

## 환경친화적 음식소비행동과 음식준비와 식사의 평가기준: 울산광역시 주부와 조리사를 중심으로

서정희 · 홍순명

아동가정복지전공 · 식품영양전공

### <요 약>

이 논문은 울산시에 거주하고 있는 주부와 조리사를 조사대상으로 하여 환경친화적 음식소비행동과 음식준비와 식사의 평가기준 간의 상관관계를 조사하였다. 선행연구를 바탕으로 하여 환경친화적 음식소비행동은 식단작성 및 구매, 조리, 식사 및 남은 음식처리의 4개 하위차원으로 구성하였다. 음식준비와 식사의 평가기준은 요인분석을 이용하여 식사분위기, 취향, 질추구 및 상차림의 4개 하위차원으로 구성하였다. 환경친화적 음식소비행동을 구성하는 4개 하위차원은 모두 식사 평가기준을 제외한 나머지 음식준비와 식사 평가기준을 구성하는 4개 하위차원과 의미있는 상관관계를 맺고 있었다.

## Pro-Environmental Food Consumption Behavior and Evaluative Criteria in Food Preparation and Eating: Housewife and Cook in Ulsan Metropolitan City

Jeonghee, Seo · Soonmyung Hong

Dept. Of Child & family Welfare · Dept. of Food & Nutrition

### <Abstract>

This research examine the empirical relationships of the pro-environmental food consumption behavior and the evaluative criteria in the food preparation and eating of the wife and cook in Ulsan Metropolitan City. In literature survey the pro-environmental food consumption behavior is consisted of 4 sub-dimensions. 4 sub-dimensions of the

evaluative criteria was extracted in factor analysis. 4 sub-dimensions of the pro-environmental food consumption behavior are significantly correlated with 4 sub-dimensions of the evaluative criteria in the food preparation except the correlation between eating and table style.

## I. 서론

음식물쓰레기 문제가 심각하게 대두되면서 새로운 소비문화인 환경친화적 음식소비행동을 통하여 음식물 쓰레기를 근원적으로 감소시키는 것이 환경문제를 해결하기 위한 중요한 방안의 하나로 대두되고 있다. 인간은 하루에 세끼의 식사를 하고 있으며, 다양한 소비생활 중에서 음식소비행동은 인간의 건강과 생명에 직접적인 영향을 미친다. 또한 우리나라도 선진국과 마찬가지로 소비사회에 진입하면서 음식을 먹는 행위가 단지 생명을 유지하는 차원을 넘어서 자신의 신분과 자아정체성을 남에게 드러내는 일종의 문화적 행위가 되고 있기 때문이다.

우리나라의 경우 과소비적인 음식문화로 인하여 가정용 쓰레기 중에서 음식물 쓰레기가 차지하는 비중이 선진국에 비하여 매우 큰 실정이다. 음식물 쓰레기를 감소시키기 위한 다양한 방법들 중에서 음식물쓰레기 분리수거를 통한 퇴비화 등이 시행되고 있으나, 이 방법은 음식물쓰레기를 재활용하기 위한 것으로 근원적으로 음식물 쓰레기를 감소시키기 위한 전략은 아니다. 음식물쓰레기 문제를 근원적으로 해결하기 위해서는 식단작성과 식품의 구매와 조리과정, 식사하는 과정부터 남은 음식의 처리문제까지 음식소비의 전과정에서 음식물쓰레기를 감소시키기 위한 환경친화적 음식소비행동이 식문화로 정착될 수 있어야 한다.

식문화의 중요한 구성요소인 식행동에 의하여 음식물의 섭취가 결정되고, 섭취된 음식물의 양과 질에 따라서 성장 발달, 영양, 건강상태가 궁극적으로 결정된다는 점에서 식행동에 관한 연구가 활발하게 이루어지고 있다. 지금까지 식품영양학 분야에서 이루어진 식행동에 관한 대부분의 연구는 식행동특성으로 아침식사실태, 식사에 대한 태도, 식품섭취의 다양성, 식생활행동 평가 등을 다루었다.

인류학과 소비자학 분야에서는 식행동을 소비문화의 중요한 구성요소로 파악하고 음식을 어떠한 기준에 의하여 평가하는가에 관한 연구가 이루어지고 있다. 특히 현대사회의 중요한 특성인 소비문화가 음식문화에도 영향을 미침으로써 음식에 대한 평가기준이 매우 다양하게 변화하고 있다. 예를 들면 음식을 선정하는 기준이 영양보다는 음식점의 분위기나 음식이 풍기는 이국적인 감각이나 특성을 더 강조한다는 점이다. 즉 특정 음식이 가지고 있는 상징적 의미가 가지는 중요성이 더 강조되고 있는 실정이다.

