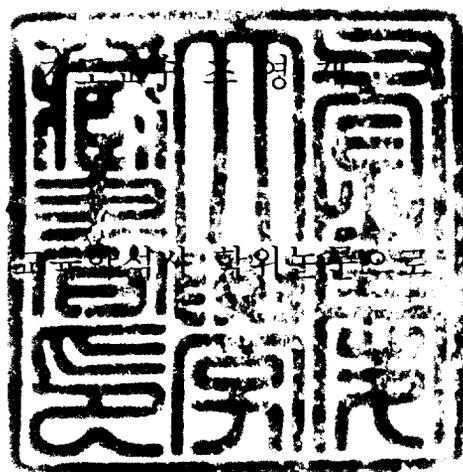


교육학석사 학위논문

수산물 소비 촉진을 위한 생선회  
선호도 실태 조사

이 논문을 교육학석사 학위논문으로 제출함



2005년 8월

부경대학교 교육대학원

수산교육전공

김 배 의

# 김배의의 교육학석사 학위논문을 인준함

2005 년 8 월

주 심 농 학 박 사 이 양 봉 

위 원 공 학 박 사 박 중 운 

위 원 수 산 학 박 사 조 영 제 

# 목 차

Abstract .....	1
I. 서론 .....	4
1. 연구의 필요성 및 목적 .....	4
2. 연구문제 .....	7
3. 연구의 제한점 .....	8
II. 이론적 배경 .....	9
1. 생선타감용 활어생산 및 소비동향 .....	9
2. 선행연구 .....	11
III. 연구방법 및 구성 .....	13
1. 조사개요 .....	14
2. 조사대상자의 인적특성 .....	15
IV. 연구결과의 분석 및 논의 .....	17
1. 생선타의 선호도 .....	17
2. 생선타의 일반적인 소비실태 .....	22
1) 선호하는 어종과 섭취하는 활어의 가짓수 .....	22
2) 생선타 선택시 고려사항 .....	23
3) 생선타 가격 및 적정 금액 .....	24

4) 싱싱회에 대한 반응 및 활어회와 선어회와의 선호도 .....	26
5) 자연산과 양식산의 선호도 .....	27
6) 자연산 및 양식산 생선회 선호이유 .....	28
7) 흰 살과 붉은 살 생선회의 선호도 .....	30
8) 흰 살과 붉은 살 생선회를 선호하는 이유 .....	30
9) 양념장의 선호도 .....	32
10) 생선회 섭취시 남기는 경우 .....	33
11) 부요리(쓰깨다시)에 대한 소비자 의견 .....	34
3. 비브리오 패혈증에 대한 소비자들의 의견 .....	36
4. 생선회 소비 저해 요인 .....	43
1) 원산지 불분명으로 인한 저해요인 .....	44
2) 생선회 가격으로 인한 저해요인 .....	46
3) 여름철 위생 안전성으로 인한 저해요인 .....	47
4) 날씨로 인한 저해요인 .....	49
5. 생선회 소비를 증가시키기 위한 방책과 그 수용성 .....	50
V. 결론 및 활용방안 .....	54
참고문헌 .....	57
감사의 글 .....	60
부    록 .....	61
1. 생선회 조사 설문지 .....	61

## [표 및 그림 목차]

### <표 목차>

<표 1> 양식 수산물 생산량 추이 .....	10
<표 2> 조사개요 .....	15
<표 3> 성별분포 .....	15
<표 4> 연령별 분포 .....	16
<표 5> 월평균 소득 .....	16
<표 6> 연령별에 따른 생선회 선호도 차이 .....	20
<표 7> 연령과 성별에 따른 생선회 선호도 차이 .....	20

<그림 목차>

<그림 1> 생선회 선호도 .....	18
<그림 2> 생선회를 좋아하는 이유 .....	18
<그림 3> 생선회 섭취 빈도 .....	21
<그림 4> 생선회 섭취 장소 .....	22
<그림 5> 생선회 섭취시 생선의 선택 가짓수 .....	23
<그림 6> 생선회 소비시 핏감용 활어의 선택 기준 .....	24
<그림 7> 생선회의 가격에 대한 인식 .....	25
<그림 8> 생선회의 적정 1인당 비용 .....	25
<그림 9> 싱싱회에 대한 인지도 .....	26
<그림 10> 활어회와 선어회의 선호도 .....	27
<그림 11> 자연산과 양식산 생선회의 선호도 .....	28
<그림 12> 자연산 생선회를 선호하는 이유 .....	29
<그림 13> 양식산 생선회를 선호하는 이유 .....	29
<그림 14> 흰 살 생선회와 붉은 살 생선회에 대한 선호도 .....	30
<그림 15> 붉은 살 생선회를 선호하는 이유 .....	31
<그림 16> 흰 살 생선회를 선호하는 이유 .....	32
<그림 17> 양념장의 선호도 .....	32
<그림 18> 생선회를 남기는 경우가 있는지에 대한 의견 .....	33
<그림 19> 남기는 경우가 있다면 그 이유에 대한 의견 .....	33
<그림 20> 부요리 가짓수에 대한 의견 .....	34
<그림 21> 부요리로 인해 생선회 가격이 올라가더라도 부요리를 많이 요구하겠는지에 대한 의견 .....	35

<그림 22> 선호하는 부요리(쓰깨다시)의 종류 .....	35
<그림 23> 비브리오 패혈증에 대한 인지도 .....	39
<그림 24> 비브리오 패혈증에 대한 인지 경로 .....	39
<그림 25> 위생적으로 조리하는 생선횃집에서도 비브리오 패혈증에 결릴 수 있다고 생각하는지에 대한 의견 .....	40
<그림 26> 건강한 사람은 비브리오 패혈증에 걸리지 않는다고 한다면 본인은 건강한지에 대한 의견 .....	40
<그림 27> 건강하다고 생각하신다면 여름철 비브리오 패혈증 주의보가 발령된다면 생선회 섭취 여부에 대한 의견 .....	41
<그림 28> 비브리오 패혈증이 전염병인지에 대한 의견 .....	42
<그림 29> 비브리오 패혈증의 법정전염병으로 지정 유지에 대한 의견 .....	42
<그림 30> 원산지의 불분명으로 인한 생선회 소비저해 정도에 대한 의견 .....	45
<그림 31> 생선회의 원산지를 알 수 없었던 경우, 이런 이유로 구입을 망설인 경험에 대한 의견 .....	45
<그림 32> 양에 비해서 값이 비싼지에 대한 의견 .....	46
<그림 33> 양에 비해서 값이 비싸기 때문에, 이런 이유로 구입을 망설인 경험에 대한 의견 .....	47
<그림 34> 여름철 생선회는 안전성의 위험 때문에 소비를 꺼린다는 대 한 의견 .....	48
<그림 35> 여름철 생선회는 안전성의 위험 때문에, 이런 이유로 구입 을 망설인 경험에 대한 의견 .....	48
<그림 36> 날씨에 따라 생선회를 섭취하지 않은 경험에 대한 의견 .....	49

<그림 37> 비오는 날의 생선회를 꺼리는 이유 .....	50
<그림 38> 맛이 보증되고, 안정한 품질의 생선회 판매시 소비촉진이 가능할 것인가에 대한 의견 .....	51
<그림 39> 원산지 직송의 선도가 좋고, 신선한 생선회 판매시 소비 촉진이 가능할 것인가에 대한 의견 .....	51
<그림 40> 보다 저렴한 생선회 판매시 소비촉진이 가능할 것인가에 대 한 의견 .....	52

# **A Study of Preference for Promoting Consumption of Slice Raw Fish by Questionnaire Methods**

Bae-Eui, Kim

*Major of fisheries education,  
Graduate School of Education,  
Pukyong National University*

## **Abstract**

Recently, Koreans' food preparation has become more Westernized. Foods like fast food, instant meals have become increasingly popular with the younger generation. Recently, the consumption of fishery products increased gradually. These products have emerged as a major consumer-driven trend, serving the desire of aging populations to exercise greater control over health, to delay aging, to prevent disease and to enhance well-being and performance. Specifically, the estimated demand on sliced raw fish consumption has a significant meaning relating to aquacultural products' growing importance to total fishery products and their rising consumption since the 1990s.

In this regard, analysis as well as evaluation of the supply and demand of sliced raw fish are required.

The objective of this study consists of facilitating seafood consumption by increasing its intake opportunities for consumer through analysis of

sliced raw fish.

A study on sliced raw fish consumption was conducted on 670 citizens of Busan(252 men and 378 women), attending high school and university, and employed as housekeepers and salaried employees. The goal of the study was to assess the attitude and degree of satisfaction obtained from eating sliced raw fish and ultimately to promote greater seafood consumption. A self-administered questionnaire was used to record the results. The results were as follows : Sixty percent of the respondents appeared to like or not to be reluctant to eating sliced raw fish. The main reasons for favoring sliced raw fish were its taste and nutritious effects. All ages liked sliced raw fish, but teenaged women, on average, tend to dislike raw fish. The most preferred sliced raw fish was flounder. Most of the panelists preferred korean rock fish, and red sea bream due to their ordinary muscle. Sliced raw fish of the 2nd and 3rd variety were the most popular. For most of the sliced raw fish, the own-price elasticity came out to be relatively low. This can be explained by the fact that sliced raw fish is characteristically purchased based more on quality and freshness, than on price. The optimal price for one(fish or helping) is approximately 10,000-15,000won.

SINGSINGWHE(SSW)-fresh slice raw fish should be stored at 0°C for no longer than 10hrs. Taste, nutritional value and low price have the potential to promote the consumption of seafood. Factors which can reduce the consumption of sliced raw fish include is safety due to *Vibrio* septicemia, and rainy day and, indistinct origin, and high prices.

To promote sliced raw fish consumption, the subjects recommended the quality improvement and low price.

This report will be used to promote SSW and seafood consumption.

# I. 서 론

삼면이 바다인 우리나라에서는 어패류나 해조류 등의 수산물이 식량 자원면에서 매우 중요한 위치를 차지하고 있다. 곡류를 주식으로 하고 채소류의 섭취 비율이 높은 우리의 식생활에서 어패류는 중요한 단백질 급원이며, 특히 양질의 동물성 단백질 공급원의 절반 정도를 차지하여 식품 수급면에서도 매우 중요한 역할을 담당하고 있다(남 등, 2002). 한국농촌경제연구원에서 보고한 식품수급표에 따르면 어류의 1인 1인당 소비량이 2000년에 55.42g이었으나 그 이후 증가하여 2003년도에는 70.58g이었으며 어패류의 소비량은 104.99g으로 2000년도 84.06g 보다 많은 양 증가하였으며, 어류의 대부분은 생선회로 소비되고 있는 실정이다.

그러므로 생선회의 소비촉진 및 나아가 수산물의 소비촉진을 위한 효과적인 수업을 위한 교육자료로서의 활용을 위하여 매년 소비량이 증가하는 생선회의 정확한 소비실태와 소비 둔화요인 및 소비촉진 방향을 알아보려고 하였다.

## 1. 연구의 필요성 및 목적

인간의 생활은 과학기술의 발전에 힘입어 날로 편리해지고 있는 반면 환경오염과 사회생활의 변화에 따른 스트레스는 인류의 건강을 위협하는 수준에 도달해 있다. 선진국에서는 인간의 생명유지 기간보다 실제로 건강하게 생활을 영위할 기간이 어느 정도인지를 나타내기 위한 지표로서 평균수명 대신에 건강수명이라는 용어를 사용하고 있다. 2000년 6월 세계보건기구(WHO)가 발표한 세계 여러 나라의 건강수명을 보면 세계 191개국 중 일본이 75.4세로 가

장 높고 오스트레일리아 (73.2세), 프랑스 (73.1세) 순이었으며 우리나라는 65세로 51위를 차지하였다. 최고의 장수국가인 일본의 장수비결에는 수산물, 특히 생선회를 즐겨 먹는다고 하는 사실이 들어 있다. 우리나라는 2004년에 가구원수별 가구당 월평균 식료품과 외식에 들어가는 지출액이 1,064,906원이며, 그중 식료품 구입에 들어가는 비용이 전체에 50%에 해당되며, 어패류 구입은 3.1%를 차지하고 있다. 또한 외식에 들어가는 비용은 244,359원(22.9%)를 차지하고 있을 만큼 식료품과 외식업에 들어가는 가계 비용이 증가하고 있다. 식품 소비는 양적으로 급증하여 2001년 현재 순 식품 섭취량은 1,315g 수준에 이르렀는데, 양적 증대와 함께 질적 변화가 진행되고 있다. 1인 1일당 식품군별 섭취량의 변화의 변화추이를 살펴보면 열량 공급원의 구성비 변화에서도 동일한 현상을 확인할 수 있는데, 2001년 현재 총 공급열량은 2,994kcal로써 1990년대 중반 이후 정체되어 있는 가운데 열량공급원으로 이용되는 식품의 구성비가 변화되고 있다. 탄수화물의 주요 성분으로 하는 곡류의 비중이 1980년에 비해 2001년 52.7%로 상당히 감소하였으며, 이외에 육류, 어패류, 유지류 등 각 식품간의 비중이 변화하고 있었다. 또한, 육류의 섭취량과 어패류의 섭취량이 거의 동일하였다(정 등, 2003).

최근에 유럽의 소 광우병, 돼지의 구제역, 조류독감, 농산물의 농약 오염 등의 이유로 육류소비가 급감하고 있는 반면, 악어요리, 타조고기 등 대체요리가 인기를 끌고 있으며 우리나라에서도 수산물의 소비가 증가하고 있다. 특히 생선회는 예전과 달리 경제수준의 향상과 더불어 양식업의 발달로 과거의 비하여 대중적인 식품이 되고 있다. 이런 이유로 생선회에 대한 수요는 계속 증가하고 있지만 상대적으로 자연산 활어는 남획에 따른 자원감소 및 어장축소 등으로 생산량은 감소하고 있는 추세여서, 지금에 와서는 그 나머지를 양식산 활어로 대체되고 있다. 이러한 시점에 다행스러운 것은 자연산 어류의 생산량은 예전에 비하여 감소하였지만, 양식기술의 발달에 힘입어 양식 어류의 종류가 다양화되고 있으며, 양식어류 생산량은 1998년도에 37천여톤이었으며, 매년

생산량이 증가하여 2002년도에는 48천여톤, 2003년도에는 생산량이 2배 가량 증가한 72천여톤으로 그 생산량도 비약적으로 증가하였다는 사실이다. 현재도 국가 연구기관, 대학, 양식업자 및 관련 연구자들에 의해 자연산 어류의 인공 종묘 생산이나 양식기술의 개발에 대하여 상당히 많은 연구가 이루어지고 있어 앞으로 생선회를 제외하더라도 우리나라 사람의 먹거리에서 양식어류가 차지하는 비율은 점차 증대될 것이다. 한편, 이와 같이 양식어류의 생산량은 증가하여 많이 소비되고 있음에도 불구하고, 소비자들은 자연산 어류가 양식산에 비하여 맛과 영양이 월등히 좋을 것이라는 막연한 선입견을 갖고 있을 뿐만 아니라, 양식할 때에 투여되는 항생제 잔류할 염려 등으로, 자연산 어류를 선호하고 있다. 양식산에 비하여 훨씬 비싼 가격에 거래되고 있기 때문에 실제 상당부분의 횡감용 어류가 양식산 임에도 불구하고 자연산으로 소비되는 문제를 야기하기도 한다. 또한 생선회 식문화는 웰빙시대를 맞아하여 생선회에 대한 관심의 고조로 각종 매스컴에서는 연일 생선회에 대한 특집을 다루고 있지만 전문가의 부재와 생선회를 다년간 취급해온 생선횃집 경영자 및 일식집 경영자 등의 경험을 통해 왜곡발전되어 오고 있는 실정이다.

이런 자연산 활어에 대한 막연한 선입견과 생선회 식문화에 대한 정확한 진단의 부재, 생선회에 대한 정확한 소비실태 및 생선회의 소비구조 조사 미흡으로 우리나라의 수산물 소비 중 큰 부분을 차지하고 있는 생선회의 소비실태 조사가 필요한 실정이다. 생선회 소비가 단연 1위인 일본에서도 생선회의 소비실태가 아닌 활어를 이용한 요리가 어떻게 가정에서 소비되고 있는지에 대한 연구만이 이루어져있는 실정이다(大日本水産會, 2002).

