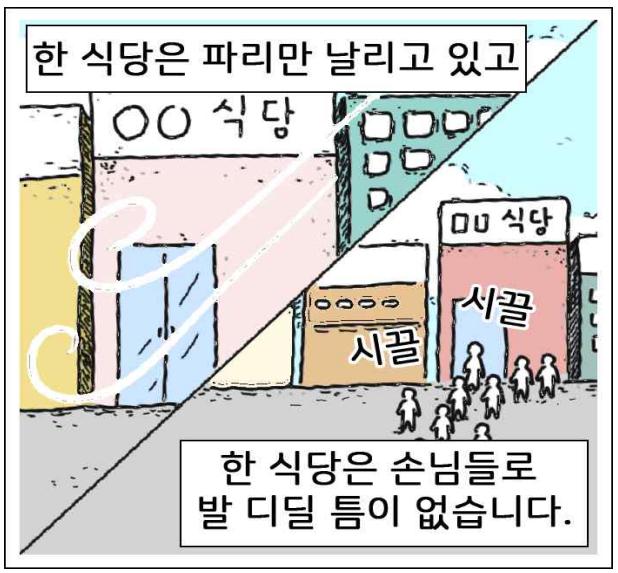


심사평 : 음식을 만들 때 들어가는 재료들의 양을 **정확하게 측정해야만 항상 같은 맛을 낼 수 있다는 내용의 측정의 중요성을 높이 평가함**

◉ 최우수(4) - 그녀의 손을 믿지 마세요(최미성)


그녀의 손을 믿지 마세요!
국가기술표준원
KASTO 한국계량측정협회


OO식당
ㅁㅁ식당
도로 하나를 사이에 두고
두 식당이 있습니다.


한 식당은 파리만 날리고 있고
OO 식 당
ㅁㅁ 식당
시골
시골
한 식당은 손님들로
발 디딜 틈이 없습니다.


흠.. 메뉴는 똑같은데,
왜 저 식당은 잘되고
우리식당은 파리만 날리지?
비법소스라도 있나?
ㅁㅁ식당
비밀을 알아내야 겠어!


간이 좀 싱겁지 않아?
맛이 저번과 달라..
사장님, 찌개에 고추장은
얼마나 넣을까요?
뭐,, 그냥 그 국자로
대충 두 국자 넣어..
OO식당
음식은 역시
눈대중과 손맛이지..


염탐을 하는 앞집 사장님..
식당의 음식에서 중요한 것은
맛의 일관성이죠..
헉.. 저것은...
올 때마다
맛이 달라지면
그 손님이 식당을 다시
찾아오지 않겠죠?









심사평 : 요리를 할 때 계량도구를 사용하여 음식의 맛을 결정하게 만드는 **정확한 계량, 측정의 중요성을 쉽고 재미있게 접할 수 있게 한 점을 높이 평가함**