

학교급식 영양(교)사의 경험에 따른 로컬푸드 이용에 대한 인식 및 발전방향에 관한 질적 연구

†박미영·김순경*

순천향대학교 교육대학원 영양교육전공, *순천향대학교 자연과학대학 식품영양학과

A Qualitative Research on Self-Awareness and Improvement in Local Food Utilization depending on the Experience of School Dieticians and Nutrition Teachers

†Mi-Young Park and Soon-Kyung Kim*

Dept. of Food & Nutrition Education, Graduate School of Education, Soonchunhyang University, Asan 336-745, Korea

*Dept. of Food Science and Nutrition, College of Natural Science, Soonchunhyang University, Asan 336-745, Korea

Abstract

In the present study, we conducted in-depth interviews with school dieticians and nutrition teachers to determine the local foods they were aware of and their experiences with local foods. We also aimed to obtain more detailed measures for local food vitalization and suggestions for improvements. In-depth interviews were performed with 8 school dieticians and nutrition teachers, who stated that local food vitalization was needed for school food services, because it could be a foundation for securing safe food products, student health improvements, environmental protection, and the establishment of a general consumption market. However, they were aware of a higher number of disadvantages than advantages in school situations and indicated the deterioration of the quality of food products as the biggest disadvantage. The most-suggested measurement items for local food vitalization in schools included improvement of the food distribution system, expansion of education, information sharing, prevention of monopolies, improvement of food-product quality, and mass production. In addition, it was suggested that school dieticians and nutrition teachers should invest efforts in the development of excellent recipes and varied diets utilizing local foods. Therefore, system supplementation is urgently required in order for school food service officials, and consumers, to efficiently introduce and vitalize local foods. It is also necessary to foster an environment that encourages trust-based relationships with producers to maximize the effect of system supplementation. This would be the foundation for improving the health of students, improving food-service quality, nutrition management, and vitalization of the regional economy in the future, and will positively affect students' food consumption patterns even after they become adults.

Key words: local food vitalization, school food services, school dieticians, nutrition teachers

서론

최근 안전하고 품질이 우수한 식재료의 사회적 관심이 높아지면서 로컬푸드에 대한 중요성이 부각되고 있다. 로컬푸드 운동은 특정 지역 내의 생산자와 소비자를 연결시킴으로써 식품안전과 농가소득을 향상시키자는 사회운동으로 식품

의 장거리 운송에 기초를 둔 세계 식량 체계의 현실적 대안으로 주목받기 시작하였다(Ilbery & Maye 2005; Kim JD 2007). 지역에서 생산되는 고품질의 식재료가 학교 급식에 안정적으로 제공된다면, 지역 경제 발전은 물론 학교급식의 안전성과 질적 향상에 있어서 큰 도움이 될 것이다.

우리나라의 경우, 2006년 전면 개정된 학교급식법에 의하

† Corresponding author: Mi-Young Park, Dept. of Food & Nutrition Education, Graduate School of Education, Soonchunhyang University, Asan 336-745, Korea. Tel: +82-41-530-4752; Fax: +82-41-530-4752 E-mail: pmy1222@sch.ac.kr

여 학교급식지원센터를 설치·운영할 수 있는 근거가 마련되었으며, 현재 여러 지방자치단체들이 학교급식지원센터를 운영하여 지역 우수 농산물이 학교에 원활히 공급될 수 있도록 노력하고 있다. 또한 교육부에서도 학교급식 식재료 품질 관리를 위해 '제한적 최저가 낙찰제적용 위무화, 로컬푸드 소비 촉진과 급식지원센터 이용을 유도하고 있다(Ministry of Education 2013). 그러나 각 기관마다 센터 운영실적의 차이가 커 로컬푸드 운동을 통한 학교급식 우수 식재료 지원이 보편화되고 있지 않은 실정이다. 학교급식에서의 로컬푸드 사용에 대한 선행연구를 간략히 살펴보면, 식재료의 안전성 확보 방안의 일환으로 로컬푸드 활성화의 중요성(Ko JS 2011), 학교 교육의 일환으로써 로컬푸드의 활용(Im GH 2008)에 관한 연구가 이루어졌다. 로컬푸드가 학교에서 보다 성공적으로 활성화되기 위해서는 지역, 공공, 교육의 관점에서 재구성되어야 하고 (Kim HJ 2013), 로컬푸드 지원·관리 센터 설립(Im GH 2008) 및 다양한 교육 프로그램 개발과 체험학습 실행의 필요성(Kim KH 2012)이 언급되었다. 더불어 로컬푸드 도입의 우수사례들이 소개되고 있다(Hyun HK 2009; Kim HJ 2009; Kim HJ 2013). 하지만 이러한 연구들은 대부분 사례·비교 연구로서 로컬푸드 확대를 위한 공급자 측면의 연구가 많으며, 학교현장에서 지각하고 있는 로컬푸드 활성화의 어려움, 요구사항 및 기대를 포착하는데 있어 한계를 보이고 있다. 한계를 보완하고자 소비자를 대상으로 연구가 이루어졌으나, 학부모를 대상으로 학교급식의 안전성 확보에 대한 인식을 조사한 연구(Lee & Heo 2005; Lee & Park 2008; Ko JS 2011)와 학교급식과 관련된 전문가집단(생산자, 소비자, 운영자)을 대상으로 로컬푸드의 인식에 관한 연구(Hong 등 2010)에 한정되어 있으며, 로컬푸드 활성화의 주체인 영양(교)사의 시선을 다룬 질적연구는 전무하다. 따라서 현장에서 로컬푸드를 학교급식에 도입하고 있는 영양(교)사의 의견을 심층적으로 조사함으로써 로컬푸드 도입의 현실적인 문제를 신속하게 선별, 진단하고, 그 결과에 근거하여 활성화 방향을 수립

하는 체계가 절실히 필요하다. 이에 본 연구에서는 학교에서 근무하는 영양(교)사를 대상으로 심층면접을 실시하여 이들이 인식하는 로컬푸드의 개념과 사용경험에 대해 알아보고, 로컬푸드 활성화를 위한 구체적인 방안 및 발전방향과 관련된 제언을 얻고자 하였다.

