The Korean Journal of Culinary Research
Vol. 13, No. 3, pp. 80~90 (2007)

돼지고기 소비에 영향을 미치는 요인들을 매개하는 육류 혐오감의 효과 평가

강 종 헌¶, 배 성 식
순천대학교 조리과학과

Measuring the Effect of Disgust with Meat Mediating the Factors Influencing Pork Consumption

Jong-Heon Kang¶, Seong-Sik Bae
Dept. of Cooking Science, Sunchon National University

Abstract

The purpose of this study is to measure the effects of disgust with meat mediating the factors influencing pork consumption. The total of 250 questionnaires were completed. The structural equation model was used to measure the causal effect among constructs. The results demonstrated that the confirmatory factor analysis model provided an excellent model fit. The unrestricted model yielded a significantly better fit to the data than the restricted model. The effects of moral concerns for animals, meat texture and satiety from meat except for color in meat and negative body esteem on disgust with meat were statistically significant. As expected, disgust with meat had a significant effect on pork consumption. Moreover, moral concerns for animals, meat texture and satiety from meat had indirect influence on pork consumption. The overall findings offer strong empirical support for the intuitive notion that improving the level of disgust with meat can increase favorable pork consumption intentions and decrease unfavorable intentions.

Key words : moral concerns, texture, color, satiety, negative body esteem, disgust, pork consumption.

Ⅰ. 서 론

육류는 우리 인간에게 단백질과 철분의 주요 공급원이었기 때문에 건강을 위해 필수적인 음식으로 생각되어 왔다. 그래서 우리 인간에게 육류는 일반적으로 적합한 음식인 것처럼 여겨져 왔다. 그러나 오늘날 육류는 살아있는 동물, 피, 공격성, 그리고 폭력성을 연상시킴으로써 육류를 기피하게 되어 양면 가치를 가지고 있는 존재가 되었다. 물론 광우병, 구제역 등과 같이 여러 가지 질병들을 일으키는 매개체라는 인식도 육류를 기피하는 원인이 되고 있기도 하다(Kubberod *et al*. 2002a).

Richardson *et al*.(1993)의 연구에 의하면 육류의 기피 현상은 남성에 비해 결혼한 여성들에게서 2배 정도였지만, 미혼 여성들에게서 3배 정도 더 기피하는 것으로 나타났었다. 이와 같이 육류를 기피하는 것이 젊은 여성들에게서 더 뚜렷하

¶ : 교신저자, 061-750-3694, astckjh@hanmail.net, 전남 순천시 매곡동 315

게 나타난다는 것이 많은 선행 연구들(Santos & Booth 1996; Kenyon & Barker 1998; Worsley & Skrzypiec 1998; Yoon & Woo 1999; Kubberod *et al*. 2002a)에서도 주장되었다.

선행 연구들(Rozin & Fallon 1987; Kubberod *et al*. 2002a)에서는 육류를 기피하는 현상이 육류 섭취를 부도덕한 것으로 생각해서만 발생할 수도 있고, 건강과 도덕성을 동시에 생각해서 기피할 수도 있지만, 이와는 달리 육류가 자신의 신체에 대해 부정적인 영향을 미칠 것이라고 생각하는 부정적인 신체 자부심(negative boody esteem)과 같은 개인적이고 감정적인 이유들로 인해 육류를 기피할 수도 있다고 지적하고 있다.

이와 같은 육류 기피 현상이 젊은 여성들에게 심하고(Richardson *et al*. 1993), 그 젊은 여성들의 식습관이 나이가 들어가면서도 계속된다고 생각하면 미래의 육류 소비는 급격히 줄어들 수밖에 없을 것이다. 그래서 마케터들은 육류에 대해 가장 민감한 반응을 보이는 시기에 있는 여학생들이 육류를 혐오하게 되는데, 영향을 미치는 요인들이 어떤 요인들인지를 파악하고 이해할 수 있어야 할 것이다. 그러기 위해선 여학생들의 육류 소비에 미치는 직접효과와 매개효과에 대한 분석이 필요하다. 그러나 지금까지 우리나라에서 이와 같이 여학생들을 대상으로 돼지고기 소비에 미치는 직접효과와 매개효과를 분석하는 선행 연구는 거의 없었다. 따라서 본 연구는 동물에 대한 도덕관념, 질감, 색깔, 포만감, 부정적인 신체 자부심, 육류 혐오감, 돼지고기 소비 등의 구성개념을 이용하여 구조방정식모형을 개발하고, 구성개념들의 인과관계를 분석해 보고자 하였다.

Ⅱ. 이론적 배경

혐오감은 음식물을 싫어 하는 감정이다. 그동안 혐오감은 육류 유형별, 동물성(animal nature) 유형별과 인격화(personification) 수준별로 차이를 분석하는 연구(Kubberod *et al*. 2006a)가 있었지만, 육류 혐오감에 영향을 미치는 요인을 분석하기도 하였다. 육류 혐오감에 영향을 미치는 요인으로는 관념적 변수, 감각적 변수, 기대된 결과 변수와 개인 특성 변수가 제시되어 왔다. 먼저 관념적 변수로 동물에 대한 도덕관념에 의하면 육류 혐오감은 동물을 음식으로 생산하거나 이용하는 것에 대해 도의적인 책임을 많이 느낄수록 더 심해질 수 있다. Kubberod *et al*.(2002a)은 여성들로부터 동물을 음식으로 먹는 것에 대해 어떻게 생각하는지에 대해 조사했었다. 그들은 여성들이 육류를 섭취할 때 살아있는 동물을 생각하면 불쾌함을 느끼고 있었고, 이와 같은 생각들이 혐오감과 관련이 있다고 주장했었다.

