

조사 글 편집부

1. 조사대상 : 건국대학교 학생들 469명 남 193명(41%), 여 219명(47%), 미상 57명(12%), 평균연령 21.94세  
동국대학교 학생들 267명 남 138명(52%), 여 103명(39%), 미상 26명(10%), 평균연령 21.99세
2. 조사일시 : 2009. 5. 13. 수(건국대학교), 2009. 5. 20. 수(동국대학교)
3. 조사장소 : 건국대학교 박물관 옆 삼각지, 동국대학교 혜화관 앞

## 대학생 대상 오리고기 소비관련 설문조사

본회는 올해의 오리고기 소비홍보 타겟을 젊은 층으로 두고 이에 따른 소비촉진을 유도하기 위해 지난 5월 13일과 5월 20일, 건국대학교 동국대학교 축제기간을 맞아 오리고기 시식회를 개최하였다.

메뉴는 젊은 층에게 보다 더 친숙한 오리소시지와 오리너비아니 등 부담 없이 맛볼 수 있는 품목을 선보였으며, 많은 학생들이 오리고기로 이런 가공품까지 만드는 줄 몰랐다는 놀라움과 함께 맛이 좋다는 평이 많았다. 그러나, 이러한 가공품들이 돼지고기나 닭고기로 만든 것과 크게 차별화되지 못한 점은 개선되어야 할 것이며 오리고기 특유의 쫄깃한 식감을 살려야 한

다고 응답한 학생들이 많은 것으로 나타났다.

그러나 그간 오리고기는 어르신들이 몸보신 할 때나 드시는 보양식이라는 개념에서 점차 다양한 가공품과 메뉴로 다양한 세대를 공략하고 있다는 점은 젊은 층에서도 새롭게 받아들이고 있다.

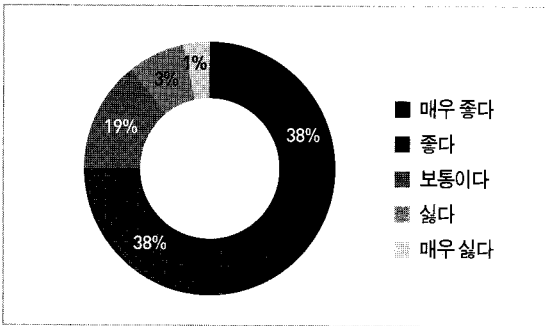
한편, 이번 오리고기 시식회를 통해 가격이 비싸 쉽게 소비하지 못한 학생들이 오리고기를 접할 수 있도록 하여 오리에 대해 어느정도 친숙함을 가질 수 있게 한 계기가 되기도 하였으며 많은 조사응답자들이 저렴한 가격에 맛있는 오리고기를 맛볼 수 있도록 메뉴 및 제품개발, 판매처 확보, 젊은 세대에 맞는 요리요리 전문



점 등이 많이 생겨나야 할 것이라고 밝혔다.  
자세한 조사내용은 다음과 같다.

### 1. 평소 오리고기 선호도는 어느 정도인가?

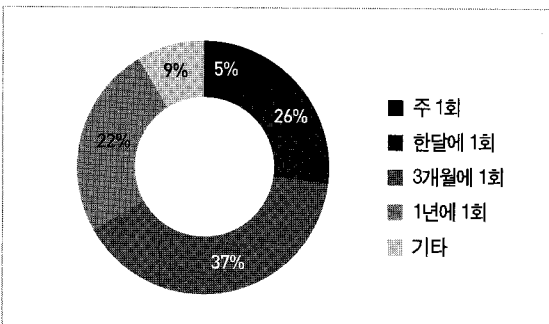
	매우 좋다	좋다	보통이다	싫다	매우 싫다	무응답
비율	38%	38%	19%	3%	1%	0%
명수	279	278	140	25	11	3



좋다거나 매우 좋다고 대답한 응답자가 총 557명으로 전체의 76%를 차지하며 싫다고 응답한 사람이 전체의 약 4%로 미미한 수치를 나타냈다. 이는 오리고기에 대한 평소 선입견이 크지 않는 것을 말해주고 있다.

