

공동체먹거리보장의 관점에서 본 마을부엌의 의미와 먹거리보장 정책의 전환적 과제*

김소연** · 김순영***

A Qualitative Case Study of Community Kitchens in South Korea: Exploring Food Security in a Community Context*

Soyeun Kim** · Sunyoung Kim***

요약 : 이 연구는 공동체먹거리보장의 관점에서 마을부엌의 의미를 탐색하고, 먹거리보장 정책의 과제를 제시하려는 목적을 갖는다. 먼저, 먹거리보장담론의 흐름을 개괄하는 한편, 해외문헌을 조사해 마을부엌 용어의 기원, 개념, 먹거리보장 효과와 한계를 논의한다. 그다음은 질적사례연구방법을 적용하여 서울시 소재 7개 마을부엌 사례를 탐색적 차원에서 분석한다. 연구결과는 다음과 같다. 첫째, 마을부엌은 참여자의 식생활 개선, 공동체성 증진, 먹거리시민성 고양에 기여하며, 사회소외계층의 먹거리문제를 공동체 차원에서 해결할 잠재력을 지니고 있었다. 둘째, 먹거리기본권을 보장하려면 새롭게 발생하는 '먹거리 신빈곤'을 파악하고 주택·가족·노동 정책 등과 연계한 먹거리보장 정책이 필요하다. 셋째, 공동체먹거리보장의 실천주체인 마을부엌의 의미와 역할을 더 명확하게 규명하려면 한국적 맥락에서 발생·발전하고 있는 마을부엌에 대한 지속적인 연구가 요청된다.

주제어 : 마을부엌, 공동부엌, 공동체먹거리보장, 먹거리빈곤, 먹거리신빈곤, 먹거리기본권

ABSTRACT : This study aims to investigate the meaning of the community kitchen in terms of community food security and their implications for food security policy. This study employs a qualitative case study to examine the potential of community kitchens for enhancing food security. Data was gained from participant observations of seven kitchens in Seoul, South Korea and by in-depth interviews of the kitchen managers. The findings are as follows. First, the community kitchen has the potential to improve the eating behavior, community spirit and food citizenship of the participants and in some cases, solve the food insecurity issues for the socially marginalized group. Second, this study shows the necessity of defining the newly emerging food insecurity and integrating food policy with other policies such as housing, family, and labour. Third, follow-up studies to this exploratory research should focus on clearly identifying the meaning and potential of community kitchen in the context of Korea.

Key Words : community kitchens, collective kitchens, community food security, food security, newly emerging food insecurity

* 이 연구논문은 서울연구원의 작은연구 지원사업인 '서울시 마을부엌 구술사례연구'에서 수집된 조사자료 중 일부를 재 분석하여 작성하였다. 자료수집과 토론에 참여한 환경정의 먹거리정의센터 김민아, 김윤경, 박경선, 박소연, 박희명, 소혜순, 이정선, 정현 시민활동가에게 감사드린다.

** 시민사회NGO 현장연구자, 경희대학교 공공대학원 겸임교수,

주·교신저자 (Independent researcher, E-Mail: ecoksy@gmail.com, Tel: 02-743-4747).

*** 환경정의 먹거리정의센터 센터장(Managing director of food justice center, E-Mail : yunoyuna@naver.com)

I. 서론

공동부엌, 공유부엌, 공동체부엌, 마을밥상 등으로 불리는 마을부엌(communit kitchen)에 관한 관심이 늘고 있다.¹⁾ 마을부엌은 학술적으로 먹거리 기술을 개발하고 자기효능감을 높이며 먹거리불안정과 사회적 격리를 줄이려는 ‘커뮤니티 기반의 조리프로그램’으로 정의된다(Crawford and Kalina, 1997; Tarasuk and Reynolds, 1999; Iacovou 외, 2013). 실천현장에서 마을부엌은 조리프로그램만이 아니라 먹거리를 중심으로 한 활동, 모임, 장소 등 보다 다양한 의미로 사용되고 있다. 일본의 어린이식당(こども食堂), 브라질 벨루오리존치 민중식당(restaurante Popular), 캐나다 맨쿠버 커뮤니티 키친(communit kitchens) 등이 국내에 소개된 대표적인 해외 마을부엌 사례이다.

국내에서 마을부엌은 10여 년 전부터 서울시 성미산 마을, 과천시, 원주시 등에서 대안먹거리운동과 보육, 마을재생, 협동조합 등 다양한 영역의 지역시민사회 활동이 결합하면서 시작됐다(환경정의, 2018). 최근 서울시를 비롯한 지방 정부가 추진하고 있는 마을공동체와 푸드플랜(food plan) 정책은 시민사회 영역에서 시작한 마을부엌의 확산을 촉진하고 있다. 일례로 서울시는 2012년부터 마을공동체 정책의 일환으로 조리공간 마련과 마을밥상 프로그램을 지원해왔다. 2018년부터 시작한 농림수산식품부의 푸드플랜 정책은 기존의 안전, 영양의 좁은 관점에서 벗어나 지역적 차원의

먹거리에 대한 접근성과 공동체성을 강조하고 있어(황영모, 2015; 김종안, 2017) 마을부엌의 확산에 긍정적으로 작용할 것으로 예견된다. 마을부엌에 대한 실천사례나 사회적, 정책적 관심이 급증하고 있지만 국내에서 마을부엌을 주제로 한 학술 연구는 본격적으로 시작되지 않았다.²⁾

학술적으로 마을부엌 현상은 공동체먹거리보장담론(communit food security discourse)의 관점에서 주목할 만하다. 1970년대 처음 국제사회에서 보편적 용어로 논의된 이래 지금까지 먹거리보장(food security) 개념은 사용하는 주체와 목적에 따라 상이한 의미와 실천과제를 제시해왔다(송원규·윤병선, 2012; 김홍주·이해진, 2012). 비교적 최근에 등장한 공동체먹거리보장담론은 이전의 권리담론(right discourse)이나 빈곤퇴치담론(anti-poverty discourse)과 비교해 지역단위에서 지속가능한 푸드시스템(sustainable food system)을 구축하고, 당사자 참여와 자원연결을 통한 먹거리보장을 꾀한다(Riches, 1999; Levkoe, 2006; Gottlieb and Jochi, 2010). 국가가 주도하는 전통적인 먹거리보장의 정책수단인 푸드뱅크나 무료급식소와는 달리 지역공동체의 자생적인 자원에 근거해 발전하고 있는 마을부엌 사례를 통해 공동체먹거리보장담론의 실천적 행위를 한층 폭넓게 이해할 수 있을 것으로 보인다.

정책적으로도 마을부엌 사례에 대한 면밀한 검토는 먹거리보장 정책의 전환적 과제를 도출하는데 기여할 것으로 보인다. 최근 서울시를 비롯해 지방정부에서 국제 사회의 흐름에 맞춰 먹거리보

1) 실천현장에서는 마을부엌 외에 커뮤니티키친, 센트럴키친, 공유부엌, 공동부엌, 나눔부엌, 공동체부엌, 공동밥상 등 다양한 용어가 사용되고 있다. 이 연구는 국외 학술문헌에서 가장 빈번하게 쓰고 있는 용어인 커뮤니티키친(communit kitchen)을 사용하고, 이를 ‘마을부엌’이라 번역한다.

2) 마을부엌, 공동체부엌, 커뮤니티키친, 공동부엌, 공유부엌, 소셜다이닝의 6개 주제로 국내 학술문헌을 검색하면, ‘커뮤니티키친’을 주제로 사용한 오은진·박혜선(2014) 연구 1건이 있다. 독일의 고령자 식사지원서비스 공간을 벤치마킹한 공간디자인 연구로 먹거리보장 논의와는 거리가 있다.

장 정책의 패러다임 변화를 시도하고 있다. 그럼에도 여전히 먹거리보장에 대한 인식이나 개입전략은 국제적 기준이나 빠르게 변화하는 사회적 조건을 반영하기에는 턱없이 부족하다. 먹거리보장 정책수립의 근거가 되는 국가통계는 ‘경제적인 이유’에서 발생하는 미보장률만 파악하고 있는 터라 먹거리보장을 단순히 먹거리의 양적인 충분성만이 아닌 접근성, 적절성, 지속가능성의 측면까지 고려한 포괄적 보장의 의미로 확장한다면 먹거리미보장의 비율은 더욱 늘어날 것이다(남기철 2007; 김흥주·이해진, 2012). 1인 가구와 비정규직의 증가에 따른 먹거리와 건강에 대한 우려는 이러한 추세를 반증하는 사례다(이현민·김옥진, 2015; 이영미 외, 2015; 김선업, 2018). 저소득 가구를 주요 대상으로 하는 국가 차원의 시혜적 방식의 개입전략과는 다른 맥락에서 확산되고 있는 마을부역은 미래지향적인 먹거리보장 정책 수립의 구체적인 과제를 제공하리라 기대된다. 이와 같은 배경에서 이 연구는 서울시에 소재하는 7개 마을부역 활동에 대한 사례연구를 통해 공동체먹거리보장의 관점에서 마을부역의 의미를 해석하고, 전환적 먹거리보장 정책을 위한 제언을 하는 것을 목적으로 한다. 연구는 세 가지 내용을 중심으로 다룬다. 첫째, 선행문헌을 통해 먹거리보장담론의 흐름을 개괄하는 한편 해외 마을부역의 기원, 정의, 운영 그리고 효과와 한계를 논의한다. 둘째, 예비조사와 세평적

사례선정 방식을 통해 선정한 서울시 소재 7개 마을부역에 대한 질적사례분석을 통해 먹거리보장의 관점에서 마을부역의 역할과 가능성을 탐색한다. 셋째, 연구의 결론으로 서울시를 중심으로 먹거리보장 정책의 전환적 과제와 후속 연구 과제를 제안한다.

II. 선행문헌연구

1. 먹거리보장 담론의 흐름

먹거리보장³⁾은 먹거리기본권(right to food)⁴⁾ 실현을 위한 국제적, 국가적, 또는 사회적 개입 전략과 실천을 의미하는 포괄적 개념이다. 먹거리보장이 1973년 유엔 식량농업기구(FAO) 총회에서 처음으로 논의됐을 당시에는 농업생산량의 증산, 세계화된 식량체계의 구축과 확산, 선진국의 기술·재정상의 원조를 통한 저개발국가의 기아 종식에 초점이 맞추어져 있었다(윤병선, 2011). 이후 먹거리보장의 궁극적인 목적인 ‘활동적이고 건강한 삶’은 섭취하는 음식의 양적 측면뿐만 아니라 영양, 안전성 등 질적인 측면까지도 고려해야 한다는 점과 먹거리미보장(food insecurity)의 원인이 식량

3) food security는 관점이나 목적에 따라 식량안보, 먹거 보장 등으로 번역된다. 국가 차원의 식량위기의 극복이나 수급, 안보의 차원에서 논의할 때는 ‘식량안보’로, 개인이나 가구의 영양, 식생활 문제를 논의할 때는 ‘먹거리보장’으로 번역하여 사용하는 경향이 있다. 이 논문에서는 먹거리보장으로 번역하여 쓴다.