그러므로 본 연구에서는 부산시 거주하는 800명의 일반인들을 대상으로 생선회 식문화에 대한 의견을 조사하여 630명의 유효 설문지를 분석하였다. 생선회의 기호도, 생선회 섭취 빈도, 선호하는 생선회 종류, 잘못된 생선회 상식 등 생선회 식문화에 대한 의견을 조사하여 현행의 생선회 식문화에 대한 문제점과 향후 생선회 식문화 발전 및 가격, 여름철 위생적인 문제 등의 생선회

소비문화 요인들에 대한 문제 등의 진단과 소비촉진에 기여할 내용들에 대하여 조사하였다.

## 2. 연구문제

- 가. 생선회를 선호하는지, 선호하는 이유는 무엇인지, 얼마나 자주 먹는지, 생선회를 섭취할 때와 섭취장소는 어디인지?
- 나. 선호하는 생선회는 무엇인지, 생선회 섭취 가짓수, 생선회 선택기준, 적정 가격, 선어회에 대한 인식과 선호도, 생선회 종류별(흰살 또는 붉은살 생선회, 자연산 및 양식산 생선회) 선호도 및 선호이유, 부요리에 대한 선호도 및 선호 종류 등은 무엇인지?
- 다. 비브리오 패혈증에 대한 인지도는, 어떤 경로로 인지하게 되었는지, 비브리오 패혈증에 대해 자신이 가지는 내성정도는, 비브리오 패혈증의 법정 전염병으로써 지정여부가 타당한지?
- 라. 생선회 저해 요인으로 원산지, 가격, 여름철 안전성 문제, 날씨 등에 대한 생각은 어떤것인가?
- 마. 생선회 소비를 증가시키기 위한 정책과 그 수용성에 대한 부분으로써, 향상된 맛, 가격의 절감, 신선한 회 공급등으로 생선회의 소비 증가가 가능할 것인가?

### 3. 연구의 제한점

본 연구를 수행함에 있어서 연구의 제한점은 다음과 같다.

- 가. 표집대상이 특정 지역, 부산시에 거주하는 소비자들을 대상으로 조사가 이루어짐으로써 우리나라 전체 소비자들에 대한 경향으로 일반화하기는 어려우며, 다른 자료와 다소 차이가 나타날 수 있다.
- 나. 소득이 없는 조사자가 155명으로 소득에 따른 선호도 등의 자료가 다른 자료와 다소 차이가 나타날 수 있다.

## II. 이론적 배경

본 장에서는 설정된 연구 문제를 해결하기 위하여 먼저 생선횃감으로 이용되고 있는 활어의 생산량 및 소비량을 진단하고, 선행연구에 대하여 고찰해 보고자 하였다.

### 1. 생선횃감용 활어의 생산 및 소비동향

1990년대 생산기술의 보급으로 많은 양식어가가 해조류에서 어류양식으로 전환하고 생산기반이 확충되면서 활어 생산량은 1990년에 비해 2002년에는 약 18배 가까이 증가하면, 1990년 이후 활어의 수출이 활기를 띠고 있으며, 특히 대량생산기술의 보편화로 인한 생산비 저하로 수출경쟁력을 갖춘 광어의 수출이 큰 폭으로 증가하여 2002년에는 전체 활어수출의 54%를 차지하고 있다. 활어의 수입은 1997년의 수산물 수입자유화를 기점으로 물량이 크게 증가하고 있으며, 특히 국내 생산량이 많지 않은 농어 및 돔의 수입이 크게 증가하고 있다고 보고하고 있다(정, 2003). 2004년도 양식 수산물 총생산량은 약 86만 9천톤으로 지난해 총생산량 82만 6천 톤에 비해 5% 정도 증가할 것으로 나타났다. 그리고 지난해 3년 간 평균 생산량과 비교해 보면 15% 정도 늘어나 전반적으로 증가세를 지속할 것으로 보고하고 있다. 그 중 양식어류 총생산량은 2004년 약 5만 8천 톤으로 지난해 총생산량 7만 2천 톤에 비해 20% 정도 감소할 것으로 추정했다. 이는 양식어류 전체 생산량 가운데 80% 이상을 차지하고 있는 넙치와 조피볼락의 생산량이 지난해 보다 각각 14, 23% 감소했기 때문이라고 보고하고 있다(한국해양수산개발원, 2004). 이와 같은 생산에 비해

양적인 측면을 보면 1990년 중반 이후 광어, 우럭을 중심으로 소비가 크게 증가하여 1997년 이후 다소 정체 기미를 보이다 최근 증가세를 회복하였으며 어종 확대 수입증대로 인해 소비품목이 다양화되고 있다.

광어는 1990년대 초 대량양식기술의 보급으로 공급량이 증가하면서 소비량도 급증하였으나 IMF 이후 소득의 감소로 소비가 감소내지 정체하다가 2002년에는 증가추세를 보인다. 우럭은 1997년 이후 생산량 급증으로 인한 가격 하락으로 소비량이 급증, 농어, 돔은 수입자유화 여파로 1990년대 중반 이후 소비량이 크게 증가하고 있는 추세이다. 정확한 생선회의 소비량은 조사된 바는 없지만 생산 및 수입되는 활어가 90% 이상이 생선횿감으로 이용되고 있으므로 하루 소비량이 대략 500톤 정도라고 추정할 수 있다.

<표 1> 양식 수산물 생산량 추이

(단위 : 톤)

구분	2001년	2002년	2003년	2004년	전년비 증감률	과거3년 평균대비 증감률
양식 수산물						
총생산량	655,827	781,519	826,245	868,752	5.1%△	15.1%
양식어류						
총생산량	29,297	48,072	72,393	58,321	20%▽	

주 : 2004년도 생산량은 11월과 12월 생산량을 추정하여 10월까지의 실적치를 합한것임.

자료 : 해양수산부, 어업생산통계시스템.

자료인용 : 월간 해양수산 통권 제 243호, 「2004년 수산물 생산, 수출입 동향과 시사점」

## 2. 선행연구

2002년도 대일본수산회에서 조사한 생선회에 대한 설문조사에서는 어머니를 대상으로 조사하였으며, 가정에서의 생식용 그 밖에 생선회용 생선을 사용한 식단에 관한 질문, 자녀의 생식용 생선을 사용한 식단의 선호도에 관한 질문으로 나뉘어져 조사가 되었다. 이 조사에서 언급된 생식용 생선은 「생식용」 그밖에 「생선회용」으로 판매되고 있는 생선이나 조개류, 생선회용 덩어리, 모듬회 등을 말하며, 불로 가열하지 않으면 먹을 수 없는 도막생선이나 건어물은 포함되지 않는다고 말하고 있으며 부식으로 판매되고 있는 「스시」, 날 다랑어를 재료한 김밥의 일종인 「탓카마게」 등은 포함하지 않는다고 언급하고 있다.

최근 반년정도 사이에 가정에서는 생식용 또는 생선회용 생선을 사용한 식단에 대한 질문과 생식용 생선을 사용한 식단의 선호도, 선호하는 이유에 대하여 질문하고 있으며, 이런 식단을 만드는 이유에 대하여 질문하고 있다. 그리고 이런 식단을 차리지 않는 이유, 각 식단(마구로, 생선회 등)에 대한 호감도와 구입시 요건 등을 질문하고 답에 대한 해석이 이루어지고 있어 우리나라의 생선회 식문화와는 동떨어진 질문과 해석이 이루어지고 있었다.

반면, 우리나라에서 2003년도에 정명생 등은 수산물과 양식활어의 소비패턴 변화에 대한 설문조사 내용을 발표한 자료로, 서울, 경기 지역을 중심으로 생선회의 선호도 및 선호하는 생선회 등 생선회에 대한 조사를 통해 가정내 소비보다는 외식에 대한 소비가 대부분이며, 생선회를 선택시 특정 어류를 선택하기 보다는 모듬회를 선택이 대부분이며, 활어회 소비는 보완적인 성격을 띠고 있다고 보고하고 있다.

그리고 2003년 김성귀 등이 발표한 양식어류이 소비패턴에 관한 연구는 최

큰 생활수준의 증가와 주 5일 근무제에 따른 외식빈도 향상으로 생선회가 차지하는 비중과 외식 선호시기, 선호이유, 수요함수 분석, 생선회 소비 성향에 대한 조사를 통해, 수산물 소비보다는 육류소비가 아직은 큰 비중을 차지하고 있다는 것과 소득증가와 더불어 수산물 요리 형태인 생선회 소비빈도가 크므로 소득증대와 생선회 수요 증대에 크게 기여할 것으로 예측함으로써 부산지역을 중심으로 한 본 연구에 참고사항이 될 것이다.

### III. 연구방법 및 구성

수산물의 소비증가와 더불어 생선회의 소비도 증가하고 있는 실정이다. 그러나 어획자원의 부족과 수산물에 대한 안정성에 대한 소비자들의 불신을 통해 수산물의 소비는 증가와 감소를 반복하고 있다.

이러한 관점에서 생선회에 대한 소비패턴의 정확한 실태를 파악하고자 바다와 근접해 있는 부산시내 거주하는 가구를 대상으로 설문조사를 실시하여 생선회의 소비분석을 하였다.

생선회 소비분석에 앞서 전체 식품 및 수산물 소비구조에 관하여 살펴본 다음, 생선회 소비분석을 통해 연령별에 따라 생선회 소비 및 소비저해가 차이가 없다는 귀무가설을 설정하여 검정하는 방법인 분할표 카이제곱검정(contingency table  $\chi^2$  Test) 을 사용하여 분석하였다.

본 연구에서는 생선회의 소비실태를 정확히 진단하고, 저해요인에 대한 대책 마련에 관한 설문조사결과를 통하여, IV. 연구 결과의 분석 및 논의에서는 생선회의 소비 및 실태조사내용을 생선회 선호도, 생선회의 일반적인 소비실태, 비브리오 패혈증에 대한 소비자들의 의견, 생선회 소비저해요인, 생선회 소비를 증가시키기 위한 대책과 그 수용성의 내용으로 세분하여 언급하였으며, V. 결론 및 활용방안 부분에서는 조사된 내용을 요약하고, 소비촉진을 위한 교육방안에 대하여 서술하였다.

## 1. 조사개요

우리 국민들의 식생활 패턴은 상당히 서구화되어서 즉석편리식품, 간편조리식품 및 축육 중심의 소비패턴으로 많이 기울어져 있으나, 최근 과도한 영양섭취에 따른 각종 질병의 만연 등으로 수산물에 대한 관심이 매우 증대되고 있다. 특히, 생선회의 건강기능성이 각종 매체를 통하여 널리 홍보되면서 우리의 생선회에 대한 관심이 그 어느 때 보다 고조되어 있다. 그러나, 우리나라의 양식어업은 지난 80년대 통영을 중심으로 시작돼 기술개발과 보급이 이뤄지면서 90년대 중반까지 엄청나게 증가하였으며 98년부터 2000년 사이에는 전남해역을 중심으로 해상가두리 허가가 이루어졌다. 이 결과로, 지난해 말 기준 이 지역 허가면적은 85년부터 16년간 허가된 경남 전체 허가면적의 배에 이르며 전국 양식어류생산 면적의 절반에 육박하고 있다(한국수산회, 2003).

또한, 한·중·일 어업협정 등으로 '잡는 어업'이 사양화됨에 따라 '기르는 어업'을 육성하겠다는 명분아래 국내수요 등은 제대로 고려하지 못한 상태에서 결과적으로 무분별한 가두리양식장 허가를 남발했고, 또 국내 양식업계의 경쟁력 제고 등 사전준비가 미흡한 상태에서 대책 없는 수산시장 개방으로 값싼 중국산 횡감용 활어들이 무더기로 쏟아져 들어오면서 국내 양식업계를 더욱 어렵게 만들었다(Song, 2002).

2002년 초 3개월 동안 국내에 수입된 활어는 모두 5천1백여톤으로 이는 경남 남해안가두리 양식어민 전체가 2~3년 동안 키워오고 있는 양의 10%에 해당하는 양이며, 이는 정부가 역점적으로 추진해온 기르는 어업이 이처럼 몰락하면서 양식활어의 적체를 가중시키는 결과를 가져왔다. 또한 매년 여름철면비브리오 패혈증으로 생선회 관련산업에 악영향을 주고 있는 실정이다.

그러므로 생선회의 소비실태를 정확히 진단하고, 저해요인에 대한 대책을 마련하는 것이 무엇보다 시급하다고 판단된다.

그러므로 본 연구에서는 조사 지역을 부산으로 한정하여, 직장인과 전업주부, 학생을 대상으로 직접 기입하는 방법을 사용하였다. 조사기간은 2004년에 실시하여 총 800부를 배부하였으나, 630부가 회수되었다.

<표 2> 조사 개요

구분	내용
표본크기	630명(남자 : 252명, 여자 : 378명)
조사지역	부산
조사실시 기간	2004년
자료분석 방법	수집자료 검토, 편집을 거쳐 SAS패키지 프로그램

## 2. 조사대상자의 인적 특성

조사대상자의 인적 특성을 파악하기 위해 성별, 연령, 직업, 가구의 소득수준, 출신지역 등을 조사하였다. 조사대상자는 남자가 252명으로 전체 39.9%를 차지하고 여자가 379명으로 전체의 60.1%로 추출되어 졌다.

<표 3> 성별 분포

구분	수(%)
남자	252(39.9%)
여자	378(60.1%)
계	630(100)

조사대상자의 연령별 분포는 10대가 122명, 20대가 193명, 30대가 137명, 40대가 112명, 50대 이상이 66명으로 나타났다.

<표 4> 연령별 분포

구분	인원수(명)
10대	122
20대	193
30대	137
40대	112
50대 이상	66
계	630

월평균소득은 100만원 미만인 50명, 100~150만원 미만인 48명, 150~200만원 미만인 60명, 200~250만원 미만인 95명, 250~300만원 미만인 56명, 300~350만원 미만인 33명, 350~400만원 미만인 58명, 400~450만원 미만인 29명, 450만원 이상이 46명으로 나타났다.

<표 5> 월평균소득

구분	인원수(명)
100만원 미만	50
100-150만원 미만	48
150-200만원 미만	60
200-250만원 미만	95
250-300만원 미만	56
300-350만원 미만	33
350-400만원 미만	58
400-450만원 미만	29
450만원 이상	46
소득이 없음	155
계	630

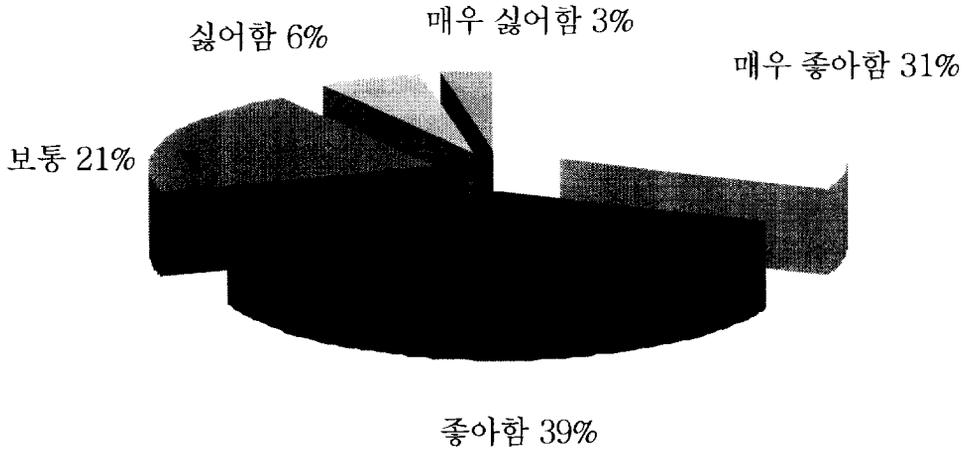
## IV. 연구결과의 분석 및 논의

### 1. 생선회 선호도

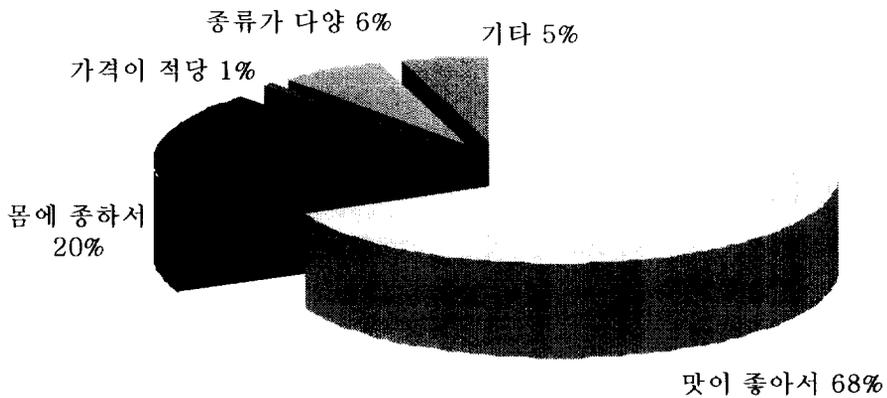
고도의 경제성장에 편승한 삶의 질 향상으로 인스턴트 식품과 패스트푸드 등 식생활 서구화로 지난 10년 동안 성인병 발병률이 약 5배 정도 발빠른 증가추세를 보이고 있다. 이는 고칼로리 가공식품의 맛에 길들여진 청, 장년뿐만 아니라 성장기 어린이들의 비만 및 성인병이 갈수록 늘어나고 있다는 것이다. 가공식품의 범람과 과다섭취는 하루를 마쁘게 살아가는 현대인의 건강을 해치는 환경오염도 유발하는 등 심각한 사회문제로 대두되고 있다. 그러므로 웰빙 식품으로 생선회는 대중들을 사로잡고 있는 실정이다. 그러므로 본 연구는 생선회에 대한 일반적인 소비실태를 조사하여 교육에 활용코자하였다.

