



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

석사학위논문

채식주의자(Vegetarian)의 레스토랑
선택속성 만족도와 재방문에 관한 연구

제주대학교 경영대학원

관광경영학과

배 민 경

2020년 8월

채식주의자(Vegetarian)의 레스토랑 선택속성 만족도와 재방문에 관한 연구

지도교수 서 용 건

배 민 경

이 논문을 관광학 석사학위 논문으로 제출함

2020년 8월

배민경의 관광학 석사학위 논문을 인준함

심사위원장 _____

위 원 _____

위 원 _____

제주대학교 경영대학원

2020년 8월

목 차

I. 서론	1
1. 연구의 배경	1
2. 연구의 목적	4
3. 연구의 범위와 방법	5
II. 이론적 고찰	8
1. 채식주의자(Vegetarian)의 정의	8
1) 채식주의자의 개념	8
2) 채식의 유형	10
3) 채식의 이유 및 계기	13
2. 채식시장	31
1) 채식시장의 추이	31
2) 채식시장의 현황	32
3. 레스토랑 선택속성	33
1) 레스토랑 선택속성의 개념	33
2) 레스토랑 선택속성과 관련된 선행연구	34
III. 연구의 설계	37
1. 조사 설계	37
1) 조사 대상자의 선정	37
2) 조사 방법	37
3) 표본의 설계	37
4) 설문지의 구성	38
5) 분석 방법	40

2. 연구모형 및 가설의 설정	40
1) 연구모형의 설정	40
2) 가설의 설정	41
IV. 실증분석 및 가설의 검증	42
1. 조사 결과	42
1) 조사 대상자의 인구통계학적 특성	42
2) 조사 대상자의 선택속성 만족도	43
3) 조사 대상자 채식의 유형	46
4) 조사 대상자의 외식 행동	47
5) 채식주의자의 채식 레스토랑 재방문율	49
2. 타당성 및 신뢰성 검증	50
1) 타당성 검증	50
2) 신뢰도 분석	52
3) 상관관계 분석	53
3. 가설의 검증	54
1) 인구통계학에 따른 재방문율에 대한 분석	57
V. 결론 및 시사점	61
1. 연구의 요약	61
2. 시사점과 향후 연구방향	63
<참고문헌>	65
<설문지>	71

<표 목 차>

<표 1> 채식의 유형	12
<표 2> 레스토랑 선택속성과 관련된 선행연구	36
<표 3> 조사 설계	38
<표 4> 설문지의 구성	39
<표 5> 조사 대상자의 인구통계학적 특성	43
<표 6> 조사 대상자의 선택속성 만족도	44
<표 7> 조사 대상자 채식의 유형	46
<표 8> 조사 대상자의 외식 행동	48
<표 9> 채식주의자의 채식 레스토랑 재방문을	49
<표 10> 전체 설문 문항의 요인분석 결과	51
<표 11> 요인분석 및 신뢰도 분석 결과	52
<표 12> 상관관계 분석표	54
<표 13> 조사 대상자 선택속성 만족도 평균	55
<표 14> 채식 유형에 따른 레스토랑 선택속성 독립표본 T-test 검정	55
<표 15> 채식 유형에 따른 재방문을 독립표본 T-test 검정	56
<표 16> 가설의 검증 결과	57
<표 17> 성별에 따른 재방문을 독립표본 T-test 검정	58
<표 18> 연령에 따른 재방문을 One Way ANOVA 분석	58
<표 19> 직업에 따른 One Way ANOVA 분석	59
<표 20> 소득수준에 따른 One Way ANOVA 분석	60
<표 21> 학력에 따른 One Way ANOVA 분석	60

<그림 목 차>

<그림 1> 연구의 흐름도	7
<그림 2> 연구 모형	40

I. 서론

1. 연구의 배경

대한민국은 현재 개인의 소득 증가와 레저산업이 크게 발달하였다. 그리고 여성들이 사회에 진출하는 속도가 빨라짐에 따라 가정환경의 개념이 변화한 결과 식음료산업은 급격한 성장을 이루어냈다.¹⁾(지호준.2019) 오늘날의 서비스 산업은 급격한 발전과 그에 따른 소비의 트렌드도 함께 변화하고 있다. 그렇기에 외식문화에 대한 중요성은 고객들의 다양한 욕구와 최근에는 건강에 관한 인식 수준의 향상, 여유로운 삶을 추구하고자 하는 경향이 뚜렷해진 만큼 더욱 증가하고 있다.²⁾(김경민·최병창, 2012) 이에 발맞춰 호텔, 뷔페 레스토랑은 물론 한식, 양식, 일식, 중식 레스토랑과 관련하여 수많은 연구들이 행해지고 있다. 그 분야는 여기에서 그치지 않고 호텔의 조식이나 패밀리 레스토랑, 웰빙 레스토랑, 이태리 레스토랑 등등 더욱 세분화 되어 다양하게 진행되고 있다. 하지만 이미 다양화되고 세분화된 외식산업의 현황은 근래 소비시장에서 이미 포화상태이기에 새로운 고객의 창출이 힘든 경제적 환경을 가지고 있다.³⁾(방진식·전진화, 2005).

기존에 연구된 문헌들에서는 고객만족을 하면 재방문 혹은 추천의도에 긍정적인 영향을 미칠 것이라는 것들이 다수 밝혀져 있다.⁴⁾(김경민·최병창, 2012)이처럼 각종 레스토랑의 연구와 그 안에서도 선택속성 혹은 재방문 의도, 고객만족 등의 여러 방향으로 연구가 이루어지고 있지만 이미 다양화되고 세분화된 외식산업의 현황은 근래 소비시장에서 이미 포화상태이기에 새로운 고객의 창출이 힘든 경제적 환경을 가지고 있다.⁵⁾(방진식·전진화, 2005). 하지만 이와 같은 경우는

1) 지호준(2019), “레스토랑 선택속성이 고객 만족도, 재방문의도, 추천의도에 미치는 영향”, 세종대학교 관광대학원, p.2.

2) 김경민·최병창.(2012), “패밀리레스토랑 서비스 품질이 고객 만족 및 행동의도에 미치는 영향”, 대한관광경영학회 27권 4호, p.18.

3) 방진식·전진화(2005). “와인 소비자 분류에 따른 와인 선호도에 관한 연구”, 한국조리학회지 11권 2호, p.1-16.

4) 김경민·최병창.(2012), 전계논문, p.18.

대체적으로 육식을 포함하는 대중들을 겨냥한 레스토랑이기에, 동물성 식재료를 사용하는 레스토랑과 관련된 선행연구들의 흥행만이 있을 뿐이다. 레스토랑과 관련한 분야들 중에도 여전히 연구가 활성화되지 않은 분야가 여럿 존재할 것이다. 그중 대표적으로 채식주의자를 위한 레스토랑에 관한 연구를 꼽을 수 있다.

우리나라에서 채식주의라는 단어의 본격적인 사용은 2000년대에 들어서부터 시작되었다. 그 이후로는 식품학 관련분야와 영양학 분야에서 ‘채식이 미치는 영향’ 정도의 연구들부터 시작되었지만 국민건강영양조사(보건복지가족부 질병관리본부2009)에서도 채식에 관련된 질문을 찾을 수 없었다. 그리하여 대한민국에 몇 명의 채식주의자가 있는지 초차 파악할 수 없고, 추정치만이 있었던 실상이었다.⁶⁾ 이처럼 채식주의자와 관련된 국내 선행연구들은 대다수가 채식 식단을 실천하는 사람과 일반적인 잡식을 하는 사람의 건강상태를 비교하는 논문이 주를 이룬다. 외식을 하는 상황도 상황이지만 소비자마다 가지는 개인성이 행동으로 이어지는 선택에 가장 큰 역할을 하는데(Funder, 2006)⁷⁾, 위와 같은 연구들과 유사한 내용으로 스님의 건강이나 질환, 종교적인 논지와 관련된 논문이나 채식주의자의 질병이나 건강상태, 생활습관, 신체적 변화 등의 타자화 된 논문들뿐이다. 채식 자체에 관한 연구도 윤리나 환경, 심리적, 신체적의 내용을 기반으로 하며 정작 그들의 식사에는 관심을 두지 않는다는 것이다.

2019년 9월 ‘채식하기 편한 서울’의 법안이 통과되었다. 이제 우리나라도 채식주의자 추정인구 200만에 근접하는 시대이다. 여전히 채식 문화 자체는 대중성이 떨어지고 인지도 낮은 분야임은 사실이다. 하지만 해외 사례들을 살펴보면 인도의 경우는 종교의 영향이 크게 반영되어 전체 인구 중 채식주의자의 인구 비율이 38%이상이다.⁸⁾ 채식친화적인 동남아시아의 대만도 30%가 넘는 인구의 채식주의자가 살고 있으며, 계속된 증가추세이다.⁹⁾

채식주의자들의 증가로 관련 내용의 가시화가 이루어지자 대중들은 채식에 대한 반발로 육식을 개개인의 선택과 기호에 대한 권리라고 주장한다. 그것을 침해

5) 방진식·전진화(2005).전개논문, p.1-16.

6) 유태범(2012), “한국에서 채식주의자 되기”, 고려대학교 대학원, p.12.

7) 김현영(2015), “외식상황 자기감시성 정보원천활용 정도에 따른 스토랑 선택속성 요도 차이 연구”, 경희대학교 대학원, p.2 재인용.

8) www.worldatlas.com

9) 임유경(2017), “증강현실을 기반한 웹프로모션의 메뉴선정 GUI연구”, 한양대학교 대학원, p.10.

당하는 것이라며 채식에 대한 반대를 외치지만, 오히려 육식의 급격한 증가로 인한 건강과 환경문제를 내세워 육식의 제한에 대한 의견이 쏟아지고 있다. 이것이 최근 세계적으로 유사한 법안들이 등장하고 있는 비만세(FatTax)의 제안이다. 덴마크에서는 이미 2011년에 자국민의 건강에 책임을 논하며 과세를 부과하는 비만세를 받기 시작하였다. 이에 해당하는 항목들이 다량의 포화지방산을 가진 고기, 유제품, 기름 등이다.¹⁰⁾ 계속된 육식의 문제점들이 부각되면서 서양의 다수 국가에서는 식품섭취와 온실가스 배출량, 건강에 주는 영향 연구에 박차를 가하고 있다. 설은혜(2016)의 “다양한 식단에 따른 온실가스 배출량과 건강 Co-Benefits 추정연구”에서는 “No Meat”식단의 CO₂e의 배출량은 2539.73g으로 가장 낮은 배출량을 가지며, “High Meat”는 이보다 4배에 달하는 9796.66g CO₂e의 배출량을 나타낸다. 여기에 구성된 식단의 온실가스 총 배출량과 채소 혹은 육류 섭취량과의 상관성을 채소섭취는 온실가스 배출량과의 관계가 크지 않지만 육류 섭취는 그 양의 증가에 따라 온실가스도 함께 증가하는 양의 구조 관계로 나타났다.¹¹⁾(설은혜, 2016)

건강이나 환경문제 외에도 미국 수입산 소고기에 대한 불안감, 중국산 식품에서의 불안전성분 검출 등 이제는 ‘먹는다’는 행위에 앞서 음식 자체에 대한 근본적인 생각을 시도해야 할 때이다. 음식을 먹는 것은 개인부터 사회적, 국가적으로도 연결되는 중요성을 가지는 문제이다.¹²⁾ 이처럼 채식의 필요성은 점차 강조되고 있는데 반해, 정작 채식 레스토랑의 연구는 현저히 부족하다.

채식에 대한 인식이 앞서있는 유럽에서도 ‘방귀세’라고 할 수 있는 세금을 부과 중이다. 일찍이 환경분야에 대한 대책을 고안하고 있었는데, 그 원인은 가축으로 길러지는 소에게 있다. 소는 풀을 소화할 때 다량의 메탄가스를 생산하는데, 소 한 마리가 하루 평균 350L의 메탄과 1,500L의 이산화탄소를 생산한다. 추정해보면 전체 가스 배출량의 약 15~25%를 차지하는 수치이기 때문이다.¹³⁾ 게다가 유럽은 식물성 식품에 대한 명칭에 대해서도 법률적으로 제한한다. 채식주의자 식

10) 김하민(2013), “음식의 윤리적인 연구”, 서울 교육대학교 교육대학원, p.25.

11) 설은혜(2016), “다양한 식단에 따른 온실가스 배출량과 건강Co-Benefits 추정연구”서울대학교 보건대학원, p.20.

12) 변순용(2009), “먹을거리의 인간학적, 윤리적 의미에 대한 연구”, 범한철학회 53권 2호, p.340.

13) Sputnik International, “Estonian farmers face flatulence tax on cattle”, 8. 25. 2008, available at: <http://sputniknews.com/world/20080508/106906451.html> (last visited April 19)

품에 대한 권고는 2019년부터 사전 작업이 시작되었으며, 식품정보에 오해의 소지가 보이는 사진, 이름, 기호 및 기타 정보는 성분 목록과 일치하도록 권고 하였다. 따라서 라벨링 정보의 전체적인 검증이 면밀하고 엄격하게 이루어져야 한다는 것이다.¹⁴⁾ 이처럼 지속가능성(sustainability)을 가진 경제사회와 개발뿐만 아니라 디자인이나 생산에서도 지속가능한 사례들로 변화하고 있다. 이전의 식량 부족이나 보관에서는 편의성을 갖출 만큼의 변화가 이루어졌다. 여기에 식사, 즉 지속 가능한 음식에 관련하여 이제는 음식 자체의 질이나 본질적인 것이 바뀌었다.¹⁵⁾ 이와 같이 변화하는 트렌드에 맞춰 채식 레스토랑에 대한 연구들이 빠르게 늘어갈 바라는 바이다.

2. 연구의 목적

채식법안의 통과, 채식인구의 증가 등 전 세계적으로 채식에 대한 열기가 오르고 있는 것은 사실이다. 이는 즉 채식시장의 성장에 대해 눈여겨 볼만 하다는 것이다. 음식은 물론 미디어와 뷰티 산업 외에도 일상생활 까지 분야는 점점 늘어가는 추세이다. 이러한 면모는 관광분야에서도 주목할 값어치가 있는 데에 반해 우리나라의 채식에 대한 연구는 상당히 뒤쳐져 있다. 이렇게 국내에서는 활발한 연구 분야가 아니기에 본 논문을 통하여 연구 대상의 폭을 넓히는데 기여하고, 새로운 관광시장의 활성화를 위해서도 값어치가 있으며 필요한 것이다. 이에 따라 정작 ‘채식’이라는 타이틀을 가짐에도 불구하고 그들의 식생활에 대한 관심은 적다. 이에 기반 하여 본 논문은 채식주의자의 식생활에 한층 더 다가가기 위한 연구를 진행하기로 하였다. 본 논문의 연구 목적은 다음과 같다.

첫째, 이론적 고찰을 통하여 채식주의자의 수가 증가하고 있는 이유와 채식주의자에 대한 이론적인 접근을 실시하여 이해를 높인다. 또한 채식의 필요성에 대

14) Neli Sochirca, “The European Legal Framework on Vegan and Vegetarian Claims”, EFL 6/2018 p.514-516

15) 변순용(2014), “지속가능한 식사의 윤리적 의미에 대한 연구”, 한국환경철학회 환경철학 17권 0호, p.68.

하여 구체적으로 알아본다.

둘째, 새로운 시장으로 채식주의자의 레스토랑 선택속성에 대한 연구를 통하여 채식주의자가 레스토랑을 선택할 시 우위속성이 존재하는지 알아본다.

셋째, 채식 유형에 따른 레스토랑 선택속성과 재방문에 대해서도 차이 여부를 연구하며 채식주의자의 소비 행태를 파악한다.

3. 연구의 방법과 범위

본 연구에서는 가장 먼저 채식주의자에 대한 이해도를 높이고자 하였다. 그리하여 문헌적 고찰로는 채식의 주제로 다룬 여러 서적을 통해 흐름과 이론적인 부분을 참고하였다. 그리고 채식 관련 연구 논문 이외에도 환경문제나 동물권, 종교, 건강 분야의 연구 논문들과 각종 기사, 온라인 사이트를 서치 하였다. 그리고 동물보호 협회나 환경에 관련된 단체들의 행보를 파악하여 조사하였다. 또한, 레스토랑의 선택속성과 관련하여 실시한 문헌적인 고찰은 지금까지 연구되었던 국내의 레스토랑 선택속성에 관련한 선행연구들을 참고하였다.

실증적 연구방법으로는 현재 실제로 이루어지고 있는 채식주의자들의 레스토랑 방문 경험을 통하여 연구하고자 하였다. 그리하여 연구의 범위는 국내에 거주하고 있는 다양한 유형의 채식주의자를 대상으로 선정하였고 그들 중 실제로 채식 레스토랑을 직접 방문하여 식사 경험이 있는 경우들만으로 한정하여 설문조사를 실시하였다. 대상이 되는 내국인 채식주의자들에게 설문지를 배포하였으며 응답을 받은 자료를 토대로 분석을 하였다. 설문조사의 기간은 2019년 12월 30일부터 2020년 1월 5일까지로 일주일간 설문 답변을 받았다. 설문지 배포는 주로 온라인으로 진행하였으며 오프라인과 병행하여 설문조사를 실시하였다. 설문 답변은 총 220부의 응답을 받아내었으며, 그 중 불성실하거나 대상자에서 제외되는 경우를 삭제한 218부의 표본을 분석에 사용하였다. 설문문항에 대한 측정값으로는 레스토랑 선택속성에 Likert 5점 척도를 이용하여 만족도를 조사하였고, 채식 관련, 인구통계학 문항은 명목척도를, 외식 행태에서는 등간척도와 명목척도

를 이용하였다.

분석에는 IBM SPSS Statistics v25 프로그램을 사용하여 요인분석, 신뢰도 분석, 빈도분석, 평균 분석, 상관관계 분석, 독립표본 t-test검정, 일원배치 분산분석(ANOVA 분석)기법들로 분석을 하였다.

본 연구는 전체 5장으로 구성이 되어 있다.

제1장 서론에서는 연구의 배경과 연구 목적 그리고 연구의 방법과 연구의 범위에 관해 서술되어있다.

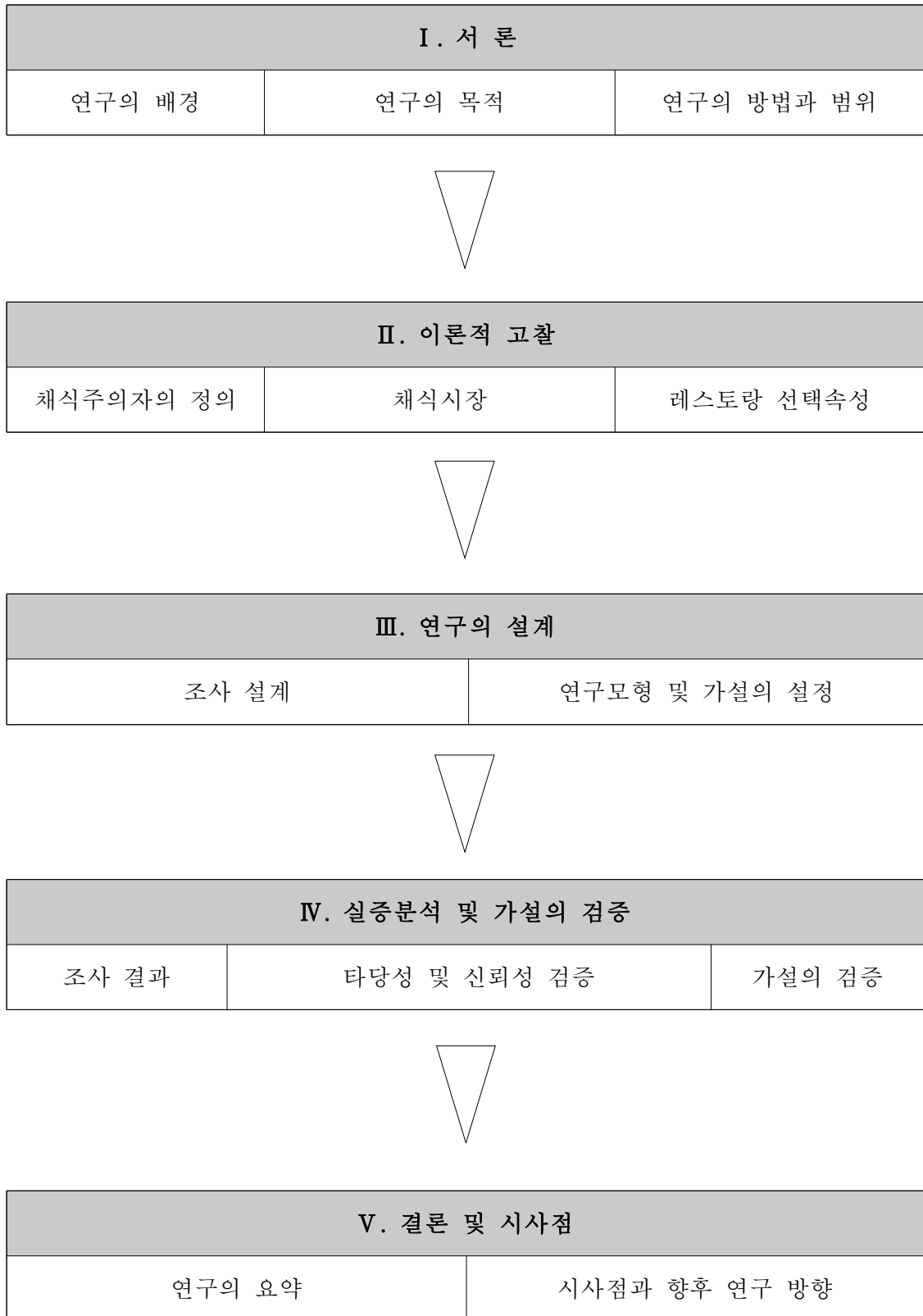
제2장은 연구의 이론적 고찰을 통하여 채식주의자에 대한 이해를 높이고자하였다. 그 내용으로는 채식주의자의 정의와 채식을 실천하는 유형에 대해 조사하였다. 추가로 채식을 시작하게 되는 계기들을 정리하였으며 그 선택의 원인들을 이론적인 내용으로 풀어냈다. 또한 채식시장의 가능성과 변화를 알고자 채식의 추이와 채식시장의 현황에 관한 내용을 담았고, 레스토랑의 선택속성에 관하여 여러 연구자의 선택속성 정의와 레스토랑 선택속성과 관련된 선행연구들의 내용을 정리하였다.