연구내용 및 방법

1. 연구 설계 및 연구 참여자 선정

본 연구는 학교 영양(교)사들의 로컬 푸드에 대한 인식과 이의 발전방향을 알아보기 위해 질적 연구방법을 사용하였다. 본 연구에서 사용한 질적 연구방법은 직접 면담(face-to-face interviews)으로 연구자가 어떠한 현상과 활동, 상황에 대해 깊이 있는 조사나 접근을 할 때 사용될 수 있는 방법이다 (Fraenkel & Wallen 2008).

2. 연구 참여자 모집 및 선정

본 연구의 대상자를 모집하기 위하여, 경기도 및 충청남도 소재의 초등학교, 중학교, 고등학교에 도움을 요청하였다. 연구 참여자들에게 전화로 연구의 목적과 면접 방법, 질문 내용, 면접 시간 등을 설명하고, 연구 참여에 대한 동의를 구하였으며, 이 중에서 자발적인 참여 의사를 밝힌 경우에 한하여 대상으로 선정하였다. 인터뷰에 참여한 8명은 영양사 6명과 영양교사 2명으로 이루어졌다. 이들의 경력은 5년 미만인 1명, 6~10년 미만인 4명, 11년 이상이 3명이었으며, 초등학교 근무자 3명, 중학교 근무자 3명, 고등학교 근무자 2명으로 다양하게 선정하였다(Table 1).

3. 자료 수집

직접 면담(face-to-face interview)은 2015년 5월에 이루어졌으며, 면접시간은 각 대상자에 따라 30분에서 120분 정도 소요되었다. 연구 참여자의 동의하에 면담내용을 녹음하였으

Table 1. Characteristics of subjects

Serial No.	Age(years)	Working experience (years)	School type	Number of serving meal per day
A	46	8	Middle school	1,650
B	49	17	Elementary school	700
C	49	16	High school	520
D	33	4	Elementary school	400
E	33	6	Elementary school	1,330
F	41	12	Middle school	180
G	46	7	Middle school	460
H	40	7	High school	335

며, 녹음된 자료를 통해 면담 내용을 정리하고 대상자로부터 더 필요하거나 부족한 내용이 있다고 판단되는 사례가 있을 경우에는 대상자에게 연락하여 2차 면담을 진행하였다. 또한 연구 참여자들에게는 인터뷰 익명성이 보장되며, 본 연구 이외의 목적으로는 녹음내용이 사용되지 않음을 고지하였다. 녹음이 끝난 후 2~3일 이내에 모든 내용을 전사본(text)으로 옮긴 후 이를 분석 자료로 마련하였다. 면담을 실시한 연구자가 녹음된 파일을 들으며, 전사본의 정확도를 확인하였다.

4. 연구도구

본 연구에서는 반 구조화된 인터뷰(semi structured)를 실시하였으며, 인터뷰 이후 필요에 따라 추가 인터뷰를 실시하는 방법을 선택하였다. 반 구조화된 질문은 연구 참여자의 경력 사항, 로컬푸드의 개념, 사용경험 및 활성화 방안 등에 대한 질문들로 구성하였으며, 구체적인 질문은 다음과 같다.

- 본인이 생각하시는 로컬푸드에 대해 말씀해 주세요.
- 로컬푸드의 사용 경험에 대해 말씀해 주세요.
- 학교에서 로컬푸드의 활성화 방안에 대해 말씀해 주세요.

5. 자료분석

녹음된 면담 내용은 면담을 마친 날로부터 2~3일 이내에 모든 내용(웃음소리, 물마심, 생각에 잠김 등)을 그대로 전사하여 인터뷰 내용의 왜곡을 최소화하고, 면담 당시의 모든 정보를 기록하고자 하였다. 면담을 실시한 연구자가 녹음된 파일을 들으며, 전사본의 정확도를 확인하였으며, 이러한 과정을 거쳐 면담자료가 A4 용지 54쪽(맑은 고딕체, 글자크기 10, 줄간격 1.0), 1,684줄의 전사본으로 완성되었다. 본 연구에서는 전사본을 기초로 하여 질적 연구 분석의 특성에 자료를 개념화하고, 코딩을 하고 범주화하였다. 전사된 자료는 지속적 비교 분석법(Lincoln & Guba 1985)을 사용하여 분석하였

Table 2. Themes and subthemes

Theme	Subtheme	Example of main contents
Awareness of local foods	Definition	· Food produced in the province and territory
	Necessities in school	· Securing safe food products · Students' health improvement · Environmental protection · Establishment of a general consumption market
Experiences of local food utilization	Advantages	· Vitalization of the regional economy · Guaranteed safety and freshness · Utilization of foods available at a short distance
	Disadvantages	· Limitation of food variety · Declining of freshness of foods · Declining of availability due to non-standardization of foods · Compulsion of local food use · Inconsistency between demand and supply · High prices
Measures for vitalization of local foods	Improvement in food distribution system	· Systemic problems(distributors, local centers) · Thorough market research · Preparation of a system for direct dealing with producers
	Expansion of education	· Education about advantages and necessities of local foods from the viewpoint of consumers · Expansion of field education about local foods · Understanding of the school food service system by local food producers
	Information sharing	· Meetings between producers and consumers · Information about times of production, varieties of expected products, and producers · Information about demand estimates of school food services · Formation of trust relationships as a community
	Prevention of monopoly	· Continuous management and administration · Securing various producers
	Improvement of food quality and mass production	· Expansion of supports for stable production · Certification system for excellent farms
	Creating a tasty and nutritious recipes and menu	· Development of excellent recipes · Development of varied diets

다. 전사본을 바탕으로 두 연구자가 각자 코딩하여 첫 번째 코드북을 작성하고, 코딩 결과에 대한 협의를 통해 새로 생성된 코드를 추가하거나, 기존 코드를 합하거나 분리하며, 두 번째 코드북을 작성하였다. 이와 같은 절차를 반복하여 3개의 대범주와 10개의 하위범주가 도출되었다(Table 2).