생선회의 일반적인 소비실태조사를 위하여 생선회의 선호도를 우선적으로 조사하였다. 생선회를 선호하는지에 대한 질문에 '좋아함(39.1%)'이라고 대답하는 비율이 가장 많고, '매우 좋아함(20.5%)'이라고 대답하는 비율이 두 번째 순으로, '보통(21.4%)', '싫어함(5.6%)', '매우 싫어함(3.4%)'의 순으로 나타났다 <그림 1>.

생선회를 좋아하는 이유를 살펴보면, '맛이 좋아서(68.4%)'라고 응답한 비율이 다른 문항보다 높은 편이었으며, '몸에 좋아서(20.3%)'로 나타났으며, '가격이 적당(1.0%)', '종류가 다양(5.6%)'로 나타내었다 <그림 2>.



<그림 1> 생선회 선호도



<그림 2> 생선회를 좋아하는 이유

생선회의 선호도는 연령과는 유의적인 차이를 보이고 있었으나( $p < 0.05$ ), 월 평균소득 및 거주지역과는 유의적인 상관성이 없었다( $p > 0.05$ ). 김 등(2003)의

보고에서는 외식시 수산물 선호도에서는 판매서비스직, 자영업, 전문직 등 업무상의 접대나 모임이 많은 직종에서 선호하는 경향이 높다고 하였으며, 소득계층에서는 연간 1인당 소득이 3,000만원 이상인 계층에서 선호하며, 1,000만원 미만의 소득계층에서는 선호도가 낮은 경향을 보인다고 하였다. 그리고 그 원인이 수산물의 가격이 육식류에 비하여 상대적으로 높는데 원인이 있는 것이라고 하였으며, 본 조사와는 상이적인 결과를 나타내었다. 본 조사가 부산지역을 중심으로 이루어짐으로써 생선회에 대한 선호도가 타지역보다는 월등히 뛰어나기 때문에 소득과는 상관없이 선호도가 나타난 것이 아닌가 판단된다.

전체 조사자들의 59.7%가 생선회를 좋아하는 것으로 나타난 것처럼 성인병 등을 예방하고 모든 영양소가 균형 있게 함유된 생선회가 새로운 건강식품, 장수식품으로 자리매김하고 있다. <표 6>에 나타난 바와 같이 연령별에 따라 생선회를 선호하는 차이를 가지는 것을 확인할 수 있었으며, 생선회의 선호는 전 연령대가 좋아하는 하며, 특히 20-30대가 가장 좋아하는 비율이 높은 것으로 나타났다. 반면, 생선회를 싫어한다고 응답한 이는 전체 8.9%로, 10-20대에서 생선회를 싫어하는 비율도 전체의 7.3% 차지하였다. 생선회를 좋아하는 것은 성별에 따라 큰 차이를 보이지 않았지만, 생선회를 싫어하는 것은 성별에 따라 다소 차이를 나타내었다. 남성은 10대 응답자 42명 중 7명(2.8%)를 나타낸 반면, 여성은 10대 응답자 80명 중 18명(4.8%), 20대 여성 152명 중 17(4.6%)가 싫어한다고 응답하였다. 검증통계량  $\chi^2=13.76$ 이고, 자유도 (d.f) 4,  $P=0.0081$ 이므로 유의수준 0.05보다 작으므로 귀무가설이 기각하게 된다 <표 7>.

인스턴트식품과 패스트푸드 등 식생활의 서구화로 인한 청소년층의 생선회의 비선호도를 간접적으로 확인할 수 있었다.

<표 6> 연령별에 따른 생선회 선호도 차이

	매우좋아함	좋아함	보통이다	싫어함	매우싫어함	
10대	31(4.9)	37(5.9)	29(4.6)	16(2.6)	9(1.4)	
20대	65(10.4)	71(11.3)	35(5.6)	15(2.4)	5(0.8)	$\chi^2=30.32$ D.F.=4 P<0.05
30대	36(5.8)	61(9.7)	34(5.4)	2(0.3)	1(0.2)	
40대	35(5.6)	45(7.2)	27(4.3)	2(0.3)	1(0.2)	
50대 이상	24(3.8)	31(4.9)	9(1.4)	0(0.0)	2(0.3)	

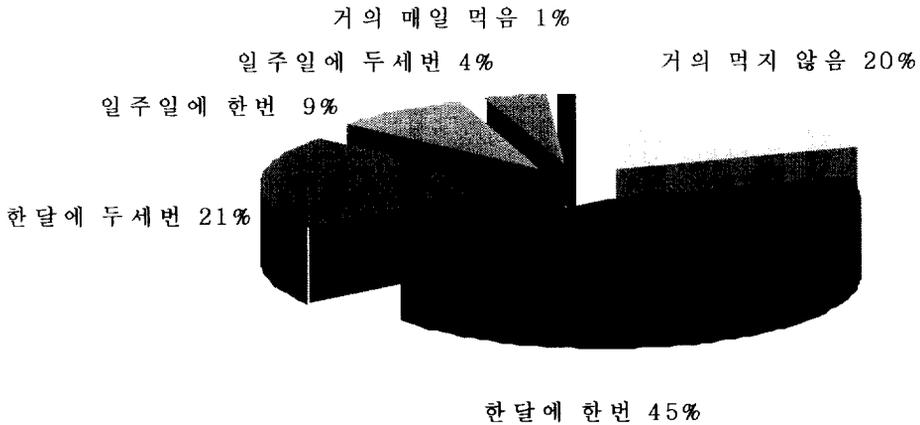
<표 7> 연령과 성별에 따른 생선회 선호도 차이

	남			여			
	좋아함	싫어함		좋아함	싫어함		
10대	35(13.9)	7(2.8)	10대	62(16.4)	18(4.8)		
20대	37(14.7)	4(1.6)	20대	135(35.7)	17(4.5)	$\chi^2=16.4$ D.F.=4 P<0.05	
30대	56(22.2)	0(0.0)	30대	75(19.8)	6(1.6)		$\chi^2=13.8$ D.F.=4 P<0.05
40대	62(24.6)	2(0.8)	40대	46(12.2)	2(0.5)		
50대 이상	48(19.1)	1(0.4)	50대 이상	16(4.2)	1(0.3)		

생선회의 섭취빈도에 대한 질문에서는 ‘한달에 한번 정도(43.9%)’로 가장 많은 응답을 하였으며, ‘한달에 두세번(21.4%)’, ‘거의 먹지않음(20.4%)’, ‘일주일에 한번(9.2%)’, ‘거의 매일 먹음(1.0%)’ 로 나타났다<그림 3>. 그리고 생선회

의 섭취빈도와 수입과의 관계에 대하여 살펴본 결과, 유의수준 5%에서 생선회 섭취빈도는 수입에 따라 차이가 있었다. 그러나 고소득일수록 생선회의 섭취빈도가 높은 것이 아니며 각 범주별로 차이는 보이고 있으나 한달에 한번정도 섭취하는 것이 대부분으로 나타났다. 그 중 300-350만원 미만의 소득을 가진 층이 가장 섭취빈도가 높았으며, 기타 소득계층과는 유의적인 차이가 없었다. 그리고 150만원 미만의 소득층이 섭취빈도가 가장 낮은 것으로 나타났다.

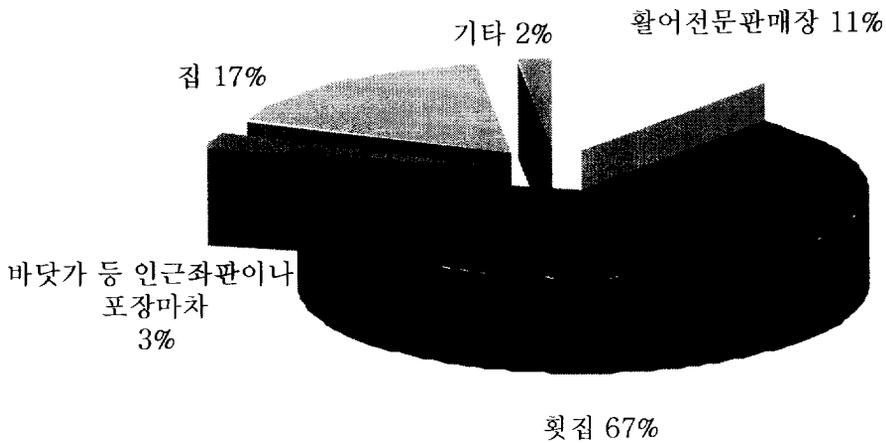
생선회를 먹게 되는 때를 묻은 질문에서는 가족모임이 1순위였으며, 손님 접대시의 모임이 2순위였으며, 직장 동료간의 모임, 기타 순으로 생선회를 먹게 된다고 응답하였다. 반면, 大日本水産會(2002)에서 시부야긴자지역의 250명을 대상으로 조사한 결과, '5-7회/월 섭취(30%)', '3-4회/월(24.8%)', '10회 이상/월(23.2%)', '8-9회/월(12.3%)', '1-2회/월(9.6%)'로 나타났다. 우리와의 식문화의 차이 때문에 이런 섭취빈도의 차이를 가지고는 있으나, 생선회의 섭취가 최근 급증하였다고는 하나, 일본에서의 섭취빈도가 월등히 높음을 알 수 있다.



<그림 3> 생선회 섭취 빈도

생선회를 주로 먹는 장소는 횃집이 66.6%가 가장 높은 응답을 보이고 있으

며, 가정에서 먹는 것이 16.5%로 두 번째로 높은 응답을 하였다. 또한 활어 전문 판매장에 섭취하는 것도 11.2%, 바닷가 인근 좌판이나 포장마차에서 섭취하는 것도 3.2%로 나타났다. 기타의견으로는 남시로 직접 손질하여 섭취한다는 의견도 있었다<그림 4>.



<그림 4> 생선회 섭취 장소

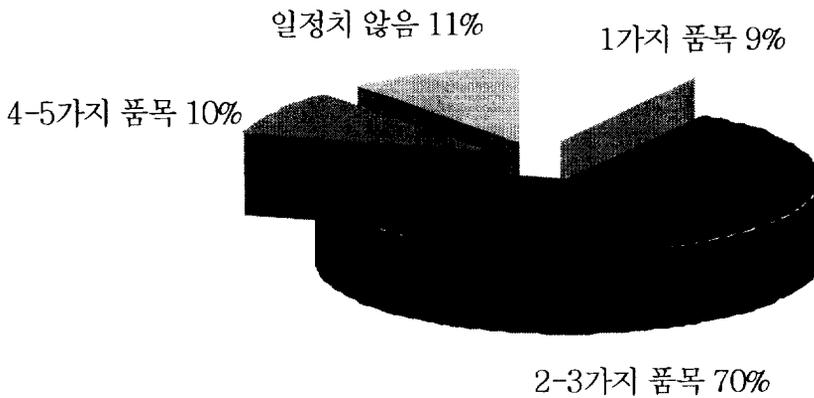
## 2. 생선회의 일반적인 소비실태

### 1) 선호하는 어종과 섭취하는 활어의 가짓수

평소 즐겨먹는 생선회 메뉴에 대해서는 생선회 2-3어종과 해삼, 멧게, 문어, 쭈꾸미와 같이 부요리에 속하는 2-3어종을 선택하여 평균 5-6어종을 선택하였다. 그 중 가장 많이 선호하는 어종은 광어(75.1%)로 압도적으로 높았으며, 돔(34.5%), 우럭(26.9%)로 나타났다. 일부 송어, 아나고(붕장어), 오징어, 해삼,

전어 등이 전체의 10-13%내외를 나타내었으며, 앞에 언급한 바와 같이 평균 5.6어종을 선택하였다.

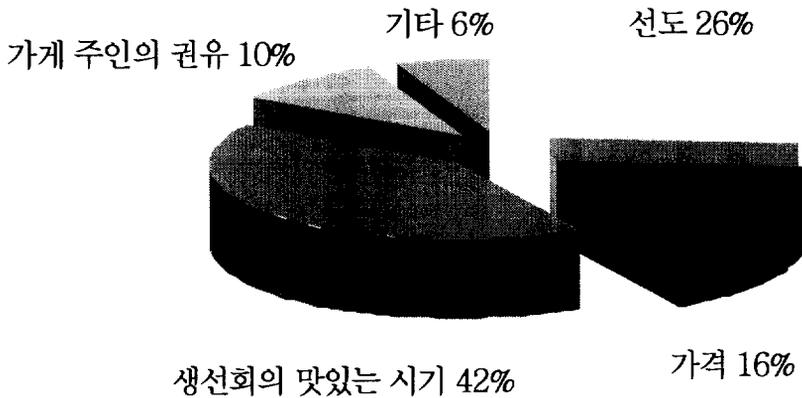
일반적으로 생선회를 먹을 때 '생선의 가짓수는 2-3가지 품목'을 선택하는 것으로 나타났으며, 다음으로 '4-5가지를 먹는다'와 '단일품목을 먹는다' 혹은 '일정치 않다'는 의견이 비슷한 수준으로 나타났다<그림 5>.



<그림 5> 생선회 섭취시 생선의 선택 가짓수

## 2) 생선회 선택시 고려사항

생선회를 드실 때 횃감을 선택하는 기준을 묻는 질문에는 제일인 생선회라고 응답한 이가 41.4%, 선도가 25.7%, 다음으로는 가격(16.4%), 주인의 권유(9.9%)로 나타났다. 또한 기타의견으로는 좋아하는 특정 생선회만 먹는다는 의견도 있었다<그림 6>.



