

원활한 농산물 소비를 통한 도시재생

이동주



원활한 농산물 소비를 통한 도시재생



연구책임

이동주 한국예술종합학교 미술원 미술이론과 예술전문사(대학원)과정

연구진

김성은 숙명여자대학교 일반대학원 기후환경에너지학 석사과정



이 보고서의 내용은 연구진의 견해로서
서울특별시의 정책과는 다를 수도 있습니다.

목차

01 서론	1
1_연구배경 및 목적 - 지속 가능한 식생활로의 전환과 그 가능성	1
2_연구범위 및 방법	5
02 문헌 조사 및 선행연구고찰	7
1_도시재생(Urban Regeneration)과 공동체(Community)	7
2_지속 가능한 식생활(Sustainable Diet)	12
03 국내외 지속 가능한 식생활 실천 현황	15
1_채소 위주의 식습관	15
2_플라스틱 사용 줄이기	17
3_로컬푸드 소비	22
04 서울시내 먹거리 중심의 커뮤니티 사례 분석	24
1_마을 부엌	24
2_도시 텃밭	44
3_식생활 체험교육 공간 '맛동'	52
4_도시농업 복합커뮤니티 시설 '파믹스센터'	53
05 실험 및 현장연구	56
1_실험 및 현장연구의 목적	56
2_실험방법 및 연구의 대상	56
3_실험 및 현장연구의 내용	57
4_실험 및 현장연구 결과	62

06 정책 제언: 관악구 내 20~30대 1인 가구를 대상으로	68
07 나가며	73
참고문헌	76



표 목차

[표 1-1] 코로나19 이후 식생활 변화	2
[표 4-1] 신나는 공동부엌 심층 인터뷰 요약	25
[표 4-2] 성미산 마을 활력소 심층 인터뷰 요약	29
[표 4-3] 꼬물이 부엌 심층 인터뷰 요약	33
[표 4-4] 진구네 식탁 심층 인터뷰 요약	37
[표 4-5] 노원도시농업네트워크 심층 인터뷰 요약	45

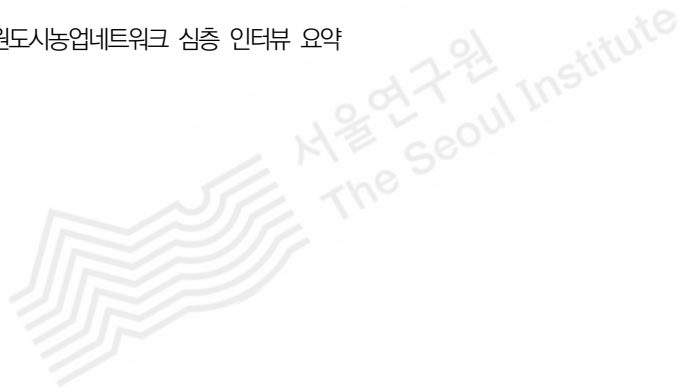


그림 목차

[그림 1-1] 한국형 지속 가능한 식생활 모형	3
[그림 2-1] 식생활의 문제 인식 과정	12
[그림 2-2] 영국 식단에서 온실가스 배출에 가장 많이 기여하는 식품	13
[그림 2-3] 서울시민의 먹거리 이해력	14
[그림 3-1] 세계 육류 소비량	16
[그림 3-2] '탈플라스틱 방안'에 대한 국민의견 수렴 결과	19
[그림 3-3] '플라스틱 다이어트, 함께해요' 홍보물	21
[그림 4-1] 신나는 공동부엌 회원 모습	24
[그림 4-2] 성마산 마을활력소 외관 모습	29
[그림 4-3] 꼬물이 부엌 내부 모습	33
[그림 4-4] 친구네 식탁 소셜다이닝 일부	37
[그림 4-5] 노원도시농업네트워크 회원 모습	45
[그림 4-6] '맛동' 교육 홍보물	52
[그림 5-1] 응답자의 직업 비율	62
[그림 5-2] 응답자의 식사 형태	62
[그림 5-3] 마을 부엌 인지도	62
[그림 5-4] 응답자의 요리 횟수	62
[그림 5-5] 직업별 마을 부엌 이용의향 비교	63
[그림 5-6] 직업별 채식 관심도 비교	64
[그림 5-7] 응답자 중 1인 가구의 직업 비율	64
[그림 5-8] 응답자 중 1인 가구의 마을 부엌 이용의향과 채식 관심도	65

[그림 5-9] 직업별 지속 가능한 식생활 방해 요인 비교	65
[그림 5-10] 마을 부엌 방문의향이 있는 최대 거리	66
[그림 5-11] 선호하는 모임 형태	66
[그림 5-12] 실험 및 현장연구 결과에 대한 소결	67
[그림 6-1] 자치구별 1인 가구 비율	69
[그림 6-2] 자치구별 공동체 공간의 개수와 분포	69
[그림 6-3] 관악구 내 공동체 공간의 개수와 위치	70
[그림 6-4] 첫 번째 제안의 공간 다이어그램	71

01. 서론

1_연구배경 및 목적: 지속 가능한 식생활로의 전환과 그 가능성

2019년부터 급격하게 증가한 국내 채식주의 인구는 150만 명으로, 이것은 건강과 환경 보호, 윤리적 소비를 추구함으로써 삶의 질을 향상시키고자 하는 욕구의 증가로 이해할 수 있다.¹⁾ 이와 동시에 배달과 테이크아웃, 온라인 쇼핑으로 인한 일회용품과 포장재, 포장용기 사용의 폭증은 쓰레기와 폐기물을 일상생활 속에서 줄이고자 하는 제로 웨이스트 운동²⁾을 등장시켰다. MZ세대³⁾를 중심으로 커지고 있는 ‘채식’과 ‘제로 웨이스트’를 향한 관심은 방역과 거리두기를 요구하는 팬데믹 사태와 맞물리면서 개개인의 위생과 안전에 관한 의식 변화를 촉구하였고, 지난해부터 확산 추이에 따라 연장과 해제를 반복하는 거리두기는 개인의 건강이 모두를 둘러싸고 있는 환경과 밀접하게 관련되어 있다는 점을 인식하도록 하였다.⁴⁾

1) <https://www.thinkfood.co.kr/news/articleView.html?idxno=86682> (“빅데이터 분석-채식주의 국내 채식 인구 150만… 10년간 10배 증가”, 식품음료신문 The Food&Beverage News, 2020.3.11.)

2) ‘제로웨이스트국제연합(Zero Waste International Alliance)’가 정의하는 바에 따르면, ‘제로웨이스트(zero waste)’는 책임 가능하고 신뢰할 만한 생산과 소비, 재사용의 수단에 의해서 모든 자원이 보존되는 것을 뜻하며, 제품의 개선, 포장과 재료 사용에 있어서 소각이 일어나지 않도록 하고 그것이 땅과 물, 공기에 배출되는 것이 없어 환경과 사람들의 건강에 해를 끼치지 않는 생산-소비 과정을 가리킨다. <https://zwia.org/zero-waste-definition/> (Zero Waste Definition, Zero Waste International Alliance, 2018.12.)

3) MZ세대는 1980 ~ 2004년생을 지칭하며, M세대(밀레니얼 세대)는 1980 ~ 1994년생을, Z세대는 1994년생을 일컫는다. 최근 들어 디지털 생활환경에 익숙한 젊은 세대를 가리키는 말로 광범위하게 쓰인다. 서울에 사는 MZ세대 인구는 약 343만명(2020년 기준)으로, 전체 서울시 인구의 35.5%를 차지하므로 서울에서 가장 큰 세대집단에 해당된다. <https://news.seoul.go.kr/gov/archives/530668>(서울시 홈페이지)

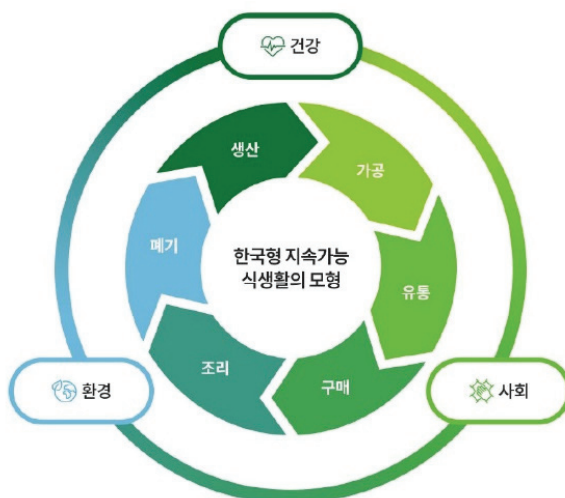
4) 2021년 8월 19일 ‘대학내일20대연구소’에서 발간된 <2021 MZ세대 친환경 실천 및 소비 트렌드>에 따르면, MZ세대의 88.5%가 환경문제가 심각하다고 하였으며, 가장 꾸준히 실천해 본 환경 보호 행동으로 ‘환경 관련 콘텐츠 및 정보를 찾아보고 공부하기’가 44.2%를 차지하였다. 향후 가장 실천해보고 싶은 환경 보호 행동으로서 ‘환경 관련 챌린지 및 캠페인 참여’라고 응답자 중 53.4%가 답변하였다.