4) 먹거리기본권이 출현한 맥락과 개념 정의는 조효제(2013)가 ‘먹거리 인권’이라는 용어로 논의한 바 있다. 이를 요약하자면, 먹거리기본권은 세계인권선언(1948년)과 국제인권규약(1966년)에 포함된 국제법적 기준이다. 먹거리기본권을 유권 해석한 내용을 담은 유엔 경제적·사회적·문화적 권리위원회(일반논평 12)는 먹거리기본권의 정확한 명칭을 ‘적절한’ 먹거리기본권으로 확정하면서, “남녀노소 모든 사람이 혼자서, 또는 자신이 속한 공동체의 구성원들과 함께, 적절한 먹거리 및 그것의 확보 수단에 대한 물리적·경제적 접근성을 언제든지 가질 수 있을 때에만 실현될 수 있다(6조)”고 보았다. 나아가 먹거리기본권을 최소한의 칼로리, 단백질, 기타 영양소라는 측면으로 협소하게 다루면 안되며(6조), 사회·경제·문화·기후·생태·기타 조건들에 부합하는 적절성(adequate)을 갖추어야 하고, 먹거리의 가용성(availability)과 접근성(accessibility) 개념을 포함한 지속가능성(sustainability)을 핵심 내용(7조)으로 하며, 국가는 먹거리기본권의 존중, 보호, 촉진, 제공의 4대 의무가 있다고 명시한다(15조).

생산의 절대량이 아닌 분배와 접근성의 제한 때문이라는 인식이 꾸준히 제기되었다. 20여 년간의 논의를 반영해 1996년에 열린 세계식량정상회담(World Food Summit)은 먹거리보장을 ‘모든 사람이 언제나 활동적이고 건강한 삶을 사는 데 필요한 음식과 식품기호를 충족할 수 있을 정도의 충분하고 안전하며 영양있는 먹거리를 물리적, 사회적, 경제적으로 접근할 수 있는 상태’로 정의하였다.

먹거리보장 개념의 정의에 대해서는 국제사회에서 어느 정도 공감대가 형성되었지만, 정책의 구체적인 개입전략을 포함한 인식과 실천을 둘러싼 담론은 시기나 관점에 따라 상당한 차이가 난다. 큰 흐름으로 보자면, 먹거리보장담론은 기업먹거리체계와 먹거리운동 진영 내에서 다양하게 발전되어 왔는데, 환경위기와 식량위기 등이 부각되면서 주류 먹거리보장 모델이었던 신자유주의적 농업협정, 기술개발, 식량원조 등에 대한 비판적 담론이 먹거리운동 진영 내에서 본격화되었다(Holt-Giménez and Yi, 2011). 레크카에(Levkoe, 2006)는 이러한 비판담론을 권리담론(rights discourse), 빈곤퇴치담론(anti-poverty discourse), 공동체먹거리보장담론(Community Food Security)으로 구분한다(pp. 91~92).

우선, 권리담론은 모든 사람이 사회 권리의 하나로 양적, 질적, 문화적으로 ‘적절한’ 먹거리를 사회로부터 보장받을 권리가 있다고 주장한다. 실천가들은 국제협약을 인용해 정부가 굶주림으로부터 국민을 보호하기 위해 적극적인 먹거리정책을 수립하고 시행해야 한다고 압박한다. 그러나 권리담론은 국제인권협약에 기초함으로써 정부의 실질적인 행동을 강제하기 어렵고, 개인적 권리에 초점을 맞추으로써 정치적, 경제적 조건이나 이들 간의 구조적인 연관성을 간과한다는 한계가 있다.

빈곤퇴치담론은 먹거리미보장의 문제를 해결하기 위해서 사회구조적인 접근이 필요하다고 인식

한다. 1980년대 이후 캐나다에서 푸드뱅크운동을 펼치던 그룹들은 단순히 식품을 제공하는 것을 넘어 강한 사회 안전망과 적절한 소득보장을 통해 저소득계층이 자신들의 먹거리를 선택하게 하는 먹거리보장 정책을 주문했다. 빈곤퇴치담론은 굶주림을 ‘먹거리빈곤(food poverty)’으로 간주하며 먹거리정책을 지방정부와 국가 차원의 주요한 의제로 끌어올리는 데 기여했으나, 먹거리와 환경의 관계와 더불어 먹거리의 생산-분배-소비에 이르는 글로벌체계에서 발생하는 구조적 문제를 등한시했다는 비판을 받는다.

먹거리정의(food justice) 운동 진영에서 적극적으로 제기된 공동체먹거리보장담론은 권리담론과 빈곤퇴치담론에 ‘지속가능성’과 ‘공동체’ 개념을 보완해 확장성과 실천성을 동시에 추구했다고 볼 수 있다. 이 담론의 핵심은 생태적, 사회적으로 지속가능한 푸드시스템을 구축하고, 민주적인 의사결정을 통해 누구에게나 공정한 먹거리접근을 사회적으로 보장하는 것이다. 이전의 담론이 국제기구나 국가 차원의 조건 변화와 외부적 개입에 초점을 맞추었다면, 공동체먹거리보장담론은 지역적 단위에서의 자원연계를 통한 자생적이고 호혜적 방식의 먹거리보장을 지향한다.

공동체먹거리보장담론의 흐름에서 먹거리보장은 “모든 사람이 지역적이고 비긴급 자원을 통해 문화적으로 허용되고 영양적으로 적절한 음식을 항상 얻을 수 있는 능력”으로 정의된다(Gottlieb and Fisher, 1996: 24). 이어지는 마을부엌에 대한 선행연구를 통해 보다 면밀히 살펴보겠지만, 마을부엌(community kitchens)이라는 용어가 국제적으로 널리 사용된 계기가 라틴아메리카 여성들의 자조모임인 코메도르 데푸에블로(Comedores del pueblo)에 기원하고 있으며, 개념적으로도 커뮤니티 기반(community-based)과 당사자의 주도성을 원칙으로 한다는 점을 고려했을 때 마을부

역은 공동체먹거리보장담론의 주요한 실천행위로 볼 수 있다.

2. 마을부역에 대한 선행연구

1) 마을부역 용어의 기원과 글로벌 전개

국제적으로 마을부역이라는 용어가 등장한 것은 1970년대 페루 리마지역 여성들의 공동식사모임의 성공이 계기가 됐다(Immink, 2001; Mayer, 2013).⁵⁾ 1970년대 후반부터 시작된 남미국가들의 거둬들인 경제위기로 중산층이 몰락하고 도시빈민들은 급증했다. 페루의 리마(Lima) 지역은 안데스 산간마을에 살던 가난한 인디오와 메스티조들이 일거리를 찾아 옮겨와 거대한 빈민촌을 이루고 있었다. 1970년대 후반과 1980년 초반 사이 리마의 실질 최저 임금은 39% 하락했는데, 빵과 콩 같은 식재료 물가는 1,200% 가까이 폭등하여 저소득층의 먹거리불안정은 어느 때보다 심각하였다. 특히 육류와 가금류의 섭취 부족으로 리마시 성인 여성의 빈혈 유병률은 급증하였다고 한다. 마을부역은 이러한 리마도시 저소득층의 심각한 먹거리불안정과 건강 악화에 직면하여 시작되었다.

1978년 처음 교구 사제들과 지역 노동자조직의 지원으로 지역 여성들이 중심이 되어 100여 개의 부역(Commedores del pueblo, 코메도르 데 푸에블로)이 리마(Lima)와 칼라오(Callao)의 저소득층 지역에서 조직되었다. 당시 마을부역은 ① 가족 단위 식단 비용의 절감, ② 최소 수준의 식사 질 유지, ③ 여성의 소득창출을 위한 시간확보를 목표로 하였다. 일반적으로 리마와 칼라오의 마을부역은 약 20여 명의 여성으로 구성된다. 이들은 개인이

나 마을에서 무료로 제공한 부역을 사용하고 장비와 조리 기구는 소액대출이나 모금을 통해 구입한다. 당번제로 돌아가며 식사를 준비하는데, 하루에 3~8시간 일하며, 식사준비에 참여하지 못하면 벌금을 낸다. 조리된 음식은 구성원이 가정으로 가져가기 위해 배분하고, 비용은 실제 식사준비에 들어간 직접 비용만 계산해 분담한다.

마을부역은 리마와 칼라오 지역에서만 1991년까지 5,112개가 운영되어 참여가구의 식사비용 절감과 식사 질 개선을 통해 가구구성원들의 건강 증진에 기여했다고 평가받는다. 또한 마을부역이 여성 교육의 장소로 활용되면서 여성들의 사회적 지위 향상에 기여했다는 평가다. 이러한 이유로 ‘페루 마을부역 모델(the Peruvian community kitchen model)’은 저개발국가의 건강증진과 지역발전 분야의 국제개발모델로 전 세계로 확산하게 된다(UNICEF, 1994, Immink, 2001에서 재인용). 그러나 정부와 국제기구가 개입하면서부터 정작 페루에서 마을부역의 숫자와 참여자는 점점 줄어든다(Mayer, 2013). 한편, 마을부역을 둘러싸고 여성 무노동임금의 착취, 국가의 구제책임 회피, 국제개발기금 배분의 불공정, 신자유주의 시스템의 확산 등 비판적 평가가 제기되기도 한다(Schroeder, 2006). 마을부역의 평가가 엇갈리는 가운데에서도 페루의 마을부역 모델은 1970년대 이래 캐나다, 호주, 미국 등지로 확산된다(Mayer, 2013).

캐나다에서 마을부역은 1980년대 중후반 이후 커뮤니티 발전과 자조 접근(self-help approach)에서, 구체적으로는 푸드뱅크에 대한 실제적 대안으로 주목받는다(Crawford and Kalina, 1997; Tarasuk and Reynolds, 1999; Lacovou 외,

5) 1970년대 이전에도 공동으로 먹거리문제를 해결한 실험들이 있었지만 이 연구는 공동체 주도로 시작된 실험에 주목하는 한편, 국제적으로 마을부역이라는 용어가 등장한 계기가 된 1970년대 라틴아메리카의 마을부역을 그 기원으로 삼았다.