감각적 변수로 육류의 질감은 육류 혐오감을 일으키는 중요한 요인이 될 수 있다. 선행 연구들(Kenyon & Barker 1998; Kubberod *et al*. 2002a)은 생고기의 좋지 않은 씹힘성(chewable resistance)이 육류 혐오감을 일으켜 가공한 고기를 더 선호하게 하는 요인이 될 수 있음을 강조했었다. 또한, 육류의 핏물 색깔도 선행 연구들(Santos & Booth 1996; Kenyon & Barker 1998; Worsley & Skrzypiec 1998; Kubberod *et al*. 2002a,b)에서 젊은 여성들이 육류를 싫어 하게 하는 주 원인으로 나타났었다.

기대된 결과 변수로 만복감은 육류를 섭취한 후 느끼게 되는 효과로 육류 혐오감의 발생에 중요한 요인이 될 수도 있다. Kubberod *et al*.(2002a)은 자신들의 연구에서 육류를 먹고 난 후에 만복감이 들거나, 둔해지거나 졸리는 현상으로 인해 양이 너무 많은 푸짐한 음식으로 생각이 들게 하고, 그리고 신체에 나쁜 영향을 미쳐 육류 혐오감을 갖게 한다고 하였다.

본래 자부심(self-esteem)과 같은 내면 가치는 직접적으로 개인의 감정반응에 영향을 미칠 수 있는 것으로(Hirschman 1999), 오늘날 날씬한 몸을 강조하는 것이 많은 젊은 여성들에게 자신의 신체에 대해 불만족스럽게 생각하도록 하여, 다이어트와 같은 행동을 하지 않을 수 없도록 한다

(Thompson & Hirschman 1995). 그리고 선행 연구들(Worsley & Skrzypiec 1998; Mooney & Walbourn 1996; Kubberod *et al*. 2006b)에서도 개인 특성 변수로 부정적인 자신의 신체에 대한 평가는 육류를 기피하고 싫어 하게 되는 요인으로 나타났었다.

이와 같은 선행 연구들에서 밝혀진 결과들을 바탕으로 Kubberod *et al*.(2006b)은 동물에 대한 도덕관념, 질감, 색깔, 포만감, 부정적인 신체 자부심, 육류 혐오감, 소비 빈도 등의 7개 구성개념들로 구성된 구조방정식모형을 처음으로 개발하였다. 그들은 자신들이 개발한 육류 소비모형에 대하여 확인요인분석을 시행하여 적합도가 아주 우수한 모형임을 입증하였고, 육류 소비에 미치는 직접효과와 매개효과가 모두 통계적으로 유의하다는 것을 입증했다. 그들의 구조방정식모형은 6개 경로들로 구성된 육류 소비모형이었다. 육류 소비모형의 직접 경로들은 동물에 대한 도덕관념이 육류 혐오감에 영향을 미치는 경로, 질감이 육류 혐오감에 영향을 미치는 경로, 색깔이 육류 혐오감에 영향을 미치는 경로, 포만감이 육류 혐오감에 영향을 미치는 경로, 부정적인 신체 자부심이 육류 혐오감에 영향을 미치는 경로, 그리고 육류 혐오감이 육류 소비에 영향을 미치는 경로였다.

육류 소비모형에서 직접 경로들은 육류 혐오감에 미치는 직접효과와 육류 소비에 미치는 직접효과를 분석하는데 사용되었다. 그리고 육류 소비에 미치는 간접효과는 육류 소비모형에서 간접경로들에 의해 분석되지 않았고, Baron & Kenny (1986)가 개발한 매개회귀분석 방법에 의해 분석되었다. 매개회귀분석에 의해 먼저 독립변수들이 매개변수의 분산을 설명할 수 있는지를 분석하여 모든 독립변수들이 육류 혐오감과는 부(−)의 관계가 있음을 제시했다. 그 다음으로 종속변수인 육류 소비와 독립변수의 관계를 분석하여 모든 독립변수들이 육류 소비와는 부(−)의 관계가 있음을 제시했다. 마지막으로 매개변수로 사용되었던 육류 혐오감을 독립변수로 사용하여 다른 독립변수들과 함께 종속변수와의 관계를 분석하여 육류 혐오감을 제외한 모든 독립변수들이 육류 소비에 미치는 영향은 통계적으로 유의하지 않음을 제시했다. 이와 같이 Kubberod *et al*.(2006b)은 동물에 대한 도덕관념, 질감, 색깔, 포만감과 부정적인 신체 자부심이 육류 소비에 미치는 영향을 육류 혐오감이 매개하는지를 분석하여 육류 소비에 미치는 간접효과를 밝혀냈었다.