[표 1-1] 코로나19 이후 식생활 변화

코로나19 이후 식생활 변화	많이 줄었다	줄었다	비슷 하다	늘었다	많이 늘었다	해당 없음	종합		
							줄었다	비슷 하다	늘었다
손수 음식 조리	0.8	6.1	44.9	37.7	5.7	4.8	6.9	44.9	43.4
바깥에서 혼자 식사	4.2	16.8	45.0	20.2	3.1	10.7	21.0	45.0	23.3
편의점 식사	3.2	12.2	37.9	20.6	1.3	24.9	15.4	37.9	21.8
배달 및 포장	1.4	7.9	34.4	45.7	3.5	7.1	9.3	34.4	49.2
온라인 식품 구매	1.1	6.6	34.2	33.7	5.4	19.0	7.7	34.2	39.2
식사량	0.4	8.2	66.8	23.3	1.0	0.3	8.6	66.8	24.3

출처: 2020년 서울시 먹거리 통계 조사 보고서

코로나19 바이러스의 확산으로 인해서 집에서 보내는 시간이 길어지고, 그로 인해서 온라인으로 접촉과 모임을 대체하게 된 사람들은 생활방식에 있어 여러 가지 변화를 겪었을 뿐만 아니라 자신이 소속된 커뮤니티의 와해를 불가피하게 지켜볼 수밖에 없었다. 사람들로 붐비던 공간은 빈 상태로 남겨지게 되면서 우리 모두에게 기존 도시공간의 쓸모에 대해서 다시 한번 생각해보도록 하고 있다. 또한, 팬데믹 사태가 야기하거나 심화시킨 문제점들을 도시의 범위와 규모에서 해결하고자 하는 움직임의 필요성을 느끼도록 한다. 본 연구는 도시공간의 새로운 활용에 있어 변화와 전환이 요구되는 시점에서 서울의 거리 문화를 대상으로 건강하고 건전한 일상생활을 유지하는 데 적합한지에 대한 문제의식을 바탕으로, 서울에 거주하고 있는 사람들의 하루를 먹거리를 중심으로 미세하게 살펴보고자 한다. 대부분의 사람들은 편하게 친구를 만나거나 긴급한 비즈니스 대화가 있을 때, 제출을 앞둔 과제를 해결해야 하는 등의 상황에서 가장 먼저 찾는 공간은 카페이며, 우리가 나만의 공간에서 벗어나 타인과의 만남을 맺을 때 방문하는 곳은 식음공간이다. 그곳에서 우리가 주로 취할 수 있는 행위는 앉아서 마시거나 먹는 것이며, 이것은 본래의 방문 계기와 함께 필연적으로 동반되어야 하는 행위일 것이다. 필자는 서울에 살고 있는 시민연구자로서 일관된 거리 풍경이 만들어내는 획일화된 사람들의 생활패턴에 피로감을 느꼈고, 사람들이 밖에 나와 하루를 보낼 때 다양한 선택지를 가지고 있는지에 의문을 가졌다. 궁금증을 해소하는 한 가지 방법으로서 연구를 통해 사람들이 일상생활 속에서 머무는 공간과 그곳에서 섭취하는 음식, 그리고 그것을 위해서 수행하는 행위와 행동에 주목하였다. 또한, 도심 속에서 먹거리가 만들어지고 소비되는 문화와 지속가능성을 포괄한 ‘지속 가능한 식생활’을 조사하며, 그것과 관련된 개념의 도입과 실천의 가능성을 가늠해보고자 한다.



출처: 농림축산식품부 식생활교육지원센터 식생활교실 <https://www.foodlife-edu.or.kr/main.do>

[그림 1-1] 한국형 지속 가능한 식생활 모형

‘지속 가능한 식생활’이란 식품의 순환 과정 속에서 건강과 영양뿐만 아니라 환경과 사회의 지속가능성에 기여하는 식생활을 가리킨다. 건강한 삶을 위해서 신선하고 안전한 제철 식재료를 활용한 균형 잡힌 식생활을 실천할 뿐만 아니라 식품 순환 과정에서 환경에 미치는 영향을 최소화하며, 생산과 유통, 소비와 폐기의 식품 순환의 전 과정에 대한 체험을 통해서 자연과 타인에 대한 배려를 실천하도록 한다.⁵⁾ 이러한 정의에 따라서 본 연구에서는 한 명의 개인이 지속가능성을 자신의 생활 영역 안에서 시도하는 방법으로 지속 가능한 식생활의 실천 가능성을 찾아보고자 한다. 2020년부터 정부 차원에서 정해 놓은 지침에 따르면, 가정 내에서 고기의 소비를 줄이고 채소와 수산물 위주의 식단을 유지하면서 식사 후에는 분리수거를 하는 점을 권장하고 있다.⁶⁾ 하지만, 해당 지침은 몇 년 전부터 제기되고 있는 기후 위기와 관련된 환경문제에 관한 교육이나 의식 변화 촉구 등의 방향으로 깊숙하게 관여한 지는 얼마 되지 않았으며, 사람들의 생활방식에 있어서 ‘지속가능성’을 언급하기에는 사람들이 살고 있는 도시공간이 그것을 뒷받침하기에 적합한 인프라를 제공하고 있는지에 대해서는 의심해봐야 할 것이다. 이와 관련해서 최근 몇 년간 정부의 탄소중립 사회 실현을 위한 비전 수립에 발맞춰 환경부에서는 기업과

⁵⁾ <https://www.foodlife-edu.or.kr/contents.do?menuPos=8&lang=kor>(식생활교육지원센터)

⁶⁾ <http://www.foodnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=72722>(“농식품 지원·식생활교육 연계 확대...‘지속가능한 식생활’ 실천 확산”, 식품저널 food news, 2020.1.29.)

소비자 차원에서 환경을 위한 지속가능성에 관한 관심과 행동을 요구하는 캠페인 또는 정책을 펼치고 있다. 뿐만 아니라 서울시는 다양한 방향성을 가지고 도시를 재검토하고 있는데, 2015년 3월부터 계획되기 시작한 서울시 먹거리 마스터 플랜은 2017년 6월에 배포되었으며, 2012년 11월 도시농업조례를 제정한 후 2020년 4월에는 서울도시농업 3.0 마스터 플랜을 수립하였다.