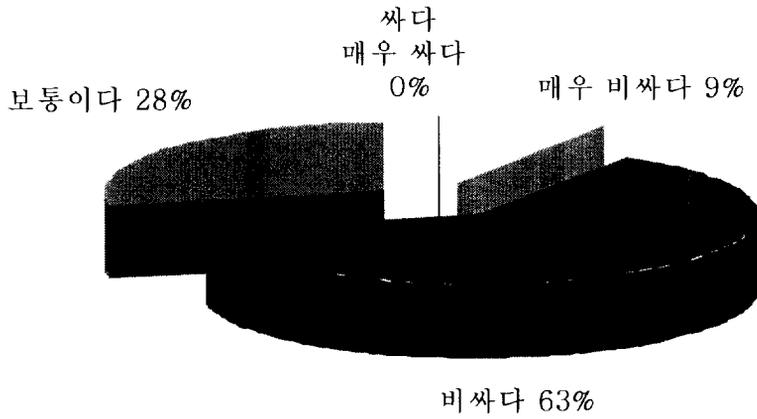
<그림 6> 생선회 소비시 핏감용 활어의 선택 기준

### 3) 생선회 가격 및 적정 금액

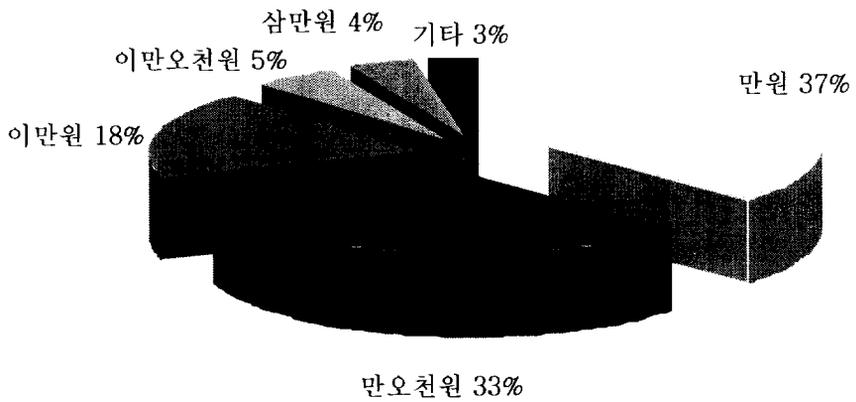
생선회를 드실때의 1인당 가격은 대부분 '비싸다(63.2%)'라고 응답하였으며, '보통'은 전체의 27.6%으로, 전체의 71.6%가 비싸다고 소비자들은 생각하고 있다<그림 7>. 또한 생선회의 적당가격은 '1만원~1만5천원 수준'이 적당하고 응답한 이가 전체의 70%를 나타내었다.

이처럼 생선회를 좋아하고 즐겨먹지만, 생선회의 가격이 비싸다고 응답하고 있으며, 기타의견으로는 7000원-6000원이 적합하다고 말하고 있다<그림 8>.

생선회의 가격은 양식장에서 출하단계에서는 헐값에 판매되나, 활어차의 수조안에는 물이 70~80%이고, 나머지 20~30%가 활어이다. 그리고 활어도 머리, 내장, 뼈가 절반을 차지하므로 우리가 먹는 생선회는 전체의 10~15%이다. 그러므로 싱싱회는 가식부만 수송하므로 수송경비가 절감되고 활어차, 수조관리 등의 인건비가 절약되므로, 현재 핏집에서 판매되는 가격의 1/3~1/2 가격이다. 향후 싱싱회는 가격면이나 위생적인 면에서 소비자들에게 호응을 얻을 것으로 보인다.



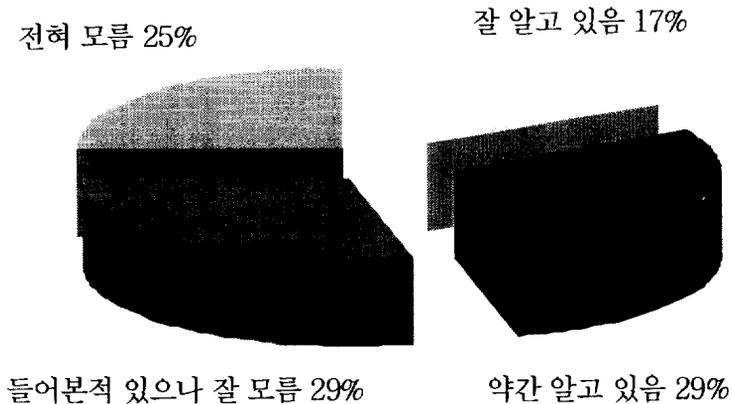
<그림 7> 생선회의 가격에 대한 인식



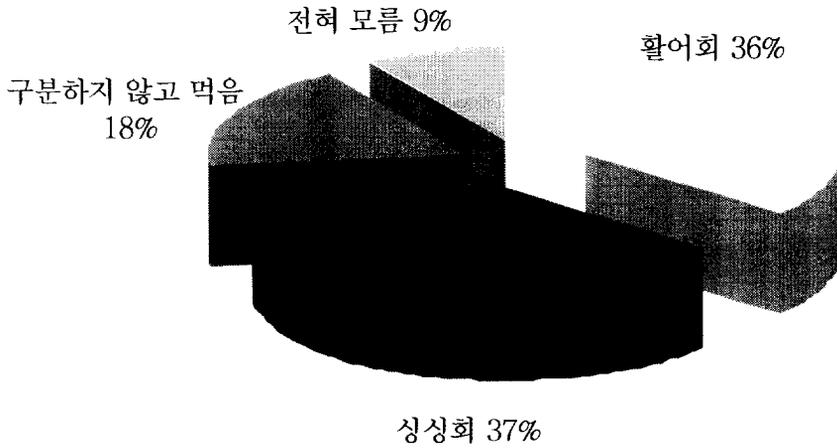
<그림 8> 생선회의 적정 1인당 비용

#### 4) 싱싱회에 대한 반응 및 활어회와 선어회와의 선호도

정부의 생선회 대중화를 위한 정책으로 생선을 잡아 일정시간 냉장 보관한 생선인 싱싱회(선어회)에 대하여 알고 있는냐는 응답에 '잘 알고 있다'라고 응답한 수는 전체의 16.8%, '약간 알고 있다'라고 응답한 수가 전체의 28.7%, '들어본 적 있으나 잘 모름'이 전체의 29.0%를 차지하고 있으며, '전혀 모름'도 25.0%를 차지하고 있다<그림 9>. 설문문의 결과에서 보는 바와 같이 정부의 생선회 대중화를 위한 정책으로 싱싱회를 보급하기 위하여 노력하고 있지만, 싱싱회에 대한 홍보부족이 가장 크다고 판단된다. 또한, 활어회와 싱싱회(선어회) 중 싱싱회(선어회)를 비교적 싸게 먹을 수 있다면 어느 쪽을 드시겠습니까? 인 설문에는 전체의 37.0%가 싱싱회를 선택한다고 하였다<그림 10>. 그러나 활어회를 선택한다는 수가 35.7%로 앞으로 싱싱회의 보급을 위해서 많은 홍보를 통하여 소비자들의 인식을 전환시킬 필요가 있다고 생각된다.



<그림 9> 싱싱회에 대한 인지도

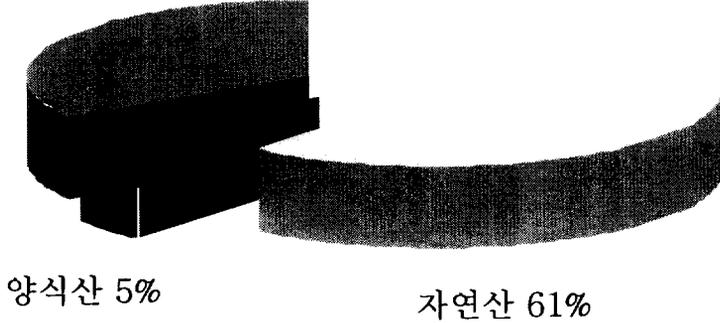


<그림 10> 활어회와 선어회의 선호도

### 5) 자연산과 양식산의 선호도

자연산과 양식산의 선호도를 조사한 질문에서는 ‘자연산을 선호한다’는 응답자가 전체의 60.5%를 차지하고 있으며, 아무거나 상관없다는 응답자 수가 33.6%, ‘양식산을 선호한다’는 이는 불과 5.2%에 지나지 않는다<그림 11>. 그리고 자연산과 양식산의 선호도가 연령별, 월평균소득에 따라 차이가 없을 것이라는 귀무가설을 설정하여 검증한 결과, 연령별로는 검증통계량  $\chi^2=18.52$ 이고 자유도(df) 16, 검증통계량 p값이 0.2945이며, 월평균소득별로는 검증통계량  $\chi^2=41.96$ 자유도(df) 36, 검증통계량 p값이 0.2280이므로, 유의수준 0.05보다 크므로 귀무가설은 기각할 수 없다. 즉, 연령별, 월평균소득과 자연산과 양식산의 선호도 차이는 찾아볼 수 없으며, 막연한 자연산이 좋다고 하는 선입견을 가지고 있음을 단적으로 보여주는 것이다.

어느 쪽이든 상관없음  
34%

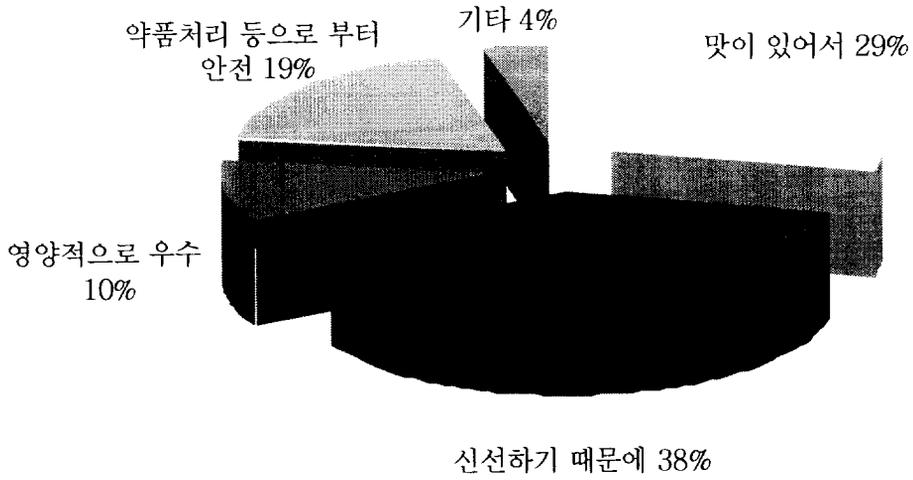


<그림 11> 자연산과 양식산 생선회의 선호도

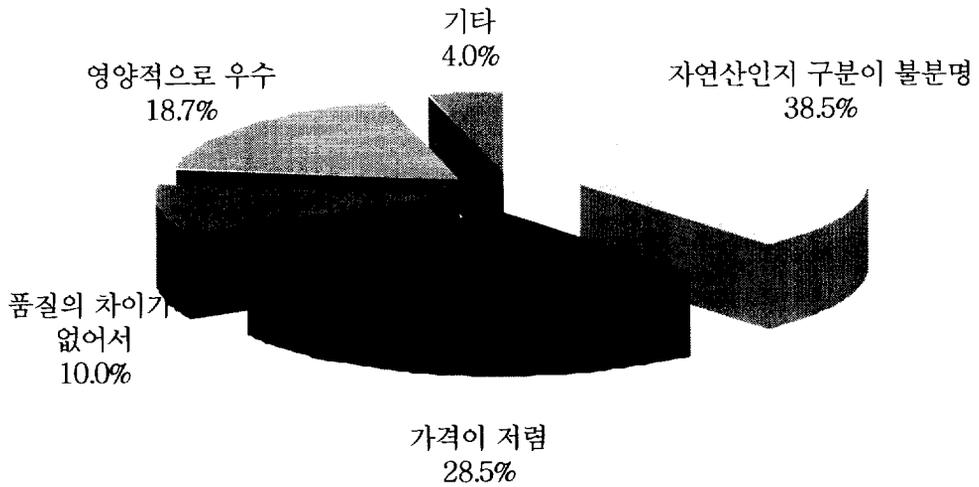
## 6) 자연산 및 양식산 생선회 선호 이유

자연산을 선호하는 이유로는 ‘신선하기 때문’에 전체의 38.5%, ‘맛이 있어서’가 28.5%, ‘약품으로부터 안전하기 때문에’가 18.7%, ‘영양적으로 우수하기 때문에’가 10.0%를 나타내었다. 기타의견으로는 비싸지만 남들이 많이 선호하니까 자연산을 먹는다는 의견과 씹는 촉감이 좋으며 자연이라는 어감이주는 깨끗한 이미지 때문에 섭취한다는 의견도 있다<그림 12>.

양식산 활어를 선호하는 이유는 ‘자연산인지의 확인이 어렵기 때문’이라고 응답한 이가 38.6%이며, ‘가격이 저렴해서 먹는다’는 이유는 28.5%이다. 또한 ‘자연산과 품질에 별 차이가 없기 때문’이라고 응답한 이가 10.1%이며, ‘영양적으로 자연산에 비해 우수하기 때문’이라고 응답한 이가 18.8%이며, 기타 의견이 4.1%이었다<그림 13>.



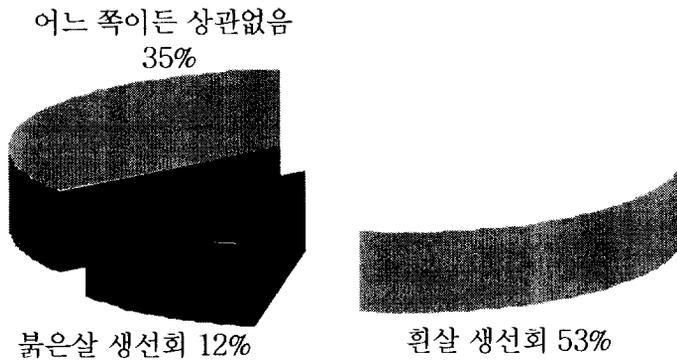
<그림 12> 자연산 생선회를 선호하는 이유



<그림 13> 양식산 생선회를 선호하는 이유

## 7) 흰 살과 붉은 살 생선회의 선호도

흰 살과 붉은 살 생선의 선호도에 있어서는 '흰 살 생선회를 선호'하는 것이 전체 52.9%였으며, '붉은 살 생선회를 선호'가 12.3%로 우리나라 국민들은 육질의 단단함이 좋은 흰 살 생선회를 좋아한다는 것을 알 수 있었다<그림 14>. 또한 생선회를 좋아하다고 응답한 이의 대부분이 흰 살 생선회를 좋아하는 것으로 나타났으며, 특히, 광어, 우럭, 돛 등을 주로 선호하는 것으로 나타났다.

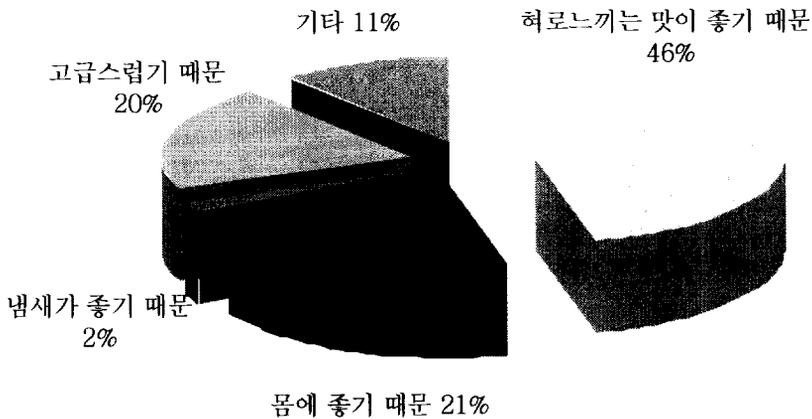


<그림 14> 흰 살 생선회와 붉은 살 생선회에 대한 선호도

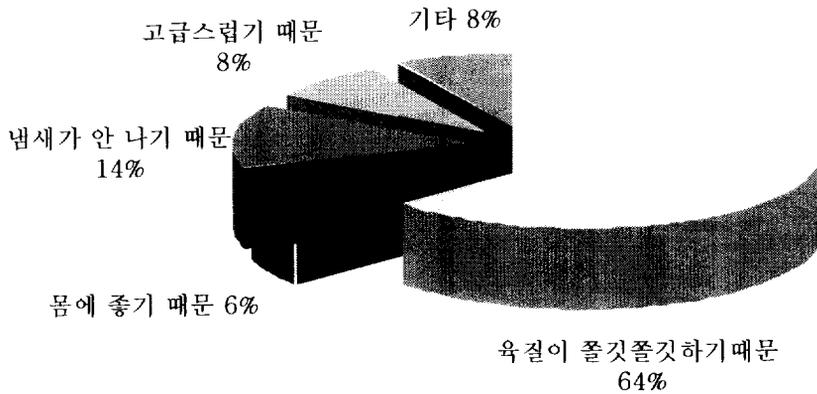
## 8) 흰 살 및 붉은 살 생선회를 선호하는 이유

붉은 살 생선회를 좋아한다고 응답한 이의 대부분은 '혀로 느끼는 감칠맛이 좋아서'(46.3%) 나타났으며, '몸에 좋기 때문이라서'(21.1%)가 그 다음 순으로 나타났다. 또한 '고급스럽기 때문'이라고 응답한 이가 전체의 19.5%를 차지하

고 있다<그림 15>. 반면 흰 살 생선회를 좋아한다고 응답한 이의 대부분은 '육질의 쫄깃쫄깃함'(63.6%)이라고 응답하였다. 흰 살 생선회를 즐기는 이유의 기타의견으로는 지방이 적어 칼로리가 낮으므로, 흰색의 깨끗함 때문이라고 응답하였다<그림 16>. 앞에서 살펴본 결과에서 생선회에 대한 선호도를 조사한 결과 70% 이상이 생선회를 좋아한다고 응답하였으며 싫어하는 사람은 10% 미만이었다<그림 1>. 그리고 생선회를 선호하는 사람의 대부분이 흰 살 생선회를 선호하였으며 그 이유가 육질의 쫄깃쫄깃함이라고 응답하였다. 그러므로 정 등(2003) 및 본 설문조사 결과, 생선회를 소비할 때, 우리나라민들이 생선회를 선호하는 기준은 육질의 쫄깃쫄깃함, 즉 육질의 단단함이 가장 우선시되고 있다는 것을 간접적으로 보여주고 있으며, 지역적인 생선회에 대한 기호도는 유의적인 차이는 없었다( $p>0.05$ ).



