

육류 소비에 영향을 미치는 요인들을 매개하는 육류 혐오감의 효과 평가

강종헌* · 배성식
순천대학교 조리과학과

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

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

Abstract

The purpose of this study was to measure the effect of disgust with meat mediating the factors influencing meat consumption. Structural equation model was used to measure the causal relationships among constructs. The structural analysis Result of the data indicated excellent model fit. The effects of moral concerns for animals, meat texture and satiety from meat on disgust with meat were statistically significant. The effects of color in meat and negative body esteem on disgust with meat were not statistically significant. As expected, disgust with meat had a significant effect on meat consumption. Moreover, disgust with meat played a mediating role in the relationship between moral concerns for animals and meat consumption. Disgust with meat played a mediating role in the relationship between satiety from meat and meat consumption. Disgust with meat did not play a mediating role in the relationship between color in meat and meat consumption. Disgust with meat did not play a mediating role in the relationship between body esteem and meat consumption. In conclusion, based on structural analysis, a model was proposed of interrelations among constructs. It should be noted that the original model was modified and should, preferably, be validated in future research.

Key Words : moral concerns, texture, color, satiety, negative body esteem, disgust, meat consumption

1. 서 론

두려움(fear)은 섭식 장애 연구에서 많은 각광을 받아 왔던 감정으로, 고열량 음식을 기피하는 감정이기도 하다. 체중 증가의 두려움이나 살찌는 것에 대한 두려움, 또는 몸무게 공포와 같은 용어들이 이를 잘 보여 주고 있는 것처럼, 날씬한 체형을 위협하는 고열량 음식은 위험한 것으로 보였다. 그래서 사람들은 체중이 증가할지도 모른다는 생각에 걱정을 하거나 음식이 날씬한 체형을 위협할지도 모른다는 생각에 걱정을 한다. 이와 같은 두려움은 가령 음식과 같은 것을 기피하는 것과 관련된 하나의 감정이라고 한다. 그러나 혐오감도 본래는 음식을 기피하는 하나의 감정이다(Harvey 등 2002).

혐오감은 여러 상황, 대상, 그리고 행위로 일반화될 수 있는 기본 감정이다. Davey(1994)는 혐오감을 특정 얼굴 표정, 혐오감을 주는 것으로부터 멀리하려는 욕구, 가벼운 위 불쾌감과 같은 생리적 징후, 혐오감을 주는 것이 입 속으로 들어올 것에 대한 두려움, 그리고 불쾌감에 의해 특징을 지울 수 있는 일종의 거절 반응으로 정의를 했다. 음식

을 선택하거나 거절하는데 있어서 혐오감의 역할 이외에도, 혐오감은 음식과 관련되어 있을 뿐만 아니라 행동(appropriate behavior)과 관련된 문화적 가치와 도덕적 가치를 나타내 줄 수 있는 가장 강력한 방법들 중 하나라는 것이 제시되어 왔다(Rozin & Fallon 1987; Harvey 등 2002).

만약 어떤 사람이 매력적인 특징들을 가지고 있다면 그 특징들은 혐오감으로 여겨지지는 않을 것이다. 그러나 어떤 사람이 매력적이지 않은 특징들을 가지고 있다면 그 특징들은 혐오감으로 여겨질 수도 있다. 가령 날씬해야 한다는 생각이나 관념이 가치가 있는 문화에서 과체중은 개인이 가지고 있는 특징들 중 매력적이지 않은 특징들일 수도 있기 때문이다. 따라서 혐오감이 음식 선택과 거절의 과정으로 시작된다고 하더라도, 혐오감 반응에는 자신이나 다른 사람들의 음식과 관련이 없는 특징들까지 포함되어 나타난다고 볼 수 있다(Harvey 등 2002).

