

## 부산시민을 대상으로 한 생선회 선호도 실태 및 소비촉진 방안

김배의 · 조영제<sup>†</sup> · 심길보\*

(부경대학교 · \*국립수산과학원 서해수산연구소)

### A Study on Preference and Promoting' Consumption of Slice Raw Fish to Conduct a Questionnaire Survey of Citizens of Busan

Bea-Eui KIM · Young-Je CHO<sup>†</sup> · Kil-Bo SHIM\*

*Pukyong National University,*

*\*West Sea Fisheries Research Institute, National Fisheries Research and Development Institute*

*(Received November 16, 2005 / Accepted November 30, 2005)*

#### Abstract

The objective of this study consists of facilitating seafood consumption by increasing its intake opportunities for consumer through analysis of sliced raw fish.

A study on sliced raw fish consumption was conducted on 630 citizens of Busan(252 men and 378 women), attending high school and university, and employed as housekeepers and salaried employees. The goal of the study was to assess the attitude and degree of satisfaction obtained from eating sliced raw fish and ultimately to promote greater seafood consumption. A self-administered questionnaire was used to record the results. The results were as follows : About sixty percent of the respondents appeared to like or not to be reluctant to eating sliced raw fish. The main reasons for favoring sliced raw fish were its taste and nutritious effects. All ages liked sliced raw fish, but teenaged women, on average, tend to dislike sliced raw fish. The most preferred sliced raw fish was flounder. Most of the panelists preferred Korean rock fish, and red sea bream due to their ordinary muscle. Sliced raw fish of the 2nd and 3rd variety were the most popular. For most of the sliced raw fish, the own-price elasticity came out to be relatively low. This can be explained by the fact that sliced raw fish is characteristically purchased based more on quality and freshness, than on price. SINGSINGWHE(SSW)-fresh sliced raw fish should be stored at 0°C for no longer than 10hrs. Taste, nutritional value and low price have the potential to promote the consumption of seafood. Factors which can reduce the consumption of sliced raw fish were safety due to *Vibrio* septicemia, rainy day, indistinct origin, and high prices.

To promote sliced raw fish consumption, the subjects recommended the quality improvement and low price.

*Key Words : Sliced raw fish, Preference, Questionnaire, Consumption, SINGSINGWHE(SSW)*

---

<sup>†</sup> Corresponding author : 051-620-6417, [yjcho@pknu.ac.kr](mailto:yjcho@pknu.ac.kr)

## I. 서 론

고도의 경제성장에 편승한 식생활변화로 인스턴트 식품과 패스트푸드 등 고칼로리 가공식품의 소비가 크게 늘고 있다. 이와 관련되어 지난 10년 동안 어린이 비만 및 성인병 발병률이 크게 증가하고 있다. 이는 고칼로리 가공식품의 맛에 길들여진 청, 장년뿐만 아니라 성장기 어린이들의 비만 및 성인병이 갈수록 늘어나고 있다는 것이다. 가공식품의 범람과 과다섭취는 하루를 바쁘게 살아가는 현대인의 건강을 해치는 등 심각한 사회 문제로 대두되고 있다(김 등, 2001). 따라서 생선회를 비롯한 웰빙식품에 대한 관심이 증가하고 있다. 한국농촌경제연구원에서 보고한 식품수급표에 따르면 어류의 1인당 소비량이 2000년에 55.42g이었으나 그 이후 증가하여 2003년도에는 70.58g이었다(이 등, 2003).

그리고 2004년 양식어류 총생산량은 약 5만 8천 톤(해양수산부, 2004)으로 정확한 생선회의 소비량은 조사된 바는 없지만 생산 및 수입되는 활어가 90% 이상이 생선횃감으로 이용되고 있으므로 하루 소비량이 대략 500톤 정도라고 추정할 수 있다.

일본에서는 어머니와 자녀를 설문조사 대상으로 구분하여 가정에서의 생식용 그 밖에 생선회용 생선을 사용한 식단에 관한 질문과, 생식용 생선을 사용한 식단의 선호도에 대하여 조사한 결과가 있었으나(大日本水産會, 2002), 우리나라의 생선회 식문화와는 동떨어진 질문과 해석이 포함되어 있었다.

반면, 우리나라에서는 정 등(2003)은 수산물과 양식어류의 소비패턴 변화를 서울, 경기 지역을 중심으로 조사하였다. 그 결과, 가정내 소비보다는 외식에 대한 소비가 대부분이며, 생선회의 선택시 특정 어류를 선택하기 보다는 모듬회의 선택이 대부분이며, 활어회 소비는 보완적인 성격을 띠고 있다고 보고하고 있다.

그리고 김 등(2003)은 최근 생활수준의 증가와

주 5일 근무제에 따른 외식빈도 향상으로 생선회가 차지하는 비중과 외식 선호시기, 선호이유, 수요함수 분석, 생선회 소비 성향 등 양식어류의 소비패턴에 대하여 조사를 하였다. 그러나 이런 연구는 지역적인 국한성과 외식수단의 한 일부로써 검토되고 있다.

그러므로 생선회의 소비촉진을 위한 효과적인 교육자료 활용을 위하여 부산시 거주자 630명을 대상으로 매년 소비량이 증가하는 생선회의 정확한 소비실태와 소비 둔화요인 및 소비촉진 방향을 알아보고자 하였다.

## II. 연구 방법

### 1. 조사대상 및 조사기간

부산시에 거주하는 직장인과 전업주부, 학생을 대상으로 직접 기입하는 방법을 사용하였다. 조사기간은 2004년에 실시하여 총 800부를 배부하였으나, 630부가 회수되었다(회수율 78.7%). 조사대상자의 인적 특성을 파악하기 위해 성별, 연령, 가구의 소득수준 등을 조사하였다.

### 2. 조사내용

본 연구의 조사도구인 자기 기입식 설문지는 이미 개발된 설문 도구와 여러 선행 연구를 바탕으로 고안하였고 설문내용은 크게 5부분으로 나뉜다. 설문내용은 생선회의 기호도, 생선회 섭취빈도, 선호하는 생선회 종류, 잘못된 생선회 상식 등 생선회 식문화에 대한 의견을 조사하여 현행의 생선회 식문화에 대한 문제점과 향후 생선회 식문화 발전 및 가격, 여름철 위생적인 문제 등의 생선회 소비를 둔화시키는 요인들에 대한 진단과 소비촉진을 위한 대책방안 모색 등으로 구성되었다.