#### 1-1. 얼마나 자주 오리고기를 먹는가?

	주 1회	한달에 1회	3개월에 1회	1년에 1회	기타	무응답
비율	5%	26%	37%	22%	9%	0%
명수	40	191	273	162	68	2

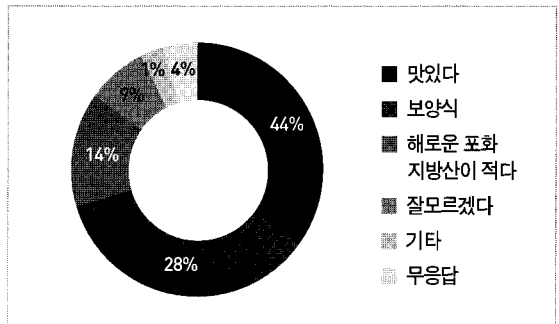


오리고기를 얼마나 자주 먹는지에 관한 질문에는 3개월에 한번 먹는다고 응답한 사람이 37%(273명)로 가장 많은 수를 차지하였으며, 그 다음으로 한달에 한번 먹는다고 응답한 사람이 26%를 차지하였다.

이 결과는 대학생들이 오리고기를 평소 자주 접하기 힘든 육류로, 특별한 일이 있을 때 먹는 음식이라는 인식이 지배적이라는 것을 알 수 있다.

#### 1-2. 평소 오리고기에 대해 어떻게 생각하는지?

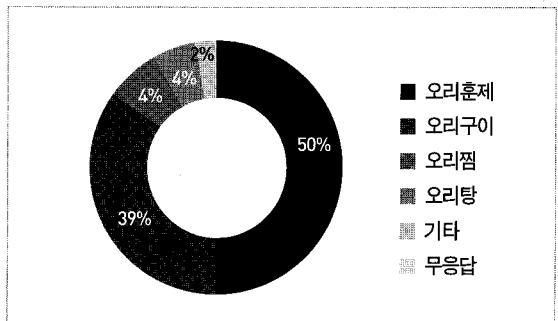
	맛있다	보양식	해로운 포화지방산이 적다	잘 모르겠다	기타	무응답
비율	44%	28%	14%	9%	1%	4%
명수	325	203	100	67	7	32



젊은 층에서 오리고기에 대한 평소 생각은 맛있는 육류, 또는 보양식이라고 응답한 사람이 전체 72%(528명)로 가장 지배적인 것으로 나타났으며, 오리고기가 평소 맛있다고 생각했다는 응답자가 가장 많은 44%를 차지하는 점은 앞으로 젊은층의 오리고기 소비를 끌어올리는 데 상당히 긍정적인 결과라 할 수 있다.

#### 2. 오리고기를 먹는다면 주로 어떻게 먹는지?

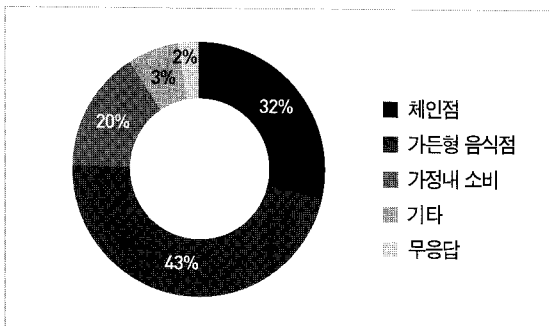
	오리훈제	오리구이	오리찜	오리탕	기타	무응답
비율	50%	39%	4%	4%	2%	0%
명수	375	292	30	33	18	3



오리고기를 주로 어떻게 먹는가에 대한 질문에는 오리 훈제(50%)와 오리구이(39%)로 압도적으로 많은 비중을 차지하고 있어, 오리 외식메뉴가 상당히 편중돼 있음을 알 수 있다. 더욱이 많은 수의 응답자가 오리요리 전문점 메뉴가 훈제와 로스만 취급하기 때문에 다른 요리를 먹고 싶어도 쉽지 않다고 응답하여, 소비자들도 메뉴의 한정성을 문제점으로 제시한 점은 괄목할 만하다.