이와 같은 맥락에서 파악해 보면 식단작성 및 구매, 조리, 식사 및 남은 음식 처분의 과정으로 구성되는 환경친화적 음식소비행동과 음식준비와 식사의 평가기준은 모두 중요한 식문화를 구성하는 요소가 되는 동시에, 현대 소비사회에서 소비문화를 선도하는 중요한 물질적 상징적 요소가 되며 또한 밀접하게 관련되어 있다고 볼 수 있다. 환경친화적 음식소비행동과 음식준비와 식사 평가기준은 단일차원이 아니라 몇 개의 하위차원으로 구성되어 있다. 그러므로 환경친화적 음식소비행동의 하위차원과 음식준비와 식사 평가기준의 하위차원이 경험적으로 어떻게 상호관련되어 있는지를 조사한 자료는 바람직한 음식소비문

화를 창조하고 전승하기 위한 프로그램이, 소비자교육, 환경교육 및 영양교육의 중요한 의미를 가지게 된다.

관련문헌을 고찰한 바에 의하면 주부와 조리사의 환경친화적 음식소비행동을 비교하고 사회인구학적 변수와 환경친화적 음식소비행동의 관계를 파악한 연구(서정희·홍순명·황혜진·염수경·김현주·양정아·서영은, 2000), 환경친화적 음식소비행동을 군집분석을 통하여 유형화하고 사회인구학적 변수와의 관계를 다룬 연구(서정희·홍순명·황혜진, 2000), 패스트푸드 음식을 선택할 때 고려하는 기준을 다룬 연구(모수미·김창임·이심렬·윤은영·이경신·최숙경, 1986; Shannon과 Parks, 1980), Maslow의 욕구이론을 적용하여 식생활에 대한 가치관을 조사한 연구(김정현, 1990; 김정현·최주현·이민준·문수재, 1998), 효용적 가치와 쾌락적 가치를 중심으로 하여 외식에 관한 소비가치를 측정하여 영남과 호남을 비교한 연구(서정희·김민정·제미경·김정근·박정희·심규남, 1998) 등이 있다. 그러므로 환경친화적 음식소비행동과 음식준비와 식사의 평가기준의 경험적 관계를 다룬 연구는 이루어지지 않았다는 것을 알 수 있다.

이 논문에서는 울산광역시에 거주하고 있는 주부와 조리사를 대상으로 하여 식단작성 및 구매, 조리, 식사 및 남은 음식 처분의 과정으로 구성되는 환경친화적 음식소비행동의 전 과정을 조사하고, 음식준비와 식사의 평가기준의 하위차원을 요인분석을 통하여 밝히고, 환경친화적 음식소비행동과 음식준비와 식사 평가기준의 하위차원들이 어떠한 상관관계를 맺고 있는지를 알아봄으로써 환경친화적이고 바람직한 식문화를 형성하고 소비문화를 창조하기 위한 답론을 개발하기 위한 기초자료를 제공하고자 한다.

## II. 연구대상 및 방법

### 1. 연구대상 및 기간

조사대상자는 울산광역시에 거주하고 있는 전업주부 217명과 울산광역시 영양사회가 주최하는 조리사 보수교육에 참가한 조리사 129명, 직업을 가진 주부 25명이다. 직업을 가진 주부 25명은 조리사 외 주부의 비교연구이므로 분석에서 제외하였다. 주부는 질문지의 내용과 조사방법을 교육받은 울산대학교 식품영양학과 학생들을 통하여 직접 주부들에게 질문지를 배포하여 주부가 직접 기입하게 한 후에 그 자리에서 회수하였다. 조리사는 조리사 교육시간에 강사를 통하여 질문지를 나누어주고 조리사가 직접 기입하게 하였다. 조사는 1999년 5월 10일부터 20일 사이에 이루어졌다.