본 연구는 ‘지속가능한 식생활’의 실천 방법 중 하나인 육류 소비와 일회용품 사용을 줄이는 것을 참고하여 서울시민의 일상생활 속에서 새로운 형식으로 농산물을 소비하는 방법이 있는지 파악하는 것에 연구의 목적을 두고 있다. 대부분의 사람들이 농산물을 구매하고 소비하기 위해서는 집 근처 할인마트 또는 전통시장, 친환경 매장 등을 방문하게 될 것이다. 그곳에서 식재료를 구입하여 끼니를 만들어 농산물을 소비하며, 직접 요리하지 않고 식당에 방문하거나 완성된 음식을 배달시킴으로써 농산물을 소비할 수 있다. 이 외에도 서울 안에서 농산물을 접하는 방법에는 직접 농산물을 재배할 수 있는 텃밭, 함께 끼니를 해결하거나 요리를 배울 수 있는 커뮤니티 공간 또는 자치구에서 운영하는 커뮤니티 프로그램이 해당된다. 보편적으로 떠올릴 수 있는 농산물 소비 경로에 추가하여 연구 과정에서 온·오프라인 플랫폼에서 열리는 몇 개의 이벤트를 답사하였고⁷⁾, 여러 가지 이유로 시작하는 채식과 제로 웨이스트 운동의 참여가 아직은 소수 인원으로 진행되고 있는 것을 확인하였다. 오프라인에서 이벤트와 캠페인이 열리더라도 초반에는 온라인 위주로 정보가 공유되거나 홍보가 시작된다는 것을 포착하였는데, 현재로서는 온라인 접근의 필요성으로 인해 연령별로 참여도가 구분될 수 있음을 확인할 수 있었다.⁸⁾ 예를 들면, 지난해 발간된 <2020년 서울시 먹거리 통계 조사>에 따르면, 디지털 기기와 온라인 플랫폼 활용에 능숙한 MZ세대는 새로운 식문화 트렌드에 민감하게 반응하는 한편 중장년층으로 갈수록 경험 및 체험과 관련된 식문화 개념에 익숙하지 않은 경향을 띠고 있음을 보인다.⁹⁾ 이것은, 기후 및 환경문제와 관련된 식문화가 오랜 기간에 걸쳐 확산되는데 있어서 장애물이 된다고 볼 수 있다. 한편, 공공기관에서 운영하는 곳

7) 2021년 4월부터 5월까지 영등포시장역 지하 2층 크리에이티브 샘에서 열린 <소셜팍업 봄내음>은 영등포구에 위치한 사회적기업 중 ‘지속가능성’과 ‘친환경’을 주제로 활동하고 있는 단체들의 팝업스토어 현장이었다. 그리고 6월에서 7월까지 열린 <소셜팍업 초록레시피>에서는 영등포구 사회적 기업과 소상공인이 협력하여 친환경 식자재를 판매하였다. 영등포구는 영등포구 내에 있는 사회적 경제 기업의 제품 및 서비스를 홍보하기 위해서 영등포구 사회적경제 공동브랜드 ‘포포그레 POPOGRE’를 설립하였다. ‘포포그레’는 영등포구청 사회적경제과에서 운영한다.

8) 고령층에 비해 상대적으로 디지털 활용 능력이 뛰어나고 디지털 생활환경에 익숙한 MZ세대는 SNS, 웹사이트를 통한 온라인 홍보를 접하고 오프라인 이벤트에 방문하거나 참여한다. 그에 비해 나이가 많은 어르신들은 개인의 생활 환경 안에서 끼니를 해결할 때, 근처 커뮤니티 공간을 방문할 때 관련 이벤트 소식을 접할 수 있다.

9) 서울특별시, 2020, 「2020년 서울시 먹거리 통계 조사 보고서」.

들은 저렴한 비용 또는 무료로 이용할 수 있도록 시민들에게 제공하고 있지만¹⁰⁾, 아직까지는 불특정 다수에게 모임 활동을 제공하는 것에 초점을 맞추고 있어 특정 목표와 목적을 바탕으로 각자의 생활방식을 공유하고 건전한 삶으로 진전시키기 위한 커뮤니티 형성에 중점을 두고 운영되는 것에는 어려움이 있다는 것을 확인하였다. 이에 따라 연구를 통해 최근 들어 일어나는 건강과 환경에 관한 사람들의 의식과 행동 변화를 ‘지속가능성’의 맥락으로 전환시킬 수 있는 효과적인 방법으로서 지속 가능한 식생활에 대해 고찰하고, 그것을 더 많은 인원과 폭넓은 커뮤니티 문화로 발전 및 확산시키기 위해서 지속 가능한 식생활 커뮤니티 실천 방안을 제안하고자 한다. 연구 과정에서 ‘지속 가능한 식생활’에 관한 인식 조사와 함께 도시의 규모와 커뮤니티의 차원에서 실천 가능성을 짐작해보는 것을 최종 결과물로써 염두하고 있으며, 연구보고서는 기존 커뮤니티 공간의 새로운 쓰임으로서 먹거리 취약계층이자 사회초년생인 20~30대를 대상으로 한 커뮤니티 모델을 제안함으로써 ‘지속 가능한 식생활’로의 전환과 의의로서 남을 수 있기를 기대한다.

2_연구범위 및 방법

1) 연구범위

직접 관찰하고 경험한 것을 바탕으로 서울 시내 농산물 소비 행태와 경로를 파악하였다. 코로나19 바이러스 확산으로 인해서 온라인몰과 애플리케이션을 통한 식품 소비가 활발해지면서 유통과 구매에 있어 지리적 경계가 흐려졌으나, ‘농산물 소비’라는 특정한 성격을 띠고 있는 커뮤니티를 조성하는 것을 주된 목적으로 하는 본 연구의 지역적 및 지리적 범위를 설정할 필요가 있었다. 농산물 유통은 연구의 주제와 어긋난다는 판단 하에 소비자 입장에서 농산물에 접근하고 활용하는 방법과 관련 사례를 연구의 대상으로 선택하였고, 그에 따라 연구의 범위를 서울시로 설정하였다. 문헌 조사와 사례 분석에 있어 국내외 사례를 참고하였으며, 현황 분석은 서울시로 진행하였다. 실험 및 현장연구에 있어서는 참여자의 활동 구역과 거주지가 서울시일 경우로 제한하였다.

10) 시와 자치구에서 운영하고 있는 마을공동체 공간, 서울청년센터 등이 해당된다.

2) 연구방법

연구방법은 크게 문헌 조사와 사례 연구로 나눌 수 있는데, 관찰과 경험을 토대로 파악한 농산물 유통 및 소비경로에 대해 인터넷 뉴스, 학술논문을 통해서 심화된 조사를 진행하였다. 연구의 주요한 키워드인 도시재생, 커뮤니티, 지속 가능한 식생활과 관련하여 학술논문, 학술지를 검토하고 개념과 정의, 선행연구를 고찰하였으며, 인터넷 검색을 중심으로 한 문헌 조사를 바탕으로 사례 연구를 진행하였는데, 그 방법으로서 심층 인터뷰를 채택하였다. 먹거리, 지속 가능한 식생활과 관련한 커뮤니티 운영자를 대상으로 심층 인터뷰를 시도하였으며, 농산물 소비 행태와 식습관 및 먹거리에 관한 관심도, 커뮤니티 참여 의향에 관해 심화된 연구를 위해서 서울시에 거주하고 있는 20~30대 사회초년생을 대상으로 설문조사를 실시하였다. 추가적으로, 설문조사 참여자 중 일부를 임의로 추출하여 심층 인터뷰를 시도하였다. 최종적으로, 문헌을 통한 사례 및 현황 분석, 선행연구 고찰을 거쳐 먹거리 중심의 커뮤니티 운영자들로부터 구한 자문, 20~30대 사회초년생을 대상 설문조사와 심층 인터뷰 내용을 토대로, 통계청 인구총조사 자료와 공간이음 웹사이트¹¹⁾에 게재된 공동체 공간에 관한 정보를 활용하여 정책을 제안하였다.

11) <https://www.communityspace.kr/>(서울시 공동체공간 플랫폼 공간이음)

02. 문헌 조사 및 선행연구고찰

환경과 건강에 대한 관심의 일환으로 ‘지속 가능한 식생활’의 범주로 분류할 수 있는 모임이 증가하였고, 팬데믹 사태와 맞물려 무형(無形)의 온라인 모임으로 대체되었다. 본격적인 연구에 들어가며 사람들의 공동체 활동 및 행동에 있어 물리적인 공간이 필요할지 또는 그것이 얼마나 중요할지에 대한 고민을 위해 도시재생(Urban Regeneration)과 공동체(Community)에 대한 문헌을 살펴보고, 국내외 자료를 통해 지속 가능한 식생활의 실천 정도를 파악하고자 한다.