2013). 앵글러스트링거와 베렌바움에 의하면 캐나다에서 마을부엌은 1985년 몬트리올에 사는 세 명의 가난한 여성들이 돈을 절약하기 위해 함께 음식을 만들면서 시작되었고 건강복지사들이 이 사례의 유용성에 착안해 정책화하면서 지방 정부 프로그램으로 확대되었다. 2000년대 초반에 퀘벡주에는 1,300여 개 이상이, 몬트리올시에만 400여 개의 공동부엌이 있다(Engler-Stringer and Berenbaum, 2005). 타라스크와 레이놀즈(Tarasuk and Reynolds, 1999)는 푸드뱅크를 시혜적 자선모델로 규정하면서, 나쁜 질, 제한된 양, 낙인감, 고립감과 함께 먹거리문제의 비정치화를 양산한다고 비판한다. 이들은 마을부엌이 중앙정부 주도의 시혜적인 비상식량 구호에서 벗어나 먹거리불안정과 사회적 고립을 겪는 저소득층의 복원력(resilience)을 높일 수 있다고 보았다.

남미와 캐나다의 마을부엌이 주로 저소득층의 참여에 초점이 맞추어져 있다면, 최근에는 아동, 청년, 노인, 공동주택 거주자 등 다양한 계층을 참여자로 한 마을부엌 사례가 등장하고 있다. 온라인 사이트 검색을 통해 조사한 결과, 각 나라의 사회경제적 조건에 따라 기존의 조리교육이나 공동조리 형식에서 벗어나 공동부엌, 공동식사, 돌봄, 문화행사, 사회운동의 형태로 다양해지고 있다(관련 매체와 사이트는 참고문헌 참고).

일본의 어린이식당(こども食堂)은 급식과 돌봄을 결합한 대표적인 사례이다. 2012년경 민간 차원에서 시작한 어린이식당은 2013년 「빈곤아동 대책법」 제정과 함께 일본 정부의 지원이 시작되면서 최근 400여 개소로 일본 전역으로 급속하게 퍼지고 있다. 유럽의 경우는, 환경, 공동체, 평등,

슬로우라이프 등의 다양한 가치를 중심으로 생태 마을이나 공유주택에서 마을부엌을 운영하는 사례가 두드러진다. 대안먹거리운동(공동체텃밭, 농부시장, 공동체지원농업 등)이나 사회적경제 영역과 결합한 사례도 나타나고 있다.

2) 마을부엌의 정의와 운영 유형

마을부엌에 대한 연구가 가장 활발한 국가는 캐나다이다. 캐나다에서 마을부엌(communitiy kitchens)은 “작은 그룹의 사람들이 한 끼 또는 그 이상의 식사를 함께 준비하기 위해 정기적으로 만나는 커뮤니티 기반 조리프로그램들(communitiy-based cooking programs)”로 정의된다(Tarasuk and Reynolds, 1999: 13). 여기서 ‘커뮤니티(communitiy)’는 커뮤니티 집중(-focused) 또는 주도(-initiated)를, ‘키친(kitchens)’은 자신과 가족들을 위한 음식을 준비하기 위해 정기적으로 함께 모이는 사람들의 그룹들을 의미한다. 마을부엌은 소규모의 참여자 주도 조리그룹으로써 프로그램은 참여자의 목표를 확인하고 해결하는 데 중점을 둔다(Marquis 외, 2001). 앵글러스트링거(Engler-Stringer)와 베렌바움(Berenbaum)은 마을부엌(communitiy kitchens) 대신 공동부엌(collective kitchens)이라는 용어를 사용한다(Engler-Stringer and Berenbaum, 2005, 2006, 2007). 이들은 공동부엌을 “작은 규모의 사람들이 많은 양의 식사를 조리하는 커뮤니티에 기반을 둔 조리 프로그램”으로 정의하고 있어 마을부엌과 비슷한 의미로 사용하지만 ‘한정된 자원을 이용하여 함께 조리하여 나누는 방식’을 강조한다.⁶⁾

호주의 17개 마을부엌 사례를 분석한 리 외

6) 문헌에는 중앙부엌(central kitchen)이라는 용어도 등장한다. Vestbro(1992)는 스웨덴의 공동주택(collective housing) 발전 역사에서 중앙부엌이 매우 합리적인 발상에서 설치되었다고 설명한다. 또한 Vestbro(2012)는 스웨덴 코하우스 사례연구를 통해 개별 가정에서 사용하는 주방 가전들의 소비가 줄고 낭비되는 음식이 감소한다고 분석하며 공동주택이 자원절약과 지속가능한 삶에 기여한다고 보았다.

(Lee 외, 2010)는 마을부역을 “6명에서 10명까지의 사람들이 영양가 있고 저렴하게 식사를 계획하고 조리하고 공유하는 기회를 제공하는 정기적인 프로그램”으로 정의한다(184). 호주의 전형적인 마을부역은 부역 공간을 갖추고 자원봉사자나 유급 근로자인 촉진자가 모임을 이끈다. 전통적인 수프 부역(soup kitchen)이나 강좌와 달리 마을부역은 ① 계획과 조리과정에 모든 구성원의 적극적으로 참여한다는 점, ② 재료를 구입할 때 참여자들이 재정적 기여를 한다는 점, ③ 조리된 음식을 참여자와 그들의 가족에만 제공하고 다른 누구에게 주거나 팔지 않는다는 점에서 차이가 난다.

이아코보 외(Iacovou 외, 2013)는 마을부역, 공동부역 용어를 사용한 학술논문의 검색을 통해 이를 통칭하여 마을부역 모델로 지칭하며, 학자마다 마을부역을 정의하는 데 다소 불일치가 있지만, 마을부역은 “먹거리 기술을 개발하고 자기효능감을 높이며 먹거리불안정과 사회적 격리를 줄이려는 커뮤니티 기반의 조리프로그램”이라고 정의한다(p.536). 마을부역 모델은 참여형식과 상호지원을 촉진하는 잠재력을 지녔다는 점에서 전통적인 먹거리보장 프로그램과 핵심적인 차이가 있다.

이용 형태에 따라 마을부역은 3가지 유형으로 나뉜다(Tarasuk and Reynolds, 1999). 첫째, 공동부역(collective kitchens) 형태는 자원과 노동을 합동하여 비용 절감을 주요 목적으로 한다. 통상적으로 구성원들은 한 달에 두 번 만나서 1회 차는 식단과 장보기 목록을 정하고 2회 차에는 4~5회분의 주요리를 만들어서 나눈다. 둘째, 조리교실(cooking classes) 형태이다. 다양하고 영양가 있고 비용을 줄이는 식사준비 방법을 배우는 것이 핵심 목표이다. 셋째, 공동식사(communal meal programs) 형태는 한 끼 식사를 함께 준비하고 나누면서 교류하는 것을 목적으로 한다. 이 세 가지 유형은 참여자나 프로그램의 성격에 따라 혼용된다.

대체로 캐나다와 호주에서 마을부역은 다양한 ‘파트너십 그룹’ 또는 ‘지역사회 촉진자’로 불리는 외부지원으로 시작되고 지원 기간 후에는 자립할 수 있도록 계획된다(Lee 외, 2010; Iacovou 외, 2013). 파트너십 조직은 교회, 복지기관, 지역사회센터, 장애-지역사회 지원조직, 학교-공인교육 기관, 카라반 공원(caravan parks), 개인사업자 등 다양하다(Lee 외, 2010). 일반적으로 외부지원조직은 마을부역의 활동공간을 제공하거나 참여자들의 조직과 교육을 담당하는 활동가를 지원한다. 활동가는 유급이거나 자원봉사자이다. 마을부역의 운영 재원은 정부, 지역기금, 비영리단체로부터 주로 나오지만, 참여자들이 비용의 일부를 부담하는 것을 원칙으로 한다. 저소득층을 참여자로 하는 경우 지역 푸드뱅크와 연계해 식재료를 지원받기도 한다.

3. 마을부역의 효과와 한계:

저소득층 먹거리보장 차원에서

마을부역의 효과는 주로 캐나다(Crawford and Kalina, 1997; Tarasuk and Reynolds, 1999; Marquis 외, 2001; Mundel and Chapman, 2010; Loopstra and Tarasuk, 2013), 호주(Lee 외, 2010), 페루(Creed-Kanashiro 외, 2000; Mayer, 2013) 맥락에서 진행된 마을부역 사례연구를 통해 논의되어왔다.

크로포드와 칼리나(Crawford and Kalina, 1997)는 캐나다의 마을부역 프로그램에 참여한 24명을 분석한 결과, ① 참여자들의 영양가 있는 음식을 자신과 가족에게 제공할 수 있는 능력 향상, ② 참여자의 건강한 먹거리 프로그램에 대한 참여 장벽의 해소와 장보기 기술의 발전, ③ 건강한 사회 환경 조성과 지역사회 지원 인프라 구축,

④ 먹거리보장에 대한 대중과 지역사회의 인식 제고를 마을부역의 긍정적인 효과로 꼽았다. 이외에도 다수의 연구는 조리기술 향상, 외식빈도 감소, 현명한 소비, 사회화 증가(Marquis 외, 2001), 식습관 인식과 행동개선 효과(Creed-Kanashiro 외, 2000), 조리기술향상, 역량증가, 사회적 상호작용 증가(Mundel and Chapman, 2010) 등을 마을부역의 참여효과로 분석한다.

긍정적인 효과와 함께 마을부역의 한계도 논의됐다. 우선, 저소득가구대상의 6개 마을부역 사례를 분석한 타라스크와 레이놀즈(Tarasuk and Reynolds, 1999)는 마을부역이 참여자들의 사회적 '대처기술'을 증진하고 '가치 있는 사회적 지원'을 확보하며 고립감을 해소하는 데 도움을 준다고 평가한다. 그럼에도 불구하고, 정부 보조금이 끊긴 이후에 참여자가 줄어들거나, 마을부역을 통해 재료비 등을 절감하는 기술을 배우지만, 그러한 기술을 배우기 전에 저소득층은 이미 최저 생계로 살고 있으므로 이를 효과로 보기에는 부적절하다고 해석한다. 또한, 정부 보조금이 충분하더라도 마을부역은 운영 규모가 제한적이라 참여를 통한 실질적인 혜택은 미미하다고 분석한다.

루프스트라와 타라스크(Loopstra and Tarasuk, 2013)는 공동체 먹거리보장 프로그램인 마을부역(community kitchens), 공동체텃밭(community gardens), 식재료꾸러미 프로그램(food box programs)의 효과성을 분석한 바 있다. 캐나다 토론토의 저소득으로 인한 먹거리불안정 371가구의 프로그램 참여를 추적 조사(2006-2008) 했을 때, 공동텃밭에 12가구(3.2%), 마을부역에 16가구(4.3%), 꾸러미에 4가구(1.1%)만이 참여한 것으로

나타났다. 이들을 심층 인터뷰를 통해 ① 접근성과 정보장벽의 문제, ② 프로그램의 적절성 문제를 참여의 제약요인으로 진단하면서⁷⁾ 저소득이 원인인 가구의 경우에 공동체먹거리보장 프로그램이 효과적이지 않을 수 있다고 평가한다.