제3장 연구의 설계부터는 본격적인 분석에 앞서 조사 설계와 조사 방법, 표본의 설계, 설문지의 구성과 연구모형 및 가설의 설정에 대한 내용이다.

제4장은 실증분석 및 가설의 검증으로 이전 3장의 준비된 내용을 토대로 분석을 실시하였으며, 분석의 결과와 가설의 검증을 실시한 내용이 담겨있다.

마지막 제5장 결론 및 시사점은 본 연구의 결론으로 연구에 대한 요약 내용을 정리하였다. 그리고 분석을 통한 연구의 결과를 바탕으로 연구의 시사점과 연구의 한계점을 제시하고 나아가 이후의 연구 필요성과 새로운 연구에 대해서도 제안하였다. 다음 페이지에는 본 연구의 전체적인 흐름도를 그림으로 나타내었다.

<그림 1> 연구의 흐름도



II. 이론적 고찰

1. 채식주의자(Vegetarian)의 정의

1) 채식주의자의 개념

채식주의자란 육식을 거부하고 곡류 및 과채소의 식물성 음식을 주식으로 하는 사람들을 일컫는다. 고대 인도와 그리스에서 개념이 시작되었으며 20세기 이후 도덕적인 면모와 영양학 연구를 바탕으로 채식에 대한 관심이 증가하였다. 여기에 경제적인 요인과 환경적인 요인이 추가되었고 종교적인 문제와 동물의 권리문제까지 오늘날 채식의 입지가 다져졌다. 이와 같이 채식주의자가 늘어나며 다양한 방식의 식단이 나타났고, 채식의 유형에도 세분화가 이루어졌다.¹⁶⁾ 또한 이 채식주의자 중에서도 비건은 그 인식의 폭이 확대되어 음식에 그치지 않고 동물성 성분을 포함한 의류는 물론 가방이나 신발 등의 제품, 생활용품 등 생활 속 전반에 걸쳐 동물성 성분을 배제하며 살아가는 비거니즘을 실천한다. 최근에는 이에 관련된 채식 시장이 커지고 대중들에게도 노출이 증가하였다. 광고나 제품의 표면에 동물실험을 하지 않았다는 표시인 크루얼티 프리(Cruelty-Free), 비건, 순 식물성 등의 인증마크를 통한 마케팅이 늘어가고 있다. 그럼에도 여전히 상당수 제한된 생활을 할 수밖에 없는 것이 채식주의의 현실이다. 게다가 채식주의자들의 생활이 주목받고 두드러지기 시작하는 만큼 비채식주의자들과 환경적, 윤리적 등의 여러 분야에서의 의견충돌을 쉬이 접할 수 있으며, 서로의 주장을 앞세워 비난 섞인 말까지도 오가고 있다.

한국에서 채식주의자라는 발언을 하면 그 순간부터는 변하는 시선과 질문들을 견디는 일이 시작된다. 이전까지는 ‘한 사람’이었다면, 갑자기 ‘채식주의자’라는 타이틀로 교체되면서 당혹스러운 질문과 시선들을 견뎌야만 한다. 이와 같은 반

16) 임유경(2017), 전계논문, p.5.

응들은 단순한 호기심어린 물음이 아닌 회화화하고 조롱하는 형태로 나타나기도 한다. 일찍이 접해본 적 없는 신인류와도 같은 취급을 하는 경우가 많은데 이 반응들은 자신과는 ‘다르다’라는 의미가 내포되어 있는 행동반응이다. “모난 돌이 정 맞는다”는 속담으로도 표현 가능한 대한민국의 집단주의 사상이 잘 보여 지는 부분이기도 하다. 이는 일종의 확인절차와도 같이 수없이 행해지며, 질문자가 가진 편견과 편협한 관점이 드러나는 부분이 될 수도 있다. 질문은 받은 채식주의자들은 이에 대해 계속된 해명과, 이해를 돕는 설명을 동반해야 하는 경우가 거반이 넘기에 채식주의에 관련된 질문을 받는 상황자체가 곁끄러울 수밖에 없다.¹⁷⁾ (유태범, 2012) 게다가 일상에서 식사를 할 때 마다 채식주의자라는 이유로 타인에게 조롱받거나 무례한 공격의 대상이 되기 십상이다. 악질적인 경우 따돌림을 받는 경우도 있으며, 회식 등의 다수가 어울리는 자리에 거부당하기도 한다.¹⁸⁾ (유태범, 2012) 게다가 잡식 위주로 구성된 식음료 시장에서 채식 식품을 구하기 위해 많은 주의를 기울여야 함은 물론이고, 주변인들의 따가운 시선과 불평 역시 피하기 어렵다. 이 모든 고충들은 삶의 많은 부분 중 ‘식습관’ 하나가 변화한 데에 따른 결과다.

고기는 단지 조리법이 다르다는 이유만으로도 스테이크, 불고기, 슈바인학센 등의 다양하고 주체적인 이름이 붙여지며 상징적인 의미 또한 갖는다. 또 어떠한 동물을 개개인에게 식용인가 아닌가로 구분지어 지는 경우도 존재한다. 이처럼 음식에 대한 의미는 ‘문화’의 의미를 가지는 경향이 있다.¹⁹⁾ 앞으로는 채식도 ‘다름’이라는 배척이 아닌 자연스럽게 한 가지의 새로운 문화로 받아들여져야 할 것이다.

17) 유태범(2012), 전계논문, p.93-94.

18) 유태범(2012), 전계논문, p.4.

19) 김하민(2013), 전계논문, p.24-25.

2) 채식의 유형²⁰⁾

(1) 프루테리언(Fruitarian)

식물도 훼손하지 않으며 과일이나 열매의 씨앗 등 해를 끼치지 않는 부분만을 섭취한다. 이들 중 일부는 나무에 아직 매달려있는 과일조차도 거부하며 다 익어 땅에 떨어진 것만을 섭취하는 부류도 있다. 따라서 감자와 시금치 등도 섭취하지 않아 영양소의 결핍이 우려되는 유형이기에 그 수가 많지는 않다.

(2) 비건(Vegan)

모든 종류의 동물성 성분을 배척한다. 유제품이나 동물의 알, 동물의 노동을 필요로 하는 벌꿀도 이에 포함되며 또한 동물의 가죽으로 만든 옷이나 잡화류, 동물로부터 추출된 성분이 함유되어있는 화장품까지도 포함한다. 이들은 인간으로서 동물에게 가할 수 있는 모든 혐오와 다양한 형태의 착취를 반대하는 생명 윤리적 의미가 포함되어 있다.

(3) 불교 채식주의(Buddhist Vegetarian)

모든 육식을 거부하고 여기에 오신채(다섯가지의 열을 내는 음식 양파, 마늘, 부추, 리크, 샬롯)를 섭취하지 않는 무오신채를 실천하는 식단이다.

(4) 락토 베지테리언(Lacto Vegetarian)

이 유형의 채식주의자들은 주로 인도와 지중해 연안의 나라에서 흔히 접할 수 있다. 육류와 동물의 알은 섭취하지 않으며 우유나 치즈 등의 유제품만을 섭취하는 유형의 채식주의자이다.

(5) 오보 베지테리언(Ovo Vegetarian)

육식은 물론 우유나 치즈 등의 유제품도 섭취하지 않는 유형이다. 하지만 이들은 동물의 알은 섭취한다.

20) “한국채식연합” <https://www.vege.or.kr/>

(6) 락토오보 베지테리언(Lacto-ovo Vegetarian)

육식은 배제하며 우유 및 치즈 등의 유제품과 동물의 알까지 섭취하는 유형의 채식주의자이다.

(7) 페스코 베지테리언(Pesco Vegetarian)

준채식(Semi Vegetarian)주의 중 하나로 유제품과 동물의 알을 섭취하며 추가로 해산물까지도 허용하여 섭취하는 유형이다. 채식을 시도하는 초반에 비건의 단계에 도달하기전까지의 중간단계로 거치는 경우가 많다.

(8) 폴로 베지테리언(Polo Vegetarian)

페스코 베지테리언과 유사하게 육식을 멈추고 채식을 시도하는 사람들이 조금씩 육식을 줄이기 위해 접하는 유형이 대부분이다. 이들은 적색육을 먼저 끊어내며 가금류는 섭취하는 경우이다.

(9) 플렉시테리언(Flexitarian)

이들은 평소에는 채식 위주의 식단을 고집하지만 때때로 불가피한 자리에 참석하는 경우에만 육식을 하거나 일부 플렉시테리언들은 공장식 축산업에 반대하며 자연 상태에서 자라난 동물은 섭취하는 경우도 있다.

여기에서 중요한 것은 위에서 구분되어져 있는 것을 따라서 어떤 유형에 맞추어 채식을 시도하거나 단계적으로 채식을 선택하는 것은 바람직하다고 볼 수 없다. 유형은 말 그대로 형태일 뿐이다. 채식을 실천하는 것에 있어서 강박관념을 가지고 시작하는 것보다는 자신만의 상황에 맞게 실천해가고 그것을 유지하는 것이 더 중요하다고 볼 수 있다. 다음 페이지의 <표 1>은 위의 채식의 유형에 관한 내용을 표로 정리한 것이다.

<표 1> 채식의 유형

유형	적색육	가금류	해산물	동물의 알	유제품	오신채	곡류 및 채소	과일
플렉시테리언	○	○	○	○	○	○	○	○
폴로 베지테리언		○	○	○	○	○	○	○
페스코 베지테리언			○	○	○	○	○	○
락토/오보 베지테리언				○	○	○	○	○
락토 베지테리언					○	○	○	○
오보 베지테리언				○		○	○	○
부디스트 베지테리언							○	○
비건						○	○	○
프루테리언								○

3) 채식의 이유 및 계기

(1) 환경문제

기후변화라는 단어는 이제 옛말이 되었다. 최근에는 여러 환경단체 및 전문가, 미디어들에서도 ‘기후변화’라는 단어를 사용하는 것에 대하여 단어 선택으로 인한 경각심이 부족하다고 판단하였고 이제는 ‘기후 위기’라는 단어로 언급되고 있다. 한때 환경적인 문제로 아보카도가 한창 화두에 올랐었던 기간이 있었다. 아보카도 한 알의 생산을 위해서 500L가량의 물을 필요로 한다는 점에서 대중들에게 놀라움을 주었다. 하지만 정작 일상에서 쉽게 섭취하는 햄버거 패티 한 장을 위해 사용되는 물의 양은 2500L 수준으로 잡고 있다. 이처럼 더 쉽게 접하는 육식이 물의 사용량도 비교불가한 수준이라는 것과, 전체 탄소 배출량의 최소 18% 이상을 차지한다는 것 등 축산업이 환경에 미치는 부정적인 영향을 주는 사실에는 관심을 갖지 않는 아이러니함이 있다. 탄소 배출량 18%는 우리가 흔히 이용하는 기차, 비행기, 자동차, 선박 등의 모든 교통수단을 합친 탄소배출량의 추정치인 13%보다도 많은 양이며, 메탄가스의 경우는 축산업이 가지는 부분이 35%라는 것도 자명한 사실이다.²¹⁾

현재 대기권 온실가스의 농도는 최고치기록을 갱신하는 중인 심각한 상태이다. 세계는 온실가스의 배출량을 줄여 기후변화에 대응하기 위한 여러 가지 방안들을 검토하고 있다. 기후변화의 완화를 위한 정책들을 실행하면 대기 중의 온실가스 농도 문제를 줄여 인간사회에도 긍정적인 효과를 가져 올 수 있다.²²⁾ 그리하여 그린피스, 녹색연합 등의 NGO 환경단체와 이를 인지하는 시민들도 기후 행동 액션에 참여하여 소극적인 정부와 기업에 메시지를 전달하고 있다. 그린피스 코리아는 동물을 모티브로 하는 플래시몹과 같은 형태의 캠페인과 대형마트, 기업에게 끊임없이 경각심을 심어주는 시위 등의 환경운동을 실시하고 있다.²³⁾ 또한 여러 환경단체와 시민들이 합세하여 2019년도 9월 서울 대학로에서 시민 5000명이 참여한 기후 행동을 펼치기도 하였다. 이후 서울권 이외에도 전국적으

21) 김한민, 『아무튼, 비건』, 위고, (2018.11) p.28.

22) 설은혜(2016), 전계논문, p.1.

23) "그린피스 KOREA" www.greenpeace.org/korea

로 기후 위기를 실감케 하는 ‘기후 위기 비상행동’ 집회가 실시되기도 하였다.

대한민국은 여전히 석탄발전소가 활발히 운영되는 국가 중 한 곳이다. 환경단체들은 이 석탄발전소를 없애기 위해서도 끊임없이 목소리를 내고 있다. 왜냐하면 석탄발전소로 인한 이산화탄소의 배출량이 점점 증가하고 있기 때문이다. 석탄뿐만 아니라 석유, 천연가스 등의 화석연료의 계속된 언급의 이유는 바로 육식산업에 사용되는 화석연료의 비율 때문이다. 다양한 분야에서 화석연료가 쓰이고 있지만 그 중 축산업은 대기, 기후변화, 토양, 수질 및 생물다양성 등 환경의 모든 측면에서 막대한 영향을 미치고 있다. 그 중 특히 기업화가 되어있는 공장식 축산업은, 좁고 밀집되어 있는 공간 안에 동물들을 한꺼번에 관리하기 편안하게끔 고안되어 있는 형태이다. 그렇기 때문에 환경적인 요인에서 발생 되는 문제점들인 오염물질로 인한 질병적인 보건 문제와 오물 외에도 배출되는 메탄가스와 이산화탄소, 암모니아 등으로 추가적인 환경문제까지 야기될 수 있다. 또한 이러한 방식을 유지하고 공장식 축산업을 이어가기 위해 필요로 하는 사료와 물 등이 동원되며 그에 따른 토지자원과 노동력 외에도 자연서식지의 파괴, 종의 다양성 감소 등 전반적으로 부정적인 영향이 막대한 것이 현실이다.²⁴⁾

그 중에서도 가축의 분뇨가 미치는 환경적인 영향은 자원의 가치를 가지지만 근래에는 오염을 유발하는 폐기물로 취급이 되기도 한다. 예전에는 가축분뇨의 양이 사육농가에서 직접 처리할 수 있는 수준의 배출량이었기에 문제제기가 되지 않았었다. 하지만 지금은 대규모 산업으로 변화되어 감당하기 힘든 양의 가축분뇨가 생겨나고 있다. 적절한 관리가 이루어지지 않은 상태의 가축분뇨는 수계에 유입이 될 시 수질에 심각한 악영향을 미치는 오염원이 된다. 이뿐만 아니라 가축분뇨는 다른 어떤 폐수들 보다 고농도의 유기물질(BOD, COD)과 색도, 영양염류까지도 포함하였기에 방어의 마련이 필요하다.²⁵⁾ UN에서는 정부의 보조금을 가장 많이 가져가는 분야는 그 효과가 1, 2위를 다투는 축산업과 화력발전이라고 한다. 이에 대해 한국 채식문화원 공동대표를 맡고 있는 고용석은 축산업이나 화학농업에 들어가는 보조금을 소농업 위주와 유기농에 투자하고, 화력발전이 들어

24) 송정은(2017), “축산업의 환경적 영향과 한국 환경법의 대응”, 한국 환경법학회 환경법연구 39권1호, p.43.

25) 김두철(2007), “변화하는 가축폐지 분뇨 관리 환경에 따른 대응방안 및 대책연구”, 경북대학교 산업대학원, p.46.

가는 보조금은 재생에너지의 사업에 사용하여 사람들의 건강은 물론 기후 문제를 완화시키고 자연을 보호할 수 있다고 주장하였다.²⁶⁾ 이처럼 축산분야가 환경에 미치는 부정적인 영향들에 관한 기여를 단순히 비난하기만 할 것이 아니라 그러한 피해를 완화하는 기술적, 정치적 차원의 결정적인 조치를 장려하기 위한 노력을 기울여야 한다. ²⁷⁾

1970년대에 1, 2차 오일쇼크가 발생된 후에 공급이 화석연료의 공급에 제한이 생겨났고, 이를 대체할 수 있는 에너지를 개발하여 보급하기 위한 시도들이 시작되었다. 기후변화가 인간의 지속가능한 발전에 막대한 문제점으로 작용한 것에 대한 인식은 1990년대 이후였다. 지구 온난화에 기여하는 이산화탄소를 다량 배출하는 석유, 석탄과 가스를 제한하며 저탄소에너지원인 원자력과 재생에너지를 적극 사용하려는 노력이 강화되고 있다.²⁸⁾(이창훈·조지혜·윤정호, 2014) 관련된 좋은 선례로는 스웨덴을 꼽을 수 있다. 스웨덴은 정부를 비롯하여 여러 이해관계자들이 함께 세계 최초로 ‘화석연료 없는 복지국가’로 스웨덴을 자리 잡게 하려는 목표를 실현하기 위한 시도를 하고 있다. 그 행보들을 보면 스웨덴은 탄소 배출량의 조절을 위해서 1991년부터 탄소세 도입을 시작하였다. 그 이후 조세 수준을 계속해서 늘려 왔다고 한다. 지금의 스웨덴은 화석연료의 이용량에 따라 전 세계에서 가장 높은 조세 수준을 가지며, 이산화탄소 1톤당 약 140불의 조세가 부과된다. 이러한 노력에 맞게 1990년도부터 2008년까지의 기간 동안의 온실가스 배출량이 약 12% 줄어들었으며, OECD 가입 국가 회원국들 중에서도 가장 낮은 수치이다. 후에도 스웨덴 정부에서는 2009년 기후에너지 정책을 유지하였고 온실가스의 배출량은 줄이고 에너지 효율성은 높이도록 하며, 친환경 산업과 기술의 확대 등을 위해서 계속된 노력을 하고 있다.²⁹⁾

또 ‘환경’이라고 하면 바다에 관련된 이야기를 빼놓을 수 없다. 지구는 70%가 물, 즉 바다로 이루어져 있으며 바다 속도 육지와 같이 ‘생태계’로 이루어져 있다. 전 세계에서 공유하는 자연공간으로, 특히 우리나라의 경우에는 삼면이 바다

26) “지구를 병들게 하는 ‘육식문화’ 초월은 혁명”, 제주의소리, 2020.06.27

27) Jacobsen and Riebei, Eating to save the Earth: Food and Agriculture <http://www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e00.HTM> p.3

28) 이창훈·조지혜·윤정호(2014), “화석연료 대체에너지원의 환경·경제성 평가(II): 재생에너지 발전원을 중심으로”, 한국환경정책평가연구원 기후환경정책연구, p.2.

29) 송지원(2019), “화석연료없는 복지국가를 꿈꾸는 스웨덴”, 한국노동연구원 국제노동브리프, p.68.