### 2. 조사도구와 측정방법

#### 1) 환경친화적 음식소비행동

환경친화적 음식소비행동은 식단 작성 부터 음식을 하기 위한 식품의 구매, 조리하는 과정, 남은 식품을 보관하고 처리하는 방법, 음식을 먹는 과정, 남은 음식을 보관하고 처리하는 전 과정에서 환경을 고려하여 가능한한 음식을 쓰레기가 적게 발생할 수 있도록 하는 행동이라고 조작적으로 정의한다(서정희 등, 2000). 이러한 조작적 정의를 바탕으로 하여

환경친화적 음식소비행동을 측정하는 내용을 26문항으로 구성하였다(서정희 · 홍순명 · 황혜진, 2000). 각 문항은 '그렇지 않다'의 1점부터 '항상 그렇다'의 4점을 주는 리커트척도로 측정하였다. 그러나 환경친화적 음식소비행동과 반대되는 행동을 측정하는 문항인 3, 8, 10, 14, 15, 18, 19, 21, 25, 26번 문항은 '그렇지 않다'를 4점, '가끔 그렇다'를 3점, '보통 그렇다'를 2점, '항상 그렇다'를 1점으로 하였다.

<표 1>에는 환경친화적 음식소비행동의 하위차원별로 Cronbach의  $\alpha$  계수로 측정한 신뢰도계수가 제시되어 있다. 전반적으로 4개의 요인 모두 신뢰도계수가 매우 낮은 것으로 나타났다. Cronbach의  $\alpha$  계수는 문항간의 내적 일치도를 의미하므로 환경친화적 음식소비행동을 구성하는 문항간의 내적 일치도는 낮다고 볼 수 있다. 이론적 배경에서 제시한 것처럼 환경친화적 소비행동의 수행정도는 불편함의 정도에 따라 매우 다르게 나타나기 때문에 동일한 차원에 속하는 문항이라도 소비자들이 수행하는 정도가 서로 다르기 때문에 이러한 결과가 나타났다고 생각된다.

<표 1>에는 환경친화적 음식소비행동의 하위차원별로 Cronbach의  $\alpha$  계수로 측정한 신뢰도계수가 제시되어 있다. Cronbach의  $\alpha$  계수는 문항수와 상관관계가 있다는 점을 감안한다고 하더라도 신뢰도계수의 크기는 낮다고 볼 수 있다. 이렇게 신뢰도계수가 낮은 가장 중요한 이유는 환경친화적 음식소비행동은 소비자의 노력을 많이 필요로 하는 행동이기 때문에 의식이나 태도에 비하여 문항간의 상관관계가 낮기 때문이라고 볼 수 있다. 즉 동일한 하위차원에 속하는 문항이라고 하더라도 주부와 조리사가 실천하기가 비교적 수월한 내용과 실천하기가 어려운 내용간에는 상관관계가 높지 않기 때문이다.

<표 1> 조사도구의 신뢰도

환경친화적 음식소비행동(26문항)		음식준비와 식사 평가기준(15문항)	
하위차원(문항수)	alpha	하위차원(문항수)	alpha
식단 작성 및 구매(9)	.52	식사분위기(4)	.69
조리(8)	.59	취향(4)	.64
식사(4)	.35	질추구(4)	.57
남은 음식 처리(5)	.29	상차림(3)	.46

## 2) 음식평가기준

소비자는 여러 가지 평가기준에 근거하여 각 대안을 평가한다. 평가기준은 선택기준(choice criteria)이라고도 하는데, 소비자가 대안을 비교하고 평가하는데 사용하는 표준(standards)과 명세(specification)를 의미한다. 그러므로 음식평가기준은 음식을 비교하고 평가할 때 사용하는 명세를 의미한다. 음식은 다른 재화에 비하여 문화적 속성이 많이 포함되어 있다. 이 논문에서는 주부와 조리사 5명을 대상으로 하여 표적 집단 면접(focus group interview)을 실시하여 <표 2>에 있는 것처럼 15개의 명세로 된 평가기준을 작성하여 '나와는 상관없다' 1점, '중요하지 않다' 2점, '그저 그렇다' 3점, '중요하다' 4점, '매우 중요하다' 5점을 주는 리커트척도로 측정하였다.

<표 1>에는 음식준비와 식사 평가기준의 하위차원별로 Cronbach의  $\alpha$  계수로 측정한 신

뢰도계수가 제시되어 있다. Cronbach의  $\alpha$  계수는 문항수에 의하여 영향을 받으므로 문항수가 4개와 3개인 점을 감안하면 상차림 하위차원을 제외한 식사분위기 하위차원, 취향 하위차원 및 질추구 하위차원은 신뢰할 만한 수준이라고 볼 수는 있다. 그러므로 식사분위기 하위차원, 취향 하위차원 및 질추구 하위차원의 경우에는 주부와 조리사들 사이에 어느 정도는 일치된 식문화가 형성되었다고 볼 수 있으나, 상대적으로 상차림 하위차원의 경우에는 주부와 조리사들 사이에 일반적으로 형성된 식문화가 확립되지 않았다고 해석할 수 있다.