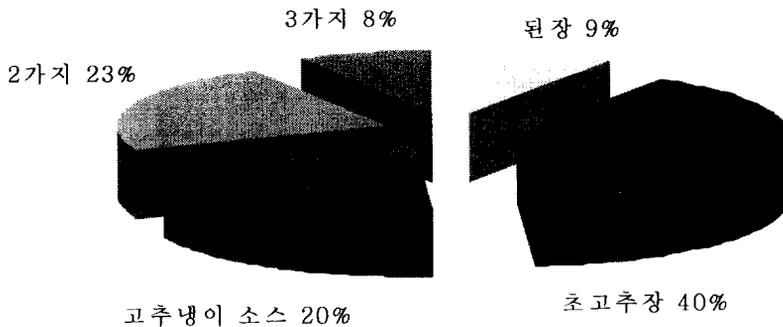
<그림 15> 붉은 살 생선회를 선호하는 이유



<그림 16> 흰 살 생선회를 선호하는 이유

### 9) 양념장의 선호도

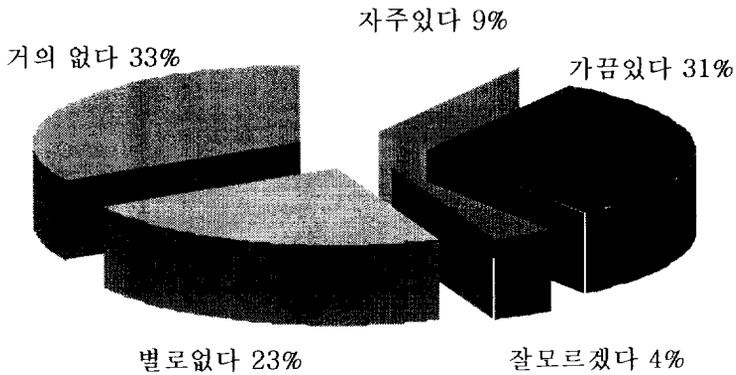
생선회를 먹을 때 주로 찍어먹는 양념장은 초고추장이 전체의 40.4%로 가장 많이 응답하였으며, 2가지 소스를 먹는다는 응답이 전체의 23.1%, 고추냉이소스가 19.8%, 된장이 8.9%로 나타났다. 연령별로 살펴보면 10대는 초고추장을 전체 114명 중 81명이 선택하였으며, 20대도 10대와 마찬가지로 초고추장의 선택이 높았지만, 고추냉이소스를 선호하는 이도 있었다. 30, 40, 50대는 양념장에 크게 구애를 받지 않는 것으로 나타났다<그림 17>.



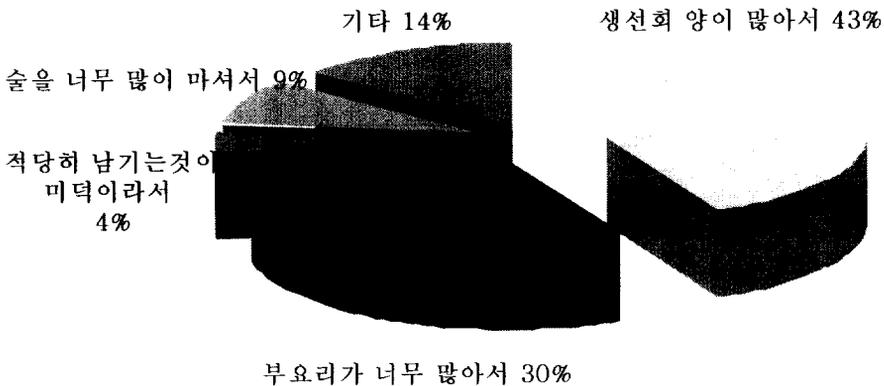
<그림 17> 양념장의 선호도

### 10) 생선회 섭취시 남기는 경우

생선회를 먹다가 남기는 경우는 '가끔있다' 전체의 31.3%, '별로 없다' 23.3%, '거의 없다' 33.0%로 나타났다<그림 18>. 생선회를 남기는 이유는 '생선회가 너무 많아서'가 전체의 43.2%를 나타냈으며, '부요리가 너무 많아서'가 29.6%, '술을 너무 많이 마셔서'가 8.9%로 나타났다<그림 19>. 기타의견이 14.1%로 많이 즐기는 편이 아니어서, 먹다보면 질리므로, 느끼해서, 먹다 시간이 지나면 선도가 떨어지기 때문이라고 응답하였다.



<그림 18> 생선회를 남기는 경우가 있는지에 대한 의견

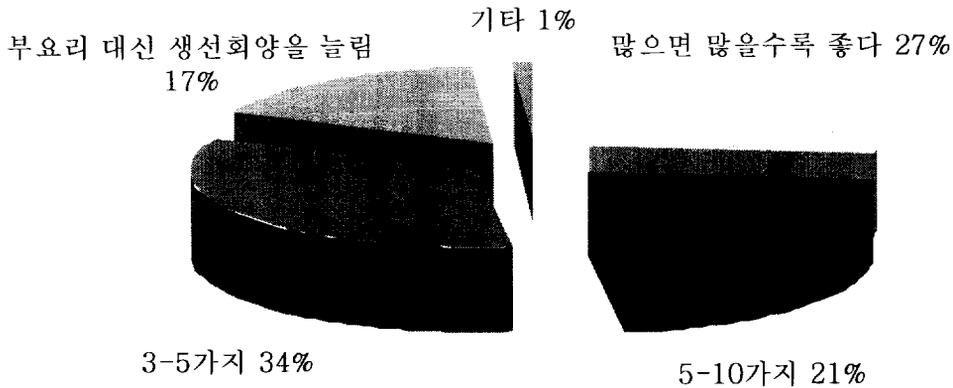


<그림 19> 남기는 경우가 있다면 그 이유에 대한 의견

### 11) 부요리(쓰깨다시)에 대한 소비자 의견

일식집이나 생선횃집에 가서 생선회를 즐기다보면 부요리의 가짓수가 너무 많거나 또는 소비자들이 부요리를 요구하기 때문이라는 말속에 부요리가 생선 횃집의 성패를 좌우한다는 얘기가 나올 정도로 우리나라의 생선회를 즐기기 위한 소매점에는 부요리가 생선횃감보다 주를 이루고 있는 실정이다. 그러므로 부요리에 대한 소비자들의 의견을 조사하여보았다.

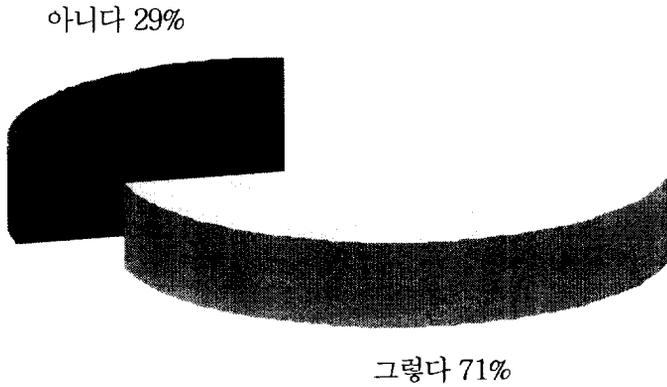
부요리의 가짓수는 '3-5정도가 적당'하다는 의견이 전체의 34.4%를 차지하고 있으며, '많으면 많을수록 좋다'라는 의견이 27.0%를 차지하고 있다. '5-10가지가 적당'하는 의견이 20.6%였으며, '부요리 대신 생선회양을 늘리자'는 의견도 17.4%를 나타내었다<그림 20>.



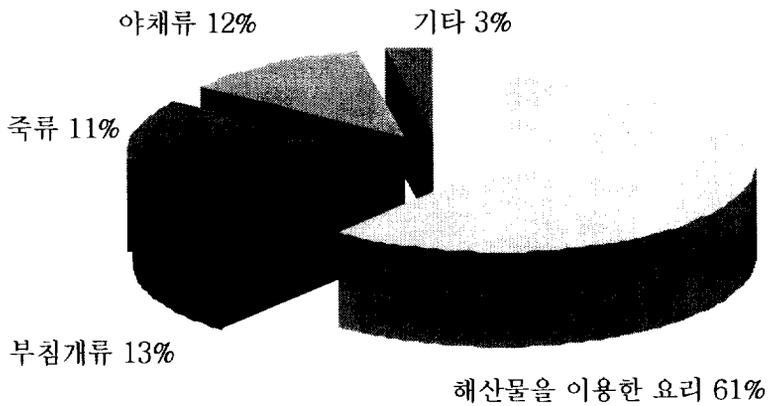
<그림 20> 부요리 가짓수에 대한 의견

그리고 부요리(쓰깨다시)가 많이 나오면 생선회가 부실하거나 횃값이 비싸지더라도 부요리(쓰깨다시)를 많이 요구하겠냐는 의견은 전체의 71.0%가 부요리를 요구하겠다고 응답하였다<그림 21>. 선호하는 부요리는 '해산물을 이용

한 요리'가 61.4%를 나타냈으며, '부침개류'가 17.5%, '야채류'가 12.4%를 나타내었다. '튀김류'를 선호한다는 기타의견도 있었다<그림 22>.



<그림 21> 부요리(쓰깨다시)로 인해 생선회 가격이 올라가더라도 부요리(쓰깨다시)를 많이 요구하겠는지에 대한 의견



<그림 22> 선호하는 부요리(쓰깨다시)의 종류

### 3. 비브리오 패혈증에 대한 소비자들의 의견

비브리오 패혈증의 원인균인 *Vibrio vulnificus*은 1970년에 미국 루지애나 주립의과대학의 Roland et al.(1970)에 의하여 해수욕객의 피부 상처로 침입하여 괴저병을 유발한 원인균이라고 처음 보고되었으며, 미국 질병관리 센터의 Hollis et al.(1976)이 장외 감염을 일으켰던 비브리오 균을 다시 조사한 결과 이들 중 다수가 명명되지 않은 비브리오임을 밝혀내고 이들이 젓당을 분해하는 특성이 있다는 점에서 *V. parahaemolyticus*와 구별하여 lactose-positive Vibrio라고 불렀다. 그 후 1970년 Farmer에 의해서 *V. vulnificus*라고 정식 명명되었다(Hollis et al., 1976). *V. vulnificus*는 *V. parahaemolyticus*, *V. alginolyticus*와 더불어 호염성 비브리오에 속하는 Gram 음성 간균이며 극단모성 편모를 가진다. 이 균은 해수나 해산물에서 서식하는 해양미생물로 알려져 있으나 생화학적 성상이 *V. parahaemolyticus*와 유사하여 이 균의 세균학적 성상에 대한 많은 연구가 진행되었다.

*V. vulnificus*라는 명칭은 상처(vulnus=wound)라는 말에서 유래되었다. Blake et al.(1980)이 *V. vulnificus*에 의하여 발병된 39건에 대하여 검토한 결과 두 가지 감염 경로가 있는 것이 밝혀졌다. 하나는 간경변 등의 기초 질환을 가지고 있는 사람이 해산물을 섭취하여 패혈증을 일으키는 것이고 다른 하나는 상처 부위에 오염된 해수나 해산물이 접촉되어 상처 감염이 되는 것이다 (Blake et al., 1979).

그러나 사망률이나 발생 빈도는 차이가 있으며 경구 섭취가 발생 빈도가 높고 중증으로 나타난다. 수산물의 섭취 형태가 우리와 같은 일본에서 1989년까지 알려진 24건의 보고를 보면 대부분의 환자가 간질환, 당뇨병, 혈액 질환 등의 기초 질환을 가지고 있었고 술을 많이 마시는 공통점이 있었으며 평균 나이는 58.3세로 높은 편이었고, 남녀의 비율은 5:1로 남자가 많았다. 임상 증상

은 대부분이 38~40℃의 발열이 있었고, 설사는 55%, 피부증상은 83%, 사망률은 50%이었다. 그러나 사망률이 경구 감염시 46·61%, 피부감염시 7·22%로 보고된 것도 있어서 사망률은 환자의 나이, 기초 질환 유무, 음주 습관 및 감염 형태 등에 따라 차이가 많음을 알 수 있다(吉田 et al., 1990)

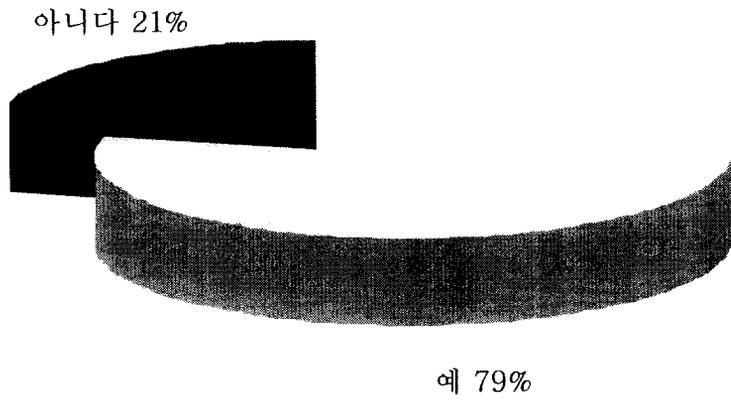
미국에서는 *V. vulnificus*의 발생 빈도가 10만명당 0.8명 정도이지만 어패류를 생식하는 우리나라에서는 이보다 많은 수가 발생하고 있어서 중요한 세균성 질병으로 인식되고 있다. 이 질환의 특징은 환자의 95%가 간장에 이상이 있고 80%이상이 남성이며, 여성과 젊은 사람 특히 기초 질환이 없는 사람의 감염은 매우 드물다. 나이가 많고 음주를 많이 하는 사람은 지방간이 되기 쉽고 이런 사람이 감염율이 높으며 증세도 강하게 나타난다(吉田 et al., 1990; Blake et al., 1980; Tacket et al., 1984; Jeffrey et al., 1985). 이 질환은 항생제로서 쉽게 치료가 되며 piperacillin, cefoperazone, cefmenoxine, ceferiazone, minocycline 및 norfloacin에 대한 최소 발육 저지농도가 0.1 $\mu$ g/ml이하로 높은 감수성을 보이지만 균의 증식속도가 매우 빠르기 때문에 치료 시기가 늦어서 대부분 사망한다(吉田 et al., 1990). 그러므로 이 질환에 대한 임상적 특별한 인식과 신속한 진단법의 개발이 무엇보다 중요하다. 1970년 Poole과 Oliver는 시판 어패류에서 0.9%가 *V. vulnificus*균 양성이었다고 보고하였으며 Kelly와 Avery는 멕시코와 걸프만 주변 21개 지역에서 채취한 자료 중 36%가 양성이라고 하였다(장, 2000). 이 균은 수온이 20℃이상일 때 염분이 낮은 해역에서 빈번히 검출된다고 알려졌으며 세내갈 연안의 어류와 미국의 플로리다, 캐롤라이나 및 일본 등의 해역에서 검출된다는 보고가 있는 것으로 볼 때 환경 조건만 맞는다면 세계 어느 해역에서나 검출될 것으로 추측된다(Kelly et al., 1980; Kelly, 1982; Oliver et al., 1983; Schandevyl et al., 1984; Tison et al., 1984). 우리 나라 연안의 바닷물은 8월에서 10월 사이에 이 균이 검출되고 있으며 *V. vulnificus*감염 환자가 많이 발생하였던 1985년 9월에 가장 검출율이 높았다. 비브리오 패혈증 균이 서식하기 좋은 조건은 하천이 바다에 유입되는

지역으로 염분이 낮고 유기물질의 오염이 많은 기수(汽水) 지역의 물이다. 일반적으로 항내나 인구가 밀집한 도시 주변의 바닷물에서 이 균이 검출되는 동일한 시기에 먼 바닷물에서 검출되지 않는 것으로 볼 때 연안에서 서식하고 있다. 빨이나 모래가 많이 있고 수심이 낮아서 외기의 영향을 많이 받는 지역에서 기온이 높을 때이다. 이런 비브리오 패혈증 균은 어패육에서 잘 증식되며 가열 처리한 어패육보다 생육에서 더 잘 증식하고 증식 속도가 빠르기 때문에 생선회 원료의 보관과 처리가 대단히 중요하다(Kim et al., 1986).