선행연구를 종합하면, 먹거리보장의 관점에서 마을부역의 긍정적인 효과는 ① 참여자들과 가족의 영양가 있는 음식 섭취 증가, ② 참여자들의 자립심과 존엄성 고양, ③ 참여자들의 사회적 스킬 개선과 사회적 지원 증대, ④ 참여자들의 조리 기술, 식사준비에 대한 자신감과 즐거움 증가로 요약할 수 있다. 하지만 저소득층을 대상으로 한 먹거리보장 정책으로써의 실효성에 대해서는 마을부역의 규모와 접근성 이슈로 인한 논란이 있다.

III. 연구방법

1. 질적사례연구

이 연구는 한국 사회의 맥락에서 먹거리보장의 관점에서 마을부역의 사례를 탐색하기 위해 질적연구방법론에 기초한 사례연구를 채택했다. 이 연구가 다루고 있는 마을부역은 지금까지 국내에서 본격적으로 다뤄진 적이 없는 새로운 주제로 아직 우리는 구체적으로 어떤 질문을 할지, 어떤 변수로 무엇을 측정할지, 누구와 우선하여 이야기할지 알지 못한다. 질적연구방법론은 사회구성적(social constructionism) 인식론에서 문제나 상황에 대

7) 첫째, 접근성과 정보장벽의 문제는 참여방법을 알지 못했거나, 또는 알았어도 주변에 해당 프로그램이 없어 참여하지 못한 경우이다. 둘째, 프로그램의 적절성 문제는 바쁜 일정, 자녀양육(미혼모, 한부모가정), 건강 문제(예: 관절염으로 거동 불편), 낮은 사람과 함께 있는 불편함, 원어나 조리 활동에 흥미 없음, 음식 선택 여지 부족, 현금 선호 등이 포함된다.

한 복합적인 이해가 필요한 탐색연구에 유용하다 (Crotty, 1998; Denzin· Lincoln, 2011).

사례연구는 연구자가 사건이나 현상을 거의 통제할 수 없을 때, 그리고 실생활에서 일어나는 현상을 주로 다룰 때 선택되는 연구방법이다(Yin, 2008). 충분히 알려지지 않은 연구주제에 대한 단일 또는 여러 사례에 대한 상세한 기술과 분석을 통해 해당 사례를 심층적으로 이해할 수 있다(Yin, 1994; Merriam, 1998). 이 연구는 다중사례연구를 채택했는데, 사례들간의 유사성이나 차별성을 비교, 분석하기 위한 목적보다는 다양한 사례를 활용하여 마을부역이라는 새로운 현상의 특성을 이해하고 논의를 촉발하고자 하는 탐색적 연구 목적에서이다.

2. 예비조사와 사례 선정

사례연구의 성과를 좌우하는 것 중의 하나가 '경제지어진 체계', 즉 사례의 선택이다. 이 연구는 2단계를 거쳐 사례를 선정했다. 먼저, 첫 번째 단계로, 서울시 시민건강국에 요청하여 제공받은 8개 자치구 38개 사업에 대한 예비조사를 진행하였다. 38개 사업은 서울시가 마을부역에 대한 지원책을 마련하기 위해 2016년 자치구의 자치행정과 마을공동체지원센터를 통해 마을부역 유관사업으로 집계한 사업이다. 연구자와 환경정의 시민활동가 8명이 조사팀을 구성하여 유선조사를 진행했고, 유선조사 결과를 선행연구에 비추어 연구주제에 부합하다고 판단한 사례를 선정했다.⁸⁾ 선정의

기준은 해당 사례가 '지역성'과 '자치성'을 두고 있느냐를 두고 판단했으나, 이를 엄밀하게 적용하는 대신, '음식을 만드는 사람과 제공받는 사람의 관계가 일방적인 시혜자-수혜자의 관계가 아닐 것', '특정 종교기관의 선교목적에서 행해지는 것이 아닐 것', '일회성이 아닐 것', '중앙 정부나 복지재단 등 지역 공동체의 외부자원에 의존하지 않을 것' 등의 제외 사항을 두고 사례를 추렸다. 최종적으로 신나는공동부역, 깰리리카페봄봄, 동네형들 3개 사례가 선정됐다.

두번째로, 세평적사례선정(reputational case selection)을 활용했다. 특정 분야에 경험이 많은 전문가 집단의 조언과 추천, 대중적 평가에 따라 사례를 선정하는 방법이다. 연구자들은 생협, 먹거리운동, 마을공동체 관련 단체와 연구자들에게 해외문헌 검토내용과 예비조사 분석결과를 소개하고, 연구주제와 맞는 사례 추천을 의뢰하였다. 다수의 사례를 추천받았고, 예비조사(유선조사, 관련기사 검색 등)를 토대로 4개의 사례를 추가로 선정했다. 인수마을밥상, 소행주저녁해방모임, 망원2동경로당, 동자동식도락이 이에 해당한다.

3. 자료수집과 분석

사례현장을 방문하여 심층인터뷰와 참여관찰을 통해 자료를 수집하였다(2017.10-18.2). 인터뷰 참여자의 특성을 보면, 성별은 7명 중 여성 2명, 남성 5명이고 연령대는 30대 2명, 40대 1명, 50대 1명, 60대 1명, 70대 2명으로 다양하다. 모

8) 서울시가 마을부역 유관 사업이라고 집계한 38개 사업의 예비조사 결과는 국외 마을부역 사례에 비추어 차이가 있었다. 저소득 사회소외계층을 대상으로 한 반찬배달, 식사 봉사활동이 주를 이루고, 부녀회, 주민모임, 봉사모임이 사업을 주관하며 복지 관련 공무원과 공동관리하는 경우가 70% 이상을 차지했다. 운영비는 서울시, 자치구 등 공공기관의 지원금에 의존하고 있었다. 선행연구에서 살폈듯이 마을부역은 식재료제공이나 반찬과 도시락배달 등과 달리 참여자들의 참여의 적극성과 관계형성을 핵심 전략으로 한다. 따라서 38개 사업의 가장 빈번한 유형이었던 나눔봉사는 제공자와 수혜자가 명확히 분리되어 있다는 점에서 차이를 보인다. 그러나 나눔봉사인 경우에도 교육, 돌봄, 교육 활동과 연결하는 사업도 있어 후속 연구를 통해 보다 면밀한 분석이 필요하다.

두 사례 마을부역의 운영을 책임지고 있거나 대표자이다(표 1).

〈표 1〉 면담자 정보

기호	성별	연령대	역할
#1	여	60대	대표
#2	남	50대	운영책임
#3	남	30대	운영책임
#4	여	40대	공동책임
#5	남	70대	대표
#6	남	70대	대표
#7	남	30대	운영책임

심층인터뷰는 반구조화된 인터뷰방법을 사용하였으며, 평균 인터뷰시간은 90분이었다. 마을부역의 시작배경, 참여자, 활동, 운영방법, 성과, 애로점을 공통질문으로 하였다. 인터뷰는 모두 녹음했으며, 녹음자료는 모두 전사하여 분석에 필요한 원자료를 만들었다. 심층인터뷰외에 활동 참여와 관찰을 중심으로 참여관찰을 진행하고 연구일지를 작성했다.

수집된 자료는 개별 사례별로 반복적인 읽기를 통해 각 마을부역의 실천 맥락을 이해하고자 했다. 이후 사례간 지속적 비교분석(constant comparative analysis)을 활용하여 분석을 심층화했다. 비교분석은 사례별로 원자료를 정보단위로 나누어 코드를 부여한 후, 각각의 사례들에 중첩되고 중복되는 코드를 줄이고 묶는 단계를 거쳐 공통 주제로 좁혀나갔다. 최종적으로 먹거리보장 관점에서 마을부역의 역할과 의미에 초점을 맞추어 주제들을 묶어 범주화했다. 탐색연구인 이 연구의 성격을 반영해 잠정적 범주로 보고하였다.

연구의 윤리적 문제를 고려하기 위해 연구참여자들에게 연구의 취지에 대해 충분히 설명하고, 언제든지 자유롭게 연구 참여를 철회할 수 있음을 고지하는 연구동의서를 얻었다. 연구의 엄격성을 확

보하기 위해서는 심층면담자료와 참여관찰기록 이외에도 각 사례별로 프로그램 홍보물, 언론기사, 자료집 등을 확보해 참조했다. 또한 면담 참여자와 함께 간담회를 1회 진행해 분석결과의 확인과 조언을 구했다.

IV. 분석결과

1. 개별 사례 분석

7개 마을부역 사례별 실천 맥락과 현황을 파악하고자 개별 사례분석을 진행하였다. 사례별 시작일, 활동지역, 운영주체, 참여자, 주요활동을 개괄하면 다음과 같다(표 2).

1) 신나는마을 공동부역

신나는마을 공동부역은 2012년 은평구에 있는 지역 교회의 부역을 빌려 활동을 시작했으며 2015년부터는 은빛초등학교 근처 아파트 상가 1층에 조리공간과 식사공간을 갖추었다. “집에서 반찬을 안하는 사람들이 손수 만들어서 해 먹자는 것을 지향”하고 활동을 통해 “집에 가서 좀 더 자신 있게 만들어보는 데” 목적이 있다(#1). 회원제(월 2만원)로 운영하는데 회원은 인근에 사는 전업주부들이 많다. 회원들은 반찬을 공동으로 만들어 건강한 밥상을 나누는 ‘요리팀’, 독거노인 등 소외계층에게 반찬나눔을 하는 ‘봉사팀’, 아이들 간식을 만들어 나누고 돌보는 ‘간식돌봄팀’을 구성해 활동한다. 인근 초등학교와 연계해 아동과 학부모를 위한 먹거리 교육도 진행한다. 식재료는 텃밭에서 재배하거나 생협에서 주로 구입한다. 회비는 프로그램

경비로 쓰고, 임대료, 시설 등 경직성 경비는 공동 대표들이 사비를 출연하거나 지역교회, 서울시 등 외부의 지원을 받는다.

2) 갤러리카페 봄봄

비영리단체인 서울노동광장은 2013년 영등포에 있는 사무공간을 리모델링해서 갤러리카페 봄봄을 오픈했다. “노동운동과 마을이 만나는 공간”으로 카페를 열었고, “먹거리를 매개로 관계를 맺는 것”을 목적으로 한다(#2). 60평 규모의 봄봄은 카페, 주방, 강의실, 책방, 세미나실을 갖추고 있다. 건물 앞에 텃밭이 있다. 주민, 마을활동가, 노동운동가 등 약 140명이 카페 회원이다. 월 1만 원 이상 회비를 납부한다. 회비는 주로 식재료 구입과 프로그램 진행비로 쓰고, 공간운영비와 인건비는 서울시 공간지원과 공모사업지원비를 통해 충당한다. 봄봄은 사회경제적 약자의 먹거리미보장 문제에 주목한다. 부역이 없어 조리나 식사에 어려움이 있는 인근 고시원 거주자들과 월 1회 이웃나눔밥상을 차린다. ‘영등포 목요밥상’은 시민사회단체와 정당 관계자들이 모여 공동으로 음식을 준비하고 식사하며 교류하는 월 1회 모임이다. 반올림(반도체 노동자의 건강과 인권지킴이), 백남기 어르신 농성장, 철도파업 현장, 촛불 집회에서 무료로 식사를 제공하는 ‘봄꽃밥상’도 운영한다. 노동강좌 외에 발효학교, 수제맥주교실 등의 먹거리강좌를 진행한다.

