

갈색양송이 인지도 제고를 위한 소비 성향 분석

오연이* · 정갑열 · 오민지 · 임지훈

농촌진흥청 국립원예특작과학원 버섯과

Analysis of trends in brown button mushroom consumption for raising awareness

Youn-Lee Oh*, Kab-Yeul Jang, Minji Oh, and Ji-Hoon Im

Mushroom Science Division, National Institute of Horticultural and Herbal Science, RDA, Eumseong 27709, Korea

ABSTRACT: Cultivation of brown mushrooms, rather than that of white variants is preferred by Korean mushroom farmers, as the former are resistant to diseases. However, brown mushrooms were cultivated only in selective eco-friendly agricultural farms due to lack of consumer awareness. After providing information about brown mushrooms to respondents through a 1-minute video clip, a survey was conducted on social network service (SNS) to assess recognition and preference for brown mushrooms. A food evaluation was then conducted among 200 people randomly selected from the survey respondents. Most respondents (83%) had not encountered brown button mushrooms previously, and 98% of the respondents were willing to buy these mushrooms because they were "curious about its taste" (44%). In the food evaluation, 32% of the respondents found the brown button mushrooms to be delicious, 28% reported a good flavor, and 31% described a good texture. In addition, we confirmed that 95% of respondents were interested in purchasing brown mushrooms after sampling. Therefore, in the present study, we evaluated public perception, preference, and taste of brown button mushrooms, and confirmed that availability of information on nutrition and benefits of mushroom consumption could induce consumers to buy brown button mushrooms.

KEYWORDS: Awareness, Brown button mushroom, Consumption tendency analysis, Preference, Taste

전 세계에서 널리 소비되는 양송이는 갓이 백색인 백색 양송이와 갈색인 갈색양송이로 구성된다. 이 중 백색양송이가 대중적으로 소비자들에게 가장 많이 인식되어 있지만, 원래 양송이는 밝은 갈색 버섯이었다. 1926년 미국 펜실베이니아 농업인이 재배하는 농장에서 자연적인 돌연변이로서 백색 버섯을 발견하였고, 백색 빵을 즐겨먹었던 사람들이 갈색양송이보다 백색양송이를 더 선호함에 따라

백색양송이가 매우 인기 있게 되었다(Genders 1969).

갈색양송이는 크리미버섯, 베이비 포토벨로, 베이벨라, 미니벨라, 포터벨리니, 로먼버섯, 이탈리아버섯 또는 갈색버섯 등과 같은 여러 이름으로 불린다. 영양성분이나 기능성분에서는 백색 양송이보다 단백질 함량이 7% 많고, 열수추출물에서 폴리페놀 함량이 11% 더 높게 추출되며, 40.35%의 전자공여능과 55.42%의 SOD(Superoxide dismutase)로 항산화 능력이 백색양송이보다 더 많은 것으로 나타났다(Lim *et al.*, 2007). 갈색양송이 품종은 1980년도 '705호' 품종이 개발된 뒤, 새로운 품종의 수요에 따라 최근에는 '다향'(2010년), '호감'(2015년), '진향'(2016년), '단석1호'(2017년) 품종들이 지속적으로 개발되었다(Kim *et al.*, 2011; Oh *et al.*, 2015; Kang *et al.*, 2018). 백색양송이에 비해 병에 강하여 재배 관리가 용이하고, 수확 후 갈변화가 적어 농가에서 재배를 원하고 있지만, 소비자들이 아직 갈색 양송이에 인식을 못하고 있어 일부 학교급식을 하는 친환경 농가에서 주로 재배를 하고 있는 실정이다.