이와 같은 혐오감과 관련하여 지금까지 수행되어 온 선행연구들은 육류 기피에 대한 성별 차이 분석(Santos & Both 1996; Kenyon & Barker 1998; Worsley &

* Corresponding author : Jong Heon Kang, Department of Cooking Science, Suncheon National University, 315 Maegok-dong, Suncheon, Jeonnam 540-742, Korea
Tel: 82-61-750-3694 HP:016-632-0439 Fax: 82-61-750-5444 E-mail: astckjh@hanmail.net

Skrzypiec 1998; Yoon & Woo 1999; Kubberod 등 2002a), 육류 유형별, 동물성(animal nature) 유형과 인격화(personification) 수준별 차이 분석(Kubberod 등 2006a), 질감과 색깔과 같은 감각적 특성과 육류 기피 간의 관계 분석(Kubberod 등 2002b), 부정적인 자신의 신체에 대한 평가가 육류 기피에 미치는 영향 분석(Mooney & Walbourn 2000; Kubberod 등 2002b), 혐오감을 음식이나 신체와 관계되는 혐오감으로 한정하여, 섭식 장애가 있는 여성과 섭식 장애가 없는 여성들 간에 혐오감 차이 분석(Davey 등 1998)이 수행되었다. 그러나 이와 같이 혐오감은 개별 차이의 수준에서 연구되었고, 육류 소비에 미치는 직접적인 효과와 간접적인 효과를 분석하기 위한 프로세스(process) 수준에서 연구되지는 못하였다.

따라서 본 연구는 구조방정식모형을 개발하고, 동물에 대한 도덕관념, 질감, 색깔, 포만감과 부정적인 신체 자부심이 육류 혐오감에 미치는 영향, 육류 혐오감이 육류 소비에 미치는 영향, 그리고 동물에 대한 도덕관념, 질감, 색깔, 포만감과 부정적인 신체 자부심이 육류 혐오감을 통하여 육류 소비에 미치는 간접효과를 분석하고자 한다.

II. 연구방법

1. 조사 대상

사전에 설문조사에 대해 교육받은 10명의 여대생들로 구성된 설문조사자들이 전남지역에 소재하고 있는 고등학교와 대학교에 재학 중인 여학생 300명에게 설문조사 배경을 설명하고 설문지를 배포하여 설문에 응답하도록 하는 방식으로 2007년 1월 2일부터 1월 15일까지 설문을 조사하였다. 본 연구는 여학생들이 남학생들보다 육류 섭취에 대해 더 민감한 반응을 보일 것이라 생각하여 여학생들을 조사대상자로 선정하였다. 최초 설문조사에 참여한 여학생들은 300명이었으나 부정확하게 응답한 설문지를 제외하고 250명(83.3%)의 설문지만 분석에 사용되었다.

2. 조사내용

본 연구는 조사대상자의 인구 통계적 특징에 관한 내용과 구조방정식모형을 구성하고 하고 있는 6가지 개념들에 관한 내용으로 설문지를 구성되었다. 첫 번째 부분은 조사대상자의 인구 통계적 특징을 알아내기 위한 부분이었다. 이 부분은 학력 수준, 부모 직업과 가계소득수준에 관한 질문으로 구성되었고, 명목적으로 측정되었다. 두 번째 부분은 구성개념들을 측정하기 위한 부분이었다. 소비빈도와 관련된 질문을 제외한 나머지 질문들은 각각에 대해 전혀 동의하지 않는다면 1점을 선택하고, 아주 동의한다면 5점을 선택하도록 하는 방식의 5점 리커트 척도로 측정되었다.

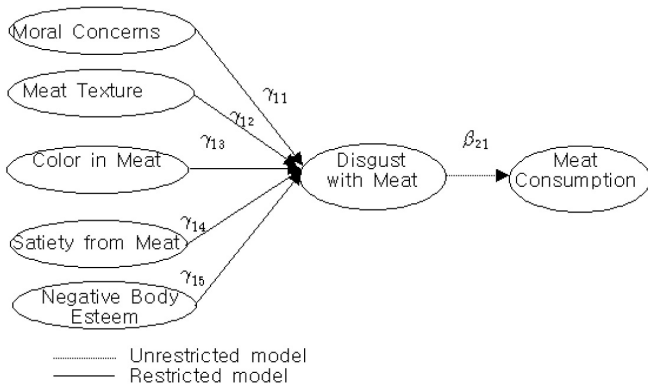
육류 혐오감과 육류 소비에 미치는 영향요인을 분석하기 위하여 Kubberod 등(2006b)의 구조방정식모형에서 사용