6. 질적 연구자료의 신뢰도 확보 'Member check'

질적 연구에서의 신뢰도는 사회적 상황 속에서 연구 참여자가 경험한 내용과 연구자가 서술하고 묘사하는 내용의 일치 정도를 의미한다. 즉, 연구자가 서술하고 묘사하는 내용의 의존가능성과 확장가능성을 의미하는 것이다(Lincoln & Guba 1985; Schwandt TA 2001). 본 연구에서는 신뢰할 수 있는 질적 자료의 창출을 위해 인터뷰, 각종 선행문헌을 고찰하였으며, 인터뷰에 앞서 연구자는 참여관찰 인터뷰 및 관련 교육 및 훈련을 실시하였다. 또한 질적 연구를 위한 자료수집 시 Patten MQ(2001)이 언급한 현장노트를 활용하여 인터뷰과정에서 관찰이 행해진 맥락을 포함하여 상세하고 구체적인 현장을 기록하고자 하였다(Patton MQ 2001). 현장노트와 더불어, 연구결과와 신뢰도를 확보하기 위하여 구성원 간 검토를 실시하였다. 두 연구자가 번갈아가며 인터뷰 녹음 자료를 최소 3회 이상 반복 청취하며, 전사본과 비교하여 신뢰도 확보를 위한 노력을 하였다. 더불어 참여자 검토(member check)를 실시하였는데, 연구 참여자에게 인터뷰 내용의 전사본을 전자우편으로 발송하여 연구자가 연구 참여자의 이야기를 왜곡 없이 잘 이해하였는지를 확인하였다. 이는 인터뷰에서 나타난 연구 참여자의 의미와 생각에 대한 해석이 타당한지를 입증하고, 특정 연구자의 지나친 주관적 시각, 편견, 의견, 해석 실수를 최소화하여 연구 자료의 신뢰도를 확보하기 위한 방법이었다.

결과 및 고찰

1. 로컬푸드에 대한 인식

본 연구 참여자들은 학교급식에서 로컬푸드를 도입하는 것에 대해 긍정적으로 생각하고 있었다.

근거리 50 km 안에 있는 농산물을 로컬푸드라고 생각하고요. 로컬푸드가 근거리에서 운송이 되니까 우리 몸에도 좋고 환경오염도 많이 감소시키잖아요. 또 가까운 지역이니까 신선함을 유지할 수 있는 그런 장점도 있겠어요. (영양사 A)

학생들이 급식에서 먹는 양이 상당히 많거든요. 일단은 이렇게 학교에서부터 시작해서 일반 소비자까지 확산

되는 게 도움이 될 것 같아요. ... 근거리에 있는 농산물을 먹는 게 우리 몸에도 좋잖아요. 그래서 로컬푸드는 우리가 이렇게 학교에서 많이 소비를 해줘야지 농가에서 정착이 더 잘 되어 일반 소비자까지 잘 구축될 수 있을 거라고 생각이 돼요. (영양사 D)

필요성은 인식을 해요. 환경에도 좋고, 지역경제도 살리고, 아이들에게도 좋고. 하지만, 현재 학교급식과는 방향이 맞지 않다는 걸 많이 느껴요. 왜냐하면 현재 학교급식은 대부분 입찰제잖아요. 입찰하는 데에서 제가 “우리 지역산을 주세요” 했을 때, 물건이 나쁘다며 제대로 납품이 되지 않을 때, ... 저희는 타 지역 농산물을 불가피하게 먹어야 돼요. 즉, 선택을 할 여지가 없다는 거죠. 그래서 필요성은 인식하되 학교급식과 연관해서 수행하기가 입찰제이기 때문에 힘들어요. (영양사 G)

연구 참여자들은 로컬푸드를 근거리에서 생산되는 식재료로 인식하고 있었다. 하지만 근거리에 대한 정의가 다양하였고, 일부 참여자는 친환경식품과 혼동하고 있음이 나타났다. 또한 대부분의 연구 참여자들은 학교급식에서 로컬푸드를 사용하는 것이 안전한 식재료 확보, 학생들의 건강과 환경적 차원에서 필요하고, 학교에서의 로컬푸드 성공 여부가 일반 소비시장에서의 성공과 연결되어 있다고 인식하고 있었으나, 다양한 현실적인 문제점들이 산재해 있다고 응답하였다.

2. 로컬푸드의 사용 경험 관련 질문

모든 연구 참여자들은 학교 현장에서 로컬푸드를 사용하고 있었으며, 이들이 체감하는 로컬푸드의 장점과 단점에 관한 질문에서는 장점보다는 단점이 많다는 의견이 대부분이었다.

1) 로컬푸드의 장점

학교 현장에서 느끼는 로컬푸드 사용의 장점으로는 지역경제 활성화와 근거리 식품 이용에 따른 식재료의 편이성, 안전성 및 신선도 보장, 학생들의 건강이라는 의견을 제시하였다.

지역사회농산물이라는 것은 근거리 생산품이기에 ... 아무래도 신선도가 보장되지 않나 라는 생각이 들어요. 또 저농약이기 때문에 아이들한테 좋으니까. (영양사 B)

장점은 운송거리가 적기 때문에 환경적으로 좋다는 것이고요. ... 운송비용이 어쨌든 적게 들기 때문에 그 분들에게 돌아가는 돈은 더 많다고 생각하거든요. ... 그런 면에서 경제활성 효과가 있지 않을까 생각이 들어요. (영양사 E)

밭주가 누락됐을 때나 부득이하게 갑자기 수요가 더 생겼을 때는 가까운 데서 물건이 오는 게 제일 좋아요. ... 그럴 때는 로컬푸드가 좋아요. (영양사 F)

로컬푸드 사용은 농민의 이익 증가, 소비자의 기호 파악에 따른 효율적인 영농, 소비자에게 신선하고 안전한 농산물 공급, 농약과 비료사용의 감소로 인한 환경보존 등에 기여한다(김중덕 2006). 또한 학교급식은 로컬푸드 사용을 통해 안전한 식재료를 확보할 수 있고, 학생들의 식생활 교육 효과와 지역공동체에 대한 교육효과를 가질 수 있다. 그럼에도 불구하고, 본 연구에서는 몇몇 참여자들을 제외한 대부분이 로컬푸드 사용의 장점을 현장에서는 체감하지 못한다고 답변하였다. 이는 소비자 측면에서 로컬푸드의 장점이 더욱 강조되어야 함을 의미한다.