이에 본 연구에서는 갈색양송이에 대한 인지도를 제고하고자 1차 조사로 사전 인지도와 선호도를 알아보기 위

J. Mushrooms 2019 September, 17(3):167-170
<http://dx.doi.org/10.14480/JM.2019.17.3.167>
 Print ISSN 1738-0294, Online ISSN 2288-8853
 © The Korean Society of Mushroom Science

*Corresponding author
 E-mail : o5ne2@korea.kr
 Tel : +82-43-871-5712

Received September 2, 2019
 Revised September 20, 2019
 Accepted September 24, 2019

This is an Open-Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution Non-Commercial License (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/3.0>) which permits unrestricted non-commercial use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

Table 1. Analysis of respondent SNS survey about awareness and preference for brown button mushroom

Age of respondent	Gender	Workers	Housewives	Students	Etc.	Total	Ratio
Twenties	Men	33	1	48	9	91	5%
	Women	132	29	88	12	261	15%
Thirties	Men	178		7	14	199	11%
	Women	208	201	10	49	468	27%
Forties	Men	111	2		15	128	7%
	Women	96	146		12	254	15%
Fifties	Men	73			24	97	6%
	Women	30	127	1	9	167	10%
Sixties	Men	17			30	47	3%
	Women	3	33	2	1	39	2%
Total		881	539	156	175	1751	100%

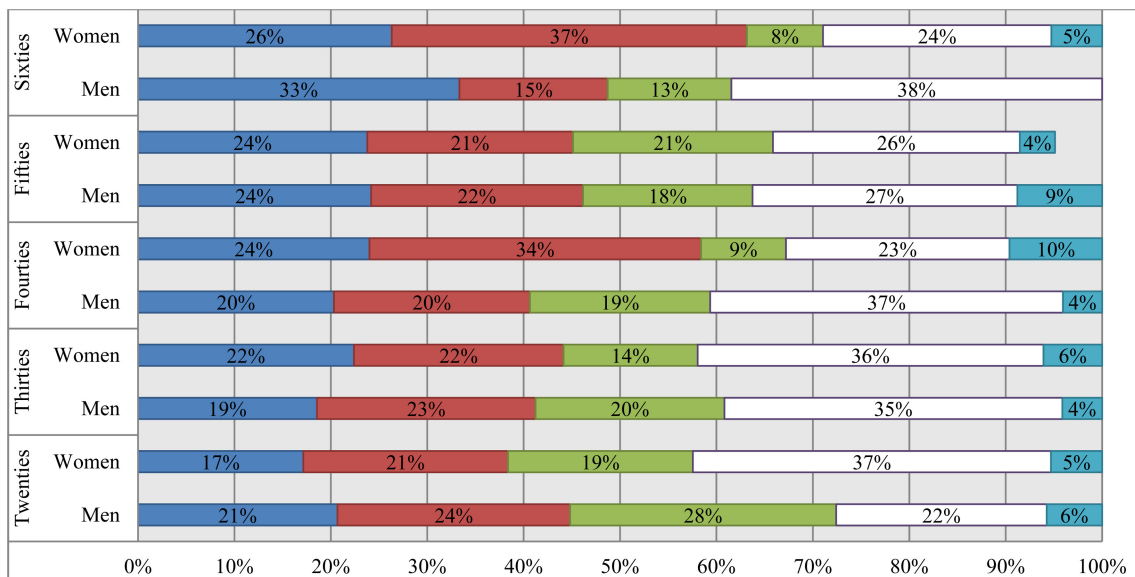


Fig. 1. Respondents' mushroom consumption tendency

Blue: Oyster mushroom, red: King oyster mushroom, green: winter mushroom, white: button mushroom, sky blue: etc.

해 사진과 동영상으로 갈색양송이에 대한 정보를 제공하고 SNS로 설문조사를 진행하였다. 2차 조사는 갈색양송이의 식미를 알아보기 위해 무작위로 버섯을 전달하여 맛에 대한 의견을 수집하였다. 이러한 자료의 분석을 통해 갈색양송이 소비를 확대할 수 있는 방안을 모색하고자 하였다.