되었던 동물에 대한 도덕관념, 질감, 색깔, 포만감, 부정적인 신체 자부심 등의 구성개념들과 측정항목을 본 연구에서도 이용하였다. 각각의 항목은 선행연구를 참고하여 다음과 같이 구성되었다. 동물에 대한 도덕관념은 동물의 소비가 비윤리적인 것이라고 생각하는 정도로(Kubberod 등 2006b), ‘육류 생산을 부도덕한 것으로 알고 있다’, ‘육류 생산은 자원의 낭비라고 생각한다’, ‘우리를 위해 도살되는 동물에 대해 미안한 감정이 든다’ 등(Worsley & Skrzypiec 1998; Kubberod 등 2006b)의 3가지 질문들을 선정하였다. 질감은 가공하지 않은 생고기의 거칠고 질긴 정도로(Kubberod 등 2006b), ‘생고기보다 햄버거와 같이 가공한 고기를 더 좋아한다’, ‘생고기보다 소시지와 같이 가공한 고기를 더 좋아한다’, ‘생고기를 씹는 것이 더 어려운 것으로 알고 있다’ 등(Kubberod 등 2002b; Kubberod 등 2006b)의 3가지 질문들을 선정하였다. 색깔은 고기 속의 핏물 색깔을 의미하는 것으로(Kubberod 등 2006b), ‘고기 속에 선명한 핏물이 있으면 고기를 먹지 않는다’, ‘스테이크는 속에 빨간 핏물이 보이지 않게 익혀야 먹는다’, ‘고기가 빨갱게 보일수록 맛이 없다고 생각한다’ 등(Kubberod 등 2002b; Kubberod 등 2006b)의 3가지 질문들을 선정하였다. 포만감은 육류를 먹고 난 후에 가득 차 있는 느낌이 들거나 둔해지는 정도로(Kubberod 등 2006b), ‘육류 섭취로 빠르게 만족감을 느낀다’, 스테이크를 먹고 난 후에 둔해진다’, ‘육류를 먹고 난 후에 항상 쉬어야 한다’ 등(Kubberod 등 2002b; Kubberod 등 2006b)의 3가지 질문들을 선정하였다. 부정적인 신체 자부심은 식욕을 억제하고자 하거나, 몸무게를 줄이고자 하거나, 또는 외모에 대해 지나치게 관심을 갖는 정도로(Worsley & Skrzypiec 1997; Mooney & Walbourn 2000; Kubberod 등 2006b), ‘종종 다이어트를 하고 있다’, ‘너무 살찐다고 생각한다’, ‘나의 체형에 불만족스럽게 생각한다’ 등(Kubberod 등 2002a; Kubberod 등 2006b)의 3가지 질문들을 선정하였다.

육류 혐오감은 육류 섭취를 싫어하는 정도로, ‘육류가 속을 메스껍게 한다고 생각한다’, ‘육류가 입안을 불쾌하게 만든다고 생각한다’, ‘육류가 입맛을 나쁘게 한다고 생각한다’ 등(Kubberod 등 2006b)의 3가지 질문들을 선정하였다. 소비빈도는 돼지고기를 섭취하는 빈도로, ‘전혀 먹지 않는다’, ‘1년에 1-2회’, ‘1년에 3-6회’, ‘1달에 1-2회’, ‘1주일에 1-2회’, ‘1주일에 3-4회’, 그리고 ‘거의 매일’ 중에서 하나를 선택하도록 하는 방식의 7점 범주의 척도로 측정되었다(Kubberod 등 2006b).

3. 연구모형

본 연구의 모형은 Kubberod 등(2006b)의 연구모형을 참고하여 (Figure 1)과 같은 7개 구성개념들로 구성된 육류 소비모형으로 설정되었다. 구조방정식모형은 5개 외생



<Figure 1> Meat consumption model with 7 constructs.

