

## 대학 구내식당의 음식쓰레기 감량을 위한 교직원의 의식 및 이용실태 조사

한재숙 · 오옥희 · 최영희  
영남대학교 생활과학대학 가정관리학과

### A Survey on the Awareness for the Reduction of Food Wastes and the Use of University Cafeteria by Faculty Member's

Jae-Sook Han, Ok-Hee Oh and Young-Hee Choi  
*Department of Home Management, Yeungnam University*

#### ABSTRACT

The goal of this study was to find the way of reduction on food waste in the university cafeteria. A survey was conducted on the 500 faculty members using Yeungnam University cafeteria, and it illustrates the faculty's use and perception for the reduction of food waste. Its results can be summarized as follows: 32.0% of the total users use the university cafeteria everyday, also 86.6% of the users preferred Korean style dish. Female users left more food than the male users resulting in more food wastes. The male users resulting in more food waste and the most leaving food was Kimchi than the other types of foods. The most favorite stew and side dish turned out to be Yukgaejang and Bulgogi respectively, also Kimchibokkumbab was the preferred dish. But they disliked Sunjiguk, Ginger, Jellyfish and Mackerel pike. The perception of male users on the reduction of food waste was lower than that of female users. The best way of food waste treatment recognized by the users were utilizing the waste food as fodder for animals or fertilizer.

Key words: food waste, university cafeteria, faculty's use, perception.

#### I. 서 론

경제성장 및 산업화에 따른 대량생산과 생활수준의 향상은 소비를 증대시켜 쓰레기의 발생량이 급격히 늘어났다. 더욱이 환경을 고려하지 않는 인간의

대량소비·대량폐기가 수질·대기·토양오염 등을 더욱 심화시켜 환경오염이 심각한 문제로 부각되고 있으며 그 중에서도 음식물 쓰레기는 환경오염 문제를 악화시키는 주요 변인으로 지목되고 있다<sup>1)</sup>. 1998년도 대구광역시의 음식물 쓰레기 발생량은 1일 580톤으로써 생활 쓰레기 발생량의 24%를 차지하고 있

본 연구는 1998년도 영남대학교 학술조성연구비 지원에 의하여 수행된 연구결과임.

다. 이는 우리 나라에서 음식물 쓰레기로 버려지는 돈이 연간 8조원이며 음식물 쓰레기 처리에만 연간 2,000억원 이상의 막대한 비용이 소요되고 있다<sup>2)</sup>. 이러한 음식물 쓰레기 처리에 대한 심각성의 인식을 여러 가지로 정책적인 대응을 하고 있으나 음식물 쓰레기는 수분함량이 많아서 수거 및 처리에 문제가 많다.

특히 음식물은 수거와 운반하는 과정에서 악취와 오수를 유출시키는데다 우리 나라에서는 최종처리 방식을 거의 매립에 의존하고 있기 때문에 주변의 악취 등과 위생상의 문제가 지하수를 오염시키는 등 여러 가지 문제점이 야기되고 있다<sup>3)</sup>. 1995년 1월 1일부터는 우리 나라에서도 쓰레기 종량제를 실시하고 있지만 그 실효성은 미미한 실정으므로 2000년 3월 1일부터는 과태료를 부과함으로써 쓰레기를 줄이기 위한 보다 강력한 의지를 보이고 있다. 이러한 문제점을 해결하기 위하여 도시가정을 중심으로 민간단체 및 행정단위에서는 식생활문화 개선운동이 전개되고 있다. 그러나 음식점이나 집단급식소 등과 같이 다량으로 음식물 쓰레기를 배출하는 사업장에 있어서도 음식물 쓰레기 감량에 대한 이용자의 의식에 대한 구체적인 연구의 필요성이 제기된다<sup>4-6)</sup>.

이에 본 연구는 대학 구내식당의 음식물 쓰레기를 줄이기 위하여 교직원식당 이용자의 인식과 실제 식당의 이용실태를 조사하여 음식물 쓰레기 감량과 재활용을 위한 방안을 모색하고 아울러 관련 연구를 위한 기초자료를 제시하고자 한다.

## II. 연구내용 및 방법

### 1. 조사대상 및 기간

조사는 영남대학교 교직원식당을 이용하는 남·녀 교직원을 대상으로 하였으며 조사기간은 1999년 7월 1일부터 7월 31일까지였다. 설문 조사방법은 4주 동안 월요일부터 금요일 점심시간에 식당을 방문하여 이용객에게 직접 설문지를 배부한 다음 기재한 것을 그 자리에서 회수하였으며 응답회수는 1회에 한하였다. 설문지는 600부를 배부하여 회수된 520부 가운데 내용 기재가 부실한 것을 제외한 500부를 본 연구의 분석 자료로 사용하였다.

