

로컬푸드에 대한 전문가 인식 조사

홍경완¹, 김현철^{2*}, 정인경³

¹계명대학교 관광경영학과, ²중앙대학교 식품영양학과, ³중앙대학교 가정교육과

A Study of Experts' Perceptions on Local Food

Hong, Kyung-Wan¹, Kim, Hyeon-Cheol^{2*} and Jung, In-Kyung³

¹Department of Tourism Management, Keimyung University

²Department of Food & Nutrition, Chung-Ang University

³Department of Home Economics Education, Chung-Ang University

요약 본 연구는 학교급식서비스의 활성화를 위한 로컬푸드의 사용 확대를 위해 우선적으로 로컬푸드에 대한 인식을 알아보기 위한 것이었다. 이를 위해서 로컬푸드의 개념이 한국에서 활용되면서 한국적인 정의와 한국에서의 로컬푸드의 활용에 관해 전문가 인식조사를 실시하였다. 전문가 집단은 학교 급식관련 운영자 또는 로컬푸드 운영자, 소비자, 생산자 등으로 구성되었다. 따라서 본 연구 결과는 로컬푸드의 한국적인 정의와 도출하고, 로컬푸드에 대한 일반 소비자의 인식조사를 위한 기초자료를 제공할 수 있었다.

Abstract The purpose of this study was to identify the perceptions of local food to activate the school meal service. This study examined the concept of local food in Korea and its usage the definition and benefit of local food has been done through experts who are food producers or distributors, and operators related in school meal. The result of this study could be provided a basic items of survey for further research to identify the consumers' perceptions on using local food.

Key Words : Local food, School Foodservice, Community, Organic

1. 서론

안전한 식생활에 대한 소비자들의 관심이 증대되면서 세계식량체계의 대안적인 모델로써 로컬푸드(Local Food)라는 개념이 생겨나게 되었다[15-17]. 로컬푸드에 대한 논의는 기존의 식량체계에서 어려움에 처해 있던 농민들의 생존 전략으로 새롭고 더 건강한 농산품의 생산과 마케팅에 관심을 기울였으며 로컬푸드는 지역 소비자들에게 더 안전한 먹을거리를 제공하는 중요한 기회가 되었다[2]. 우리나라에서도 농업 생산과 유통 여건의 악화, 소비자들의 질 좋은 먹을거리에 대한 요구가 높아지면서 먹을거리에 대한 지속가능한 방향으로의 전환으로 2000년대부터 로컬푸드라는 개념이 등장하게 되었다 [12].

외국의 경우 로컬푸드의 지역적인 의미는 거리상으로 30마일에서 250마일까지를 로컬의 범위로 간주한다. 특정 지방 내에서는 생산과 소비되는 것을 로컬푸드로 간주하므로[18] 경우에 따라서 로컬의 범위도 달라질 수밖에 없다. 미국 버몬트(Vermont) 주의 경우 슈퍼마켓까지 차로 운전하여 24시간 이내에 운송할 수 있는 식품의 경우를 로컬푸드로 간주한다. 이처럼 단순한 물리적 거리로 로컬푸드의 개념을 이해하려는 학자들 외에도 지역과 관련된 단체 또는 경제적인 부분과 관련한 개념을 중요시하여 지역의 개념을 폐쇄가 아닌 개방형 시스템의 형태로 보는 학자들도 있다[17].

로컬푸드의 개념을 명확히 하기 위해서는 로컬푸드의 이점을 살펴볼 필요가 있는데, 대부분의 경우 외국의 연구에 의해 이루어졌다. 우선 사회적 측면의 이점으로 생

본 논문은 농촌진흥청 공동연구사업(과제번호: PJ006965)의 지원에 의해 이루어진 것임.

*교신저자 : 김현철(hckim@cau.ac.kr)

접수일 10년 10월 11일

수정일 (1차 10년 11월 10일, 2차 10년 12월 01일)

게재확정일 10년 12월 17일

산자와 소비자의 직접적인 거래기회를 제공하는 지역먹을거리 체계를 들 수 있는데, 이는 지역사회의 관계를 결속, 생산자와 소비자의 공동체 의식을 함양할 수 있다[19,22]. 먹을거리에 대한 지역민들에게 교육적인 정보와 안전한 먹을거리의 제공, 농작물에 대한 지역의 고유성을 보전하는 등의 사회적인 이점들이 연구되었다[14]. 경제적 이점에 관한 연구들은 지역 내 생산과 판매로 인한 지역농업의 활성화 및 고용증대, 지역경제의 외부 유출의 최소화, 지역 생산자와 소비자간의 상생효과 등으로 나타났다[21]. 환경적 이점으로는 지역 내 운송에 따른 운송거리의 최소화화 포장에 따른 에너지사용의 최소화, 유기농법에 의한 생산과 재배 등으로 나타났다[13,19,20].

한국학자들에 따라서 로컬푸드의 용어사용이 다양한데, 지역식량체계(Local Food System)라고 사용되기도 하였으며[2][3], 지역공동체 식품체계(Local / Community Food System)[6], 제고장 먹을거리 또는 지역 먹을거리[7,11], 지역살림 먹을거리[1], 향토음식[8]이라는 단어로 바꾸어 쓰기도 하였다. 게다가 로컬 지역 내에서 생산된 유기농산물을 소비자들과 직거래함으로써 지역의 발전을 가져다주는 조직들이 시간이 지남에 따라 하나의 거대한 전국적인 물류조직으로 성장해 왔다[11].