### 3. 조사분석

자료 분석은 SAS을 이용하여 기술통계분석으

로 빈도, 백분율, 평균 등을 구하였으며, t검정,  $\chi^2$  검정 및 분산분석으로 자료를 처리하였다. 분산분석 후 검증은 유의수준  $\alpha=0.05$ 에서 Duncan법을 사용하였다.

### Ⅲ. 결과 및 고찰

#### 1. 조사대상자의 일반사항

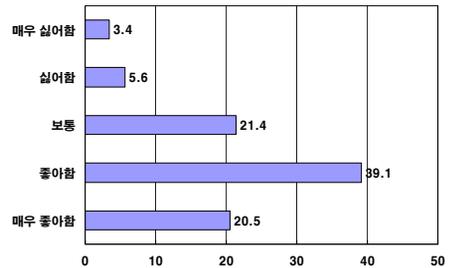
조사대상자는 남자가 252명(39.9%), 여자가 379명(60.1%)로 구성되었으며, 연령별 분포는 10대가 122명(19.4%), 20대가 193명(30.6%), 30대가 137명(21.7%), 40대가 112명(17.8%), 50대 이상이 66명(10.5%)으로 나타났다. 월평균소득은 100만원 미만인 50명(7.9%), 100~150만원 미만인 48명(7.6%), 150~200만원 미만인 60명(9.5%), 200~250만원 미만인 95명(15.1%), 250~300만원 미만인 56명(8.9%), 300~350만원 미만인 33명(5.2%), 350~400만원 미만인 58명(9.2%), 400~450만원 미만인 29명(4.6%), 450만원 이상이 46명(7.3%), 소득이 없는 이가 155명(24.6%)로 나타났다<표 1>.

<표 1> 설문대상자의 일반사항

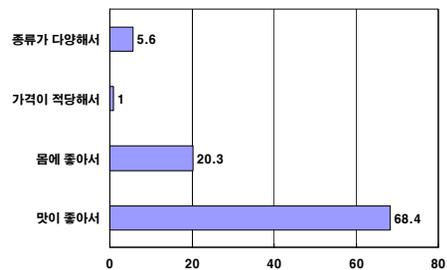
구분	조사자(%)
성별	남자 252(39.9%)
	여자 378(60.1%)
연령별	10대 122(19.4%)
	20대 193(30.6%)
	30대 137(21.6%)
	40대 112(17.8%)
	50대 이상 66(10.5%)
월소득별	100만원 미만 50(7.9%)
	100-150만원 미만 48(7.6%)
	150-200만원 미만 60(9.5%)
	200-250만원 미만 95(15.1%)
	250-300만원 미만 56(8.9%)
	300-350만원 미만 33(5.2%)
	350-400만원 미만 58(9.2%)
	400-450만원 미만 29(4.6%)
	450만원 이상 46(7.3%)
	소득이 없음 155(24.6%)
합계	630(100%)

#### 2. 생선회 선호도

생선회에 대한 선호도는 '좋아함(39.1%)', '매우 좋아함(20.5%)', 보통(21.4%), '싫어함(5.6%)', '매우 싫어함(3.4%)'의 순으로 나타났으며[그림 1], 생선회를 선호하는 이유는 '맛이 좋아서(68.4%)', '몸에 좋아서(20.3%)', '가격이 적당(1.0%)', '종류가 다양(5.6%)' 순으로 나타났다[그림 2].



[그림 1] 생선회 선호도



[그림 2] 생선회를 좋아하는 이유

생선회의 선호도는 연령과는 유의적인 차이를 보이고 있었으나( $p<0.05$ ), 월평균소득 및 거주지역과는 유의적인 상관성이 없었다( $p>0.05$ ). 김 등(2003)의 보고에 의하면 외식식수산물 선호도에서는 판매서비스직, 자영업, 전문직 등 업무상의 접대나 모임이 많은 직종에서 선호하며, 소득계층에서는 연간 1인당 소득이 3,000만원 이상인 계층에서 선호도가 높았으며, 1,000만원 미만의 소득계층에서는 선호도가 낮다고 보고하였다. 그리고 그 원인이 수산물이 육류에 비하여 상대적으로 높은

가격 때문이라고 하였다.

본 연구결과 부산지역이 생선회에 대한 선호도가 타 지역보다는 높으며, 소득이 없는 10대와 20대가 조사대상에서 차지하는 비율이 높아 소득과 선호도가 상관성이 없는 것으로 나타난 것과는 차이가 있었다.

전 연령대가 생선회를 선호하고 있으며, 특히 20-30대가 생선회에 대한 선호도가 높았으나 생선회를 싫어한다고 응답한 이는 전체 8.9%로, 10-20대에서 생선회를 싫어하는 비율도 전체의 7.3% 차지하였다 <표 2>.

<표 2> 성별에 따른 생선회 선호도 차이

성 별		남 자		
선호도	좋아함	싫어함		
10대	35(13.9)	7(2.8)	$\chi^2=16.4$	
20대	37(14.7)	4(1.6)		
30대	56(22.2)	0(0.0)	D.F.=4	
40대	62(24.6)	2(0.8)	P<0.05	
50대 이상	48(19.1)	1(0.4)		

성 별		여 자		
선호도	좋아함	싫어함		
10대	62(16.4)	18(4.8)	$\chi^2=13.8$	
20대	135(35.7)	17(4.5)		
30대	75(19.8)	6(1.6)	D.F.=4	
40대	46(12.2)	2(0.5)	P<0.05	
50대 이상	16(4.2)	1(0.3)		

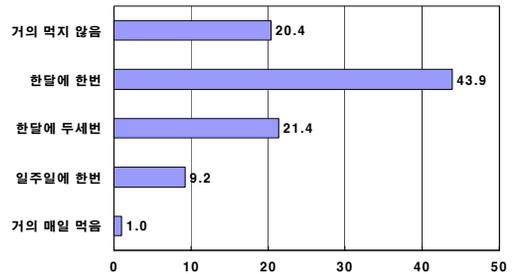
생선회를 좋아하는 것은 성별에 따라 큰 차이를 보이지 않았지만, 생선회를 싫어하는 것은 성별에 따라 다소 차이를 나타내었다. 남성은 10대 응답자 42명 중 7명(2.8%)를 나타낸 반면, 여성은 10대 응답자 80명 중 18명(4.8%), 20대 여성 152명 중 17명(4.6%)이 싫어한다고 응답하였다. 검증통계량  $\chi^2=13.8$ 이고, 자유도(d.f) 4,  $p=0.0081$ 로 여성의 경우는 연령별에 따라 생선회를 선호하는 정도가 차이가 났다<표 3>.