개념과 2개 내생개념들 간 인과관계를 파악하기 위하여 와 같이 수리모형으로 설정되었다. 구조방정식모형은 동물에 대한 도덕관념, 질감, 색깔, 포만감, 부정적인 신체 자부심과 육류 혐오감 간의 경로, 그리고 육류 혐오감의 경로와 육류 소비의 경로로 구성되어 있다. 본 연구는 이들 6개 경로들 중 육류 혐오감의 경로와 육류 소비의 경로를 제한했던 모형과 제한하지 않은 모형을 비교하여 어떠한 모형이 더 우수한지를 파악하고, 우수한 모형을 바탕으로 구성개념들 간 인과관계를 분석해 보고자 하였다.

4. 분석방법

조사대상자들의 인구통계적 특징을 파악하기 위하여 빈도분석이 이용하였고, 구성개념들의 평균을 파악하기 위하여 기술통계분석이 이용되었다. 또한 분석에 사용된 변수들의 상관관계를 파악하기 위하여 상관관계분석 방법이 이용되었다. 구성개념들의 타당성과 신뢰성을 파악하기 위하여 탐색요인분석과 신뢰도분석이 이용되었다. 또한 판별타당성을 파악하기 위하여 Varki 등(2001)의 연구에서 사용되었던 상관관계 계수의 신뢰구간이 이용되었다. 육류 혐오감의 경로와 육류 소비의 경로를 제한했던 모형과 제한하지 않은 모형의 비교와 구성개념들 간 인과관계를 파악하기 위하여 구조방정식모형 분석이 이용되었다. 빈도분석, 기술통계분석, 탐색요인분석과 신뢰도분석은 SPSS 15.0을 이용하였고, 상관관계분석과 구조방정식모형 분석은 LISREL 8.72를 이용하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특징

<Table 1>에 의하면 조사대상자는 고등학교에 재학 중에 있는 여학생은 126명(50.4%)이었고, 대학에 재학 중에 있는 여학생은 124명(49.6%)이었다. 조사대상자들 중에 아버지가 직장인이라고 응답한 여학생은 154명(61.6%)이었고, 자영업이라고 응답한 여학생은 87명(34.8%)이었고, 퇴직자라고 응답한 여학생은 8명(3.2%)이었다. 어머니가

<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
Mother occupation	Unemployed	1	0.4
	Unemployed	125	50.0
	Employed	68	27.2
Family income (Monthly)	Self-employed	57	22.8
	₩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

직장인이라고 응답한 여학생은 68명(27.2%)이었고, 자영업이라고 응답한 여학생은 57명(22.8%)이었고, 나머지 125명(50.0%)은 직업이 없다고 응답하였다. 가계소득에서 300만원 미만이라고 응답한 여학생이 93명(37.2%)이었고, 300만원-400만원 미만이라고 응답한 여학생이 78명(31.2%)이었고, 400만원-500만원 미만이라고 응답한 여학생이 57명(22.8%)이었고, 500만원 이상이라고 응답한 여학생이 22명(8.8%)이었다.

2. 구성개념들의 타당성과 신뢰성

구조방정식모형에 사용된 6개 요인들의 요인적재량과 크론바 알파값을 분석한 결과는 <Table 2>에서 제시되었다. 본 연구는 6개 요인들과 관련된 18개 측정변수들로부터 요인들을 추출하기 위하여 측정변수들의 상관행렬에 대해 주성분분석을 수행하였다. 최초 요인분석결과 18개 측정변수들 중 어떠한 변수도 따로 분류되지 않았고, 문항 제거할 때 크론바 알파값이 증가되는 경우도 없었기 때문에 실제 분석에서 모든 측정변수들이 사용되었다. 18개 측정변수들의 상관행렬에 대해 구형성을 검정한 결과는 <Table 2>에서 제시되었다. 바틀렛의 구형성 검정 결과는 통계적으로 유의하였고(p<0.001), 표본적합도도 0.705로 나타나 본 연구의 측정변수들이 주성분분석에 적합한 자료들이라는 것을 알 수가 있었다.