로 둘러싸여 있고 넓은 해역과 그 안의 풍부한 해양자원을 가진 나라이다. 바다 환경 보전이 중요한 이유는 해양오염이 심각해지면 인류의 생존과 직결되기 때문이다. 생태학적 측면에서도 해양환경과 육지환경의 연관성은 충분하며, 우리의 일상에서도 수산물의 제공과 해수욕장, 갯벌과 여가까지도 책임지는 공간이기 때문이다. 그러나 이 중요한 자원인 바다가 과도한 개발과 산업화, 폐수 등으로 인하여 무너지기 시작하였다. 수질오염으로 인하여 과거 1995년도 334만 톤의 수산물량은 2002년에는 248만 톤으로 급감한 이력이 있고 현재도 계속해서 질과 양이 감소되고 있는 실태이다.³⁰⁾ 게다가 근 30년 동안 바다의 산호는 약50%가 사라졌으며 최근 어획량의 감소 원인으로 돌고래를 꼽고 있는데, 이는 사실무근이다. 어획량 감소는 어업 기술의 발전으로 인한 남획의 피해가 이만저만이 아닌 것이다. 과거에는 낚시와 소형어선을 이용한 근해어업을 하였다. 그러나 더 많은 수확을 위한 어선의 대형화와 ‘저인망’, ‘쌍끌이’ 등의 어업기술을 개발하였다. 이로 인하여 현재 매년 1억 톤 이상의 해양생물들이 사라지고 있다.³¹⁾

다른 새롭게 변화된 단어로는 ‘필환경 시대’가 꼽힌다. 이제까지는 기업들이 ‘친환경’이라는 타이틀로 건강한 느낌이나, 질적인 면모의 마케팅을 해왔다. 하지만 이제는 선택이나 가산점이 아닌 필수로 생각해야 하는 분야로 ‘필환경 시대’가 자리를 잡았다. 환경 문제의 인지로 많은 개인들이 소비하는 쓰레기를 줄이기 위해 에코백을 사용하고, 카페에서는 다회용 컵을 사용하며, 테이크아웃을 하는 경우에는 텀블러를 지참한다. 가정 안에서도 ‘제로웨이스트’를 실천하며 생활자체에서 수많은 노력을 기울이고 있다. 이제는 소비자들이 자발적으로 플라스틱이 생산되는 일반샴푸나 바디클렌저 등을 거부하고 생분해가 빠른 포장지로 포장되어 오는 배송을 선택한다. 이는 동구발, 트망트망, 러쉬 등의 플라스틱 프리를 위한 비누 시장 소비의 증가에 기여하고 있다. 하지만 이러한 노력에도 불구하고 여전히 개인으로는 해결하기 힘든 상황이기에 개인뿐만 아니라 기업들이 앞장서서 책임을 져야 한다는 목소리가 커지고 있다. 기업도 소비자에게 선택받기 위한 노력을 기울이기 시작했다. 그런데 2020년, 판데믹을 일으킨 COVID - 19로 인하여

30) 이상호(2006), “우리나라 연안의 해양오염 실태와 민간조직의 역할 - 유류오염 사고와 민간 방재기관의 역할을 중심으로”, 해양정책심포지엄, p.69-70.

31) “핫핑크 돌핀스”, <http://hotpinkdolphins.org/>

한시적으로 일회용기 사용이 허가되었고, 학교나 어린이집 등의 급식에도 일회용품을 사용하며, 기본적으로 가장 소비가 두드러지는 일회용 마스크부터가 쓰레기의 생산량을 가파르게 늘리고 있다. 게다가 외출이 줄어들면서 택배와 배달음식 소비의 증가로 인한 재활용 쓰레기 반입량이 크게 늘어났다.

환경부에서는 5월의 플라스틱 재활용에 대해 유통량은 증가하고 단가의 하락은 지속된다는 내용을 보도한 바가 있다. 이전 4월까지의 흐름이 막혀있던 재활용시장이 다소 안정화가 되었다고는 하였지만 폴리프로필렌(PP) 재생원료의 경우는 수요처가 부족하여 판매량이 감소한다는 내용을 담고 있다. 게다가 COVID - 19로 인한 자동차의 생산 및 수출이 감소하여, 그 재생원료는 3월 대비 72%로 감소하였다고 밝혔다.³²⁾ 또 최근의 국가 대책마련 사항 중에서는 6월 22일 환경부에서 발표한 ‘재포장 금지’에 대한 지침이다. 이 법안은 2019년 1월 입법 예고를 시작으로 여러 차례 협의를 거쳐 2020년 1월에 개정되었다. 법안의 내용으로는 1. 단위제품, 종합제품을 2개 이상 함께 포장한 경우 2. 증정품, 사은품 등을 함께 포장한 경우 (예외사항①제품 적재 운반을 위해 불가피한 경우, ②유통과정에서 위생상 위해 등으로부터 제품을 보호하기 위해 불가피한 경우, ③구매자가 선물용으로 포장을 요구한 경우)로 가이드가 되어 있다. 2019년 7월부터 9월까지 3개월간 제조사·유통사·시민사회·소비자·전문가 등으로 구성된 ‘협의체’에서 의견을 수렴 후 관계 업계가 새로운 제도에 적응할 수 있도록 적응기간을 가진 뒤인 2020년 1월부터 본격적으로 집행한다고 보도하였다. 이 법안은 생활폐기물의 35%를 차지하는 포장 폐기물을 줄이기 위해, 제품의 유통과정에서 불필요하게 다시 포장되는 포장재 감축이 필수적인 과제라고 말하며 더 철저하게 준비한다고 밝혔다.³³⁾ 또한 기업들이 포장용기에 생분해가 가능한 플라스틱을 사용하였다는 마크를 표기하고 대형마트는 일회용 비닐을 제한하며 장바구니를 대여해주는 등의 시스템을 만들었다. 이렇게 기업과 국가도 조금씩 변화하고 어필하고 있지만, 여전히 당장의 편의를 위한 쓰레기 생산에 거침없는 사람들이 태반이다.

또 다른 이야기로 자연보호 중 하나인 동물의 개체 수 보전과 멸종위기 동물을 보호하는 일에 관한 문제가 있다. 어떤 방향에서는 그저 문명의 발전에 따라가지

32) “환경부”, <http://me.go.kr/>, “5월 플라스틱 재활용 시장 유통량 증가 단가하락 지속” 보도자료.

33) “환경부”, <http://me.go.kr/>, “재포장 금지” 세부지침 보완 후, 2021년 1월 집행” 보도자료.

못하고 자연스럽게 도태되어 사라지는 것이라며 조롱을 하는 의견도 실제로 적지 않다. 하지만 그 옛날의 공룡이나 매머드 등의 멸종동물은 자연 재해 혹은 기후 환경 등 ‘자연의 변화’에 의한 사고였다. 하지만 지금은 인간 독식으로 이루어진 그릇된 변화이기에 자연스럽다는 말은 전혀 어울리지 않는다. 인간이 만들어내는 것들은 인간만을 위한 인간들의 생각임을 간과해서는 안 될 것이다.

(2) 동물권리

‘육식’이라는 단어를 들으면 전혀 낯설지 않은 의미이지만 일상생활에서는 대체로 자주 사용되지 않는 단어이기에 상당히 이질감이 느껴진다. 오히려 ‘채식’이라고 하면 단어 자체에 대한 이질감은 찾아볼 수 없다. 이러한 만큼 우리 생활 안에 동물을 먹는 것이 언급의 필요성도 없을 만큼의 일상이 되어버렸다는 것을 알 수 있다. 게다가 이 ‘육식’이라는 문화의 불합리성과 비효율적인 시스템, 폭력성과 파괴적인 면모에 대해 알아볼 수 있는 수단은 일상에서 제한적이며 알고자 하려는 시도들과 알림은 비주류로 취급된다. 사실은 대개 사람들의 인식 속에도 공장식 축산업이나 잔인함의 불합리성에 대해 어렴풋이 알고 있을 것이다. 하지만 진실을 바라본 후의 불편함을 거부하는 경우가 많다. 그저 ‘맛’이 좋고 즐거운 자리나 파티의 ‘필수요소’이며 ‘남들도 다 먹는 것’이라는 인식은 ‘동물을 먹는’ 행위에 대한 의문이나 불편함을 제기하는 것을 차단한다. 그렇게 육식은 우리 일상의 한 부분으로 굳건히 자리 잡은 것이다.

인권이라는 말은 누구나 할 수 있고 쉽게 접하는 단어지만 ‘동물권’이라는 단어는 아직 생소하고 굉장히 낯설게 느껴질 것이다. 그렇지만 최근 애완동물이라는 표현에서 반려동물로 바뀌어 가고 동물을 가족처럼 여기는 사람들이 늘어나고 있다. 이는 인간사회에서 사람과 동물의 관계가 더욱 가까워졌음이 확인되는 부분이다. 과거의 도구적인 행태로 여겨지던 동물에서 이제는 동물들의 권리를 인정하고 동물복지에 대한 환경적 변화를 요구한다.³⁴⁾(황연경, 2013)

인간은 음식을 섭취하는 것으로 사회적, 자연적으로 관계를 만들어 간다. 사회속에서 경제적인 부분 중 식품산업의 규모는 계속 증가하고 있으며, 음식이 가진 문화적인 영향과, 학문적 가치가 인정이 되며 여러 분야에서 음식이 차지하는 영

34) 황연경(2013), “동물권에 한 윤리교육 고찰”, 동국대학교 교육대학원, p.1.

향력이 넓어졌다. 이 과정에서 사람들은 점점 이익과 취향만을 생각하기 시작하였다. 우리가 음식을 먹기까지의 과정에서의 희생과 노고를 점점 잊어가는 현 시대의 분위기에 대한 관점의 전환이 필요하다.³⁵⁾ 우리는 인간이기에 자연스레 인간 중심적인 행동과 사고방식에 따른다. 이 때문에 인간은 스스로가 먹이사슬의 가장 꼭대기에 있다고 믿으며 다른 동물들을 먹는 것이 자연의 법칙이고, 이미 자리 잡힌 문화라 여긴다. 그렇기에 동물을 먹기로 한 행위를 선택권으로써 존중해야 한다는 의견이 있다. 하지만 이는 채식인의 선택권, 더 나아가 동물의 기본권에 대해서는 전혀 고려하지 않은 것이다. 약자 또는 소수의 선택은 고려해야 할 대상이 아니라는 매우 일방적인 주장이다. 이는 동물의 권리를 위해 육식을 하지 않는다는 의견에 대한 일반적인 반응들 중 하나이다.

직업을 의료계열로 선택한 사람들은 심리적, 육체적으로 인간을 치료한다는 목적성을 가지고 야생의 동물들을 데려와 의료 수단으로 인간과 접촉을 시킨다. 하지만 동물들은 그것을 선택하지 않았다. 선택당한 것이다. 목적을 위한 단순한 수단에 지나지 않는다. 그리고 야생에서 살아가던 동물들은 인간이 살아가는 습성에 어울리지 않는 것이 당연하기에 반드시 사고가 발생하는데, 사고 발생 이후 이를 다루는 대다수 언론에서는 모두 동물의 습성이 인간을 해쳤다고 다룬다.³⁶⁾ 게다가 이 동물 실험을 위해 태어나는 동물들 중 잉여 동물들이 생긴다. 쥐를 예로 들자면 실험에 전혀 쓰이지 않는 ‘잉여 쥐’의 수가 상당하다. 이 잉여 쥐들은 동물원에서 먹이로 쓰이기도 하고, 대개는 소각시킨다. 단지 인간들에게 쓸모가 없다는 이유로 죽임을 당하는 처지인 것이다.³⁷⁾ 동물권 운동의 창시자로 알려져 있는 호주의 윤리학자 피터 싱어는 그의 저서 [동물해방]에서 이렇게 언급하였다. “일반적으로 동물 실험 옹호자들은 동물들이 ‘고통 받는다’라는 사실을 부정하지 않는다. 그들은 동물의 고통을 부정할 수가 없다. 왜냐하면 실험이 인간의 목적에 어느 정도 기여한다고 주장하려면 인간과 동물들 간의 유사성을 강조해야 할 필요가 있기 때문이다. 실험자들은 쥐에게 굶주림과 전기 충격 중의 하나를 선택하도록 하고, 그것이 그들에게 쾌양을 일으키는가(실제로 쾌양을 일으킨

35) 김하민(2013), 전계논문, p.2.

36) 할 헤르조그, 『우리가 먹고 사랑하고 혐오하는 동물들』, 김선영, 살림출판사(2011), p.43.

37) 할 헤르조그, 전계서, p.347.

다)를 살펴본다. 그런데 실험자들이 그런 실험을 하는 이유는 쥐가 인간과 매우 유사한 신경계를 갖고 있으며, 유사한 방식으로 전기 충격을 느낄 수 있기 때문 일 것이다.”³⁸⁾ 이 글에서는 쥐들이 ‘선택하도록 하고’라고 쓰여 있지만, 이것이 진정한 ‘선택권’이라고 생각하는 사람은 없을 것이다. 그저 실험을 ‘당하는’ 입장 일 뿐이다.

“동물복지의 훼손-동물복지의 인지/관찰체계-지침/관리제도”에 나와 있는 내용을 보면 ILAR(국제법 및 규정 연구소)등의 내용에서 짚어내는 문제점들이 있다. 그것은 국내 동물실험 윤리의 현황이 동물 복지에 대해서 굉장히 무관심하며, 그 무관심으로 인하여 체계가 무너지더라도 알아채지도 못한다는 것이다. 심지어는 여러 이해관계들의 사이가 부실하여 제도적으로 개선할 수 있는 방도마저도 없다는 것이다. 준비되지 않은 여건 안에서 제대로 된 동물복지가 이루어질리 없기에 그 안의 동물들은 끊임없는 고통에 빠져있을 뿐이다. 게다가 국내의 경우 해외 다른 국가들과는 달리 폐쇄적인 면모를 가지고 있다. 그렇기에 개선을 통하여 실험 현황과 연구시설의 지침, 외부의 감사자료 등을 공개하는 방향으로 바꾸어 나가야 한다. 또한 현재 동물실험에 대한 평가 규정이 정확하지 않은 상황이다. 이렇다보니 이루어지는 동물실험들의 대부분이 정당성을 인정받고 있다. 하지만 이제는 무엇이 ‘동물에 대한 윤리’인지 다시금 고민해봐야 할 때이다.³⁹⁾

동물의 털과 가죽에 대한 소비 행태도 빠질 수 없다. 인류의 발전과 역사에도 함께 발전해왔던 가죽과 모피는 동물의 피부와 털을 사용하여 만든 소재이다. 이 소재들로 인간의 소유욕을 자극시키는 역할을 해왔었다. 그렇지만 이 동물의 가죽과 털을 사용하는 것이 인도적이지 못한 동물의 학대와 착취를 비롯하여 종교적 사상과 환경오염의 문제제기까지 연결된다.⁴⁰⁾(최정욱, 2020) 이처럼 과거에는 마땅한 보호구도 없어 처음에는 피부 보호를 위해서 동물의 가죽을 사용하기 시작했다지만, 지금의 동물의 가죽은 결국 과시와 허영을 위한 도구로 전락해버렸다. 게다가 이 풍습은 발전을 거듭하여 현재에까지 남아 우리가 더 많은 동물의

38) 피터 싱어, 『동물해방』, 김성한, 연암서가(2012.09), p.27.

39) 박창길(2016), “생명존중문화를 위한 국내 동물실험윤리의 한계와 전망”, 한국실험동물학회 학술발표대회 논문집, p.37.

40) 최정욱(2020), “현대 패션에 나타난 비건 패션 스타일의 미적 특성 연구” 홍익대학교 대학원, p.1.

털을 원하고 인조털은 저급품 취급을 하며 더욱 윤기 있고 더욱 좋은 결의 털과 가죽을 생산한다는 명분을 가진다. 이러한 면모 때문에 실제로 산 채로 가죽을 벗기고(단지 죽은 후의 털과 가죽보다 보기 좋다는 이유이다), 그 과정에서 고통 속에 죽음을 면치 못하는 동물들이 존재한다. 하지만 이런 고통은 미디어의 포장된 광고와 마케팅 아래 가려지기 마련이다. 실제로 모피 제품을 파는 곳에 동물 보호 단체의 사람들이 모피의 실체를 알리며 모피 판매를 그만두라고 의견을 제시하는 모습은 흔한 일이다. 하지만 육식에 대한 자료와 도축과정과 함께 육식 멈추라는 의견과는 대립하는 아이러니함이 있다. 이는 동물을 사랑하는 것과 동물을 먹는다는 것에 다른 프레임을 씌우는 것이며 이 또한 모순된 일이기 때문이다.

사람들의 일상적인 식탁에 오르기 위해 음식이 되는 식용동물들의 삶은 순식간이며, 처참하다. 왜냐하면 이 식용을 위한 동물들은 거의가 공장식화 된, 기계적인 생산을 당하고 있기 때문이다. 이러한 모습은 자연에서의 돼지나 소, 닭, 오리 등의 생명체는 부재하며 그저 경제적인 이익을 위한 상품에 불과하다.⁴¹⁾

사람들은 배달해오는 치킨가게의 포장지에서, 닭을 주 메뉴로 하는 식당의 사진에서, 저녁거리를 사러 간 마트 행사 코너에서 등 쉽게 닭을 마주한다. 그렇지만 정말 ‘살아 있는’ 닭을 본 적은 과연 언제인가? 소나 돼지도 이와 마찬가지로. 심지어 동물원에서조차 소나 돼지, 닭은 찾기 쉽지 않다. 우리에게 매우 익숙한 동물이면서도 교감은 없는 허상인 것이다. 이렇게 친숙하게 생각하는 그 동물들을 먹는 것이 아닌 생명으로써 삶에 대한 생각을 해 본 적이 있는가? 돼지의 삶은 어떠한가? 또 소의 삶은 어떠한가? 그들의 삶에 대해 생각해 본 적이 있는가가 가장 큰 화두이다. 미디어는 동물들을 귀엽게 표현하거나 혹은 행복해 보이는 상태를 강조하여 드넓은 초원의 이미지를 삽입하고 그 안에서 인간과의 원만한 교류 관계를 가지는듯하게 표현한다. 실상은 그렇지 않은데도 말이다.

김하민(2013)의 “음식의 윤리적인 의미 연구”에는 다음과 같은 내용이 쓰여 있다. 현재 희생당하고 있는 수많은 동물들 중에서도 식용으로 길러지고 있는 동물의 숫자가 가장 많다. 그 뒤에는 동물실험에 쓰이는 동물들과, 스포츠 경기를 위한 동물들이 있지만 식용을 위해 사육당하는 동물의 수는 미국만 하여도 가금류

41) 허남결(2009), “환경윤리의 관점과 육식문화의 반성”, 동국대학교, p.273-274.

는 약 50억 마리, 소나 돼지, 양 등은 1억 마리에 달한다고 한다. 그 많은 동물을 수용하기 위한 푸른 초원, 농장의 크기를 상상하려면 계산하기가 어려울 정도이지만, 사실상 그 동물들은 흔히 생각할 수 있는 공장의 형태를 가진 공간에서 사육당하고 있다.⁴²⁾ 바로 여기에서 동물의 권리를 논하는 가장 큰 문제 상황인 ‘공장식 축산업(Factory farming)’이 나타난다. 공장식 축산업은 동물들을 생명이 아닌 단지 수익 창출을 위한 제품으로 취급하면서 벌어지기 시작했다.

전 세계적으로 가장 많은 소비가 이루어지는 닭은 그 쓰임에 따라 육계와 산란계 두 가지 기능으로 분류한다. 육계라고 부르지만 우리가 먹는 닭은 사실상 닭이 아닌 ‘병아리’에 불과하다. 닭의 기대 수명은 15~20년이었지만, 보통 6주 정도의 기간에 빠르고 더 크게 성장하게끔 사료와 약을 투여하고, 약 책 한 권을 펼친 정도의 공간 안에서 평생을 움직이기도 힘든 상태로 보낸다. 게다가 수평아리는 ‘쓸모가 없다.’라는 이유로 자루에 담아서 압사되거나 분쇄기에 갈아서 처분하는 방식이 공공연하게 퍼져있다. 육계와는 다르지만 산란계의 삶도 크게 다르지 않다. 유전자 변형을 통하여 인공적으로 산란을 증가시킨다. 이런 방법으로 달걀의 생산량은 날이 갈수록 증가할 수 있었다. 달걀의 소비에 있어서 이는 닭에게 직접적인 가해를 하는 것이 아닌 닭의 부산물에 불과하다고 여겨지며 죄책감을 덜어내는 경우도 종종 있다. 하지만 산란계들의 생활공간은 A4용지의 크기에도 미치지 못하는 마리당 건평 432㎡라고 한다. 산란계의 삶은 이 작은 사이즈의 이른바 배터리식 닭장이라고 불리는 공간에 갇혀 평생을 알만 낳으며 자란다.⁴³⁾

닭 외의 다른 동물들도 형태만 다를 뿐 착취당하는 것은 같은 맥락이다. 그들은 인간이 도구를 사용하는 강간을 통해 강제로 임신이 되고 새끼에 대한 본능을 갈취당하고 말 그대로 공장의 부품과 같은 취급을 받는다. 이와 같은 현상이 대부분이다 보니 최근 국내에서도 동물의 권리를 주장하는 동물권 지지자들의 행보가 두드러지기 시작했다. 금년 2020년 2월 14일은 사람들의 인식에 ‘발렌타인 데이’라는 기념일로 초콜릿을 선물하는 문화가 있는 날이었다. 하지만 우리가 먹는 대부분의 초콜릿에는 우유가 첨가되어 있으며, 우유 맛을 강조하는 제품들이

42) 김하민(2013), 전계논문, p.51.