### 3) 월평균 총소득

1년간 가족원이 받는 월급, 임대소득과 이자소득을 모두 합하여 12개월로 나누어서 구하였다.

### 4) 소득에 대한 식생활비의 지출(엔젤계수)

총식료품비를 총생계비로 나누어서 100을 곱하여 구하였다.

## 3. 통계처리

모든 자료는 SPSS PC+를 이용하여 통계처리를 하였다. 조사대상자의 일반적 특성을 알아보기 위하여 빈도와 백분율을 구하였고, 음식준비와 식사 평가기준이 어떠한 경험적 요인으로 구성되어 있는지를 알아보기 위하여 요인분석을 하였다. 요인은 주성분 분석방법에 의하여 추출하였으며, 요인의 성격을 가장 쉽게 하는 요인구조를 찾아내기 위하여 직교회전을 하였다. 환경친화적 음식소비행동을 구성하는 하위차원과 음식준비와 식사 평가기준을 구성하는 하위차원들이 어떠한 상관관계를 맺고 있는지를 알아보기 위하여 피어슨의 적률상관계수를 구하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반적 특성

<표 2>에는 조사대상자의 일반적 특성이 제시되어 있다. 성별은 남자는 10.5%이고 여자가 84.1%를 차지하였다. 이 논문이 주부와 조리사를 비교하는 것이므로 남자는 모두 조리사이다. 연령은 40대가 44.7%로 가장 많았고, 그 다음은 30대로 32.6%, 50대 이상이 11.1%로 가장 적었다. 결혼여부는 기혼이 81.1%이고, 미혼이 11.0%이다. 미혼은 모두 조리사이다. 교육수준은 중졸이하가 16.5%로 가장 적었고, 고졸은 53.1%로 가장 많았고, 대졸 이상은 30.4%이었다.

직업은 주부가 58.5%, 조리사가 34.8%이고, 기타는 주부 중에서 직업을 가진 사람으로 6.8%이었다. 월평균소득은 80만원 미만이 5.1%로 가장 적었고, 80-120만원과 120-150만원이 15.2%, 150-200만원이 27.7%, 200-300만원이 25.9%, 300-500만원이 7.7%, 500만원 이상이 3.3%를 차지하였다. 소득에 대한 식생활비의 지출비율을 의미하는 엔젤계수는 20% 미만이 16.4%, 20-30% 미만이 34.0%, 30-40% 미만이 31.6%, 40-50% 미만이 10.4%,

50-60% 미만이 4.5%, 60-70% 미만이 1.8%, 70 이상이 1.2%를 차지하였다. 표본의 특성을 전반적으로 평가해 보면 조사대상 중에 조리사가 포함되었기 때문에 사회경제적 지위가 약간 높게 표집되었다고 볼 수 있다.

<표 2> 조사대상자의 일반적 특성

변 수		빈도(%)
성별	남	43(10.5)
	여	343(84.1)
연령	20대	44(11.6)
	30대	123(32.6)
	40대	169(44.7)
	50대이상	42(11.1)
결혼여부	기혼	331(81.1)
	미혼	45(11.0)
교육수준	중졸 이하	61(16.5)
	고졸	196(53.1)
	대학 이상	112(30.4)
직업	주부	217(58.5)
	조리사	129(34.8)
	기타	25(6.8)
월평균 총소득	80만원 미만	17(5.1)
	80-120만원 미만	51(15.2)
	120-150만원 미만	51(15.2)
	150-200만원 미만	93(27.7)
	200-300만원 미만	87(25.9)
	300-500만원 미만	26(7.7)
	500만원 이상	11(3.3)
소득에 대한 식생활비의 지출	20% 미만	55(16.4)
	20-30% 미만	114(34.0)
	30-40% 미만	106(31.6)
	40-50%미만	35(10.4)
	50-60% 미만	15(4.5)
	60-70% 미만	6(1.8)
	70% 이상	4(1.2)