### 2. 조사내용

조사내용은 조사대상자의 일반적인 사항 10문항, 교직원식당의 이용실태 6문항, 남기는 음식의 종류와 양 20문항, 선호하는 음식 8문항, 식습관 3문항, 음식물 쓰레기에 대한 인식 6문항으로 구성되었다.

### 3. 조사방법

교직원식당의 식사와 배식량에 대한 만족도에 대하여는 '매우 만족스럽다'를 5점, '매우 불만족스럽다'를 1점으로 한 5점 Likert 척도를 사용하였다.

### 4. 자료의 분석

자료의 처리는 SPSS/PC+ program을 이용하여 빈도, 백분율, 평균을 구하였고, 각 변수에 따른 유의성 검증은  $\chi^2$ -검증, t-test를 이용하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반적 사항

Table 1은 조사대상자의 일반적 사항을 나타낸 것으로 남자는 60.4%, 여자는 39.6%였다. 연령은 30대가 45.2%, 40대가 26.8%로서 30, 40대가 72%였으며 거주형태는 자가 87.2%로 가장 많았고, 주성장지는 대도시 58.6%, 중·소도시 29.0%, 농·어촌 12.4% 순이었다. 자신이 느끼는 건강상태는 '매우 건강하다'가 11.8%, '건강한 편이다'가 42.4%로서 응답자의 54.2%가 자신이 건강하다고 느끼고 있었다. 가족형태는 핵가족이 89.8%였으며 한 달의 용돈은 30~40만원이 51.2%였고, 한끼의 식사비는 2,000~3,000원이 42.6%, 한 달의 외식비는 50,000~100,000원이 35.6%로서 가장 많았다.

### 2. 교직원 식당의 이용실태

교직원 식당의 이용실태를 조사한 결과는 Table 2와 같다. 교직원식당을 매일 이용하는 남자는 43.7%, 여자는 14.1%로서 전체적으로는 32.0%였으며 이는 한<sup>7)</sup>의 대학생의 조사에서 57.2% 이용하는 것과 산업체 근로자들의 사내식당 이용률을 조사한 안 등<sup>8)</sup>의 연구에서 남자(76.8%), 여자(50.3%)에 비하여 대

Table 1. General informations on the subjects

Variable	Group	N(%)
Gender	Male	302( 60.4)
	Female	198( 39.6)
Age	Less than 30	80( 16.0)
	30 ~ 39	226( 45.2)
	40 ~ 49	134( 26.8)
	50 or more	60( 12.0)
Residence	Own house	436( 87.2)
	Boarding house	7( 1.4)
	Self-boarding house	37( 7.4)
	Hostel	8( 1.6)
	Others	12( 2.4)
Main region of growth	Big city	293( 58.6)
	Small · medium city	145( 29.0)
	Farm · sea village	62( 12.4)
Health condition	Very good	59( 11.8)
	Good	212( 42.4)
	Fair	165( 33.0)
	Poor	55( 11.0)
	Very poor	9( 1.8)
Type of family	Extended	51( 10.2)
	Nuclear	449( 89.8)
Pocket money (10,000won/month)	Less than 10	13( 2.6)
	10~20	50( 10.0)
	20~30	90( 18.0)
	30~40	256( 51.2)
	More than 40	91( 18.2)
Meal expenditure (Won/per meal)	Less than 1,000	2( 0.4)
	1,000~2,000	81( 16.2)
	2,000~3,000	213( 42.6)
	3,000~4,000	117( 23.4)
	4,000~5,000	58( 11.6)
	More than 5,000	29( 5.8)
Eating-out expenditure (unit won)	Less than 25,000	45( 9.0)
	25,000~50,000	113( 22.6)
	50,000~100,000	178( 35.6)
	100,000~150,000	96( 19.2)
	More than 150,000	67( 13.4)
	No answer	1( 0.2)
Total		500(100.0)

학의 교직원은 대학 구내식당의 이용률이 낮음을 알 수 있었다. 교직원식당을 거의 이용하지 않는다고 응답한 경우는 전체의 23.4%로서 주된 이유는 '맛이 없다' 36.8%, '도시락을 싸서 다닌다' 20.5%, '식단이 다양하지 않다' 15.4%, '식사시간에 인원이 많아 복

잡하다' 14.5%로 나타나 식단이 다양하고 맛이 좋은 식사를 제공하여 구내식당 이용자의 만족도를 높일 수 있도록 식당운영자의 관심이 필요하다고 생각된다. 좋아하는 식사유형은 남자가 90.4%, 여자가 80.8%로서 한식을 선호하였으며 남녀간에 유의미한 차이가 있었다( $P < .001$ ). 한식에 대한 선호도는 전체 86.6%로서 식생활이 점차 서구화되어간다 하더라도 여전히 전통적인 식생활을 선호하고 있는 것은 안 등<sup>8)</sup>의 연구 결과와도 같은 경향을 보였다. 식사종류로는 정식 71.4%, 특식 22.8%, 분식 3.6%의 순이었으며 식사의 선택기준은 '식단'을 보고 결정하는 경우가 60.6%, 일행의 분위기에 따라서가 18.8%로서 식단이 식사 선택에 가장 큰 영향을 미치고 있었으나 '영양'이나 '양'에 대해서는 그다지 고려하지 않는 것으로 나타났다.