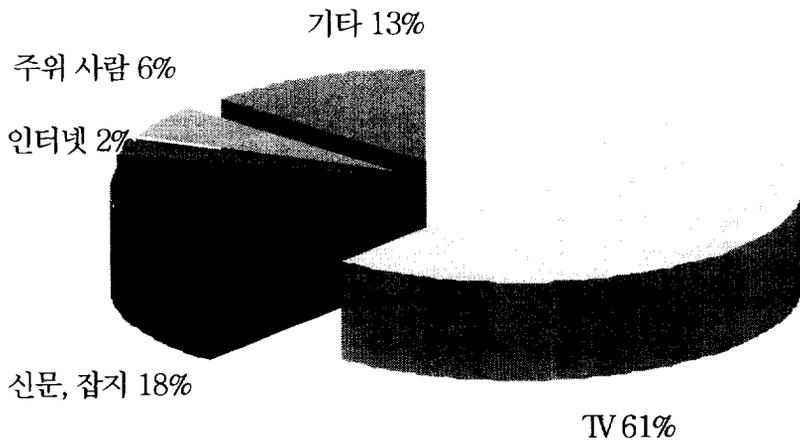
그러므로 생선회의 소비를 둔화시키는 가장 큰 원인 중의 하나인 비브리오 패혈증에 대한 소비자들의 반응에 대하여 질문하였다.

비브리오 패혈증에 대해 알고 있는냐는 질문에서는 '예'가 78.9%로 나타났으며<그림 23>, 대부분 TV(61.4%), 신문(17.6%)을 통해 알게 되었다고 응답하였으며, 학교, 직장, 책, 업무관련으로 알게 되었다는 의견도 있었다<그림 24>. 이처럼 비브리오 패혈증은 소비자들에게는 위생적인 안전성과 연관되어 비브리오 패혈증에 대한 정보를 많이 접하고 있었다.

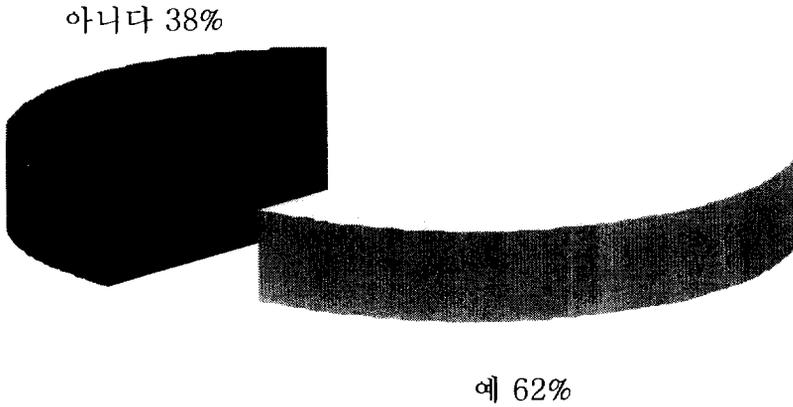
그러나 위생적으로 조리하는 생선 횡집에서도 비브리오 패혈증에 걸릴 수 있다고 생각하십니까라는 질문에서 전체의 61.9%가 '예'라고 응답<그림 25>하여 비브리오 패혈증이 대중매체를 통해 잘 못 전달되고 있다는 것을 단적으로 보여 주고 있었다. 또한 자신의 건강상태에 대한 질문에서는 72.1%가 자신의 건강하다고 응답하였으며, 27.9%가 '아니오'라고 응답하였다<그림 26>.



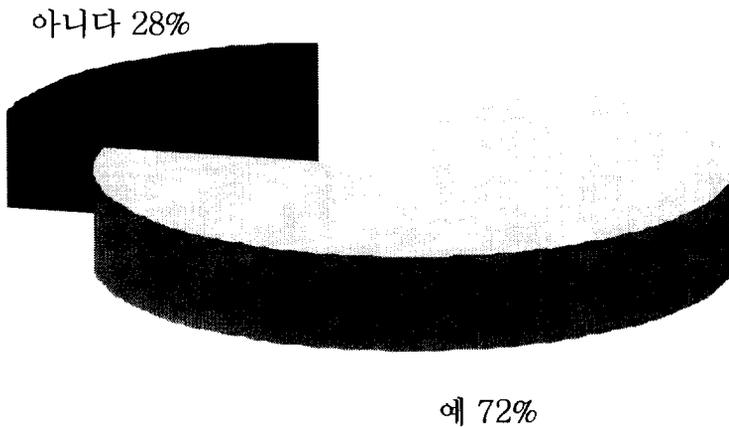
<그림 23> 비브리오 패혈증에 대한 인지도



<그림 24> 비브리오 패혈증에 대한 인지 경로



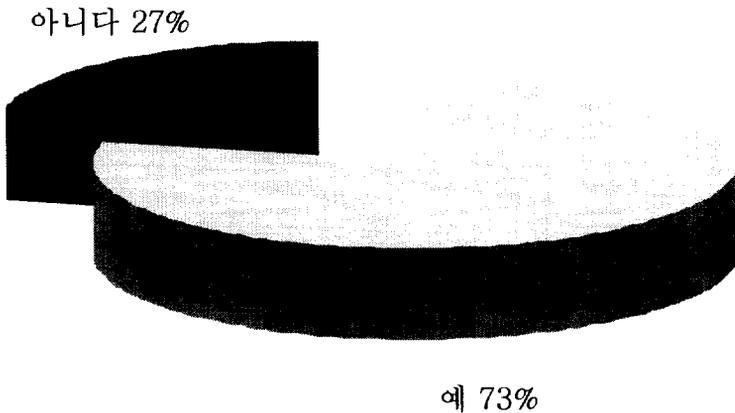
<그림 25> 위생적으로 조리하는 생선 횡집에서도 비브리오 패혈증에 걸릴 수 있다고 생각하는지에 대한 의견



<그림 26> 건강한 사람은 비브리오 패혈증에 걸리지 않는다고 한다면 본인은 건강한지에 대한 의견

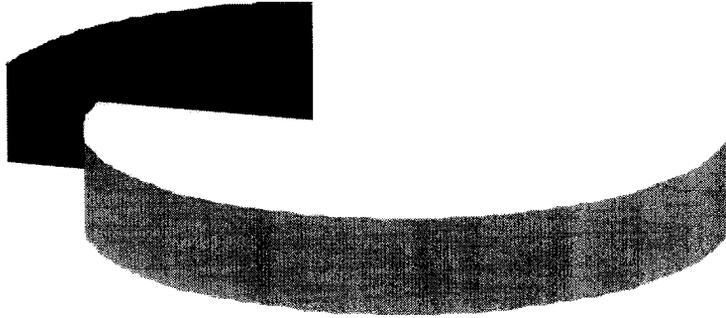
비브리오 패혈증 발령으로 인한 생선회 섭취 여부를 묻은 질문에서는 '먹는다'라고 응답한수가 전체의 26.6%를 나타내고 있었으며, '먹지 않는다'고 응답한 사람이 73.2%로<그림 27>, 여름철 비브리오 패혈증 발령이 생선회 업계에 큰 타격을 주고 있었다. 그러나 대부분의 소비자들은 비브리오 패혈증을 전염병으로 생각하지 않았으며 전체의 80.0%<그림 28>, 비브리오 패혈증의 법정 전염병에서 제외시키는 것을 재고하여야 된다는 의견이 전체의 68.0%를 차지하고 있었다<그림 29>.

이와 같이, 매년 여름철마다 문제시되는 비브리오 패혈증은 대중매체를 통해 소비자들에게 전달되고 있었으며, 비브리오 패혈증 발령을 보도하는 대중매체가 소비자들에게 전달과정 중에 비브리오 패혈증에 대한 오해와 생선회에 대한 불신 및 소비둔화를 가지게 되었다고 본다. 그러나 소비자들의 대부분이 전염병이 아니라고 응답한 것과 법정전염병에서 제외시켜야 한다는 의견으로 미루어 볼 때, 비브리오 패혈증에 대한 제고가 불가피할 것으로 본다.



<그림 27> 건강하다고 생각하신다면 여름철 비브리오 패혈증 주의보가 발령된다면 생선회를 섭취여부에 대한 의견

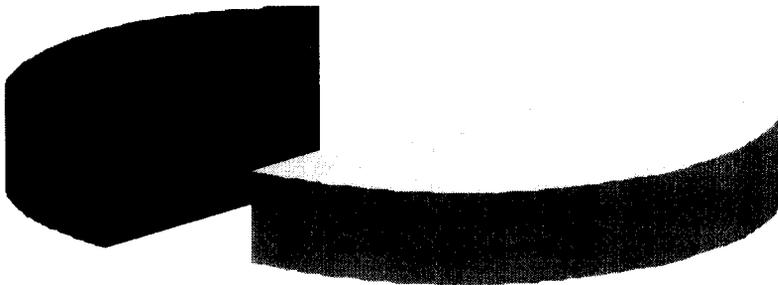
아니다 20%



예 80%

<그림 28> 비브리오 패혈증이 전염병인지에 대한 의견

잘한것이다 32%



재고해야 한다 68%

<그림 29> 비브리오 패혈증의 법정전염병으로 지정 유지에 대한 의견

#### 4. 생선회 소비 저해 요인

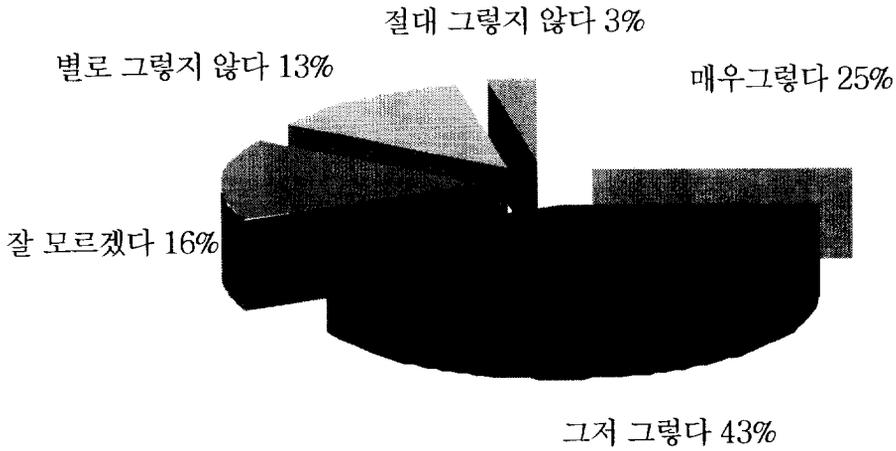
대일본수산회에서 2002년도에 조사한 수산물을 중심으로 한 소비에 관한 조사를 생식용 수산물에 대한 젊은층의 소비실태 및 대책방안에 대하여 실시하였다. 생식구입시점에서의 불만요인의 강도와 구입을 꺼리게 되는 것을 몇 가지 나열하였다. 그 내용은 생선회가 육고기에 비하여 고가인 점, 냉동되어 있으면 선도 등이 불명확한 점, 적당한 가격의 생선회가 적다는 점, 대부분의 유통되는 생식 수산물의 품목수가 적다는 점, 적당한 양으로 구입이 곤란하다는 점, 선도와 품질을 알기 어렵다는 점, 가격이 싼 것은 품질이 좋지 않다는 점, 좋아하지 않는 물고기 종류가 많다는 점, 산지를 알 수 없으면 불안하다는 점, 생선회는 장기 보존이 어렵다는 점과 양식은 맛있지 않다는 점, 가공한 시간이 없으며 생선회 섭취시 포만감이 적다는 점, 아이의 반찬이 될 수 없으며, 알 수 없는 생선회용 활어가 많다는 점. 횡감용 활어의 생선회 조리시 발생한 비가식부의 처리가 어렵다는 점을 원인이 된다고 보고하였다. 그 중에서도 소비를 저해하는 가장 큰 것은 육고기에 비하여 가격이 높은 것과 냉동되어 있으면 선도 등이 불명확하여 안전상에 문제점을 들었다. 그 다음으로는 적당한 가격의 생선회가 적은 것과 품목수가 적은 경우가 많다는 것, 적당한 양으로 구입하기 어렵고 선도와 품질을 알 수 없다는 점을 들었다.

기본적으로 품질을 알기 어렵고 가격이 높은 관한 요인의 불만이 높으며, 구입증지에 이르게 하는 경우가 많으며, 품목에 관한 요인으로는 품목수가 적어 선택하지 않았다.

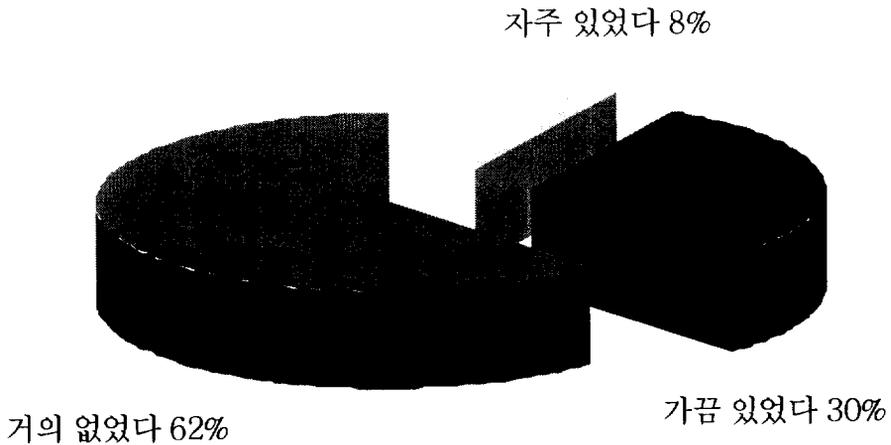
본 연구에서는 생선회의 저해요인을 크게 비브리오 패혈증과 날씨 등에 관한 안전성과 가격 등의 경제성, 원산지 등의 품질에 관한 내용을 중심으로 조사하였다.

## 1) 원산지 불분명으로 인한 피해 요인

소비를 둔화시키는 요인은 매년 여름철마다 문제시되고 있는 비브리오패혈증과 식중독, 그리고 원산지의 불분명으로 인한 소비자들의 불신, 항생제 잔류 등의 문제로 수산물의 안전성 확보 미흡으로 인한 소비자 불신을 들 수가 있다. 이런 이유에서 생선회의 원산지의 불분명으로 인한 소비저해 정도를 묻은 질문에서 '그저 그렇다' 응답수가 전체의 42.5%, '매우그렇다'가 24.9%로 전체의 67.4%를 차지하고 있으며, 잘 모르겠다가 16.2%, 절대 그렇지 않다가 3.0%로 생선 횡감 활어의 원산지 불분명으로 인한 소비가 둔화가 심각하다<그림 30>. 반면, 생선회의 원산지를 알 수 없었던 경우, 이런 이유로 구입하러 갔다가 사지 않고 나온 경우가 있었느냐는 질문에는 '거의 없었다'라고 응답한 수가 62.4로 가장 많이 차지하고 있었다. '가끔있었다'가 29.9%를 차지하고 있다<그림 31>. 이는 생선회의 원산지 불분명에 대한 생선회 소비를 저해하는 것과는 다른 양상으로 나타났으나, 구입하지 않는 경우가 전체의 38.0%를 차지하고 있으므로 생선회의 소비둔화에 영향을 준다고 판단된다.