특히 최근 들어 농산물시장의 개방으로 인한 국내 농업을 보호하기위하여 국내농산물의 판로를 확보하고 이를 통한 지역농업의 활성화를 꾀하려는 노력을 해오고 있다. 그 노력의 한 일환으로 학교 급식의 사례를 들 수 있다. 2008년 5월 현재 인천의 경우 10명 중 8명이 친환경농산물 급식 혜택을 받는 등 학교급식에 친환경농산물을 활용하는 학교들이 늘고 있다. 경북지역 783개 학교, 제주에서는 225개 학교, 전남에서는 2,388개 학교에 친환경농산물 급식을 제공함으로써[9] 친환경농산물의 활용도가 증가함은 물론 지역의 농업과 학교급식의 연계를 활성화 시켜나가고 있다.

한편, 학교급식은 기본적으로 올바른 식문화와 식습관을 정착시키는 중요한 지방자치 단체의 정책이다. 이와 함께 건강하고 건전한 미래의 주역을 길러내는 교육활동이다[5]. 학교급식을 통한 로컬푸드의 공급은 지역 농민들이 생산한 농산물을 지역에서 소비하지는 로컬푸드의 구체적인 운동으로 학교급식 시스템을 사회적 기업화하는 노력의 예이다. 즉, 지역에서 생산한 농산물을 학교급식에 직거래하도록 일종의 공공적 성격의 틀을 만들어 먹을거리 안전과 도·농 상생방안을 위한 것이다[10].

로컬푸드에 대한 실천적인 노력과 사회적 요구에 비하여 외국의 로컬푸드와 관련된 운동에 관한 연구들이 진행되어온 것에 비해 우리나라의 농업 변화의 방안을 제시하는 등 개념에 대한 체계적인 접근이 미비하였다. 로

컬푸드에 대한 근본적·이론적 이해에 대한 연구[4,12]가 개념적으로 진행되었으나 모두 사례연구나 이론적 연구로 이루어져 상대적으로 실용적인 로컬푸드에 대한 인식 조사가 부족하였다고 볼 수 있다.

영국과 미국의 사례를 중심으로 살펴본 개념적 정의는 거리의 사용에 있어서 마일을 사용하고 있는 반면에 한국의 경우는 km를 사용한다. 또한 한국의 물리적 면적이 다른 점, 사회심리적인 인식이 구체적으로 어떠한 차이를 가지는지 살펴보아야 할 필요성이 있다. 본 연구는 한국인의 로컬푸드에 대한 개념을 조사를 위한 전문가의 인식조사가 선행되어야 하는 점에서 출발하였다. 특히 로컬푸드를 많이 활용하는 학교급식과 관련된 전문가집단을 구성하여 로컬푸드에 대한 인식과 이점을 조사하고자 한다. 그 결과 로컬푸드의 정확한 개념을 도출하고 학교급식에 로컬푸드의 활용을 위한 시사점을 제안하고자 한다.

2. 연구방법

2.1 조사대상 및 조사기간

본 연구의 조사 대상으로는 로컬푸드와 학교급식 관계자를 중심으로 로컬푸드의 생산자, 소비자, 그리고 운영자(학교급식관계자들)를 중심으로 구성하였다. 전문가 집단을 구성함에 있어서 생산자, 소비자, 급식운영자를 대상으로 한 이유는 로컬푸드를 생산하는 생산자의 인식와 소비 그리고 운영자의 인식이 모두 반영되어야 하기 때문이다. 이는 로컬푸드의 활성화를 위해서는 생산자와 소비자의 상호교류 뿐만 아니라 학교급식에서 이용되는 로컬푸드를 활성화하는 방안을 연구하는 목적에 부합하고자 학교운영자를 전문가 집단에 포함하였다. 전문가 집단을 구성한 다음 동일한 전문가들을 대상으로 두 차례에 걸쳐 메일을 통해 질문지와 설문지를 이용해서 조사가 이루어 졌다. 조사기간은 2009년 10월 8일~11월 10일(34일간)에 걸쳐서 이루어 졌다.

1차와 2차 조사의 전문가 집단의 특성은 남자 20(51.3%)명, 여자 19(48.7%)명 이었다. 전문가 집단은 생산자 3(7.7%), 소비자 16(41.0%), 운영자 20(51.3%)로 나타났다(표 1).

[표 1] 조사대상

항목	명	비율
성별	남자	51.3
	여자	48.7
그룹	생산자	7.7
	소비자	41.0
	운영자	51.3

2.2 조사방향

전문가들의 로컬푸드에 대한 인식조사를 위하여 기존의 로컬푸드에 관한 연구들을 참조하여 로컬푸드에 대한 개념과 로컬푸드의 이점 등을 바탕으로 한국의 상황에 맞는 조사문항을 개발하였다. 로컬푸드의 용어와 이점에 대한 전문가들의 인식과 로컬푸드의 개념을 구성하는 요인들에 대한 인식과 학교급식과 관련한 로컬푸드의 인식을 중심으로 하였다. 조사항목의 도출을 위해서는 우선 기존 연구에서 도출된 로컬푸드의 외국에서의 개념과 학교급식의 효과에 관한 연구들을 대상으로 1차 설문지의 비구조화된 질문을 설정하였다.

먼저 로컬푸드에 대한 개념과 개념의 구성요인 조사를 위해서는 로컬푸드를 연상할 때 떠오르는 형용사, 로컬푸드를 정의할 때 농약 등 유해물질의 사용정도, 로컬푸드 인증제에 포함되어야 할 요건, 로컬푸드의 물리적 거리, 로컬푸드의 심리적 거리, 로컬푸드의 사회적 거리, 로컬푸드 용어사용에 있어서의 고려사항, 로컬푸드의 소비자·생산자·운영자 효과, 로컬푸드의 이용 동기 등의 9문항으로 구성하였다. 로컬푸드의 학교급식과 관련해서는 학교급식에 로컬푸드 이용의 좋은 점과 좋지 않은 점, 학교급식의 로컬푸드 활성화를 위한 정책적인 측면의 개선점, 학교급식의 로컬푸드 활성화를 위한 운영적 측면의 개선점 등의 3개 문항으로 구성하였다.