직교회전 이후에 설문문항들과 6개 요인들 간의 상관관계 정도가 0.609 이상으로 나타났고, 6개 요인들이 설명할 수 있는 변수들의 분산 크기가 1 이상으로 나타났다. 설명력에서 6개 요인들은 전체분산의 약 70% 이상으로 나타났다.

요인들의 신뢰도는 육류 혐오감이 0.838, 부정적인 신체 자부심이 0.765, 색깔이 0.742, 질감이 0.717, 동물에 대한 도덕관념이 0.723, 그리고 포만감이 0.783이었다. 모든 신뢰도는 일반적으로 추천하는 기준인 0.7 이상으로

나타났기 때문에 본 연구에서 사용하고 있는 요인들이 충분한 내적 일관성을 보이고 있음을 알 수 있었다.

구조방정식모형에 사용되는 6개 요인들 간 상관관계의 신뢰구간을 분석한 <Table 3>에 의하면 동물에 대한 도덕관념(0.632), 질감(0.193)과 포만감(0.217)이 육류 혐오감과 통계적으로 유의한 양의 상관관계를 보였으나, 색깔(0.018)과 부정적인 신체 자부심(0.055)은 육류 혐오감과 통계적으로 유의한 상관관계를 보이지 않았다. 상관관계 계수의 신뢰구간들 중 가장 높은 것은 동물에 대한 도덕관념과 육류 혐오감의 상관관계이었고(0.738), 그 다음이 포만감과 육류 혐오감의 상관관계였다(0.361). 모든 요인들 간 상관관계의 신뢰구간은 Varki 등(2001)이 추천한 1 이하로 나타났기 때문에 요인들의 판별타당성이 입증되었다

는 것을 알 수 있다.

3. 구조방정식모형의 적합도 분석

7개 구성개념들로 구성된 육류 소비모형의 적합도를 분석한 결과들은 <Table 4>에서 제시되었다. 육류 혐오감의 경로와 육류 소비의 경로를 제한했던 모형은 카이제곱 값이 275.465였고, 유의확률이 $p < 0.001$ 로 나타났지만, 기초 적합지수(GFI)가 0.905, 비교 적합지수(CFI)가 0.948, 상대 비중심지수(RNI)가 0.948, 비표준 적합지수(NNFI)가 0.936으로 나타났고 일반적으로 추천하는 기준인 0.9 이상이였다. 그리고 근사평균제곱 잔차 제공근(RMSEA)이 0.049로 나타났고 일반적으로 추천하는 기준인 0.08 이하로 나타났다. 따라서 이와 같이

<Table 2> Exploratory factor loadings and Cronbach's α of 6 factors used in the model

Variables	Component					
	Disgust	Esteem	Color	Texture	Moral	Satiety
I feel that meat tastes disgusting.	.841	.015	.048	.056	.193	.112
I feel that meat builds up in the mouth.	.835	-.058	.025	.074	.217	.036
I feel that meat tastes bad.	.820	.043	-.042	.083	.247	.032
I find meat production immoral.	.258	.041	-.033	-.012	.808	.014
Meat production is a waste of resources.	.296	.087	-.073	.074	.777	-.057
I feel sorry for the animals.	.118	-.031	.028	.117	.730	.109
I prefer hamburgers to unprocessed beef.	.079	-.071	.061	.890	.037	-.016
I prefer hot dogs to unprocessed pork.	.018	-.150	.064	.880	.034	-.016
I find unprocessed meat hard to chew.	.126	.306	.099	.609	.138	.072
A steak should not have a red core.	.037	-.135	.834	.104	-.137	.032
I don't eat meat if there is visible blood.	-.079	-.168	.833	.051	.090	-.009
The redder the meat the worse it tastes.	.066	-.007	.757	.051	-.018	.170
I must always relax after eating meat.	.136	-.116	-.016	-.018	.014	.867
I get full quickly from meat.	.139	-.063	.003	-.039	.110	.841
I get sluggish after eating a steak.	-.100	-.015	.222	.078	-.036	.661
I think I look too fat.	.048	.903	-.069	-.040	.005	-.008
I am dissatisfied with my body shape.	.025	.790	-.195	.086	.024	-.091
I am often dieting.	-.072	.763	-.052	-.067	.037	-.095
Eigenvalue	2.335	2.221	2.087	2.010	1.999	1.979
% of variance(70.175)	12.972	12.338	11.597	11.165	11.106	10.997
KMO	0.705					
Bartlett's test	1613.132(153)***					
Cronbach's α	0.838	0.765	0.742	0.717	0.723	0.783