조사 전 일반 소비자들에게 갈색양송이의 일반적인 정보를 제공하고자, 국내 농가에서 갈색양송이를 생산하는 종균 접종, 균 배양, 복토, 수확 과정을 사진과 갈색양송이의 항산화능과 같은 우수성을 소개하는 1분정도의 동영상을 제작하였다. 이 동영상과 갈색양송이의 사전 인지도와 선호도를 알아보기 위한 설문지를 국립원예특작과학원 누리집에 게시하고 19일간 조사를 진행하였다. 설문 내용은 선호하는 버섯의 종류, 버섯의 섭취횟수, 일반 양송이

의 선호하는 조리방법, 갈색양송이 구입 유무, 갈색양송이에 대한 정보 확인 후 인식도, 구입 의향, 품종 개발 방향 등이다.

설문 조사를 마친 후, 응답자들 중 200명을 임의로 선정하여 갈색양송이를 전달한 후 이메일로 식미 평가지를 전달하여 12일간 조사하였다. 평가내용은 성별과 연령대, 실물 평가, 요리시 불편한 점, 맛, 구매의향 등이다.

갈색양송이의 인식도와 선호도조사는 1,751명이 응답하였으며, 남자보다는 여자가 68%로 두 배정도 응답률이 높았고, 연령은 30대가 38%로 높았다. 그 중 30대 여성이 27%로 가장 많았고, 그 다음으로 20대와 40대 여성은 같은 15%로 많았다. 버섯의 일반적인 선호도를 물어보는 질문에 97%가 버섯을 즐겨먹으며, 50%가 버섯을 일주일에 2회 이상 먹는다고 답하였다. 연령별로는 20대 여성과