43) 조너선 샤프란 포어, 『동물을 먹는다는 것에 대하여, 송은주, 민음사, 2011, p.65.

있을 정도로 사랑받는 음식이다. 동물권 단체 DxE 코리아는 이런 문화에 경각심을 심어주고 우유가 만들어지는 과정 안에서 소들이 당하는 착취를 알리고자 광화문에서의 피로 물든 젖꼭지 퍼포먼스(Blood nipple performance)를 실시, 직접 행동을 통해 알렸다.⁴⁴⁾ 이러한 행보들이 늘어가면서 기업에서도 이를 인식하여 동물복지 인증을 받은 제품들의 출시를 늘려가고 있다.

현재 세계적으로도 가장 크게 이슈가 된 COVID - 19의 바이러스 원천이 야생동물과의 접촉이라는 전문가들의 의견이 다수 존재한다. 인간은 대부분의 동물을 귀여워하고 실제로 또 가까이에서 보고 싶어 하며 어떤 종의 동물은 인간 사회에서 쉽게 ‘길러지고’ 있는 경우도 상당하다. 하지만 기본적으로 동물이란 각자의 활동 영역이 필요로 한 생명체이며 각자의 생활은 존중해 주어야 마땅하다. 그럼에도 불구하고 인간은 다른 동물의 영역은 물론 생태계 자체를 파괴하고 이기적으로 사용함으로써 그 거리감이 좁혀지고 서로의 영역이 부딪히는 곳이 생겨났다. 이로 인하여 이전에도 다수의 인수 감염 바이러스 전례가 있었으며, 육식을 하는 한 새로운 바이러스의 등장은 끊이지 않을 것이라는 전문가들의 주장도 잇따르고 있다. 2009년 세계를 휩쓴 돼지 독감을 어느 순간 ‘신종플루’라는 명칭으로 바뀌었고 당시 발병지인 멕시코에서는 150명이 넘는 사망자가 나왔다. 곧 미국과 유럽에 전파되어 마침내 국내에도 사망자가 생겨났다. 신종플루로 불리던 돼지독감은 214개국 이상에서 확진환자가 나왔으며 약 17개월의 기간 동안 기록된 사망자 수만 전 세계 18,500명이다. 그 이후로도 구제역, 조류독감 등의 바이러스가 계속해서 생겨났으며 ‘중동 호흡기 중후군’인 메르스 그리고 최근의 코로나 바이러스까지 야생동물에게서 옮겨온 갖가지 바이러스들은 여전히 진행 중이다.⁴⁵⁾

우리나라에서 구제역은 2000년에 처음 확인되었으나 초기대응의 실패로 확산이 되었다. 그 결과 소, 돼지, 염소와 사슴 등의 관련 동물들이 182개의 농가에서 2,216마리에 달하는 규모의 살처분이 이루어 졌었다.⁴⁶⁾(김영규, 2012) 그럼에도 불구하고 여론과 미디어에서는 고온에서 가열하여 조리하면 안전하다고 육식을

44) “DxE 코리아”, <https://www.youtube.com/channel/UCOIocivHGrevgPi909ExNaA/feed>

45) 황윤, 『사랑할까, 먹을까』, 휴, (2018.12), p.185.

46) 김영규(2012), “구제역 발생이 육류 시장의 소비자행동에 미치는 영향 분석”, 강원대학교 대학원, p.23.

권고하는 내용을 전파하였으며, 당시의 각종 뉴스와 기사에도 육식이 전시되는 사진과 영상을 통해 소비를 권장하는 모습을 보였었다. 농가를 위한 일이라며 행해지는 이와 같은 소비가 과연 올바른 것인가에 대해 고찰해 보아야 한다고 사료된다.

(3) 종교

오래전부터 종교는 아주 오랜 시간동안 세계 곳곳에서 특정 음식에 있어 금기를 만들어내 왔다.⁴⁷⁾(오명석, 2004) 그중에서도 불교, 도교, 힌두교, 자이나교 등이 기본적으로 살생을 금하며, 모든 동물들은 생명을 갖추기에 함부로 해해서는 안 된다는 가르침을 통해 채식을 실행하는 바이다.⁴⁸⁾ 우리가 흔히들 아는 사찰음식 또한 우리나라에서 가장 대중적인 채식 문화일 것이다. 기본적으로 모든 육식을 금하며, 여기에 자극이 강하고 열을 유발하며 냄새가 많이 나는 오신채(파, 마늘, 달래, 부추, 홍거)를 사용하지 않는다. 사찰음식은 단순한 먹을거리가 아니며 깨달음과 지혜를 얻는데 필요한 수행 과정의 하나이고(선재스님 2007), 불교적 가치관과 이념이 담긴 마음을 맑게 해주는 음식으로 이해하는 것이 필요 하다.⁴⁹⁾(이심열2009)

불교 외에도 동양의 또 다른 일부 주요 종교들의 동물에 대한 접근에 대해 더 알아보자면, 자이나교와 힌두교도 불교와 같이 모든 생명에 대한 비폭력 원칙을 강조한다. 이를 ‘아힌사’라고 한다. 이 아힌사의 첫 번째 계율이 그 어떠한 생명체도 살생을 해서는 안 된다는 원칙이다. 불살생 원칙을 통해 모든 생명을 영적으로 동등하다는 가르침을 준다. 동물에 대한 폭력과 인간에 대한 폭력을 도덕적으로 동일시하는 것이다. 사회에서는 여전히 종교가 가지는 중요한 영향력이 있기에 종교적인 계율로 폭력을 예방하고 선교활동에 활용하기도 한다.⁵⁰⁾

무슬림에서는 이슬람법에 따른 할랄이라는 ‘허용된’ 음식만을 섭취한다. 이와 관련해서 이슬람은 동물의 삶이 끝나는 방식에 중점을 두며 규정에 따른 도축방식

47) 오명석(2004), “말레이시아에서의 돼지고기 소비와 종족관계.” 한국 동남아 협회 동남아시아연구 제 14권 제2 호, p.4.

48) 임유경(2017), 전계논문, p.7.

49) 문은상(2017.) “서울 경기지역 사찰음식 조리교육 수강생의 교육에 관한 인식과 만족도에 관한 연구”, 동국대학교, p.9 재인용.

50) 캐서린 그랜트, 『동물권, 인간의 이기심은 어디까지인가?』,황성원, 이후, (2012.08) p.43.

만을 허용한다(동물을 학살하기 직전에 bismillah, 즉 '하나님의 이름으로'라는 문구를 발언해야 한다). 하지만 실제로 그 도축 방법은 잔인하며, 까다로운 규칙과 절차를 요구한다.⁵¹⁾ 그만큼 그에 걸맞은 도축을 감행하기 위해서는 시간과 장소 등에 제약이 생기는 경우가 상당하여 비건에 가까운 제품들이 흔하며 채식과 가까운 식단을 보인다. 할랄 식품의 시장은 특히 인도네시아에서 많은 소비가 일어나고 있다. 시장의 크기는 무슬림 인구의 증가와 더불어 계속된 증가추세를 보인다. 2014년에 이미 세계 식품 소비시장의 16.7%를 차지하는 1조 1,280억 달러의 규모를 차지하고 있었으며 2020년에는 1조 5,850억 달러의 규모로 성장할 것이라고 전망하였다.⁵²⁾

또 칭하이 무상사(淸海無上師)는 추종자들 사이에서 비건 개념의 혁신가라고 불린다. 칭하이 무상사는 칭하이가 채식의 접근성을 높이기 위해 시작되었다고 한다. 모든 교인들에게 비건 채식을 권장하며 '러빙헛'이라는 상호로 채식 전문 식음료 사업을 하고 있다.⁵³⁾ 전국에 뷔페나 일반 식당 등 갖가지 형태의 식음사업으로 러빙헛 스마일, 러빙헛 등의 상표로 등록이 되어 있다.

(4) 건강상의 문제

2015년 세계보건기구 WHO에서는 이미 가공 및 적색육을 발암물질로 지정했다. 적색육이란 소나 돼지 양, 염소 등 흔히 붉은 살점을 가진 육류를 말한다. 이 적색육은 발암물질 2군에 속하며 햄이나 소시지 등의 가공육은 발암물질 1군에 속해있다. 가공육이 속해있는 1군 발암물질들을 살펴보면 석면, 벤젠, 벤조피렌 등의 유해 물질과 담배, 술, 미세먼지, 자외선 등으로 대다수의 사람들이 인지하고 있는 '위험 물질'인 것들이다. 하지만 육류를 담배 등과 같이 여기는 사람들은 소수에 가깝다는 것이 사실이기에 위험성에 대해 더 경각심을 가지고 줄여나가는 것을 권장한다.

미국뿐만 아니라 전 세계적으로 저명한 존 맥두걸 박사는 그의 저서 '어느 채식 의사의 고백'을 통해 육식의 위험성은 섭취로 인한 결과가 즉각적으로 나타나지

51) "ICV(The Islamic Council of Victoria)", <https://www.icv.org.au/>

52) 김원숙, "말레이시아 할랄 인증절차", 식품의약품안전처 KHA 한국할랄인증원, p.5-6

53) "LOVINGHUT USA", <https://lovinghut.us/about-us/>

않는 데에 있다고 했다. 눈치 채지 못하게 서서히 병들게 한다는 것이 그의 주장이다. 이는 광우병의 잠복기가 10년인 것과 유사하다. 식품 회사들은 저마다의 방법으로 육식을 통한 건강에 대해 홍보한다. 하지만 그 광고들의 이면에 있는 점은 어떨까? 존 맥두걸 박사는 부패하거나 알레르기 반응을 제외하고서는 감자나 고구마, 옥수수, 콩, 과일과 채소를 먹고 병이 난 환자는 결코 본 적이 없다고 주장한다. 그러면서 매일을 육식으로 인해 심장병, 중풍, 당뇨, 관절염, 골다공증, 암 등의 수많은 질병을 얻은 환자들과 만난다고 했다. 동물성 식품인 육식은 인간을 위한 음식이 아니기에 섭취가 몸에 이롭지 않다는 것이다.⁵⁴⁾

21세기로 접어들면서 제2형 당뇨병과 특정 암, 심혈관 질환, 뇌졸중, 심장마비에 놀라울 만큼의 증가가 일어났다. 이처럼 삶에 있어 큰 영향을 주는 고통의 증가는 심지어 젊은 사람들에게까지 영향을 끼쳤다. 로드아일랜드 대학(University of Rhode Island)의 Ingrid E. Lofgren, 영양 및 식품 과학(Nutrition and Food Sciences)박사는“ 건강하지 못한 식습관은 이러한 질병을 가지는 젊은 층의 증가에 기여한다.”고 발언하며 건강한 식습관만으로도 이와 같은 질병으로 고통 받는 사람들의 목숨을 구할 수 있다고 주장한다. 그리고 박사는 젊은 층의 비만이 증가함에 따라 매년 심장병 발병률이 2~4%씩 높아진다고도 했다. 제2형 당뇨병, 특정 암, 심혈관 질환과 같은 질병에 걸릴 확률은 견과류, 콩, 야채, 과일, 통 곡물과 같은 다양한 건강한 식품을 먹는 것으로 질병에 걸릴 확률이 감소하고 심장마비와 뇌졸중을 예방할 수 있다. 이 주장들은 사람들이 채식을 해야 하는 건강적인 주요이유라고 밝혔다.⁵⁵⁾ 이와 관련하여 세계보건기구WHO(World Health Organization)에서는 과일과 채소의 적당한 섭취로 심혈관 질환이나 위암, 대장암 등의 여러 암들의 발병률을 낮출 수 있다는 주장을 하였다. 추가로 과일과 채소를 하루에 최소한 400g정도 섭취하여 과체중과 만성 질병을 예방하는 것을 NCDs(Noncommunicable diseases)의 목표로 하였다. 과일, 채소는 여러 무기질, 비타민, 철분 등이 고루 함유되어 각종 질병으로부터 면역을 키워 주고 섬유질도 다량 섭취할 수 있기에 배변에도 좋다. 게다가 비타민이 가진 항산화 효과가 세

54) 존 맥두걸, 『어느 채식의사의 고백』, 강신원, 사이문북스(2014.04), p.83.

55) "Veganism: Saving Your Health and The Environment" University Wire ; Carlsbad [Carlsbad]16 Nov 2016 p.1

포를 보호해주며, 성인병과 그로인한 합병증으로 생기는 각종 질병의 치료에 효과적이라는 연구 결과들이 보고되었다.⁵⁶⁾(Jung et al., 2011; Kim et al., 2012; Kim, 2013) 질병이 발생하는 것은 경제성장과 시대의 변화에 따른다. 특히 우리나라는 빠른 경제의 발달과 경제수준의 향상, 국제화로 인하여 이전의 식문화에서 서구화된 패턴으로 바뀌었다. 그와 동시에 동물성 식품의 섭취 빈도는 날로 증가하고 있고, 간편해진 생활에는 반하는 영양과잉 상태가 되어 비만과 연관성인 각종 합병증들은 계속된 증가추세를 보인다.⁵⁷⁾(이현주, 2012)

설은혜(2016)는 그의 논문 “다양한 식단에 따른 온실가스 배출량과 건강 Co-Benefits 추정연구”에서 육식중심의 식단과 완전채식의 식단 사이의 뇌졸중, 구강암, 위암 등의 각종 질병에 대한 위험도를 추측한 결과 7개의 제시된 질병 모두 완전채식 식단이 육식중심의 식단보다 낮은 위험도를 가진다는 결론을 내렸다.⁵⁸⁾ 채식하는 의사로 유명한 황성수 박사도 음식으로 고치지 못하는 병은 없다고 자신 있게 말한다. 실제로 베지닥터 홈페이지의 식물식 개선사례를 통한 후기들이 그 주장을 뒷받쳐 주는 근거가 되고 있다. 1년에 6~7번씩 병원을 다니던 방광염 환자, 마비 증세와 뇌경색으로 쓰러진 전적이 있는 환자, 만성 위염, 고혈압 등의 개선 사례들을 볼 수 있다. 또 이현주(2012)의 “체질별 한방채식 식단을 통한 만성질환의 개선효과 연구”에서도 체질에 맞는 한방 채식을 진단하여 프로그램을 진행하였다. 프로그램에 참가한 결과 전체적으로 체지방 감소와 근육양은 증가하였다. 여기에 고혈압, 신우신염의 질병은 개선되었다. 추가로 아토피, 여드름 등의 피부질환의 개선, 체중감량과 사지부종 개선, 식이장애와 우울감도 개선되었으며, 학생 참가자는 학습증진의 효과까지 이루어내었다.⁵⁹⁾

채식에 대한 가장 큰 잘못된 인식은 바로 ‘단백질 섭취’에 대한 사항이다. 현대의 단백질 신화는 육식을 필수 요소로 만들어내는 데에 성공하였다. 그만큼 채식과는 한 발짝 떨어진 결과를 냈지만 말이다. 이러한 단백질에 대한 오해가 대중적으로 영양소들과 관련해 잘못 알려진 사실인데, 육식은 필수 아미노산을 모두

56) 이보라(2015), “12 주간의 채식 급식이 중학생과 교사의 체내 영양상태, 스트레스 및 배변습관에 미치는 영향”, 경희대학교 동서의학대학원, p.13.

57) 이현주,(2012), “체질별 한방채식 식단을 통한 만성질환의 개선효과 연구”, 대구한의대학교 한방 산업대학원 p.1.

58) 설은혜(2016), 전계논문, p.25-26.

59) 이현주(2012), 전계논문, p.26-37.

가지며 완벽한 단백질 공급원이고, 채식은 불완전하다는 것이 그 오해이다. 그러나 식물 단백질류, 견과류, 씨앗 류 뿐만 아니라 시금치, 콜리플라워, 상추와 같은 식물에도 해당 질원은 완벽히 모든 종류의 필수 아미노산을 가지고 있다.⁶⁰⁾

그중 대두 단백질은 완전한 단백질로 9가지의 필수아미노산을 가지며, 두 가지 이상의 식물성 단백질이 만나면 동물성 단백질과 같이 성장하는 데에 문제가 없다고 하였다.⁶¹⁾ 이와 같은 의견으로 이탈리아의 NMCD(Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases)에 등재된 내용에도 다양한 식물성 식품과 신뢰할 수 있는 비타민 b12 공급원을 포함하여 잘 계획된 채식식단은 적절한 영양섭취가 가능하다는 결론을 내렸다.⁶²⁾

앞서 반복하여 언급되는 질환들의 예방을 위해서만이 아니더라도 기본적으로 건강한 생활을 위해서는 올바른 식단을 선택하여야 한다. 물론 식습관은 문화, 정치, 마케팅, 경제, 욕구 등 다양한 필요에 의하여 정해진다. 하지만 식습관은 건강함에 있어 전반적으로 중요하며, 신체적인 건강만이 아닌 정신적인 건강에도 중요한 요소이다. 실제로 많은 채식주의자들은 정식적인 건강과 식습관을 연관시키며, 건강한 식습관을 추구함으로써 정신건강을 함께 돌본다고 믿는다. 그렇기에 건강한 식단을 위해서는 영양상의 필요와 균형에 대한 이해가 필요한 사항이다. 그리고 인간은 충분한 적응기간을 통한다면 거의 모든 식단에 적응할 수 있고, 신체 활동은 신체가 제공하는 연료를 어떻게 사용하는지가 중요한 역할을 한다. 때문에 우리는 올바르게 균형 잡힌 식습관을 통해 더 건강한 삶을 추구하며 지식과 이해를 동반한 필요를 충족시키는 방법을 알아나가야 한다.⁶³⁾

(5) 그 외

채식을 시작하게 된 계기들은 윤리적이거나 특별한 환경적인 이유, 신념 등을 제외하고도 일상에서 발생하는 경우들도 있다. 유럽 국가의 채식 인구 비율이 높

60) 마티 조프슨, 『음식으로 보는 미래 과학, 엄성수, 동아엠앤비, (2019.05), p.198.

61) 김미현(2003), “채식 중심 급식 학교의 식단 및 급식 서비스 분석”, 동덕여자대학교 비만과학대학원, p.25 재인용.

62) Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases Volume 27, Issue 12, Pages 1037-1052.

63) By Steven Tyree, BS; Bethany R. Baker, BS; and Deborah Weatherspoon, MSN RN CRNA, “On Veganism and Pregnancy”, *International Journal of Childbirth Education*, Volume 27 Number 3 July 2012 p.43-44

은 이유 중 하나로 그들의 인식을 꼽을 수 있겠다. 그 예로 영국과 미국 소비자의 먹거리 구매 시 윤리적 기준을 중시하는지를 비교해 보았다. 영국에서는 배터리식 닭장에서의 산란계가 아닌 자유롭게 풀어 놓고 길러진 닭이 낳은 달걀을 구매하는 비율이 전자를 상회한다고 한다. 반면 미국의 경우는 자유롭게 길러진 닭의 기준을 도달한 업체 자체가 전혀 없다. 게다가 영국은 개인 소비자들뿐만 아니라 달걀을 사용하는 식품을 만들어내는 기업들조차도 닭장에서 자란 닭의 달걀은 거부한다. 대표적으로 영국의 월마트인 ASDA는 자체 브랜드의 달걀에 닭장에서 자란 달걀은 사용하지 않는다.⁶⁴⁾

어떠한 ‘사건’의 지점이 아닌 일상에서의 경우도 존재한다. 자신이 돌보는 반려동물과 생활하면서 자연스럽게 다른 동물에게 감정이입과 동일시를 하게 되며 서서히 육식을 기피하게 되는 경우가 그것이다. 하지만 반려동물로 인한 경우는 대부분 자신이 기르는 동물과 유사한 종류에 감정이입을 하여(포유류, 어류 등 자신의 반려와 유사한 외모가 일반적이다.) 단계적 채식이라는 종에 대한 차별을 띠는 경향을 보인다. 가장 흔한 예로 ‘개’에 대한 동정심과 애정으로 시작되는 것이 대부분인데, 개 농장이나, 보신탕에 대한 거부감이 이를 자극한다.