*** $p < 0.001$.

<Table 3> The twice SE of correlations among 6 factors used in the model

	Mean \pm SD	Disgust	Moral	Texture	Color	Satiety	Esteem
Disgust	2.067 \pm 0.850	1	0.738	0.339	0.174	0.361	0.197
Moral	2.220 \pm 0.793(0.053)	0.632***	1	0.270	-0.252	0.197	0.225
Texture	2.847 \pm 0.989(0.073)	0.193**(0.077)	0.124	1	0.340	-0.161	0.037
Color	3.629 \pm 0.971(0.078)	0.018(0.079)	-0.094(0.076)	0.188*	1	0.224	-0.137
Satiety	2.929 \pm 0.846(0.072)	0.217**(0.076)	0.079(0.076)	-0.009(0.079)	0.066	1	-0.025
Esteem	2.575 \pm 1.009(0.071)	0.055(0.073)	0.079(0.070)	-0.103(0.070)	-0.277***(0.070)	-0.165*	1

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$.

in the top half. SE in parenthesis.

<Table 4> Fit measures for meat consumption model with 7 constructs

Fit measures	Restricted Model	Unrestricted Model
χ^2	275.465	256.183
Degree of freedom	171	170
Probability	0.000	0.000
$\Delta\chi^2(df)$	19.282(1)***	
GFI	0.905	0.911
RMSEA	0.049	0.045
CFI	0.948	0.957
RNI	0.948	0.957
NNFI	0.936	0.947

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

경로를 제했던 모형은 전반적인 적합도가 만족할 만한 수준이었다.

한편 육류 혐오감의 경로와 육류 소비의 경로를 제한하지 않은 모형은 카이제곱 값이 256.183였고, 유의확률이 $p < 0.001$ 로 나타났지만, 기초 적합지수가 0.911, 비교 적합지수가 0.957, 상대 비중심지수가 0.957, 비표준 적합지수가 0.947로 나타났고 일반적으로 추천하는 기준인 0.9 이상이였다. 그리고 근사평균제곱 잔차제곱근이 0.045로 나타났고 일반적으로 추천하는 기준인 0.08 이하로 나타났다. 따라서 이와 같이 경로를 제한하지 않은 모형의 전반적인 적합도도 만족할 만한 수준이었다. 그러나 육류 혐오감의 경로와 육류 소비의 경로를 제한했던 모형과 제한하지 않은 모형을 비교한 결과에 의하면 두 모형의 카이제곱 값 차이가 19.282로 나타났고, 통계적으로도 유의하게 나타났기 때문에 경로를 제한하지 않은 모형이 더 우수한 모형이었고, 이 모형을 구성하고 있는 구성개념들 간 인과관계를 분석하는 것이 더 의미가 있음을 알 수 있다.

4. 구조방정식모형의 인과관계 분석

7개 구성개념들로 구성된 육류 소비모형의 구성개념들 간 인과관계에 대한 분석한 결과들은 <Table 5>에서 제시되었다. 육류 혐오감에 영향을 미치는 동물에 대한 도덕관념의 경로계수는 0.657이었고 통계적으로 유의하였다. 이것은 선행연구들(Rozin 등 1997; Scherer 1997; Kubberod 등 2002a; Kubberod 등 2006b)의 연구결과를 지지하는 결과였다. 이 결과에 의하면 동물에 대해 높은 도덕관념을 갖는 여학생들이 그렇지 않은 여학생들에 비해 육류 음식을 더 많이 혐오한다는 것을 알 수 있다.