## 2. 음식준비와 식사의 평가기준 요인

<표 3> 음식준비와 식사의 평가기준에 관한 요인분석

문항 내용		요인 부하값			
		요인1	요인2	요인3	요인4
식사 분위기	식습관	.760	.138	9.0E-02	.144
	식사 분위기	.733	.181	9.8E-02	-2.E-02
	함께 먹는 사람	.557	.256	-.193	.317
	식사 시간	.544	.238	.201	1.5E-02
취향	기호	.190	.682	-.131	-4.E-02
	온도	.148	.674	.261	.142
	색	.154	.581	.263	.382
	맛	.189	.567	.235	4.4E-02
조리와 가격	조리 방법	.193	.286	.737	-2.E-02
	조리 시간	-3.E-02	.431	.652	.100
	영양	.518	-.162	.550	-4.E-02
	가격	2.8E-02	1.6E-02	.480	.189
상차림 요인	푸짐한 상차림	-.109	8.5E-03	7.6E-03	.844
	음식종류의 다양성	.271	.117	.164	.499
	식기	.316	.159	.311	.413
고 유 값		2.333	2.085	1.931	1.468
분 산(%)		15.6	13.9	12.9	9.8
누적 분산(%)		15.6	29.5	42.3	52.1

음식가치 또는 식생활과 관련된 라이프스타일을 다룬 선행연구를 보면 단일 요인이 아니라 여러 개의 요인으로 이루어졌다는 것을 알 수 있다. 서정희(1998) 등의 연구에서 외식가치는 의사결정할 때 18개의 외식가치를 모두 중요하게 인지하는 심사숙고형, 사회적 지위와 체면, 음식점의 규모와 명성을 중요시하는 과시중시형, 음식의 맛과 가족이나 동료들이 기호를 중요하게 생각하는 기호중시형, 간편함과 음식서비스의 시간을 중시하는 편의주의형의 4개 요인으로 구성되어 있었다. 오명렬과 강이주(2000)의 연구에서는 N세대의 식생활 라이프 스타일이 질추구, 요리 관심, 건강식추구, 전통적 식습관, 혁신추구, 채식성향의 6개 하위요인으로 구성되어 있었다.

음식준비와 식사 평가기준을 요인분석한 결과 단일요인이 아니라 4개의 요인으로 구성되어 있는 것으로 나타났다. 요인분석 결과 고유값이 1이상인 요인이 4개 추출되었으며, 이 4개의 요인은 음식준비와 식사 평가기준 전체 분산의 52.1%를 설명해 주는 것으로 나타났다. 조리시간 평가기준은 요인 2의 요인부하값은 .431, 요인 3의 요인부하값은 .652로 두 개의 요인에 함께 높게 부하되었으나, 요인 3의 요인부하값이 더 높으며, 해석하기도 더 용이하여서 요인 3에 포함시켰다. 영양 평가기준은 요인 1의 요인부하값이 .518, 요인 3의 요인부하값이 .550으로 두 개의 요인에 모두 높게 부하되었으나, 요인 3의 요인부하값이 약간 더 높고, 해석도 더 용이하기 때문에 요인 3에 포함시켰다.

요인 1은 식습관, 식사분위기, 함께 먹는 사람, 식사시간 등의 평가기준을 중요하게 평가

하므로, 음식소비문화요인이라고 명명하였다. 음식소비문화요인은 전체 분산의 15.6%를 설명해 줌으로써 설명력이 가장 큰 요인이다.

요인 2는 기호, 온도, 색과 맛 등의 평가기준을 중요하게 평가하므로 취향요인이라고 명명하였다. 이 요인은 전체 분산의 13.9%를 설명해 줌으로써 두 번째로 설명력이 큰 요인으로 밝혀졌다.

요인 3은 조리방법, 조리 시간, 영양, 가격 등의 평가기준을 더 중요하게 평가하므로 질 추구요인이라고 명명하였다. 이 요인은 전체 분산의 12.9%를 설명해 줌으로써 세 번째로 설명력이 큰 요인이다.

요인 4는 푸짐한 상차림, 음식 종류의 다양성, 식기 등의 평가기준을 중요하게 평가하므로 상차림요인이라고 명명하였다. 이 요인은 전체 분산의 9.8%를 설명해 줌으로써 4개 요인 중에서 설명력이 가장 작았다.