1_도시재생(Urban Regeneration)과 공동체(Community)

현대의 도시는 산업화의 진행과 함께 양적 성장을 이루었지만, 질적 성장에 있어서는 도시 내 여러 가지 문제점들을 발생시켰다.¹²⁾ 거주민들의 요구와 욕구를 반영하지 못한 물리적인 환경정비 중심의 도시개발사업에 관한 대안이 필요하게 되었고, 1990년대 들어 영국과 미국을 포함한 서구에서는 이를 해결하기 위하여 ‘도시재생(Urban Regeneration)’¹³⁾이라는 개념이 등장하였다.¹⁴⁾ 국토해양부는 쇠퇴한 도시에 활력을 다시 불어넣어 되살

12) 현대에 들어서 도시는 구분된 공간과 계획된 구역의 논리에 종속되어 도시를 살고 있는 사람들에게 파편화되고 분류화된 삶을 제공하고 있다. 급속도로 산업화와 상업화를 겪고 있는 도심으로 인해 도심 주변부에 거주하는 사람들은 일상 속 휴식과 유희의 공간으로 역할 할 수 있는 도시 내 공공공간의 활용가능성에 대해서 무심해졌고, 획일화된 일상의 시간을 보내게 되었다. 그로 인해 다양한 가능성을 내재하고 있는 공공공간은 낮 시간에만 붐비고 그 외의 시간에는 안전과 위생이 보장되지 않는 위험하고 오염된 장소로 인식하게 된다. Malcolm Miles, 1995, “Art and urban regeneration”, *Urban History*, 22(2), p.242, Cambridge University Press.

13) 도시재생(Urban Regeneration)은 기존 도시공간을 기준으로 도시의 기능을 경제적, 사회적, 물리적, 환경적으로 재활성화시키는 방식을 가리키며, 지역주민의 삶을 향상시켜 도시의 경쟁력을 확보하는 총체적이고 다학제적인 도시개발의 새로운 접근 방식이다. 현은지, 2020, “노후주거지의 도시재생에 있어 공간복지를 위한 공유공간 모델 연구”, 연세대학교 일반대학원 건축공학과 석사학위논문, p.9.

14) 국내 보다 도시의 쇠퇴를 먼저 경험했던 유럽, 미국, 일본에서는 이러한 문제를 해결하기 위해서 물리적 개발사업에

리는 것으로 ‘도시재생’을 정의하고 있으며, 「도시재생 활성화 및 지원에 관한 특별법」 제2조에 따르면, 인구의 감소, 산업 구조의 변화, 도시의 무분별한 확장, 주거환경의 노후화 등으로 쇠퇴하는 도시를 지역 역량의 강화, 새로운 기능의 도입·창출 및 지역자원의 활용을 통하여 경제적·사회적·물리적·환경적으로 활성화시키는 것이라고 ‘도시재생’을 정의하고 있다. 다시 말해, ‘도시재생’은 노후화된 도시를 물리적 기능 회복을 통해서 쾌적한 도시환경으로 전환 시킬 뿐만 아니라 지역의 특성을 고려하여 경제적 재생을 이루고 첨단지식 문화산업 체계를 구축하여 연관 산업의 공진으로 일자리를 창출함으로써 도시경제를 활성화시키는 것을 포괄한다고 말할 수 있다.¹⁵⁾ 도시에 살고 있는 주민과 시민을 중심으로 일어나는, 이러한 종합적이고 통합적인 행위와 활동은 변화가 필요한 도시를 물리적·경제적·사회적·문화적으로 접근하기를 요구하는데, 최근의 도시재생은 커뮤니티 활성화를 통해 장소를 재탄생시키거나 장소성을 강화하는 방법 또한 포함하고 있다.

한국전쟁 이후 황폐화된 토지를 복구하고 경제개발정책에 따른 무분별한 도시화가 진행되었다. 그 과정에서 주택 부족 현상 및 도시환경 파괴 등의 여러 가지 문제가 발생함에 따라 도시기반시설과 주택을 포함한 건축물 대상으로 정비사업이 추진되었다. 약 50여 년이 지난 현재 상황으로는, 재건축, 재개발 사업과 같은 물리적인 도시정비사업에서 벗어나 참여자 간의 파트너십과 협력을 통해서 도시의 물리적·환경적·산업적·경제적·사회적·문화적 측면을 통합적으로 개선하는 도시재생사업을 진행하고 있다.¹⁶⁾ 1962년 〈도시계획법〉을 제정한 것이 도시재생 관련 법안 마련의 시작이었고, 그 이후 1973년에는 〈주택개량 촉진에 관한 임시조치법〉을 수립하였다. 1976년에 〈도시재개발법〉을 제정하며 〈도시계획법〉은 〈도시개발법〉에 흡수되어 주택재개발사업과 도심재개발사업이 구분되어 시행되었다. 1989년에 〈도시저소득주민의 주거환경개선을 위한 임시조치법〉이 제정되었으나, 2003년에 〈도시 및 주거환경정비법〉에 의해 대체되었다. 2005년에 들어서 〈도시재정비 촉진을 위한 특별법〉을 개정하여 기존의 〈도시 및 주거환경정비법〉을 보완하고자 하였고, 2013년에 〈도시재생 활성화 및 지원에 관한 특별법〉을 제정하며 공공의

차중하여 진행되었지만, 1990년대에 들어서 환경 문제에 대한 관심이 증가함에 따라 대규모 도시개발을 통한 재생에서 벗어나 지역적 특성을 고려한 커뮤니티 중심의 도시재생을 실시하기 시작하였다. 이대선, 2017, “공유공간 활성화를 통한 마을공동체 계획안-북가좌 제4주택 재건축 사업 해체 지역을 중심으로”, 경기대학교 일반대학원 건축설계학과 석사학위논문, p.14.

15) 홍경운, 2015, “저층주거지 정비를 통한 지속가능한 도시재생방안 계획요소 도출에 관한 연구”, 홍익대학교 건축도시대학원 석사학위논문, p.7.

16) 이나영, 2020, “근린재생 일반형 도시재생사업과 로컬 거버넌스”, 『한국도시지리학회지』, Vol.23 No.2, p.89, 한국도시지리학회.

역할과 지원을 강화하는, 계획적이고 실질적인 도시재생을 시행하고자 하였다. 현재 ‘도시재생’과 관련한 대표적인 법안으로는 <도시 및 주거환경정비법>, <도시재정비촉진을 위한 특별법>, <도시재생 활성화 및 지원에 관한 특별법>이 있다.¹⁷⁾ 2019년 11월부터 시행된 <도시재생법 시행령>을 개정하여 도시재생 총괄사업 관리자 지정 대상을 공기업과 준정부기관으로 확대하고 산업, 상업, 주거 등의 기능이 집적된 지역 거점을 우선적으로 조성하고자 도시재생 혁신지구를 지정하였다.¹⁸⁾

압축적이고 빠른 속도로 성장한 서울은 짧은 기간 안에 몇 번의 도시와 주거의 패러다임 변화가 있어 왔고, 산업 발전과 환경문제의 도래와 동반되어 시민들의 삶의 질과 만족도는 경제적 지표뿐만 아니라 환경과 사회적 측면에서도 측정될 필요가 있다.¹⁹⁾ 이에 따라서 서울시는 2015년 <2025 서울시 도시재생 전략계획>²⁰⁾을 수립하였고, 2017년 <서울시 도시재생 활성화 및 지원에 관한 조례>를 제정하여 법적 기반과 기준을 마련하였다. 또한, 도시재생활성화지역 선도모델 13개소²¹⁾를 선정하였고, 도시재생사업의 주요 목적과 성격에 따라서 도시경제기반형²²⁾과 근린재생형²³⁾으로 나누어 진행하고 있다. 구체적으로, 서울시는 4가지 주요 추진전략²⁴⁾을 내세우면서 서울형 도시재생을 실현하고자 하는데, 가장 주목할 만한 과제로서 ‘안전한 정주 환경을 조성하기 위하여 다양하고 체감 가능한 주거지 재생 지원’이 있다. 도시재생에 관한 사안을 발전시키는 데 있어 시와 자치구에서는 지역성과 문화유산 보존 및 커뮤니티 활성화 등의 목적을 언급하였던 적이 계속해서 있었지만, 주거지 재생에 집중하여 소규모 주거지 개선을 중요하게

17) 장홍만, 2017, “도시, 마을 재생사업에서 적용된 리노베이션 유형 분석”, 연세대학교 대학원 건축공학과 석사학위논문, pp.5-6.

18) 박혜성, 김주연, 2020, ‘도시재생활성화계획 분석에 따른 도시재생 사업 유형 분석 연구-서울시 일반근린형 도시재생사업을 중심으로-’, 「한국공간디자인학회논문집」, Vol.16 No.1, p.226, 한국공간디자인학회.