Ⅲ. 연구방법

1. 조사대상

설문조사자들이 응답자들에게 접근하여 설문조사 목적을 설명하고 설문지를 배포하여 설문에 응답하도록 하는 방식으로 2007년 1월 2일부터 1월 15일까지 설문을 조사하였다. 본 연구에서 조사대상자들은 전남지역에 소재하고 있는 고등학교와 대학에 재학 중인 여학생들로 선정되었다. 설문지는 총 300부가 배부되었으나 부정확하게 응답을 한 50부의 설문지를 제외한 250(83.3%)부가 분석에 사용되었다.

2. 조사내용과 측정방법

본 연구의 설문지는 크게 2개 부분으로 구성되었다. 첫 번째 부분은 조사대상자의 일반적인 특징을 알아내기 위한 부분이었다. 이 부분은 학력, 부모의 직업과 가계 소득 수준에 관한 질문으로 구성되었고, 명목척도로 측정되었다.

두 번째 부분은 동물에 대한 도덕관념, 질감, 색깔, 포만감, 부정적인 신체 자부심, 육류 혐오감과 돼지고기 소비 빈도를 알아내기 위한 부분이었다. 돼지고기 소비 빈도를 제외한 측정문항들은 각각의 문항에 대해 전혀 동의하지 않는다면 1점을 선택하고, 아주 동의한다면 5점을 선택하도록 하는 방식의 5점 리커트 척도로 측정되었다.

동물에 대한 도덕관념은 동물의 소비가 비윤

리적인 것이라고 생각하는 정도를 의미하는 것으로(Kubberod *et al*. 2006b), 1980년대와 1990년대 서구사회에서 육류 소비가 줄어들게 된 주요 요인들 중 하나였다. 이 개념은 선행 연구들(Worsley & Skrzypiec 1998; Kubberod *et al*. 2006b)을 참고하여 육류 생산이 부도덕한지, 자원의 낭비인지, 동물에게 죄스러운지 등의 3개 문항들로 측정되었다.

질감은 가공하지 않은 생고기의 거칠고 질긴 정도를 의미한다(Kubberod *et al*. 2006b). 이 개념은 선행 연구들(Kubberod *et al*. 2002b; Kubberod *et al*. 2006b)을 참고하여 생고기보다 햄버거를 더 좋은지, 소시지가 더 좋은지, 생고기를 씹는 것이 더 어려운지 등의 3개 문항들로 측정되었다.

색깔은 고기 속의 핏물 색깔을 의미한다(Kubberod *et al*. 2006b). 이 개념은 선행 연구들(Kubberod *et al*. 2002b; Kubberod *et al*. 2006b)을 참고하여 고기 속에 선명한 핏물이 있으면 먹지 않는지, 핏물이 보이지 않도록 익혀야 먹는지, 핏물이 보이면 맛이 없는지 등의 3개 문항들로 측정되었다.

포만감은 육류를 먹고 난 후에 가득 차 있는 느낌이 들거나 둔해지는 정도를 의미한다(Kubberod *et al*. 2006b). 이 개념은 선행 연구들(Kubberod *et al*. 2002b; Kubberod *et al*. 2006b)을 참고하여 육류 섭취로 빠르게 만복감을 느끼는지, 둔해지는지, 항상 쉬어야 하는지 등의 3개 문항들로 측정되었다.

부정적인 신체 자부심은 식욕을 억제하고자 하거나, 몸무게를 줄이고자 하거나, 또는 외모에 대해 지나치게 관심을 갖는 정도를 의미한다. 이 개념은 선행연구들(Kubberod *et al*. 2002a; Kubberod *et al*. 2006b)을 참고하여 다이어트를 하고 있는지, 너무 살졌다고 생각하는지, 체형에 불만족스러운지 등의 3개 문항들로 측정되었다.

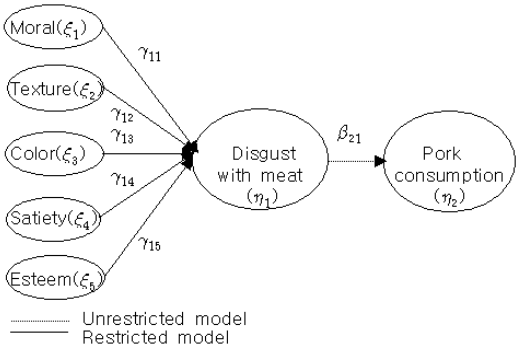
육류 혐오감은 육류 섭취를 싫어 하는 정도를 의미하는 것으로, 감정적 경험(emotional experience)과 행동의 관계를 매개하는 요인이다(Hirschman 1999). 이 개념은 선행 연구(Kubberod *et al*. 2006b)를 참고하여 육류가 속을 메스껍게 하는지, 입안을 불쾌하게 하는지, 입맛을 나쁘게 하는지 등의 3개 문항들로 측정되었다.