### 3. 환경친화적 음식소비행동 하위차원간의 상관관계

<표 4> 환경친화적 음식소비행동과 음식준비와 식사 평가기준 하위차원간의 상관관계

	식단작성 구매에 관한 환경 친화적 음식소비행동	조리에 관한 환경친화적 음식 소비행동	식사에 관한 환경친화적 음식소비행동	남은 음식 처분에 관한 환경친화적 음식소비행동	식사 분위기 평가 기준	취향 평가 기준	질 추구 평가 기준
조리	.35***	-					
식사	.39***	.48***	-				
남은 음식처분	.36***	.48***	.37***	-			
식사분위기	.26***	.30***	.16**	.14*	-		
취향	.29***	.28***	.14*	.19***	.43***	-	
질추구	.21***	.39***	.33***	.27***	.36***	.46***	-
상차림	.20***	.29***	.06	.14**	.34***	.40***	.33**

<표 4>에서 보면 식단작성 및 구매에 관한 환경친화적 음식소비행동은 조리에 관한 환경친화적 음식소비행동, 식사에 관한 환경친화적 음식소비행동 및 남은 음식처분에 관한 환경친화적 음식소비행동과  $P < .001$  수준에서 양의 상관관계를 보인다. 그러므로 환경친화적으로 식단작성과 구매행동을 많이 하는 주부와 조리사일수록 환경친화적으로 조리와 식사 행동을 많이 한다.

조리에 관한 환경친화적 음식소비행동은 식사에 관한 환경친화적 음식소비행동 및 남은 음식처분에 관한 환경친화적 음식소비행동과  $P < .001$  수준에서 양의 상관관계를 보인다. 환경친화적인 조리행동을 많이 하는 주부와 조리사일수록 환경친화적인 식사행동과 남은 음식처분행동을 많이 하고 있다고 해석할 수 있다. 식사에 관한 환경친화적 음식소비행동은 남은 음식처분에 관한 환경친화적 음식소비행동과  $P < .001$  수준에서 양의 상관관계를 보이므로 환경친화적 식사행동을 많이 하는 주부와 조리사일수록 환경친화적 남은 음식처분행동을 많이 한다고 해석할 수 있다.



#### 4. 음식준비와 식사 평가기준간의 상관관계

<표 4>에서 보면 식사분위기 평가요인은 취향 평가요인, 질추구 평가요인 및 상차림 평가요인과  $P<.001$  수준에서 양의 상관관계를 보인다. 식사분위기를 중요하게 평가하고 있는 주부와 조리사일수록 취향과 질추구 및 상차림을 중요하게 평가하고 있다고 해석할 수 있다.

취향 평가요인은 질추구 평가요인 및 상차림 평가요인과  $P<.001$  수준에서 양의 상관관계를 보인다. 취향을 중요하게 평가하고 있는 주부와 조리사일수록 질추구와 상차림을 중요하게 평가하고 있다고 해석할 수 있다. 질추구 평가요인은 상차림 평가요인과  $P<.001$  수준에서 양의 상관관계를 보이므로 질추구를 중요하게 평가할수록 상차림도 중요하게 평가하고 있다고 볼 수 있다.

#### 5. 환경친화적 음식소비행동과 음식준비와 식사 평가기준

<표 4>에서 보면 식단작성 및 구매에 관한 환경친화적 음식소비행동은 식사분위기 평가요인, 취향 평가요인, 질추구 평가요인 및 상차림 평가요인과  $P<.001$  수준에서 양의 상관관계를 보인다. 환경친화적인 식단 작성 및 구매 행동을 많이 하는 주부와 조리사일수록 식사분위기, 취향, 질추구 및 상차림을 중요하게 평가하고 있다고 해석할 수 있다. 조리에 관한 환경친화적 음식소비행동은 식사분위기 평가요인, 취향 평가요인, 질추구 평가요인 및 상차림 평가요인과  $P<.001$  수준에서 양의 상관관계를 보인다. 환경친화적인 조리 행동을 많이 하는 주부와 조리사일수록 식사분위기, 취향, 질추구 및 상차림을 중요하게 평가하고 있다고 해석할 수 있다.

식사에 관한 환경친화적 음식소비행동은 식사분위기 평가요인과는  $P<.01$  수준에서 양의 상관관계를 보이고, 취향 평가요인과는  $P<.05$  수준에서 양의 상관관계를 보이고, 질추구 평가요인과는  $P<.001$  수준에서 양의 상관관계를 보이나, 상차림 평가요인과는 의미있는 상관관계를 보이지 않았다. 환경친화적인 식사행동을 많이 하는 주부와 조리사일수록 식사분위기, 취향, 질추구를 중요하게 평가하고 있다고 해석할 수 있다. 상차림 평가요인에 포함된 내용은 꾸민 상차림, 음식 종류의 다양성 및 식기인데 이들 내용은 환경친화적인 것과는 거리가 있기 때문에 상관관계가 없는 것으로 나왔다고 생각된다.