2) 로컬푸드의 단점

대부분의 참여자들이 인식하는 로컬푸드 사용의 단점으로는 다음과 같은 다양한 의견이 제시되었다.

야채들이 한 다섯 종류, ○○○지역 같은 경우는 네·다섯 개 정도 밖에 안 되더라고요. 그래서 로컬푸드에 관심은 있지만 ... 농가 형성이 제대로 안 되어서 편하게 만족스럽게 급식에 적용시킬 수는 없어요. (영양사 H)

지역에서 물건이 와요. 오는데도 시들어지고 신선도가 떨어져요. 배 같은 것도 물경해서 반품을 하는 경우도 많아요. (영양사 A)

전국 물건 중 최상품을 사 오면 되는데, 굳이 로컬을 지정하면 선택할 수 있는 폭이 작아지기 때문에 신선도가 떨어지더라도 그것을 사용할 수밖에 없어요. 또 그 물건이 특성상품이 아니기 때문에 하루 물량을 많이 냈을 리가 없고. (영양사 D)

급식지원센터가 생긴 이래로 거의 로컬푸드 위주로 사용을 할 수 있게끔 시스템이 갖춰졌어요. 지금은 로컬푸드가 초창기에 비해서 품질이 많이 좋아진 편인데. ... 그래도 시중에 있는 채소보다는 품질상태가 좀 떨어져요. 또 학교급식에선 큰 양파가 들어와야 다듬기도 쉽고 한데, 굉장히 작은 양파가 들어와요. 그렇지만 로컬푸드이기 때문에 그걸 위주로 쓰긴 썼어요. (영양사 F)

지역경제 살리는 건 맞나요? 왜냐하면 로컬푸드라는 게 엄청난 많은 품목을 짓는 것도 아니고 품목도 제한이 되

어 있어요. 예를 들어 콩나물이 굳이 우리 지역에만 판다고 해서 그게 경제를 우리 지역에 엄청 살리는 건 아닌 것 같아요. 무조건적으로 먹어야 된다는 생각 ... 무조건 우선시 하는 게 조금 안 좋다고 생각해요. (영양사 G)

우리나라는 지역적 특성이 있고, 지역적 특성에 따라 생산하는 생산품들이 틀리잖아요. ... 굳이 지역을 묶어서 운영하는 부분에 대해서는 좀 불만족스러워요. 각 지역의 특성을 살려서 권장해도 우리나라는 넓은 땅덩어리가 아니기 때문에 (영양사 C)

본 연구 참여자들은 식재료의 품목제한, 신선도 하락, 비규격화로 인한 활용성 하락, 로컬푸드 사용의 강제성, 수요와 공급의 불일치 및 높은 가격 등을 로컬푸드 사용의 단점으로 인식하고 있었으며, 그 중 식재료의 품질 저하를 가장 큰 단점으로 지적하였다. 일반적으로 지역농산물과 친환경농산물은 일반 농산물보다 농약을 덜 처리하기 때문에 상대적인 품질저하로 오인하는 경우가 종종 있다. 선행연구에서도 영양사들을 대상으로 친환경농업에 대한 교육이 시급하다고 지적한 바 있다(Kim KH 2012). 그러나 소비자 입장에서 선택의 폭이 한정되면 물건의 품질저하 현상은 당연한 결과일 수 있다. 따라서 로컬푸드의 신선도 유지를 위한 대책 및 규정이 반드시 필요하며, 이러한 시스템은 로컬푸드 활성화에 있어서 매우 중요하다고 할 수 있겠다. 또한 연구 참여자들은 로컬푸드 사용이 지역경제에 긍정적인 영향을 미치는 것에 대해 체감하지 못한다고 답하여 로컬푸드의 경제적 이점에 대해 소비자들의 신뢰가 미흡하다고 발표한 선행연구 결과와 일치하였다(Kim JE 2013). 이는 소비자를 대상으로 로컬푸드의 경제적인 효과에 대한 지속적인 교육 및 홍보의 제공되어야 함을 시사한다.

2. 로컬푸드의 활성화 방안

로컬푸드 활성화를 위한 방안과 관련해서는 총 6가지의 하위 범주가 도출되었다. 응답자의 복수응답을 고려하여 그 중요도에 따라 식품유통구조의 개선, 교육의 확대, 정보 공유, 독과점 방지, 식재료의 질 향상 및 생산의 대량화, 조리법 및 식단 개발 등에 대한 내용이 분석을 통해 도출되었으며, 이 중 응답수가 가장 많은 식품유통구조의 개선을 가장 시급한 사안으로 연구 참여자들은 인식하고 있었다.

1) 식품유통구조의 개선

대부분의 영양(교)사들이 한결같이 유통구조의 문제점을 다음과 같이 지적하면서 유통구조의 개선이 급선무라 하였다.