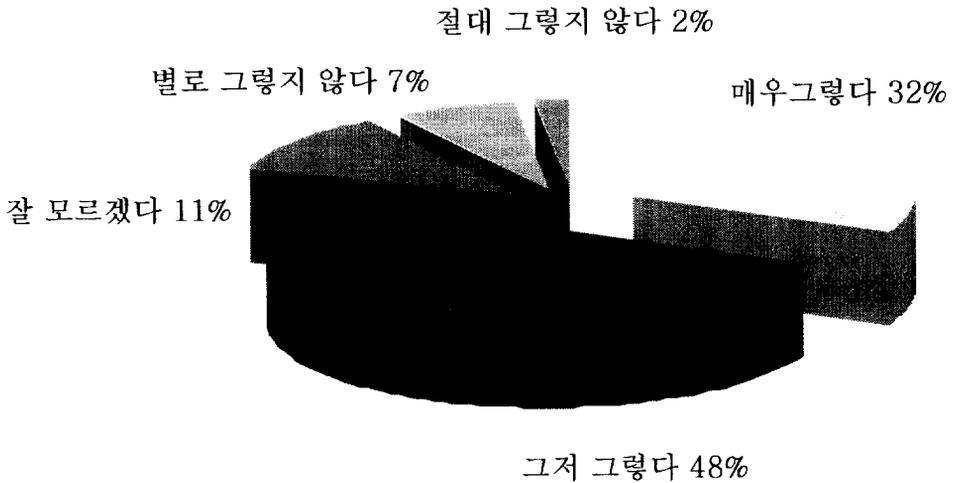
<그림 30> 원산지 불분명으로 인한 생선회 소비 저해 정도에 대한 의견



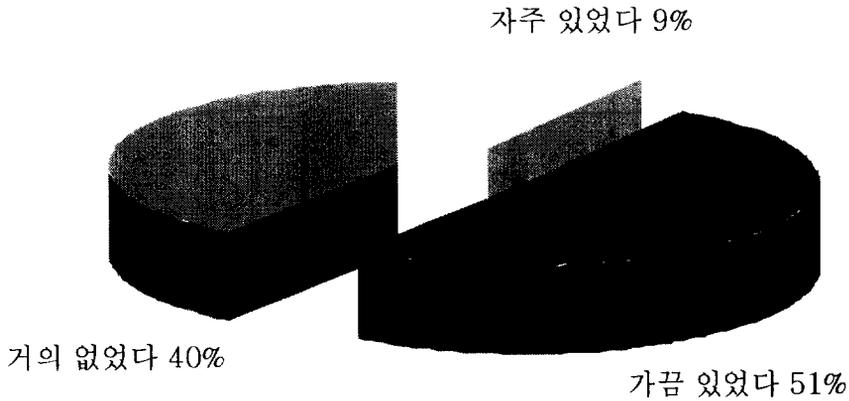
<그림 31> 생선회의 원산지를 알 수 없었던 경우, 이런 이유로 구입을 망설인 경험에 대한 의견

## 2) 생선회 가격으로 인한 저해 요인

생선회의 가격대비 양을 질문에서는 비싸다고 응답한 수가 전체의 79.3%를 차지하고 있으며, 비싸지 않다 의견이 9.0% 정도로 낮은 응답수를 보이고 있다 <그림 32>. 또한, 가격으로 인한 구입보류경험을 묻은 질문에서는 ‘가끔 있었다’라고 응답한 수가 전체의 51.0%를 차지하고 있으며, ‘거의 없었다’가 39.5%로 나타났다<그림 33>. 생선회의 가격결정은 정량이 아닌 활어 개체수에 따라 결정되는 경우가 일반적이다. 그러므로 생선회의 가격결정이 중량에 의해서 결정될 필요가 있다.



<그림 32> 양에 비해서 가격이 비싼지에 대한 의견

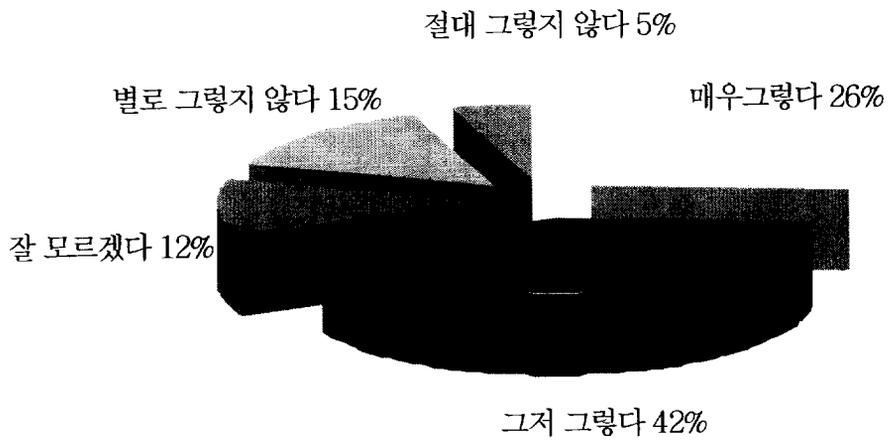


<그림 33> 양에 비해서 값이 비싸기 때문에, 이런 이유로  
구입을 망설인 경험에 대한 의견

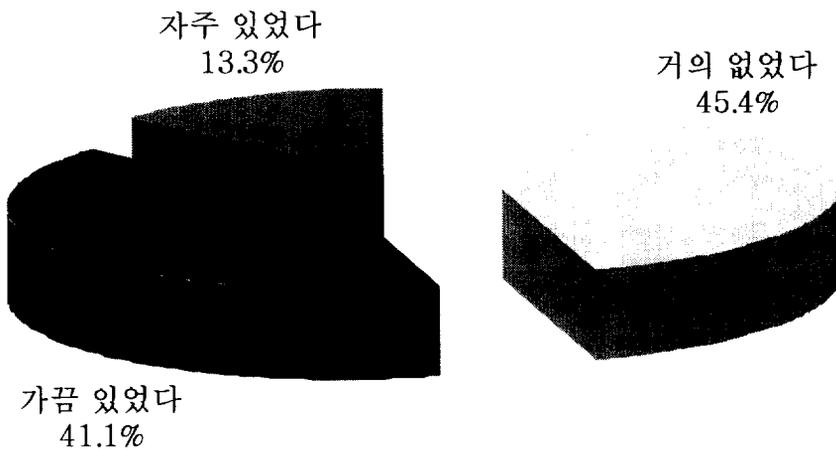
### 3) 여름철 위생 안전성으로 인한 저해 요인

생선회의 소비를 둔화시키는 원인 중에 하나인 여름철 위생 안전성에 대한 질문에서는 ‘그저 그렇다’ 응답수가 41.5%를 나타냈으며, ‘매우 그렇다’가 25.6%, ‘절대 그렇지 않다’가 5.0%로<그림 34>, 여름철 위생 안전에 대한 소비자들의 관심을 높아지고 있다는 것을 단편적으로 보여주고 있다.

여름철 생선회는 안전성의 위험이 있기 때문에, 이런 이유로 구입하러 갔다가 사지 않고 나온 경우가 있느냐는 질문에서는 ‘거의 없었다’라고 응답한 이가 전체의 45.4%, ‘가끔 있었다’ 41.1%를 차지하였으며, ‘자주 있었다’ 13.3%를 나타내었다. 여름철 생선회의 안전성의 미확보의 이유에서 생선회의 소비는 둔화되고 있는 실정이다<그림 35>.



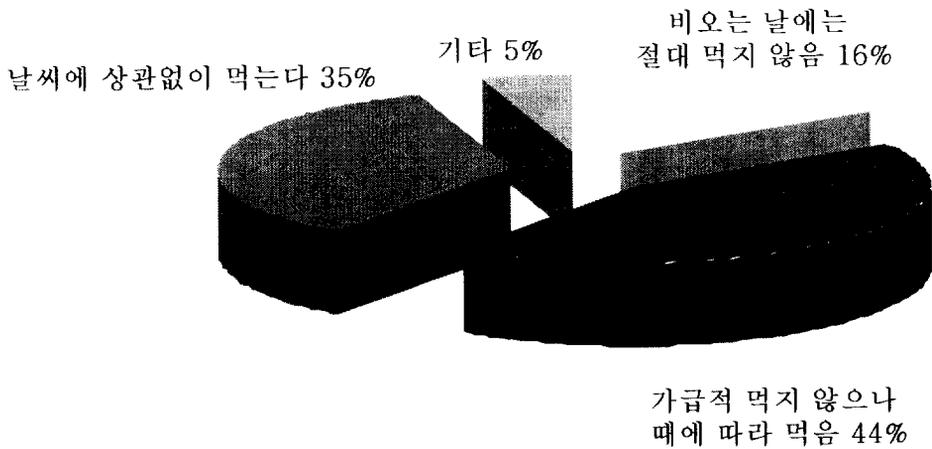
<그림 34> 여름철 생선회는 안전성의 위험 때문에 소비를 꺼린다에 대한 의견



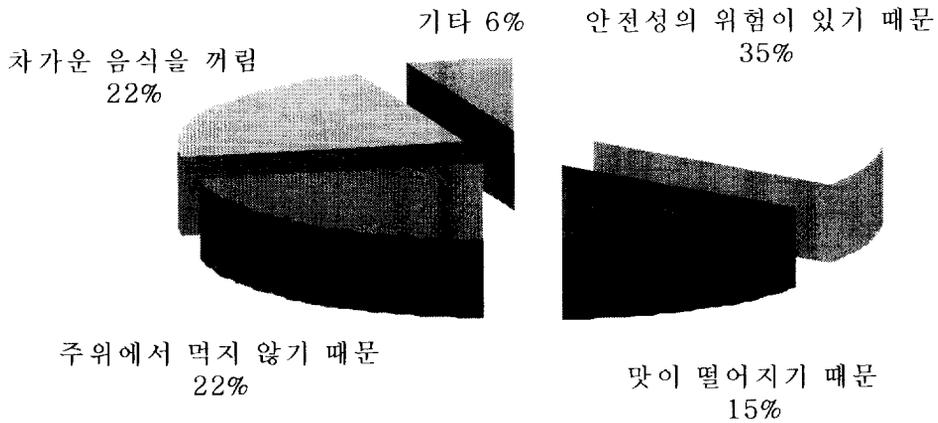
<그림 35> 여름철 생선회는 안전성의 위험 때문에, 이런 이유로 구입을 망설인 경험에 대한 의견

#### 4) 날씨로 인한 저해 요인

날씨에 따른 생선회의 소비 여부에 대한 질문에서는 ‘비오는 날에는 생선회를 먹지 않는다’라고 응답한수가 16.0%, ‘가급적 먹지 않으나 때에 따라 먹는다’라고 응답한 수가 44.4%, ‘날씨에 상관없이 먹는다’가 34.8%<그림 36>로 나타났다. 먹지 않는 이유는 ‘안전성의 위험이 있기 때문’이라고 응답한 수가 35.4%이며, ‘주위에서 먹지 않기 때문’이라고 응답한 수가 22.0%, ‘차가운 음식을 꺼린다’라고 응답한 수가 21.9%로 나타났으며, ‘맛이 떨어지기 때문’이라고 응답한 수가 14.6%로 나타났다<그림 37>.



<그림 36> 날씨에 따라 생선회를 섭취하지 않은 경험에 대한 의견



<그림 37> 비오는 날의 생선회를 꺼리는 이유

앞에서 언급한 바와 같이, 생선회의 소비를 둔화시키는 요인으로는 원산지 불분명, 가격, 위생 안전성, 날씨가 주 원인인 것이 확인할 수 있었다.

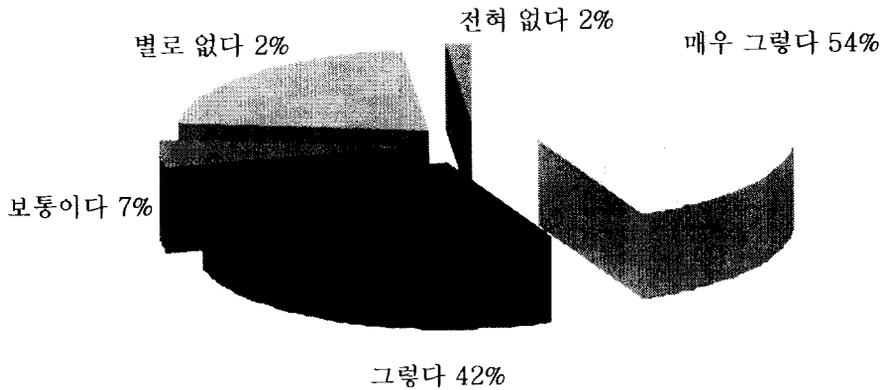
그러므로 생선회 소비를 촉진하기 위해서는 원산지 표시의 의무화, 정량에 따른 가격 결정, 철저한 위생관리 및 홍보, 생선회 상식에 대한 홍보가 필요할 것이다.

## 5. 생선회 소비를 증가시키기 위한 대책과 그 수용성

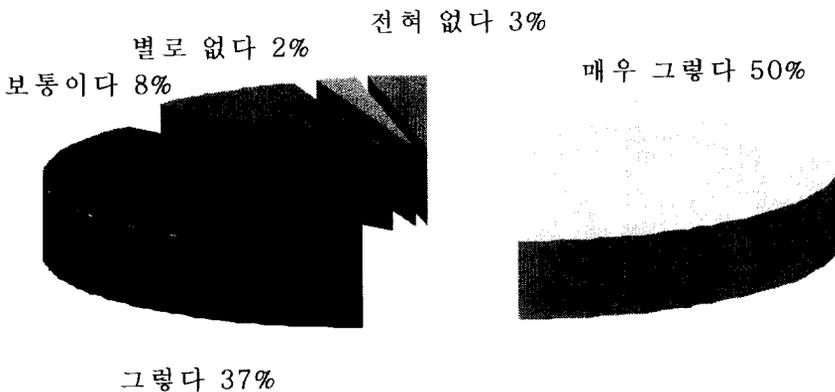
생선회의 소비를 증가시키기 위한 대책으로 맛의 향상과 품질보증, 저렴한 가격, 선도 유지 등과 같은 대안의 수렴에 대하여 조사하였다.

첫 번째로 맛이 보증되고 안전한 품질의 생선회가 판매된다면 구입여부를 물은 질문에서는 '매우그렇다'라고 응답한수가 전체의 54.0%를 차지하고 있으며

'그렇다'라고 응답한수가 42.2%로 품질개선으로 인한 소비 확대를 꾀할수 있으며<그림 38>, 두 번째로 생선횿감 어종의 직종 유통과 선도 보존으로 인한 생선회의 소비를 위한 개선에 대한 질문에서는 '매우그렇다' 라고 응답한수가 50.0%를 차지하였다. '그렇다'라고 응답한 수가 전체의 37.4%로 나타났다<그림 39>.

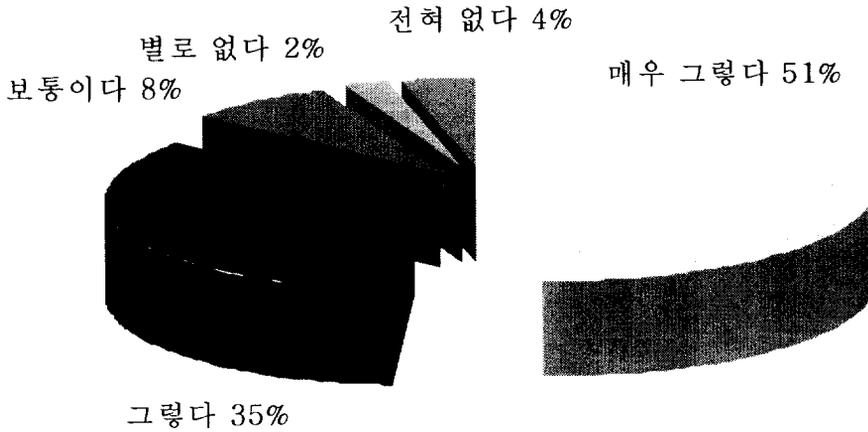


<그림 38> 맛이 보증되고, 안전한 품질의 생선회 판매시 소비촉진이 가능할 것인가에 대한 의견



<그림 39> 원산지 직송의 선도가 좋고 신선한 생선회 판매시 소비촉진이 가능할 것인가에 대한 의견

가격인하로 인한 소비 향상 기대에 대한 질문은 '매우 그렇다' 51.0%, '그렇다' 34.5%로 나타났다<그림 40>.