남은 음식처리에 관한 환경친화적 음식소비행동은 식사분위기 평가요인과는  $P<.05$  수준에서 양의 상관관계를 보이고, 취향 평가요인 및 질추구 평가요인과는  $P<.001$  수준에서 양의 상관관계를 보이고, 상차림 평가요인과는  $P<.01$  수준에서 양의 상관관계를 보인다. 환경친화적인 상차림 행동을 많이 하는 주부와 조리사일수록 식사분위기, 취향, 질추구 및 상차림을 중요하게 평가하고 있다고 해석할 수 있다.

### IV. 결 론

소비문화가 강조되고 있는 현대의 소비사회에서 상품은 물질적 가치 내지 효용적 특질에 의하여 규정되는 것이 아니라 그러한 물질을 상품 담론과 부합하는 방식으로 나타내는 행위 그 자체에 의하여 규정된다. 여기에서 담론은 대상물의 의미와 가치를 논의하는 상이

한 방식을 의미한다. 이러한 담론에 의하면 소비는 물질적 관행도 아니며, 풍요의 현상학도 아니며, 현재 다소 일관성 있는 담론으로 구성되는 모든 대상물과 메시지의 실질적 총체성이다. 다시 말하면 소비는 의미가 있는 한 기호를 조작하는 하나의 조직적 행위이다 (Baudrillard, 1996).

담론은 대상물의 의미와 정의에 영향을 미칠 수 있다. 어떤 남자가 레스토랑에서 처음으로 소개를 받은 여자와 함께 맛있는 음식을 먹었을 때 그 음식이 음식을 먹은 사람들의 미각과 포만감을 충족시켜 주었다면 그 대상물은 상품의 특성으로 평가될 수 있기 때문에 하나의 상품담론과 부합된다. 나아가 음식을 먹은 레스토랑의 분위기가 너무 좋아서 둘 사이가 연인관계로 발전했다면 대상물인 그 음식과 레스토랑의 중요성은 ‘연인관계로 발전시켜 줄 정도로 분위기가 있는 음식과 레스토랑’이라는 또 하나의 담론으로 발전하게 된다.

이처럼 대상물과 행위는 이를 나타내는 담론에 따라 여러 번에 걸쳐서 몇 가지 의미가 부여되는 사회적 생명력을 가지고 있으며(Appadurai, 1986), 모든 대상물은 담론이 부여될 수 있는 상품특성을 가질 수 있는 잠재력을 가지고 있을 수 있고, 동시에 부여되었던 담론의 의미를 상실함으로써 상품특성이 사라질 수 있다(Ostergaard, Fitchett, & Jantzen, 1999)

한 사회에서 상품 담론이 이용되는 정도에 대해서는 논란이 많다. 일부의 논자들은 사람들의 일상적인 경험이 상품담론을 매개로 조정되는 경향이 점차 많아지고 있다고 주장하고 있다. 마케팅 종사자들과 광고 담당자들은 소비증가를 촉진시키기 위하여 상품담론을 효과적으로 이용하여 왔으며, 그 결과 더 많은 소비가 더 많은 행복과 충족감을 가져올 것이라는 견해를 주장하였다. 그러나 소비하기 위하여 살아간다는 주장에 의문이 제기되고 이러한 의문을 뒷받침하는 증거도 많이 제시되고 있으므로(Wolf, 1990; Alvesson, 1994; Gabriel과 Lang, 1995; Kilbourne, McDonagh 및 Prothero, 1997; Woodruffe, 1997), 보다 많은 소비는 환경을 위협할 뿐 아니라 삶의 질도 저하시킨다고 볼 수 있다(여운승, 2000). 이 논문의 연구결과를 보면 환경친화적 음식소비행동의 전 과정을 구성하는 4개의 하위차원인 식단작성 및 구매, 조리, 식사, 남은 음식 처리 등은 각각 서로 양의 상관관계를 맺고 있었다. 음식준비와 식사의 평가기준은 식사분위기, 취향, 질 추구 및 상차림의 4개의 하위차원으로 구성되어 있다는 사실이 요인분석에서 밝혀졌다. 음식준비와 식사를 구성하는 4개 하위차원도 각각 양의 상관관계를 맺고 있었다. 식사에 관한 환경친화적 음식소비행동은 상차림 평가기준과 의미있는 상관관계를 맺고 있지 않았다. 이를 제외한 환경친화적 음식소비행동을 구성하는 하위차원은 모두 음식준비와 식사 평가기준을 구성하는 4개 하위차원과 의미있는 상관관계를 맺고 있었다.