### 3. 교직원식당 이용자의 식습관

Table 3은 교직원식당 이용자의 식습관을 조사한 것이다. 평소 '알맞게 먹는다'는 남자가 47.4%, 여자가 51.5%, '남기지 않는다'는 남자가 38.1%, 여자가 25.8%, '먹을 만큼 떨어져 먹는다'는 남자가 8.3%, 여자가 15.7%의 순으로 남자는 남기지 않는 경우가, 여자는 알맞게 먹는 경우가 많은 것으로 나타났다. 한<sup>7)</sup>의 연구에서 여학생이 '남기지 않는다'가 15.5%로 나타난 것과 비교해 볼 때, 여자 교직원이 여학생보다 음식물을 적게 남기고 있어 여자의 연령이 낮을수록 많이 남긴다는 한 등<sup>1)</sup>의 연구 결과와 같은 경향을 보였다. '국, 김치, 반찬을 골고루 먹는다'는 남자가 79.1%, 여자 84.8%로 여자가 남자보다 편식을 하지 않는 올바른 식사태도를 가지고 있는 것으로 판단되었다.

### 4. 교직원식당의 식사내용에 대한 만족도

교직원식당의 식사 만족도에 대하여 조사한 결과는 Table 4와 같다. 맛, 영양, 반찬의 수와 양, 전반적인 만족도에 있어서 남, 녀 모두 불만족을 나타내었다. 성별에 따라서는 밥, 국, 김치, 반찬의 양은 남자가 여자보다 불만족스럽게 생각하였으나 이는 남자가 여자보다 한 끼 식사시 더 많은 양을 섭취해야 하는데 남, 녀 모두 같은 양이 배식되므로 남자가 더

Table 2. Use of university cafeteria

					N(%)
Variable	Group	Male	Female	Total	$\chi^2$ -value
Frequency of use	Every day	132( 43.7)	28( 14.1)	160( 32.0)	56.11*** df=3
	Two or three per week	79( 26.2)	70( 35.4)	149( 29.8)	
	Three or four per month	44( 59.5)	30( 40.5)	74( 14.8)	
	Scarcely use	47( 15.6)	70( 35.4)	117( 23.4)	
Favorite dishes	Korean	273( 90.4)	160( 80.8)	433( 86.6)	26.35*** df=4
	Western	13( 4.3)	20( 10.1)	33( 6.6)	
	Japanese	4( 1.3)	2( 1.0)	6( 1.2)	
	Chinese	8( 2.6)	0( 0.0)	8( 1.6)	
	Noodles and snacks	4( 1.3)	16( 8.1)	20( 4.0)	
Favorite menu	Fixed menu	227( 75.2)	130( 65.7)	357( 71.4)	8.92* df=3
	Special menu	64( 21.2)	50( 25.3)	114( 22.8)	
	Noodles	6( 2.0)	12( 6.1)	18( 3.6)	
	Others	5( 1.7)	6( 3.0)	11( 2.2)	
Criteria of selecting menu	Menu	170( 56.3)	133( 67.2)	303( 60.6)	12.18* df=5
	Nutrition	21( 7.0)	6( 3.0)	27( 5.4)	
	Quantity	9( 3.0)	8( 4.0)	17( 3.4)	
	Price	33( 10.9)	9( 4.5)	42( 8.4)	
	According to other's opinion	59( 19.5)	35( 17.7)	94( 18.8)	
	Others	10( 3.3)	7( 3.5)	17( 3.4)	
Total		302(100.0)	198(100.0)	500(100.0)	
Reason of scarcely use	High in price	2( 4.3)	3( 4.3)	5( 4.3)	1.73 df=6
	Unsavory	18( 38.3)	25( 35.7)	43( 36.8)	
	Poor menu	8( 17.0)	10( 14.3)	18( 15.4)	
	Bad hygiene	2( 4.3)	3( 4.3)	5( 4.3)	
	Too crowd	8( 17.0)	9( 12.9)	17( 14.5)	
	Bring one's own lunch	7( 14.9)	17( 24.3)	24( 20.5)	
	Others	2( 4.3)	3( 4.3)	5( 4.3)	
Total		47(100.0)	70(100.0)	117(100.0)	

