수산경영론집, 제40권 제2호 2009. 9

학교급식 수산물구매에 영향을 미치는 제품평가요인

장영수* · 박정아**

Study on the Evaluation Factors of Seafood Purchase for School Food Service

Young-Soo Jang* and Jeong-A Park**

〈 목 차 〉

Ⅰ. 서 론
Ⅱ. 선행연구
1. 제품평가에 관한 고찰
2. 내재적 단서/외재적 단서에 관한 고찰
3. 단체급식 식자재 이용/구매 연구 고찰
Ⅲ. 실증분석
1. 우리나라 학교급식 현황
2. 부산시 초등학교 급식현황
3. 연구가설 및 연구모형
4. 연구변수
Ⅳ. 분석결과
1. 조사개요 및 표본의 일반적인 특성
2. 신뢰성검증
3. 요인분석
4. 가설검증
Ⅴ. 결론 및 시사점
참고문헌
Abstract

Ⅰ. 서 론

최근 우리나라 수산물시장은 수입수산물을 중심으로 총수산물 공급량은 증가되고 있으나 이와 반대로 소비시장에서는 동물성 단백질 공급원 측면에서 경합관계에 있는 육류의 섭취량 증가와 전통형 식단의 퇴조로 인해 수산물에 대한 소비지출 감소와 함

접수 : 2009년 4월 4일 최종심사 : 2009년 4월 22일 게재확정 : 2009년 6월 25일
* 부경대학교 해양산업경영학부 교수(Corresponding author : 051-629-5957, ysjang@pknu.ac.kr)
** (주)환경과학기술 (010-2303-8944, redflowergirl@hanmail.net)

께 섭취량도 함께 감소하고 있다. 특히 쌀 위주의 전통적 식생활의 주요한 부식이었던 수산물의 '가정내 소비이탈현상'은 산업화, 도시화로 인한 여성의 사회진출 증가와 함께 점점 더 심화되어 가고 있다.

이러한 현상들은 수산물 소비 확대를 위해서는 기존의 가정내 소비 확대가 아닌 새로운 시장 개척이 필요함을 말해준다. 이러한 수산물 소비의 신시장으로 기업 및 학교 등의 단체가 조직화, 규모화 되면서 생겨난 단체급식시장을 꼽을 수 있는데, 이러한 단체급식시장에서의 수산물 소비는 기존의 가정 내 소비와 달리 대량구매/일시소비가 일어나고 식자재 구매와 조리에 시간적 제약이 존재하여 소량구매시 가능한 비린내유무, 수산물의 점도 등과 같은 수산물의 물리적 속성인 내재적 단서를 충분히 검토하여 구매하기에 어려움이 따른다.

이에 본 연구는 단체급식 시장의 주요부분인 학교급식시장에 공급되는 수산물 식자재의 평가(가치인식)에 대한 인식편차가 심하게 나타나는 현실에서 보다 객관적인 평가기준으로서의 가격, 원산지, 기업의 명성, 포장 및 안전성 등으로 세분화되는 외재적 단서가 수산물 식자재의 내재적 단서 및 제품평가에 미치는 영향을 규명하고자 한다.

본 연구는 첫째, 제품평가 및 외재적/내재적 단서에 관한 선행 연구를 바탕으로 제품평가 및 외재적/내재적 단서를 측정할 수 있는 항목을 도출하고 이들 변수에 대한 신뢰성과 타당성을 검증하였다. 둘째, 실증분석은 직영급식을 실시하는 부산시 초등학교를 대상으로 하였고, 무작위 표본추출법을 사용하여 표본으로 추출된 학교의 실질적인 식자재 구매를 담당하는 영양사를 대상으로 설문조사를 실시하였다. 셋째, 단체급식 수산물 식자재의 내재적 단서와 외재적 단서의 상호연관성 및 내재적 단서와 외재적 단서가 품질지각과 가치지각을 통해 구매의도에 영향을 미치는지 검증하였다. 마지막으로 실증연구 결과를 바탕으로 단체급식 수산물 식자재 구매시 영향을 미치는 요인을 파악하고 이를 활용할 수 있는 시사점을 도출하였다.

Ⅱ. 선행연구

1. 제품평가에 관한 고찰

제품평가의 첫 번째 차원인 지각된 품질은 뛰어남이나 탁월함으로 넓게 정의할 수 있으며, Zeithaml(1988)은 지각된 품질이란 제품의 전반적인 우월성 또는 탁월성에 대한 소비자의 판단이며, 특정 제품 속성보다는 고수준의 추상적 개념으로 형성된 내재적 속성과 지각된 가격으로 반영된 외재적 속성을 고려하여 구매자의 머릿속에 객관적 품질과는 다른 지각된 품질을 형성하게 되는 것이라고 하였다.

제품평가의 두 번째 단계인 지각된 가치에 대해 Dodds & Monroe(1985)는 가치는

품질과 같은 것으로 지불 가능한 품질로써 정의하고 있다. 지각된 가치는 구매의도와도 밀접하게 관련되어 있는데, 지각된 가치는 평가 차원이고 구매의도는 의도 차원이라는 점에서 분리하여 측정할 필요가 있다고 주장하였다.

제품평가의 마지막 단계인 소비자 구매의도는 소비자의 예상된 또는 계획된 미래행동을 의미하는 것으로, 이는 신념과 태도가 행위로 옮겨질 가능성을 말한다. 한편 Fishbein 및 Ajzen(1975)은 행동의 수행 또는 비수행에 대한 의도가 행동의 직접적인 결정요인이라고 보고 한 개인의 행동을 예측하기 위해서 행동의도를 질문하는 것이 가장 단순하면서도 효과적인 방법이라고 주장하였다.

이상 종합하여 품질지각, 가치지각 및 구매의도 간의 관계를 보면 소비자는 품질속성에 의해 제품에 대한 품질을 지각한다고 할 수 있다. 한편 구매의도에 있어 국내연구에서 이희승(1994), 김가영(1998), 이경숙(2000) 등은 객관적으로 제시된 가격은 소비자에 개개인의 특성에 따라 다르게 인지되며, 이렇게 주관적으로 지각된 가격은 다시 제품을 구매하는데 필요한 희생정도의 지표와 제품품질 수준의 지표로 인식된다고 언급하고 있다. 소비자는 지각된 제품의 효용이 지각된 희생보다 크다면 긍정적인 가치지각을 하고 반대의 경우는 부정적인 가치지각을 하게 되며, 지각된 가치는 구매의도와 밀접하게 관련이 있어 긍정적인 가치지각이 많으면 많을수록 구매자들의 구매의도는 더욱 커진다고 보고 있다.

2. 내재적 단서/외재적 단서에 관한 고찰

단서란 자극, 속성 그리고 정보 등의 의미로 폭넓게 사용되는 개념으로 제품과 같은 외부 자극을 내적으로 구성하고 범주화하는데 사용되는 소비자의 외부에 존재하는 어떤 특성, 사건, 품질이나 대상물 등을 말한다.

이러한 정보 단서들은 내재적 단서와 외재적 단서로 구분할 수 있는데, 내재적 단서는 그 단서가 변함으로써 결과적으로 제품의 물리적 속성 자체에 변화를 가져오는 단서들을 말하는 것으로 제품의 기능이나 성능, 디자인 등을 그 예로 들 수 있다. 반면에 외재적 단서는 그 단서 자체가 변화해도 제품 자체의 물리적 변화는 수반하지 않는 단서들을 가리키는 것으로, 예를 들어 제품의 가격, 브랜드, 포장, 명성, 원산지 등이 외재적 단서들로 사용되어진다(Jacoby and Olson, 1972).

일반적으로 소비자들이 품질 지각을 위해 어떻게 단서를 선택하고, 무슨 조건이 단서 선택에 영향을 미치는지에 대해서 알려진 바는 아직 없지만 소비자들은 제품을 평가할 수 있는 능력이 부족하거나 제품평가에 대한 기준이 명확하지 않을 때에는 가격, 제품의 품질보증이나 정보, 유통업체나 제조업체의 명성 등과 같은 외재적 단서에 의존함으로써 지각된 위험을 감소시킨다고 하였다(Bearden and Shimp, 1982).