돼지고기 소비 빈도는 돼지고기를 섭취하는 빈도를 의미한다. 이 개념은 선행 연구(Kubberod *et al*. 2006b)를 참고하여 전혀 먹지 않는다, 1년에 1~2회 먹는다, 1년에 3~6회 먹는다, 1달에 1~2회 먹는다, 1주일에 1~2회 먹는다, 1주일에 3~4회 먹는다, 거의 매일 먹는다 중에서 하나를 선택하도록 하는 방식의 7점 범주의 척도로 측정되었다.

3. 연구모형 및 가설 설정

본 연구는 Kubberod et al.(2006b)의 연구에서 개발되어 이용되었던 연구모형을 참고하여 〈Fig. 1〉과 같은 7개 구성개념들로 구성된 돼지고기 소비모형을 연구모형으로 설정하였다. 구조방정식 모형에서 경로는 동물에 대한 도덕관념과 육류 혐오감, 질감과 육류 혐오감, 색깔과 육류 혐오감, 포만감과 육류 혐오감, 부정적인 신체 자부심과 육류 혐오감, 육류 혐오감과 돼지고기 소비 등의 6개 경로들로 선정되었다.

본 연구는 특정 경로를 제한한 모형과 제한하지 않은 모형을 비교해 보기 위한 경로로 육류 혐오감과 돼지고기 소비의 경로를 선정하였다. 따라서 특정경로를 제한한 모형은 육류 혐오감과 돼지고기 소비의 경로를 제한한 모형을 말하며,



〈Fig. 1〉 Pork consumption model with 7 constructs.

이 경로가 포함된 모형은 특정경로를 제한하지 않은 모형을 말한다.

따라서 본 연구는 특정경로를 제한한 모형과 제한하지 않은 모형을 비교하고, 돼지고기 소비에 미치는 직접효과와 매개효과를 평가하기 위하여 다음과 같은 가설들을 설정하였다.

H_1: 육류 혐오감과 돼지고기 소비의 경로를 제한하지 않는 모형이 이 경로를 제한한 모형에 비해 더 우수한 적합도를 보일 것이다.

H_2: 동물에 대한 도덕관념, 질감, 색깔, 포만감과 부정적인 신체 자부심은 육류 혐오감에 직접효과를 미칠 것이다.

H_3: 육류 혐오감은 돼지고기 소비에 직접효과를 미칠 것이다.

H_4: 동물에 대한 도덕관념, 질감, 색깔, 포만감과 부정적인 신체 자부심이 돼지고기 소비에 미치는 영향을 육류 혐오감이 매개할 것이다.

4. 분석방법

조사대상자들의 일반적 특징은 빈도분석을 이용하여 분석되었다. 본 연구는 모형에 사용될 구성 개념들의 집중 타당성을 분석하기 위해서 선행 연구들(Rai *et al*. 2002; Babin *et al*. 2004)의 연구에서 사용했던 방법과 같이 확인요인분석 결과로 나타난 측정변수와 구성개념들 간의 요인적재량을 기준인 0.5와 비교하였으며, 요인적재량을 이용하여 평균분산 추출값(AVE)을 계산하여 일반적으로 추천되는 기준인 0.5와 비교하였고, 또한 요인적재량이 통계적으로 유의한지를 평가하였다. 본 연구는 구성 개념들의 판별 타당성을 분석하기 위해서 선행 연구들(Djurkovic *et al*. 2006; Hackman *et al*.(2006)의 연구에서 사용했던 방법과 같이 평균분산 추출값을 상관관계분석 결과로 나타난 상관관계 계수들과 비교하였다. 본 연구는 구성개념들의 신뢰도를 분석하기 위해서 Brady *et al*. (2001)의 연구에서 사용했던 방법과 같이 확인요인분석 결과로 나타난 요인 적재량을 이용하여 혼합신뢰도를 계산하고, 이 값을 일반적으로 추천하는 기준인 0.7과 비교하였다. 빈도분석은 SPSS 15.0이 이용되었다. 확인요인분석, 상관관계분석, 두 모형의 적합도 비교, 그리고 구성개념들간 직접효과와 매개효과 평가를 위해서 LISREL 8.72가 이용되었다.

Ⅳ. 분석결과

1. 조사대상자의 일반적 특징

〈Table 1〉에 의하면 학력에서 여고생은 126명이었고, 여대생은 124명이었다. 부 직업에서 아버지가 직장에 다닌다고 응답한 여학생은 154명이었으며, 자영업을 한다고 응답한 여학생은 87명이었고, 퇴직했다고 응답한 여학생은 8명이었다. 모 직업에서 어머지가 직장을 다니지 않는다고 응답한 여학생은 125명이었고, 직장을 다닌다고 응답한 여학생은 68명이었고, 자영업을 한다고 응답한 여학생은 57명이었다. 가계소득에서 300만원 미만이라고 응답한 여학생은 93명이었고, 300~400만원 미만이라고 응답한 여학생은 78명이었으며, 400~500만원 미만이라고 응답한 여학생은 57명

〈Table 1〉 **Respondent's general characteristics**

	Characteristics	n	%
Grade	High school	126	50.4
	College	124	49.6
Father occupation	Employed	154	61.6
	Self-employed	87	34.8
	Retired	8	3.2
	Unemployed	1	0.4
Mother occupation	Unemployed	125	50.0
	Employed	68	27.2
	Self-employed	57	22.8
Family income (Monthly)	₩2,999,999 or less	93	37.2
	₩3,000,000~3,999,999	78	31.2
	₩4,000,000~4,999,999	57	22.8
	₩5,000,000~5,999,999	16	6.4
	₩6,000,000 or more	6	2.4
Total		250	100.0

이었다. 500~600만원 미만이라고 응답한 여학생은 16명이었고, 600만원 이상이라고 응답한 여학생은 6명이었다.