유통단계 때문에 지역농산물을 사용해도 저렴한 단가로는 들어오는 것 같진 않거든요. ... 시장조사를 나가보면, 우리 지역에서의 시장 조사 가격이 농수산물 시장가격과 농협하고 차이가 많이 나요. 로컬푸드라고해서 저렴하고 그런 게 없어요. 신선한 것은 ○○산이 아니고 저기 ○○○산 어디 ○○○○산 그런 농산물도 똑같이 신선한데 ... 단가가 저렴하고 그런 거는 저는 아직 채감을 못하겠어요. (영양사 F)

입찰로 인해서 매달 납품업체가 바뀌니까 우리가 원하는 식재료를 꾸준히 소통하면서 납품받기가 어려운 것 같아요. 업체가 바뀔 때마다 소통을 여러 번 해야 되는 것이 문제점이 아니겠습니까? (영양사 A)

농가 쪽의 얘기를 들어보면 ... 차라리 지원센터에다가 납품을 안하고, 서울로 올리겠다고 하시는 농가가 많더라고요. (영양사 H)

저는 로컬푸드를 굉장히 중요한 거라고 생각해요. 생산자와 같이 공존하는 시스템이잖아요. 그런데 이게 학교현장의 입찰과 발주, 납품과의 관계가 안맞아요. 제가 근거리 지역단위 농협과 연계하여 ... 생산 단지와 직거래를 해서 일부 야채를 받으려 했는데 너무 복잡한 거예요. (영양사 G)

일부 농가하고 직거래하는 것이 청렴도에 어긋난다면, 갑자기 생산되는 농가가 많잖아요. 그 지역의 감자 생산 농가들 여럿을 연결시켜주는 거예요. ... 아니면 생산자 공동 작업을 하면 그게 맞지 않을까 싶어요. ... 그렇게 한다면 농가에서도 이득이 될 거고 학교에서는 상품 좋고 신선하기만 하면 제값을 줄 거예요. 서로 그 취지가 맞을 것 같아요. 지금은 가격과 상품의 질이 완전히 유통업체에서 다 가져가고 있거든요. (영양사 D)

저희도 시장조사를 해서 규제를 어느 정도 할 수 있어요. 그런데 그 시장조사를 저희가 좀 적극적으로 안하는 부분도 있는 것 같아요. ... 가격에 대해 제제할 수 있는 우리 입장도 같이 가지 않으면 결국은 끌려갈 수밖에 없거든요. (영양사 C)

면담 내용을 살펴볼 때, 본 연구 참여자들은 중간 유통단계의 업체와 학교급식지원센터의 청렴도가 많이 희석되었고, 이것이 식재료의 높은 가격과 품질저하의 원인이 된다고 인식하고 있었다. 이들은 철저한 시장조사를 통해 유통업체의

폭리를 규제할 필요성이 있으며, 생산자와의 직거래를 위한 제도가 필요하다고 답변하였다. 현재 교육과학기술부는 학교급식지원센터를 통한 식재료 구매를 권장하고 있으며, 로컬푸드의 상당수는 친환경농산물이다. 선행연구에서도 로컬푸드(친환경농산물)의 품질만족도와 가격에 대한 만족도가 가장 낮게 나타나, 본 연구결과와 일치하였다(Ko JS 2011). 또한 유통 통제의 부재, 복잡한 유통구조, 검증되지 않은 유통업체들 및 입찰과정의 불투명성 등이 학교급식 식재료 유통 상의 문제점으로 지적된 바 있다(Im GH 2008). 연구에 참여한 대부분의 영양(교)사들은 투명한 유통체계도 중요하지만, 학교급식에 적합한 식재료의 품질, 규격, 및 가격에 대한 기준을 구체화하는 것이 유통체계에서 발생할 수 있는 구매자와 공급자 간의 혼란 발생을 완화하는데 더욱 중요하다고 하였다. 선행연구에서는 학교급식의 적절한 식자재관리를 위해 공동 브랜드를 만들어 유통 구조를 단순화하고, 품질관리를 하여 로컬푸드를 학교급식에 활용하자고 제안하기도 하였다(Lee SK 2015).

2) 교육의 확대

연구에 참여한 영양(교)사의 대부분이 교육청, 학교급식지원센터 및 농업기술센터 등에서 로컬푸드에 대한 교육을 받고 있으나, 그 교육이 실질적이지 못하다는 지적이 많았으며, 이러한 문제는 학교급식에서 로컬푸드 사용의 중요성과 필요성에 대해 모호함을 줄 수 있다는 의견이 많았다. 학교급식에서 로컬푸드가 좀 더 활성화되고 성공적으로 정착하기 위해서는 이에 대한 자세하고 심도 있는 교육이 더욱 확대되어야 한다고 답변하였다.

로컬푸드 교육에서 지역사회의 경제 활성화만 얘기할 게 아니라, 로컬푸드를 했을 때 어떤 게 좋으며, 또 지역마다 어떤 상품이 특성이니까 이것만은 꼭 로컬푸드를 했으면 좋겠다라든가 그런 교육이 필요할 것 같아요. (영양사 B)

로컬푸드를 활성화하면 좋은 점들을 우리에게 교육을 해주면, 우리가 어떤 게 불만족스러워도 아 그런 필요성이 있기 때문에 해야겠다 ... 그런 생각이 드는 필요성을 교육하면 좋을 것 같아요. (영양사 A)

저는 로컬푸드가 어떻게 생산되고 있으며, 어떤 물품이 생산되고 있는지 눈으로 볼 수 있는 현장 교육이 있었으면 좋을 것 같아요. 왜냐하면 내가 생각하는 거랑 그 현장은 다를 수가 있고, 눈으로 봐야 로컬푸드에 대한 이해도가 더 높아질 것이라고 생각됩니다. ... 영양사분들 먼저 체험을 할 수 있게끔 해보고, 그 다음에 학생들 위

주로 하면 좋을 것 같아요. 교육의 효과가 더 있지 않을까요? ... 공급업체한테도 교육해야지 그 중요성을 알고 또 공급을 해주실 거라고 생각해요. (영양사 D)

근거리 지역의 생산품목이 뭐고, 경쟁력 있는 생산품목이 뭐고, 생산업체가 뭐고, 어떤 방법으로 현장에서 실무를 해야 되는지 실질적인 얘기를 가르쳐줘서 실제로 할 수 있게끔, 활성화 될 수 있게끔 그런 게 교육이 되어야 된다고 봅니다. (영양사 H)