닭이나 돼지를 사육하게 되는 경우는 각각의 배경이 다른 반면 개를 사육하는 경우는 대부분 비슷하다고 한다. 이유는 자영업이 부도나 시골에 내려오게 되어 적은 투자로 시작할 수 있는 일을 찾는데, 그것이 개에게 눈길이 닿는 시작이라는 것이다. 일반적인 축산 농가에 비해 과격적으로 저렴한 사료비가 그 이유이다. 흔히 불리는 ‘짬’을 사료로 배급하고 상자 당 천 원 정도의 닭발 등을 구입하여 저렴하게 돌아가는 기형적인 구조가 여전히 개 농장을 만들어 내고 있다.⁶⁵⁾ 이 밖에도 확대와 병치레, 청결 등의 문제로 눈살을 찌푸리게 만들지만 사실상 완전한 금지가 어려운 것이 현실이다.

일상에서 벗어나 사고로 인한 유형도 볼 수 있다. 2000년 구제역 발생 당시 동아일보와 리서치&리서치에서 함께 소비자들의 조사에서 구제역의 완전한 종료 전까지 육식을 멈추겠다는 의견이 32.8%에 육박했다. 이처럼 소비자의 질병이나 바이러스에 대한 인식이 식문화에도 변화를 준다는 것을 알 수 있다.⁶⁶⁾(김영규,

64) 피터 싱어·짐 메이슨 『죽음의 밥상』, 함규진, 산책자(2008.04), p.19.

65) 한승태, 『고기로 태어나서』, 시대의창(2018.04), p.439.

2020) 여기에 바이러스의 발생 자체 외에도 조류 인플루엔자(AI)나 구제역, 최근의 아프리카 돼지열병 등의 문제로 동물들을 대거 살처분 혹은 생매장하는 경우가 있다. 이때 투입되는 인력의 경우의 대부분이 공무원이나 증장비 기사들, 군인들 혹은 이주 노동자들인데 이들은 이 살처분 현장의 경험으로 트라우마가 생겨 육식을 기피하게 되기도 한다. 이렇게 무차별적으로 집단 살육에 동원된 사람들은 트라우마로 인한 후유증으로 잠을 설치며 악몽을 꾸다. 또 증언들 중 그 현장에 가면 생명에 대해 많이 생각하게 된다는 말을 하며 인간이 어디까지 잔인해질 수 있는지에 대한 생각까지도 한다고 말한다. 이런 후유증 외에도 부정적인 영향이 더 있다. 현장에서 과로로 사망을 하는 경우도 있으며 심하게는 스스로 자책하며 목숨을 끊는 사람도 있었다. 비슷한 예로 도살, 도축 등의 장면을 접하게 된 일반인들 혹은 도축장에서 근무 경험이 있는 도축업자들도 자신들이 겪은 일들이 트라우마로 적용되어 육식을 피하게 되는 경우도 이다.⁶⁷⁾ 이러한 심리적인 원인으로 알베르토 슈바이처와가 대표되며 어린 시절의 경험 중 도축하는 현장, 도살의 동물학대의 면모를 직접 겪은 것이 트라우마가 되는 사례이다.⁶⁸⁾(임유경, 2017)

다른 경우로는 운동 분야에서 더 건강하고 많은 힘 그리고 좋은 기록 등을 위해 채식을 시작하는 선수들이 증가하고 있다. 게다가 선수의 역량이 늘어가는 것을 직접 목격하며 동참하게 되는 경우도 늘어나고 있다. 또한 선수 생활을 하는 전문 체육인들뿐만이 아닌 요가 수행자들 중 명상 채식주의(Sattvic Vegetarian)을 실천하는 사람들도 존재한다.

66) 김영규(2012), 전계논문, p.2.

67) 황윤, 『사랑할까, 먹을까』, 휴, (2018.12) p.203.

68) 임유경(2017), 전계논문, p.8.

2. 채식 시장

1) 채식 시장의 추이

2000년도 초반에만 해도 국내 채식주의자의 수는 실제로도 적었다. 한국채식연합의 자료에 의하면 2008년도에는 그 수가 15만 명에 불과하였다. 하지만 이후 10여 년 동안 그 수는 10배 이상으로 뛰었으며 2019년도 추정인구 150만 명에서 채식인구는 곧 200만 명에 육박할 것으로 예측된다. 가장 중심인 인구변화가 가파르다 보니 그에 따른 시장 변화에도 계속된 증가세를 보였다. 베지노믹스(베지터블과 이코노믹스의 합성어)는 2017년도에 이미 2조 원을 돌파하였으며 채식관련 음식 판매량도 50% 이상 증가하였다.

채식에 관련된 축제와 박람회도 생겨났다. 비건 페스티벌 참여 추이도 1회에는 1500명으로 2회 4000명, 3회 6000명, 4회 7000명으로 참여부스의 제한까지 두기 시작하여 2018년도 5회째에는 1만 명을 기록하였다.⁶⁹⁾ 흐름에 따라 채식 레스토랑도 증가 추세를 보였다. 한국 채식연합에서 밝힌 바로는 2007년부터 2012년까지 5년 만에 120여개의 채식레스토랑이 생겨났었으며 당시 서울에만도 100개가 넘게 자리 잡고 있었다.⁷⁰⁾ 이후 최근 국내에서 서비스 중인 채식 레스토랑 전용 애플리케이션인 ‘채식 한 끼’는 2018년도 3월에 첫 등록을 하여 2019년 5월까지 300곳에서 1700곳으로 증가하였다.

음식뿐만 아니라 코스메틱과 의류 시장에서도 채식 붐이 일고 있다. 근래에 비건 코스메틱 브랜드는 국내에만도 3곳이 론칭 됐다. 꼭 채식주의자가 아니더라도 사람들의 인식에 변화가 생겼음을 알 수 있다. 그리고 나누시카(Nanushka), 비비안 웨스트우드 (Vivienne Westwood), 구찌(Gucci), 베르사체(Versace), 지미 추(Jimmy Choo), 등의 많은 유명 브랜드들도 모피를 금지하고 친환경 소재를 사용하여 비건 인증을 받는 등의 행보로 비건 패션을 선두하고 있다.⁷¹⁾

69) “비건타이거”, <https://smartstore.naver.com/vegantiger>

70) 임유경(2017), 전계논문, p.10.

71) 최정욱(2020), 전계논문, p.23.

2) 채식 시장의 현황

『음식으로 보는 미래 과학(THE SCIENCE OF FOOD)』의 저자 마티 조프슨의 저서에는 “인조 소고기나 닭고기는 장점이 아주 많다. 가장 큰 장점은 육류 제품을 생산하는 과정에서 일어날 수 있는 모든 동물 복지 문제가 없다는 것이다. 게다가 동물 사육에 필요한 거대한 땅이 없어도 된다. 소를 예로 들면, 더 이상 소들을 풀밭에 방목하지 않아도 되고, 소들에게 먹일 풀을 기르기 위해 땅에 공들이지 않아도 된다. 또한 인조 소고기나 닭고기 생산에 필요한 에너지 수요를 생각해보다도 훨씬 에너지 효율적이다.”라고 쓰여 있다.⁷²⁾ 최근의 채식시장은 이와 같은 식물성 대체육류를 통하여 대중성에 더 가까이 다가왔다. 호주의 VEEF에서는 식물기반 버거 패티를 전문으로 바비큐, 치즈, 치킨과 유사한 형태의 식물성 패티를 제조하여 판매하고 있다.⁷³⁾ 미국 피자헛에서는 유제품이 들어 있지 않은 치즈를 제공하기 시작하였으며, KFC는 고기가 없는 윙과 너겟을 시험하는 중이다. 또 2019년에는 버거킹에서 채식주의자를 위한 ‘임파서블 버거’를 출시하였다.

위의 사례들은 모두 해외의 사례이지만 현재 국내에서도 롯데리아에서 식물성 대체육류를 자체개발 하여 ‘미라클 버거’를 출시하여 채식주의자들에게 사랑받고 있으며 인터파크, 마켓컬리, 롯데마트 등의 대형마트에서도 비건 및 채식관이 따로 마련되어 있다. 이뿐만 아니라 채식에서도 편리함을 추구. 각 브랜드 편의점들도 채식이라는 명목을 내세워 도시락, 샐러드 등의 간편식 제품을 출시하고 있다. 또한 채식에 입문하거나, 이미 채식을 실천하는 사람들의 정보 공유를 위해서 비건 위키백과, 카카오톡 플러스친구, 카카오톡 오픈채팅 커뮤니티는 물론 채식 정보 제공을 목적으로 하는 SNS들도 등장하고 있다.

72) 마티 조프슨, 전계서, p.195.

73) “VEEF”, <https://veef.com.au/>

3. 레스토랑 선택 속성

외식산업에서의 선택속성에 관한 연구는 무난하고도 빈번하게 이루어져 왔다. 소비자로서 외식을 계획할 때 레스토랑을 선택하게끔 유도하는 것은 아주 중요한데 의사결정에 있어 가장 많은 영향을 주는 부분이기때문에 외식사업자에게 가장 중요한 단계가 아닐 수 없다. 이러한 실상에서 비취보아 선택속성에 관련된 연구가 쏟아져 나오는 것은 불가피하다.

1) 레스토랑 선택속성의 개념

선택속성에 대해 들어가기 전 먼저 속성에 대해 정의해본다. 속성은 어떠한 형태(유형)를 가지거나 무형이지만 재화의 가치를 가진 상품의 고유한 요소나 성질이라고 할 수 있다. 그 중 레스토랑을 선택할 때 고려할 수 있는 속성들을 레스토랑 선택속성이라고 할 수 있으며 이는 연구자들마다 다양하게 또는 유사하게 분류를 해 놓은 것들이 레스토랑 선택속성이다. Lewis(1981)의 연구에서는 레스토랑의 유형별로 차이는 있을 수 있지만, 레스토랑의 결정 요인에 있어서 소비자의 선택에 작용하는 음식 요소, 메뉴 요소, 서비스 요소, 가격 요소, 분위기나 입지 등을 레스토랑 선택속성이라고 할 수 있다고 말했다.⁷⁴⁾(조민호·정미란, 2007)

고객이 상품의 선택 여부를 결정하는 데 있어서 아주 중요하게 작용한다. 여기에서 선택속성이란 이용고객이 선호하는 것과 구매하는 것에서 어떻게 다른 것인지, 상품의 속성에 대한 태도는 어떻게 생겨나는지에 관한 것이며, 이러한 상품 속성이 다른 속성들과 어떻게 구별될 수 있는가에 대한 것이다.⁷⁵⁾(공효순, 2007) 또한, 레스토랑 선택에 관한 의사결정은 고객의 욕구와 필요에서 시작되어 선택하기까지 전체적인 순환과정을 의미하며, 고객의 일정한 예산으로 식당의 이용 여부, 식당의 종류, 이용 시기, 메뉴 등을 의사결정하게 되어 구매하고, 소비

74) 조민호·정미란(2007), “호텔 레스토랑 선택속성과 고객만족에 관한 연구”, 한국외식경영학회 외식경영연구, 10권 4호, p.98.

75) 오동건(2019), “과인 다이닝 레스토랑에서 와인선택속성이 고객행동의도와 만족도에 미치는 영향”, 세종대학교 관광대학원, p.14 재인용.

및 평가를 하게 된다. 이러한 소비자의 선택 행동은 고객이 구매하고자 하는 메뉴나 서비스에 대해 개인적 정도에 따라 차이가 있을 수 있을 것이다.⁷⁶⁾(정진우·전경철, 2004)

2) 레스토랑 선택속성과 관련된 선행연구

김종훈.(2013) “외식 고객의 레스토랑 선택요인에 대한 중요도와 만족도에 관한 연구”에서는 외식 고객이 레스토랑을 선택할 때 어떤 요소를 우선시하는가를 파악하고 IPA 기법을 통한 중요도와 이용 후의 만족도를 연구하였다. 그 결과 친절한 서비스, 음식의 맛, 음식의 질, 위생/청결 등이 가장 중요도와 만족도가 높았고, 메뉴의 다양성, 메뉴의 차별성, 할인 여부, 어린이 편리성 등은 중요도와 만족도가 다소 떨어지는 경향을 보였다.

폐릉레이 사를자야.(2019)는 “레스토랑 선택 속성이 고객만족과 재방문 의도에 미치는 영향”에서 메뉴, 음식의 맛, 서비스가 고객 만족에 영향을 끼치며 만족도가 재방문 의도에 정의 영향을 미친다고 결론을 냈으며, 이 연구에서 분위기는 고객 만족에 정의 영향을 미치지 않는다는 결과가 나왔다.

이흥구.(2017) “레스토랑 선택속성이 소비자 태도에 미치는 영향”의 결과는 레스토랑 선택속성과 소비자 태도 간의 영향 관계가 있는 음식, 시설, 서비스, 가격 요인을 도출해 냈으며, 음식 요인이 가장 영향이 큰 것으로 나타났다. 반면 편리성 요인은 영향력이 유의적인 결과를 내지 못하였다. 이 밖에도 선택 속성과 기업 이미지 간의 영향 관계에서 시설, 음식, 서비스, 가격, 편리성 요인 모두가 유의한 영향을 보였으며, 레스토랑의 브랜드 이미지가 소비자 태도에 유의적인 영향을 보인다는 결과를 내었다.

김윤태, 홍기운.(2005) “레스토랑 이용 시 선택속성에 관한연구”는 업계에서의 체계적 마케팅 전략을 수립하기 위한 기초자료로 활용되게끔 소비자의 외식 동기 및 이용 형태에 대한 분석을 실시하였다. 그 결과 소비자가 외식장소를 선택할 때 가장 중요시 여기는 요인으로는 ‘음식의 맛’으로 분석되었고 이는 동일 레

76) 전경철·정진우·박봉규(2005), “일식레스토랑 고객의 선택속성이 판매촉진과 고객만족, 고객충성도에 미치는 영향”, 외식경영학회, p.109 재인용.

스토랑의 재이용 여부에도 반영이 되는 것으로 나타나 그 중요성을 강조하였다. 가장 불만족스러운 요인으로는 ‘음식의 가격’으로 나타났으며, 따라서 소비자들을 유입하고 지속적으로 재방문을 유도하기 위해서는 음식의 맛에 대한 표준 관리를 철저히 하고 꾸준한 맛의 개발과 변화를 통해 소비자의 기호를 충족시켜야 한다고 주장한다.

문상보.(2019)는 “패밀리레스토랑 선택속성, 관계 품질, 고객 충성도 간의 영향 관계 연구”에서는 선택속성의 평균 점수가 높은 항목은 음식 요인이 많았으며, 이벤트와 청결성, 편리성 등은 다소 낮은 평균을 보였다. 그리고 선택속성의 모든 요인 서비스성, 음식성, 편리성, 청결성, 가격성은 모두 고객 충성도 요인에 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났다.

남궁훈(2015)은 “멕시코칸 레스토랑 선택속성에 대한 중요도-만족도차이가 행동의도에 미치는 영향”에서 재방문 요인에 가장 큰 영향은 다양한 멕시코 요리, 멕시코 전통 술과 음료, 음식의 맛, 음식의 질 등 다채로운 음식 및 맛과 질에 대한 내용이었다고 서술한다. 또한 직원의 친절한 서비스, 고객 수용능력과 실내 분위기, 브랜드 평판과 이미지 등도 유의적인 영향을 미쳤다고 하였다. 그리고 만족도와중요도의 차이가 추천의도에 미치는 영향도 재방문 요인에 큰 영향을 주며 식음료 다양성 및 맛과 질에 대한 내용이 있다.

<표 2 > 레스토랑 선택속성과 관련된 선행연구

연구자	연구 결과
김종훈.(2013)	친절한 서비스, 음식의 맛, 음식의 질, 위생/청결 등이 가장 중요도와 만족도가 높았고, 메뉴의 다양성, 메뉴의 차별성, 할인여부, 어린이 편리성 등은 중요도와 만족도가 다소 떨어지는 경향을 보임.
페릉레이 사롤자야.(2019)	메뉴, 음식의 맛, 서비스가 고객 만족에 영향을 끼치며 만족도가 재방문의도에 정의 영향을 미친다고 결론을 냈으며, 이 연구에서 분위기는 고객 만족에 정의 영향을 미치지 않는 다는 결과가 나옴.
이흥구.(2017)	음식요인이 가장 영향이 큰 것으로 나타났으며, 반면 편리성 요인은 영향력이 유의적 결과를 내지 못함.
김윤태, 홍기운.(2005)	가장 중요시 여기는 요인으로는 ‘음식의 맛’으로 분석되었고 가장 불만족스러운 요인으로는 ‘음식의 가격’.
문상보.(2019)	선택속성의 평균 점수가 높은 항목은 ‘음식 요인’이며, 이벤트와 청결성, 편리성 등은 다소 낮은 평균을 보임.
남궁훈.(2015)	레스토랑 선택속성에 대한 만족도-중요도 차이가 재방문의도와 추천의도에 미치는 영향은 다채로운 음식 및 음식의 맛, 음식의 질에 관한 요소가 가장 크게 차지함.

Ⅲ. 연구의 설계

1. 조사 설계

1) 조사 대상자의 선정

본 연구의 조사 대상자는 대상이 국내에 거주하고 있는 채식주의자로 특정 지역이나 연령을 제한하지는 않았으며, 대중적이지 않은 분야이기에 다양한 채식의 유형들을 세세하게 구분하지 않았다. 그리하여 열 가지 이상으로 구분이 되는 채식주의자의 유형들 중 대체적으로 많은 수를 차지하고 있는 크게 네 가지의 채식 유형으로 구분하여 조사를 진행하였다. 그리고 레스토랑 선택속성의 조사를 위하여 채식주의자들 중에서도 실제로 채식 레스토랑에 방문하여 식사를 한 경험이 있는 채식주의자들에게 설문지를 배포하여 답변을 받아 분석을 하였다.

2) 조사 방법

조사 방법으로는 온라인과 오프라인을 병행한 설문지 배포를 통해 답변을 받아 내었다. 온라인 설문지는 포털 사이트 NAVER의 설문 폼을 제작하여 채식과 관련된 커뮤니티와 SNS, 지인들을 연결하여 배포하였으며, 직접 대면을 통하여 설문지를 작성하는 오프라인 설문과 병행하여 답변을 받았다.

3) 표본의 설계

배포한 설문지를 통하여 답변을 받아낸 표본의 수는 총 220부이며, 이 표본들 중 답변이 불성실하다고 판단이 되거나 조사대상자에서 벗어나는 경우인 표본을 제외하여 유효 표본은 218부이다. 설문지 배포의 시간적 범위는 2019년 12월 30

일 부터 시작되어 2020년 1월 5일까지 일주일의 기간 동안 답변을 받았다. 조사 설계를 표로 정리하면 다음 <표 3>과 같다.

<표 3> 조사 설계

구분	내용
조사 대상	채식 레스토랑 방문 경험이 있는 채식주의자
조사 범위	국내 거주자
조사 방법	온라인 및 오프라인 설문지 배포
조사 기간	2019년 12월 30일부터 2020년 1월 05일까지
답변 표본의 수	220부
유효 표본의 수	218부

4) 설문지의 구성

본 설문지는 채식 레스토랑 선택속성의 만족도와 재방문율에 대한 조사를 하고자 크게 5가지의 선택속성 메뉴, 음식, 가격, 시설, 서비스로 분류하였다. 설문 문항의 구성은 메뉴요인 4문항, 음식 요인 5문항, 가격 요인 3문항, 시설 요인 5문항, 서비스 요인 4문항이며 Likert 5점 척도를 이용하여 만족도 점수를 구성하였다. 그리고 조사 대상자의 채식 유형과 채식을 하게 된 계기 등 채식과 관련된 문항은 3문항이 있으며, 레스토랑 이용 행태에 대해 알아보하고자 3문항을 구성하였다. 인구통계학적인 답변을 위한 요소로는 성별, 연령대, 직업, 소득수준, 학력으로 5문항을 구성하였다. 설문지의 문항 구성은 선행연구들을 참조하여 본 논문의 내용구성에 맞게 수정 후 사용하였다. 연구에 필요한 채식관련 설문 문항들은 참고 논문을 토대로 직접 구성하였으며 다음 페이지의 <표 4>에 정리되어 있다.