생선회의 섭취빈도는 ‘한달에 한번 정도(43.9%)’가 가장 많았으며, ‘한달에 두세번(21.4%),

‘거의 먹지 않음(20.4%)’, ‘일주일에 한번(9.2%)’, ‘거의 매일 먹음(1.0%)’로 나타났다[그림 3].

<표 3> 연령에 따른 생선회 선호도 차이

	매우 좋아함	좋아함	보통 이다	싫어함	매우 싫어함	
10대	31 (4.9)	37 (5.9)	29 (4.6)	16 (2.6)	9 (1.4)	$\chi^2=30.32$ D.F.=4 P<0.05
20대	65 (10.4)	71 (11.3)	35 (5.6)	15 (2.4)	5 (0.8)	
30대	36 (5.8)	61 (9.7)	34 (5.4)	2 (0.3)	1 (0.2)	
40대	35 (5.6)	45 (7.2)	27 (4.3)	2 (0.3)	1 (0.2)	
50대 이상	24 (3.8)	31 (4.9)	9 (1.4)	0 (0.0)	2 (0.3)	

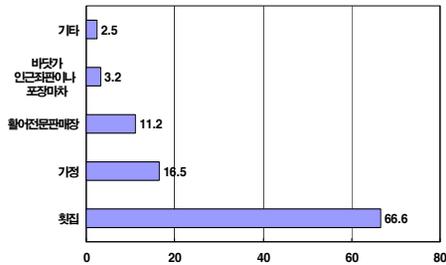


[그림 3] 생선회 섭취 빈도

그리고 생선회의 섭취빈도는 월평균소득에 따라 차이가 있었다( $p<0.05$ ). 그러나 고소득일수록 생선회의 섭취빈도가 높은 것이 아니며, 각 범주별로 차이는 있으나 300 ~ 350만원 미만의 소득층이 가장 섭취빈도가 높았으며, 기타 소득계층과는 유의적인 차이가 없었다. 그리고 월평균 150만원 미만의 소득층이 섭취빈도가 가장 낮은 것으로 나타났다.

생선회를 주로 먹는 장소는 횃집이 66.6%였으며, 가정에서 먹는 것이 16.5%로 나타났다. 그리고 활어 전문 판매장에 섭취하는 것은 11.2%, 바

닷가 인근 좌판이나 포장마차에서 섭취하는 것도 3.2%로 나타났으며, 기타 낚시로 직접 손질하여 섭취 한다 등이 있었다[그림 4].

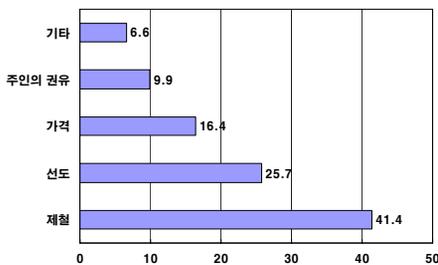


[그림 4] 생선회 섭취 장소

### 3. 생선회의 일반적인 소비실태

#### 가. 선호하는 어종과 선택시 고려사항

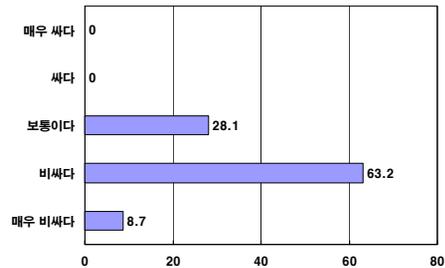
평소 즐겨먹는 생선회 메뉴에 대해서는 생선회 2-3어종과 해삼, 명게, 문어, 주꾸미와 같이 부요리에 속하는 2-3어종을 선택하여 평균 5-6어종을 선택하였다. 그 중 가장 많이 선호하는 어종은 광어(75.1%)로 압도적으로 높았으며, 돔(34.5%), 우럭(26.9%)로 나타났다. 일부 송어, 아나고(붕장어), 오징어, 해삼, 전어 등이 전체의 10-13%내외를 나타내었으며, 생선회를 드실 때 횡감을 선택하는 기준은 '체철(41.4%)', '선도(25.7%)', 다음으로는 '가격(16.4%)', '주인의 권유(9.9%)'로 나타났다. 또한 좋아하는 특정 생선회만 먹는다는 의견도 있었다[그림 5].



[그림 5] 생선회 소비시 횡감용 활어의 선택 기준

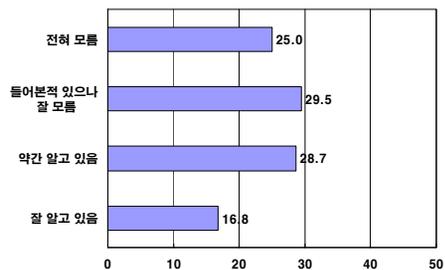
#### 나. 생선회 가격 및 싱싱회의 선호도

생선회를 드실때의 1인당 가격은 대부분 '비싸다(63.2%)'라고 응답하였으며, '매우 비싸다(8.7%)'로 전체의 71.9%가 비싸다고 소비자들은 생각하고 있었다[그림 6].



[그림 6] 생선회의 가격에 대한 인식

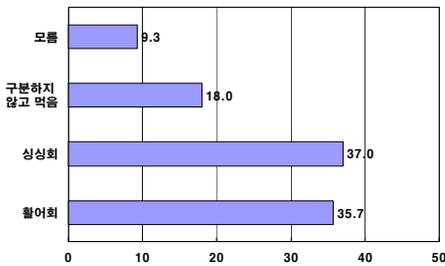
생선회 대중화를 위한 정책 일환으로, 활어를 생선회로 조리 후 10시간 동안 냉장 보관한 싱싱회에 대하여 알고 있느냐는 응답에 '잘 알고 있다'라고 응답한 수는 전체의 16.8%, '약간 알고 있다'라고 응답한 수가 전체의 28.7%, '들어본 적 있으나 잘 모름'이 전체의 29.5%를 차지하고 있으며, '전혀 모름'도 25.0%를 차지하고 있다[그림 7].