현재 로컬푸드의 종류는 채소잖아요. 대부분의 아이들은 채소를 싫어하기 때문에 건강한 밥상에 대한 교육이 함께 가지 않으면 학교에서의 장기적인 성공은 힘들 것 같아요. 로컬푸드에 대해 학생들에게도 적극적인 교육이 필요하다고 봅니다. (영양사 C)

대부분의 연구 참여자들은 소비자 입장에서의 장점과 필요성, 로컬푸드에 대한 현장 교육 확대, 생산품목과 학교현장에서 요구되는 실무 위주의 교육을 받기를 희망하고 있었다. 선행연구에서도 생산자가 로컬푸드라는 제품과 동시에 경험을 제공함으로써 소비자와의 신뢰를 구축해야 하며, 소비자가 기대하는 가치가 무엇인지를 명확히 이해해야 한다고 지적한 바 있다 (Jang 등 2013). 현장연수나 교육이 필요하다는 기존 선행연구와 더불어 본 연구 참여자들은 생산자들에게도 학교급식 시스템의 특수성과 중요성에 대한 교육이 함께 이루어지기를 희망하였다. 이는 협력관계 형성뿐만 아니라, 더 나아가 로컬푸드의 효과적인 활용을 위한 것이라고 답변하였다. 또한 학생들을 위한 교육에도 힘을 써야 한다고 답변하였다. 특히, 체험활동 위주의 교육이 필요하다는 의견이 많았다. 선행연구에서도 현재 지역 농산물에 관한 식생활교육이 점차 증가하고 있으나, 교육대상별 맞춤형 프로그램 개발이 시급하고, 교육여건 확보 등의 어려움이 있다고 지적하고 있다(Kim HS 2011).

3) 정보 공유

로컬푸드에 대한 교육과 더불어 다음과 같은 생산자와의 정보 교류를 희망한다는 의견이 많았다.

공급할 수 있는 품목이랑 양이랑 신선도 안전성 이런 거를 매달 알려줌으로써 식단 작성에 도움을 주면 조금 더 활성화 될 수 있을 것이라 생각됩니다. (영양사 E)

서로 어느 정도의 정보 교환이 이루어지면 ... 영양사의 견도 농가에서 조금은 들어주셔야 할 것 같아요. 농가에

서도 학교급식의 상황을 이해 못 하시고 잘 모르시더라고요. 선행연구 상호간의 의견을 교환하고, 이해를 주고 받아들이주면 양보하고 조금 발전하지 않을까하는 생각이 듭니다. (영양사 C)

예를 들어 자연재해에 의해서 농가는 피해를 받을 수도 있어요. 그럼 일 년 농사 망치게 되는 거거든요. 그것을 정부에서 어느 정도 기본적으로 보장을 몇 퍼센트 해준다면 그 분들도 마음 놓고 농사를 지을 수 있을 것 같고, 선행연구 학교 현장에서는 소통을 해서 ... 올해 ○○에서 토마토가 너무 많이 재배가 됐으면, 그 정보를 미리 입수를 한다면 우리가 식단에 많이 반영을 할 수 있어요. 선행연구 소통과 정보 교환을 자주 할 수 있는 시스템이 구축이 되면 식재료 공급이 개선되지 않을까요? 그리고 생산자 입장에서도 금액에 관해서 어느 정도 안정이 되지 않을까 그런 생각이 들어요. (영양사 B)

연구 참여자들은 생산자와의 정기적인 간담회를 통해 생산 예상 품목의 생산시기, 종류, 기대 출하량 및 생산자에 대한 정보와 학교급식 수요 예상량에 대한 정보를 서로 교환할 수 있는 기회를 희망하고 있었다. 선행연구에서도 근거리 친환경 농산물의 소비를 위해서는 생산자와 학교 영양(교)사들과의 네트워크 구축이 필요하다고 지적한 바 있다(신영식 & 전상곤 2013). 이러한 정보 교환은 서로에 대한 이해와 더불어 공동체로서의 신뢰관계를 형성할 수 있고, 이는 지속적 거래를 가능하게 할 것이다. 소비자의 신뢰는 로컬푸드 구매에 있어서 매우 중요한 독립변수로 작용하므로, 높은 신뢰도는 구매행동 상승과 직결된다(Kim JE 2013). 따라서 로컬푸드의 활성화를 위하여 생산자와 소비자 간의 원활한 의사소통이 무엇보다 선행되어야 할 것이고, 이를 위한 지원확충이 고려되어야 할 것이다.

4) 독과점 방지

연구 참여자들은 일부 농가의 독과점 양상이 로컬푸드 활성화에 방해가 된다고 우려의 목소리를 드러냈다.

로컬푸드에 있어서도 견제하는 제도가 같이 가야 하지 않을까요? ○○딸기라던지 ○○○○배라고 하더라도 다른 지역의 로컬푸드나 유기농하고 비교해서 가격을 조율하는 제도가 있어야 될 것 같아요. 대부분의 경우 비교 대상이 없고 ... 얼마에 먹어라 하면 먹어야 해요. (영양사 D)

독점이 되는 부분에 대해서 개선할 방안이 있지 않으면

계속 끌려가는 것밖에 되지 않아요. 그러면 로컬푸드에 대해서 우리는 기대를 하고 좋은 점을 기대하고 시작했지만, 오히려 더 안좋은 점만 부각이 되는 악순환이 발생될 수밖에 없죠. (영양사 A)

이상과 같이 연구 참여자들은 로컬푸드의 생산자가 매우 한정되어 있거나, 단일품목인 경우가 많아 가격 조율이 힘들고, 독과점의 양상을 띄고 있다고 우려의 목소리를 냈다. 선행연구에서도 로컬푸드의 일방적인 가격결정은 생산자에게 유리할 수 있으나, 장기적으로 소비자의 신뢰를 잃을 수 있다고 지적한 바 있다(Baek & Kim 2013). 연구 참여자들은 이에 대해 생산품목의 다각화, 다양한 생산자 확보, 지속적인 관리 감독 및 합리적 가격결정을 위한 협의체 등의 제도적 안정장치 마련이 바람직하다고 하였다.