<표 4> 설문지의 구성

구분	문항 수	질문 내용	출처	척도
메뉴 요인	4문항	메뉴 종류의 다양성	김예서(2015) 신현호(2010) 윤지수(2020) 정승건(2014)	Likert 5점 척도
		독특하고 새로운 음식이 있음		
		어떤 음식인지 관련 설명이 있음		
		식사 외의 메뉴가 구성되어 있음(음료나 디저트 등)		
가격 요인	3문항	적당한 가격	김경자(2019) 문상보(2020) 송택근(2017) 신현호(2010)	
		다양한 이벤트가 있음		
		세트구성 등의 여러 할인제도가 있음		
음식 요인	5문항	재료의 질	김영희(2014) 사롤자야(2019) 송택근(2017) 오요(2017) 천상현(2008)	Likert 5점 척도
		음식의 영양균형		
		음식의 맛		
		입맛에 맞는 간을 조절할 수 있는 세팅(소스, 조미료 등)		
		플레이팅		
시설 요인	5문항	식당의 내/외부 인테리어 및 분위기	김영희(2014) 선상희(2006) 유혜원(2015) 형미영(2006)	
		위치와 접근성		
		주차 공간		
		내부시설의 청결함		
		주변 상권이 잘 갖추어져 있음		
서비스 요인	4문항	서비스 태도	사롤자야(2019) 선상희(2006) 이승인(2019) 이선영(2016)	
		서비스 속도		
		후한 서비스		
		직원의 상세한 안내를 받음		
채식 관련	3문항	채식의 유형	강은정(2015) 이길환(2008)	명목 척도
		채식을 시작하게 된 계기		
		채식식당을 방문하여 만족한 경우 다시 재방문하는 경우		
이용 행태	3문항	평균 외식 횟수는? 누구와 외식을 합니까?	문상보(2020) 양운(2018) 유혜원(2015) Nguyen Thi Hang(2018)	명목 척도/ 등간 척도
		평균 외식 금액은 얼마입니까?		
인구통계학	5문항	성별	김영희(2014) 김은희(2014) 윤지수(2020) 이승인(2019)	명목 척도
		연령		
		직업		
		소득		
		학력		

5) 분석 방법

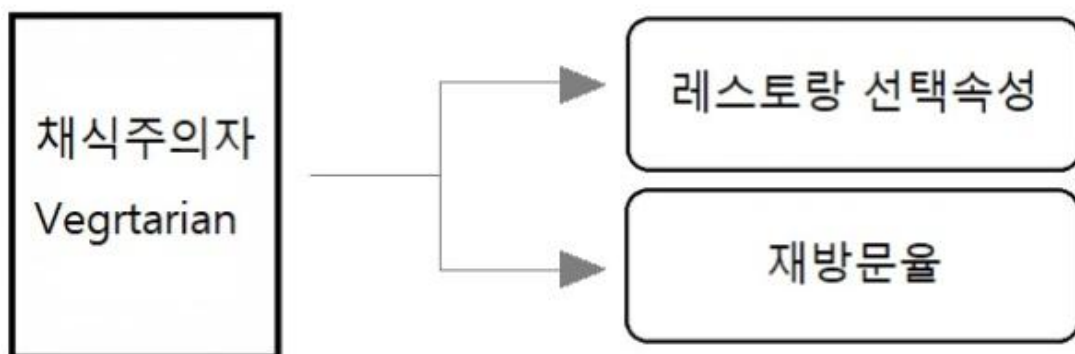
분석에 사용된 프로그램은 IBM SPSS Statistics v25를 사용하였다. 수집된 조사대상자의 설문지 표본들 중 유효한 218부의 설문 답변으로 분석을 실시하였다. 조사 대상자의 인구통계학적 연구와 채식관련 질문과 외식행태의 분석에는 빈도 분석을 실시하였다. 재방문율을 수치로 표현하기 위한 평균분석도 실시하였으며, 연구의 과정에서 타당성과 신뢰성을 검증하기 위해 요인분석과 신뢰도 분석을 실시하였다. 문항의 상관관계에 관하여 알아보고자 상관관계 분석을 사용하였고, 가설의 검증을 위해 평균분석과 독립표본 t-test검정을 하였다. 또한 인구통계학과 재방문율의 연관성을 살펴보기 위해 일원배치 분산분석(ANOVA 분석)을 추가적으로 실시하였다.

2. 연구모형 및 가설의 설정

1) 연구모형의 설정

본 연구에서는 채식주의자가 레스토랑을 선택할 때 어떠한 속성을 우위에 두는지에 대해 연구하고자 하였다. 또한 채식의 유형이 레스토랑 선택속성과 재방문율에 대해 영향을 미치는가에 대하여 연구하기 위하여 다음 <그림 2>와 같은 연구모형을 설계하였다.

<그림 2>



2) 가설의 설정

위와 같은 내용을 바탕으로 본 연구의 가설은 다음과 같다.

H 1 : 채식주의자의 레스토랑 선택속성에 대한 만족도는 비채식주의자와 차이가 있을 것이다.

H 2 : 채식 유형에 따른 레스토랑 선택속성에 대한 만족도는 차이가 있을 것이다.

H 3 : 채식 유형에 따른 레스토랑 재방문율은 차이가 있을 것이다.

첫째, 조사 대상자의 인구통계학적 특성을 분석하고, 채식의 유형과 레스토랑 이용행태, 레스토랑 선택속성의 빈도분석을 실시하였다.

둘째, 각 요인들의 타당성을 확보하기 위해 베리맥스를 통한 주성분 분석방법으로 요인분석을 실시하였으며, 각 요인들의 신뢰성 검증을 위해 Cronbach α 값을 통한 신뢰도 분석을 실시하여 각 요인들의 신뢰도를 검증 하였다.

셋째, 타당성과 신뢰성 검증을 통한 결과로 요인간의 상관관계 분석을 실시하였다.

넷째, “H 1 채식주의자의 레스토랑 선택속성에 대한 만족도는 비채식주의자와 차이가 있을 것이다”의 검증을 위해 평균분석을 실시하였다.

다섯째, “H 2 채식 유형에 따른 레스토랑 선택속성에 대한 만족도는 차이가 있을 것이다”와 “H 3 채식 유형에 따른 레스토랑 재방문율은 차이가 있을 것이다”의 검증을 위해 독립표본 t-test검정 분석 기법을 사용하였다.

IV. 실증분석 및 가설의 검증

1. 조사 결과

1) 조사대상의 인구통계학적 특성

조사 대상의 인구 통계학적 특성에 대한 파악하기 위해서 빈도분석을 실시하였다. 조사 대상자는 총 218명으로 그 중 여성이 180명(82.6%), 남성이 38명(17.4%)으로 압도적인 차이를 보이며 여성 대상자가 많았다. 연령대는 10대가 16명(7.3%), 20대는 144명(66.15), 30대는 48명(22.0%), 40대는 8명(3.7%), 50대 이상이 2명(0.9%)로 20대의 빈도가 가장 높았으며 40대, 50대는 현저히 적은 대상수를 보였다. 대상자의 직업으로는 학생 94명(43.1%), 직장인이 60명(27.5%), 자영업자는 11명(5.0%), 프리랜서는 35명(16.1%), 기타 나머지 대상자는 18명(8.3%)로 학생이 가장 많았으며 직장인도 다수 차지했다. 다음은 소득 분포에 대해 조사하였다. 월 200만 원 미만의 소득자가 159명(72.9%), 월 200만 원 이상 300만원 미만의 소득자가 41명(18.8%), 월 300만 원 이상 400만원 미만의 소득자가 12명(5.5%), 월 400만 원 이상의 소득자가 6명(2.8%)로 대부분이 월 200만원 미만의 소득자였다. 학력을 조사한 결과 고등학교 졸업 이하의 학력이 70명(32.1%), 전문학사는 25명(11.5%), 학사는 105명(48.2%), 석사가 14명(6.4%), 박사 4명(1.8%)로 고등학교 졸업 이하의 학력을 가진 조사대상자가 가장 많은 수를 차지하였으며, 참고 표는 <표 5> 조사 대상자의 인구통계학적 특성이다.

<표 5 > 조사 대상자의 인구통계학적 특성

변수	구분	빈도	비율
성별	여성	180	82.6%
	남성	38	17.4%
연령	10대	16	7.3%
	20대	144	66.1%
	30대	48	22.0%
	40대	8	3.7%
	50대 이상	2	0.9%
직업	학생	94	43.1%
	직장인	60	27.5%
	자영업	11	5.0%
	프리랜서	35	16.1%
	기타	18	8.3%
소득 분포	월 200만 원 미만	159	72.9%
	월 200만 원 이상~ 300만원 미만	41	18.8%
	월 300만 원 이상~ 400만원 미만	12	5.5%
	월 400만 원 이상	6	2.8%
	고등학교 졸업 이하	70	32.1%
학력	전문학사	25	11.5%
	학사	105	48.2%
	석사	14	6.4%
	박사	4	1.8%

2) 조사 대상자의 만족도

각 선택속성에 대한 만족도의 빈도분석을 실시하였다. 만족도가 높은 요인들로 는 메뉴 요인과 음식요인, 서비스 요인이 있다. 먼저 메뉴 요인에서는 다섯 문항

전체가 높은 만족도가 절반 이상의 비율을 보였다. 음식 요인은 간을 조절할 수 있는 세팅의 높은 만족도가 75명(34.4%)인 것을 제외하고는 대부분이 만족스럽다는 평을 내렸다. 서비스 요인도 전반적으로 높은 만족도의 비율이 다수 차지하고 있다. 가격 요인과 시설 요인은 다른 요인들에 비해 만족도가 현저히 저조하다는 것을 알 수 있다. 가격 요인의 만족도를 살펴보면 특히 이벤트의 낮은 만족도가 75명(34.4%)과 할인제도의 낮은 만족도 117명(53.7%)으로 가격요인에 불만을 가진 소비자가 많다는 것을 알 수 있다. 시설 요인의 만족도는 인테리어 및 분위기와 청결함 부분에서는 높은 만족도를 가지지만, 다른 세 가지 요인에 대해서는 의견이 엇갈리며, 만족도에 대한 정리는 다음 <표 6>으로 정리하였다.

<표 6> 선택속성 만족도

요인	변수	만족도	빈도	비율
메뉴 요인	메뉴 종류의 다양성	낮음	25	11.5
		보통	62	28.4
		높음	131	60.1
	독특하고 새로운 음식이 있음	낮음	18	8.2
		보통	69	31.7
		높음	131	60.1
	어떤 음식인지 관련 설명이 있음	낮음	25	11.5
		보통	68	31.2
		높음	125	57.3
	식사 외의 메뉴가 구성되어 있음(음료나 디저트 등)	낮음	25	11.5
		보통	58	26.6
		높음	135	61.9
가격 요인	적당한 가격	낮음	78	35.7
		보통	91	41.7
		높음	49	22.6
	다양한 이벤트가 있음	낮음	75	34.4
		보통	106	48.6
		높음	37	17.0
	세트구성 등의 여러 할인제도가 있음	낮음	117	53.7
		보통	74	33.9
		높음	27	12.4
	재료의 질	낮음	5	2.2

음 식 요 인	음식의 영양균형	보통	35	16.1
		높음	178	81.7
		낮음	6	2.7
	음식의 맛	보통	42	19.3
		높음	170	78.0
		낮음	5	2.2
	입맛에 맞게 간을 조절할 수 있는 세팅(소스, 조미료 등)	보통	27	12.4
		높음	186	85.4
		낮음	45	20.6
	플레이팅	보통	98	45.0
		높음	75	34.4
		낮음	5	2.2
시 설 요 인	식당의 내/외부 인테리어 및 분위기	보통	45	20.6
		높음	168	77.2
		낮음	14	6.4
	위치와 접근성	보통	39	17.9
		높음	165	75.7
		낮음	97	44.5
	주차 공간	보통	79	36.2
		높음	42	19.3
		낮음	86	39.4
	내부시설의 청결함	보통	111	50.9
		높음	21	9.7
		낮음	6	2.7
주변 상권이 잘 갖추어져 있음	보통	48	22.0	
	높음	164	75.3	
	낮음	51	23.4	
서 비 스 요 인	서비스 태도	보통	92	42.2
		높음	75	34.4
		낮음	6	2.7
	서비스 속도	보통	29	13.3
		높음	183	84.0
		낮음	16	7.3
	후한 서비스	보통	63	28.9
		높음	139	63.8
		낮음	33	15.1
	직원의 상세한 안내를 받음	보통	92	42.2
		높음	93	42.7
		낮음	19	8.7
		보통	78	35.8
		높음	121	55.5

3) 조사 대상자 채식의 유형

채식주의자를 대상으로 한 만큼 조사 대상자의 유형과 채식을 시작하게 된 계기에 대한 빈도분석을 실시하였다. 그 결과로는 대상자 218명 중 비건이 144명(66.1%)이고, 락토/오보 배지테리언은 22명(10.1%)이며, 페스코 배지테리언은 23명(10.6%), 플렉시테리언은 29명(13.3%)로 조사 되었다. 채식을 시작하게 된 계기의 결과는 환경 문제를 24명(11.0%)를 꼽았다. 건강상의 문제로 시작한 경우는 39명(17.9%)이었고, 동물에 관련된 문제를 계기로 시작한 경우가 144명(66.1%)이며, 종교적인 문제로는 1명(0.5%)만이, 기타 예시 외의 다른 계기를 선택한 건 10명(4.6%)이었으며, 다음 <표 7>에 정리되어 있다.

<표 7> 조사 대상자 채식의 유형

변수	구분	빈도	비율
채식의 유형	비건	144	66.1%
	락토/오보 배지테리언	22	10.1%
	페스코 배지테리언	23	10.6%
	플렉시테리언	29	13.3%
채식의 시작 계기	환경 문제	24	11.0%
	건강상의 문제	39	17.9%
	동물 관련 문제	144	66.1%
	종교적 문제	1	0.5%
	기타	10	4.6%

4) 조사 대상자의 외식 행동

조사 대상자의 외식 행동에 대한 빈도분석 결과는 다음과 같다. 평균 외식 횟수의 빈도는 주 5일 이상으로 20명(9.2%)이다. 주 3~4회 외식하는 경우는 52명(23.9%), 주 1~2회는 97명(44.5%), 월 3회 이하의 외식을 하는 경우는 49명(22.5%)로 대부분이 주 1~2회의 외식을 하는 것으로 나타났다. 주 외식 동반자에 대한 조사는 가족/친지 동반이 27명(12.4%)이고, 친구나 모임으로 외식하는 경우가 125명(57.3%), 연인과의 외식이 32명(14.7%)이고, 비즈니스 관계는 2명(0.9%), 독식을 주로 하는 빈도는 32명(14.7%)으로 친구나 모임 등으로 외식을 하는 경우가 대부분을 차지하였다. 평균적인 외식 금액의 조사 결과는 3만 원 이상의 금액대가 14명(6.4%), 2만 원 대의 비용은 52명(23.9%)이었으며, 1만 원 대는 133명(61.0%), 1만원 미만의 비용을 사용하는 경우가 19명(8.7%)로 조사 되었다.

외식을 하는 이유는 마음에 드는 식당이 있어서 방문하는 빈도 27명(12.4%), 채식의 소비를 늘리기 위해서 외식을 하는 경우는 15명(6.9%), 다양한 음식의 경험을 원하는 대상자는 30명(13.8%), 외부 식사약속으로 인한 외식이 86명(39.4%), 직접 음식을 해먹는 것이 번거로워서 외식을 택하는 경우가 57명(26.1%), 기타 의견은 3명(1.4%)로 조사 되었다. 그리고 방문한 채식 레스토랑에서 만족한 경우 해당 채식 레스토랑을 다시 찾아가는 재방문율을 조사한 결과 꼭 다시 찾고 단골이 되는 경우가 36명(16.5%)이었으며, 여러 번 다시 방문한다는 답변이 123명(56.4%), 한두 번 정도 다시 방문한다는 답변은 57명(26.1%)이고, 거의 다시 찾지 않는다는 경우가 2명(0.9%)이었다. 조사 대상자의 외식 행동 표는 <표 8>에서 볼 수 있다.

<표 8> 조사 대상자의 외식 행동

변수	구분	빈도	비율
평균 외식 횟수	주 5일 이상	20	9.2%
	주 3~4회	52	23.9%
	주 1~2회	97	44.5%
	월 3회 이하	49	22.5%
외식 동반자	가족/친지	27	12.4%
	친구/모임	125	57.3%
	연인	32	14.7%
	비즈니스	2	0.9%
	독식	32	14.7%
평균 외식 금액	3만 원 이상	14	6.4%
	2만 원 대	52	23.9%
	1만 원 대	133	61.0%
	1만원 미만	19	8.7%
외식의 이유	마음에 드는 식당이 있음	27	12.4%
	채식 소비를 늘리기 위함	15	6.9%
	다양한 음식의 경험	30	13.8%
	외부 식사약속	86	39.4%
	직접 음식하기가 번거로움	57	26.1%
	기타	3	1.4%
	꼭 다시 찾고 단골이 됨	36	16.5%
재방문을	여러 번 다시 방문	123	56.4%
	한두 번 정도 다시 방문	57	26.1%
	거의 다시 찾지 않음	2	0.9%

5) 채식주의자의 채식 레스토랑 재방문을

본 논문의 만족도에 따른 재방문을 설문문항 ‘■처음 채식 레스토랑을 방문하여 만족한 경우 다시 재방문하는 경우는 어느 정도입니까?’를 통하여 평균분석을 실시하였다. 분석을 실시한 결과, 본 설문에서는 채식 레스토랑을 특정하지 않은 상태로 진행됐음에도 불구하고 꼭 다시 찾으며 단골이 되거나 여러 번 재방문한다는 답변의 합이 159명으로 나타났다. 72.9%의 상당히 높은 재방문 확률이다. 이 결과에 따른다면 해당 채식 레스토랑에 방문하는 채식주의자들에게 첫 방문에서 만족감을 선사한다면 높은 확률로 재방문을 한다는 것이다.

<표 9> 채식주의자의 채식 레스토랑 재방문을

답변	빈도	%	총 평균
꼭 다시 찾음	36	16.5%	3.89
여러 번 다시 찾음	123	56.4%	
한두 번 다시 찾음	57	26.1%	
거의 다시 가지 않음	2	0.9%	
재방문하지 않음	0	0%	

2. 타당성 및 신뢰성 검증

1) 타당성 검증

가설의 검증에 앞서 검사도구의 적격성을 판단하고 각 요인들의 구성개념 타당도를 파악하기 위해서 탐색적 요인분석(EFA)을 실시하였다. 일반적인 기준으로 는 기준치 0.5 이상이면 입지 있는 요인으로 볼 수 있다. 본 연구에서는 연구의 타당성을 확보하기 위하여 두 가지 의 기준을 근거로 삭제 요인일 선정하였다. 먼저 일반적인 기준치에 미치지 못하는 경우와 본 연구의 의도에 맞지 않게 하위 요인으로 지정된 문항을 포함한다. 삭제 된 요인은 세 가지이다. 일반적인 기준에 미치지 못하는 문항은 ‘입맛에 맞게 간을 조절할 수 있는 소스 및 조미료의 세팅’요인을 삭제하였다. 또 본 연구의 의도에 맞지 않게 하위요인으로 지정된 문항으로는 ‘내부 시설의 청결함’과 ‘레스토랑의 내/외부 인테리어 및 분위기’요인을 삭제하여 다시 분석하였다. 요인의 삭제 전 후의 내용은 <표 9>에서 확인할 수 있다.

요인 추출을 위하여 카이제 정규화가 있는 베리맥스 회전 방식을 이용하였다. 총 19개의 항목을 분석한 결과 KMO의 표본적합도(MSA)는 0.851로 나타나 본 자료가 요인분석에 적합하다는 것을 나타내 준다. Bartlett의 구형성 검정 결과에 서 근사 카이제곱은 Approx x^2 는 1344.239로 나타났으며 유의확률이 $p < .001$ 에 해당하는 0.000으로 유의수준 0.05를 기준으로 변수간의 상관성이 인정되어 전반 적으로 요인분석이 가능하다고 할 수 있다. 요인으로는 다섯 개의 요인이 추출되 었으며, 각 요인을 서비스, 음식, 메뉴, 가격, 시설로 명명하였으며 <표 10>에 요약 되어있다.