2.3 조사방법 및 분석방법

전문가 집단의 조사는 2차에 걸쳐서 진행되었으며 1차 조사는 비 구조화된 설문지를 이용하여 이루어졌다. 비구조화된 설문지는 전문가의 의견을 바탕으로 조사항목을 도출하고자함이다. 따라서 로컬푸드에 대한 기존의 연구결과와 외국에서 사용하는 개념을 설명하는 내용을 제시하고 이를 구체적으로 어떻게 생각하는지 오픈형의 질문을 제시하였다. 2차 조사는 비 구조화된 설문조사의 결과를 바탕으로 조사항목을 도출하였다. 도출된 항목은 우선순위를 부여하지 않았으며 구조화설문지로 구성하여 1차 조사 대상들에게 다시 조사하였다. 자료의 분석방법은 빈도분석을 이용하였다.

3. 결과 및 고찰

3.1 로컬푸드에 대한 인식

3.1.1 로컬푸드를 연상할 때 떠오르는 단어

로컬푸드를 연상할 때 떠오르는 단어나 형용사들은 지역먹을거리(76.9%), 친환경 먹을거리(69.2%), 지역경제

(38.5%), 건강(41.0%), 신선도(33.3%) 순으로 나타났다 (표 2). 이외에도 유기농 20.5%, 지역공동체 20.5%, 신뢰, 직거래, 학교급식 17.9%가 로컬푸드와 관련된 단어로 응답하였다. 이들의 응답을 볼 때 로컬푸드에 대한 개념들은 지역적인 공간과 친환경적인 요소를 지니고 있어야 하며 지역경제에 관련이 있는 것으로 인식하는 것을 알 수 있다. 또한 유기농, 지역공동체, 신뢰 등은 로컬푸드가 지니는 안전성과 신뢰성이 지역공동체에서 이루어지는 것으로 인식함은 물론 이러한 로컬푸드의 활용으로 학교급식과의 연계를 인식하는 것으로 나타났다.

[표 2] 로컬푸드를 연상할 때 떠오르는 형용사

항목	명	비율
지역 먹을거리	30	76.9
신도불이	6	15.4
친환경 먹을거리	27	69.2
지역경제	15	38.5
건강(웰빙)	16	41.0
신선도	13	33.3
신뢰	7	17.9
유통거리	3	7.7
직거래	7	17.9
안전성	5	12.8
자급자족	2	5.1
농민주권과 자급심	1	2.6
경제적	1	2.6
지속가능한 농사	3	7.7
에너지 절약	1	2.6
무공해	5	12.8
한국음식의 세계화	2	5.1
저렴함	3	7.7
유기농	8	20.5
수입농산물 대응	3	7.7
지역공동체	8	20.5
학교급식	7	17.9
도시-농촌간 교류	5	12.8
비싸다	1	2.6
학교급식	1	2.6
슬로푸드	2	5.1

3.1.2 로컬푸드를 정의할 때 농약 등 유해물질의 사용정도

농약이나 유해물질의 사용정도는 유기농법과 같아야 하거나(53.8%), 친환경 비료이어야(48.7%) 하는 것으로

나타났다(표 3). 또한 농약은 0%이어야 한다가 38.5%, 화학비료는 0%이어야 한다가 25.6%로 나타났다. 따라서 로컬푸드는 친환경적으로 재배되어야 한다는 인식이 매우 강하게 나타났다.

[표 3] 로컬푸드를 정의할 때 농약 등 유해물질의 사용정도

항목	명	비율
유기농법과 같아야 한다.	21	53.8
농약은 0% 이어야 한다.	15	38.5
농약은 1/4 이어야 한다.	6	15.4
농약은 1/2 이어야 한다.	5	12.8
화학비료는 0% 이어야 한다.	10	25.6
화학비료는 1/5 이어야 한다.	3	7.7
화학비료는 1/3 이어야 한다.	4	10.3
화학비료는 1/2 이어야 한다.	6	15.4
친환경 비료이어야 한다.	19	48.7
농약이나 유해물질 사용과 무관하다.	3	7.7

3.1.3 로컬푸드 인증제에 포함되어야 할 요건

로컬푸드 인증제의 필요요건은 지역특산물에 대한 유기재배 또는 무농약재배(79.5%), 생산, 가공, 유통이 동일 지역에서 이루어지는 직거래 체제의 차별화된 시스템구축(66.7%), 생산품 이력 추적제(생산자 정보, 회수시스템 등)(61.5%), 공신력 있는 기관의 인증서 및 보험가입(48.7%), 유통관계자에 대한 자격요건 및 관리체계구축(공공성, 투명성확보)(43.6%)로 나타났다(표 4). 그 외의 갖추어야 할 요건으로 무농약 또는 저농약재배 농산물(예: 야채는 무농약, 과일 또는 과채류는 저농약) 35.9%, 인증 허위시 법적 책임 및 금전보상 35.9%, 지역 축산물에 대한 무항생제, 무항균제 제품(인위적이지 않고 자연 성장시킴) 30.8% 등으로 나타났다. 이외에도 로컬푸드 인증제에 필요한 요건으로 응답한 내용은 생산지 토양의 오염여부 측정 기준 25.6%, 정확한 거리 제한 기준 20.5%, 화학비료는 최소한만 (예를 들어 권장시비량의 1/2정도) 사용 19.9% 로 조사되었다. 로컬푸드의 인증제 요건으로 생산지나 생산자에 대한 정확한 정보를 소비자에게 알리는 시스템이 중요하게 인식하고 있음을 알 수 있다.