이처럼 내재적/외재적 단서는 제품의 품질을 지각하는데 영향을 미치며, 특히 내재적 단서가 부족할 경우 외재적 단서는 품질에 큰 영향을 미친다고 할 수 있다. 따라서 내재적 단서의 활용이 용의하지 못한 학교급식과 같은 단체급식 수산물 식자재의 제품평가에도 외재적 단서는 중요한 요인으로 작용하리라 생각된다.

외재적 단서 결정요인에 관한 선행연구들을 살펴보면, 일반적으로 제품 평가 및 구매의도에 유의한 영향을 미치는 외재적 단서로는 원산지(복합원산지), 가격, 브랜드 이미지, 상표회사의 명성 등을 들고 있다.

이영화(2002)는 외재적 단서 중 하나인 복합원산지가 제품에 대한 태도에 미치는 영향에 대하여 연구하였다. 제조국과 상표국이 다른 복합원산지 상품의 경우 상대적으로 국가 이미지가 낮은 국가에서 생산될 때 유명상표의 제품에 대한 부정적인 태도가 한국상표에 비해 더 크게 나타났으며, 제품의 성격에 따라 복합원산지의 영향을 받는 정도를 비교한 결과 상징적인 제품보다 기능적인 제품에 대한 태도의 변화가 더 큰 것으로 나타났다.

김진희(2002)는 서울에 있는 대학생 및 대학원생을 대상으로 원산지와 가격이 티셔츠의 제품평가에 미치는 영향에 관하여 연구하였다. 그 결과 티셔츠의 원산지에 따라 품질지각, 가치지각, 구매의도는 각각 차이가 나타났다. 티셔츠의 가격에 따라 가치지각, 구매의도에서 각각 차이가 나타났으나 품질지각은 차이가 없었다. 이처럼 소비자는 다단서 상황에서 티셔츠의 가격만으로는 품질을 평가하지 않음이 확인되었다.

Dodds & Monroe(1985)는 유명 상표의 스테레오 헤드셋과 무명상표의 스테레오 헤드셋을 가지고 브랜드 명과 가격수준 그리고 단수/복수가격으로 이루어진 외재적 속성이 소비자들의 제품평가에 어떠한 영향을 미치는지 실험한 결과, 유명상표의 브랜드는 무명상표의 제품보다 지각된 품질 및 구매의도에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다.

또한 Bearden과 Shimp(1982)는 상표회사의 명성도를 나타내는 보증인 명성도가 소비자의 기능적 위험 및 금전적 위험에 미치는 영향을 실험적으로 검증하였다. 소비자가 잘 아는 친숙한 제품범주의 경우 소비자는 회사명성도가 높은 제품에 대해 금전적 위험 및 기능적 위험을 덜 지각하는 것으로 나타났다.

이처럼 다양한 제품군에서 외재적 단서가 품질 및 구매의도에 미치는 영향력을 규명하는 연구가 이루어졌으나 부패성 및 안전성 문제를 지닌 농 · 수 · 축산물 등과 같은 식품의 제품평가시 외재적 단서가 미치는 영향력에 관한 연구는 이루어지지 못하고 있다.

3. 단체급식 식자재 이용/구매 연구 고찰

단체급식에 관한 기존 논문들은 소비자들의 기호도 조사에 관한 연구들이 주를 이

루고 있으며, 식자재 구매 및 이용에 관해서는 그리 많은 연구가 수행되지 않았다. 단체급식에서 식자재 구매시 기준이 되는 식품에 관한 소비자 기호도를 조사한 선행연구들을 수산물 식자재 중심으로 살펴보면, 김옥미(2003)는 육지도심에 거주하는 아동과 해안지역에 거주하는 아동을 대상으로 육지지역과 해안지역의 기호도와 식사형태를 비교하고 지역에 따른 육류 및 생선류의 섭취형태 차이를 조사하였다. 그 결과, 생선류를 좋아하는 이유를 묻는 질문에 "영양이 많다" 와 "자주 먹어서 좋아하게 되었다"로 두 집단간 차이가 있게 나타나 잦은 섭취경험으로 생선류의 기호도를 높일 수 있음을 밝혔다. 한편 생선류의 경우, 지역적 차이는 거의 없이 가장 선호하는 생선은 고등어였으며, 싫어하는 생선은 전반적으로 동태, 멸치로 나타났다. 조리방법에 따른 기호도 조사 결과, 생선류는 "구이 및 튀김"에 대한 기호도가 높았다.

조미연 외(2003)는 전국 초등학교 155개교의 영양사와 5학년 아동 3581명을 대상으로 수산물 이용실태 및 소비촉진에 관하여 연구하였다. 이 연구에서 흥미로운 것은 영양사들이 생각하는 아동의 수산물에 대한 기호도 조사결과가 실제로 아동들이 생각하는 수산물에 대한 기호도 조사 결과보다 부정적이라는 것이다. 여기에서는 영양사들이 아동이 수산물 음식을 기피한다라는 인식보다는 수산물 음식의 섭취 기회를 더 제공할 수 있도록 급식 식단 작성시 수산물의 이용빈도를 증가시키는 것이 필요하다고 주장하였다.

한편, 수산물 안전성 문제는 다른 연구들을 통해서도 언급되었는데, 남혜원 외(2002)의 중 · 고등학생을 대상으로 수산물에 대한 인식과 기호도, 섭취빈도 조사 및 학교 급식에서 제공되는 수산물 음식에 대한 평가연구에서 육류와 비교한 수산물의 장점에 관하여 복수응답을 허용한 결과 조사대상자의 1/3 이상이 수산물의 영양학적 우수성을 인정하고 있었으나 수산물은 비위생적이라는 문제점을 지적하였다.

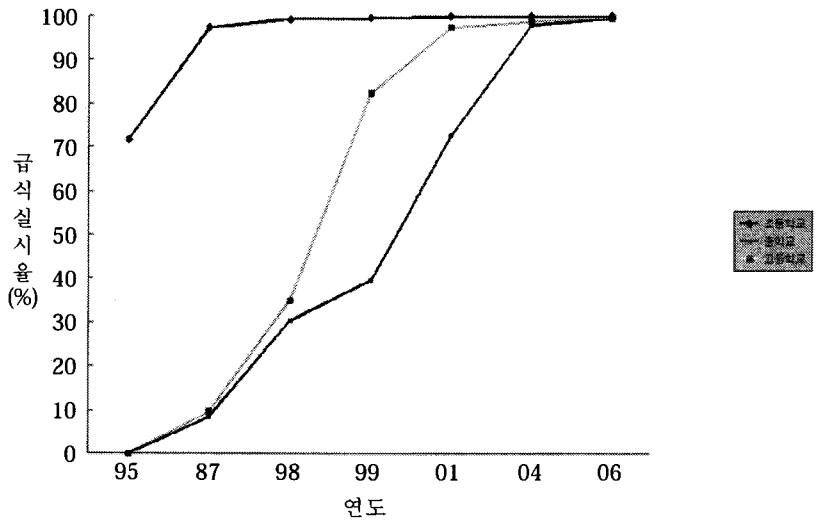
학교급식 식재료 공급체계에 관한 연구에서도 안전성은 다른 어떤 요인들보다 큰 문제점이 아닐 수 없다. 위태석 외(2004)는 현행 학교급식용 식재료 유통 및 공급체계의 현황과 학교급식에 국내농산물의 이용을 촉진하기 위한 효과적인 접근방식을 연구하기 위해 전국의 영양사, 행정실장, 학부모와 학교급식용 식재료공급업체를 대상으로 조사하였다. 여기서도 학교급식에 대한 우리 농산물의 이용을 확대하기 위해 필요한 정부지원방안에 대한 설문조사 결과 식재료의 안전성과 직결된 '신뢰할 수 있는 유통체계를 구축해야 한다' 는 의견이 영양사와 각급학교의 행정실장 모두 가장 많은 것으로 나타났다.

Ⅲ. 실증분석

1. 우리나라 학교급식 현황

전쟁 후 1953~1972년까지 UNICEF 등의 농산물원조로 빵 무상급식 실시로 시작한 우리나라 학교급식은 1981년 1월 '학교급식법'(법률 3,356호)을 공포 · 시행함으로써 학교급식을 제도화하였다. 이후 1996년 위탁급식[1]제도 도입으로 급식형태를 다양화하였으며, 2006년에는 학교급식법 전부개정, 시행령 · 시행규칙 개정을 통해 직영급식[2]을 원칙으로 학교급식지원센터를 운영하여 영양 · 위생 · 안전기준을 강화하고 있다.