19) Min Jay Kim, 2016, “A comparative study on indicators for socially integrated sustainable community”, 연세대학교 일반대학원 실내건축학과 석사학위논문, p.1.

20) <https://news.seoul.go.kr/citybuild/archives/56563>(서울시 홈페이지)

21) 서울역 역세권 일대, 창동-상계 일대, 세운상가 일대, 낙원상가 일대, 장안평 일대, 창신송인 일대, 가리동 일대, 해방촌 일대, 성수 1,2가동 일대, 신촌동 일대, 암사 1동 일대, 장위동 일대, 상도 4동 일대가 포함된다. <https://opengov.seoul.go.kr/mediahub/6726863>(서울시 홈페이지)

22) 서울시 차원에서 선정된 저이용 및 저개발 중심 지역으로, 파급효과가 도시 및 국가 차원에 미치는 핵심시설과 그 주변지역(이전부지, 철도시설, 대규모 문화체육시설 등)을 가리킨다. <https://uri.seoul.go.kr/surc/propProgress/businessStatusInfo.do>(서울시 홈페이지)

23) 근린재생형은 중심 시가지형과 일반형으로 나누는데, 중심 시가지형의 경우에는 쇠퇴하고 낙후된 산업지역과 역사문화관광 특화지역으로 재활성화가 필요하고, 지역 중심 시가지로서 잠재력이 있는 지역을 말한다. 일반형의 경우, 노후 주거지역으로 인구 감소 및 고령화 등으로 쇠퇴하고 문화 및 복지여건 등 잠재력이 있는 도시지역을 가리킨다. <https://uri.seoul.go.kr/surc/propProgress/businessStatusInfo.do>(서울시 홈페이지)

24) 국가 협력 기반의 ‘글로벌 경제거점 창출’, 일자리 생태계 성장을 위한 미래 성장동력 확보 등 ‘일자리 기반 조성’, 안전한 정주환경 조성을 위한 다양하고 체감 가능한 ‘주거지 재생지원’, 지속가능한 미래를 위하여 민간주도·공공협력의 ‘선순환체계 구축’이 해당된다. 서울특별시, 2018, 「2025 서울시 도시재생 전략계획」.

언급한 것은 지켜봐야 할 점이다. 거시적인 관점에서 도시재생을 시도하였던 이전과 달리 집수리와 골목 환경 개선, 노후 주거지의 기초 인프라 확충 등을 주요한 과제로써 꼽았다는 것은 지역 주체인 주민의 욕구와 수요를 우선적으로 충족시키는 것이 체감 가능한 도시재생 실현이라는 것을 말해준다. 예를 들어, SH에서 실시하는 도시재생사업 중 하나인, 〈SH청년건축가〉²⁵⁾는 2019년에 시작되어 모든 세대와 계층에게 필요한 시설 및 서비스를 지역의 요구와 조건에 맞춰 공간의 형태로 공급하는 ‘공간복지’를 진행하고 있으며, 민간협력형 공간운영사업으로서 청년들에게 리모델링이 필요한 공간을 제공하고 공간복지를 실행해보도록 한다.

사람들의 삶의 질을 향상시키기 위해서 문화적 도시재생을 시도하는 사례도 다수 있다. 대표적인 사례로서 일본 ‘가나자와 21세기 미술관’²⁶⁾과 스페인 ‘빌바오 구겐하임 뮤지엄’²⁷⁾은, 산업구조의 변화에 따라서 달라질 필요성을 가지게 된, 쇠퇴하고 낙후된 도시에 미술관이나 박물관이 들어서 도시의 문화적 가치를 증대함으로써 도시환경과 경제를 대대적으로 활성화시켰다. 유사한 방식으로 국내에서는, 2017년 9월 마포 석유비축기지 건물을 재활용한 ‘문화비축기지’가 서울의 문화공원이자 랜드마크로서 개관하였다. 14만 제곱미터 부지 위에 6개의 탱크가 중앙의 문화마당을 둘러싸고 있으며, 각 탱크는 재활용되어 공연장과 강의실, 전시실, 커뮤니티 센터 등으로 조성된 복합문화공간이라고 할 수 있다.²⁸⁾ 또 다른 방법으로, 지역민과 지역공동체에 초점을 맞춰 그들의 일상생활과 밀접한 관련이 있는 장소를 제공하여 도시의 변화를 추구하는 방향으로 진행되는 경우도 있는데, 지역민과 지역공동체의 요구와 의견을 수렴하여 그들을 위한 필요충분조건인 도시공간을 마련하는 것이 주된 목적이라고 할 수 있다. 예를 들어, 종로구 창신동에 위치한 ‘산마루 놀이터’는 낙후된 어린이공원을 체험형 놀이터로 리모델링하여 자연을 체험하며 놀 수 있는 자연 친화적인 요소를 도입하였고, 어린이 도서관과 도심을 조망할 수 있는 구조물을 설치하고 지역의 명소로 자리매김하도록 하였다.²⁹⁾ 또한, 성수동의

25) 모든 세대와 계층에게 필요한 시설 및 서비스를 지역에 맞춰 좋은 공간으로 공급하는 공간복지를 실현하기 위해서 SH서울주택도시공사는 지난 2015년부터 ‘SH청년건축가 설계공모전’을 개최하고 있다.

26) 2004년 10월에 개관한 ‘가나자와 21세기 미술관’은 일본 가나자와시 중심부에 위치하며, 건축가 SANAA에 의해 설계되었다. 뮤지엄과 지역사회와의 공생을 통해서 낙후되었던 가나자와에 새로운 활력을 불어넣었으며, 지역 전통을 미래와 이어줄 뿐만 아니라 참여 교류형 미술관을 지향하고 있다.

27) 1997년 10월 개관한 ‘빌바오 구겐하임 미술관’은 스페인 바스크 지방 빌바오에 위치하고 있다. 건축가 프랭크 게리(Frank Gehry)가 설계하였으며, 쇠락하고 있던 공업도시 빌바오를 재탄생시켰다.

28) <https://parks.seoul.go.kr/template/sub/culturetank.do>(서울의 산과 공원 홈페이지)

29) https://uri.seoul.go.kr/surc/propProgress/prmtPrfrmView.do?bbs_seq=6321&bbs_master_seq=PRMTN_PRFRM&prmtPrfrm_type=03(서울시 홈페이지)

‘상생도시센터’와 신촌동의 ‘파랑고래’는 각각 ‘수제화’라는 지역산업과 청년창업을 활성화하는 복합문화공간이자 공유공간으로서 지역민에게 기능하고 있다. 앞서 언급한 사례들은 도시재생의 전형적인 예시이자 방법론으로서 도시재생이 처음 도입되던 시기부터 줄곧 시도되었던 것이라고 할 수 있다. 공통적으로, 해당 건축물이 사람들에게 제공됨과 동시에 낙후되었던 도심 속 공간은 새로운 장소성을 띠게 되고, 그로 인해 기존의 공동체는 도시재생을 통해 생긴 새로운 공공공간을 지역 거점으로 인식하여 그것을 중심으로 확장하게 된다. 이와 달리 최근 도시재생 연구의 경향 중 하나로서 해외의 지자체들은 푸드 시스템(food system)과 도시계획 간의 연관성을 기반으로 도시재생의 가능성을 연구하였는데, 도시화가 충분히 진행됐거나 되고 있는 도시들을 대상으로 먹거리 활용도와 접근성 등의 기준을 살펴보고 있다.³⁰⁾

한편, 국내에서는 각 지역의 푸드 시스템이 독립적으로 마련되고 있는데, 도시농업과 식생활 교육 및 지원을 위한 정책과 물리적 공간들이 제공되는 방식이 주로 채택되고 있다. 하지만, 식품과 식생활 관련 연구와 실험이 해외만큼 진행되지 않고 있어 일상생활 중에 사람들이 지속 가능한 식생활의 일환으로 채소나 과일, 대체육을 소비하기 위해서는 자치구 사회적 경제기업에 소속된 창업단체 또는 친환경 식품매장의 유통과 소규모 판매에 의존할 수밖에 없다. 식사 시간에 일어나는 지속가능성에 관한 대학 연구소 또는 공공기관에서 제공하는 일반적인 가이드라인이 아닌 거주민과 시민들이 자발적으로 모임 활동을 만들어내고 주도하는 커뮤니티가 유지되는 데는 금전적인 문제 또는 팀워크의 와해 등의 문제로 어려움이 많다. 이와 관련하여 국내 선행연구에서는, 참여자가 자발적으로 형성한 커뮤니티가 계속될 수 있도록 하는 장치로서 지역 내 자생적인 비즈니스 모델을 제안하는 맥락으로 진행되고 있었다. 이지은(2013)은 지역공동체 의식에 영향을 미치는 요인으로서 커뮤니티 비즈니스를 살펴보고, 커뮤니티 비즈니스가 지역공동체를 활성화하기 위한 수단이 될 수 있음을 확인하였다. 김현민(2014)은 장수마을의 커뮤니티 비즈니스를 사례 분석하여 대안적 지역 재생 모델로서 지역의 특색을 고려한 커뮤니티 비즈니스를 제안하였다. 이 밖에도 지역 재생에 있어 요구되는 로컬 거버넌스³¹⁾

30) Yves Cabannes and Cecilia Marocchino, 2018, *Integrating Food into Urban Planning*, UCL Press and The Food and Agriculture Organization of the United Nations.