[그림 7] 싱싱회에 대한 인지도

그리고 활어회와 싱싱회 중 싱싱회를 비교적 싸게 먹을 수 있다면, 전체의 37.0%가 싱싱회를 선택한다고 하였다[그림 8]. 생선회의 가격은 양식장에서 출하단계에서는 혈값에 판매되나, 활어차의 수조안에는 물이 70~80%이고, 나머지 20~

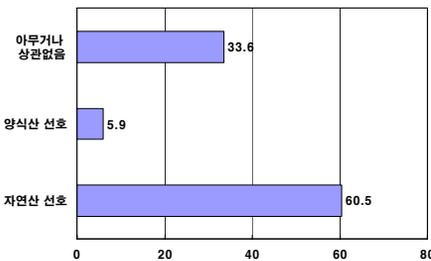
30%가 활어이다. 그리고 활어도 머리, 내장, 뼈가 절반을 차지하므로 우리가 먹는 생선회는 전체의 10~15%이다. 그러므로 싱싱회는 가식부만 수송하므로 수송경비가 절감되고 활어차, 수조관리 등의 인건비가 절약되므로, 현재 횡집에서 판매되는 가격의 1/3~1/2 가격으로, 가격면이나 위생적인 면에서 소비자들에게 호응을 얻을 것으로 판단된다(조영제, 2004). 그러나 활어회도 전체의 35.7%로 앞으로 싱싱회의 보급을 위해서 많은 홍보를 통하여 소비자들의 인식을 전환시킬 필요가 있을 것이다.



[그림 8] 활어회와 싱싱회의 선호도

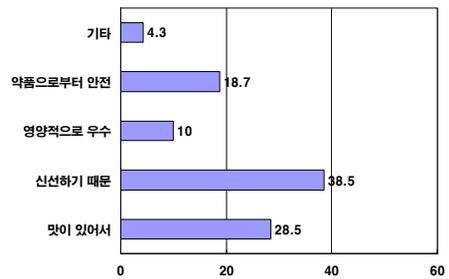
다. 자연산과 양식산의 선호도

자연산과 양식산의 선호도는 전체의 60.5%가 자연산을 선호하고 있으며, 33.6%가 양식산을 선호하고 있었다[그림 9]. 그리고 자연산과 양식산의 선호도가 연령별, 월평균소득에 따라 차이가 없을 것이라는 귀무가설을 설정하여 검증한 결과, 연령과 월평균소득과 관계없이 대부분 자연산 생선회를 선호하는 것으로 나타났다.



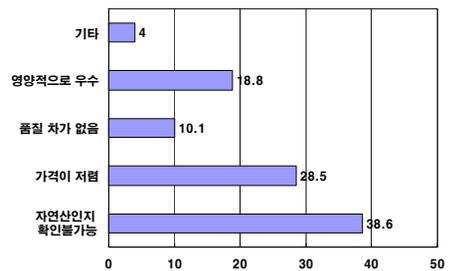
[그림 9] 자연산과 양식산 생선회의 선호도

자연산을 선호하는 이유는 '신선하기 때문'이 전체의 38.5%, '맛이 있어서'가 28.5%, '약품으로부터 안전하기 때문에'가 18.7%, '영양적으로 우수하기 때문에'가 10.0%를 나타내었다. 비싸지만 남들이 많이 선호하니까 자연산을 먹는다는 의견과 씹는 촉감이 좋으며 자연이라는 어감이 주는 깨끗한 이미지 때문에 섭취한다는 의견도 있다[그림 10].



[그림 10] 자연산 생선회를 선호하는 이유

양식산 활어를 선호하는 이유는 '자연산인지의 확인이 어렵기 때문'이 38.6%이며, '가격이 저렴해서 먹는다'는 이유는 28.5%이다. 또한 '자연산과 품질에 별 차이가 없기 때문'이라고 응답한 이가 10.1%이며, '영양적으로 자연산에 비해 우수하기 때문'이 18.8%로 나타났다[그림 11].

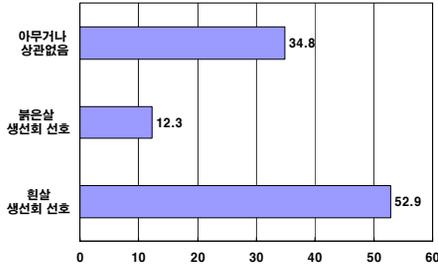


[그림 11] 양식산 생선회를 선호하는 이유

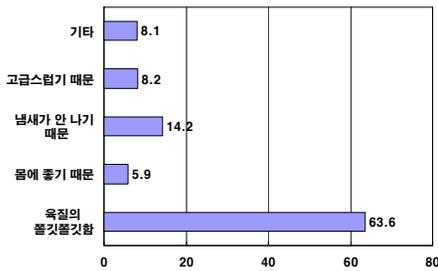
라. 흰 살과 붉은 살 생선회의 선호도

흰 살과 붉은 살 생선의 선호도는 전체 52.9%가 흰 살 생선회를 선호하였으며, 붉은 살 생선회의 선호는 12.3%로 나타났다[그림 12]. 그리고 흰

살 생선회를 좋아하는 이유가 육질의 쫄깃쫄깃함 (63.6%)이라고 응답하였다. 기타 지방이 적어 칼로리가 낮으므로, 흰색의 깨끗함 때문이라고 응답하였다[그림 13].



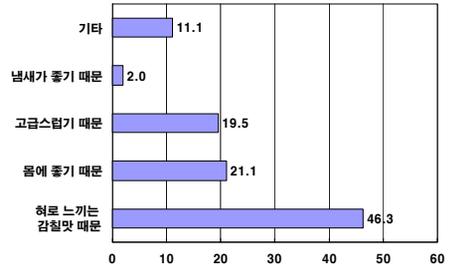
[그림 12] 흰 살 생선회와 붉은 살 생선회에 대한 선호도



[그림 13] 흰 살 생선회를 선호하는 이유

붉은 살 생선회를 좋아하는 이유는 혀로 느끼는 감칠맛이 좋기 때문인 것으로 나타났다 (46.3%). 몸에 좋기 때문이 21.1%, 고급스럽기 때문이 19.5%로 나타났다[그림 14]. 앞에서 살펴본 생선회 선호도 조사 결과에서 약 60% 이상이 생선회를 좋아한다고 응답하였으며 싫어하는 사람은 10% 미만이었다. 생선회를 선호하는 사람의 대부분이 흰 살 생선회를 선호하였으며 그 이유가 육질의 쫄깃쫄깃함이라고 응답하였다. 그러므로 정 등(2003) 및 본 설문조사 결과, 생선회를 소비할 때 우리나라들이 생선회를 선호하는 기준은 육질의 쫄깃쫄깃함이 가장 우선시 되고 있다는 것을 간접적으로 보여주고 있어 지역적인 생선회에 대한 기호도는 유의적인 차이가 없었다

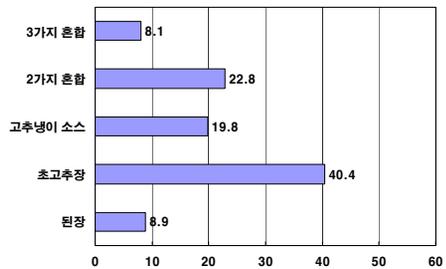
( $p > 0.05$ ).