### 2-1. 오리고기를 먹는다면 주로 어디에서 먹는지?

	체인점	가든형음식점	가정내소비	기타	무응답
비율	32%	43%	20%	3%	2%
명수	239	322	147	21	12

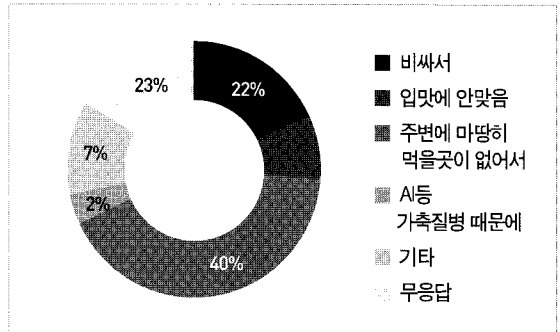


대학생들이 오리고기를 주로 먹는 곳은 역시 오리요리 체인점 및 가든형 음식점이 총 72%로 가장 많은 비중을 차지하고 있다. 이는 오리산업이 요식업소 중심으로 발전한 데 기인한 것으로 사료되며, 향후 가정내에서 소비할 수 있는 기반이 마련되는 것이 중요하다는 데에 많은 응답자들이 공감하였다. 가정내 소비 비중이 20%로 상당히 증가한 것은 마트, 온라인마켓 등에서 소비비중이 다소 상승함에 따른 것으로 나타났다.

### 2-2. 오리고기를 자주 먹지 않는다면 그 이유는 무엇인가?

최근, 오리요리 전문점이 많이 생겨나고 있는 추세이나 대학가 주변 상권에는 비교적 저렴한 메뉴의 식당들이 주를 이루기 때문에 비교적 가격대가 높은 오리

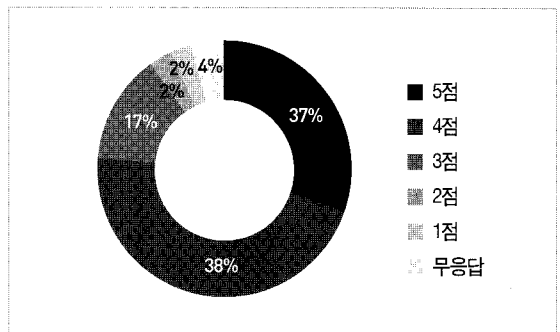
	비싸서	입맛에 안맞음	주변에 마땅히 먹을 곳이 없어서	시 등 가족 질병때문에	기타	무응답
비율	22%	5%	40%	2%	7%	23%
명수	160	40	299	16	52	174



요리전문점은 거의 없는 상태. 따라서 많은 응답자들이 학교 주변에 손쉽게 부담없이 먹을 수 있는 오리요리전문점이 생겼으면 한다고 말했다.

### 3. 시식회에서 맛 본 오리고기는 어떤가? 점수를 매겨본다면?

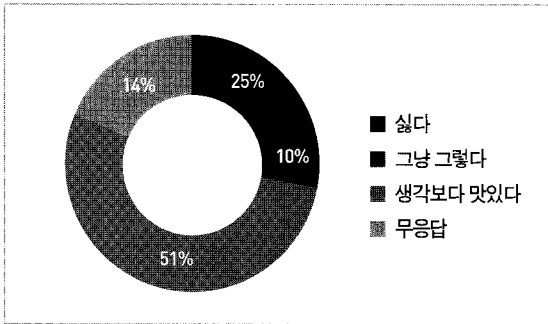
	5점	4점	3점	2점	1점	무응답
비율	37%	38%	17%	2%	2%	4%
명수	273	280	126	18	13	26



시식회를 통해 오리고기를 맛 본 조사응답자들의 75%가 최고점인 5점과 4점의 점수를 매겨 젊은 층에서도 오리고기의 맛을 인정하고 있는 것으로 나타났다. 특히, 오리고기 특유의 냄새가 전혀 나지 않고 쫄깃한 육질을 가장 큰 장점으로 꼽았다. 그러나 타 육류에 비해 기름이 많아 느끼한 문제는 앞으로 차차 개선해 나가야 한다고 말했다.