소득수준의 향상과 여성의 사회참여로 1990년대 후반부터 본격적으로 확대된 학교급식은 정치권에서 공약사업으로 급식을 추진함에 따라 대단히 빠른 속도로 확대되어 현재 초 · 중 · 고등학교 모두 100%에 가까운 급식 실시율을 보여주고 있다. 2006년 12월 기준 초 · 중 · 고 · 특수학교 11,030교 중 99.6%인 10,986교에서 1일 744만 명이 급식을 제공받고 있으며, 초등학교의 경우 100% 학교급식을 제공하고 있다.



자료 : 2006년도 학교급식 실시현황, 교육인적자원부

〈그림 1〉 초 · 중 · 고등학교 급식 확대 현황

1) 위탁급식은 급식공급업자에게 위탁 운영하는 형태로 급식비는 학부모가 부담하되 필요한 경우만 급식비의 일부를 국가 또는 지방자치단체가 지원할 수 있도록 규정되어 있다.
2) 직영급식은 학교에서 직접 운영하는 형태로 급식 시설 · 설비비, 연료비, 조리종사자의 인건비를 국가나 지방자치단체로부터 지원받을 수 있으며, 학부모는 식품비 부담을 원칙으로 하되 필요시 일부 경비를 부담할 수 있다.

〈 표 1〉 학교급식 식자재의 품목별 구매방법

단위 : 빈도, (%)

	구분	농산물	축산물	수산물	공산품	김 치
품목별 구매 방법	소매상	32 (14.5)	6 (2.7)	8 (3.6)	23 (10.4)	14 (6.4)
	도매상	103 (46.6)	38 (16.8)	51 (22.9)	85 (38.3)	38 (17.4)
	대리점	1 (6.8)	30 (13.3)	33 (14.8)	67 (30.2)	103 (47.0)
	협동조합 (농.수.축협)	67 (30.3)	145 (64.2)	127 (57.0)	42 (18.9)	57 (26.0)
	기타	4 (1.8)	7 (3.1)	4 (1.8)	5 (2.3)	7 (3.2)
	합계	221 (100)	226 (100)	223 (100)	222 (100)	219 (100)

자료 : 김경아 외, 2006, p. 333.

직영급식을 하는 초등학교의 식재료 사용실태 중 식재료 품목별 구매방법은 〈 표 1 〉에서 보는 것처럼 도매상인, 대리점, 농수축협을 주로 이용하고 있으나 품목에 따라 주거래 구입처에서 차이를 보였다. 농산물(46.6%)과 공산품(38.3%)은 도매상을 통해 구입하는 비율이 가장 높았고, 축산물(64.2%)과 수산물(57.0%)은 농수축협, 김치류는 대리점(47.0%)을 통해 구입하는 비율이 높았다.

이러한 결과는 이전의 구매실태보고에서 육류와 건어물 및 어패류의 경우 50% 이상의 학교가 소매시장을 통해 구매한다고 밝힌 것과 비교해 볼 때, 최근 원산지 및 유통체계에 대한 불신과 우리 농축수산물 활용에 대한 요구가 높아지면서 농수축협의 구매비율이 높아진 것이라고 볼 수 있다.

또한 식품의 공급처 선정시 고려사항은 가격과 품질로 공급처 선택시 공급단가를 가장 중시하며 공급업체의 전문성은 크게 고려하지 않는 것으로 나타났다〈 표 2 〉.

〈 표 2〉 식품 공급처 선정시 고려사항

구분	응답수	비중(%)
식품의 가격	40	40.0
공급시간(업무처리)	11	11.0
식품의 품질	39	39.0
공급업체의 전문성	9	9.0
기타	1	1.0
(무응답)	(3)	
합계	100	100.0

자료 : 이계임 외, 2002.

2. 부산시 초등학교 급식현황

부산시는 2007년 3월 기준 전체 293개의 초등학교 모두 직영급식을 실시하고 있다. 부산시 전체 초등학교 1인 1식당 식품비는 2005년 12월 기준 평균 1,089원이며, 계절별 추천식단표[3] 작성시 기준이 되는 급식비용은 2005년 12월 기준 1,198원으로 조사되었다.

〈표 3〉 부산시 전체 초등학교 급식비 평균(2005년)

단위 : 원

식품비	연료비	인건비	운영비	계
1,089(원)	57	231	58	1,435

자료 : 부산광역시 급식지원센터

평균적으로 1식 3찬 급식이 제공되고 있으며, 학교급식의 영양관리기준(제5조제1항관련)에 근거하여 식단을 작성한다. 또한 건강한 학교급식 실천을 위한 주별 식품제공 횟수 준수를 권고하고 있다.[4]

부산시 초등학교 학교급식에 이용되는 육류와 수산물을 품목 및 조리법 별로 분류하여 살펴보면 〈표 4〉, 〈표 5〉와 같다. 급식에 이용되는 수산물의 종류 및 이용빈

〈표 4〉 부산시 교육청 추천식단표 B 육류 이용빈도('07년 2월~7월)

종류	총 빈도	조리법 별 빈도									
		국,탕 찌개	찜	조림	구이	볶음	튀김	전	편육	무침	주식류
쇠고기	23	15		2		2			1		3
돼지 고기	39	4	2	2	8	9	6		1	1	6
닭고기	20	3	5	3	1	3	3			1	1
오리 고기	1				1						
육 가공품	7				1					1	5
합계	90	22	7	7	11	14	9		2	3	15

자료 : 부산광역시 교육청

3) 부산광역시 학교급식지원센터에서 제공하며, 단위학교별로 작성하던 식단을 직영급식학교에 활용할 수 있는 추천(표준)식단을 개발 보급함. 식단은 전문가들로 구성된 '추천식단 개발 F/T'에서 월별 4개 유형의 식단을 제시하며, 우수식단에 대한 정보교환, 접촉기회 제공 및 우수식단에 대한 공유의 용이성을 목적으로 함.

4) 나물반찬(생채, 숙채, 무침 등) 주 2~3회 이상, 해조류 주 1회 이상, 신선한 과일 주 1회 이상, 튀긴 음식 주 2회 이하, 김치외 절임식품 주 2회 이하 제공

〈표 5〉 부산시 교육청 추천식단표 B 수산물 이용빈도 ('07년 2월～7월)

	식품명	조리법 별 빈도									
		총빈도	국, 탕, 찌개	찜	조림	구이	볶음	튀김	전	무침	기타 (밥)
생선류	가자미	2			1			1			
	갈치	1						1			
	꽁치	1			1						
	조기나굴비	1				1					
	연어	2				1		1			
	명태,동태,동태포	5	3					1	1		
	삼치	3			2	1					
	대구	2	2								
	우럭	1	1								
	장어	2	1		1						
	미꾸라지	1	1								
	광어	1	1								
조개류 및 연체류	오징어류(한치, 쭈꾸미포함)	14	7	1			3			3	
	문어,낙지	3	1				1			1	
	조개류(소라포함)	9	6							2	1
	굴	1	1								
	꽃게	4	4								
	새우류(가재포함)	12	8				1		1	1	1
	해파리	1								1	
염장류 및 가공식품	젓갈류	1	1								
	참치통조림	3	2								1
	골뱅이통조림	1								1	
	어묵	10	5		3		2				
	곤약	4	3							1	
	오징어가공류	2						1		1	
	어육가공류	5			2	1		1		1	
건어물류	북어(명태), 노가리,코다리	5	2		3						
	뱅어포	1						1			
	건새우	10	3		3		4				
	멸치	9			3		6				
해조류	김	3	1			2					
	미역	10	7				1			2	
	다시마	1								1	
	클로렐라	1									1
	톳	1								1	
합계		133	60	1	19	6	18	7	2	16	4

자료 : 부산광역시 교육청

도를 살펴보면, 부산시 교육청에서 제공하는 추천식단표(2007. 2월~7월)를 분석한 결과, 학교급식에 이용되는 수산물의 종류는 총 35종의 수산물이 식재료로 사용되었다.