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

Table 3. Dietary habits

					N(%)
Variable	Group	Male	Female	Total	$\chi^2$ -value
Usual dietary habits	Eat properly	143( 47.4)	102( 51.5)	245( 49.0)	16.38** df=4
	Do not leave foods	115( 38.1)	51( 25.8)	166( 33.2)	
	Take the proper amount of food at beginning	25( 8.3)	31( 15.7)	56( 11.2)	
	Always leave foods	3( 1.0)	7( 3.5)	10( 2.0)	
	Eat up even if full with food	16( 5.3)	7( 3.5)	23( 4.6)	
Perception for meal	Guk and Kimchi are quite enough	39( 12.9)	18( 9.1)	57( 11.4)	4.90 df=4
	Eat Kimchi and side dish without Guk	12( 4.0)	9( 4.5)	21( 4.2)	
	Eat Guk, Kimchi, side dish evenly	239( 79.1)	168( 84.8)	407( 81.4)	
	Guk is quite enough	10( 3.3)	3( 1.5)	13( 2.6)	
	No answer	2( 0.7)	0( 0.0)	2( 0.4)	
Total		302(100.0)	198(100.0)	500(100.0)	

Table 4. Degree of satisfaction on the meal

(Mean±S.D.)

Group	Gender			t-value
	Male(N=302)	Female(N=198)	Total(N=500)	
Hygiene	2.91±0.76	2.77±0.82	2.86±0.79	1.94
Quantity of Bab	3.19±0.76	3.28±0.70	3.23±0.74	-1.41
Quantity of Guk	3.18±0.78	3.24±0.73	3.20±0.76	-0.86
Quantity of Kimchi	3.03±0.83	3.09±0.76	3.06±0.80	-0.69
Number of side dishes	2.60±0.87	2.52±0.87	2.57±0.87	1.07
Quantity of side dish	2.53±0.96	2.58±0.83	2.55±0.91	-0.60
Nutrition	2.51±0.85	2.46±0.85	2.49±0.85	0.60
Taste	2.44±0.89	2.43±0.89	2.43±0.89	0.07
Price	2.78±0.85	2.70±0.88	2.75±0.86	1.04
Overall satisfaction	2.63±0.80	2.58±0.77	2.61±0.79	0.61
Method of sharing food	2.85±0.85	2.73±0.71	2.81±0.80	1.69

불만족을 나타낸 것으로 본다. 식당의 위생정도, 반찬의 수, 영양적인 면, 맛, 가격, 전반적인 만족도, 배식방법은 여자가 남자보다 더 불만족스러워 하였다. 전체적으로 보면 음식의 맛, 영양에 대한 만족도가 가장 낮았고, 반찬의 양과 수, 전반적인 만족도에 대하여 불만족을 나타내어 교직원 식당의 음식의 맛과 질을 개선하여 식당 이용자들이 만족스러운 식사가 되도록 식당 운영자의 적극적인 노력이 필요하다고 본다.

### 5. 음식물 쓰레기 실태

Table 5는 밥, 국, 반찬과 김치를 4가지 군으로 분류하여 성별에 따라 남기는 음식물 쓰레기의 종류와 양을 나타낸 것이다. 밥은 남자의 85.1%가 남기지 않는다고 하였으며 종종 남기거나 항상 남기는 경우는 14.6%와 0.3%였다. 이에 비하여 여자는 남기지

않는 경우가 42.4%, 종종 남기거나 항상 남기는 경우가 48.5%와 9.1%로 남녀간에 유의미한 차이가 있었다( $p < .001$ ). 국은 항상 남기는 경우가 남자가 15.6%, 여자가 21.7%로서 한<sup>7)</sup>의 연구에서 항상 국물을 남긴다는 학생이 53.0%와는 매우 다른 양상을 나타내었다. 김<sup>9)</sup>은 가장 많이 쓰레기로 버려지는 것은 국·찌개가 47.6%라고 한 것과 국·찌개의 국물을 남기는 이유는 국물의 양이 많아서(57.9%)라고 응답한 것을 근거로 보면 국을 먹을 때 국물을 먹는 사람과 건더기를 주로 먹는 사람이 있으므로 각자가 먹을 양만큼만 덜어 먹는 배식방법이 필요하다고 하겠다.

### 6. 기호도

교직원식당의 주된 식단을 국 및 찌개, 반찬 그리고 밥 및 면의 세 가지로 군을 만들어 조사한 기호

Table 5. Statistics of left-over waste foods

N(%)

Variable	Do not leave		Leave sometimes		Always leave		$\chi^2$ -value df=2
	Male	Female	Male	Female	Male	Female	
Bab	257(85.1)	84(42.4)	44(14.6)	96(48.5)	1(0.3)	18(9.1)	105.21***
Guk	143(47.4)	66(33.3)	112(37.1)	89(44.9)	47(15.6)	43(21.7)	9.98**
Side dish	128(42.4)	73(36.9)	134(44.4)	95(48.0)	40(13.2)	30(15.2)	1.56
Kimchi	130(43.0)	64(32.3)	108(35.8)	91(46.0)	64(21.2)	43(21.7)	6.69*