[표 4] 로컬푸드 인증제에 포함되어야 할 요건

항목	명	비율
지역특산물에 대한 유기재배 또는 무농약재배	31	79.5
생산지 토양의 오염여부 측정 기준	10	25.6
정확한 거리 제한 기준	8	20.5

생산, 가공, 유통이 동일지역에서 이루어지는 직거래 체제의 차별화된 시스템구축	26	66.7
유통관계자에 대한 자격요건 및 관리체계구축(공공성, 투명성확보)	17	43.6
지역 축산물에 대한 무 항생제, 무항균제 제품 (인위적이지 않고 자연 성장시킴)	12	30.8
화학비료는 최소한만 (예를 들어 권장시비량의 1/2정도) 사용	7	17.9
무농약 또는 저농약재배 농산물(예: 야채는 무농약, 과일 또는 과채류는 저농약)	14	35.9
순환농업(윤작)	6	15.4
생산품 이력 추적제(생산자 정보, 회수시스템 등)	24	61.5
공신력있는 기관의 인증서 및 보험 가입	19	48.7
인증허위시 법적 책임 및 금전보상	14	35.9

3.1.4 로컬푸드의 물리적·심리적·사회적 거리

푸드거리의 물리적 개념은 50km(28.9%)에서 100km이내(31.6%)로 나타났다(표 5). 100km 이내의 응답자가 약 80%를 차지하는 것으로 보아 로컬푸드의 푸드거리는 물리적인 시간으로 2시간이내의 거리로 인식하고 있는 것으로 나타났다.

[표 5] 로컬푸드의 물리적 거리

항목	명	비율
20 km 이내	2	5.3%
30-40 km 이내	5	13.2%
50 km 이내	11	28.9%
100 km 이내	12	31.6%
200 km 이내	2	5.3%
50 km 이내	1	2.6%
기타	5	13.2%

심리적으로는 우리지역(생활권역)에서 생산하고 판매하는 것(69.2%), 원산지증명과 생산자 이름표기 되어 있는 것 (35.9%), 생산시기 및 유통경로를 증명할 수 있는 것(35.9%), 생산자 및 생산자 조합 등과 직거래가 가능한 것(35.9%), 우리경제에 도움을 주고 지역에서 판매하는 것(33.3%) 로 나타났다(표 6). 따라서 심리적인 거리로는 지역적인 것을 중요하게 인식하는 것으로 나타났다. 이는 로컬푸드가 지역사회에 경제적 이익을 주는 것은 물론 생산지와 생산자의 표기로 로컬푸드에 대한 신뢰성이 더 중요하게 인식되고 있음을 알 수 있다.

[표 6] 로컬푸드의 심리적 거리

항목	명	비율
원산지 표기가 되어있는 것	8	20.5
우리지역 경제에 도움을 주는 것	11	28.2
우리지역에서 판매하는 것	5	12.8
우리지역(생활권역)에서 생산, 판매하는 것	27	69.2
우리경제에 도움을 주고 지역에서 판매하는 것	13	33.3
원산지증명과 생산자 이름 표기 되어 있는 것	14	35.9
유해물질이 표시되어 있는 것 (농약사용의 검증표시 등)	7	17.9
생산시기 및 유통경로를 증명할 수 있는 것	14	35.9
생산자 및 생산자 조합 등과 직거래가 가능한 것	14	35.9
기타	1	2.6

사회적 거리로는 지역생활권역 이내 16 (41.0%), 인근지역생활권역이내 16(41.0%), 지역생활권역 및 인근생활권역 이내 15(38.5%) 로 나타났다(표 7). 그 외에 자동차로 1시간이내가 또는 자동차로 2시간 이내가 응답자의 20%를 넘는 것으로 나타났다. 전반적으로 볼때 사회적 거리로는 물리적 거리에서 나타난 바와 같이 지역과 인근지역의 생활권역을 동일하게 인식하고 있음을 보여주고 동일한 지역으로 한정하는 것 보다는 생활의 범위를 인근지역으로 확대될 경우 이것도 로컬푸드의 범위에 포함하는 것으로 나타났다.

[표 7] 로컬푸드의 사회적 거리

항목	명	비율
지역생활권역이내	16	41.0
인근지역생활권역이내	16	41.0
자동차로 1시간이내	8	20.5
자동차로 2시간이내	9	23.1
지역생활권역이면서 자동차로 2시간 이내	9	23.1
지역생활권역 및 인근생활권역이내	15	38.5
지역생활권역이내(도심권)	2	5.1
자동차로 2-3시간 이내	1	2.6
기타	2	5.1

3.1.5 로컬푸드 사용에 있어서의 고려사항

로컬푸드 사용 시 고려사항은 생산지 33(86.8%), 생산과정 및 운영과정 26(68.4%), 농 약 15(39.5 %), 판매거리

12(31.6%) 로 나타났다(표 8). 그 외에 생산지 및 소비자 이익 28.9%, 판매지 18.4% 순으로 나타났다. 따라서 로컬푸드의 사용에 있어서도 지역의 생산지와 운영과정 또는 판매거리가 로컬푸드의 지역의 범위를 물리적 거리보다는 생산의 신뢰성과 안전성을 더 중요하게 인식하고 있는 것을 알 수 있다.