[그림 14] 붉은 살 생선회를 선호하는 이유

#### 마. 양념장의 선호도

생선회를 먹을 때 주로 찍어먹는 양념장은 초고추장으로 전체의 40.4%로 나타났으며, 2가지 소스를 혼합하여 먹는 것이 전체의 22.8%, 고추냉이 소스가 19.8%, 된장이 8.9%로 나타났다. 연령별로 살펴보면, 20대와 10대는 초고추장의 선택이 높았으며( $p < 0.05$ ), 30, 40, 50대는 양념장에 크게 구애를 받지 않는 것으로 나타났다[그림 15].



[그림 15] 양념장의 선호도

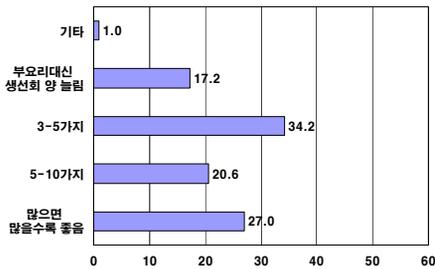
#### 바. 부요리(쓰께다시)에 대한 소비자 의견

일식집이나 생선횃집에 가서 생선회를 즐기다 보면 부요리의 가치수가 너무 많거나 또는 소비자들이 부요리를 요구하기 때문에 부요리가 생선횃집의 성패를 좌우한다는 얘기가 나올 정도로 우리나라의 생선회를 즐기기 위한 소매점에는 부요리가 생선횃집보다 주를 이루고 있는 실정이다 (조영제, 2002).

그러므로 부요리에 대한 소비자들의 의견을 조

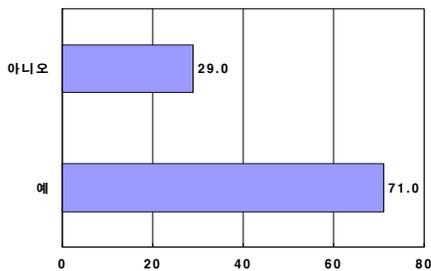
사하여보았다.

부요리의 가짓수는 '3-5정도가 적당'하다가 전체의 34.2%를 차지하고 있으며, '많으면 많을수록 좋다'가 27.0%를 차지하고 있다. '5-10가지가 적당'하는 의견이 20.6%였으며, '부요리 대신 생선회 양을 늘리자'는 의견도 17.2%를 나타내었다[그림 16].



[그림 16] 부요리 가짓수에 대한 의견

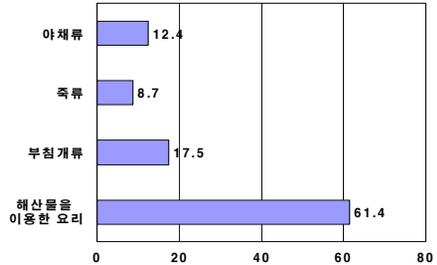
그리고 부요리(쓰깨다시)가 많이 나오면 생선회가 부실하거나 헛값이 비싸지더라도 부요리(쓰깨다시)를 많이 요구하겠냐는 의견은 전체의 71.0%가 부요리를 요구하겠다고 응답하였다[그림 17]. 선호하는 부요리는 '해산물을 이용한 요리'가 61.4%를 나타냈으며, '부침개류'가 17.5%, '야채류'가 12.4%, '죽류'가 8.7%를 나타내었다[그림 18].



[그림 17] 부요리(쓰깨다시)로 인해 생선회 가격이 올라가더라도 부요리(쓰깨다시)를 많이 요구하겠는지에 대한 의견

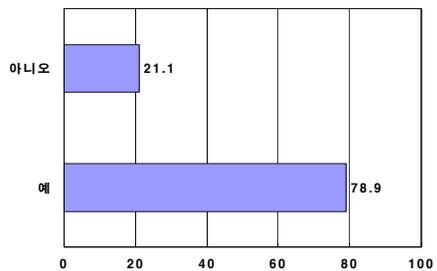
### 3. 비브리오 패혈증에 대한 소비자들의 의견 생선회의 소비를 둔화시키는 가장 큰 원인 중

의 하나인 비브리오 패혈증에 대한 소비자들의 반응에 대하여 질문하였다.

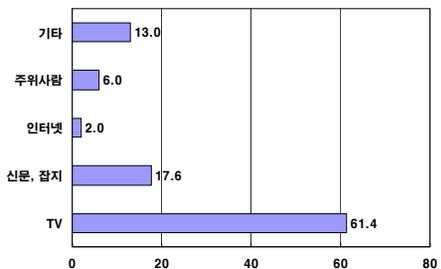


[그림 18] 선호하는 부요리(쓰깨다시)의 종류

비브리오 패혈증에 대해서 대부분 인지하고 있으며(전체의 78.9%, [그림 19]), 대부분 TV(61.4%), 신문(17.6%)을 통해 알게 되었고 학교, 직장, 책, 업무관련으로 알게 되었다는 의견도 있었다[그림 20].

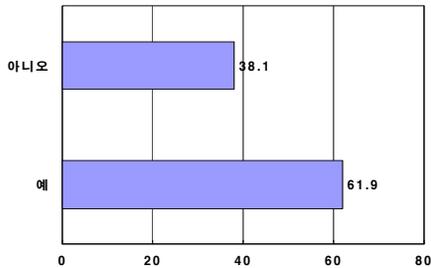


[그림 19] 비브리오 패혈증에 대한 인지도

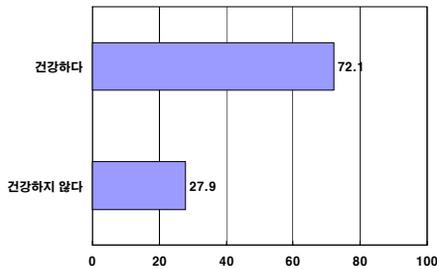


[그림 20] 비브리오 패혈증에 대한 인지 경로

그러나 위생적으로 조리하는 생선 횡집에서도 비브리오 패혈증에 걸릴 수 있다고 생각하십니까 라는 질문에서 전체의 61.9%가 '예'라고 응답하여 비브리오 패혈증이 대중매체를 통해 잘 못 전달 되고 있다는 것을 단적으로 보여 주고 있었다[그림 21]. 또한 비브리오 패혈증이 건강한 사람에게 는 걸리지 않는다면 자신이 건강한지에 대한 질문에서 72.1%가 자신이 건강하다고 응답하였으며, 27.9%가 건강하지 않다고 응답하였다[그림 22].