육류 혐오감에 영향을 미치는 질감의 경로계수는 0.097이었고 통계적으로 유의하였다. 이는 선행연구들(Kubberod 등 2002a; Kubberod 등 2006b)의 연구결과를 지지하는 결과였다. 이 결과에 의하면 생고기를 씹는 질감을 싫어하는 여학생들이 좋아하는 여학생들에 비해 육류 음식을 더 많이 혐오한다는 것을 알 수 있다. 육

<Table 5> Path coefficients for meat consumption model with 7 constructs

Path	Coefficient	t	Error	R ²
Disgust			0.358	0.435
Disgust←Moral	0.657	7.658***		
Disgust←Texture	0.097	2.104*		
Disgust←Color	0.043	0.712		
Disgust←Satiety	0.337	2.702**		
Disgust←Esteem	0.057	0.901		
Consumption			0.967	0.124
Consumption←Disgust	-0.464	-4.832***		

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

류 혐오감에 영향을 미치는 포만감의 경로계수는 0.337이었고 통계적으로 유의하였다. 이는 선행연구들(Kubberod 등 2002a; Kubberod 등 2006b)의 결과를 지지하는 결과였다. 이 결과에 의하면 육류 섭취 후에 포만감을 많이 느끼는 여학생들이 그렇지 않은 여학생들에 비해 육류 음식을 더 많이 혐오한다는 것을 알 수 있다. 육류 혐오감에 영향을 미치는 색깔과 부정적인 신체 자부심의 경로계수는 각각 0.043과 0.057이었고 통계적으로 유의하지 않았다.

동물에 대한 도덕관념과의 경로계수, 질감과의 경로계수, 색깔과의 경로계수, 포만감과의 경로계수, 부정적인 신체 자부심과의 경로계수, 그리고 잔차(0.358)의 합으로 계산되는 육류 혐오감에 대한 설명력은 43.5%였다.

한편 육류 소비에 영향을 미치는 육류 혐오감의 경로계수는 -0.464이었고 통계적으로 유의하였다. 이 결과에 의하면 육류 음식을 혐오할수록 육류 소비가 감소한다는 것을 알 수 있다.

7개 구성개념들로 구성된 육류 소비모형의 구성개념들 간 인과효과를 분석한 <Table 6>에 의하면, 동물에 대한 도덕관념은 육류 혐오감에 직접적으로 영향을 미치기도 하지만, 육류 혐오감을 통하여 육류 소비에 간접적으로 영향

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

Path	Covariate	Total	Direct	Indirect
Disgust←Moral	0.614	0.614	0.614	0
Disgust←Texture	0.136	0.136	0.136	0
Disgust←Color	0.047	0.047	0.047	0
Disgust←Satiety	0.185	0.185	0.185	0
Disgust←Esteem	0.052	0.052	0.052	0
Consumption←Disgust	-0.352	-0.352	-0.352	0
Consumption←Moral	-0.216	-0.216	0	-0.216(-4.327)***
Consumption←Texture	-0.048	-0.048	0	-0.048(-1.953)
Consumption←Color	-0.017	-0.017	0	-0.017(-0.705)
Consumption←Satiety	-0.065	-0.065	0	-0.065(-2.402)*
Consumption←Esteem	-0.018	-0.018	0	-0.018(-0.888)

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

(-0.216)을 미치는 것으로 나타났다. 그리고 포만감도 육류 혐오감에 직접적으로 영향을 미치기도 하지만, 육류 혐오감을 통하여 육류 소비에 간접적으로 영향(-0.065)을 미치는 것으로 나타났다. 이 결과에 의하면 마케터들이 육류 소비를 증가시키기 위해 육류 혐오감을 감소시키고자 한다면, 특히 동물에 대한 도덕성을 인식하지 못하는 상품 개발이나 마케팅 활동이 필요하며, 또한 적은 양으로도 충분히 가치를 줄 수 있는 음식의 개발이 필요하다는 것을 알 수 있다.

IV. 결 론

본 연구는 동물에 대한 도덕관념, 질감, 색깔, 포만감, 부정적인 신체 자부심, 육류 혐오감과 육류 소비의 인과관계를 구조방정식모형을 이용하여 평가하고자 전남지역에 소재하고 있는 고등학교와 대학교에 재학 중인 여학생들로부터 설문을 조사하였다. 그 분석결과는 다음과 같다.