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

도는 Table 6과 같다. 좋아하는 국 및 찌개는 육개장이 26.3%로서 선호도가 높았으며, 여자(23.5%)보다 남자(28.1%)가 더 좋아하였다. 다음으로는 미역국이 12.6%였고 닭백숙(9.4%), 곰국(8.6%), 된장찌개(7.3%) 순이었다. 이는 한<sup>7)</sup>의 연구와 비슷한 결과를 나타내었다. 싫어하는 국 및 찌개는 선지국이 14.7%로서 가장 싫어하였으며 다음은 배추국(11.6%), 곰국(10.9%), 만두국(6.9%), 오징어국(6.7%)의 순이었다. 곰국은 좋아하기도 하고 싫어하기도 하는 국임을

알 수 있었다.

좋아하는 반찬은 32.2%가 불고기였고, 다음은 제육구이(6.2%), 고등어구이(6.1%), 장조림(5.7%), 갈치구이(5.5%) 순으로 나타난 반면 싫어하는 반찬은 콩치구이, 가자미조림이 6.1%이었고 다음은 짓갈(5.5%), 고등어조림(5.1%), 제육구이(4.9%)의 순이었다. 그러나 곰국과 마찬가지로 제육구이는 좋아하기도 하고 싫어하기도 하여 개인차가 큰 것을 알 수 있었다. 밥 및 면은 김치볶음밥이 남자는 26.7%, 여자는

Table 6. Preference for dishes of university cafeteria menu

Variable	Group						
	Male		Female		Total		
	Food	N(%)	Food		Food	N(%)	
Guk and Chigae	Favorite	Yukgaejang	83(28.1)	Yukgaejang	46(23.5)	Yukgaejang	129(26.3)
		Miyukguk	31(10.5)	Miyukguk	31(15.8)	Miyukguk	62(12.6)
		Gomguk	30(10.2)	Doenjangchigae	18( 9.2)	Dakbaeksuk	46( 9.4)
		Dakbaeksuk	30(10.2)	Dakbaeksuk	16( 8.2)	Gomguk	42( 8.6)
		Sogogimushroomchigae	18( 6.1)	Kimchichigae	15( 7.7)	Doenjangchigae	36( 7.3)
	Unfavorite	Baechuguk	41(14.5)	Sunjiguk	34(17.6)	Sunjiguk	70(14.7)
		Sunjiguk	36(12.7)	Gomguk	27(14.0)	Baechuguk	55(11.6)
		Gomguk	25( 8.8)	Chuertang	19( 9.8)	Gomguk	52(10.9)
		Cuttlefishguk	23( 8.1)	Miyukguk	17( 7.3)	Manduguk	33( 6.9)
		Manduguk	19( 6.7)	Baechuguk	17( 7.3)	Cuttlefishguk	32( 6.7)
Side dishes	Favorite	Bulgogi	107(36.6)	Bulgogi	50(25.5)	Bulgogi	157(32.2)
		Roasted mackerel	19( 6.5)	Jangjolim	14( 7.1)	Jaeyukgui	31( 6.4)
		Jaeyukgui	18( 6.2)	Jaeyukgui	13( 6.6)	Roasted mackerel	30( 6.1)
		Tangsuyuk	15( 5.1)	Hairtailgui	13( 6.6)	Jangjolim	28( 5.7)
		Jangjolim	14( 4.8)	Eggochim	12( 6.1)	Hairtailgui	27( 5.5)
	Unfavorite	Flounderjolim	23( 8.2)	Pickled anchovies	17( 8.9)	Ggonchigui	29( 6.1)
		Ggonchigui	22( 7.8)	Jaeyukgui	13( 6.8)	Flounderjolim	29( 6.1)
		Ddukboggi	18( 6.4)	Mackereljolim	11( 5.8)	Pickled anchovies	26( 5.5)
		Mackereljolim	13( 4.6)	Roasted mackerel	9( 4.7)	Mackereljolim	24( 5.1)
		Radish salad	13( 4.6)	Jangacchi	9( 4.7)	Jaeyukgui	23( 4.9)
Bab and noodles	Favorite	Kimchibokkumbab	76(26.7)	Kimchibokkumbab	69(35.6)	Kimchibokkumbab	145(30.3)
		Bulgogidupbab	41(14.4)	Omelet and rice	23(11.9)	Bulgogidupbab	58(12.1)
		Bokkumbab	39(13.7)	Bokkumbab	17( 8.8)	Bokkumbab	56(11.7)
		Omelet and rice	26( 9.1)	Bulgogidupbab	17( 8.8)	Omelet and rice	49(10.2)
		Japchaebab	17( 6.0)	Iced noodles	13( 6.7)	Japchaebab	28( 5.8)
	Unfavorite	Kimchibokkumbab	39(14.6)	Hirice	30(16.7)	Kimchibokkumbab	62(13.8)
		Hirice	32(11.9)	Japtangbab	30(16.7)	Hirice	62(13.8)
		Japtangbab	30(11.2)	Kimchibokkumbab	23(12.8)	Japtangbab	60(13.4)
		Omelet and rice	26( 9.7)	Bokkumbab	17( 9.4)	Bokkumbab	38( 8.5)
		Bokkumbab	21( 7.8)	Iced noodles	14( 7.8)	Omelet and rice	32( 7.1)

\* Subjects were to select multiple items.