2. 구성개념들의 타당성과 신뢰성

구조방정식모형에서 사용된 6개 요인들의 요인적재량, 혼합신뢰도와 평균분산 추출값을 분석한 결과는 〈Table 2〉에서 제시되었다. 본 연구는 동물에 대한 도덕관념, 질감, 색깔, 포만감, 부정적인 신체 자부심과 육류 혐오감의 인과관계를 파악하기 위하여 18개 설문문항들로부터 구성개념들을 측정하였다. 이러한 구성개념들의 타당성을 파악하기 위하여 확인요인분석을 수행하였다.

〈Table 2〉에 의하면 육류 혐오감 측정변수의 적재량은 각각 0.790, 0.797, 0.800, 동물에 대한 도덕관념 측정변수의 적재량은 각각 0.528, 0.786, 0.808, 질감 측정변수의 적재량은 각각 0.617, 0.767, 0.779, 포만감 측정변수의 적재량은 0.426, 0.760, 0.890, 그리고 부정적인 신체 자부심 측정변수의 적재량은 각각 0.591, 0.713, 0.956으로 나타났다.

확인요인분석 결과에 의하면 구성개념과 측정변수들 간 요인적재량은 생고기를 씹는 것이 더 어렵다는 변수와 육류 섭취 후 빠르게 만복감을 느낀다는 변수가 0.5 이하로 나타났으나, $p<0.001$

〈Table 2〉 Factor loadings, composite reliability and AVE of 6 factors used in the model

Constructs and indicators	Factor loadings	*t*	Composite reliability	AVE
Disgust			0.838	0.633
I feel that meat builds up in the mouth.	0.800	14.079***		
I feel that meat tastes bad.	0.797	14.009***		
I feel that meat tastes disgusting.	0.790	13.828***		
Moral			0.756	0.517
Meat production is a waste of resources.	0.808	13.363***		
I find meat production immoral.	0.786	12.948***		
I feel sorry for the animals.	0.528	8.248***		
Texture			0.768	0.543
I prefer hamburgers to unprocessed beef.	0.879	13.000***		
I prefer hot dogs to unprocessed pork.	0.820	12.299***		
I find unprocessed meat hard to chew.	0.430	6.578***		
Color			0.767	0.525
A steak should not have a red core.	0.779	12.123***		
I don't eat meat if there is visible blood.	0.767	12.066***		
The redder the meat the worse it tastes.	0.617	9.604***		
Satiety			0.748	0.517
I get sluggish after eating a steak.	0.890	12.783***		
I must always relax after eating meat.	0.760	11.280***		
I get full quickly from meat.	0.426	6.607***		
Esteem			0.806	0.591
I think I look too fat.	0.956	16.038***		
I am dissatisfied with my body shape.	0.713	11.596***		
I am often dieting.	0.591	9.589***		

***$p<0.001$, $t>3.291$.

수준에서 유의하였고, 평균분산 추출값이 0.5 이상으로 나타났다. 이러한 결과는 구성개념들이 집중타당성을 갖추고 있다고 할 수 있다.

평균분산 추출값의 제곱근은 육류 혐오감이 0.796, 동물에 대한 도덕관념이 0.719, 질감이 0.737, 색깔이 0.725, 포만감이 0.719, 그리고 부정적인 신체 자부심이 0.769로 나타났다. 구조방정식모형에 사용된 6개 요인들의 상관관계와 평균분산 추출값 제곱근을 분석한 〈Table 3〉에 의하면 동물에 대한 도덕관념, 질감과 포만감은 육류 혐오감과의 상관계수가 각각 0.632, 0.193, 0.217로 나타났고 통계적으로 유의하였다. 색깔과 부정적인 신체 자부심은 육류 혐오감과의 상관계수가 각각 0.018, 0.055로 나타났고 통계적으로 유의하지 않았다. 이 상관관계 계수들을 평균분산 추출값 제곱근과 비교했을 때 어떠한 상관관계 계수들도 평균분산 추출값 제곱근에 비해 높게 나타나지 않았다. 이러한 결과에 의하면 구성개념들이 판별 타당성을 갖추고 있다고 할 수 있다.

한편, 구성개념들의 혼합신뢰도 분석결과에 의하면 신뢰도는 육류 혐오감이 0.838, 동물에 대한 도덕관념이 0.756, 질감이 0.768, 색깔이 0.767, 포만감이 0.748, 그리고 부정적인 신체 자부심이 0.806으로 나타났다. 모든 구성개념들의 신뢰도는 일반적인 추천 기준(0.7)보다 높게 나타났다. 이 결과들에 의하면 본 연구에서 사용하고 있는 구성개념들이 충분한 신뢰성을 갖추고 있다고 할 수 있다.