<표 10> 전체 설문 문항의 요인분석 결과

	문항	1	2	3	4	5	비고
서비스 요인	서비스 태도	.773	.126	.283	-.042	.034	
	서비스 속도	.721	.216	.043	.092	.097	
	후한 서비스	.691	.051	.204	.180	.458	
	직원의 상세한 안내를 받음	.647	.079	.281	.027	.288	
	내부시설의 청결함	.591	.372	.219	.182	.054	제거
메뉴 요인	독특하고 새로운 음식이 있음	.043	.730	.092	.145	.206	
	메뉴 종류의 다양성	.080	.679	.159	.064	.243	
	식사의외의 메뉴가 구성되어 있음	.127	.645	.037	.087	.228	
	어떤 음식인지 관련 설명이 있음	.185	.623	.206	.042	-.007	
	식당의내/외부인테 리어밋분위기	.385	.500	.331	.304	-.137	제거
음식 요인	재료의질	.135	.261	.784	-.023	.098	
	음식의 영양균형	.189	.143	.776	-.012	.111	
	음식의 맛	.194	.115	.759	.068	.190	
	플레이팅	.362	.439	.517	.209	-.151	
시설 요인	위치와 접근성	-.090	.125	.112	.764	.074	
	주변상권이 잘갖추어져 있음	.096	.256	.024	.733	.117	
	주차 공간	.389	.021	-.149	.596	.133	
	간을 조절할 수 있는 세팅	.396	-.074	.431	.442	.108	제거
가격 요인	세트구성 등의 여러 할인제도가 있음	.106	.135	.063	.283	.731	
	적당한가격	.119	.159	.189	-.096	.682	
	다양한 이벤트가 있음	.215	.282	.037	.220	.566	

2) 신뢰도 분석

<표 11> 요인분석 및 신뢰도 분석 결과

요인	문항	1	2	3	4	5	공통성	신뢰도
서비스	서비스 태도	.772	.339	.082	.015	-.013	.718	.817
	서비스 속도	.718	.200	.074	.431	.151	.582	
	후한 서비스	.714	.087	.552	.052	.105	.770	
요인	직원의 상세한 안내를 받음	.689	.268	.122	.229	.001	.614	
음식	재료의 질	.112	.791	.233	.118	-.021	.707	.812
	음식의 맛	.198	.779	.067	.192	.099	.697	
	음식의 영양균형	.193	.773	.145	.085	-.006	.663	
	플레이팅	.322	.554	.390	-.115	.213	.621	
메뉴	독특하고 새로운 음식이 있음	.067	.099	.756	.171	.147	.637	.726
	어떤 음식인지 관련 설명이 있음	.191	.206	.686	-.066	.028	.555	
	메뉴 종류의 다양성	.062	.190	.662	.252	.076	.548	
	식사외의 메뉴가 구성되어 있음	.119	.074	.657	.190	.114	.501	
가격	세트구성등의 여러 할인제도가 있음	.113	.057	.129	.747	.274	.666	.622
	적당한 가격	.112	.196	.125	.721	-.098	.596	
	다양한 이벤트가 있음	.244	.021	.307	.551	.197	.497	
시설	위치와 접근성	-.042	.123	.073	.074	.804	.674	.633
	주변 상권이 잘 갖추어져 있음	.102	.069	.204	.104	.792	.695	
	주차 공간	.435	-.197	.077	.129	.521	.522	
KMO .851 Bartlett의 구형성 검정 $\text{Approx } x^2 = 1344.239 \quad p=.000^{***}$								

*p<.05, **p<.01, ***p<.001

서비스, 음식, 메뉴, 가격, 시설의 다섯 가지의 요인이 내적일관성신뢰도 (internal consistency reliability)를 갖는지 알아보고자 분석에 사용된 문항들의 신뢰도 분석을 실시하였다. 검정 결과, 신뢰도 계수(Cronbach's alpha)는 서비스 요인은 0.817, 음식 요인은 0.182, 메뉴요인은 0.726, 가격 요인은 0.622, 시설 요인은 0.633으로 나타나 모든 요인들은 내적 일관성이 있다고 할 수 있으며 그 중 서비스 요인과 음식 요인의 신뢰도 계수가 비교적 높은 신뢰도를 확보하였다고 볼 수 있다. <표 11>의 신뢰도 결과값에서 확인할 수 있다.

3) 상관관계 분석

앞서 요인 분석과 신뢰도 분석을 거쳐 변수정화 작업을 완료 하였다. 이제 변수들 간의 인과관계를 파악하고 관련성의 정도를 판단하기 위해 상관관계 분석 (Correlation Analysis)을 실시하였다. 상관관계 분석을 통하여 가설의 검증을 실시하기에 앞서 연구가설에 사용될 측정변수들 간의 관계의 강도를 표현할 수 있다. 상관관계의 정도는 0에서 ± 1 사이로 나타나게 된다. 수치가 ± 1 에 가까울수록 높은 상관관계를 가지며 0에 가까울수록 낮아진다. 채식 레스토랑의 선택속성 5개 요인의 상관관계분석을 실시한 결과는 <표 12>에 나타나 있다.

모든 변수들 사이에는 유의수준 0.01하에 상관관계가 있는 것으로 나타났다. 하지만 메뉴 요인과 시설 요인간의 상관계수(0.331), 메뉴 요인과 서비스 요인간의 상관계수(0.394), 음식 요인과 가격 요인간의 상관계수(0.334), 가격 요인과 시설 요인간의 상관계수(0.337), 시설 요인과 서비스 요인간의 상관계수(0.307)는 다소 낮은 상관관계를 보이고 있으며 그 중에서도 음식 요인과 시설 요인의 상관계수 (0.187)는 상관관계가 거의 없다고 보기에 무방한 수치이다.

<표 12> 상관관계 분석표

	메뉴 요인	음식 요인	가격 요인	시설 요인	서비스 요인
메뉴 요인	1				
음식 요인	.469**	1			
가격 요인	.439**	.334**	1		
시설 요인	.331**	.187**	.337**	1	
서비스 요인	.394**	.524**	.458**	.307**	1

** . 상관관계가 0.01 수준에서 유의함.

3. 가설의 검증

H 1 : 채식주의자가 레스토랑을 선택하는데 우위 속성이 있을 것이다.

본 가설의 검증을 위해 레스토랑 선택속성의 평균분석을 실시하였다. 측정값은 Likert 5점 척도이며 기술통계를 통하여 각 요인의 점수를 합산한 후 평균값을 내었다. 각 요인의 값은 메뉴 요인 3.7, 가격 요인 2.7 음식 요인 4.1, 시설 요인 3.1, 서비스 요인 3.7로 도출되었다. 음식 요인의 값이 가장 높았으며, 메뉴 요인과 서비스 요인의 만족도도 다소 높은 값을 보이며, 그 다음은 시설 요인 마지막으로 가격 요인의 점수가 가장 낮은 값을 나타내고 있다. 즉, 채식주의자가 레스토랑의 선택할 때 우위속성이 존재한다. 가장 우위에 두는 요인은 음식요인이며 결과 값은 아래 <표 13>에 나타낸다.

<표 13> 레스토랑 선택속성 평균값

	메뉴	가격	음식	시설	서비스
만족도	3.7	2.7	4.1	3.1	3.7

H 2 : 채식 유형에 따른 레스토랑 선택속성은 차이가 있을 것이다.

이 가설의 검증을 위하여 독립변수인 ‘채식의 유형’이 종속 변수인 ‘레스토랑 선택속성’과의 관계를 분석하기 위해 독립표본 T-test 검정을 실시하였다. 전체적으로 유형의 분포가 비건에 편향되어 있어 채식의 유형을 크게 두 집단 비건 집단과 논비건 집단으로 나누어 분석을 실시하였다. 분석 결과 비건 집단은 144명으로 평균 3.41이 나왔으며, 논비건 집단은 74명으로 평균 3.38의 값을 보였다. T-test 검정은 t값의 수치와 p값의 수치를 확인하여야 하는데, 아래 <표 14>에서 보이듯이 t값은 0.363이며 유의확률인 p값은 0.717의 결과가 나타났다. 두 가지 수치 모두 유의미한 값에 미치지 못하였으므로 채식 유형에 따른 레스토랑 선택속성에 대한 만족도는 차이가 없음을 알 수 있다. 즉, H 3 “채식 유형에 따른 레스토랑 선택속성에 대한 만족도는 차이가 있을 것이다”는 기각되었다.

<표 14> 채식 유형에 따른 선택속성 만족도 독립표본 T-test 검정

구분	평균		표준 편차		t값	p값
	비건	논비건	비건	논비건		
재방문을	3.41	3.38	.50	.044	0.363	.717

*p<0.05

H 3 : 채식유형에 따른 레스토랑 재방문율은 차이가 있을 것이다.

가설의 검증을 위해서 독립표본 t-test검정 분석을 실시하였다. 점수는 설문 문항 “처음 채식식당을 방문하여 만족한 경우 다시 재방문하는 경우는 어느 정도입니까?”를 Likert 5점 척도 점수를 사용하여 분석을 실시하였다. 전체적으로 유형의 분포가 비건에 편향되어 있어 채식의 유형을 크게 두 집단 비건 집단과 논비건 집단으로 나누었다. 비건 집단은 144명의 표본 수를 가지며 평균은 2.95로 나타났다. 논비건 집단은 표본 수 74명으로 평균은 2.76으로 나타났다. 그리고 t값을 확인하면 $t=2.038$ 로 통계적인 유의수준인 ± 1.96 보다 크고 유의확률은 0.043으로 $p < 0.05$ 의 조건을 성립하여 비건 집단의 재방문율이 더 높게 나타났음을 알 수 있다. 즉 비건 유형에 가까울수록 충성도가 높아진다는 결과를 도출한다. 그 결과는 다음 <표 15>과 같다.

<표 15> 채식 유형에 따른 재방문율 독립표본 T-test 검정

구분	평균		표준 편차		t값	p값
	비건	논비건	비건	논비건		
재방문율	2.95	2.76	.05	.07	2.038	.043

* $p < 0.05$

위에서 분석을 통하여 낸 가설의 결과에 대해서는 다음의 <표 16>를 참고할 수 있다 .

<표 16> 가설의 검증 결과

연구 가설		검증결과
H1	채식주의자가 레스토랑을 선택하는데 우위 속성이 있을 것이다	채택
H2	채식 유형에 따른 레스토랑 선택속성에 대한 만족도는 차이가 있을 것이다	기각
H3	채식유형에 따른 레스토랑 재방문율은 차이가 있을 것이다	채택

1) 인구통계학에 따른 재방문율에 대한 분석

가설 이외의 추가적인 분석으로 인구통계학적 특성에 따라 재방문율에 차이가 있는지에 대한 분석을 실시하였다.

(1) 성별에 따른 재방문율

먼저 성별에 따른 재방문율 차이의 분석을 실시하였다. 성별은 두 집단이므로 독립표본 T-test를 실시하여 그 결과를 도출하였다. 성별의 분포는 여성 180명 남성 38명으로 여성의 빈도가 압도적으로 많은 수를 차지한다. 평균값은 여성 집단 2.88, 남성 집단 2.89로 나타났다. 그리고 t값을 확인하면 $t=-.095$ 로 통계적인 유의수준인 ± 1.96 보다 작고 유의확률은 0.925로 $p < 0.05$ 의 조건을 성립하지 못한다. 따라서 성별에 따른 재방문율의 차이는 없다는 결론이 내려지며 <표 17>를 참조할 수 있다.

<표 17> 성별에 따른 재방문을 독립표본 T-test 검정

구분	평균		표준 편차		t값	p값
	여성	남성	여성	남성		
재방문을	2.88	2.89	0.68	0.65	-0.95	.925

*p<0.05

다음은 연령, 직업, 소득, 학력에 따른 재방문을 비교 분석하기 위해 일원배치 분산분석(One Way ANOVA)을 실시하였다.

(2) 연령에 따른 재방문을

독립변수는 연령이며 10대, 20대, 30대, 40대, 50대 이상의 다섯 집단으로 분류하였다. 평균 수치를 비교해보면 다른 연령대에 비해 40대의 평균이 조금 높게 나와 있는 것을 볼 수 있다. 하지만 사후검증의 결과 다섯 가지 분류의 연령대에 따른 재방문에 대한 차이는 미미하였다. F값은 1.258, 유의 확률은 p<0.05 기준을 벗어난 0.288을 나타냈다. 따라서 연령대에 따른 재방문의 차이는 없다는 결과가 도출된다. 결과표는 다음 페이지의 <표 18>로 나타났다.

<표 18> 연령에 따른 재방문을 One Way ANOVA 분석

종속 변수	연령대	평균	표준 편차	F값	유의 확률	사후검증 결과
재방문을	10대	2.88	.62	1.258	.288	차이 없음 (Scheffe)
	20대	2.87	.66			
	30대	2.88	.73			
	40대	3.38	.52			
	50대 이상	2.5	.71			

*p<0.05

(3) 직업에 따른 재방문율

독립변수는 직업이며 학생, 직장인, 자영업, 프리랜서, 기타 다섯 가지의 집단으로 분류 하였다. 이번에도 등분산을 가정하기에 연령에 따른 재방문율과 같이 Scheffe 사후검증을 실시하였다. 사후검증을 통해서도 유의미한 결과를 발견해낼 수 없었으며 F값은 1.537이고, 유의확률은 0.193으로 나타났다. 따라서 직업에 따른 재방문율의 차이는 없다는 것을 알 수 있다. 결과는 다음의 <표 19>을 따른다.

<표 19> 직업에 따른 One Way ANOVA 분석

종속 변수	직업	평균	표준 편차	F값	유의확률	사후검증 결과
재방문율	학생	2.77	.67	1.537	.193	차이 없음 (Scheffe)
	직장인	3.03	.66			
	자영업	2.90	.54			
	프리랜서	2.91	.74			
	기타	2.94	.54			

*p<0.05

(4) 소득수준에 따른 재방문율

독립변수는 소득수준이며 월 200만원 미만, 월 200만 원 이상 300만 원 미만, 월 300만 원 이상 400만 원 미만, 월 400만 원 이상의 네 집단으로 분류하였다. 평균값만을 확인하여 봐도 상당히 유사한 값을 보이며 평균차이 다중비교를 통해서도 유의미한 결과를 찾을 수 없었다. F값은 0.782이고, 유의확률은 0.505로 p<0.05의 기준치에 닿지 못하였다. 따라서 소득수준에 따른 재방문율은 차이가 없다는 것을 알 수 있다. <표 20>에서 결과를 확인할 수 있다.

<표 20> 소득수준에 따른 One Way ANOVA 분석

종속 변수	소득수준	평균	표준 편차	F값	유의 확률	사후검증 결과
재방 문율	200만 원 미만	2.84	.70	.782	.505	차이 없음 (Scheffe)
	200만 원 이상 300만 원 미만	3.00	.59			
	300만 원 이상 400만 원 미만	3.00	.60			
	400만 원 이상	3.00	.63			

*p<0.05

(5) 학력에 따른 재방문율

마지막으로 독립변수 학력을 통한 재방문율 분석 결과이다. 고등학교 졸업 이하의 학력부터 전문 학사, 학사, 석사, 박사의 다섯 집단으로 분류하였다. 기술통계의 평균값을 확인하여 전체적으로 2.9정도의 선에서 크게 벗어나지 않는 값을 보였다. 분산의 동질성 테스트를 통해 사후검증을 실시하였고, 그 결과 다중비교에서도 역시 미미한 차이를 보였다. F=0.400 유의확률인 p=0.808로 다른 인구통계학적인 독립변수와 유사한 결과가 도출되었음을 알 수 있다. 따라서 학력에 따른 재방문율의 차이는 없다는 결론이 내려진다. 결과는 다음의 <표 21>과 같다.

<표 21> 학력에 따른 One Way ANOVA 분석

종속 변수	학력	평균	표준 편차	F값	유의 확률	사후검증 결과
재방 문율	고등학교 졸업 이하	2.89	.71	.400	.808	차이 없음 (Scheffe)
	전문 학사	2.84	.69			
	학사	2.90	.62			
	석사	2.79	.80			
	박사	3.25	.96			

*p<0.05

V. 결론 및 시사점

1. 연구의 요약

본 연구를 시작하게 된 계기는 채식을 하면서 관련 연구 주제를 고려하고 있을 당시였다. 국내에 거주하는 채식주의자를 대상으로 실시되는 연구들 중 정작 채식주의자의 '식사'에 관한 연구가 너무나도 부족함을 발견하여 연구의 주제로 설정하게 되었다. 채식 이라는 단어의 핵심은 식생활에 있음에도 불구하고 연구 소재로는 채식 식단으로도 건강할 수 있는지에 대한 관심이 더 높다는 것이다. 그리하여 본 연구에서는 국내/외의 문헌 고찰을 통하여 채식주의자에 대한 이해도를 높이고자 하였다. 그리고 채식주의자가 찾는 채식 레스토랑의 선택속성에 대해 연구하고 그 안에서 채식의 여러 유형이 영향을 미치는가에 대해 연구하였다.

조사대상자는 국내에 거주하는 채식주의자들로 채식 레스토랑에 방문한 경험이 있는 경우만 답변을 받았다. 설문 기간은 2019년 12월 30일부터 시작하여 2020년 1월 5일까지 일주일의 기간 동안 진행되었다. 조사 방법은 온/오프라인을 통해 설문지를 배포하여 총 220부의 표본을 받아냈으며, 답변이 불성실하다고 판단이 되거나 조사대상자에서 벗어나는 표본을 제외한 유효 표본은 218부이다.

실증분석을 위한 결과분석 방법으로는 인구통계학, 채식 관련 질문과, 외식 행태에 관해서 빈도분석을 실시하였다. 재방문율을 수치로 나타내기 위해 평균분석을 하였으며, 요인분석과 신뢰도 분석을 통한 결과로 상관관계 분석을 하였다. 가성의 검증을 위해서 독립표본 T-test, 추가적인 인구통계학적 요소가 재방문율에 영향을 미치는가에 대해 일원배치분산분석(One Way ANOVA 분석)을 이용하였다. 분석의 결과는 다음과 같다.

첫째, 아직 익숙하지 않은 채식 문화에 대해 이론적 고찰을 통하여 그 이해도를 높일 수 있었다. 채식주의자의 다양한 유형과 개개인의 채식의 계기가 다르다는 점을 이해하고 원인들과 실천에 대한 이해를 할 수 있다. 또한 이해도를 높이

는 과정에서 관련된 정보뿐만 아니라 이론적인 접근을 통하여 분야를 세세하게 탐색하고 포괄적인 정보의 습득을 이룰 수 있었으며, 채식에 대한 선입견을 고쳐 나갈 수 있다. 그리고 이전의 잘못된 정보와 지식을 바로잡는 계기가 되어 이후의 관념들에 생각의 전환을 가져온다.

둘째, 인구통계학적인 부분에서의 여성인구의 비중이 압도적으로 높은 것을 확인할 수 있었다. 이는 함부로 단정 짓기란 어려운 부분이지만 사회적으로 약자에게 공감하기 쉬운 구조에서 나온 결과라고 볼 수 있다. 게다가 최근 젊은 층과, 학생들 사이에서 동물권과 관련하여 '비거니즘'의 확산이 빠르게 이루어지고 있어 인구통계의 결과들이 서로 연결되는 모습을 보인다. 또한 외식 행태의 내용에서 외부 활동이 많을 것으로 추측되는 젊은 층의 비율이 높음에도 불구하고 외식의 빈도수가 상당히 저조하다는 것이 나타나있다. 이 원인은 채식 레스토랑의 공급이 적고 경쟁률은 낮아 채식으로 외식을 하는 것이 굉장히 어려운 일이라는 것을 알 수 있다. 때문에 채식주의자들은 직접요리를 통한 식사의 빈도가 높다. 이는 곧 채식 레스토랑의 방문에 기대와 만족이 높아지고 재방문과 연결된다는 결과를 냈다.

셋째, 모든 유형의 채식주의자들은 채식 레스토랑의 만족도가 높은 편이다. 하지만 아직 경쟁이 저조한 만큼 가격과 시설 면에서는 상대적으로 만족도가 낮았으며 채식 레스토랑 선택속성에서 가장 중요한 요인은 음식요인인 것으로 밝혀졌다. 그리고 재방문율에서는 비건의 채식 레스토랑 재방문율이 더 높게 나타났다. 이는 다른 유형들보다도 많은 제약이 채식 레스토랑의 방문으로 해소됨에 따른 결과라고 사료되며 추가적으로 실시한 인구통계학적 요소와 재방문의 관련성이 없다는 결과가 내용을 뒷받침해 준다.

넷째, 채식 레스토랑의 재방문에 관한 문항에서 레스토랑을 특정하지 않은 상태임에도 불구하고 단골이 되거나 여러 번 재방문하는 경우의 합이 159명(72.9%)이다. 본 연구에서는 높은 재방문율에 대한 기준은 따로 제시하지 않았지만, 충분히 높게 나타난 수치임을 알 수 있다. 또한 이 수치로 알 수 있는 것은 첫 방문에서 채식주의자를 만족시켜야만 재방문의 가능성이 높아진다는 것이 보여진다.