35.6%로 가장 선호하는 것으로 나타났다. 남자는 김치볶음밥(26.7%), 불고기덮밥(14.4%), 볶음밥(13.7%), 오므라이스(9.1%), 잡채밥(6.0%)으로 면보다는 밥을 더 좋아하였으나 여자는 김치볶음밥(35.6%), 오므라이스(11.9%), 볶음밥(8.8%), 불고기 덮밥(8.8%), 냉면(6.7%)의 순이었다. 싫어하는 밥 및 면도 김치볶음밥과 하이라이스가 13.4%로 가장 많았으며, 다음으로 잡탕밥(13.4%), 볶음밥(8.5%), 오므라이스(7.1%) 순으로 김치볶음밥은 30.3%가 좋아하였지만, 13.4%는 가장 싫어하는 것으로서 그 기호도의 차이가 큼을 알 수 있었다.

Table 7은 교직원식당에서 자주 제공되는 32가지의 식품을 제시하고 싫어하거나 먹지 않고 골라내는 식품 10위까지를 조사하여 그 순위를 나타낸 것이다. 남자가 싫어하거나 골라내는 식품은 선지, 해파리, 생강, 다시마, 무 등이었으며 여자는 선지, 돼지고기, 생강, 콩치, 당근 등이었다. 한<sup>7)</sup>의 연구에 의하면 남학생이 싫어하거나 골라내는 식품은 생강, 갈치, 콩치, 고등어, 썩갓 등이었고 여학생이 싫어하거나 골

라내는 식품은 생강, 콩치, 썩갓, 마늘, 다시마 등으로 교직원과 학생 사이에는 싫어하는 식품이 비교적 비슷한 편이었으나 순위에는 다소의 차이가 있었다. 일반적으로 여자가 남자보다 골라내는 식품이 많아 편식하고 있음을 알 수 있었으므로 식당의 운영자는 식품의 사용 및 조리방법에 대한 이용자의 기호도를 조사하여 다소의 개선이 필요하다고 본다.

7. 음식물 쓰레기에 대한 인식

Table 8은 음식물 쓰레기에 대한 인식을 조사한 결과로서 음식물 쓰레기 양을 줄여야 한다는 의견에 대하여는 남녀 모두 '그렇다'고 응답하였고, 음식물 쓰레기의 재활용이 꼭 필요하다는 의견 또한 긍정적인 반응을 나타내었다. 평소 음식물 쓰레기를 줄이기 위해 노력하고 있는지에 대해서는 남녀 모두 노력하고 있다는 긍정적인 반응을 나타내었으며, '음식물 쓰레기의 개선방안이 제시되면 적극적으로 참여하겠다'라는 질문에는 여자가 남자보다 더 적극적으로 음식물 쓰레기를 줄이려는 의지를 나타내었다.

Table 7. Preference for dishes of university cafeteria menu

N(%)

Variable	Group			Total		
	Male		Female			
Unfavorite foods	Sunji	59(19.5%)	Sunji	91(46.0%)	Sunji	150(30.0%)
	Jellyfish	56(18.5%)	Mackerel pike	35(17.7%)	Ginger	80(16.0%)
	Ginger	49(16.2%)	Pork	34(17.2%)	Jellyfish	79(15.8%)
	Mackerel pike	39(12.9%)	Ginger	31(15.7%)	Mackerel pike	74(14.8%)
	Jelly	4(11.3%)	Carrot	28(14.1%)	Jelly	62(12.4%)
	Sea tangle	33(10.9%)	Jelly	28(14.1%)	Mackerel	53(10.6%)
	Cuttlefish 32	32(10.6%)	Mackerel	24(12.1%)	Sea tangle	49( 9.8%)
	Radish 29	29( 9.6%)	Jellyfish	23(10.6%)	Dried cuttlefish	48( 9.6%)
	Mackerel 29	29( 9.6%)	Crown daisy	21(10.6%)	Carrot	47( 9.4%)
	Dried cuttlefish 29	29( 9.6%)	Lotus root	20(10.1%)	Pork	46( 9.2%)
Foods picked out (not to be eaten)	Sunji	40(13.2%)	Sunji	59(29.8%)	Sunji	99(19.8%)
	Jellyfish	40(13.2%)	Pork	34(17.2%)	Jellyfish	57(11.4%)
	Sea tangle	32(10.6%)	Carrot	29(14.6%)	Ginger	54(10.8%)
	Ginger	32(10.6%)	Mackerel pike	23(11.6%)	Carrot	51(10.2%)
	Mackerel	28( 9.3%)	Ginger	22(11.1%)	Mackerel pike	47( 9.4%)
	Hairtail	26( 8.6%)	Chicken	19( 9.6%)	Pork	45( 9.0%)
	Radish	25( 8.3%)	Burdock	17( 8.6%)	Mackerel	43( 8.6%)
	Mackerel pike	24( 7.9%)	Garlic	17( 8.6%)	Sea tangle	42( 8.4%)
	Jelly	24( 7.9%)	Jellyfish	17( 8.6%)	Jelly	41( 8.2%)
	Crown daisy	32( 7.6%)	Jelly	17( 8.6%)	Crown daisy	36( 7.2%)