확인요인분석에 사용된 모형의 적합도는 〈Table 4〉에서 제시되었다. Chi-square는 136.071이었고 통계적으로 유의하게 나타났다. 그러나 기초적합지수(GFI)는 0.944, 근사평균제곱 오차제곱근(RMSEA)은 0.032, 비교 적합지수(CFI)는 0.984, 상대 비중심지수(RNI)는 0.984, 비표준 적합지수(NNFI)는 0.977로 모형의 적합성을 평가하는 지표를 충족하는 것으로 나타났기 때문에 모형은 모집단 자료에 적합하다는 것을 알 수 있다. 이 결과에 의하면 구성개념들의 타당성과 신뢰성을 파악하기 위하여 사용된 모형이 적합한 모형이었다고 할 수 있다.

3. 구조방정식모형의 적합도 분석

7개 구성개념들로 구성된 돼지고기 소비모형의 적합도를 분석한 결과는 〈Table 4〉에서 제시되었다. 본 연구는 육류 혐오감과 돼지고기 소비의 경로를 제한한 모형과 제한하지 않은 모형을 비교하기 위하여 2개의 모형을 개발하였다.

〈Table 3〉 Correlation and $\sqrt{AVE}$ of 6 factors used in the model

	Mean±SD	η_1	ξ_1	ξ_2	ξ_3	ξ_4	ξ_5
η_1	2.067±0.793	0.796					
ξ_1	2.220±0.793	0.632*** (11.851)	0.719				
ξ_2	2.847±0.989	0.193** (2.652)	0.124 (1.599)	0.737			
ξ_3	3.629±0.971	0.018 (0.285)	−0.094 (−1.183)	0.188* (2.480)	0.725		
ξ_4	2.929±0.846	0.217** (3.067)	0.079 (1.097)	−0.009 (−0.122)	0.066 (0.840)	0.719	
ξ_5	2.575±1.009	0.055 (0.764)	0.079 (1.499)	−0.103 (−1.467)	−0.277*** (−3.962)	−0.165* (−2.368)	0.769

*p<0.05, t>1.960; **p<0.01, t>2.576; ***p<0.001, t>3.291, ( ) t value, $\sqrt{AVE}$ on the diagonal.

〈Table 4〉에 의하면 육류 혐오감과 돼지고기 소비의 경로를 제한한 모형의 카이스퀘어 값은 185.254였고 통계적으로 유의하게 나타났다. 그러나 기초 적합지수는 0.919, 근사평균제곱 오차제곱근은 0.047, 비교 적합지수는 0.960, 상대 비중심지수는 0.960, 비표준 적합지수는 0.949로 모형의 적합성을 평가하는 대부분의 지표를 충족하는 것으로 나타났다.

육류 혐오감과 돼지고기 소비의 경로를 제한하지 않는 모형의 카이스퀘어 값은 211.375였고 통계적으로 유의하게 나타났다. 그러나 기초 적합지수는 0.929, 근사평균제곱 오차제곱근은 0.038, 비교 적합지수는 0.973, 상대 비중심지수는 0.973, 비표준 적합지수는 0.966으로 모형의 적합성을 평가하는 대부분의 지표를 충족하는 것으로 나타났다. 이 모형은 제한모형의 카이스퀘어에 비해 26.121의 차이를 보였고, 통계적으로 유의하였으며, 또한 대부분의 지표가 제한모형의 지표보다 더 우수하게 나타났다. 이러한 결과에 의하면 육류 혐오감과 돼지고기 소비의 경로를 제한하지 않는 모형이 제한모형에 비해 좋은 적합도를 보이는 우수한 모형이라는 것을 알 수 있다. 따라서 가설 H_1은 채택되었다.

〈Table 4〉 Fit measures for pork consumption model with 7 constructs

Fit measures	CFA results	Restricted model	Unrestricted model
χ^2	136.071	211.375	185.254
Degree of freedom	107	135	134
Probability	0.030	0.000	0.002
$\Delta\chi^2(df)$			26.121(1)***
GFI	0.944	0.919	0.929
RMSEA	0.032	0.047	0.038
CFI	0.984	0.960	0.973
RNI	0.984	0.960	0.973
NNFI	0.977	0.949	0.966

***p<0.001, $\Delta\chi^2(1)$>10.83.

4. 구조방정식모형의 구성개념들 간 인과관계 분석

7개 구성개념들로 구성된 돼지고기 소비모형에서 경로계수들의 통계적 유의성을 분석한 결과들은 〈Table 5〉에서 제시되었다. 동물에 대한 도덕관념, 질감과 포만감이 육류 혐오감에 영향을 미치는 경로계수는 각각 0.658, 0.098, 0.337이었고 통계적으로 유의하였다. 그러나 색깔과 부정적인 신체 자부심이 육류 혐오감에 영향을 미치는 경로계수는 각각 0.043과 0.056이었고 통계적으로 유의하지 않았다. 따라서 가설 H_2는 부분적으로 채택되었다. 동물에 대한 도덕관념과의 경로계수, 질감과의 경로계수, 색깔과의 경로계수, 포만감과의 경로계수, 부정적인 신체 자부심, 그리고 잔차(0.358)의 합으로 계산되는 육류 혐오감의 설명력은 43.6%였다. 육류 혐오감이 돼지고기 소비에 영향을 미치는 경로계수는 −1.254였고 통계적으로 유의하게 나타났다. 따라서 가설 H_3은 채택되었다.