31) 로컬 거버넌스는 지역 범위에서 발생하는 지역 공동체의 다양한 문제를 해결하고, 사회적 주체들 간에 공동된 목적과 가치를 바탕으로 협력을 추진하는 체계이다. 로컬 거버넌스의 핵심요인에는 지역 주체들 간의 지속적인 상호작용과 네트워크가 해당된다. 이 외에도 로컬 거버넌스에 관한 여러 가지의 개념과 뜻이 있지만, 광의로 지역 내 여러 이해관계자들 간에 지역 문제에 관한 의사결정에 있어 갈등보다 협력의 관점에서 해결해가는 방식을 가리킨다. 김관수, 2011, “로컬거버넌스가 주민자치센터의 이용 만족도에 미치는 영향에 관한 연구”, 단국대학교 대학원 행정학과 행정학전공 박사학위논문, pp.8-10.

에 관한 선행연구가 있었는데, 이나영(2019)은 근린재생 일반형 도시재생사업을 실시하는 대상지에 관한 로컬 거버넌스를 분석하고, 로컬 거버넌스가 지역 재생역량을 통해 주민 삶의 만족도에 끼친 영향을 밝혔다. 윤병훈, 정선철(2020)은 이웃 지자체 간의 협력적 거버넌스를 통해서 지역 문제를 해결하는 동부 4구 사례를 분석하고, 도시재생의 방향과 전략을 제시하였다.

2_지속 가능한 식생활(Sustainable Diet)



출처: 신아영 외 2명, 2020. (재인용)

[그림 2-1] 식생활의 문제 인식 과정

음식물 쓰레기로 인한 온실가스 배출량이 승용차 234만 대에 해당하며, 이는 소나무 18억 그루 흡수량에 달할 정도로 환경적인 피해가 있으며, 음식물의 생산, 유통, 판매, 소비, 폐기에 이르기까지 전 과정에 대해 지속가능성의 관점에서 바라보아야 한다.³²⁾ 우리나라 청소년들의 식생활 관련 교육, 정보의 부족으로 인해 스스로 올바른 먹거리에 대해 생각하고 소비하는 능력이 감소하고 있으며, 그에 따라 지속 가능한 식생활을 위한 교육이 더욱 많아질 필요가 있다.³³⁾

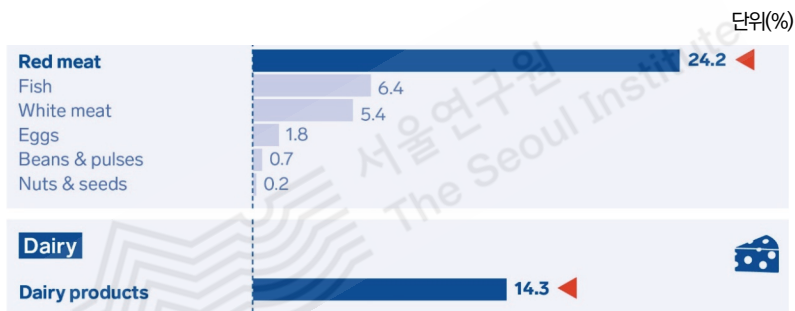
영국의 BDA The Association of UK Dietitians은 환경적인 측면에서 식단의 지속가능성을 논한다.³⁴⁾ 그들은 전반적인 식단의 지속가능성을 고려할 때 경제적, 사회적, 환

32) 신아영, 김채린, 방경란, 2020, “지속가능한 식생활의 순환적 개념 모델 설계: 제로웨이스트 라이프를 중심으로”, 「한국기초조형학회 학술발표논문집」, 2020권 1호, pp.127-130, 한국기초조형학회.

33) 황민영, 2009, “지속가능한 농업·농촌발전과 식생활 교육”, 「동아시아식생활학회 학술발표대회논문집」, pp.3-9, 동아시아식생활학회.

34) the BDA with project partners in the science & nutrition teams at Alpro, 2020, *One Blue dot: Eating*

경적인 측면 세 가지 모두 중요하지만, 특히 환경적으로 지속 가능한 식단에 중점을 두었다. 영양학적으로 어떠한 영양소가 포함된 식단을 섭취해야 하는지 구체적으로 제시하고 있으며, 식단에서 온실가스 배출에 가장 많이 기여하는 식품은 육류라고 설명한다. 기존보다 더 지속 가능한 식단을 위해 영국의 Eatwell 가이드³⁵⁾는 붉은 고기(소고기, 돼지고기 등)는 1인 1일 70g/주 500g을 넘지 않도록 하고 가공육은 피하며, 붉은 고기의 감소는 닭고기와 같은 다른 반추동물이 아닌 고기로 대체되어서는 안 된다고 제안하고 있다. 유제품은 온실가스 배출에 두 번째로 큰 기여자이며, 포화 지방이 많은 경향이 있는 치즈와 같은 식품의 섭취를 줄이도록 권장하고 있다. 한편, WWF(World Wide Fund for Nature)에서는 2020년에 지속 가능한 식단을 위한 입장 선언문을 발표하였다.³⁶⁾ 이는 지속 가능한 식단에 대해 WWF 내부의 이해를 돕고 지속 가능한 식단의 세계적 전환을 가속화하기 위하여 외부 협력을 촉진하기 위함이다. 이 선언문의 핵심 목표는 현재와 미래 세대 모두를 위한 영양가 있는 식품이 충분하도록 보장하면서 자연을 보호하고 보존하는 푸드 시스템을 만들어나가는 것이다.



출처: BDA The Association of UK Dietitians (재인용)

[그림 2-2] 영국 식단에서 온실가스 배출에 가장 많이 기여하는 식품

서울시는 그동안 온실가스 배출 등의 환경적인 측면에 관심을 기울여왔고, 그에 따라 2015년에 글로벌 최우수 환경도시상을 수상한 바 있다.³⁷⁾ 환경적인 측면의 지속 가능한 식단에 대해서는 서울특별시 먹거리 기본조례를 2020년에 수립하였으며, 〈서울먹거리전략 2030〉의 비전인 시민과 함께하는 지속 가능한 먹거리 도시 서울을 만들기 위해

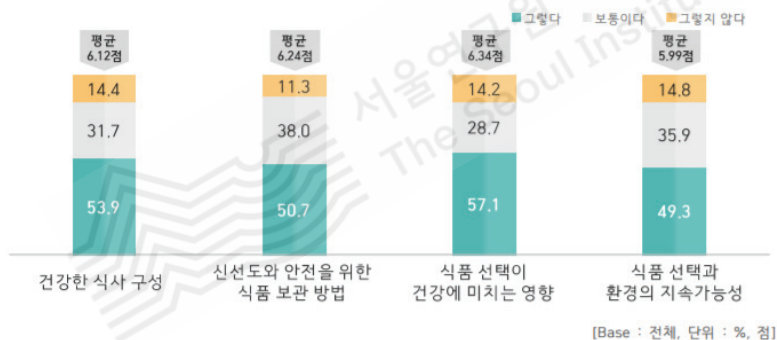
patterns for health and environmental sustainability - A Reference Guide for Dietitians, BDA The Association of UK Dietitians