[표 8] 로컬푸드 사용에 있어서의 고려사항

항목	명	비율
생산지	33	86.8
농약	15	39.5
판매지	7	18.4
가격	2	5.3
판매거리	12	31.6
유통시설	5	13.2
가공방법	2	5.3
생산지 및 소비자 이익	11	28.9
생산과정 및 운영과정	26	68.4

3.1.6 로컬푸드의 소비자·생산자·운영자 효과

로컬푸드 운동의 효과에 대하여 소비자 효과는 안전한 먹을거리(84.6%), 신선함 23(59.0%), 신뢰할 수 있다 15(38.5%), 건강상 이롭다 12(30.8%) 로 나타났다(표 9). 이는 김종덕(2005)과 Trobe(2002)의 연구에서 로컬푸드가 환경적으로 유익한 생태환경에서 생산되어야 하는 이유가 소비자에게 안전한 농산물이어야 함과 건강에 이로워야 하기 때문이라는 결과와 일치한다.

[표 9] 로컬푸드의 소비자 효과

항목	명	비율
신선함	23	59.0
건강(영양)상 이롭다	12	30.8
안전한 먹을거리	33	84.6
합리적인 가격	10	25.6
신뢰할 수 있다	15	38.5
접근성이 용이하다	2	5.1
양질의 식재료	4	10.3
저렴한 가격	5	12.8
지역자긍심	2	5.1
공동체문화의식	3	7.7
생태환경의식증대	7	17.9

생산자 효과로는 소득창출 29(74.4%), 지속적인 판로

확보 24(61.5%), 지역특산물과 판매확대 18(46.2%)로 나타났다(표 10). 생산자에게 있어서 로컬푸드는 지역 농가의 생산을 장려할 뿐 만 아니라 지속적인 판매로 지역의 경제에도 도움을 주는 것으로 인식되고 있으며, 지속적인 경제의 성장과 더불어 지역의 특산물을 재배하고 발굴하는데 있어서 역량을 제공해 줄 수 있음을 알 수 있다.

[표 10] 로컬푸드의 생산자 효과

항목	명	비율
소득창출	29	74.4
원가절감	7	17.9
물류비용 절감	12	30.8
지속적인 판매확보	24	61.5
지역특산물과 제품판매확대	18	46.2
생산에 전념할 수 있음	9	23.1
책임의식 증대	10	25.6
지역경제의 주체감 확보	7	17.9

운영자효과로는 소비자와 신뢰감 형성 29(74.4%), 안전한 식생활기반 24(61.5%), 지역사회의 균형적 발전 17(43.6%)로 나타났다(표 11). 이외에도 사회적 책임 23.1%, 소비자와 생산자의 연계 20.5%, 도-농 교류 15.4%, 수익의 보장 15.4%, 유통구조의 단일화 12.8%의 순으로 나타났다. 운영자의 측면에서도 로컬푸드의 신뢰감과 안전성. 그리고 지역에 도움을 줄 수 있다는 것이 가장 중요하게 인식된 것으로 알 수 있다.

[표 11] 로컬푸드의 운영자 효과

항목	명	비율
이미지개선	9	23.1
소비자와 신뢰감 형성	29	74.4
지역사회의 균형적 발전	17	43.6
안전한 식생활 기반 조성	24	61.5
상품출하의 효율성	3	7.7
수익보장	6	15.4
사회적 책임의식	9	23.1
소비자와 생산자연계	8	20.5
유통구조의 단일화	5	12.8
도-농간 교류활성화	6	15.4

3.1.7 로컬푸드의 이용 동기

로컬푸드의 이용 동기는 신선하고 안전하므로 32(82.1%), 지역경제에 이익이므로 14(35.9%), 신뢰할 수 있으므로 12 (30.8%), 환경에 대한 지속성을 고려하므로

12 (30.8%), 건강에 도움이 되므로(웰빙) 11(28.2%)로 나타났다(표 12).

[표 12] 로컬푸드의 이용 동기

항목	명	비율
지역생산물이므로	10	25.6
지역경제에 이익이므로	14	35.9
신선하고 안전하므로	32	82.1
건강에 도움이 되므로(웰빙)	11	28.2
환경에 대한 지속성을 고려하므로	12	30.8
먹을거리 선택에 대한 자녀교육	3	7.7
신뢰할 수 있으므로	12	30.8
친환경적이므로	4	10.3
사회구성원의 삶의 질을 높여주므로	4	10.3
사회적 기업과 공동체의식을 높여주므로	4	10.3
합리적인 가격에 구매할 수 있으므로	7	17.9
직거래가 가능하므로	2	5.1
기타	1	2.6

3.2 학교급식과 관련한 로컬푸드의 인식

3.2.1 학교급식에 로컬푸드 이용의 좋은 점과 좋지 않은 점

학교급식에 로컬푸드 활용 시 좋은 점으로는 안전한 먹을거리에 대한 신뢰증가 31(79.5%), 신선함 18(46.2%), 좋은 품질의 농산물 구입 16(41.0%), 지역민과 학교의 연계강화 12(30.8%), 양질의 식재료 8(20.5%), 학교급식의 신뢰성 회복 6(15.4%)로 나타났다(표 13). 그 외에도 비용절감, 식생활 지도 및 교육적 효과, 책임소재의 파악이 용이, 지역사회에 대한 관심의 증대, 지역사회로의 먹을거리 파급 등이 인식되었다.

[표 13] 학교급식에 로컬푸드 이용의 좋은 점

항목	명	비율
신선함	18	46.2
좋은 품질의 농산물 구입	16	41.0
안전한 먹을거리에 대한 신뢰증가	31	79.5
비용절감	5	12.8
지역민과 학교의 연계강화	12	30.8
식생활 지도 및 교육적 효과	5	12.8
양질의 식재료	8	20.5
책임소재의 파악이 용이	5	12.8
지역사회에 대한 관심증대	5	12.8
지역사회로의 먹을거리에 대한 변화파급	5	12.8
학교급식의 신뢰성 회복	6	15.4

좋지 않은 점으로는 다양성이 없을 수 있다 23(59.0%), 식재료수급의 어려움 16(41.0%), 배타적이고 폐쇄적일 수 있다 12(30.8%), 유통구조의 문제 11(28.2%), 소규모 생산으로 교환 및 반품의 어려움 11(28.2%), 급식의 단조로움 10(25.6%) 및 다양성의 결여 9(23.1%) 등으로 나타났다(표 14). 이외에도 소비자와 생산자의 유착 가능성 12.8%, 품질저하 또는 거대유통자본의 생산자 계약 가능성 10.3% 로 나타났다.