수산물의 총 이용빈도를 살펴보면, 133회(평균 1식 1.6회 제공)로 이는 같은 기간 육류의 이용빈도인 90회와 비교해 다소 높은 편이다. 또한 사용된 품목 역시 35종(수산물 1어종 당 평균 3.8회 제공)으로, 육류(5종)에 비해 훨씬 다양함을 알 수 있다.

급식에 사용되는 식재료의 종류에서는 육류의 경우 '쇠고기' (23회), '돼지고기' (39회), '닭고기' (20회) 등 사용빈도가 비교적 3종류에 집중 분포되어 있는 반면, 육류에 비해 월등히 많은 종류를 가지고 있는 수산물 식자재의 경우 생선류에서는 '명태 · 동태 · 동태포' (5회), '삼치' (3회) 조개류 및 연체류에서는 '오징어류' (14회) 및 '새우류' (12회), 조개류(9회) 그리고 염장류 및 가공식품에서는 '어묵' (10회), 건어물류에서는 '건새우' (10회) 및 '멸치' (9회) 해조류에서는 '미역' (10회)이 제공빈도의 중심을 차지하고 있다. 이는 육류와 비교했을 때 수산물이 가지는 가장 큰 특징인 다양한 종류의 수산물 공급이라는 장점이 학교급식에 어느 정도는 반영되고 있는 것으로 볼 수 있다.

한편 조리법별로 살펴본 결과에서는 육류의 경우 '국 · 탕 · 찌게' (22회), '구이' (11회), '볶음' (14회), '주식류' (15회)와 같이 다양한 조리법이 사용되는 반면, 수산물의 경우 총 빈도 133회의 45% 정도가 '국 · 탕 · 찌게' (60회)가 차지하고 있고, 조림(19회) 약 14%, 볶음(18회) 약 13%, 무침(6회) 약 12%의 조리법을 사용하여 있어 국, 탕, 찌개에 편중이 심하게 나타나는 요리의 단조화 현상을 확인할 수 있다.

이상에서 확인하였듯이 학교급식에서 단백질공급원으로서의 수산물이 차지하는 비중은 높다. 특히 다양한 어종의 수산물이 학교급식 식자재로 공급되고 있다. 따라서 학교급식 시장에 있어 수산물 평가에 대한 사항은 매우 중요하며, 이들 수산물 식자재 구매시 제품평가에 미치는 주요 영향 요인들에 대해서는 다음 실증연구에서 규명하기로 한다.

3. 연구가설 및 연구모형

본 연구는 기본적으로 Dodds & Monroe(1985)의 상품선택모형을 토대로 학교급식 수산물 식자재 제품평가에 미치는 내재적/외재적 단서가 상호 영향을 주는지 분석하고, Zeithaml(1988)의 지각된 품질, 지각된 가치, 구매의도로 구성된 제품평가단계를 바탕으로 이러한 단서들이 학교급식 수산물 제품평가에 유의한 영향을 미치는지 검정하였다.

외재적 단서 및 내재적 단서가 상호간 미치는 영향을 규명하기 위한 가설은 다음과

같이 설정하였다.

H1 : 학교급식 수산물 식자재의 외재적 단서는 내재적 단서에 유의한 영향을 미친다.

H2 : 학교급식 수산물 식자재의 내재적 단서는 외재적 단서에 유의한 영향을 미친다.

외재적 단서 및 내재적 단서가 지각된 품질에 미치는 영향을 규명하기 위한 가설은 다음과 같이 설정하였다.

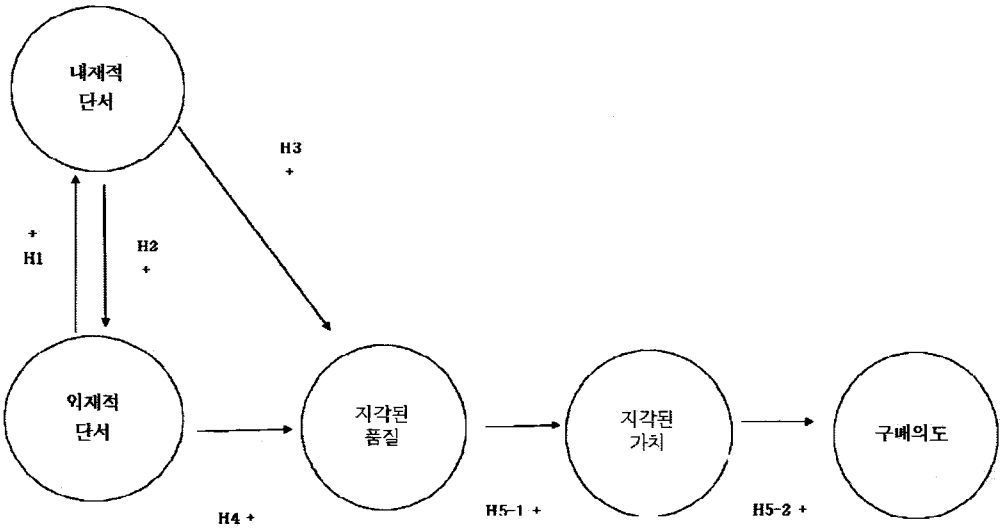
H3 : 학교급식 수산물 식자재의 내재적 단서는 지각된 품질에 유의한 영향을 미친다.

H4 : 학교급식 수산물 식자재의 외재적 단서는 지각된 품질에 유의한 영향을 미친다.

지각된 품질이 지각된 가치 및 구매의도에 미치는 영향을 규명하기 위한 가설은 다음과 같이 설정하였다.

H5 : 제품평가를 하는데 있어 구매자는 지각된 품질을 인식한 후 지각된 가치를 인식하여 구매의도를 형성하는 경로를 가질 것이다.

가설에 대한 연구모형은 〈 그림 2 〉와 같이 외재적 단서와 내재적 단서가 상호 영향을 미치며 지각된 품질에도 유의한 영향을 미치는 것으로 설정하였다.



〈 그림 2 〉 연구 모형

4. 연구변수

본 연구에서는 앞의 가설 검정을 위해 다음〈 표 6 〉에 정리하고 있는 바와 같이 이론적 개념을 본 연구 목적에 부합하는 조작적 정의로 정리하여 이를 측정하기 위한 다양한 연구변수를 설정하였다.

〈표 6〉 조작적 정의 및 변수 설정

개념적 정의	조작적 정의	측정변수
Intrinsic Cues	내재적 단서 (단서가 변함으로써 결과적으로 수산물의 물리적 속성 자체에 변화를 가져오는 단서)	수산물의 비린내 여부 수산물의 점도 수산물의 형태유지정도 수산물의 탄력도 수산물의 고유 색상유지정도 수산물 눈동자의 투명도 수산물의 비늘유실정도 수산물 아가미의 색상
Extrinsic Cues	외재적 단서 (단서자체가 변해도 수산물자체의 물리적 변화는 수반하지 않는 단서)	수산물 공급업체의 유통과정 공개여부 수산물의 생산이력제 표시여부 수산물의 품질인증여부 수산물의 국내산여부 수산물의 수입산여부 수산물 공급업체의 신뢰할 수 있는 유통경로 확보여부 수산물 공급업체의 이미지 수산물 공급업체의 평소 호감도 수산물 공급업체의 친숙도 수산물 공급업체의 HACCP 인증여부 수산물의 규격화 상태 수산물의 가격 수산물의 포장 상태
Perceived Quality	지각된 품질 (수산물의 전반적인 우월성 또는 탁월성에 대한 소비자의 판단) → 맛, 신선도	평소 학교급식에 이용하는 수산물의 품질평가 평소 학교급식에 이용하는 수산물의 신선도 평소 학교급식에 이용하는 수산물의 맛 평소 학교급식에 이용하는 수산물의 제품평가
Perceived Value	지각된 가치 (준 것에 대해 얻고자 하는 것에 대한 소비자가 판단한 주관적 가치)	평소 학교급식에 이용하는 수산물의 가격대비 가치평가 평소 학교급식에 이용하는 수산물의 영양학적 가치평가 평소 학교급식에 이용하는 수산물의 구매에 대한 가치평가
Purchase Intention	구매의도 (태도와 행동 간의 개재변수로서 태도가 구매행위로 옮겨질 가능성)	평소 학교급식에 이용하는 수산물의 구매의도

Ⅳ. 분석결과

1. 조사개요 및 표본의 일반적인 특성

본 연구의 설문 대상은 직영급식을 실시하고 있는 부산광역시 초등학교 영양사를 모집단으로 하여 무작위 표본추출법을 이용하여 추출한 70개교 초등학교 영양사이며, 방문 또는 이메일을 통하여 설문지를 회수하였다. 조사기간은 2007년 10월 30일에서 2007년 11월 9일까지 실시하였다. 총 70부의 설문지를 배부하여 62부의 설문지를 회수하였고, 오기 또는 누락된 설문지 12부를 제외시킨 나머지 50부를 자료분석에 이용하였다.