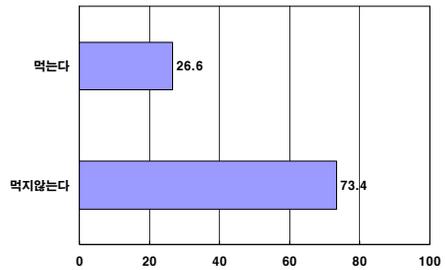
[그림 21] 위생적으로 조리하는 생선 횡집에서도 비브리오 패혈증에 걸릴 수 있다고 생각하는지에 대한 의견



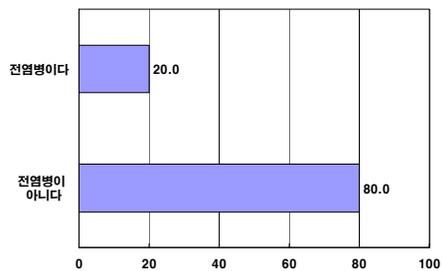
[그림 22] 건강한 사람은 비브리오 패혈증에 걸리지 않는다고 한다면 본인은 건강한지에 대한 의견

비브리오 패혈증 발령으로 인한 생선회 섭취 여부를 묻은 질문에서는 '먹는다(26.6)', '먹지 않는다(73.4%)'로, 여름철 비브리오 패혈증 발령이 생선회 업계에 큰 타격을 주고 있었다[그림 23]. 그러나 대부분의 소비자들은 비브리오 패혈증을

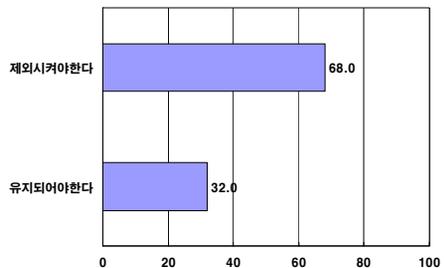
전염병으로 생각하지 않았으며 전체의 80.0%[그림 24], 비브리오 패혈증의 법정전염병에서 제외시켜야 한다는 의견이 전체의 68.0%를 차지하고 있었다[그림 25].



[그림 23] 건강하다고 생각하신다면 여름철 비브리오 패혈증 주의보가 발령된다면 생선회를 섭취여부에 대한 의견



[그림 24] 비브리오 패혈증이 전염병인지에 대한 의견



[그림 25] 비브리오 패혈증의 법정전염병으로 지정 유지에 대한 의견

이와 같이, 매년 여름철마다 문제시되는 비브리오 패혈증은 대중매체를 통해 소비자들에게 전달되고 있었으며, 비브리오 패혈증 발령을 보도하는 대중매체가 소비자들에게 전달과정 중에 비브리오 패혈증에 대한 오해와 생선회에 대한 불신 및 소비둔화를 가져오게 되었다고 본다. 그러나 소비자들의 대부분이 전염병이 아니라고 응답한 것과 법정전염병에서 제외시켜야 한다는 의견으로 미루어 볼 때, 비브리오 패혈증에 대한 제고가 불가피할 것으로 본다.

#### 4. 생선회 소비 저해 요인

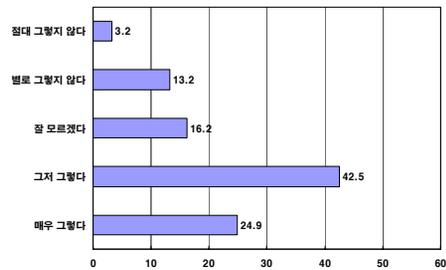
일본에서 생식용 수산물에 대한 젊은층의 소비 실태 및 대책방안이 조사되어, 생선회 구입시 불만이나 구입을 저해시키는 요인을 다음과 같이 보고하고 있었다(大日本水産會, 2002). 육고기에 비해 높은 가격, 냉동되어 있으면 선도 등의 불명확성, 적당한 가격의 생선회가 적다는 것, 대부분의 유통되는 생식 수산물의 품목수가 적다는 것, 적당한 양으로 구입이 곤란하다는 것, 선도와 품질을 알기 어렵다는 것, 가격이 싼 것은 품질이 좋지 않다는 것, 좋아하지 않는 생선회 종류가 많다는 것, 산지를 알 수 없으면 불안하다는 것, 생선회는 장기 보존이 어렵다는 것과 양식은 맛있지 않다는 것, 가공한 시간이 없으며 생선회 섭취시 포만감이 적다는 것, 아이의 반찬이 될 수 없으며, 알 수 없는 생선회용 활어가 많다는 것, 횡감용 활어의 생선회 조리시 발생한 비가식부의 처리가 어렵다는 것이 원인이 된다고 보고하였다.

그 중에서도 소비를 저해하는 가장 큰 것은 육고기에 비해 높은 가격, 냉동된 생선회는 선도 등이 불명확하여 안전상에 문제가 될 수 있다고 언급하였으며, 적당한 가격의 생선회가 적은 것과 품목수가 적은 경우가 많다는 것, 적당한 양으로 구입하기 어렵고 선도와 품질을 알 수 없다는 점들로 인하여 생선회의 소비를 둔화시키는 것으로 보고하고 있다.

그러므로 일본에서의 연구와 선행연구(정 등, 2003)을 토대로 본 연구에서는 생선회의 저해요인을 크게 원산지, 가격, 비브리오 패혈증과 낱새 등에 관한 안전성을 중심으로 조사하였다.

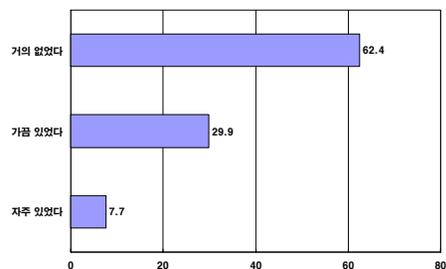
##### 가. 원산지 불분명으로 인한 저해 요인

생선회의 원산지의 불분명으로 인한 소비저해 정도를 묻은 질문에서 '그저 그렇다' 응답수가 전체의 42.5%, '매우 그렇다'가 24.9%로 전체의 67.4%를 차지하고 있으며, '잘 모르겠다'가 16.2%, '절대 그렇지 않다'가 3.0%로 나타났다[그림 26].



