

### 돼지고기 구매에 대한 소비자 실태조사

박범영\*, 조수현, 김진형, 황인호, 김학균, 김용곤, 이종문

\*축산기술연구소

소비자가 식육을 선택하는 기준으로는 외관, 선호도, 영양성, 안전성 등 다양한 요인에 의하여 결정된다(Issanchou, 1996). 따라서 소비자의 구매의식을 파악하여 시장 목표를 설정하는 것이 우리나라 식육 산업의 경쟁력 제고와 발전에 무엇보다 중요하다고 할 수 있다. 본 연구는 국내소비자들의 돈육 소비에 대한 실태를 조사 분석하여 국내돈육 산업의 방향설정에 기초자료로 제시하고자 실시하였다.

본 연구에 참여한 소비자는 총 1,343명으로 426명이 경기도 지역에 거주하는 사람으로서 약 32%, 전라도 지역이 20%, 경상도가 18%, 서울 15%, 충청도 13%, 강원도 11명으로 0.82%였다. 가계수입의 경우는 응답자의 약 44%가 200만원 이상이었고, 가족수의 경우는 약 49%가 4인 가족이었다. 응답자의 연령의 경우는 약 38%가 30대였고, 응답자의 직업의 경우는 약 44%가 직장인이었다.

돼지고기의 구입빈도는 주 1회이상 43.5%로 가장 높았고 2주 1회가 30.28%로 전체 73%정도가 1개월에 2회이상 돈육을 구매하는 것으로 조사되었다. 냉장돈육의 구입이유로는 48.8%가 맛, 41.7%는 신선도로 응답하여 맛과 신선도가 전체 90%를 차지하였다. 돼지고기 구입시 중요 요인을 다중응답분석을 통하여 분석한 결과 품질 38.71%, 부위가 37.45%로 가격, 브랜드, 육색 등에 비하여 매우 높은 비율을 보였다.

돼지고기 구입시 가장 선호하는 2가지부위에 대한 질문의 응답으로 삼겹살이 48.6%, 목등심 25.1%, 갈비 15.6%로 대부분을 차지하여 국내 돈육 소비성향이 일정 부위에 편향된 경향을 보였다. 구입시 품질면에서 우선적으로 고려하는 사항으로는 신선도가 34.6%로 가장 높았으며, 두 번째로는 부위 18.6%, 냉장, 냉동인지 16.3%로 우선적으로 고려하는 것으로 조사되었으며, 고기색, 맛과 향, 연한정도, 근내지방도, 지방의 부착정도 등은 10%미만으로 나타났다.