5) 식재료의 품질 향상 및 생산의 대량화

연구 참여자들은 학교급식에서 로컬푸드의 활성화를 위해서는 식재료의 품질과 생산의 대량화가 보장되어야 한다고 답변하였다.

공급업체를 저희가 일일이 다녀볼 수 없기 때문에 괜찮다는 마크라든가 ... 제품의 품질 인증을 해주면 우리가 믿고 계속 공급 받을 수 있지 않을까요? (영양사 F)

예전에 센터하고 생산자하고 영양사하고 간담회를 한 적이 있어요. 근데 농가의 입장을 들어보니 여러 가지 애로사항들이 있더라고요. 농가에서 안정적인 생산을 할 수 있는 지원을 해줬으면 좋겠다는 생각이 들었어요. 또 시에서 학교 급식의 수요량에 대해 ... 작년에 얼마만큼 먹었는지 어느 정도 파악해서 조율을 해 주었으면 해요. 예를 들어, 감자가 ○○학교에서 작년에 이 정도 소비가 됐다. 그러면 소농가들을 묶어서 대량화하고 안정적인 공급체계를 형성할 수 있도록 말이에요. ... 그러면 조금 더 활성화 될 것 같아요. (영양사 H)

연구 참여자들은 식재료의 안정적 생산을 위해 농가에 대한 지원 확충과 더불어 우수 농가 및 제품의 안전성과 신선도에 대한 인증제 부여 등 식재료 품질에 대한 가시적인 기준이 필요하다고 하였다. 선행연구에서도 우수농산물, 품질우수농산물, 친환경농산물 등 현재까지 사용되고 있는 농산물 인증의 개념을 로컬푸드로 확장하여 급식현장에 활용하기를 제안한 바 있다(Kim 등 2009). 또한 로컬푸드는 대부분 대량생산이 아니기에 많은 양의 식재료가 필요한 단체급식기관에 적용하기 위해서는 이에 맞는 방법을 모색해야 한다는 의견이 많았다.

6) 조리법 및 식단 개발

학교급식의 최종 소비자인 학생들이 맛있게 먹을 수 있는 식단 개발이 이루어져야 한다고 언급하기도 했다.

학교에서는 좋은 식재료를 가지고 만족할 만한 식단을 제공하는 것이 중요하다고 생각을 해요. ... 우리가 맛있게 조리를 못하거나 학생들이 좋아하지 않은 식단을 제공한다면 로컬푸드에 대한 인식도 떨어질 테고 ... 소비자 분들이 만족할 만한 조리법을 다양화시키면 좋은 식재료를 최상으로 제공할 수 있으니 좋잖아요? (영양사 G)

이렇듯 학교에서의 로컬푸드 활성화를 위해서는 이에 맞는 우수한 조리법과 다양한 식단 개발을 위해 영양(교)사도 노력해야 한다는 스스로의 지적도 있었다.

요약 및 결론

본 연구에서는 학교의 영양(교)사들과의 심층면담을 통해 이들이 급식·교육현장에서 인식하는 로컬푸드의 필요성, 로컬푸드 활성화를 위한 방안에 대해 구체적으로 알아보았다. 먼저 본 연구는 소수의 영양(교)사들을 대상으로 면담하고 해석된 내용이기에 때문에 다수의 일반적인 의견으로 제안하기 어려운 점이 있음을 밝힌다. 면담자료를 토대로 분석 및 해석한 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 연구 참여자들이 인식하는 로컬푸드란 근거리에서 생산되는 식재료로 인식하고 있었으나, 근거리의 개념이 다양하였고, 일부는 친환경식품과 그 개념을 혼동하고 있는 것으로 나타났다. 이들은 안전한 식재료 확보, 학생들의 건강 향상, 환경보호, 일반 소비시장 정착을 위한 밑거름이 되기 때문에 학교 급식에서 로컬푸드 활성화가 필요하다고 하였다.

둘째, 로컬푸드 사용 경험에 관한 항목에서는 크게 장점과 단점으로 나누어 답변하였는데, 장점으로는 지역경제 활성화, 안전성 및 신선도 보장, 배송 시간 단축이라고 답하였다. 단점으로는 품목 제한, 신선도 하락, 식품의 비규격화로 인한 활용성 하락, 로컬푸드 사용의 강제성, 수요와 공급의 불일치, 높은 가격 등으로 답하여 장점보다는 단점을 더 많이 인식하는 것으로 나타났다.

셋째, 학교에서의 로컬푸드 활성화를 위한 방안에 관한 항목에서는 크게 식품유통구조의 개선, 교육의 확대, 정보 공유, 독과점 방지, 식재료 품질향상 및 생산의 대량화, 조리법 및 식단 개발 등의 다양한 의견이 제시되었다. 이 중 식품유통구조의 개선을 우선적으로 이루어져야 하는 사안으로 인식하고 있었으며, 이를 위해서는 유통업체와 지역센터의 문제점 개선, 철저한 시장조사, 생산자와의 직거래를 위한 제도 마련이

시급하다고 하였다. 교육확대의 세부항목으로는 소비자입장에서 로컬푸드의 장점 및 필요성에 대한 교육, 영양사와 학생을 대상으로 한 로컬푸드 현장 교육 확대 및 학교급식 시스템의 특수성에 대한 생산자의 교육 등이 도출되었다. 연구 참여자들은 또한 교육과 더불어 서로에 대한 다양한 정보가 공유되어야 로컬푸드가 활성화된다고 의견을 제시하였다. 이를 위해 지속적인 간담회를 통해 생산예상 품목의 생산시기, 종류 및 생산자에 대한 정보, 학교급식 수요 예상량에 대한 정보를 서로 주고받기를 희망하고 있었고, 이로써 공동체로서의 신뢰관계가 형성된다고 인식하고 있었다. 이와 더불어 독과점 방지를 위해서 지속적인 관리 감독과 다양한 생산자 확보가 필요하고, 식재료의 품질향상 및 생산의 대량화를 위해 농가 지원 확충과 우수 농가 및 품질 인증제 도입이 필요하다고 답하였다. 이 외에 우수한 조리법 및 다양한 식단 개발을 위해 영양사 스스로도 노력해야 한다는 의견도 제시되었다.