3) 인수마을밥상

강북구 인수동에 위치한 ‘밝은누리’ 공동체 마을에서 운영하는 마을밥상이다. 품앗이 육아를 하던 마을 사람들이 번갈아 식사를 준비하다가 참여하는 인원이 늘어나자 2010년 별도의 공간을 마련하면서 지금의 인수마을밥상이 되었다. 개인사업

자로 신고했지만 영리를 목적으로 하지 않는다는 점에서 일반식당과 차이가 있다고 말한다(#3). “함께 밥을 먹으면서 생활양식과 문화”를 생태적으로 바꾸고, “일상적으로 밥을 먹으면서 관계를 형성”하는 데 주된 목적이 있다(#3). 이용자는 공동체 구성원과 인근 주민들이다. 밥상 회원은 매달 20일 치 점심이나 저녁 ‘달밥’을 신청할 수 있다. 각 달밥은 성인 기준 9만 원이다. 식사는 다섯 명의 밥상지기와 봉사자들이 준비한다. 자율배식하며 설거지는 직접 한다. 식재료는 생산자와 직거래를 하거나 생협에서 구입한다. 마을의 초등대안학교인 인수마을학교의 점심식사도 준비한다. 남은 음식물은 모아 강원도 생명순환 농법으로 농사짓는 흥천마을에 보낸다.

4) 저녁해방모임(줄임말, 저해모)

저해모는 마포구 성산동의 공동주택, 소통이 있어 행복한 주택(줄임말, 소행주) 1호의 거주자들이 만든 저녁식사모임이다. “가사도우미의 도움을 받을 경제적 능력이 없거나 친지의 지원을 받지 못하면 온전히 여성의 몫으로 돌아갔던 저녁식사 준비와 양육을 여러 집이 모여 함께 해결”하고자 시작했다(#4). 2011년도 소행주에 입주한 아홉 가구가 시작했지만, 현재 인근 주민들에게도 개방한다. 가구 구성원의 숫자에 상관없이 한 가구당 24만 원의 회비를 내면 가구 구성원 모두가 주중에 저녁식사를 할 수 있다. 자녀가 있는 3~5인 규모의 맞벌이 가정이 많고 평균 12~15가구가 참여한다. 식사는 소행주의 2층 커뮤니티 공간인 씨실에서 한다. 외부 가사도우미가 식사를 준비하지만, 식단을 짜고 재료를 구입하는 일은 참여 가구가 일주일씩 돌아가며 맡는다. 설거지와 뒷정리는 함께 한다.

5) 망원2동 경로당

망원2동 구립 경로당은 회원들에게 월요일부터 토요일까지 매일 점심을 제공한다. 53명의 경로당 회원 중 23명이 월 2만 원을 내고 점심 식사를 함께 한다. 회원들이 기초생활수급자, 노령연금을 받는 사람들이 대다수인데, “혼자 집에 있는 것보다는 경로당에서 함께 둘러앉아 밥을 먹으면 훌륭한 반찬은 아닐지라도 찬밥에 물 말아 먹는 것은 개선할 수 있지 않을까 하는 생각”에서 점심식사 제공을 시작했다(#5). 점심식사 제공 이외에 노인들의 정신적, 신체적 건강을 위한 프로그램으로 안마, 종이접기, 노래, 체육교육 등을 무료로 운영한다. 식재료는 외부 후원과 구청지원금 월 53만 원으로 충당한다. 조리인력과 프로그램 강사는 정부 일자리지원보조를 받는다.

6) 식도락 - 동자동 쪽방촌 밥상공동체

식도락은 서울역 건너편 동자동 쪽방촌에 있는 밥상공동체이다. 1, 2층 남짓한 쪽방에는 부엌이나 창문이 없어 쪽방 거주자들은 식사준비를 위해 간이 가스버너나 밥솥을 이용한다. 그래서 늘 화재 위험이 있다. 식도락은 원래 주거빈곤에 처한 쪽방 주민들의 공동부엌 공간으로 2012년에 열었다. 초

기에는 오전 10시부터 오후 7시까지 식도락 공간을 개방해 쪽방촌 주민들이 비치된 조미료와 가스를 무료로 사용하면서 음식을 해먹을 수 있도록 했지만, 활용이 잘되지 않고 뒷정리 문제로 주민들 사이에 다툼이 생기면서 현재는 주중 점심 나눔을 한다. 인근 무료 급식소와는 달리 1,000원을 자율적으로 낸다. 매주 토요일 점심에는 당노를 앓고 있는 주민들이 모여 혈당을 재고 현미밥을 지어 먹는 소모임을 운영한다. 반찬나눔은 거동이 불편해 반찬을 만들기 어려운 주민에게 일주일에 한 번씩 밑반찬을 만들어 전해주는 소모임 활동이다. 외부 봉사자와 쪽방촌 주민들이 자원봉사로 참여한다. 후원자들에게 식재료와 현금후원을 받아 운영하고 정부지원금은 받지 않는다.

7) 동네형들

동네형들은 강북구 삼각산 재미난마을 주변에 위치한 문화예술커뮤니티이다. 마을 안에서 관계를 맺고 일상의 변화를 추구하는 삶을 꿈꾸는 청년들이 모여 교육, 문화, 마을공동체 활동을 하는 비영리단체이다. 2012년에 안산에서 다문화가정 아이들을 위한 문화예술프로젝트에서 만난 청년들이 “삶과 일이 분리되지 않는 삶을 살자는 취지”에서

〈표 2〉 개별 마을부엌 사례 분석

사례	시작	지역	운영주체	참여자	주요 활동
신나는마을공동부엌	2012	은평구	주민모임	지역주민, 여성, 아동	조리교육, 공동조리, 육아·돌봄, 봉사, 텃밭활동
갤러리카페돌봄	2013	영등포구	비영리단체	지역주민, 시민사회단체 활동가, 고시원거주자	공동식사, 봉사, 텃밭활동
인수마을밥상	2010	강북구	공동체, 개인사업자	공동체 구성원, 지역주민, 지역대안학교	공동식사, 도농교류, 돌봄
저녁해방모임	2011	마포구	거주자모임	소행주 1호 거주자, 인근 주민	공동식사, 돌봄
망원2동 경로당	2000년대 초	마포구	경로당 주민모임	독거, 저소득 노인	공동식사, 건강·문화 프로그램
식도락	2012	용산구	주민모임	쪽방촌 거주자	공동식사, 반찬나눔, 당노식, 교육, 공동부엌시설(중단)
동네형들	2014	강북구	비영리단체	1인 가구 청년	조리교육, 공동조리, 공동식사

강북구 삼각산 마을로 이주해 ‘동네형들’을 만들었다(#7). “인스턴트를 먹지 말고 같이 시장보고, 조리하고, 밥을 맛있고 건강하게 함께 해 먹으며 살아보자는 마음”(#7)으로 동네부역 ‘요요의 키친’과 협업해 밥상나눔, 김장담그기, 치리닝 브런치 프로그램 운영한다.

2. 사례 간 통합분석: 마을부역의 역할과 기능성 탐색

먹거리보장의 관점에서 마을부역의 역할과 기능성을 탐색하고자 7개 마을사례간 통합분석을 진행했다. 12개의 주제가 도출됐으며, 이를 식생활 개선, 공동체성 증진, 먹거리시민성 고양, 사회소외계층 먹거리보장의 4개의 범주로 분류하였다(표 3).

〈표 3〉 통합 마을부역 사례분석: 마을부역의 역할과 기능성

잠정적 범주	주제	코드(예시)
식생활 개선	조리기술 습득	- 새로운 지식 습득, 레시피 공유, 조리자신감(#1, #2, #7) - 아이들이 조리방법 습득(#1) - 외식 줄고 집밥 횟수 늘어남(#1, #7)
	비용 절감	- 반찬, 김치 등 공동 조리, 나누기(#1, #7) - 신선하고 좋은 재료 공동 구입(#1, #4, #7)
	식습관 개선	- 혼밥 줄고 함께 먹는 기쁨(#3, #4, #7) - 텃밭, 실습, 함께 식사 등 통해 아이들 채소 거부감 줄어(#1, #3, #4)
공동체성 증진	아동 돌봄	- 아이들이 뛰노는 사랑방, 방과후 공간(#1, #4) - 동네에서 아이들 함께 키움(#3, #4) - 밥상머리교육(#3) 식사예절, 설거지, 뒷정리 습관(#1, 3, 4) - 아이와 어른의 스스럼없는 관계(#4) - 맞벌이 부모에게 고마운 곳(#4)
	관계 형성	- 한술밥 먹으면서 친밀감 향상(#1) - 다문화가정 문화적 이질감 해소(#1) - 식사중 사소한 얘기가 관계의 출발(#3) - 건물 앞 텃밭이 주민들과 만나는 매개(#2) - 1인가구의 일상 나누는 동네 친구(#7)
	소외이웃 돌봄	- 반찬나눔 활동(#1) - 이웃나눔밥상(#2)
먹거리시민성 고양	먹거리시민의식 형성	- 주변 초등학교와 연계해 마을부역 먹거리교육 하고 있어(#1) - 도시에서 경험할 수 있는 최소한의 하늘땅 살이(#3)
	생활양식의 변화	- 집에서 남는 고춧가루, 들기름 등 식재료 함께 나눔 (#4) - 각 가정에 김치냉장고나 대형 냉장고, 정수기를 따로 놓을 필요가 없어짐(#3)
사회소외계층 먹거리보장	부역의 공유	- 고시원의 좁은 공간 문제로 공유부역 같은 시범사업 필요(#2) - 1-2평 남짓 쪽방, 주방시설 없고 화재 위험(#6)
	결식, 혼밥 감소	- 혼자서 찬밥에 물 말아 먹는 것은 개선(#5) - 노인들은 직접 조리하기가 힘들(#5) - 집밖에 나와 먹는 것 자체가 의미가 있음(#6)
	자존감 회복	- 공짜에 길들여지지 않음(#6) - 반찬나눔, 배식 봉사에 당사자들의 참여(#6) - 반찬나눔할 때 부역에 한 번 나오시라고 권유(#1)
	돌봄, 자원 연결	- 일상적인 교류로 고립감 해소, 고독사 방지 (#2) - 이웃나눔 밥상할 때 자연스럽게 자문 연결 (#2)

1) 식생활 개선

(1) 조리기술 습득

비만과 만성질환의 발생증가는 외식이 증가하는 식생활과 관련이 높다(서운석·강지현·김한숙·정연진, 2010). 마을부역은 조리기술 습득을 통해 참여자들의 외식을 줄이는 데 기여하고 있었다.