탐색요인분석, 신뢰도분석, 상관관계의 신뢰구간에 의해서 구성개념들의 타당성과 신뢰성이 입증되었다. 육류 혐오감이 육류 소비에 영향을 미치는 경로를 제한했던 모형과 제한하지 않은 모형을 비교한 결과로 경로를 제한하지 않은 모형이 더 우수한 모형임이 밝혀졌다. 구성개념들 간 인과관계를 분석한 결과에 의하면, 동물에 대한 도덕관념, 질감과 포만감이 육류 혐오감에 미치는 영향은 통계적으로 유의하게 나타났다. 그러나 색깔과 부정적인 신체 자부심이 육류 혐오감에 미치는 영향은 통계적으로 유의하지 않게 나타났다. 그리고 육류 혐오감이 육류 소비에 미치는 영향은 통계적으로 유의하게 나타났고, 동물에 대한 도덕관념과 포만감은 육류 혐오감을 통하여 육류 소비에 간접효과를 미치는 것으로 나타났다.

이러한 결과들은 육류 생산자나 판매자들에게 소비자들이 동물의 소비가 비윤리적인 것이라고 생각하는 동물에 대한 도덕관념에서 벗어날 수 있는 상품 개발, 생고기 상태보다는 가공한 상품 개발, 그리고 적은 양으로도 가치가 충분한 상품 개발과 마케팅 노력이 필요하다는 것을 시사해 주고 있다. 또한 본 연구의 결과들은 육류 혐오감에 영향을 미치는 요인들, 육류 혐오감에 의해 매개되는 육류 소비에 미치는 영향요인들을 파악할 수 있는 연구 틀과 접근방법을 제시하고 있어 육류 소비 예측에서 육류 혐오감의 매개역할에 관한 이론을 일반화하는데 도움이 될 수 있으리라 생각한다.

그러나 향후 연구에선 본 연구의 결과를 바탕으로 구조방정식모형에 건강 신념, 환경적 신념, 감정적 신념 등의 행동적 신념 변수를 추가하거나, 사용된 변수들을 이 변수들로 대체하는 연구가 행해져야 할 것이다. 또한 본 연구에서와는 다른 조사대상자나 음식을 이용하여 분석하는 연구가 행해져야 할 것이라 생각한다.

■ 참고문헌

Davey GCL. 1994. Self-reported fears to common indigenous animals in an adult UK population: The role of disgust sensitivity. *British Journal of Psychology*, 85: 541-554

Davey GCL, Buckland G, Tantow B, Dallos R. 1998. Disgust and eating disorders. *The European Eating Disorders Review*, 6: 201-211

Harvey T, Troop NA, Treasure JL, Murphy T. 2002. Fear, disgust, and abnormal eating attitudes. *International Journal of Eating Disorders*, 32: 213-218

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

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

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. *Journal of Consumer Behaviour*, 5: 281-291

Kubberod E, Ueland O, Tronstad A, Risvik E. 2002a. Attitudes towards meat-eating among adolescents in Norway: a qualitative study. *Appetite*, 38: 53-62

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

Mooney KM, Walbourn L. 1996. When college students reject food: not just a matter of taste. *Appetite*, 36: 41-50

Rozin P, Fallon A. 1987. A perspective on disgust. *Psychological Review*, 94: 23-41

Rozin P, Markwith M, Stoess C. 1997. Moralization and becoming a vegetarian. *American Psychological Society*, 8(2): 67-73

Santos MLS, Booth DA. 1996. Influences on meat avoidance among British students. *Appetite*, 27: 197-205

Scherer KR. 1997. The role of culture in emotion antecedent appraisal. *Journal of Personality and Social Psychology*, 73: 902-922

Varki S, Colgate M. 2001. The role of price perceptions in an integrated model of behavioral intentions. *Journal of Service Research*, 3(3): 232-240

Worsley A, Skrzypiec G. 1998. Teenage vegetarianism: prevalence social and cognitive factors. *Appetite*, 30: 151-170

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