설문지는 내재적 단서, 외재적 단서에 관한 문항을 각각 8문항, 13문항으로 구성하였으며, 지각된 품질, 지각된 가치, 구매의도는 각각 4문항, 3문항, 3문항으로 구성하였다. 측정방법은 모두 리커트의 5점 척도법을 사용하였다. 또한 각 초등학교의 급식에 관한 일반사항 및 각 초등학교 급식 식재료 구매와 관련한 질문사항을 각각 7문항, 4문항 추가하였으며, 설문지의 마지막은 인구통계적 특성과 관련한 3문항으로 구성하였다.

표본으로 추출된 영양사의 인구통계적 특성 및 표본추출된 초등학교의 급식현황과 식자재 구매실태에 관한 기술통계 분석결과는 〈표 7〉, 〈표 8〉, 〈표 9〉와 같다. 먼저 〈표 7〉을 통해 표본추출된 영양사의 인구통계적 특성을 살펴보면 영양사의 성별분포는 100% 여성으로 나타났으며, 연령분포에서는 36~40세가 27명(54%)으로 가장 많은 분포를 나타내고 있으며, 다음으로 31~35세가 11명(22%)으로 30대 영양사가 가장 많은 것을 알 수 있었다. 영양사들의 총 경력은 10년 이상이라는 응답이 41명(82%)로 가장 높아 영양사들이 수산물 식자재의 검수 및 품질평가에 어떠한 단서들을 중요하게 활용해야 할지 충분히 판단할 수 있는 지식을 습득하고 있다고 생각할 수

〈표 7〉 표본추출된 영양사의 인구통계적 특성

구성항목		빈도(명)	비율(%)
성별	남	0	0
	여	50	100
연령	25세 이하	1	2
	26~30세	5	10
	31~35세	11	22
	36~40세	27	54
	41세 이상	6	12
총경력	6개월 이상~1년 미만	2	4
	1년 이상~5년 미만	5	10
	5년 이상~10년 미만	1	4
	10년 이상	41	82

〈표 8〉 표본추출된 초등학교의 급식현황

평균급식인원		1011명	
평균식품비		1203원	
평균급식비		1584원	
구성항목		빈도(명)	비율(%)
급식형태	공동조리[6]	1	2
	교실	38	76
배식형태	식당	4	8
	교실+식당	8	16
	1개월	45	90
메뉴작성주기	계절별	1	2
	메뉴주기를사용하지않음	1	2
	기타	3	6
	영양사단독작성	10	20
메뉴작성방법	추천식단표활용	38	76
	기타	2	4
단독조리[5]	49	98	

있다.

두 번째로 표본추출된 부산시 초등학교의 급식현황을 〈표 8〉에서 살펴보면 교직원을 포함한 표본 초등학교 평균 급식인원은 1011명으로 나타났으며, 평균 식품비는 1203원, 총 급식비는 평균 1584원으로 나타났다. 이는 2005년 12월 기준으로 부산광역시 급식지원센터에서 조사한 부산시 초등학교 식품비 평균 1,089원 그리고 총 급식비 평균 1,435보다 조금 높은 금액임을 알 수 있다. 급식형태는 대부분의 학교가 단독조리(98%)의 형태를 취하고 있었으며, 배식형태는 교실배식(76%)이 가장 높았다.

이는 공동조리장 설치 및 공동의 담당영양사 배치로 인한 비용 절감이라는 장점을 가지고 있음에도 불구하고 긴 운반소요시간으로 인한 음식부패 및 식중독 발생 위험을 가지고 있는 공동조리보다는 단독조리를 선호하고 있는 것으로 보여진다. 또한 대부분의 영양사들(90%)이 1개월 단위로 미리 메뉴를 작성하여 제공하고 있었다. 메뉴작성을 할 때 영양사가 단독으로 작성하기보다는 부산광역시 급식지원센터에서 제공하는 추천식단표를 활용(76%)하여 메뉴를 작성하고 있는 것으로 조사되어 정부의 학교급식 지원이 실질적으로 각 학교에 많은 도움이 되고 있는 것을 알 수 있다.

세 번째로 식자재 품목별 주 거래처를 살펴보면, 농 · 수산물과 공산품의 경우는 통합식자재납품업체를 통해 제공받는 경우가 가장 많았으며, 축산물은 축산물만을 전문적으로 취급하는 업체를 통해서 공급받는 경우가 가장 높게 나타났다〈표 9〉. 이는

5) 각 학교마다 단독 조리장을 설치하고 담당영양사를 배치하는 형태
6) 다수의 학교가 공동조리장을 설치하고 이곳에 공동의 담당영양사를 배치하는 형태

〈표 9〉 표본추출된 초등학교의 식자재 품목별 주 거래처

구성항목		빈도(명)	비율(%)
농산물	통합식자재납품업체[7]	48	96
	품목별 식자재납품업체[8]	2	4
축산물	농.수.축협	5	10
	통합식자재납품업체	2	4
	품목별 식자재납품업체	43	86
수산물	통합식자재납품업체	41	82
	품목별 식자재납품업체	9	18
공산품	통합식자재납품업체	48	96
	품목별 식자재납품업체	2	4

농·수산물과 공산품의 경우, 부산시 교육청에서 추진하는 "학교급식품 공동구매제도"를 활용하여 단위학교별로 학교급식품을 구매 계약하던 것을 여러 학교가 공동으로 다품목에 대해서 일괄적으로 구매하여 서류절차를 간소화하고 질 좋은 식재료를 저렴한 가격으로 공급받는 방식을 취하고 있기 때문으로 나타났다. 한편 수산물의 경우는 수산물 전문 납품업체를 통한 구매 비중이 18%로 농산물(4%), 공산품(4%)에 비해 다소 높은 것을 알 수 있다.

2. 신뢰성 검증

본 연구에서는 변수의 측정치에 대한 신뢰성 평가를 위해서 Cronbach's α계수[9]를 측정하여 신뢰성을 검증하는 내적 일관성(internal consistency method)을 확보하였다. 각 항목들에 대한 신뢰도 분석결과는 〈표 10〉과 같이 내재적 단서, 외재적 단서, 지각된 품질, 지각된 가치, 구매의도 모두 Cronbach's α계수가 0.6 이상으로 나타나 내적 일관성이 확보되었다고 할 수 있다.

〈표 10〉 신뢰성 분석표

구분	설문항목수	최초 Alpha	제거된 항목 수	최종 Alpha
내재적 단서	8	0.8211	-	0.8211
외재적 단서	13	0.7405	-	0.7405
지각된 품질	4	0.8529	-	0.8529
지각된 가치	3	0.7741	-	0.7741
구매의도	3	0.6513	-	0.6513

7) 복수이상의 품목을 한 유통업체를 통해 구입하는 방식
8) 단수 품목만을 취급하는 전문유통업체를 통해 구입하는 방식
9) 크론바하 알파 계수가 어느 정도이면 신뢰성이 높다고 평가할 수 있는지에 대한 명확한 기준은 없지만, 일반적으로 크론바하 알파 계수가 0.6 이상이면 측정항목의 신뢰성이 비교적 높다고 판단한다.