[그림 26] 원산지 불분명으로 인한 생선회 소비 저해 정도에 대한 의견

생선회의 원산지를 알 수 없었던 경우, 이런 이유로 구입하러 갔다가 사지 않고 나온 경우가 있었느냐는 질문에는 '거의 없었다'라고 응답한 수가 62.4로 가장 많이 차지하고 있었다. '가끔 있었다'가 29.9%를 차지하고 있다[그림 27].

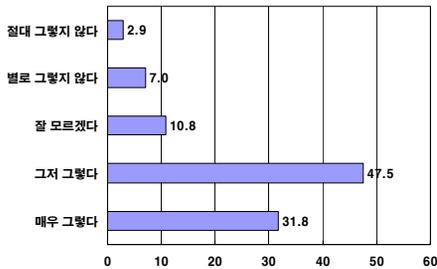


[그림 27] 생선회의 원산지를 알 수 없었던 경우, 이런 이유로 구입을 망설인 경험에 대한 의견

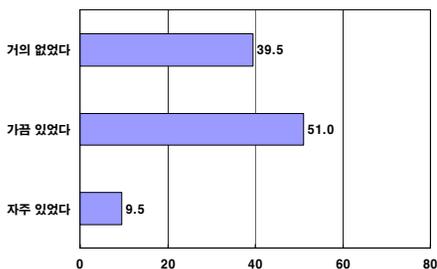
이는 생선회의 원산지 불분명이 생선회 소비를 저해시킨다고 생각은 하지만 달리 실제 이것이 원인이 되어 생선회 구입을 망설이거나 구입하지 않는 것은 아니라고 판단된다.

나. 생선회 가격으로 인한 저해 요인

생선회의 가격이 생선회 소비를 저해한다고 대부분 소비자들은 판단하고 있다(전체의 79.3%)[그림 28]. 또한, 가격으로 인한 구입보류경험을 묻은 질문에서는 ‘가끔 있었다’라고 응답한 수가 전체의 51.0%를 차지하고 있으며, ‘거의 없었다’가 39.5%로 나타났다[그림 29].



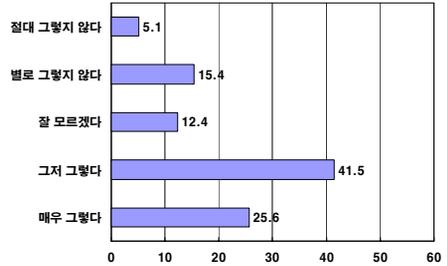
[그림 28] 양에 비해서 높은 가격으로 인한 생선회 소비저해 정도에 관한 의견



[그림 29] 양에 비해서 값이 비싸기 때문에, 이런 이유로 구입을 망설인 경험에 대한 의견

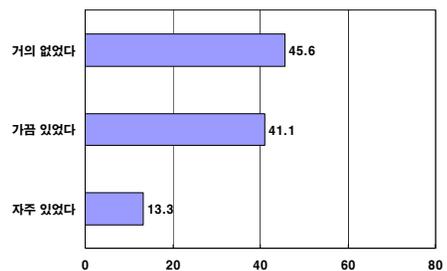
다. 여름철 위생 안전성으로 인한 저해 요인  
여름철 위생 안전성이 생선회 소비를 저해시키고 있는지에 대한 질문에서는 ‘그저 그렇다’ 응답

수가 41.5%를 나타냈으며, ‘매우 그렇다’가 25.6%, ‘절대 그렇지 않다’가 5.0%로, 여름철 위생 안전에 대한 소비자들의 관심을 높아지고 있었다[그림 30].



[그림 30] 여름철 생선회의 안전성으로 인한 생선회 소비저해 정도에 관한 의견

여름철 생선회는 안전성의 위험이 있기 때문에, 이런 이유로 구입하려 갔다가 사지 않고 나온 경우가 있느냐는 질문에서는 ‘거의 없었다’라고 응답한 이가 전체의 45.4%, ‘가끔 있었다’ 41.1%를 차지하였으며, ‘자주 있었다’ 13.3%를 나타내었다. 여름철 생선회의 안전성의 미확보가 생선회 소비를 둔화시키고 있는 실정이다[그림 31].

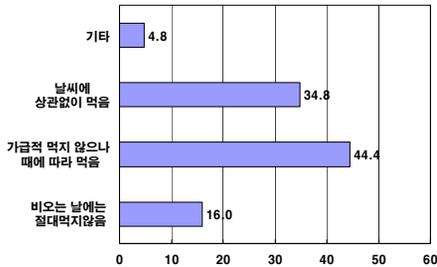


[그림 31] 여름철 생선회는 안전성의 위험 때문에, 이런 이유로 구입을 망설인 경험에 대한 의견

라. 날씨로 인한 저해 요인

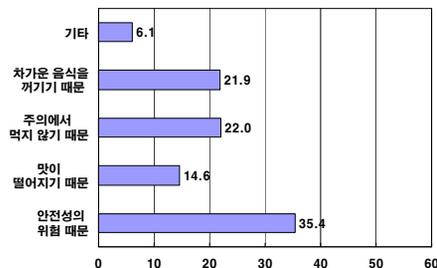
날씨에 따른 생선회의 소비 여부에 대한 질문에서는 ‘비오는 날에는 생선회를 먹지 않는다’라고 응답한수가 16.0%, ‘가급적 먹지 않으나 때에

따라 먹는다'라고 응답한 수가 44.4%, '날씨에 상관없이 먹는다'가 34.8%로 나타났다[그림 32].



[그림 32] 날씨에 따라 생선회를 섭취하지 않은 경험에 대한 의견

먹지 않는 이유는 '안전성의 위험이 있기 때문'이라고 응답한 수가 35.4%이며, '주위에서 먹지 않기 때문'이라고 응답한 수가 22.0%, '차가운 음식을 꺼린다'라고 응답한 수가 21.9%로 나타났으며, '맛이 떨어지기 때문'이라고 응답한 수가 14.6%로 나타났다[그림 33].