\* Subjects were free to select multiple items.

**Table 8.** Perception for the food wastes

(Mean±S.D.)

Group	Gender			t- value
	Male(N=302)	Female(N=198)	Total(N=500)	
Need to reduce food wastes	3.84±0.70	3.94±0.75	3.88±0.72	-1.47
Recycling of food wastes is necessary	4.06±0.80	4.17±0.75	4.11±0.78	-1.49
Usually, endeavor to reduce the food wastes	3.54±0.91	3.53±0.88	3.54±0.90	0.22
Will participate actively if effective improvement for the reduction of food wastes suggested	3.97±0.78	4.08±0.67	4.01±0.74	-1.68

**Table 9.** Method of food wastes treatment

N(%)

Variable	Group	Male	Female	Total
Perception for the food wastes treatment	Know	35( 11.6)	25( 12.6)	60( 12.0)
	Do not know	267( 88.4)	173( 87.4)	440( 88.0)
Desirable method of food wastes treatment	Incineration	5( 1.7)	1( 0.5)	6( 1.2)
	Reclamation	7( 2.3)	9( 4.6)	16( 3.2)
	Fodder for animals	174( 57.6)	107( 54.0)	281( 56.2)
	Fertilizer	114( 37.7)	79( 39.9)	193( 38.6)
	Others	2( 0.7)	2( 1.0)	4( 0.8)
Total		302(100.0)	198(100.0)	500(100.0)

8. 음식물 쓰레기의 처리방법

Table 9는 음식물 쓰레기 처리방법에 대하여 조사한 결과이다. 조사대상자의 88.0%가 교직원식당의 음식물 쓰레기가 어떻게 처리되는지 모른다고 하였다. 교직원식당의 이용자들에게 음식물 쓰레기가 얼마나 배출되는지, 그 경비는 얼마나 소요되는지에 대한 보다 정확한 자료를 제시하여 홍보한다면 음식물 쓰레기 양을 지금보다는 더 줄일 수 있을 것이라고 생각한다. 음식물 쓰레기의 바람직한 처리방법으로는 동물사료로 이용하는 것이 좋다는 의견이 남자가 57.6%, 여자가 54.0%로 가장 많았고, 다음으로는 퇴비화로서 남자가 37.7%, 여자가 39.9%였다.

IV. 요약

대학 구내식당의 음식물 쓰레기를 줄여 환경을 개선하기 위한 기초자료를 마련하기 위하여 대학 구내식당의 이용실태 및 음식 선호도, 음식물 쓰레기의 실태와 음식물 쓰레기에 대한 의식을 조사한 결과는 다음과 같다.

1. 조사대상자의 연령은 30대가 45.2%로 가장 많았으며 거주형태는 자가 87.2%, 전강하다고 응답한 경우가 54.2%였다. 한달 용돈은 30~40만원이 51.2%였으며 한끼의 식사비용은 2,000~3,000원이 42.6%였다.
2. 매일 교직원식당을 이용하는 비율은 남자(43.7%), 여자(14.1%)였으며 거의 이용하지 않는 교직원도 23.4%가 되었다. 이용하지 않는 이유는 36.8%가 맛이 없었다고, 도시락을 싸서 다닌다가 20.5%, 식단이 다양하지 않다가 15.4%의 순이었다. 좋아하는 식사유형은 남녀 모두 한식을 선호하였으며 식사종류는 71.4%가 정식을 선호하였고 식사를 선택하는 기준은 식단이 60.6%였다.
3. 평소의 식습관은 남녀 각각 '알맞게 먹는다'(47.4%, 51.5%), '남기지 않는다'(38.1%, 25.8%), '먹을 만큼 덜어서 먹는다'(8.3%, 15.7%)의 순이었고, 남녀 모두 '국, 김치, 반찬을 골고루 먹는다'는 남자 79.1%, 여자 84.8%로서 올바른 식사태도를 가지고 있었다.
4. 식사량 및 배식방법에 대하여는 맛, 영양, 반찬의 양과 수, 전반적인 만족도, 가격, 위생정도, 배식



방법에서 불만족을 나타내었다.