<그림 40> 보다 저렴한 생선회 판매 시 소비촉진이  
가능할 것인가에 대한 의견

앞에서 언급한 생선회 소비 둔화의 요인은 원산지의 불분명, 고가의 가격, 위생적인 문제, 날씨 등에 기인하는 것으로 나타났다. 따라서 이런 소비둔화의 대책으로 생선회에 대한 품질 및 가격의 개선이 시급하다고 판단된다.

이번 조사를 통하여 생선회의 선호도와 소비실태를 파악하게 되었으므로, 이를 토대로 생선회의 소비를 촉진시킬 수 있는 방안모색이 가능할 것이며, 또한 각종 교육 자료로의 활용이 가능할 것으로 사료된다.

구체적인 교육 자료의 활용은 생선회의 선호도, 선호하는 생선회에 대하여 학생들에게 질문하고 조사된 결과를 보여줌으로써 생선회에 대한 관심을 고조시킬 수 있으며, 잘못 알려져 있는 생선회 식문화와 생선회의 안전성, 국가 정

책사업의 일환인 선거회(상징화)에 대한 장, 단점을 교수시킴으로써 생선회에 대한 소비촉진, 나아가 수산물에 대한 소비도 촉진시킬 수 있을 것으로 판단된다.

## V. 결론 및 활용방안

우리 국민들의 식생활 패턴은 상당히 서구화되어서 즉석편리식품, 간편조리식품 및 축육 중심의 소비패턴으로 많이 기울어져 있으나, 최근 과도한 영양섭취에 따른 각종 질병의 만연 등으로 수산물에 대한 관심이 매우 증대되고 있다. 특히, 생선회의 건강기능성이 각종 매체를 통하여 널리 홍보되면서 우리의 생선회에 대한 관심이 그 어느 때 보다 고조되어 있다. 그러나 2003년 국내에 수입된 활어는 모두 5천6백여톤으로 이는 경남 남해안가두리 양식어민 전체가 2~3년 동안 키워오고 있는 양의 10%에 해당하는 양이며, 이는 정부가 역점적으로 추진해온 기르는 어업이 이처럼 몰락하면서 양식활어의 적체를 가중시키는 결과를 가져왔다. 또한 매년 여름철엔 비브리오 패혈증으로 생선회 관련 산업에 악영향을 주고 있는 실정이다.

그러므로 생선회의 소비실태를 정확히 진단하고, 저해요인에 대한 대책을 마련하는 것이 무엇보다 시급하므로, 부산을 중심으로 직장인과 전업주부, 학생을 대상으로 생선회의 선호도, 생선회에 대한 기호도, 소비둔화의 요인인 비브리오 패혈증, 소비둔화원인, 소비 확산을 위한 대책에 대하여 설문을 실시하였다.

1. 생선회의 선호도는 조사 대상자 대부분이 맛과 건강에 유익성으로 생선회를 선호하며, 한달에 한번정도 섭취하며 횃집에서 주로 생선회를 즐기는 것으로 나타났다. 생선회의 선호는 전 연령대가 좋아하는 하며, 특히 20-30대가 가장 좋아하며, 10-20대에서 생선회를 싫어하는 비율도 전체의 7.3% 차지하였다. 생선회를 좋아하는 것은 성별에 따라 큰 차이를 보이지 않았지만, 생선회를 싫어하는 것은 성별에 따라 다소 차이를 나타내었다.

2. 생선회에 대한 소비 실태는 주로 2 3어종의 생선회를 선호하며, 생선회의 선택기준은 가장 맛있는 시기와 선도를 꼽았다. 그러나, 생선회의 가격은 비싸다는 의견이 대부분을 차지하고 있으며, 1인당 가격이 1만~1만5천원이 적당하다는 의견이 주를 차지하였다. 생선회 소비를 촉진시키기 위한 정부시책의 일환인 선어회(싱싱회)에 대하여 대중매체 등을 통하여 잘 알려져 있는 상태였으며, 가격이 저렴한 싱싱회의 잠정적인 소비가 기대되었다. 그리고 양식산보다는 자연산을 선호하며, 붉은살 생선회보다는 흰살 생선회를 선호하는 경향을 나타내었다. 대부분의 조사대상자들은 고추냉이 소스와 초고추장을 선호하며, 젊은 계층에서 초고추장을 더 선호하는 경향을 나타내었다. 생선회의 맛과는 상관없이 부요리를 선호하는 경향을 보였으며, 주로 해산물을 이용한 요리를 선호하는 것으로 나타났다.

3. 생선회의 소비를 저해시키는 요인 중의 하나인 비브리오 패혈증은 TV, 신문 등 대중매체를 통하여 접하고 있으며, 잘못된 상식으로 인하여 생선회의 소비를 저해하고 있다. 그러나 비브리오 패혈증이 전염병이 아니라는 의견과 현재 지정된 전염병에서의 제외시켜야 한다는 의견이 대부분을 차지하고 있었다.

4. 생선회 소비저해 요인으로는 원산지 불분명, 부적당한 가격, 안정성의 문제, 날씨 등을 조사해 본 결과, 안전성의 문제와 날씨가 가장 큰 저해 요인으로 나타났으며, 소비저해 요인을 억제하기 위해서 보다 많은 홍보 및 위생관리가 필요하다. 또한 생선회의 품질향상 및 보다 저렴하며 위생적인 생선회의 보급이 필요하다.

이와 같은 결과들을 활용하여 학생들에게 생선회의 선호도와 선호하는 생선

회에 대하여 질문하고 조사된 결과를 보여줌으로써 생선회에 대한 관심을 고조시킬 수 있으며, 잘못 알려져 있는 생선회 식문화를 바로잡을 수 있을 뿐만 아니라, 생선회의 안전성 및 국가 정책사업의 일환인 선어회(싱싱회)에 대한 장, 단점을 교수시킴으로써 생선회에 대한 소비촉진 나아가 수산물에 대한 소비를 촉진시킬 수 있을 것으로 판단된다.

## 참고문헌

- Blake, P. A., R. E. Weaver and D. G. Hollis. 1979. Diseases of humans(other than cholera) caused by Vibrios. *Annual Review of Microbiology*, 34, 341-367.
- Buse, A. 1994. Evaluating the linearized almost ideal demand system. *American Journal of Agricultural Economics*, 76.
- Hollis, D. G., R. E. Weaver, C. N. Baker and C. Thornsberry. 1976. Halophilic Vibrio species isolated from blood cultures. *J. Microbiology*, 3, 425.
- Jeffrey, M. and M. D. Jonston. 1985. *Vibrio vulnificus* man and the sea. *JANA*, 253, 2850-2853.
- Kelly, M. T. 1982. Effect of temperature and salinity on *Vibrio vulnificus* occurrence in a Gulf cost environment. *Appl. Environ. Microbiol.*, 44, 820-824.
- Kelly, M. T. and D. M. Avery. 1980. Lactose-positive Vibrio in sea water(A case of pneumonia and septicemia in a drowning victim) *J. of Clinical Microbiology*, 11, 278-280.
- Kim, Y. M., M. S. Lee and D. S. Chang. 1986. The stroage temperature effect on *Vibrio parahaemolyticus* in fish homogenates. *Bull. Korean Fish. Soc.*, 19, 136-140(in Korean).
- Moshini, G., D. Moro and R. D. Green. 1994. Maintaining and testing separability in demand system. *American Journal of Agricultural Economics*, 76.

- Oliver, J. D., R. A. Warner and D. R. Cleland. 1983. Distribution of *Vibrio vulnificus* and other lactose fermenting vibrios in the marine environment. *Appl. Environ. Microbiol.*, 45, 985-998.
- Oliver, J. D. and R. A. Warner. 1981. Lethal cold stress of *Vibrio vulnificus* in oyster. *Appl. Environ. Microbiol.*, 41, 710-717.
- Roland, F. P. 1970. Leg gangrene and endotoxin shock due to *Vibrio parahaemolyticus* an infection acquired in new England coastal water. *New England J. of Medicine*, 282, 1306.
- Schandevyl, P., E. V. Dyck and P. Piot. 1984. Halophilic *Vibrio* spp. from sea fish in Senegal. *Appl. Environ. Microbiol.*, 48, 236-238.
- Song, J. H. 2002. A study on the actual condition of import for a Japanese fresh and live fish. *J. Fish Business Administration*, 33, 153-167(in Korean).
- Tacket, C. O., F. Brenner and P. A. Blake. 1984. Features and an epidemiological study of *Vibrio vulnificus* infections. *J. Infectious Diseases*, 149, 558-561.
- Tison, D. L. and M. T. Kelly. 1984. *Vibrio vulnificus* endometritis. *J. Clin. Microbiol.*, 20, 185.
- 松田友義, 中村隆. 1993. 世帯主年齢階層別米消費量変化分析. 農業経済研究, 64(4).
- 多屋勝熊. 2001. 水産物流通と魚の安全性.産地から消費地まで. 東京水産大学 第26回 公開講座.
- 吉田 登, 岩本 雅典, 迎 實, 森 理北吉, 石野 澈. 1990. *Vibrio vulnificus*によつて急死した 1部検例. 感染症学雑誌, 64, 236-241.
- 岸根卓郎. 1991. 食料経済-21世紀への政策. ミネルヴァ書房.
- 加. 讓. 1990. 食品産業経済論. 農林統計協会.

- 食料・農業政策研究センタ. 1996. 食料消費構造의 變化.
- 大日本水産會. 2002. 水産物を中心とした消費に關する調査.
- 국립수산진흥원. 1993. 수산물 수입자유화 품목의 수입개방에 대한 영향분석 및 대책. 31-46.
- 김성귀, 홍장원, 이승우. 2003. 양식어류의 소비 패턴에 관한 연구. 수산경영론, 34. 53-66.
- 김성용, 이계임. 2002. 농가 소비지출구조의 불균등도 분석. 농촌경제, 25.
- 남해원, 이민준, 이영미. 2002. 중·고등학생의 수산물 이용 음식에 대한 이용실태와 선호도 및 학교급식에서의 요구도 조사. 한국조리과학학회지, 18. 1-7.
- 농협중앙회. 각 연도. 농협조사월보.
- 박성래, 정명생. 1994. 수산물 소비패턴변화와 수요전망. 한국농촌경제연구원.
- 사공용, 김태균. 1994. 소비의 구조적 변화와 수요함수 추정 : 한국의 곡류와 미국의 육류를 중심으로. 농촌경제, 17.
- 수협중앙회. 각 연도. 수산물계통관매고통계연보.
- 수협통계조사월보. 각 연도.
- 유동민. 1995. 수산물의 수요구조 및 전망에 관한 분석. 수산경제연구원
- 장동석. 2000. 수산식품위생학. 도서출판 정명당.
- 정명생. 2003. 양식활어의 수요분석에 관한 연구. 식품산업개발, 20. 89-108.
- 한국수산회. 2003. 수산연감. 삼신인쇄, 117-125.
- 한국해양수산개발원. 2004. 2004년 수산물 생산·수출입 동향과 시사점. 월간 해양수산, 243. 4-39.
- 해양수산부. 2004. 해양수산통계연보.

## 감사의 글

많은 분들의 도움이 있었기에 부족하나마 지금 이 자리가 여유로워 질 수 있는 것 같습니다. 부족한 논문에 부쳐 저를 아시는 분들께 감사의 말씀을 전하고 싶습니다.

먼저 남편과 저를 물심양면으로 도와주시고 이렇게 논문을 완성하게 해주신 조영제 교수님께 감사드립니다. 제게 학업의 길을 열어주신 고 한봉호 교수님께 감사드리며, 논문이 완성되기까지 하나하나 꼼꼼히 지도해주신 박종운 교수님, 이양봉 교수님께 감사드립니다.

식품공학 및 교육학에 대한 가르침과 삶의 지혜를 일러주신 김삼곤 교수님, 이근태 교수님, 김선봉 교수님, 양지영 교수님, 전병수 교수님, 안동현 교수님께도 감사드립니다.

그리고 수산가공실험실에서 학부동안 생활은 하지 않았지만, 실험실 선배처럼 늘 도움을 준 정호진, 배진한, 여해경, 오상민, 김윤철 대학원생님들과 박철윤을 비롯한 수산가공실험실 후배님들께도 이 지면을 빌려서 감사드립니다. 학부동안 생활했던 식품공학실의 최수일 교수님과 공학실 선배님, 후배님들께 머리 숙여 감사드립니다.

무엇보다 설문 조사에 참여해주신 모든 분들과 원예고등학교 하은종 선생님, 옥미경 선생님과 설문취합에 도움을 주셨던 김정선 선생님 이하 같이 학업을 수행한 교육대학원, 산업대학원 동기분들께 감사드립니다.

늘 옆에서 많은 격려와 도움을 주셨던 시부모님, 부모님, 동생 형우에게도 감사의 마음을 전하며, 나의 변함없는 후원자이며 친구인 남편과 함께 이 기쁨을 하고 싶습니다.





22. 생선회와 관련된 다음 설명(가) 중 옳지 않은 것은? (가) 생선회와 관련된 다음 설명(가) 중 옳지 않은 것은?  
 1. 잘 할 것이다. 2. 재고에 따라 다르다.

[생선회 소비의 저해요인]

23. 생선회의 안전성을 알 수 없기 때문에 소비가 저조하다.  
 1. 매우 그렇다. 2. 그저 그렇다.  
 3. 알 모른다. 4. 별로 그렇지 않다.  
 5. 전혀 그렇지 않다.

- 23-1 생선회의 안전성을 알 수 없었기 때문에, 이런 이유로 구매하지 않거나 사지 않고 다른 경우가 있었습니까?  
 1. 자주 있었다. 2. 가끔 있었다. 3. 거의 없었다.

24. 판매처에서 많이 판매한다.  
 1. 매우 그렇다. 2. 그저 그렇다.  
 3. 알 모른다. 4. 별로 그렇지 않다.  
 5. 전혀 그렇지 않다.

- 24-1. 많이 판매처에서 많이 판매가 때문에, 이런 이유로 구매하지 않거나 사지 않고 다른 경우가 있었습니까?  
 1. 자주 있었다. 2. 가끔 있었다. 3. 거의 없었다.

25. 여름철 생선회는 안전성의 위험 때문에 소비를 꺼린다.  
 1. 매우 그렇다. 2. 그저 그렇다. 3. 알 모른다. 4. 별로 그렇지 않다. 5. 전혀 그렇지 않다.

- 25-1. 여름철 생선회는 안전성의 위험이 있기 때문에, 이런 이유로 구매하지 않거나 사지 않고 다른 경우가 있었습니까?  
 1. 자주 있었다. 2. 가끔 있었다. 3. 거의 없었다.

26. 날씨에 따라 생선회를 꺼리신다고 해서 소비가 있습니까?  
 1. 보통은 물을 참대 위치 않는다.  
 2. 보통은 물을 가끔씩 위치 않으나 때때 따라 소비 경우도 있다.  
 3. 날씨에 상관없이 먹는다.  
 4. 가급적 의견을 지켜주세요: ( )

- 26-1. 보통은 날씨에 따라 생선회를 꺼리시는 어떤가요?  
 1. 안전성의 위험이 있기 때문에  
 2. 맛이 떨어지기 때문에  
 3. 주변에서 먹지 않게 때문에  
 4. 보통은 날씨에 따라 생선회 등 차가운 음식은 꺼리

차기 설문은  
 5. 가급적 의견을 지켜주세요: ( )

[생선회 소비를 증가시키기 위한 정책과 그 수용성]

\* 다음 항목처럼 개선된다면 생선회의 소비를 증가시킬 의향이 있으십니까?

27. 아이 방문하고, 안전한 식품의 생선회와 판매할수록 좋다.  
 1. 매우 그렇다. 2. 그렇다. 3. 보통이다.  
 4. 별로 좋다. 5. 전혀 없다.

28. 안전성 저하의 식도가 좋고 신선한 생선회를 더욱 많이 판매할수록 좋다.  
 1. 매우 그렇다. 2. 그렇다. 3. 보통이다.  
 4. 별로 좋다. 5. 전혀 없다.

29. 보다 저렴한 가격으로 생선회를 판매한다.  
 1. 매우 그렇다. 2. 그렇다. 3. 보통이다.  
 4. 별로 좋다. 5. 전혀 없다.

= 설문에 응해 주셔서 감사합니다 =