신나는 마을 공동부역의 회원들은 각 팀별로 카톡 모임방이나 밴드를 통해서 “백선생 레시피는 안 되겠어”(#1) 하며 서로가 알고 있는 레시피를 공유하고, 정기적으로 만나 함께 조리법을 익히거나 조리한 후 나누어 간다. 1인 가구 청년이 주회원인 동네형들도 동네 반찬가게 ‘요요의 부엌’의 도움을 받아 요리링브런치, 김치 함께 담그기 등의 프로그램을 통해 청년들이 “혼자서 간편하게”(#7) 만드는 방법을 배운다.

조리교실과 공동조리 활동을 통해 “음식을 하지 않거나 조리하는 데 두려움을 가졌던 사람들이 자신감을 얻고 음식을 하기 시작(#1)”한다. “한 번도 김치를 담가보지 않았던 사람이 김치 담그는 선수”(#1)가 되기도 하고, “MSG를 넣지 않고 맛내는 방법을 함께 터득하기도 한다”(#7). 어른들뿐만 아니라 조리교실에 참여한 아이들이 “미역국, 잡채, 갈비찜으로 손수 부모님의 생일상을 차리는”(#1) 등 다양한 연령의 사람들이 식생활의 원천이 되는 조리에 대한 두려움을 프로그램 참여를 통해 줄이고, 이는 외식을 줄이고 집에서 직접 조리하는 횟수를 늘리는 데 기여한다.

(2) 비용절감

과거와 달리 가족 구성원의 수가 줄어들었고, 1인 가구가 급속히 늘고 있다. “1인 가구가 혼자서 장을 보고, 음식을 만들고, 치우는 행위는 정말 큰 노동력이 들어”(#7)간다. 혼밥의 경우 간편식이나 반찬 가짓수가 적고 급하게 먹게 되고(이영미 외,

2015), 이는 복부비만, 당뇨병, 이상지혈증, 우울증 등의 문제를 일으키기도 한다(윤영숙, 2017). 그러나 “동네에서 혼자 밥 먹던 청년들이 반찬을 만들어서 나눠 가는”(#7) 활동을 통해 노동, 시간적으로 효율적이면서 다양한 식단으로 식사를 준비할 수 있다. 전업주부나 맞벌이 부부들도 “혼자서는 엄두가 나지 않았던 밑반찬, 김치를 함께 만들어 나누어간다”(#1).

비용 절감의 효과도 나타난다. 신나는 마을 공동부역은 먹거리 재료를 공동구매하고, 저녁해방 모임은 4인 가구 기준으로 재료비 월 15만 원으로 가족 구성원의 저녁식사를 해결하고 있다. 공동구매와 공동조리는 구매비용이 저렴할뿐더러, 버리는 식재료도 크게 줄어들며, 특히 동일한 비용으로 다양한 식재료를 살 수 있어 상대적으로 다양한 식단을 구성할 수 있다.

(3) 식습관 개선

마을부역은 조리기술이나 공동조리 이외도 참여자학습(#1, #3), 강좌(#1, #2, #3, #5, #7), 상담(#6), 텃밭활동(#1, #2, #3) 정보나눔(#1, #3, #4) 등을 통해 건강한 식습관에 관한 인식을 넓히고 실천의 계기를 마련하고 있었다. 특히 텃밭, 실습활동, 공동식사를 통해 채소에 대한 거부감이 줄어드는 등 아동들의 편식 예방과 식습관 개선에 두드러진 변화에 기여한다(#1, #3, #4).

2) 공동체성 증진

(1) 아동돌봄

마을부역이 아동돌봄의 공간을 제공하고 있었다. 신나는 마을 공동부역에서 인근 은빛초등학교 아이들은 부모의 퇴근을 기다리면서 자원봉사 ‘돌봄 이모’들이 챙겨주는 간식을 먹고 보드게임이나 놀이 수학, 동화책을 읽는다. 회원들은 방학 중에

아이들의 점심을 공동으로 챙기고, 주말에는 맛별이 가구 부모들이 정기회합을 통해 정보를 교류하거나 돌봄 교실 운영을 논의한다.

저녁해방모임은 저녁을 먹는 모임으로 시작했지만, 아이들을 가진 부모들, 특히 맛별이를 하는 가정에게 특별한 도움이 되고 있다.

“엄마들이 일하다 보면 늦을 때가 있는데, 그럴 때 아이가 씨실에 가서 저녁을 먹고 있겠거니 생각하면 마음이 놓이죠. 아이들도 저녁 먹는 시간이 안됐더라도 옆집 어른이나 친구들이 있어 밥 먹으니가 엄마, 아빠는 걱정도 덜하고 여유도 좀 생기고 그런 장점이 있지요.”(#4)

씨실은 소행주 2층의 커뮤니티 공간이다. 최근 늘어나고 있는 공동체주택, 사회주택, 맞춤형 공공주택의 커뮤니티 공간의 활용에 대한 시사점을 제 공한다.

아이들이 식사예절, 설거지, 뒷정리 습관(#1, 3, 4)을 밥상머리교육(#3)을 통해 일상적으로 습득하는 장소로 마을부역은 식생활개선만이 아닌 교육을 포함한 아이돌봄의 장소로도 역할을 한다.

(2) 관계형성

마을부역은 이웃간, 세대 간, 문화 간에 새로운 관계를 형성시키고 발전시키는 역할을 한다. “공동체 마을로 이사왔다고 해서 모르는 사람들과 갑자기 친해질 수 있는 건 아닌(#3)” 사람들에게, “집은 잠만 자는 곳이 되어버린(#7)” 청년들에게, 마을부역은 “오랜만에 사람들이랑 즐겁게 밥 먹는 느낌”(#7)을 회복하는 것에서부터 “밥 먹으러 왔다가 사소하다고 생각하는 생활 얘기들부터 시작해서 그 사람의 깊은 고민이나 어려움까지 이야기하는”(#3) 일상의 계기를 만들어 주고, 계기의 반복을 통해 관계를 확장시키는 역할을 하고 있었다. 결혼이주여성도 공동조리에 참여하며 상호 문화적 이질감을 줄이고 있다(#2).

“우리가 ‘밥상하는’ 이유가 함께 밥을 먹으면서 생활양식과 문화, 거기서 파생되는 관계들을 만드는 것”(#3)이라는 말처럼 대부분의 마을부역 사례(#1, #2, #3, #7)에서 함께 식사를 하는 것이 관계형성의 촉매제가 되고 있다.

(3) 소외이웃 돌봄

마을부역 회원들 간의 돌봄이나 관계형성은 소외이웃 돌봄이라는 형태로 외부로 확장되는 사례도 발견된다. 신나는 마을 공동부역은 매주 목요일 회원들이 반찬을 만들어 독거노인, 장애인 등 이웃에게 반찬나눔 봉사를 한다. 갤러리카페 봄봄의 회원들은 한 달에 한번 이웃나눔밥상을 통해 주거 빈곤에 놓여 있는 인근 고시원 거주자에게 식사를 제공하고 노동시위현장을 찾아 밥차를 지원한다.

이는 마을부역이 단지 회원들 간만의 특정집단 내에서의 공동체성만이 아니라, 연대, 상생의 관점에서 공동체 형성의 범위를 확장할 가능성이 있음을 보여준다.

3) 먹거리시민성 고양

(1) 먹거리시민의식 형성

먹거리시민은 “단순히 먹거리를 구매하는 소비자 아니라 먹거리 보장과 지속가능성을 지원하는 방향으로 먹거리를 소비”하는 시민을 의미한다(이해진, 2012: 46). 이들은 자신의 소비를 생산자와 연결시켜 사고하며, 나아가 먹거리의 생산-가공-유통-소비-폐기의 선순환 구조를 구축하고자 노력한다(김철규, 2008).

분석대상 마을부역 사례는 대도시 서울에 있음에도 불구하고, 활동이 먹거리를 소비하는 단계에만 머무르고 있지 않았다. 신나는마을 공동부역과 갤러리카페 봄봄의 경우 텃밭을 운영하면서 도시민들이 건강한 먹거리를 먹기 위해서는 토지, 물,

대기 등이 중요하다는 것을 직접 체험할 수 있도록 하고 있었다. 특히 인수마을밥상은 “안전한 먹을거리가 없고 그것을 생산할 수 있는 사람들이 힘들어 한다면 부엌은 무용지물이 된다”는 생각에서 “도시에서 경험할 수 있는 최소한의 하늘땅살이(농사)를 밥상”이라고 의미를 부여한다(#3). 이러한 인식은 토종종자 식재료 사용, 생협 이용 등 다양한 실천으로 연결된다. 일례로 ‘음식물쓰레기’라는 말 대신 ‘밥상 부산물’이라는 용어를 사용하면서, 이를 모아 홍천에서 토종농사를 짓는 공동체에 보내는 등 먹거리의 선순환 구조를 만드는 데 참여한다.

(2) 생활양식의 변화

개인주의적 생활양식으로 대변되는 현대 도시인의 삶에서 나눔과 공유는 절박한 일이 되었다. 나에게 필요하지 않은 물품이면 타인과 나누기보다 쉽게 쓰레기통에 버린다. 그러나 마을부엌을 통해 관계가 형성되면서 집에서 남는 고춧가루, 들기름 등 식재료를 함께 나누는(#4) 행위가 자연스러워진다. 식도락 공간 한 칸에도 정부미 포대가 쌓여있었다. 모두 쪽방 이웃들이 미처 먹지 못한 지원받은 쌀을 가져다 놓은 것이다.

인수마을밥상 사례는 밥상 공유가 생활양식의 변화로 이어질 수 있음을 보여준다.

“어떤 변화가 생기냐면 각 가정에 김치냉장고, 대형냉장고, 정수기를 따로 두지 않는 경우가 생겨요. 밥을 지을 일이 거의 없기 때문이지요. 생활양식 자체가 바뀐다고 보시면 됩니다.”(#3)

4) 사회소외계층 먹거리보장

(1) 부엌의 공유

식도락과 갤러리카페 봄봄은 고시원, 쪽방처럼 부엌공간이 없거나 열악한 주거공간에 사는 사람들에게 프로그램을 제공한다.