5. 밥, 국, 반찬, 김치로 나누어 음식물쓰레기를 조사한 결과 남녀 모두 김치를 가장 많이 남겼다.
6. 음식에 대한 선호 정도는 국 및 찌개는 육개장, 미역국, 닭백숙, 곰국, 된장찌개 등의 순으로 선호하였으나 선지국, 배추국, 곰국, 만두국, 오징어국 등은 싫어하였다. 반찬은 불고기, 제육구이, 고등어구이, 장조림, 갈치구이 등의 순으로 선호하였으나 콩치구이, 가지미조림, 젓갈 등을 싫어하였으며 밥 및 면은 김치볶음밥, 불고기덮밥, 볶음밥, 오프라이스, 잡채밥 등을 선호하였다. 싫어하거나 먹지 않고 골라내는 식품은 남녀 모두 선지, 해파리, 생강, 콩치, 고등어 등이었다.
7. 음식물 쓰레기에 대한 인식은 '줄여야 한다'가 3.88, '재활용이 꼭 필요하다'는 4.11, '음식물 쓰레기의 개선방안이 제시되면 적극적으로 참여하겠다'라는 응답에서는 4.01로서 여자가 더욱 높은 점수를 나타내었지만 '평소 음식물 쓰레기를 줄이기 위해 노력하고 있다'는 남녀 모두 높게 인식하고 있었다.
8. 음식물 쓰레기의 처리방법에 대하여는 남녀 모두 인지도가 매우 낮았으며, 바람직한 처리방법은 동물의 사료나 퇴비로 이용하기를 바라고 있었다.

이상의 결과를 가지고 구내식당 경영자를 만나 의견을 나누었던 바 식사비용에 대한 이용자들의 불만에 대하여는 식사비용을 최대한 낮추면서 질적인 면을 만족시키는데 경제적인 수지를 맞추기에 어려움이 있음을 토로하였으며 배식방법에 대한 건의는 먹을만큼만 덜어 먹는 것이 좋은 방법이라는 하지만 특정음식에 편중하여 모자라고 남음이 현격하고 또 한가지는 시간이 경과할수록 음식이 흐트러져 나중에 먹는 사람들이 기피하여 시행에 어려움이 있다고 한다. 그러나 음식물 쓰레기를 근본적으로 줄이려면 주로 남기는 음식 또는 식재료에 대하여는 조리방법을

고려할 필요가 있고 성별로는 여성들이 많이 남기는 것으로 나타났으므로 배식을 남성용과 여성용으로 나누는 것도 필요하다고 본다. 하지만 무엇보다도 절실한 것은 경영자와 이용자 모두의 의식의 전환일 것이다. 음식물 쓰레기를 100% 재활용할 수 없는 현실에서 파급되는 여러 가지 문제에 대한 심각성을 지속적으로 홍보하고 실천하는 일은 우리 모두가 함께 노력을 기울여야 하는 과제라고 생각된다.

## V. 참고문헌

1. 한재숙, 홍상욱, 허성미, 이정림: 음식물 쓰레기를 중심으로 한 식생활 의식 및 개선방안에 관한 연구. 동일문화장학재단 연구보고서, 1996.
2. 이진훈: 음식물 쓰레기의 재활용을 위한 정책방향. 음식물 쓰레기 자원재활용 심포지움, 11-19, 1999.
3. 박현숙: 환경보전을 위한 쓰레기 문제의 합리적 처리방안에 관한 연구- 감량화 및 자원 재활용을 중심으로-. 경기대학교 석사학위 논문, 1993.
4. 이정림: 음식물 쓰레기 실태 및 개선방안에 관한 연구. 영남대학교 가정관리학과 석사학위 논문, 1996.
5. 이정전: 쓰레기 줄이기 시민운동의 과제와 실천 방안 - 쓰레기 줄이기 시민단체 토론회 발표문, 1993.
6. 환경처: 음식물 쓰레기의 적정 처리대책, 1994.
7. 한준표: 대학생의 구내식당 이용실태 및 음식물 쓰레기 감량에 대한 의식 조사 연구. 동아시아식생활학회지, 9(2):125-134, 1999.
8. 안빈, 김상연: 산업체 근로자들의 식행동과 기호도에 관한 연구. 동아시아식생활학회지, 9(3): 336-344, 1999.
9. 김동희: 음식물 쓰레기 감량을 위한 조리행동에 관한 연구. 한국조리과학회지, 14(2):159-167, 1998.