[표 14] 학교급식에 로컬푸드 이용의 좋지 않은점

항목	명	비율
가격담합	11	28.2
배타적 이고 폐쇄적일 수 있다	12	30.8
품질저하	4	10.3
다양성이 없을 수 있다	23	59.0
비용이 증가	9	23.1
식재료수급의 어려움	16	41.0
유통구조의 문제	11	28.2
소비자와 생산자의 유착가능성	5	12.8
급식이 단조로울 수 있다	10	25.6
소규모생산으로 교환 및 반품의 어려움	11	28.2
거대유통자본의 생산자계약 가능성	4	10.3

2.2 학교급식의 로컬푸드 활성화를 위한 정책적·행정적·운영적 측면의 개선점

로컬푸드 활성화를 위한 해결점으로 정책적인 측면에서는 지방자치단체의 적극적인 감시 및 지원 24(61.5%), 로컬푸드로 인한 추가비용의 정부지원 21(53.8%), 친환경농산물 의무사용에 대한 제도적 기반 마련 18(46.2%), 거점별 학교급식 지원센터의 설립 및 법적·제도적 정비 18(46.2%), 권위 있는 기관의 인증마크 획득 13(33.3%)으로 나타났다(표 15). 이외에도 공정거래 가격 및 가격 경쟁력 확보를 위한 혜택조성 17.9%, 친환경 농산물의 구입단가 문제 15.4%, 로컬푸드 관련 체험학습과정을 정규 학습화와 연계함 12.8% 등으로 나타났다.

[표 15] 학교급식의 로컬푸드 활성화를 위한 정책적 측면의 개선점

항목	명	비율
로컬푸드로 인한 추가비용의 정부지원	21	53.8
지방자치단체의 적극적인 감시 및 지원	24	61.5
권위 있는 기관의 인증마크 획득	13	33.3

친환경농산물 의무사용에 대한 제도적 기반 마련	18	46.2
로컬푸드 관련 체험학습과정을 정규학 습화와 연계함(월 1회 특별활동)	5	12.8
친환경 농산물의 구입단가 문제	6	15.4
거점별 학교급식지원센터의 설립 및 법적, 제도적 정비	18	46.2
공정거래가격 및 가격경쟁력 확보를 위한 혜택조성	7	17.9
기타	2	5.1

행정적인 측면에서는 학교급식 로컬푸드 지원관리시스템 확보 및 센터 설립 32(82.1%), 생산-가공-유통구조의 개선 23(59.0%), 생산자의 조직화 및 인근 지역 생산자의 파악 및 조직화(지역물류네트워크 구축) 21(53.8%), 현재의 급식 식자재 발주와 수주시스템의 통일적 정비 19(48.7%) 로 나타났다(표 16). 이외에도 체계적인 영양 전문교사 양성 17.9%, 로컬푸드의 배송시스템(냉장시설) 구축 17.9%, 지역학교급식운동본부와 생협의 연계 10.3% 등이 조사되었다.

[표 16] 학교급식의 로컬푸드 활성화를 위한 행정적 측면의 개선점

항목	명	비율
생산-가공-유통구조의 개선	23	59.0
학교급식 로컬푸드 지원관리시스템 확보 및 센터 설립	32	82.1
체계적인 영양 전문교사양성	7	17.9
로컬푸드의 배송시스템(냉장시설)구축	7	17.9
현재의 급식 식자재 발주와 수주시스템의 통일적 정비	19	48.7
생산자의 조직화 및 인근 지역 생산자의 파악 및 조직화(지역물류네트워크 구축)	21	53.8
지역 학교급식운동본부 활동과 생협은 동의 연계	4	10.3

운영적인 측면에서는 유통업자의 체계적인 관리시스템 구축 27(69.2%), 생산물의 다양화와 상품성 향상 23(59.0%), 학교장, 영양교사, 학부모, 행정기관의 인식전환 22(56.4%), 지역농민들의 의식 전환 12(30.8%), 로컬푸드 필요성의 교육 12(30.8%)으로 나타났다(표 17). 이외에도 로컬푸드의 우수성 홍보 17.9%, 지역 먹을거리의 홍보 및 정보망 형성 17.9%, 운반소요시간과 납품시 포장상태 개선 15.4% 등으로 응답되었다.