3. 요인분석

본 연구에서는 외재적 단서를 구성하는 변수들의 타당성 검증을 위해 〈표 11〉과

〈표 11〉 외재적 단서의 요인분석

측정개념	요인명	변수명	요인1	요인2	요인3	요인4	요인5
외재적 단서	품질 공개성	유통과정공개여부	0.856	-0.016	0.115	-0.285	0.044
		생산이력제 표시여부	0.801	0.055	0.288	0.228	-0.073
		품질인증여부	0.612	0.192	-0.211	0.472	-0.086
		신뢰 할 수 있는 유통경로 확보 여부	0.453	0.120	0.038	0.231	0.369
	원산지	국내산여부	-0.079	0.865	0.150	0.068	-0.195
		수입산여부	0.099	0.860	-0.023	0.174	0.140
	기업요인	공급업체 이미지	0.077	-0.085	0.878	0.102	0.030
		업체호감도	0.123	0.138	0.806	0.037	0.167
		업체친숙도	0.029	0.292	0.506	0.138	0.439
	안전/규격화	HACCP 인증여부	0.039	0.099	0.033	0.802	0.053
		규격화상태	0.010	0.161	0.204	0.673	0.057
	가격/포장	가격	-0.357	-0.086	0.108	-0.337	0.751
		포장상태	0.151	0.056	0.175	0.319	0.749
	KMO : 0.658, Bartlett의 구형성 검정 : 211,396 유의확률 : 0.000						

〈표 12〉 외재적 단서의 요인별 신뢰도 분석

	측정항목	변수의 Cronbach' s α					Cronbach's α
		품질 공개성	원산지	기업 요인	안전/ 규격화	가격/ 포장	
외재적 단서	•유통과정 공개여부	0.6758					
	•생산이력제 표시여부	0.5659					0.7234
	•품질인증여부	0.6829					
	•신뢰 할 수 있는 유통경로 확보 여부	0.6999					
	•국내산여부		-				0.7088
	•수입산여부		-				
	•공급업체이미지			0.5099			0.6853
	•업체호감도			0.5424			
	•업체친숙도			0.7368			
	•Haccp 인증여부				-		0.6650
	•규격화정도				-		
	•포장상태					-	0.6132
	•가격					-	

같이 요인분석을 실시하였으며, 그 결과 유의확률 0.000으로 통계적으로 타당성이 있는 것으로 나타났다.

요인분석 결과, 요인 구성은 기존의 논문들에서 제품의 외재적 단서로 작용하였던 국내산/ 수입산 여부로 구성된 원산지, 가격, 공급업체의 이미지 및 호감도 등으로 구성된 기업요인 이외에 단체급식 수산물 식자재의 특수성을 반영하여 유통과정공개여부, 생산이력제 표시여부, 품질인증여부, 신뢰할 수 있는 유통경로 확보 여부로 구성된 '품질공개성' 요인, HACCP 인증여부와 수산물의 규격화상태로 구성된 '안전/규격화' 요인이 추가되었다.

또한 신뢰성 분석결과는 〈 표 12 〉처럼 외재적 단서의 요인별 Cronbach's α계수가 0.6 이상으로 나타나 모든 요인들이 내적 일관성이 확보되었다고 할 수 있다.

4. 가설검증

본 연구 모형의 가설 검정을 위해 회귀분석을 실시한 다음 유의수준 5%에서 검증하여 연구 모형의 경로계수와 연구결과를 다음과 같이 정리하였다.

우선 〈 표 13 〉에서 확인할 수 있듯이 학교급식 수산물 식자재의 외재적 단서가 학교급식 수산물 식자재의 내재적 단서에 미치는 영향을 검증한 가설 H1은 경로계수 0.522($p < 0.05$)로 채택되었다. 학교급식 수산물 식자재의 내재적 단서가 외재적 단서에 미치는 영향을 검증한 가설 H2 역시 경로계수 0.244($P < 0.05$)로 채택되어 외재적 단서와 내재적 단서는 상호간 영향을 미치는 것으로 나타났다. 다시 말해, 영양사들은 학교급식 수산물 식자재의 비린내 여부, 제품의 탄력도 등과 같은 내재적(물리적) 속성을 평가할 때 가격, 원산지, 유통경로의 투명성, HACCP 인증여부 등의 외재적 단서에 영향을 받는다고 할 수 있다. 그러나 학교급식 수산물 식자재의 내재적 단서는 지각된 품질에 유의한 영향을 미칠 것이라는 가설 H3은 경로계수 −0.182($P > 0.05$)로서 기각되었다.

〈 표 13 〉 가설 분석결과

가설	경로	경로계수	t값	p값	가설 채택여부
H1	외재적단서 → 내재적단서	0.522**	2.648	0.011	채택
H2	내재적단서 → 외재적단서	0.244**	2.648	0.011	채택
H3	내재적단서 → 지각된품질	-0.182	-1.244	0.220	기각
H4	외재적단서 → 지각된품질	0.615**	2.882	0.006	채택
H5-1	지각된품질 → 지각된가치	0.728**	6.919	0.000	채택
H5-2	지각된가치 → 구매의도	0.550**	5.042	0.000	채택

** $p < 0.05$

〈표 14〉 일반수산물 구매와 학교급식 수산물 식자재 구매의 차이점

	일반 수산물(가정내 소비)	학교급식 수산물
구매/소비	다품종 소량구매/분할소비	대량구매/일시소비
구매방법	눈으로 직접 신선도, 가격, 원산지, 판매단위 등을 확인 후 선호도를 반영하여 구매	* 예산 및 영양관리 기준에 따른 계획된 식단표에 근거한 구매 →구매를 위해 많은 조건을 제시하기 어려움 * 해당 수산물이 제공되는 당일 아침 전까지 직접 수산물 품질을 검수하는 것이 현실적으로 불가능
구매품목	활어, 선어, 가공, 냉동 등 다양한 형태의 수산물 구매	대부분 전처리를 거친 냉동가공상태 수산물 구매
구매시기	당일 혹은 1주일 이내 소비가능한 수산물 구매	1개월간 사용할 수산물에 대해 해당유통업체와 사전구매계약을 체결

이는 〈표 14〉 일반수산물구매와 학교급식 수산물 식자재 구매의 차이점에서 정리하고 있듯이 영양사들이 학교급식 수산물 식자재의 품질을 평가할 때 가정내 소비를 기준으로 한 일반 수산물 소비에 비하여 내재적 단서를 판단하는데 한계가 있음을 말해준다고 할 수 있다.

일반 수산물 소비와 달리 학교급식은 대량구매 일시소비가 이루어지며, 활어, 선어, 가공, 냉동 등 다양한 형태의 수산물을 구매하는 일반 수산물 소비와 달리 대부분 전처리를 거친 냉동 수산물을 사용하는 학교급식에서는 수산물의 내재적 단서를 충분히 검토하기에는 무리가 따른다고 할 수 있을 것이다.

또한, 직접 눈으로 수산물의 신선도를 확인하고 1주일 이내 사용할 수산물을 구매하는 일반 소비형태와 달리 최소 1개월 전에 미리 모든 수산물 식재료를 해당유통업체와 사전구매계약을 체결하고, 해당 수산물이 제공되는 당일 아침 검수 직전까지 직접 수산물 상태를 확인할 수 없는 학교급식의 특수한 상황 역시 내재적 단서가 지각된 품질에 유의한 영향을 미칠 수 없게 하는 또 다른 원인으로 작용하리라 본다.

다음으로 학교급식 수산물 식자재의 외재적 단서가 지각된 품질에 유의한 영향을 미칠 것이라는 가설 H4의 경우, 경로계수 0.615($P < 0.05$)로 채택되어 제품의 구조나 특성이 복잡하거나 쉽게 지각될 수 있는 내재적인 단서가 없는 경우, 외재적 단서가 제품평가 자체에 영향을 미치기도 한다는 기존의 연구와 동일한 결론을 도출하였다.

마지막으로 제품평가의 단계에 있어서 지각된 품질과 지각된 가치, 구매의도 사이의 영향력을 검증한 H5-1, H5-2 가설 역시 각각 경로계수 0.728과 0.550으로 유의수준 5% 범위내에서 채택되어, 영양사들이 학교급식 수산물 식자재의 제품평가시 지

〈표 15〉 지각된 품질과 외재적 단서 요인별 회귀 분석결과

가설	경로	경로계수	t값	p값
H4-1	품질공개성 → 지각된품질	0.182	1.353	0.183
H4-2	원산지 → 지각된품질	0.034	0.259	0.797
H4-3	기업요인 → 지각된품질	-0.095	-0.773	0.444
H4-4	안전/규격화 → 지각된품질	0.463**	2.774	0.008
H4-5	가격/포장 → 지각된품질	0.196	1.296	0.202

** $p < 0.05$

각된 품질, 지각된 가치를 통해 구매의도에 도달한다는 것을 확인할 수 있었다.