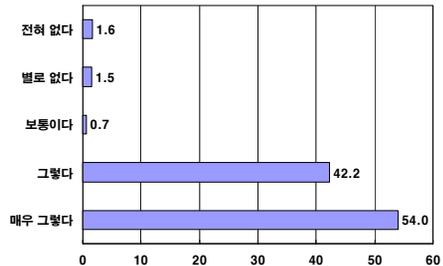
[그림 33] 비오는 날의 생선회를 꺼리는 이유

### 5. 생선회 소비를 위한 대책

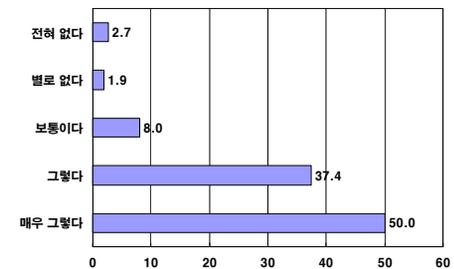
생선회의 소비를 증가시키기 위한 대책으로 맛의 향상과 품질보증, 저렴한 가격, 선도 유지 등과 같은 대안의 수렴에 대하여 조사하였다.

첫 번째로 맛이 보증되고 안정한 품질의 생선회가 판매된다면 구입여부를 묻은 질문에서는 '매우 그렇다'라고 응답한수가 전체의 54.0%를 차지하고 있으며 '그렇다'라고 응답한수가 42.2%로 품

질개선으로 인한 소비 확대를 꾀할수 있으며[그림 34], 두 번째로 생선횃감 용 활어를 직송하여 선도가 보존된다면 생선회의 소비가 증대될 수 있는 질문에서 '매우 그렇다' 라고 응답한수가 50.0%를 차지하였다. '그렇다'라고 응답한 수가 전체의 37.4%로 나타났다[그림 35].



[그림 34] 맛이 보증되고, 안정한 품질의 생선회 판매시 소비촉진이 가능할 것인가에 대한 의견

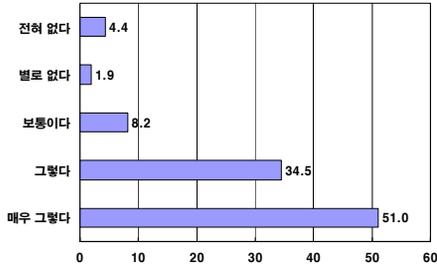


[그림 35] 원산지 직송으로 선도가 좋고 신선한 생선회 판매시 소비촉진이 가능할 것인가에 대한 의견

가격인하로 인한 소비 향상 기대에 대한 질문은 '매우 그렇다' 51.0%, '그렇다' 34.5%로 나타났다[그림 36].

앞에서 언급한 바와 같이, 생선회의 소비를 둔화시키는 요인으로는 원산지 불분명, 가격, 위생 안전성, 날씨가 주 원인인 것으로 나타났으며 생선회의 생선회 소비를 촉진하기 위해서는 원산지 표시의 의무화, 정량에 따른 가격 결정, 철저한 위생관리를 통하여 품질 및 가격을 개선하고 생선

회 상식에 대한 홍보를 통하여 생선회에 대한 잘못된 소비자들의 인식을 전환시켜야 한다.



[그림 36] 보다 저렴한 생선회 판매 시 소비촉진이 가능할 것인가에 대한 의견

#### IV. 요약 및 제언

1. 생선회의 선호도는 조사 대상자 대부분이 맛과 건강에 대한 유익성으로 생선회를 선호하며, 한달에 한번 정도 섭취하며 횡집에서 주로 생선회를 즐기는 것으로 나타났다. 생선회의 선호는 전 연령대가 좋아하지만 20-30대가 특히 좋아하며, 10-20대에서 생선회를 싫어하는 비율도 전체의 7.3% 차지하였다. 생선회를 좋아하는 것은 성별에 따라 큰 차이를 보이지 않았지만, 생선회를 싫어하는 것은 성별에 따라 다소 차이를 나타내었다.
2. 생선회에 대한 소비 실태는 주로 2~3어종의 생선회를 선호하며, 생선회의 선택기준은 가장 맛있는 시기와 선도를 꼽았다. 그러나 생선회의 가격은 비싸다는 의견이 대부분을 차지하고 있으며, 싱싱회는 대중매체 등을 통하여 잘 알려져 있는 상태였으며, 가격이 저렴한 싱싱회의 잠정적인 소비가 기대되었다. 그리고 양식산보다는 자연산을 선호하며, 붉은살 생선회보다는 흰 살 생선회를 선호하는 경향을 나타내었다. 대부분의 조사대상자들은 고추냉이소스와 초고추장을 선호하며, 젊은

계층에서 초고추장을 더 선호하는 경향을 나타내었다. 생선회의 맛과는 상관없이 부요리를 선호하는 경향을 보였으며, 주로 해산물을 이용한 요리를 선호하는 것으로 나타났다.

3. 생선회의 소비를 저해시키는 요인 중의 하나인 비브리오 패혈증은 TV, 신문 등 대중매체를 통하여 접하고 있으며, 잘못된 상식으로 인하여 생선회의 소비를 저해하고 있다. 그러나 비브리오 패혈증이 전염병이 아니라는 의견과 현재 지정된 전염병에서의 제외시켜야 한다는 의견이 대부분을 차지하고 있었다.

4. 생선회 소비저해 요인으로는 원산지 불분명, 부적당한 가격, 안정성의 문제, 날씨 등을 조사해 본 결과, 안전성의 문제와 날씨가 가장 큰 저해 요인으로 나타났으며, 소비저해 요인을 억제하기 위해서 생선회에 대한 많은 홍보와 생선회의 품질향상 그리고 저렴하고 위생적인 생선회의 보급이 필요하다.

이번 조사를 통하여 생선회의 선호도와 소비실태를 파악하게 되었으므로, 이를 토대로 생선회의 소비를 촉진시킬 수 있는 방안모색이 가능할 것이며, 또한 각종 교육 자료로의 활용이 가능할 것으로 사료된다.

#### 참고 문헌

김선희 · 정진희, 서울시내 고등학생의 식행동과 패스트푸드 소비실태, 대한가정학회 39(10), pp. 111~124, 2001.  
 김성귀 · 홍장원 · 이승우, 양식어류의 소비패턴에 관한 연구, 수산경영론 34(2), pp. 53~66, 2003.  
 이계임 · 김민정, 식품수급표, 한국농촌경제연구원, 2003.

정명생 · 임경희, 활어의 소비구조 분석에 관한 연구, 한국해양수산개발원 2003(2), pp. 1~158, 2003.

조영제, 생선회 100배 즐기기, 도서출판 한글, pp.82~83, 2002.

조영제, 생선회 100배 즐기기(Ⅱ)-생선회가 웰빙이다, pp.138~151, 2004.

해양수산부, 해양수산물통계연보, 2004.

大日本水産會, 水産物を中心とした消費に関する調査, 2002