[표 17] 학교급식의 로컬푸드 활성화를 위한 운영적 측면의 개선점

항목	명	비율
유통업자의 체계적인 관리시스템 구축	27	69.2
생산물의 다양화와 상품성 향상	23	59.0
지역농민들의 의식 전환	12	30.8
학교장, 영양교사, 학부모, 행정기관의 인식전환	22	56.4
운반소요시간과 납품시 포장상태 개선	6	15.4
로컬푸드의 우수성 홍보	7	17.9
로컬푸드 필요성의 교육	12	30.8
지역 먹을거리의 홍보 및 정보망 형성	7	17.9

4. 요약 및 결론

본 연구는 로컬푸드에 대한 한국의 환경에 맞는 인식을 알아보기 위해 우선 전문가 집단을 대상으로 비 구조화된 설문지와 이를 토대로 한 구조화된 설문지를 통해 전문가 인식조사를 실시하였다. 본 연구에서 조사된 로컬푸드에 대한 전문가 집단의 의견조사 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 로컬푸드를 연상하실 때 떠오르는 단어나 행동사들은 친환경 먹을거리, 지역경제, 건강, 신선도, 유기농, 지역공동체, 신뢰, 직거래, 학교급식 등이 나타났다. 조사 결과 로컬푸드는 해당 지역의 공간적 개념을 인식하게 될 뿐 아니라 먹을거리의 속성이 가지는 다양한 측면을 연상하게 하는 것을 알 수 있다. 즉 로컬푸드에 대한 개념들은 지역적인 공간과 친환경적인 요소와 경제적인 요소를 동시에 인식하는 것을 알 수 있다. 둘째, 농약이나 유해물질의 사용정도는 유기농법과 같아야 하거나, 친환경 비료이어야 하는 것으로 나타나 매우 친환경적으로 재배되어야 한다는 인식이 강하게 나타났다.

셋째, 로컬푸드는 지역특산물에 대한 재배방법, 직거래 체제의 차별화된 시스템구축, 생산품 이력 추적제, 공신력 있는 기관의 인증서 및 보험가입, 유통관계자에 대한 자격요건 및 관리체계구축 등이 인증제 기준의 주요 요건으로 조사되었다. 따라서 로컬푸드 인증제 도입을 위해서는 유기농과 같은 재배방법과 관리체계의 시스템을 이용한 이력추적 및 보험가입의 보증 등이 선행되어야 함을 알 수 있다. 이를 위해서는 무엇보다 행정적인 측면의 보조가 이루어짐과 동시에 생산자 및 소비자의 자발적인 참여가 병행되어야 할 것이다.

넷째, 로컬푸드의 푸드거리는 물리적으로는 50km에서

100km이내가 가장 응답률이 높게 나타났다. 심리적으로는 지역에서 생산, 판매하는 것, 원산지나 생산자 표기, 생산시기 및 유통경로, 직거래, 지역경제에 도움을 주는 것을 인식하는 것으로 나타났다. 사회적으로는 지역생활권역 및 인근지역생활권역이내로 나타났다. 즉 이들을 종합해 볼 때 푸드거리는 물리적 거리보다는 심리적·사회적 거리가 더 중요하게 인식되고 있음을 알 수 있다. 왜냐하면 100km 이내의 물리적 거리가 심리적 또는 사회적 거리를 포함 할 수 있어야 하기 때문에 단순한 물리적 거리만으로 로컬푸드 개념을 인식하기에는 한계점이 있기 때문이다.

다섯째, 로컬푸드 사용 시 고려사항은 생산지, 생산과정 및 운영과정, 농약 사용여부, 판매거리 등으로 나타났다. 여섯째, 로컬푸드의 효과로는 안전한 먹을거리, 신선함, 신뢰할 수 있고 건강에 좋다는 소비자효과와 소득창출, 지속적인 판로확보, 지역특산물과 판매확대 등의 생산자효과를 들 수 있다. 또한 소비자와 신뢰감형성, 안전한 식생활기반, 지역사회의 균형적 발전 등의 운영자 효과를 인식하는 것으로 나타났다.

일곱째, 로컬푸드의 사용 동기는 신선하고 안전하므로, 지역경제에 이익이므로, 신뢰할 수 있으므로, 환경에 대한 지속성을 고려하므로, 건강에 도움이 되므로 등으로 인식하는 것으로 나타났다.

여덟째, 학교급식에 로컬푸드 이용의 장점과 단점으로 안전한 먹을거리에 대한 신뢰증가, 신선함, 좋은 품질의 농산물 구입, 지역민과 학교의 연계강화, 학교급식의 신뢰성 회복 등이 장점으로 인식하는 것으로 나타났으며, 다양성이 없을 수 있는 것, 식재료수급의 어려움, 배타적이고 폐쇄적일 수 있다, 유통구조의 문제 등이 단점으로 인식하는 것으로 나타났다.

마지막으로 로컬푸드 활성화를 위한 해결점으로 정책적인 측면에서는 지방자치단체의 적극적인 감시 및 지원, 로컬푸드로 인한 추가비용의 정부지원, 친환경농산물 의무사용에 대한 제도적 기반 마련, 거점별 학교급식 지원센터의 설립 및 법적·제도적 정비, 권위 있는 기관의 인증마크 획득으로 나타났다. 행정적인 측면에서는 학교급식 로컬푸드 지원관리시스템 확보 및 센터 설립, 생산·가공·유통구조의 개선, 생산자의 조직화 및 인근 지역 생산자의 파악 및 조직화(지역물류네트워크 구축), 현재의 급식 식자재 발주와 수주시스템의 통일적 정비 등으로 나타났다. 운영적 측면에서는 유통업자의 체계적인 관리시스템 구축, 생산물의 다양화와 상품성 향상, 학교장, 영양교사, 학부모, 행정기관의 인식전환, 지역농민들의 의식 전환, 로컬푸드 필요성의 교육 등으로 나타났다.

본 연구의 조사 결과 로컬푸드의 합의적 개념 도출은

다음과 같다. 즉, 로컬푸드 또는 지역농산물은 50-100km 이내의 거리에 있는 지역생활권역이나 인근생활권역에서 생산·가공·유통되는 안전하고 신선한 친환경 먹을거리로써 그 배재방법이 유기농법과 같거나 친환경 비료를 사용하는 것으로 공신력 있는 기관의 인증마크를 획득한 것이어야 하는 것으로 요약되어진다.