다섯째, 기대수명은 꾸준히 증가하고 고혈압, 콜레스테롤, 비만, 당뇨병, 골다공

증 등의 만성적인 질병들도 함께 증가하고 있다. 이러한 상황에서 대중매체에서도 생활습관과 식사선택을 건강상 편익을 극대화하기 위한 방안을 꾸준히 제안하며 내비친다. 하지만 개인의 건강적인 면모 외에도 환경적인 요인, 사회문화적, 동물권리적인 면모에서도 지속가능성을 가진 채식이 이롭다는 내용을 여전히 흥행되고 있지 않다.⁷⁷⁾ 이 원인은 본 연구에서의 이론적 고찰을 통한 바로는 이미 자본주의적인 세계의 흐름에서 육식이 가지고 있는 영향력이 너무나 거대하기 때문일 것이라고 사료된다. 그렇기에 채식 레스토랑의 증가는 채식주의자의 증가에도 영향을 줄 수 있을 것이며, 채식이 주류가 되는 사회는 다양한 문제점들을 바꿔나가고 해결할 수 있다는 결론에 도달한다.

2. 시사점과 향후 연구 방향

본 연구는 국내에 거주하는 채식주의자들을 대상으로 연구하였으며, 그중에서도 실제로 채식 레스토랑에 방문경험이 있는 채식 레스토랑 경험자들을 표본으로 한 연구 논문이다. 이제까지의 연구 논문들은 다양한 형태의 레스토랑과 관련하여 레스토랑 선택 속성과 만족도, 재방문 의도나 충성도 등의 선행연구들이 상당수 연구되어왔다. 그러나 조사 대상자가 채식주의자인 연구 자체가 부족한 실상이며, 채식 레스토랑에 관련된 연구는 더욱 찾아보기 힘들다. 따라서 본 연구가 국내에서는 비주류 대상인 채식주의자를 조사 대상으로 연구하였다는 것에 의미를 가지며 이 분야의 연구가 더 활발해지는 데에 기초하는 연구가 되었으면 하는 바이다.

본 연구의 한계점 및 향후 연구 방향은 다음과 같다.

첫째, 설문지 배포의 공간적 범위가 SNS와 온라인 커뮤니티를 통해 주로 배포되었기 때문에 답변 표본은 10~20대의 젊은 층과 여성들, 학생 등의 비슷한 유형을 가진 표본이 다수 추출되어 표본자료의 다양성이 적어졌다. 그리고 공간적인 범위도 국내라는 광범위한 지역설정으로 진행되었기 때문에 인프라가 밀집되

77) Lelia Green, Leesa Costello, and Julie Dare, "Veganism, health expectancy, and the communication of sustainability", *Australian Journal of Communication* • Vol 37 (3) 2010 p.51-52.

어 있는 채식 레스토랑의 특성상 두 가지 요소를 반영하면 다른 결과를 낼 수 있을 것이다.

둘째, 무엇보다도 표본의 수가 많지 않아 샘플링이 잘못되었거나 왜곡된 결과가 있을 수 있다. 설문조사의 시간적 범위를 넓히거나 적극적인 설문지 배포를 통한 표본의 추출에 집중하여 더 나은 결과를 낼 수 있을 것으로 추측한다.

셋째, 본 연구에서는 채식의 유형을 나누어 연구를 진행하였으나, 최근 급격히 확산해 나가는 비거니즘에 집중하여 비건에 관해 따로 연구를 진행하는 것도 좋은 방법일 것이다. Daniel L. Rosenfeld(2019)의 연구에 따르면 환경운동 채식주의자들이 동물운동 채식주의자들보다 육류에 대한 혐오감이 덜하고 식습관이 상대적으로 엄격하지 않다는 것을 발견하였다.⁷⁸⁾ 그렇기에 왜 동물권 채식주의자가 비건이 많은가를 알아보고 언론에도 큰 화두가 되고 있는 동물권과 그 실태에 관련한 연구가 더 필요하다.

넷째, 이론적 고찰에서 다루는 관련된 정보들은 채식에 대하여 폭넓은 주장과 근거들을 담고 있다. 그에 반해 배포된 설문지에는 연구 주제인 채식 레스토랑의 내용이 대부분이다. ‘채식’이라는 단어처럼 식습관이 가장 큰 부분을 차지하므로 외식업과의 접목을 통한 단편적인 결과만이 보인 부분이 드러난다. 채식주의자에 대한 심층적인 연구가 진행되었으면 하는 바이다.

다섯째, 가장 아쉬운 부분으로는 본 연구에서 채식주의자에 초점을 맞춘 연구를 진행하였다. 특히 건강 분야에서 자주 언급되는 채식 식습관의 실천 유무를 레스토랑과 접목하여, 확실한 비교대상을 선정한다면 좋은 연구 결과를 낼 수 있을 것이다.

78) Daniel L. Rosenfeld, "Why some choose the vegetarian option: Are all ethical motivations the same?", *Motivation and Emotion* (2019) 43, p.401

참고문헌

1. 국내문헌

1) 서적

- 황윤, 『사랑할까, 먹을까』, 휴, (2018.12).
- 조너선 샤프란 포어, 『동물을 먹는다는 것에 대하여, 송은주, 민음사, (2011).
- 할 헤르조그, 『우리가 먹고 사랑하고 혐오하는 동물들』, 김선영, 살림출판사(2011).
- 한승태, 『고기로 태어나서』, 시대의창(2018.04).
- 캐서린 그랜트, 『동물권, 인간의 이기심은 어디까지인가?』, 황성원, 이후, (2012.08).
- 마티 조프슨, 『음식으로 보는 미래 과학』, 엄성수, 동아엠앤비, (2019.05).
- 김한민, 『아무튼, 비건』, 위고, (2018.11).
- 피터 싱어·짐 메이슨 『죽음의 밥상』, 함규진, 산책자(2008.04).
- 존 맥두걸, 『어느 채식주의사의 고백』, 강신원, 사이몬북스(2017.08).
- 피터 싱어, 『동물해방』, 김성한, 연암서가(2012.09).

2) 논문

- 강은정(2015), “제주지역 초등학교 고학년 학생들의 학교급식 채식의 날 운영에 따른 메뉴선호도 및 만족도 조사”, 제주대학교 교육대학원, p.96.
- 김경민·최병창.(2012), “패밀리레스토랑 서비스 품질이 고객 만족 및 행동의도에 미치는 영향”, 대한관광경영학회 27권 4호, p.18.
- 김경자(2019), “뷔페레스토랑의 선택속성에 관한연구:KANO모델, IPA분석, AHP분석”, 한성대학교 대학원, p.151.
- 김두철(2007), “변화하는 가치관 분포 관리 환경에 따른 대응방안 및 대책연구”, 경북대학교 산업대학원 p.46.

- 김미현(2003), “채식 중심 급식 학교의 식단 및 급식 서비스 분석”, 동덕여자대학교 비만과학대학원 p.25 재인용.
- 김영규(2012), “구제역 발생이 육류 시장의 소비자행동에 미치는 영향 분석”, 강원대학교 대학원 p.2, p.23.
- 김윤태·홍기운.(2005), “레스토랑 이용 시 선택속성에 관한연구”, 한국외식산업경영학회, p.133.
- 김원숙, “말레이시아 할랄 인증절차”, 식품의약품안전처 KHA 한국할랄인증원, p.5-6.
- 김은희(2014), “에스닉 레스토랑(Ethnic Restaurant)의 선택속성에 관한 연구“, 상명대학교 대학원, p.80.
- 김하민(2013), “음식의 윤리적인 연구”, 서울 교육대학교 교육대학원 p.2, p.24-25, p.51.
- 김현영(2015), “외식상황 자기감시성 정보원천활용 정도에 따른 스토랑 선택속성 요도 차이 연구”, 경희대학교 대학원, p.2 재인용.
- 남궁훈(2015). “멕시코칸 레스토랑 선택속성에 대한 중요도-만족도차이가 행동의도에 미치는 영향”, 세종대학교 관광대학원, p.40-41.
- 문상보(2020). “패밀리레스토랑 선택속성, 관계품질, 고객충성도 간의 영향관계 연구”, 호남대학교 대학원, p.76-78.
- 문은상(2017.) “서울 경기지역 사찰음식 조리교육 수강생의 교육에 관한 인식과 만족도에 관한 연구”, 동국대학교, p.9 재인용.
- 박창길(2016), “생명존중문화를 위한 국내 동물실험윤리의 한계와 전망”, 한국실험동물학회 학술발표대회 논문집, p.37.
- 방진식·전진화(2005). “와인 소비자 분류에 따른 와인 선호도에 관한 연구”, 한국조리학회지 11권 2호, p.1-16.
- 변순용(2009), “먹을거리의 인간학적, 윤리적 의미에 대한 연구”, 범한철학회 53권 2호, p.340.
- 변순용(2014), “지속가능한 식사의 윤리적 의미에 대한 연구”, 한국환경철학회 환경철학 17권 0호, p.68.
- 선상희(2006), “레스토랑 선택속성에 대한 분위기 요인의 조절이 지각된 가치,

- 소비자 만족 및 행동의도에 미치는 영향”, 계명대학교 대학원, p.80-81.
- 설은혜(2016), “다양한 식단에 따른 온실가스 배출량 과 건강 Co-Benefits 추정 연구”서울대학교 보건대학원, p.1, p.20, p.25-26.
- 송정은(2017), “축산업의 환경적 영향과 한국 환경법의 대응”, 한국 환경법학회 환경법 연구 39권1호, p.43.
- 송지원(2019), “화석연료없는 복지국가를 꿈꾸는 스웨덴”, 한국노동연구원 국제노동브리프, p.68.
- 송택근(2017), “식생활 라이프스타일에 따른 레스토랑 선택속성이 행동의도에 미치는 영향 :소비자 감정을 매개효과로”, 대구 가톨릭대학교 대학원 p.100-101.
- 신현호(2011), “호텔 프렌치 레스토랑의 메뉴 선택속성이 고객만족 및 재방문 의도에 미치는 영향에 관한 연구”, 단국대학교 경영대학원, p.102-103.
- 오명석(2004), “말레이시아에서의 돼지고기 소비와 종족관계.” 한국 동남아 협회 동남아시아연구 제 14권 제2 호, p.4.
- 오요(2017), “제주 방문 중국인 개별 관광객 대상 제주 향토음식 인지도 및 기호도 실태 조사”, 제주대학교 일반대학원, p.105.
- 유태범(2012), “한국에서 채식주의자 되기”, 고려대학교 대학원 p.4, p.12, p.93-94.
- 유혜원(2015), “한식 뷔페레스토랑의 선택속성이 지각가치와 관계지향성에 미치는 영향”, 경기대학교 일반대학원, p.59, p.61-62.
- 윤지수(2020), “식생활 라이프스타일에 따른 호텔 레스토랑 선택속성 및 이용행태에 관한 연구”, 경희대학교 관광대학원, p.78-81.
- 이승인(2019), “파인다이닝 선택속성이 지각가치와 관계지속의도에 미치는 영향”p.92-93, p.96.
- 오동건(2019) “파인 다이닝 레스토랑에서 와인선택속성이 고객행동의도와 만족도에 미치는 영향”, 세종대학교 관광대학원, p.14 재인용.
- 이길환(2008), “대학생의 채식에 대한 인식이 채식 선호도와 채식의사에 미치는 영향”, 세종대학교 관광대학원, p.74-75.

- 이보라(2015), “12 주간의 채식 급식이 중학생과 교사의 체내 영양상태, 스트레스 및 배변습관에 미치는 영향”, 경희대학교 동서의학대학원, p.13.
- 이상호(2006), “우리나라 연안의 해양오염 실태와 민간조직의 역할 - 유류오염 사고와 민간 방제기관의 역할을 중심으로”, 해양정책심포지엄, p.69-70.
- 이선영(2016), “소규모 레스토랑의 지각된 가치와 서비스스케이프가 고객만족 및 행동의도에 미치는 영향”, 위덕대학교 대학원, p.99.
- 이창훈·조지혜·윤정호(2014), “화석연료 대체에너지원의 환경·경제성 평가(II): 재생에너지 발전원을 중심으로”, 한국환경정책평가연구원 기후환경정책연구, p.2.
- 이흥구(2017), “레스토랑 선택속성이 소비자 태도에 미치는 영향: 브랜드 이미지와 기업이미지의 매개효과를 중심으로”, 호남대학교 대학원, p.64-65.
- 이현주(2012), “체질별 한방채식 식단을 통한 만성질환의 개선효과 연구”, 대구한의대학교 한방 산업대학원, p.1, p.26-37.
- 임유경(2017), “증강현실을 기반한 웹프로모션의 메뉴선정 GUI연구”, 한양대학교 대학원, p.5, p.7, p.8, p.10.
- 전경철·정진우·박봉규(2005), “일식레스토랑 고객의 선택속성이 판매촉진과 고객만족, 고객충성도에 미치는 영향”, 외식경영학회, p.109 재인용.
- 정승건(2014), “이태리 레스토랑의 메뉴선택속성이 고객만족 및 추천의도에 미치는 영향”, 한성대학교 경영대학원, p.78.
- 조민호·정미란(2007), “호텔 레스토랑 선택속성과 고객만족에 관한 연구”, 한국외식경영학회 외식경영연구 10권 4호, p.98.
- 지호준(2019), “레스토랑 선택속성이 고객 만족도, 재방문의도, 추천의도에 미치는 영향”, 세종대학교 관광대학원, p.2.
- 천상현(2008), “중식당의 메뉴선택속성이 고객만족에 미치는 영향”, 경기대학교 관광전문대학원, p.68.
- 최정욱(2020), “현대 패션에 나타난 비건 패션 스타일의 미적 특성 연구” 홍익대학교 대학원, p.1.

- 페롱레이 샤를자야(2019), “레스토랑 선택속성이 고객만족과 재방문 의도에 미치는 영향”, 상명대학교 일반대학원, p.66-69.
- 허남결(2009), “환경윤리의 관점과 육식문화의 반성”, 동국대학교, p.273-274.
- 형미영(2006). “레스토랑 고객 선택속성 및 만족도 :패밀리레스토랑과 독립레스토랑 비교를 중심으로”, 순천향대학교 산업정보대학원, p.54
- 황연경(2013), “동물권에 대한 윤리교육 고찰”, 동국대학교 교육대학원, p.1.
- Nguyen Thi Hang(2018), “베트남 소재 한식레스토랑 이용객의 선택속성이 고객 만족에 미치는 영향에 관한 연구”, 동신대학교 대학원, p.53-54.

2. 국외문헌

- By Steven Tyree, BS; Bethany R. Baker, BS; and *Deborah Weatherspoon*, MSN RN CRNA, “On Veganism and Pregnancy”, *International Journal of Childbirth Education*, Volume 27 Number 3 July 2012 p43-44
- Daniel L. Rosenfeld, “Why some choose the vegetarian option: Are all ethical motivations the same?”, *Motivation and Emotion* (2019) 43, p401
- ICV(The Islamic Council of Victoria), <https://www.icv.org.au/>
- Jacobsen and Riebei, Eating to save the Earth: Food and Agriculture <http://www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e00.HTM> p3.
- Lelia Green, Leesa Costello, and Julie Dare, “Veganism, health expectancy, and the communication of sustainability”, *Australian Journal of Communication* • Vol 37 (3) 2010 p51-52.
- LOVINGHUT USA, <https://lovinghut.us/about-us/>
- Neli Sochirca, “The European Legal Framework on Vegan and Vegetarian Claims”, *EFFL* 6/2018 p514-516
- Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases Volume 27, Issue 12, Pages 1037-1052.

Sputnik International, “Estonian farmers face flatulence tax on cattle”, 8. 25.
2008, available at:
<http://sputniknews.com/world/20080508/106906451.html> (last visited April
19)

VEEF, <https://veef.com.au/>

Veganism: Saving Your Health and The Environment, University Wire ;
Carlsbad [Carlsbad]16 Nov 2016 p1
www.worldatlas.com

3. 기타문헌

그린피스 KOREA www.greenpeace.org/korea

비건타이거 <https://smartstore.naver.com/vegantiger>

제주의 소리 www.jejusori.net

한국채식연합 <https://www.vege.or.kr/>

핫핑크 돌핀스 <http://hotpinkdolphins.org/>

환경부 <http://me.go.kr/>

DxE 코리아, <https://www.youtube.com/channel/UCOIocivHGrevgPi909ExNaA/feed>

설 문 지

안녕하십니까? 귀한 시간을 내어 설문에 응해주셔서 감사합니다.

저는 제주대학교 관광경영학과에 재학 중인 배민경입니다.

본 설문은 ‘채식주의자의 레스토랑 선택 속성 만족도와 재방문에 관한 연구’라는 주제로 연구 중인 설문조사입니다. 답변에 정답은 없으며 귀하께서 응하신 설문내용은 통계 처리 되어 연구 이외의 그 어떠한 목적에도 사용되지 않습니다.

문의사항은 아래 E-mail로 연락 주시면 되겠습니다.

2019년 12월

지도교수 : 서 용 건(제주대학교 관광경영학과 교수)

연구자 : 배 민 경(제주대학교 관광경영학과 석사과정)

연구자 E-mail : qasrd12@naver.com

*** 최근 6개월 간 방문 경험이 있는 채식식당에 관하여 답변해 주십시오.**

	문항	매우 불만족함	불만족 함	보통	만족함	매우 만족 함
메 뉴	메뉴 종류의 다양성					
	독특하고 새로운 음식이 있음					
	어떤 음식인지 관련 설명이 있음					
	식사 외의 메뉴가 구성되어 있음(음료나 디저트 등)					
가 격	문항	매우 불만족함	불만족 함	보통	만족함	매우 만족 함
	적당한 가격					
	다양한 이벤트가 있음					
	세트구성 등의 여러 할인제도가 있음					

	문항	매우 불만족함	불만족 함	보통	만족함	매우 만족 함
음 식	재료의 질					
	음식의 영양균형					
	음식의 맛					
	입맛에 맞는 간을 조절할 수 있는 세팅(소스, 조미료 등)					
	플레이팅					

	문항	매우 불만족함	불만족 함	보통	만족함	매우 만족 함
시 설	내/외부 인테리어 및 분위기					
	위치와 접근성					
	주차 공간					
	내부시설의 청결함					
	주변 상권이 잘 갖추어져 있음					

	문항	매우 불만족함	불만족 함	보통	만족함	매우 만족 함
서 비 스	서비스 태도					
	서비스 속도					
	후한 서비스					
	직원의 상세한 안내를 받음					

■채식의 유형 (현재 본인의 일상과 가장 근접한 식단을 선택해주세요.)

- 1) 비건 2) 락토/오보 베지테리언 3) 페스코 베지테리언
4) 플렉시테리언

■채식을 시작하게 된 계기는 무엇입니까?

- 1) 환경문제 2) 동물 문제 3) 건강상의 문제 4) 기타(요가, 트라우마 등)

■평균 외식 횟수는?

- 1) 주 5일 이상 2) 주 3~4회 3) 주 1~2회 4) 월 3회 이하

■보통 누구와 외식을 합니까?

- 1) 가족/친지 2) 친구/모임 3) 연인 4) 비즈니스 5) 독식

■평균 외식 금액은 얼마입니까? (1인 기준입니다.)

- 1) 3만 원 이상 2) 2만 원대 3) 1만 원대 4) 1만 원 미만

■외식을 하는 가장 큰 이유 하나를 선택하신다면 무엇입니까?

- 1) 직접 음식하기 번거로움 2) 마음에 드는 식당이 있음 3) 외부 식사약속 등
4) 채식 소비를 늘리기 위해서 5) 다양한 음식을 경험하기 위해서 6) 기타

■처음 채식 레스토랑을 방문하여 만족한 경우 다시 재방문하는 경우는 어느 정도 입니까?

- 1) 꼭 다시 찾고 단골이 되는 편이다. 2) 여러 번 다시 찾는다. 3) 한두 번 정도 다시 간다.
4) 거의 다시 가지 않는 편이다. 5) 재방문 하지 않는다.

다음은 인구통계학적 조사로 자료 분류를 위한 일반적인 질문입니다.

■당신의 성별은 무엇입니까?

- 1) 여성 2) 남성

■당신의 연령은 어떻게 됩니까?

- 1) 10대 2) 20대 3) 30대 4) 40대 5) 50대 이상

■당신의 직업은 무엇입니까?

- 1) 학생 2) 자영업 3) 프리랜서 4) 직장인 5) 기타

■당신의 월 소득은 얼마입니까?

- 1) 월 200만 원 미만 2) 월 200만 원 이상 300만 원 미만 3) 월 300만 원 이상 400만 원 미만 4) 월 400만 원 이상

■당신의 학력은 어떻게 됩니까?

- 1) 고등학교 졸업 이하 2) 전문학사 3) 학사 4) 석사 5) 박사