3-1. 이렇게 점수를 준 이유는 무엇인가? 간단하게 설명하라.

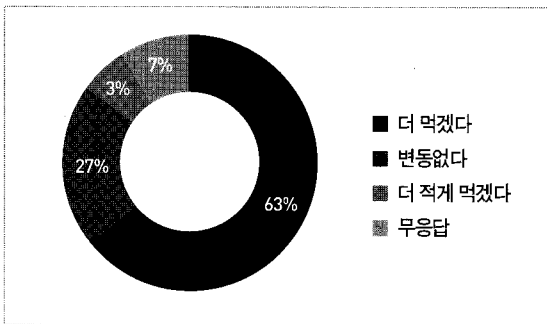
	싫다	그냥 그렇다	생각보다 맛있다	무응답
비율	25%	10%	51%	14%
명수	179	73	369	105



또한, 이번 시식회에서 훈제, 오리소시지, 오리 너비아니 등 가공품의 경우 오리고기로 이런 것을 만든다는 사실에 많은 응답자들이 놀라움을 표시하면서도 맛이나 식감에 있어서 타 육류와 차별화가 좀 부족한 것이 아니냐는 반응이 나오기도 하였다.

3-2. 이번 시식회가 앞으로 오리고기 소비의향에 어떤 영향을 미칠까?

	더 먹겠다	변동 없다	더 적게 먹겠다	무응답
비율	63%	27%	3%	7%
명수	461	202	22	51

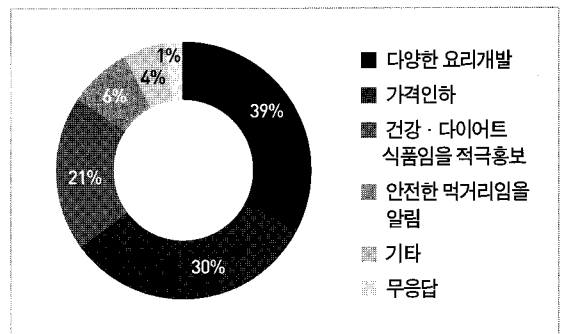


괄목할 만한 점은 이번 설문조사를 통해 응답자의 63%가 오리고기를 더 먹겠다고 밝혀, 시식회 이후 오리고기에 대한 편견이나 선입견이 많이 해소됨으로써 앞으로의 소비성향에 일정부분 영향을 미칠 것

으로 예상된다는 것이다. 이는 향후 젊은층의 오리고기 소비량을 늘이는 데 있어 매우 긍정적인 반응이라고 볼 수 있다.

4. 오리고기가 20대에게 사랑받으려면 어떻게 해야 할까?

	다양한 요리개발	가격인하	건강·다이어트 식품임을 적극 홍보	안전한 먹거리임을 알림	기타	무응답
비율	39%	30%	21%	6%	4%	1%
명수	293	231	159	45	28	4



대학생들이 생각하는 오리가 젊은 층에게 아직 어필하지 못한 이유는 위의 2-2번에서 언급한 바와 같이, 인근상권에 저렴하고 부담없이 먹을 수 있는 오리요리전문점이 전무하기 때문이다. 또한 많은 응답자들이 국내 대부분의 오리요리전문점이 훈제, 로스, 유황오리, 진흙구이 등의 메뉴에 한정돼 있는 것은 앞으로 오리산업 및 외식업 발전을 저해하는 요소가 될 것이라고 입을 모았다. 따라서, 오리고기도 소, 돼지고기처럼 다양한 가공품과 레시피 개발이 가장 필요하다고 말했다.