다음으로 외재적 단서를 요인별로 분류하여 각 요인이 지각된 품질에 미치는 영향을 회귀분석한 결과, 〈표 15〉와 같이 나타났다. 학교급식에 공급되는 수산물의 품질공개성, 원산지, 기업요인, 안전/규격화, 가격/포장 등 5개요인 중 안전/규격화 요인만이 유의적으로 나타나고 이를 제외한 다른 모든 요인들은 유의적이지 않게 나타나고 있다.

이는 앞의 〈표 13〉에서 외재적 단서가 지각된 품질에 유의한 영향을 미친 것을 감안할 때, 안전/규격화 요인을 제외한 다른 요인들이 학교급식 수산물 식자재의 품질에 중요한 영향을 미치지 못한다는 것이 아니라 영양사들이 안전/규격화가 현실적으로 학교급식 수산물 식자재를 평가할 수 있는 중요한 평가 단서로 인식하고 있다고 해석해야 할 것이다.

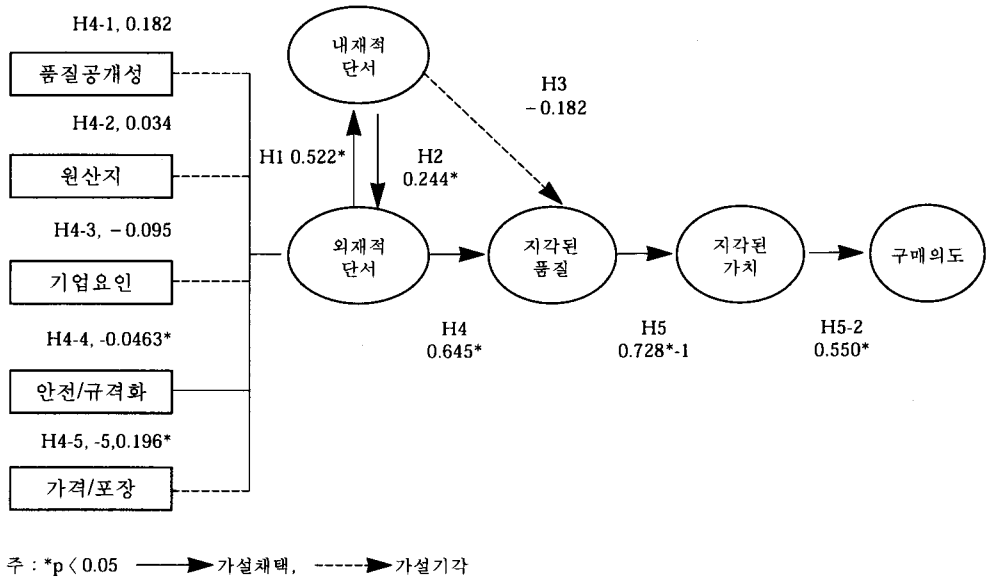
안전/규격화 요인을 제외한 다른 요인들이 기각된 원인을 살펴보면 다음과 같이 정리할 수 있을 것이다.

첫째, 영양사들이 학교급식 수산물 식자재의 품질을 평가하는데 있어 농·축산물에 비해 길고 투명하지 못한 유통경로로 수산물 품질에 대한 신뢰성이 떨어지며, 품질을 보증하는 다양한 제도인 수산물이력제나 품질인증제도의 홍보부족으로 영양사들이 이러한 제도를 잘 알지 못하기 때문이다.

둘째, 현실적으로 수산물의 원산지를 믿고 확인할 수 있는 증명서 및 제도적 장치가 없기 때문이다. 또한 고가격의 수산물이라고 할지라도 공급업체의 HACCP 인증여부 이외 제품의 고품질을 입증할 수 있는 어떠한 조건도 제시되어 있지 못하는 현실에서 가격을 통해 수산물의 품질을 판단하기는 어려울 것이다.

셋째, 학교 급식시장에서 장기계약은 업체와 학교간의 부적절한 관계로 인식되는 이미지가 강하여 기업요인이 구매에 긍정적으로 작용하기 힘든 구조이다.

마지막으로 학교급식 대부분이 대량구매로 일정규모 이상의 포장을 실시하고 있으며, 포장상태 역시 업체마다 거의 동일하여 포장상태만으로는 제품의 품질을 판단하



〈그림 3〉 학교급식 수산물 식자재의 제품평가 모형의 경로계수

기 어려움이 있다.

따라서 현실적으로 영양사들이 학교급식 수산물의 품질을 평가할 때에는 안전/규격화 요인에 치중하여 평가할 수밖에 없는 것이다. 게다가 수산물 식자재의 안전성은 실제로 부산시 초등학교 영양사들을 대상으로 인터뷰 형식의 예비조사를 실시하였을 때에도 수산물 식자재의 사용함에 있어 신뢰할 수 없는 유통경로로 인한 안전성 문제를 가장 큰 문제점으로 지적하고 있었다.

이상의 실증분석결과를 정리하면 〈그림 3〉과 같다. 결론적으로 학교급식 공급 수산물의 외재적 단서는 실질적 수산물 품질평가로 연결되고, 최종구매로 이어지는 중요한 요인임을 확인할 수 있다. 하지만 현실적으로 외재적 단서로서 활용될 수 있는 정보요인으로는 안전 · 규격화만이 인정되고 있다.

이처럼 수산물의 경우, 강한 부패성으로 다른 식재료에 비해 식중독 위험이 높아 안전성을 확인할 수 있는 기준 마련이 시급하지만 식자재 구매시 축산물에 비해 안전성 검증 및 확보를 위한 기준은 전무한 실정이다.

수산물과는 달리 학교급식에 사용되는 축산물의 안전성에 관한 기준은 〈표 16〉에 나타난 것처럼 학교급식 식재료로 사용할 수 있는 육류의 등급은 최소 3등급 이상으로 설정되어 있으며, 공급업체의 HACCP 인증 역시 의무사항이다. 수입축산물 역시 국내 축산물과 동일한 등급 수준의 식재료를 사용하도록 하고 있으며, 이는 영양사가 수입축산물 구매시 수입업체가 검역필증, 수입신고필증, 수입거래내역서를 제공함으

〈표 16〉 학교급식에 제공되는 수산물 식자재와 축산물 식자재의 안전성 평가 기준

	수산물 식자재	축산물 식자재
국내산	없음	축산물 등급판정소의 도축검사서 및 등급판정확인서 첨부
수입산	없음	수입업체가 검역필증, 수입신고필증, 수입거래내역서 첨부
공급업체의 HACCP 인증	권장사항	의무사항
최저등급	없음	국내산 소고기의 경우 총 5등급 중 3등급 이상을 사용하도록 하고 있으며, 수입산 역시 국내산 기준과 동일한 등급 이상을 사용하도록 함.

로써 이를 확인할 수 있다.

그러나 수산물의 경우, 현재로서 안전성을 확보할 수 있는 기준은 공급업체의 HACCP 인증 여부 뿐이며, 이마저도 의무사항이 아닌 권고사항이다. 결국 학교 영양사들은 현실적으로 안전성의 기준이 되는 HACCP 인증 여부와 눈으로 쉽고 빠르게 판단할 수 있는 기준인 공급된 수산물 식재료의 규격화 상태를 학교급식 수산물 식재료의 품질평가시 주요 외재적 단서로 인식할 수밖에 없다는 현실을 확인할 수 있다.

Ⅴ. 결론 및 시사점

육류의 섭취량 증가 및 전통형 식단의 퇴조 등으로 기존 수산물로 기존의 가정내 소비의 확대를 도모하기에는 이미 한계성이 표면화되고 있다. 반면 수산물 소비시장에서 기업 및 학교 등의 단체가 조직화, 규모화되면서 생겨난 단체급식시장은 확대되고 있다. 이처럼 수산물 소비의 신시장으로서의 단체급식은 대단히 중요하다. 이와 같은 상황 인식하에서 본 연구는 단체급식 시장의 주요 부분인 학교급식 시장에서 학교급식 수산물 식재료의 제품평가에 있어 내재적 단서와 외재적 단서가 단체급식 구매자들에게 어떠한 영향을 미치는지를 연구 분석하였다. 학교급식 수산물 식자재 제품평가에 영향을 미치는 요인에 대한 연구결과는 다음과 같다.

