부산시, 생선회 산업화·전문인력 양성 프로젝트 추진

부산시가 생선회 산업화 및 전문 인력 양성에 팔을 걷어 부쳤다.

부산시는 일자리 도시 부산을 위한 시민아이디어 공모를 통해 채택된 '부산 생선회 산업'을 체계적으로 육성하기 위해 생선회 산업화 및 전문 인력양성 프로젝트를 추진한다고 7일 밝혔다.

그동안 생선회에 대한 체계적 육성·지원정책이 없어서 국내·외 관광객의 수요를 충족시켜 주지 못한다는 지적을 받아 왔다.

부산시는 국내 최대 수산물 집산지의 특성을 살려 산업계는 물론 시민이 함께 즐길 수 있는 신개념의 '생선회와 씨-푸드'를 활용해 수산도시 부산의 대표적 수산식품 분야로 정착시켜 나갈 방침이다.

이를 위해 1단계로 내년에 일본·중국·러시아를 포함한 아시아권 축제를 개최하고, 2단계로 2017년부터는 본격적으로 생선회(활어회·선어회·싱싱회·스시)를 기반으로 하는 '부산국제Sea-Food 종합 Festival'을 개최할 계획이다.

이 행사는 '생선회' 중심의 씨-푸드 전문 공식행사로 아시아권을 타깃으로 하는 '부산 국제 생선회 요리 경연대회' 이다.

생선회를 주제로 한 자유 창작요리대회인 이 대회 경연분야는 일반횟집·일반부·학생부로 구분해 활어회·선어회·생선회 소스 분야로 나눠 진행할 예정이다.

심사는 대학교수·특급호텔 조리책임자·현업 대표 등이 맡고 부산시장상을 수여할 예정이다.

부대행사로 ▲부산 시어(市魚-고등어)요리 경연대회 ▲국제 명품수산물 요리대회 ▲아시아 씨-푸드 쉐프 어워즈 등을 펼친다.

고등어 요리 경연대회는 시어 브랜드 홍보에 초점을 맞춰 진행하고 18세 이상이면 누구나 참가할 수 있다.

또 '국제 명품수산물 요리대회'는 아시아권 국가별 명품요리로 중국 게, 러시아 킹크렙, 일본·중국 복어요리, 노르웨이 연어요리 및 어란(魚卵)요리 등을 겨루고 사전 온라인 투표를 통해 최고 아시아 지역 올해의 씨-푸드 요리사를 선정해 시상할 계획이다.

국내·외 관광객 및 시민이 참여하는 아이디어 요리 공모전인 '체험행사'는 수산물 식재료를 이용한 '나만의 우리 집 요리 개발' 및 전시·시연과 먹는 즐거움을 더해 주는 시식·먹거리 체험과 참치 해체쇼 코너를 운영한다.

* 출처 : 뉴시스