

쇠고기 구매에 대한 소비자 의식 조사

조수현, 박범영, 유영모, 김진형, 이종문, 김용근
 농촌진흥청 축산기술연구소

모든 식품은 소비자를 위해 개발되고, 생산되고 판매된다고 할 수 있으며 생산되는 식품의 성공여부는 식품을 구매하고자 하는 소비자들의 선택을 받을 수 있는지에 달려 있다. 그만큼 소비자가 식품 생산에 미치는 영향은 매우 크며 식육제품의 경우도 예외는 아니다. 지난 20년간 육류의 총 소비량은 급속히 증가하여 왔으며 특히 쇠고기의 경우 총 소비량이 37.3천톤에서 362천톤으로 연 8.8%씩 증가하는 추세임에도 불구하고 식육을 구입하는 소비자 의식을 조사한 자료는 미흡한 실정이다. 따라서 본 연구는 471명의 대도시 지역에 거주하고 있는 20대~60대 전후의 소비자들을 대상으로 식육구입에 대한 실태를 조사함으로써 앞으로 쇠고기 생산 및 판매를 위한 기초 자료로 이용하고자 실시하였다. 쇠고기 구입횟수는 주 1회이상인 경우가 가장 많았다. 소비자들이 냉동육에 비하여 냉장육을 선호하는 이유로는 신선한 것 같아서가 (54.3%) 가장 높았고 그 다음으로 맛이 좋다(39.8%) 순이었다, 한편 소비자들이 쇠고기를 구입할 때 부위(39.5%) 다음으로 가격(25%)을 가장 우선적으로 고려하는 사항인 것으로 나타났다. 소비자들이 선호하는 쇠고기 부위로는 등심(67.3%)이 가장 높았다. 소비자들은 쇠고기를 구입할 때 품질 판단 요인으로 신선도를 가장 중요하게 고려하였으며 덩어리 형태로 구입하는 경우가 가장 많았다. 응답한 소비자의 절반 정도는 숙성육을 구입한 경험이 있었으며 구입 이유로 64.3%가 연도가 우수하기 때문인 것으로 응답하였다. 숙성육 구입을 기피하는 소비자들은 숙성육이 저장성이 낮기 때문인 것으로 응답하였다. 진열상품의 단점으로는 고기색이 나쁘다(27.3%) 및 육즙분리가 많다(13.7%)는 것으로 조사되었으며 많은 소비자들이 진열 상품들이 대부분 냉동육 위주인 것을 지적하였다. 한편 소비자들 58%이상인 쇠고기 등급제도가 필요하다고 응답한 반면 11%는 아직 등급제도를 모른다고 응답하였다. 등급구분판매에 대한 견해로 약 30%의 소비자는 같은 등급간에도 육질에 차이가 있다고 응답하였다. 소비자들 중 65.3%가 부위별 가격 차등제를 찬성하는 것으로 나타났다. 결론적으로 소비자가 원하는 우수한 쇠고기를 생산하려면 품질 및 안전성 면에서 소비자의 신뢰를 받을 수 있도록 식육 유통관련 종사자들이 쇠고기의 취급기술 및 위생처리에 대한 전문지식을 강화하고 상품성을 높이는 기술 개발과 함께 쇠고기 등급제에 대한 소비자 홍보도 식육유통에 있어 절실한 과제라 할 수 있겠다.