“여기 쪽방은 부엌이 따로 없어요. 창문 없는 곳이 허다하고 창문이 있어도 바람 막는다고 막고 사니까 환기도 안되고요. 뭘 해 먹으려면 간이 가스버너나 밥솥을 이용해서 대충 해 먹어요. 여름 무더위 찜통에는 방에 있기도 힘들고 겨울에는 어르신들이 깜박깜박하니 화재 위험도 많아요.”(#6)

“저희 인근에 고시원이 많은데, 고시원 방은 침대 하나 들어가기에도 벅거울 정도로 좁아요. 그런 방에 작은 냉장고 하나만 있고, 가급적 냄새나지 않는 음식으로 각자 밥을 먹는 경우가 많아요. 고시원 부엌은 협소하기도 해서 함께 어우러져 먹기 힘들죠. 그래서 의식있는 고시원 주인분과 잘 협력해서 시범 마을부엌 모델을 만들면 좋을 것 같다는 생각이 들어요”(#2)

해당 사례들은 먹거리미보장이 거주 공간문제와 연동되어 있음을 보여준다. 조리나 식사 공간 자체가 없거나 열악한 사람들에게 푸드뱅크 이용, 식재료 제공과 같은 먹거리보장 전달서비스는 무의미하다. 한국보건산업진흥원(2019)은 동일한 조건의 소득수준이라도 주거조건이 안정적일 때 먹거리보장의 질이 높아진다고 분석한 바 있다. 이는 먹거리보장 서비스의 실질적 효과를 높이기 위해 조리과 식사를 위한 공유 부엌시설을 함께 고려할 필요가 있음을 시사한다.

(2) 결식, 혼밥 감소

갤러리카페 봄봄, 망원2동 경로당, 식도락은 각각 독거노인, 쪽방 거주민, 고시원 거주민 등 이른바 ‘사회소외계층’에게 무료 또는 저렴한 가격으로 식사를 제공하고 있다.

망원2동 경로당은 회원들이 기초생활수급자, 노령연금을 받는 사람들이 대다수인데, “혼자 집에 있는 것보다는 경로당에서 함께 둘러앉아 밥을 먹으면 훌륭한 반찬은 아닐지라도 찬밥에 물 말아 먹는 것은 개선할 수 있지 않을까 하는 생각”(#5)에

서 점심식사 제공을 시작했다. “노인들은 식재료를 받아도 기력이 없어 스스로 조리하기 어렵고, 온종일 혼자 있는 경우가 많아 경로당에서 한 끼 식사를 함께하는 것은 식사 해결뿐만 아니라 정서적 고립감을 해결하는 데 도움이 된다”(#5)는 것이다.

“여기 분들이 밖에 나오는 걸 싫어하니까 자꾸 끌어내야 해요. 당뇨, 관절이 좋지 않아 움직이는 것을 힘들어하지만, 기본적으로 우울증이 심해요. 가까운 사람에게 사기 당하고 가족관계가 끊어지면서 사람을 잘 안 믿고 만나는 걸 꺼려해요. 혼자 방 안에서 밥 먹는 게 아니라 정해진 시간에 여기 와서 식사하는 것 자체가 의미가 있어요”(#6)

이처럼 마을부역은 건강이나 공간 등의 문제로 식사를 거르는 사람들에게 규칙적으로 식사를 할 수 있는 기본 프로그램을 제공한다.

(3) 자존감 회복

사회소외계층을 주요 참여자로 하고 있는 마을부역의 경우에도 식재료 제공이나 무료 급식소와 달리 참여자의 자존감 회복에 의미를 둔다는 점에서 차이가 있다.

“점심나눔은 1,000원 받아요. 그냥 주면 노숙자도 오고, 불만이 많아요. 주민들도 그냥 주는 것보다 사 먹는 것이 몇몇하니까 불만은 없고 감사하다고 해요”(#6)

“여기 계신 분들 중에도 노숙자 무료급식소를 이용하고 계시는 분도 계세요. 그런데 식도락을 이용하는 것은 단돈 1,000원이지만 자기 돈을 내고 먹는다는 게 중요해요. 공짜에 길들여지면 스스로 일어서기 힘들어지고 동네 관계가 만들어지지 않아요”(#6)

“저희가 매주 가는 가정에 알콜중독인 아저씨가 계세요. 반찬 가져다 드리면서, 맛있지요? 부역에 나오시면 반찬 만드는 거 함께 하실 수 있으니 한번 나오라고 권유하기도 해요”(#1)

이외에도 당뇨식이나 텃밭 소모임, 반찬나눔이나 식사배식 자원봉사활동 등을 통해 마을부역이 단순히 수혜자에게 먹거리를 제공하는 것이 아닌 그들이 참여자가 되도록 한다.

(4) 돌봄, 자원연결

마을부역은 단순히 수혜자에게 서비스를 제공하는 것이 아닌 지속적 참여를 통한 상호간의 돌봄 관계를 형성하기도 한다.

“고령에 지병이나 장애가 있고 만성질환을 앓고 있는 분들이 많으니까 어느 날 갑자기 드러눕고 그러다 돌아가시기도 해요. 오시던 분이 밥을 드시러 오지 않으면 주변에 이유를 물어보고 아무도 모르면 직접 찾아가 보게 되요”(#6)

또한 마을부역이 자원을 연결하는 역할을 한다. “이웃나눔밥상에 오는 사람들 중 일상생활에서 법적 어려움이나 기타 애로사항을 호소하는 분들이 있어요. 이럴 때 봄봄 회원인 변호사, 세무사를 통해 애로사항에 대해 자문해 드리기도 해요”(#2)

이처럼 마을부역이 과거 어려운 이웃을 위해 반찬이나 식사를 제공하는 시혜적 차원의 봉사활동을 전개하는 것을 넘어서서 먹거리를 매개로 돌봄 관계를 맺고 나아가 지역사회 주민들과 관계를 형성하는 공간으로 기능하고 있다.

V. 결론

1. 먹거리보장 정책의 전환적 과제

이 연구는 해외문헌 고찰을 통해 마을부역의 기원과 역할 등에 대한 논의를 고찰하고, 한국의 맥락에서 발생한 마을부역 사례에 대한 탐색적 분석

을 통해 마을부엌의 의미와 정책적 함의를 도출하고자 하였다. 마을부엌 사례가 주는 먹거리보장 정책의 전환적 과제는 다음과 같다.

첫째, 먹거리보장에 대한 인식 전환과 함께 먹거리미보장 현황에 대한 파악이 필요하다. 이 연구는 마을부엌의 참여자를 통해 대도시 서울 시민의 먹거리불안정의 원인과 양상이 다양하고 복잡해지고 있음을 확인하였다. 저소득 독거노인, 결식아동, 기초수급대상자와 같은 전형적인 복지서비스 대상자가 아닌 젊은 부부, 1인 거주자, 주거불안자, 맞벌이 가구, 결혼이주여성 등이 먹거리로 어려움을 겪고 있었다. 충분히, 건강하게, 또는 정서적으로 잘 먹지 못하는 원인은 다양하고 복잡했다. 주거불안정, 시간과 조리기술 부족, 문화적 차이, 질병 및 거동불편 등이 복합적으로 얹혀 있었다. 이는 서울시의 먹거리보장 정책에 중요한 시사점을 제공한다. 서울시는 지난 2017년 6월 ‘서울시민 먹거리기본권’을 선언하면서 경제적 이유뿐만 아니라 “사회적”, “문화적” 차원까지 포함한 먹거리보장을 위한 장기 비전인 먹거리마스터플랜을 수립하였다(서울시, 2017). 그럼에도 아직 서울시의 먹거리보장 정책은 소득기준에 맞추어져 있다. 가구구성과 사회구조의 변화로 새롭게 발생하는 이른바 서울의 ‘신먹거리빈곤층’에 대한 구체적인 파악이 필요하다. 이를 통해 양적 보장을 넘어 먹거리기본권 차원에서 먹거리보장 정책을 수정, 보완해 나갈 필요가 있다.

둘째, 먹거리보장 정책 프로그램의 다각화와 연계 전략이 요구된다. 먹거리 문제는 ‘음식’이나 ‘식품’의 단편적인 문제로만 접근해서는 해결될 수 없다. 사례분석에서 드러났듯이, 쪽방, 고시원, 1인 가구 거주자의 경우는 소득 문제뿐만 아니라 주거불안정이 먹거리문제를 심화시킨다. 이들에게 쌀, 김치 등 식재료를 주더라도 조리 공간, 가구, 냉장고가 없으면 무용지물이 될 수 있다. 주거조건 외

에도 조리기술 부족, 여성에게 집중된 가사노동, 육아문제, 정서적 고립감 등도 개인이나 가구의 먹거리의 양적, 질적 보장에 영향을 미친다. 이는 먹거리보장 정책이 주택, 여성, 복지, 노동 정책 등과 상호 연계될 때 실효성을 높일 수 있음을 시사한다.

셋째, 먹거리보장의 실천 주체로서 마을부엌의 역할에 주목할 필요가 있다. 현재 서울시의 먹거리보장 프로그램은 반찬/도시락 배달, 무료급식, 양곡할인, 푸드마켓 이용 쿠폰이나 꿈나무카드 발급에 머물러 있다. 이 수준으로는 국제사회나 서울시가 선언한 먹거리기본권을 실현할 수 없다. 이 연구는 식생활개선, 공동체성증진, 먹거리시민성 고양, 사회소외계층 먹거리보장 차원에서 마을부엌의 긍정적 역할을 탐색적 차원에서 확인했다. 마을부엌과 같이 시민사회의 혁신적인 시도에 대한 더욱 적극적인 사례발굴과 검토, 그리고 정책 반영과 지원이 필요하다.

2. 마을부엌의 의미와 후속연구과제 제안

이 연구는 마을부엌 운영자들과의 심층인터뷰, 참여관찰을 통해 공동체먹거리보장의 관점에서 마을부엌의 의미와 가능성을 탐색하였다. 마을부엌은 대도시 서울이 직면한 먹거리미보장 문제를 보여주는 동시에 지역성과 자치성에 기반해 새롭게 등장하고 있는 먹거리공동체의 모습을 보여준다. 후속연구를 통해 공동체먹거리보장의 실천주체로써 마을부엌의 의미와 역할이 한국적 맥락에서 보다 명확히 밝혀지기를 기대하며 후속연구 과제를 제안한다.

첫째, 새로운 원인과 양상으로 나타나는 먹거리미보장 인구, 이른바 ‘먹거리신빈곤층’에 대해 주목할 필요가 있다. 이 연구는 청년, 1인 가구, 맞벌이 부부 등과 같이 소득보다는 시간이나 조리기술

부족이 원인이 되어 발생하는 먹거리미보장의 문제를 본문에서 ‘먹거리신빈곤’이라는 용어로 언급한 바 있다. 국외에서는 이미 경제적 요인이외에도 가구 특성, 지리적 특성, 교육 수준, 직업적 조건 등 비경제적 차원에 발생하는 먹거리미보장 문제를 다루고 있다. 국내에서도 임지숙 외(2016), 김선엽(2018) 등이 소득 이외의 요인에 초점을 두고 먹거리보장 연구를 진행한 바 있다. 후속연구를 통해 ‘먹거리신빈곤’에 대한 개념적 검증과 구체화 작업이 이어지기를 기대한다.