7개 구성개념들로 구성된 돼지고기 소비모형의 인과효과를 분석한 〈Table 6〉에 의하면 동물에 대한 도덕관념, 질감과 포만감이 돼지고기 소비에 미치는 영향을 육류 혐오감이 매개하는 효

〈Table 5〉 Path coefficients for pork consumption model with 7 constructs

Path	Coefficient	t	Error	R^2
η_1			0.358	0.436
γ_{11}	0.658	7.669***		
γ_{12}	0.098	2.123*		
γ_{13}	0.043	0.700		
γ_{14}	0.337	2.702**		
γ_{15}	0.056	0.889		
η_2			-	1.000
β_{21}	−1.254	−4.998***		

*p<0.05, t>1.960; **p<0.01, t>2.576;
***p<0.001, t>3.291. ( ) t value.

<Table 6> **Total effects for pork consumption model with 7 constructs**

Path	Covariate	Total	Direct	Indirect
$\eta_1 \leftarrow \xi_1$	0.615	0.615	0.615	0
$\eta_1 \leftarrow \xi_2$	0.137	0.137	0.137	0
$\eta_1 \leftarrow \xi_3$	0.046	0.046	0.046	0
$\eta_1 \leftarrow \xi_4$	0.185	0.185	0.185	0
$\eta_1 \leftarrow \xi_5$	0.051	0.051	0.051	0
$\eta_2 \leftarrow \eta_1$	−1.000	−1.000	−1.000	0
$\eta_2 \leftarrow \eta_1 \leftarrow \xi_1$	−0.615	−0.615	0	−0.615(−4.446)***
$\eta_2 \leftarrow \eta_1 \leftarrow \xi_2$	−0.137	−0.137	0	−0.137(−1.978)*
$\eta_2 \leftarrow \eta_1 \leftarrow \xi_3$	−0.046	−0.046	0	−0.046(−0.694)
$\eta_2 \leftarrow \eta_1 \leftarrow \xi_4$	−0.185	−0.185	0	−0.185(−2.421)*
$\eta_2 \leftarrow \eta_1 \leftarrow \xi_5$	−0.051	−0.051	0	−0.051(−0.878)

*p<0.05, t>1.960; ***p<0.001, t>3.291. ( ) t value.

과는 각각 −0.615, −0.137, −0.185였고 통계적으로 유의하였다. 그러나 색깔과 부정적인 신체 자부심이 돼지고기 소비에 미치는 영향을 육류 혐오감이 매개하는 효과는 각각 −0.046, −0.051이었고 통계적으로 유의하지 않았다. 따라서 가설 H_4는 부분적으로 채택되었다.

Ⅴ. 요약 및 결론

본 연구는 동물에 대한 도덕관념, 질감, 색깔, 포만감, 부정적인 신체 자부심, 육류 혐오감과 돼지고기 소비의 인과관계로 구성된 구조방정식모형들을 개발하였고, 육류 혐오감과 돼지고기 소비의 경로를 제한한 모형과 제한하지 않은 모형 간 적합도 비교를 통해 가장 좋은 적합도를 보이는 모형을 파악하고, 그리고 구성개념들 간 인과관계를 파악하고자 설문조사를 시행하여 구조방정식모형 분석을 수행하였다. 분석결과는 다음과 같다.

구성개념들의 타당성과 신뢰성은 확인요인분석 결과, 평균분산 추출값, 혼합신뢰도와 상관관계분석 결과에 의해 입증되었다. 2개 모형의 적합도를 비교한 결과에 의하면 육류 혐오감과 돼지고기 소비의 경로를 제한하지 않은 모형의 적합도가 가장 좋은 적합도를 보여 가설 H_1이 채택되었다. 구성개념들 간 인과관계를 분석한 결과에 의하면 동물에 대한 도덕관념, 질감과 포만감은 육류 혐오감에 통계적으로 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 그러나 색깔과 부정적인 신체 자부심은 육류 혐오감에 통계적으로 유의한 영향을 미치지 못하는 것으로 나타나 가설 H_2는 부분적으로 기각되었다. 육류 혐오감은 돼지고기 소비에 통계적으로 유의한 영향을 미치는 것으로 나타나 가설 H_3이 채택되었다. 동물에 대한 도덕관념과 돼지고기 소비의 관계, 질감과 돼지고기 소비의 관계, 그리고 포만감과 돼지고기 소비의 관계에 미치는 육류 혐오감의 매개효과는 통계적으로 유의한 것으로 나타났다. 그러나 육류 혐오감은 색깔과 돼지고기 소비의 관계, 그리고 부정적인 신체 자부심과 돼지고기 소비의 관계를 매개하지 못하는 것으로 나타나 가설 H_4는 부분적으로 기각되었다.