학교급식에서 추구하는 식재료 최고의 가치는 안전성이 다. 로컬푸드는 생산지에서 소비자까지의 물리적·시간적 거리를 최대한 단축시킬 수 있으므로 식재료의 품질과 안전성 모두를 확보한다는 차원에서 이상적인 식재료 수급 방법이다. 학교는 그 지역의 식량 체계에서 중요한 역할을 담당하므로 학교급식과 로컬푸드의 호혜적 관계는 매우 중요하다고 할 수 있다. 로컬푸드 도입의 여러 가지 장점에도 불구하고, 학교 현장에서의 활성화는 미흡하고, 이러한 문제를 해결하기 위한 방안 또한 아직까지 부족한 실정이다. 이를 위해서는 학교 현장의 목소리를 반영한 실질적인 해결 방안이 마련되어야 할 것이다. 본 연구에 참여한 대부분의 영양(교)사들은 로컬푸드 도입의 장점을 아직 체감하고 있지는 않지만, 다양한 활성화 방안이 마련된다면 이를 적극적으로 활성화하고 싶다고 답하여 학교에서의 로컬푸드 장점을 인지하고 있었다. 따라서 소비자인 학교급식 담당자들이 효율적으로 로컬푸드를 도입·활성화 할 수 있도록 제도적 보완이 절실히 요구되며, 이의 효과를 극대화할 수 있도록 생산자와의 신뢰관계 형성을 위한 환경을 구축할 필요가 있다. 또한 생산업체, 학교, 유통업체, 학교급식지원센터 등 로컬푸드 체계를 구성하는 모든 인적구성원의 의견을 다각도로 수집하여 자원관리의 효율성을 향상시키고, 로컬푸드 활성화의 현장감을 높여야 할 것이다. 이는 향후 학생들의 건강, 급식·영양관리의 질적 향상 및 지역경제 활성을 도모하는데 밑거름이 될 것이고 학생들이 성인이 된 후에도 이들의 식품소비패턴에 긍정적인 영향을 줄 것이다.

감사의 글

본 연구는 순천향대학교 학술연구비 지원으로 수행되었으

며, 이에 감사를 드립니다.

References

- Baek SW, Kim SH. 2013. Shopping motives and customer satisfaction in the local food store. *Korean Journal of Food Marketing Economics* 30:47-66
- Fraenkel JR, Wallen NE. 2008. How to Design and Evaluate Research in Education (7th ed). pp 77-79. McGraw Hill, Inc.
- Hong KW, Kim HC, Jung IK. 2010. A study of experts' perceptions on local food. *Journal of the Korea Academia-Industrial Cooperation Society* 11:4742-4751
- Hyun HK. 2009. The present and future of the local food movement in Jeju area. *Tamla Culture Research Institute* 35:107-140
- Ilbery B, Maye D. 2005. Alternative (shorter) food supply chains and specialist livestock products in the Scottish-English borders. *Environment and Planning* 37:823-844
- Im GH. 2008. A study on the utilization of local food for school food service. Master's degree thesis, Kyonggi Univ, Korea
- Jang HW, Lee MS, You SY. 2013. A study of consumer perception of local food. *Korea Journal of Agricultural Management and Policy* 40:248-269
- Kim HC, Jung IK, Min SK. 2009. The adoption and utilization of local food in the school food service support system: An exploratory case study. *Journal of Tourism Sciences* 33:99-121
- Kim HJ. 2009. Building local food system through school foods safety movement: A case study of Naju city in Geonnam province, Korea. *The Journal of Rural Society* 19:63-92
- Kim HJ. 2016. School food and local food: A comparative study of Korea and Japan. *The Journal of Rural Society* 23:87-139
- Kim HS. 2011. Development of cooking exercise program for elementary creative activities curriculum-using colorful local food in Jeju. *Journal of Korean Practical arts Education* 24:205-223
- Kim JD. 2007. A study on the consumers' role in the local food system. *Korean J Community Living Sci* 18:617-627
- Kim JE. 2013. Impact of perceptions of local foods on consumer buying behavior-based on consumer confidence. *Journal of Tourism Sciences* 28:225-244
- Kim KH. 2012. Present status and future reform strategy of organic school meals. Master's degree thesis, Dankook Univ, Korea

- Ko JS. 2011. A study on connections between local food system and provision of school meals. *Journal of the Korea Management Engineers Society* 16:289-302
- Lee JE, Heo SW. 2005. An analysis on the satisfaction and additional cost scale of environmental-friendly agri-product school meal program. *Korea J of Organic Agri* 13:145-159
- Lee SK. 2015. A plan for expansion of provision of school meals through developing joint brand between local food and good local enterprises-in Daegu, Kyungpook-. Master's degree thesis, Kyungpook National Univ, Korea
- Lee YS, Park MJ. 2008. Parental perception and satisfaction with environment-friendly agricultural products used for school foodservice in elementary schools in Daejeon. *J Korean Soc Food Cult* 23:737-747
- Lincoln YS, Guba EG. 1985. *Naturalistic Inquiry*. pp 82-86. Sage Publication, Inc
- Ministry of Education. 2013. 2013년도 학교급식 안전관리 강화대책 회의자료
- Patton MQ. 2001. *Qualitative Research & Evaluation Methods* (3rd ed). pp 45-51. Sage Publication, Inc
- Schwandt TA. 2001. *Dictionary of Qualitative Inquiry* (2nd ed.). pp 35-40. Sage Publication, Inc
- 김종덕. 2006. 미국의 농장-학교(FTS)연결 프로그램 연구. *농촌경제* 31:107-130
- 신영식, 전상근. 2013. 학교급식 친환경쌀의 구매 결정 요인 분석-고성 생명환경쌀 사례를 중심으로. *농촌경제* 36:25-42

Received 17 July, 2015
 Revised 1 August, 2015
 Accepted 21 August, 2015