첫 번째로 학교급식 수산물 식자재의 외재적 단서는 내재적 단서에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났으며, 학교급식 수산물 식자재의 내재적 단서 역시 외재적 단서에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타나 외재적 단서와 내재적 단서는 상호간 영향을 미치는 것을 확인할 수 있었다.

그러나 학교급식 수산물 식자재의 내재적 단서의 경우, 지각된 품질에 유의한 영향을 미치지 못하는 것으로 나타났는데, 이는 앞에서도 언급했듯이 일반 수산물 소비와 달리 대량구매 일시소비가 이루어지는 학교급식의 특수한 상황과 더불어 모든 수산물 식재료가 사전계약되기 때문이다. 이와 더불어 사전 계약한 수산물 식자재는 당일 아침까지 검수가 불가능하고, 대부분 전처리를 거친 냉동 수산물을 식자재로 사용하는

학교급식에서는 일반 수산물 소비에 비하여 수산물의 내재적 단서를 충분히 검토하는 것이 어렵기 때문일 것이라고 생각된다.

이상과 같이 수산물의 내적 속성을 충분히 파악하기 힘든 학교급식시장의 특수한 상황으로 인해 상대적으로 외재적 단서는 지각된 품질에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 또한 외재적 단서를 구성하는 요인들 중에서도 안전/규격화 요인이 가장 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 이는 영양사들이 학교급식 수산물 식자재의 품질을 평가하는데 있어 농 · 축산물에 비해 투명하지 못한 유통경로나 원산지 그리고 가격책정 등에 대한 불신이 크기 때문이라고 할 수 있다.

또한 수산물의 특수성인 부패성으로 다른 식재료에 비해 식중독 위험이 높아 안전성을 확인할 수 있는 기준마련이 시급하지만 현재로서 안전성을 확보할 수 있는 기준은 공급업체의 HACCP 인증 여부 뿐이며, 이마저도 의무사항이 아닌 권고사항이다. 따라서 학교의 영양사들은 안전성의 기준이 되는 HACCP 인증 여부와 눈으로 쉽고 빠르게 판단할 수 있는 기준인 공급된 수산물 식재료의 규격화 상태를 학교급식 수산물 식재료의 품질평가시 주요 외재적 단서로 인식하고 있는 것으로 보여진다.

이러한 가설 검증결과를 바탕으로 본 연구는 다음과 같은 시사점을 언급할 수 있을 것으로 본다.

단체급식시장의 주요부분인 학교급식시장에서 수산물 식자재의 제품평가시 제품자체의 물리적 속성보다는 외재적 단서가 더 중요한 요인으로 작용하고 있다. 여러 외재적 단서들 중에서도 단체급식 수산물 식자재의 구매시 안전성요인에 대한 의존도가 높은 만큼 현재 정부가 실시하고 있는 '수산물 생산이력제' 또는 '품질인증제도'와 같이 객관적이고 체계적인 평가기준을 단체급식 수산물 식자재에도 확대, 적용한다면 단체급식 수산물 안전성 확보 및 원산지, 품질공개성요인 등과 같은 외재적 단서들이 단체급식 수산물 식자재의 제품평가에 활용될 수 있는 기반을 마련해 줄 수 있을 것이라고 생각한다.

참고문헌

김가영, 의류 상품평가에 대한 외재적 단서의 영향, 숙명여자대학교, 1998.

김경아 외, 학교급식 식재료 구매관리 및 품질관리 실태 조사, 대한영양사협회 학술지 12(4), 2006, pp. 329 – 341.

김옥미, 학교급식에서 육류 및 생선류의 기호도 조사 및 섭취개선, 공주대학교, 2003.

김진희, 원산지와 가격이 티셔츠의 제품평가에 미치는 영향에 관한 연구, 이화여자 대학교, 2002.

남혜원 외, "중 · 고등학생의 수산물 이용 음식에 대한 이용실태와 선호도 및 학교급식 에서의 요구도 조사", 한국조리과학회지, 제18권 제1호, 2002, pp. 1 – 7.

위태석 외, "학교급식의 식재료 공급체계 개선방안", 한국식품유통학회, 제21권 제2호, 2004, pp. 113 – 137.

이경숙, 의류상표, 점포유형, 가격할인율이 소비자의 의류제품 평가에 미치는 영향, 서울대학교, 2000.

이계임 외, 학교급식의 식재료 사용실태 분석, 한국농촌경제연구원, 2002.

이미현, 여대생의 소비특성과 청바지의 외재적 단서가 제품평가에 미치는 영향, 이화여자대학교, 1997.

이영화, 복합원산지가 제품에 대한 태도에 미치는 영향에 관한 연구, 한국외국어대학교, 2002.

이희승, 가격과 상표가 의류제품 평가에 미치는 영향, 이화여자대학교, 1994.

장영수, 임경희 "수산물소비의 특성에 관한 연구", 한국식품유통학회, 제17권 제3호, 2000, pp. 113 – 134

조미연 외, "초등학교 급식의 수산물 이용실태 및 소비촉진방안에 관한 연구", 한국식 생활문화학회, 제18권 No.2, 2003, pp. 139 – 150.

Bearden and Shimp, "Warranty and Other Extrinsic Cue Effects on Consumers' Risk Perceptions", *Journal of Consumer Research*, Vol.9, June, 1982, pp. 38 – 46.

Bearden and Shimp, "The Use of Extrinsic Cues to Facilitate Product Adaptation", *Journal of Marketing Research*, Vol.18, May, 1982, pp. 229 – 239.

Dodds and Monroe, "The Effect of Brand and Price Information on Subjective Product Evaluation", *Advances in Consumer Research*, 1985, pp. 85 – 90.

Fishbein and Ajzen, "Belief, Attitude and Intention and Behavior: Introduction to Theory and Research. Reading", *MA: Addison - Wesley*, 1975.

Jacoby, Olson and Haddock, "Price, Brand name Product Composition Characteristic as Determinants of Perceived Quality", *Journal of Applied Psychology*, 6, 1971.

Jacoby and Olson, "Cue Utilitarian in Quality Perception Process", *Proceedings of the Annual Convention of the Association for Consumer Research*, 1972.

Zeithaml and Valarie, "Consumer Perception of Price, Quality and Value: A Means-End Model and Synthesis of Evidence", *Journal of Marketing*, Vol.52, July, 1988, pp. 2 – 22.

Study on the Evaluation Factors of Seafood Purchase for School Food Service

Young-Soo Jang and Jeong-A Park

Abstract

The major part of non-commercial food service is food service for school which has no any objective quality standards. Each school has different standard when they buy seafood for SFS(School Food Service).

The research purpose is whether or not the extrinsic cues of the seafood such as price, the source origin, company image, safety standards, etc or the intrinsic cues such as fishy smell, the hardiness of fish meat, others have any effect on the seafood evaluation when school nutritionist purchase it, for more objective basis.

The research method is distributing questionnaire survey through e-mail or directly visiting the schools from October 30 to November 9, 2007.

The questionnaire was distributed to 70 nutritionists of food service for elementary school in Busan. Total 50 questionnaires are used as data in the statistical analysis using SPSS package software.

The research results are ;

First, there is interaction effect between the extrinsic and intrinsic cues of seafood for SFS. That is when the school nutritionist valued on intrinsic cues of seafood such as a fishy smell, the hardiness of fish meat and etc influence on the extrinsic cues such as price, source origin, reliable circulation process, HACCP application, etc.

Second, the extrinsic cues of the seafood give no effect on perceived quality. Since seafood for SFS are heavy buying, prearrangement contract and most of them using pre-treated frozen aquatics.

Third, the intrinsic cues of the seafood give no effect on perceived quality. The extrinsic cues consist of 5 parts namely "opening about quality", "source origin", "company image", "safety/standards" and "price/package". However,

"safety/standard" was the only affecting factor to perceive quality. The reason is that in fact they have no standards or any document proving the quality of the seafood unless safety standards factor.

Last, the perceived quality is an important factor for perceived value and purchase intention. It is showed that there is a path to form a willing to buy through the perceived value after school nutritionist recognizes the perceived quality.

Key words : Evaluation Factor, Non-commercial Food Service, Extrinsic Cues, Infrinsic Cues