³⁵⁾ Public Health England, 2018, *Eatwell Guide*

³⁶⁾ WWF, 2020, *WWF POSITION ON HEALTHY AND SUSTAINABLE DIETS*

³⁷⁾ <https://opengov.seoul.go.kr/mediahub/4536016>(서울시 홈페이지)

서 건강, 보장, 상생, 공동체, 생태, 행복의 핵심가치 아래 이를 시행하였다. 이는 서울먹거리마스터플랜 2020(2017~2020)에 대한 평가 및 성찰을 바탕으로 먹거리의 접근성, 안전성, 지속가능성을 높이는 통합적인 시각으로 지속 가능한 먹거리 체계를 중장기적으로 관리하고 시민 스스로 먹거리를 통한 행복한 서울을 만들 수 있도록 수립하였다고 한다.³⁸⁾ 또한, 그동안 국내에서 다양한 국민들의 지속 가능한 식생활에 대한 인식 향상을 위한 연구들이 진행되었다. 김윤아(2014)는 윤리적 소비자의 친환경 외식 개념에 대해 이론화하였는데, 이를 위해 근거이론 방법을 활용하여 친환경 외식 경험에 관한 윤리적 소비자와의 인터뷰를 진행하였다. 이은주, 김정원(2019)은 식생활 교육에서 지속가능성 개념 도입의 필요성이 대두됨에 따라 초등학생을 대상으로 지속 가능한 식생활 교육 목표 및 내용 체계를 개발하여 식생활 능력 배양을 위한 교육 방향을 제시하였다. 유니나(2019)는 채식주의자 수의 증가에 비해 채식 문화에 관한 접근성은 증대하지 않음을 인식하여, 채식에 관한 정보를 공유하거나 비건 식품을 구입할 수 있는 SNS 플랫폼을 통해서 소비자에게 대해 분석하였고, 그 결과에 따른 추천형 채식 온라인 플랫폼을 제안하였다.



출처: 2020년 서울시 먹거리 통계 조사 보고서 (재인용)

[그림 2-3] 서울시민의 먹거리 이해력

하지만, 식생활의 환경적인 측면에 대한 인지도에 있어서는 아직 부족한 부분이 많다. <2020년 서울시 먹거리 통계 조사 보고서>³⁹⁾에 의하면, 먹거리 이해력 측면에서 ‘식품 선택이 건강에 미치는 영향’에 대한 인지도가 가장 높았고 ‘식품 선택과 환경의 지속가능성’에 대한 인지도는 가장 낮았다. 이는 서울시민들이 환경보다 개인의 건강을 위해서 식재료와 조리 방법, 식사 메뉴의 선택이 행해지고 있음을 시사한다.

38) https://fsi.seoul.go.kr/front/fs/strategy_02.do?leftMenuCode=18214(서울시 홈페이지)

39) 서울특별시, 2020, 「2020년 서울시 먹거리 통계 조사 보고서」.

03. 국내외 지속 가능한 식생활 실천 현황

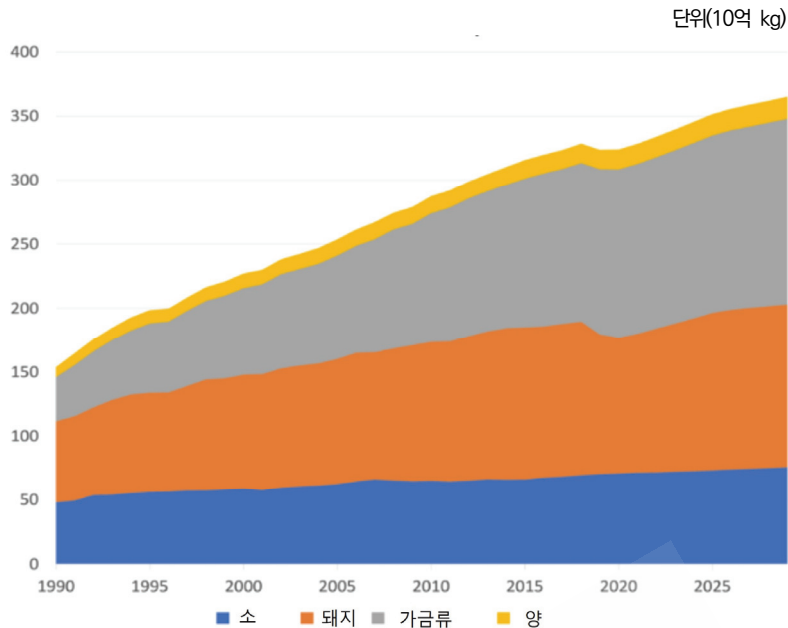
1_채소 위주의 식습관

2018년 10월 10일 네이처지에 실린 영국 옥스퍼드대학 ‘식량의 미래에 대한 옥스퍼드 마틴프로그램(Oxford Martin Programme on the Future of Food)’의 연구⁴⁰⁾에 따르면, 지구가 2050년 예상 인구인 100억 명을 수용하기 위해서 인류의 육류 섭취를 최대 90% 줄여야 한다. 2050년의 지구는 90~100억 명에 이르는 인류의 식량을 생산할 수 없을 정도로 황폐화하게 되는데, 이것의 주원인은 육류를 얻기 위해서 키우는 가축에서 나오는 온실가스라고 설명한다.⁴¹⁾ 인류가 생산하는 식량의 40%가 가축의 사료로 쓰이며, 가축은 지구온난화에 가장 크게 영향을 끼치는 메탄가스를 대량 배출하고 다량의 물을 섭취한다. 소고기 500g을 생산하는 데는 약 7,000리터의 물이 소비되는 것으로 알려져 있으며, 전 세계 가축이 배출하는 메탄가스의 양은 연간 약 1억 500만~1억 8,000만 톤에 해당한다.⁴²⁾ 앞으로 지속 가능한 지구를 만들기 위해서 연구팀은 육류 섭취를 피하고 관리 부실로 인해서 버려지는 음식의 양을 줄일 것을 조언하였는데, 연구팀을 이끈 마코 스프링만(Marco Springmann) 박사는 햄버거나 스테이크 등 육류 요리를 최대한 배제하고 채소를 중심으로 한 식단을 짜는 것을 권장하였으며, 이러한 방식으로 낭비되거나 관리 부실로 인해서 버려지는 음식의 양만 줄이면 환경오염을 16% 줄일 수 있다고 강조하였다.⁴³⁾

40) Marco Springmann, Michael Clark, Daniel Mason-D'Croz, Keith Wiebe, Benjamin Leon Bodirsky, Luis Lassalle, Wim De Vries, Sonja J Vermeulen, Mario Herrero, Kimberly M Carlson, Malin Jonell, Max Troell, Fabrice DeClerck, Line J Gordon, Rami Zurayk, Peter Scarborough, Mike Rayner, Brent Loken, Jess Fanzo, H Charles J Godfray, David Tilman, Johan Rockström, Walter Willett, 2018, "Options for keeping the food system within environmental limits", *Nature*, Vol.562, pp.519-525.

41) <https://www.joongang.co.kr/article/23040091#home> ("육류 소비 10분의 1 수준으로 줄여야 인류 생존 가능", 중앙일보, 2018.10.11.)

42) <https://www.etoday.co.kr/news/view/2035073> ("탄소발자국 자우기 2050! 저녁식탁 오른 소고기 1kg, 이산화탄소 25kg 만든다", 이투데이, 2021.6.14.)



출처: MIT Technology Review

[그림 3-1] 세계 육류 소비량

2006년 유엔 식량농업기구는 기후변화의 주범으로 ‘육식’을 지목할 정도로 일상생활에서 온실가스 배출을 감소시키는 가장 쉬운 방법으로 육류 소비를 줄이는 것이라고 말한다.⁴³⁾ 육류의 과잉 섭취가 개인 건강과 환경에 부정적인 영향을 미친다는 점이 미디어에서 강조되면서 소비가 감소되는 데 일정 부분 기여하였다고 볼 수 있는데, 국민소득 수준이 높은 국가에서는 코로나19 확산 전보다 유기농 제품을 더 구매하는 것으로 나타났다.⁴⁵⁾ 영국에서는 2020년 3월 대비 4월에 유기농 제품의 판매가 25% 증가하였으며, 건강과 안전에 관한 사람들의 욕구 증가로 볼 수 있다. 또한, 바이러스가 빠르게 확산된 영국이나 미국의 경우, 육류 소비가 급격히 줄고 대체육 소비가 빠르게 증가하였다. 식물성 대체육의 규모는 2018년 4월 대비 2020년 4월에 들어 200% 가까이 성장하였으며, 미디어를 통해서 식물성 대체육의 생산과정을 공개하면서 새로운 고객 유치와 확장을 이루었다.⁴⁶⁾ 국내에서는 이와 같은 흐름에 동참하기 위해 채식을 시작하거나 고기

⁴³⁾ <https://www.donga.com/news/Inter/article/all/20181011/92348947/1>(“육류섭취 10분의1로 줄여야 30년 뒤 인류 살아남아”, 동아일보, 2018.10.11.)