본 연구의 의의로는 한국에 있어서 사용되고 있는 로컬푸드에 대한 개념과 인식조사를 위해 일차적으로 전문가 집단의 두 차례에 걸친 조사결과가 다음의 연구에 조사문항을 설정하는데 도움을 줄 수 있다는 것이다. 하지만, 전문가집단의 조사에서 조사대상의 표본수가 적다는 점을 연구의 한계점으로 들 수 있다. 따라서 전문가의 로컬푸드에 대한 인식을 조사하였기 때문에 일반적 인식으로 보기에는 어려움이 따르기 때문에 이를 위해서는 전문가 집단의 인식조사 항목을 일반 소비자와 운영자를 대상으로 한 설문지 조사를 통한 인식 연구가 추후에 이루어질 필요가 있다.

참고문헌

[1] 김용우, “로컬푸드 운동과 농업·농촌 살리기”, 녹색평론, 제93권, pp. 70-81, 2007.

[2] 김종덕, “식량체계 전환의 필요성과 과제”, 농정연구, 제14권, pp. 101-139.

[3] 김종덕, “지역식량체계 농업회생방안과 과제”. 농촌사회, 제17권, 제1호, pp. 5-32.

[4] 김현철·정인경·민상기, “로컬푸드 도입 및 활용을 위한 학교급식 지원체계 탐색적 사례분석”, 관광학연구, 제33권, 제5호, pp. 99-121, 2009.

[5] 김호·허승욱·오호영, “친환경농산물 학교급식의 비용 규모 추정 및 추진체계”, 한국식품유통연구 제23권, 제1호, pp. 33-51, 2006.

[6] 박덕병, “미국의 공동체 지원농업(CSA)”, 농정연구, 제14권, pp. 13-45, 2005.

[7] 윤병선, “로컬푸드 관점에서 본 농산가공산업의 활성화 방안”, 산업경제연구, 제21권, 제2호, pp. 501-522, 2008.

[8] 이동필·최경은, “향토음식산업의 육성방안”, 한국농촌경제연구원, 2007.

[9] 정혜진·최수경, “市, 올해산 8억 배정 고등학교 아예 빠져 경북 생산·대구 소비 로컬푸드 구축 절실”, (2010. 8.10). <http://uljinnews.co.kr/bbs/list>, 2008.

[10] 최수경, “사회적 기업으로 살리는 로컬푸드<상>...시장에만 맡겨놓을 수 없다”, (2010. 8. 10), <http://www.yeongnam.com/yeongnam/html/yeongnamdail>

y/society/article, 2008.

[11] 허남혁, “학교급식과 지역 농산물 직거래”, 녹색평론, 제89권, pp. 36-45, 2006.

[12] 홍경완·김지영·김양숙, “로컬푸드의 개념적 이해 연구”, 대한경영학회지, 제22권, 제1호, pp. 1021-1139, 2009.

[13] Allen P, *Together at the table: sustainability and sustenance in the American agrifood system*, Philadelphia: Pennsylvania State University Press, 2009.

[14] Carpenter M, Carpenter Q, *The Dane county farmers' market*, The University of Wisconsin Press, 2003.

[15] Hughes EM, Mattson RH, *Farmers' markets in Kansas: a profile of vendors and market organization*, Mahattan: Kansas state university, 1992.
<http://www.ksre.ksu.edu/library/hort2/srp658.pdf>

[16] Ilbery B, Maye D, “Retailing local food in the Scottish-English borders: A supply chain perspective”, *Geoforum* 제37권, pp. 352-367, 2006.

[17] Morris C, Buller H, “The local food sector”, *British Food Journal*, 제105권, 제8호, pp. 559-566, 2003.

[18] Pirog R, *Ecolabel value assessment: consumer and retailer perceptions of local foods*, Ames, IA.: Leopold Center for Sustainable Agriculture, 2003.

[19] Lucas, C, Jones, A, *Local food: benefits and opportunities*, The Greens/European Free Alliance. (July,2003).<http://www.carolinelucasmep.org.uk/wp-content/uploads/file/Local%20Food%20-%20benefits%20and%20opportunities%20.pdf>, 2003.

[20] Sassi P, *Strategies for sustainable architecture*, Oxford: Alden Press, 2006.

[21] SCC, *A discussion of the potential benefits of the local food sector to the economy, the environment, communities and health in Scotland*, Scottish Consumer Council, 2004.

[22] Trobe HL, *Local food, future directions*, Friends of the Earth, 2002.

홍 경 완(Kyung-Wan Hong)

[정회원]



- 1999년 5월 : The Pennsylvania State Univ. (관광여가학석사)
- 2003년 12월 : The Pennsylvania State Univ. (관광여가학박사)
- 2005년 9월 ~ 현재 : 계명대학교 관광경영학과 교수

<관심분야>
관광여가, 이벤트경영

김 현 철(Hyeon-Cheol Kim)

[정회원]



- 2001년 5월 : Univ. of Massachusetts, Amherst. (호텔외식경영학석사)
- 2004년 5월 : Oklahoma State Univ. (호텔외식경영학박사)
- 2005년 3월 ~ 2008년 2월 : 순천대학교 관광경영학과 교수
- 2008년 3월 ~ 현재 : 중앙대학교 식품영양학과 교수

<관심분야>
외식창업, 서비스 인적자원관리

정 인 경(In-Kyung Jung)

[정회원]



- 1994년 2월 : 중앙대학교 가정학과 영양과학 (석사)
- 2000년 2월 : 중앙대학교 가정학과 영양과학 (박사)
- 2001년 11월 ~ 2004년 2월 : 농촌진흥청 농업과학기술원 농업연구사
- 2004년 3월 ~ 현재 : 중앙대학교 사범대학 가정교육과 교수

<관심분야>
외식경영, 식생활 교육