마케팅 종사자들과 광고 담당자들은 소비증가를 촉진시키기 위하여 상품 담론을 효과적으로 이용한 것처럼 소비자학자, 영양학자, 소비자운동전문가, 소비자교육자 및 한국소비자보호원은 이 논문의 구체적인 연구결과를 개별적 또는 몇 개씩 묶어서 또는 종합적으로 엮어서 각각의 담론으로 발전시키고 이를 매스컴이나 인터넷을 이용하여 전파시키고, 소비자교육 자료로 활용하는 작업이 이루어져야 한다. 예를 들면 취향 하위차원이 환경친화적 음식소비행동의 4개 하위차원과 모두 양의 상관관계를 보인다는 결과를 이용하여 다음과 같은 담론을 개발할 수 있다. 주부와 조리사가 음식을 만들 때 그 음식을 먹을 사람들의 기호, 온도, 색, 맛을 고려함으로써 그 사람들이 남기지 않고 모두 잘 먹는다면 음식쓰레기를 줄일 수 있다는 담론을 개발함으로써 만드는 사람의 취향이 아닌 먹을 사람의 취향을 고려하도록 해야 한다.

## 참고문헌

- 김정현(1990). 한국인의 식행동에 영향을 주는 요인 분석. 연세대학교 석사학위논문.
- 김정현 · 최주현 · 이민준 · 문수재(1998). 서울 일부 지역 중학생의 식행동 특성에 관한 연구. 지역사회영양학회지 3권 2호, 292-307.
- 모수미 · 김창임 · 이심렬 · 윤은영 · 이경신 · 최숙경(1986). 패스트 푸드의 외식행동에 관한 실태조사: 여의도 아파트를 중심으로. 한국식문화학회지 1권 3호, 295-309.
- 서정희 · 김민정 · 제미경 · 김정근 · 박정희 · 심규남(1998). 영남과 호남의 소비가치에 관한 탐색적 연구. 소비문화연구 3권 2호, 123-144.
- 서정희 · 홍순명 · 황혜진 · 염수경 · 김현주 · 양정아 · 서영은(2000). 주부와 조리사의 환경친화적 음식소비행동 비교. 한국식품영양과학회지 29권 6호, 1155-1161.
- 서정희 · 홍순명 · 황혜진(2000). 환경친화적 음식소비행동 유형. 대한가정학회지 38권 12호, 131-144.
- 여운승(2000). 녹색담론을 통한 자본주의 패러다임의 전환 모색. 소비문화연구 3권 2호, 217-237.
- Appadurai, A.(1986). Introduction: Commodities and the Politics of Value. In the Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective. ed. by Appadurai, 5-56. Cambridge, MA: Cambridge University Press.
- Alvesson, M.(1994). Critical theory and consumer marketing. Scandinavian Journal of Management 10(3), 292-313.
- Baudrillard, J.(1996). The System of Objects. Blackwell, UK: Verso.
- Gabriel, Y. & Lang, T.(1995). The Unmanageable Consumer: Contemporary Consumption and its Fragmentation. London: Sage.
- Kilbourne, W.E., McDonagh, P. & Prothero, A.(1997). Can macromarketing replace the dominant social paradigm? Sustainable consumption and quality of life. Journal of Macromarketing 17(1), 4-24.
- Ostergaard, P., Fichett, J.A. & Jantzen, C.(1999). Appropriation & singularisation: Two consumption processes. Advances in Consumer Research 26. 405-409.
- Shannon, B.M. & Parks, S.C.(1980). Fast foods: A perspectives on their nutritional impact. Journal of American Dietetic Association 76, 242-247.
- Wolf, N.(1990). The Beauty and Muth: How Images of Beauty Are Used against Women. London: Butterworth-Heinneman.
- Woodruffe, H.(1997). Compensatory consumption: Why women go shopping when they're fed up and other stories. Marketing Intelligence and Planning 15(7). 325-334.