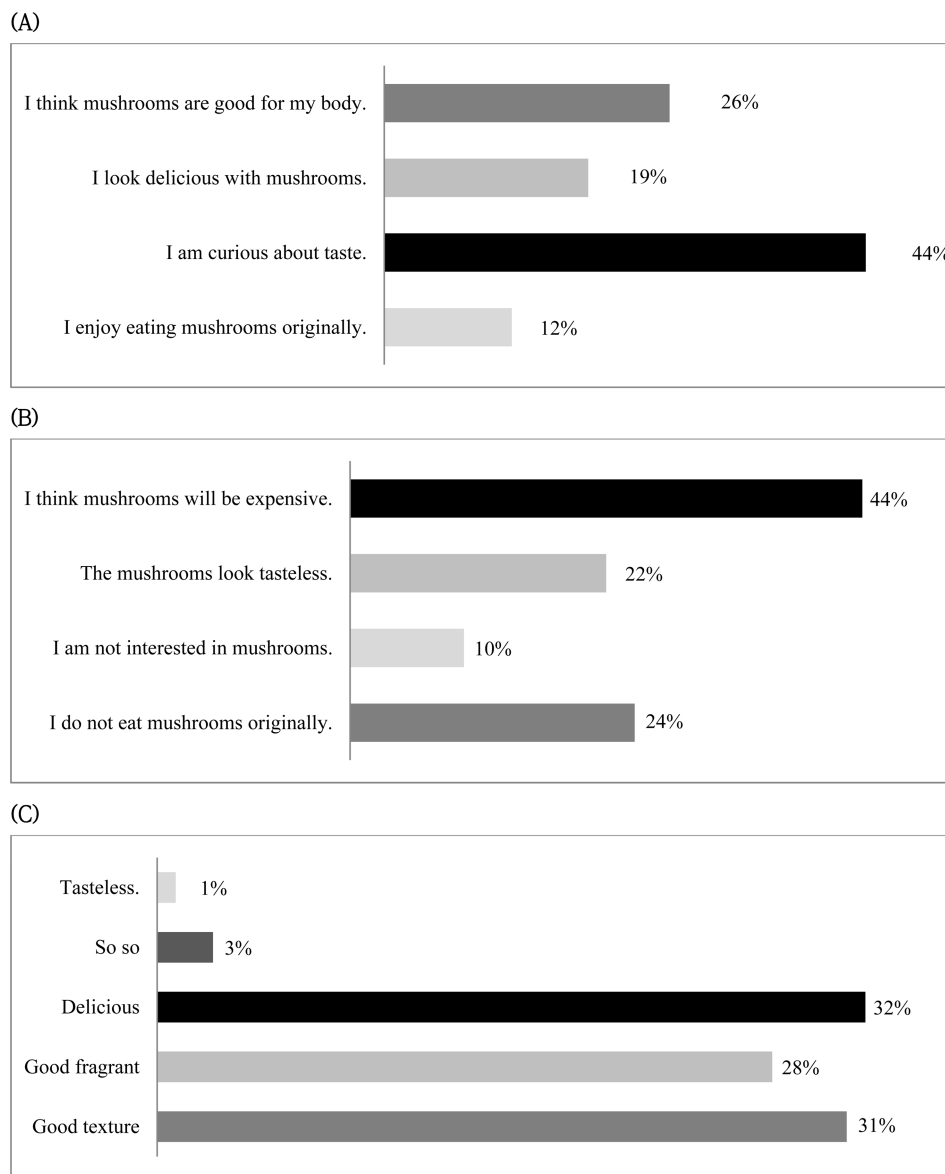


Fig. 2. Respondents' brown button mushroom consumption tendency.

(A): Reasons to buy a brown button mushroom, (B): The reason for not buying brown button mushrooms, (C): Difference in the taste of brown button mushrooms in comparison with white button mushroom

30대 남성·여성, 40·60대 남성이 양송이를 선호하였고, 40, 60대 여성은 큰느타리를 선호하였다. 50대는 모든 버섯을 두루 선호하였다. 양송이는 서양음식을 자주 접하는 젊은 층과 남성에서 비율이 높았지만, 양송이의 높은 가격(18,972원/2 kg)으로 주로 농산물을 구매하는 40~60대 여성들이 가격이 저렴한 큰느타리(5,200원/2 kg)를 선호하는 것으로 생각된다(농림축산식품부, 2017). 버섯을 안 먹는다는 응답자들은 '맛이 없어서'(40%), '요리법을 몰라서'(35%), '비싸서(25%)' 순으로 이유를 밝혔다. 버섯에 호감이 없는 소비자들은 가격보다는 맛에 더 비중을 두었다. 또한 양송이의 요리방법은 구이(54%), 찌개(29%), 조림(11%) 순으로 비중이 많았다. 갈색양송이를

접한 사람들도 이와 같았다.

갈색양송이는 83%가 접한 적이 없으며, 68% 응답자가 '시장에서 접할 수 없었다'고 답하였고, 25%가 '먹어 본 적이 없다'고 응답을 하였다. 사전에 준비한 갈색 양송이 동영상에 접한 후 68% 응답자는 '맛있어 보인다'라고 답하였으며, 20%는 '신기해 보인다'라고 답하였다. 그밖에 표고버섯과 닮았다는 의견도 있었으며, 응답자의 98%는 시장에서 갈색양송이버섯을 구매할 의사를 밝혔다. 구매 이유는 44%가 '맛에 대한 호기심', 26%가 '몸에 좋을 것 같아서'였다. 구매를 원하지 않는 사람들은 '가격이 비쌀 것 같다'는 이유가 44%로 가장 많았고, 그 다음은 '원래 버섯을 먹지 않아서'가 24%로 나타났다. 갈색양송이에

대한 정보를 접하기 전에는 응답자의 30%가 양송이를 선호하였는데, 정보를 접한 후 구입의사를 대부분이 밝혀 버섯에 대한 정보를 소비자에게 전달하는 것이 맛에 대한 호기심으로 이어져 버섯 구입에 많은 영향을 주는 것으로 알 수 있었다. 또한 51%가 맛있는 버섯, 33%가 기능성 있는 버섯을 요구하여 맛과 기능성이 버섯 개발에 중점요소로 고려해야 할 것으로 사료된다.