둘째, 이 연구는 먹거리보장의 관점에서 마을부역의 역할과 가능성을 4개의 잠정적인 범주로 제시하였다. 마을부역이 공동체먹거리보장의 실천주체로써 의미 있는 역할을 하고 있다고 보았지만, 탐색적 연구로 그 가능성을 확정하고 일반화하기는 제한적이다. 보다 면밀한 연구를 통해 마을부역의 어떠한 요소가 이러한 역할을 가능하게 하는지에 대한 분석적인 작업이 필요하다.

셋째, 선행연구와 사례분석에서 일부 확인했듯이 마을부역이 기존의 푸드뱅크, 무료급식, 식재료 전달 등과 구별되는 점은 ‘지역성’과 당사자의 ‘자치성’에 기초하고 있다는 점이다. 그러나 7개 사례가 보여주듯 각각 참여자, 프로그램, 운영자, 규모, 재정 등에서 개별성과 차별성이 분명하게 드러나고 있다. 참여자의 자치성만 놓고 보더라도 저해모와 망원2동 경로당 사례는 상당한 차이를 드러낸다. 이 연구는 사례간 통합분석 과정에서 마을부역에 저소득층이 주로 참여하느냐 또는 이른바 먹거리 ‘신’ 빈곤층이 주로 참여하느냐에 따라 마을부역의 역할에서 차이가 나타난다고 보았고, 이를 반영하여 사회소외계층 먹거리보장의 범주를 별도로 두었다. 마을부역의 역할, 정부의 정책 지원방안, 민관 협력방안 등에 대한 구체적인 과제가 도출되기 위해서는 마을부역을 하나의 유형으로 일반화하기보다는 참여자나 목적 등으로 구분하여

논의하는 후속연구가 필요하다.

넷째, 선행연구에서 해외의 마을부역의 기원과 전개, 그리고 정의와 기능에 대해 논의하였다. 이 연구의 예비조사 결과가 보여주었듯이 한국의 실천현장에서 마을부역으로 일컬어지는 사례의 대부분은 저소득 사회소외계층을 대상으로 한 반찬배달, 식사 봉사활동이 주를 이루었고, 행정이 주도적인 역할을 하고 있는 경우가 다수로 참여자들의 주도성과 자원연계를 핵심전략으로 삼는 마을부역과는 차이가 있었다. 마을부역의 현상은 사회맥락과 조건에 따라 다양하게 해석되고 정의될 수 있을 것이다. 한국의 맥락에서 출현하고 호명되며 다양한 차원으로 발전하고 있는 한국형 마을부역에 대한 지속적인 연구를 통해 국외 마을부역과의 유사성, 차별성 등이 보다 풍부하게 논의되기를 기대한다.

참고문헌

- 김선엽, 2018, “청년 아르바이트 노동자의 먹거리 불안정”, 『농촌사회』, 28(1): 219~261.
- 김종안, 2017, 「국가 푸드시스템 구축을 위한 추진 방안 연구」, 지역농업네트워크.
- 김철규, 2008, “현대 식품체계의 동학과 먹거리주권”, 『ECO』, 12(2): 7~32.
- 김흥주·이해진, 2012, “한국의 먹거리 보장 실태와 정책과제”, 『보건사회연구』, 32(2): 468~499.
- 남기철, 2007, “21세기 한국사회 먹거리 복지의 모색 - 전 국민에게 건강하고 안전한 먹거리 보장”, 『먹거리 종합정책에 관한 연구』, 국회사무처, 55~78.
- 서울시 시민건강국 식품정책과 식생활개선팀, 2015, “서울시 조사 자치구 마을활동사업 운영현황”, 업무문서.
- 서울시, 2017, 「지속가능한 먹거리 도시서울 - 서울 먹거리

- 마스터플랜」.
- 서윤석·강지현·김한숙·정영진, 2010, “외식 빈도에 따른 대전시민의 영양상태 비교”, 『한국영양학회지』, 43(2): 171~180.
- 오은진·박혜선, 2014, “커뮤니티 거주 고령자를 위한 식사 서비스 환경에 관한 연구 -국외의 고령자 식사지원 서비스를 중심으로”, 『의료·복지 건축』, 20(1): 57~64.
- 송원규·윤병선, 2012, “세계농식품체계의 역사적 전개와 먹거리 위기 - 대안이 모색: 식량 안보에서 식량주권으로”, 『농촌사회』, 22(1): 265~310.
- 윤영숙, 2017, “혼밥족의 건강상태”, 식품안전의 날 주간 혼밥 심포지엄 주제발표문, 2017. 5. 16., 국회의원회관, 대한의사협회 국민건강보호위원회.
- 이영미·오유진·조우균, 2015, “사회경제적 변화에 따른 혼자 식사에 대한 남녀 대학생의 인식 및 식행동 비교”, 『대한영양사협회 학술지』, 21(1): 57~71.
- 이해진, 2012, “소비자에서 먹거리 시민으로”, 『경제와 사회』, 겨울호, 96: 43~76.
- 이현민·김옥진, 2015, “일인가구 식품미보장 관련요인 연구”, 『보건사회연구』, 35(3): 453~484.
- 임지숙·허영란·정은·이재준, 2016, “광주지역 제조업 근로자의 근무형태가 식습관에 미치는 영향”, 『Journal of Nutrition and Health』, 49(6): 495~505.
- 조효제, 2013, “먹거리 인권과 먹거리 주권의 시론적 고찰”, 『민주주의와 인권』, 13(2): 267~301.
- 한국건강증진개발원, 2015, “1인가구 신 신 건강취약계층으로의 고찰 및 대응», 보건복지부.
- 한국보건산업진흥원, 2019, 「서울시 먹거리 보장 구현을 위한 사회경제적 취약계층 먹거리 실태 연구」, 서울특별시 용역과제 보고서.
- 환경정의, 2018, 「마을에서 함께 나누고 더불어 성장하기」, 2018 서울시 시장형치 사업 보고자료집.
- 황영모, 2015, “푸드플랜 시대, 지역단위 푸드플랜의 방향과 전략”, 『이슈 브리핑』, 145, 전북연구원.
- Crawford, S. M. and Kalina, L., 1997, “Building food security through health promotion: community kitchens”, *Journal of the Canadian Dietetic Association*, 58: 197~201.
- Crotty, M., 1998, *The foundations of social research: Meaning and perspective in the research process*, London: Sage.
- Denzin, N. K. and Lincoln, Y. S., 2011, *The SAGE handbook of qualitative research*, Thousand Oaks, CA: Sage.
- Engler-Stringer, R. and Berenbaum, S., 2005, “Collective kitchens in Canada: A review of the literature”, *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 66(4): 246~251.
- Engler-Stringer, R. and Berenbaum, S., 2006, “Food and nutrition related learning in collective kitchens in three Canadian cities”, *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 67(4): 178~183.
- Engler-Stringer, R. and Berenbaum, S., 2007, “Exploring food security with collective kitchens participants in three Canadian cities”, *Qualitative Health Research*, 17(1): 75~84.
- Gottlieb, R. and Fisher, A., 1996, “Community food security and environmental justice: Searching for a common discourse”, *Agriculture and Human Values*, 13(3): 23~32.
- Gottlieb, R. and Joshi, A., 2010, *Food justice*, MIT Press.
- Holt-Giménez, E., and Wang, Y., 2011, “Reform or transformation? The pivotal role of food justice in the US food movement”, *Race/Ethnicity: Multidisciplinary Global Contexts*, 5(1): 83~102.
- Iacovou, M., Pattieson, D., Truby, H., and Palermo, C., 2013, “Social health and nutrition impacts of community kitchens: A systematic review”, *Public Health Nutrition*, 16(3): 535~543.
- Immink, M. D., 2001, “People’s community kitchens in Peru: Women’s activism pro urban food security”, *Ecology of food and nutrition*, 40(6): 699~705.
- Lee, J. H., McCartan, J., Palermo, C. and Bryce, A.,

- 2010, "Process evaluation of community kitchens: results from two Victorian local government areas", *Health Promotion Journal of Australia*, 21(3): 183~188.
- Levkoe, C. Z., 2006, "Learning democracy through food justice movements", *Agriculture and Human Values*, 23(1): 89-98.
- Loopstra, R. and Tarasuk, V., 2013, "Perspectives on community gardens, community kitchens and the Good Food Box program in a community-based sample of low-income families", *Canadian Journal of Public Health*, 104(1): 55-59.
- Marquis, S., Thomson, C. and Murray, A., 2001, "Assisting people with a low income: to start and maintain their own community kitchens", *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 62(3): 130~132.
- Mayer, K. A., 2013, *Social support provision and related facilitators and barriers in a community kitchen*, Doctoral dissertation, University of Washington.
- Merriam, S. B., 1998, *Qualitative research and case study applications in education: Revised and expanded from case study research in education*, San Francisco: Jossey-bass.
- Mundel, E. and Chapman, G. E., 2010, "A decolonizing approach to health promotion in Canada: the case of the Urban Aboriginal Community kitchen garden project", *Health Promotion International*, 25(2): 166~173.
- Riches, G., 1999, "Advancing the Human Right to Food in Canada: The Role of Community Based Food Security", *Agriculture and Human Values*, 16(2): 203~211.
- Schroeder, K., 2007, "A Feminist Examination of Community Kitchens in Peru and Bolivia", *Gender, Place & Culture*, 13(6): 663~668.
- Tarasuk, V. and Reynolds, R., 1999, "A qualitative study of community kitchens as a response to income-related food insecurity", *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 60(1).
- Teresa, T. López, Nelly M. Zavaleta, Margaret E. Bentley, 2000, "Improving Dietary Intake to Prevent Anemia in Adolescent Girls through Community Kitchens in a Periurban Population of Lima, Peru", *The Journal of Nutrition*, 130(2): 459~461.
- UNICEF, 1994, *The Urban Poor and Household Food Security*, 19, New York, UNICEF, November.
- Yin, R. K., 1984, *Case Study Research: Design and Methods*, Beverly Hills: Sage.
- 〈대중매체와 인터넷 참조 사이트〉
- 일본 어린이식당 홈페이지 <http://kodomoshokudou-network.com>
- 오마이뉴스 연재 먹거리정의센터 마을부엌 이야기 http://www.ohmynews.com/NWS_Web/Issue/series_pg.aspx?srsd=0000011852
- 세상의 모든 부엌 2회(2013. 9. 17. 방영) MBC 다큐 사이트 <http://www.imbc.com/broad/tv/culture/worldkitchen/index.html>
- 원 고 접 수 일 : 2019년 5월 2일**
- 1 차 심 사 완 료 일 : 2019년 7월 5일**
- 2 차 심 사 완 료 일 : 2019년 9월 23일**
- 최 종 원 고 채 택 일 : 2019년 9월 27일**