본 연구의 결과들은 마케터들에게 소비자들의 육류에 대한 혐오감을 감소시켜 돼지고기의 소비

를 증가시키는데 동물에 대한 도덕관념, 질감과 포만감이 영향을 미친다는 것을 시사해 주고 있다. 따라서 마케터들은 돼지고기의 소비에 직접적으로 영향을 미치는 육류에 대한 혐오감을 감소시킬 수 있는 상품 개발이나 마케팅 노력을 해나가야 할 것이다. 특히 동물에 대한 도덕관념, 질감과 포만감은 돼지고기의 소비에 직접적인 영향을 미치지 않지만 육류 혐오감을 통하여 돼지고기의 소비에 간접 영향을 미치는 것으로 나타났기 때문에 동물에 대한 도덕관념을 자극하지 않는 상품, 생고기로 판매하는 것보다 질감을 좋게 하기 위하여 가공하거나 조리한 상품, 적은 양이면서도 충분한 가치가 있는 상품을 개발하여야 한다는 것을 알 수 있다.

이론적인 측면에서 본 연구는 육류 혐오감에 영향을 미치는 요인과 돼지고기 소비에 미치는 직접효과와 간접효과를 분석하는 연구의 틀을 제공함으로써 동물에 대한 도덕관념, 질감, 색깔, 포만감, 부정적인 신체 자부심, 육류 혐오감과 돼지고기 소비의 인과관계를 이해하는데 도움을 줄 수 있다고 생각한다. 그러나 본 연구의 구조방정식모형을 구성하고 있는 구성개념들의 인과관계를 일반화하기 위해선 다른 표본과 다른 음식을 대상으로 설문조사하여 분석해 보는 추가 연구가 필요하다고 생각된다. 또한, 돼지고기 소비 빈도 대신에 돼지고기에 대한 거식증이나 과식증과 같은 섭식장애에 미치는 직접효과와 매개효과를 분석할 필요가 있다고 생각된다.

참고문헌

1. Babin BJ · Chebat JC · Michon R (2004) : Perceived appropriateness and its effect on quality, affect and behavior. *Journal of Retailing and Consumer Services* 11:287-298.
2. Baron RM · Kenny DA (1986) : The moderator-mediator variable distinction in social psychological research: Conceptual, strategic and statistical considerations. *Journal of Personality and Social Psychology* 51:1173-1182.
3. Brady MK · Robertson CJ · Cronin JJ (2001) : Managing behavioral intentions in diverse cultural environments. *J International Management* 7:129-149.
4. Djurkovic N · McCormack D · Casimir G (2006) : Neuroticism and the psychosomatic model of workplace bullying. *Journal of Managerial Psychology* 21(1):73-88.
5. Hackman D · Gundergan SP · Wang P · Daniel K (2006) : A service perspective on modelling intentions of on-line purchasing. *Journal of Service Marketing* 20(7):459-470.
6. Hirschman EC (1999) : The roles of emotion in consumer research. *Advances in Consumer Research* 26:4-11.
7. Kenyon PM · Barker ME (1998) : Attitudes towards meat eating in vegetarian and non-vegetarian teenage girls in England- and ethnographic approach. *Appetite* 30:185-198.
8. Kubberod E · Dingstad GI · Ueland O · Risvik E (2006a) : The effect of animality on disgust response at the prospect of meat preparation. *Food Quality and Preference* 17:199-208.
9. Kubberod E · Ueland O · Risvik E · Henjesand IJ (2006b) : A study on the mediating role of disgust with meat in the prediction of red meat consumption among young females. *J Consumer Behaviour* 5:281-291.
10. Kubberod E · Ueland O · Tronstad A · Risvik E (2002a) : Attitudes towards meat-eating among adolescents in Norway: a qualitative study. *Appetite* 38:53-62.
11. Kubberod E · Ueland O · Rodbotten M · Westad F · Risvik E (2002b) : Gender specific preferences and attitudes towards meat. *Food Quality and Preference* 13:285-294.

12. Mooney KM · Walbourn L (1996) : When college students reject food: not just a matter of taste. *Appetite* 36:41-50.
13. Rai A · Lang SS · Welker RB (2002) : Assessing the validity of IS success models: an empirical test and theoretical analysis. *Information Systems Research* 13(1):50-69.
14. Richardson NJ · Shepherd R · Elliman NA (1993) : Current attitudes and future influences on meat consumption in the United Kingdom. *Appetite* 21:41-51.
15. Rozin P · Fallon A (1987) : A perspective on disgust. *Psychological Review* 94:23-41.
16. Santos MLS · Booth DA (1996) : Influences on meat avoidance among British students. *Appetite* 27:197-205.
17. Thompson CJ · Hirschman EC (1995) : Understanding the socialized body: A poststructuralist analysis of consumers' self-conception, body images, and self-care practices. *J Consumer Research* 5:281-291.
18. Worsley A · Skrzypiec G (1998) : Teenage vegetarianism: prevalence social and cognitive factors. *Appetite* 30:151-170.
19. Yoon GS · Woo JW (1999) : The perception and the consumption behavior for the meats in Koreans. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 28(1): 246-256.

2007년 6월 15일 접수
2007년 9월 20일 게재확정