임의로 갈색양송이를 전달받은 소비자들은 56%가 ‘맛있어 보인다’, 24%가 ‘신기해 보인다’ 그리고 표고버섯과 헛갈린다는 사람이 일부 있었다. 그리고 95%가 갈색양송이가 요리할 때 불편한 점이 없다고 응답을 했지만, 몇 분은 백색보다 물로 씻고 나서 끈적거림이 더 느껴져 거부감이 약간 있다고 응답하였다. 갈색양송이와 백색양송이의 맛을 비교하였을 때 갈색 양송이가 ‘맛있다’(32%), ‘식감이 좋다’(31%), ‘향이 좋다’(28%)는 의견으로 확인되었다. 식미 평가 후 95%가 구매의사를 밝혔으며, 기타 의견으로 갈색양송이 요리법 개발과 함께 영양성분, 효능에 대한 정보를 원하였다. 이 분석으로서 버섯에 대한 정보가 소비로 이루어 질 수 있다는 가능성을 알 수 있었으며, 갈색양송이의 소비 확대를 위해 버섯에 대한 영양성분과 기능성을 분석하여 널리 홍보를 해야 할 필요가 있다고 사료된다.

적 요

갈색양송이는 백색양송이보다 병에 강하고 재배관리가 쉬워 농가에서 재배를 하고 싶지만, 아직 국내 소비자들의 인식이 부족하여 일부 친환경 농가에서만 재배를 하고 있는 실정이다. 이에 갈색양송이에 대한 1분정도의 동영상으로 사전 정보를 준 후 인지도와 선호도를 SNS로 설문조사를 실시하였고, 설문 응답자의 200명을 임의로 선정하여 식미평가를 진행하였다. 설문 응답자의 83%가 갈색양송이를 접한 적이 없다고 했으며, 동영상으로 정보를

접한 후 98%가 ‘맛에 대한 호기심’(44%)의 이유로 구매 의사를 밝혔다. 식미평가에서는 갈색양송이가 32%가 ‘맛있다’, 31%가 ‘식감이 좋다’, 28%가 ‘향이 좋다’로 응답하였다. 또한 섭취 후에 95%가 갈색 양송이 구매를 원하는 것으로 확인되었다. 이 결과로 갈색양송이에 대한 대중적 인식, 선호, 식미와 버섯에 영양성분과 기능성에 대한 정보가 소비로 이루어 진다는 것을 확인하였다.

감사의 글

본 결과물은 농림축산식품부의 재원으로 농림수산식품기술기획평가원의 Golden Seed 프로젝트 사업(213007-05-3-SBJ10)의 지원을 받아 연구되었습니다.

REFERENCES

- Genders Roy. 1969. Mushroom Growing for Everyone. London: Faber. *Faber & Faber*.
- MAFRA. 2017. An actual output of a crop for a special purpose in 2016. Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs. Korea(in Korean).
- Kang MG, Jo WS, Kim WH, Lee MJ, Kwon TR, and Shin YS. 2018. The characterization of breeding of a new cultivar *Agaricus bisporus* ‘Danseok-Iho’. *J. Mushrooms* 16(3):175-179(in Korean).
- Kim HK, Ham IG, Lee KS, Lee BJ, Kim YG, Yang ES, Yoo YB and Kim HG. 2011. Characteristics of a new button mushroom variety ‘Dahyang’. *J. Mushrooms* 9(1):17-21(in Korean).
- Lim TS, Do JR, Kwon OJ, Kim HK, 2007. Physiological activities of *Agaricus bisporus* extracts as affected by solvents. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.* 36:383-388(in Korean).
- Oh YL, Jang KY, Kong WS, Shin PG, Kim ES, Oh MJ and Choi IG. 2015. Development of a new brown button mushroom cultivar ‘Hogam’. *J. Mushrooms* 13:237-242(in Korean).