⁴⁴⁾ <https://www.hani.co.kr/arti/society/environment/982727.html>(“고粱소, 미안하오, 고민스립소”, 한겨레, 2021.2.11.)

⁴⁵⁾ <https://www.thinkfood.co.kr/news/articleView.html?idxno=91121>(“코로나19 팬데믹 육류 소비 어떻게 바뀔까?-서울대 푸드비즈니스랩의 트렌드 캐처 ⑧”, 식품음료신문, 2021.5.10.)

접취를 줄이는 사람들이 늘고 있는데, 일부는 농업과의 적당한 균형을 위해서 채식을 유지하고 육류를 피하고자 한다. 모든 식사를 채식으로 하는 것이 아닌 채식과 육식을 병행하는 ‘플렉시테리언(flexible+vegetarian)’이 증가하는 것도 같은 맥락으로 볼 수 있다.⁴⁷⁾ 하지만, 국내 식품 소비량에서 육류 소비량은 여전히 상당한 비율을 차지하고 있다. 지난해 11월 발표된 통계청의 〈통계로 보는 농업의 구조 변화〉⁴⁸⁾에 따르면, 1인당 쌀 소비량과 채소, 과일 소비량은 감소하였지만, 1인당 육류 소비량은 2018년 사상 최대로 증가하여 2019년 최고치를 경신하였다. 전반적으로, 쌀 소비는 꾸준히 줄고 있으며, 육류 소비는 증가하고 있다. 지난 6월 발표된 한국농촌경제연구원의 〈육류 소비행태 변화와 대응과제〉⁴⁹⁾에 따르면, 친환경 소비 트렌드의 강화와 함께 세대 간 육류 소비 격차의 확대에 관해 시사하였다. 육류 소비의 주도층은 40~50대로, 20대의 육류 소비 지출액은 큰 폭으로 낮아지고 있다고 설명하였다. 뿐만 아니라 그들 간의 격차는 확대되고 있다는 것에 주목하였는데, 젊은 세대를 중심으로 가치 소비를 중요시 여기는 트렌드가 불어오면서 육류 소비에도 긍정적인 변화가 있다는 것을 보았다. 그리고 1인 가구 대상으로 육류 소비 지출액이 상대적으로 낮은 것을 볼 수 있는데, 육류 소비에 있어서 가구원 수와 소득 수준이 영향을 끼친다는 점을 상기하는 내용으로, 1인 가구의 육류 소비 지출은 2인 가구의 절반에도 미치지 못한 것으로 나타났다.⁵⁰⁾

2_플라스틱 사용 줄이기

지난 8월, 영국 정부는 접시, 컵, 포크, 나이프 등 일회용 플라스틱 식기류 사용을 전면적으로 금지할 계획이라고 영국 BBC를 통해서 보도하였다. 해당 정부의 통계에 따르면, 영국 내에서 거주하고 있는 시민 1명당 매년 일회용 플라스틱 접시 18개와 포크와 나이

46) Sophie Attwood, Cother Hajat, 2020, “How will the COVID-19 pandemic shape the future of meat consumption?”, *Public Health Nutrition*, 23(17), pp.1-15.

47) 일상생활 속에서 채식을 엄격하게 지키는 것은 현실적인 제약과 어려움이 따르기 때문에 상황에 따라 육류도 유연하게 소비하는 것을 선택한 것으로 이해할 수 있다. (<https://www.asiae.co.kr/article/2021040817430948431> “조금이라도 건강, 환경 생각... ‘간헐적 채식’ 실천하는 사람들”, 아시아경제, 2021.04.11.)

48) 통계청, 2020, 「통계로 보는 농업의 구조 변화」.

49) 정민국, 김현중, 이형우, 2021, 「육류 소비행태 변화와 대응과제」, KREI 한국농촌경제연구원.

50) <https://www.amnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=45738> (“[연구마실-육류소비트렌드] ‘주머니 두둑할수록 고기 구매’...육류 소비 40·50이 주도”, 농축유통신문, 2021.4.8.)

트 등의 플라스틱 식기류가 37개씩 소비하고 있다.⁵¹⁾ 이것은 주변 주요 국가들보다 많은 양으로, 이러한 과도한 플라스틱 소비가 환경과 인류의 삶에 끼치는 피해를 제감한 영국 환경장관 조지 유스티스(George Eustice)는, 공원과 녹지, 해변가 등에서도 쉽게 볼 수 있는, 버려진 플라스틱을 즉각적으로 처리할 조치를 마련하고자 하였다. 해당 법안을 위한 공개협회는 올가을에 시작될 예정이며, 규제가 시행될 때까지는 1년 이상이 걸릴 것으로 예상하고 있다.⁵²⁾ 영국 내 플라스틱 사용 금지 조치는 놀라운 일로 볼 수 없는데, 스코틀랜드, 웨일스, 북아일랜드에서는 일찌감치 일회용 식기류 금지 계획이 마련되었으며, 유럽연합(EU)의 경우에는 지난 7월에 금지령이 시행되었다.⁵³⁾ 해당 보도를 확인한 그린피스(Greenpeace)⁵⁴⁾ 영국 지부 측은 정부를 향해 2025년까지 일회용 플라스틱 사용을 절반으로 줄이고 플라스틱 수출을 금지하는 법적 효력이 있는 목표를 수립하는 등 일회용 플라스틱으로 인한 환경오염을 막는 전방위적인 접근법을 요구하고 있다.⁵⁵⁾ 반면, 미국에서는 전국적으로 일회용 플라스틱 사용을 제한하는 금지령이 제정되고 있는 와중에 팬데믹이 발발하면서 해당 법안 시행을 일시적으로 중단하게 되었다. 이로 인해 식사 중 코로나19 바이러스 확산을 막기 위해서 플라스틱 용기와 같은 일회용품의 사용이 더 적절하다는 판단 하에 허용된 일회용 플라스틱의 사용량은 기하급수적으로 증가할 수밖에 없었다.⁵⁶⁾ 국내의 경우, 1인당 플라스틱 사용량은 연간 132.7kg으로 세계 최고 수준이며⁵⁷⁾, 환경부를 포함한 정부기관 합동은 2030년까지 플라스틱 폐기물 발생량을 절반으로 감축하고 70%를 재활용할 것을 목표로 설정하였다. 제조 단계부터 재활용이 가능하도록 생산하고, 재활용이 어려운 제품은 단계적으로 퇴출하며, 음료병과 생수병 생산에 있어 유색 페트병 사용을 금지하는 것을 추진하고자 한다.⁵⁸⁾ 또

51) <https://www.donga.com/news/Inter/article/all/20210828/108805442/1>(“英, 1회용 플라스틱 식기류 사용 전면 금지 계획 발표”, 동아일보, 2021.8.28.)

52) <http://news.heraldcorp.com/view.php?ud=20210901001072>(“英, 1회용 플라스틱 식기 사용 금지한다”, 헤럴드경제, 2021.9.1.)

53) <https://www.fnnews.com/news/202108282236547326>(“英, 1회용 플라스틱 식기류 사용 전면 금지 계획 발표”, 파이낸셜뉴스, 2021.8.28.)

54) 1970년에 결성된 반핵 단체로, ‘해일을 일으키지 말라 위원회’를 모태로 하여 1971년 캐나다 밴쿠버 항구에 캐나다와 미국의 반전운동가, 사회사업가, 대학생, 언론인 등 12명의 환경보호운동가들이 모여 결성한 환경보호 단체이다.

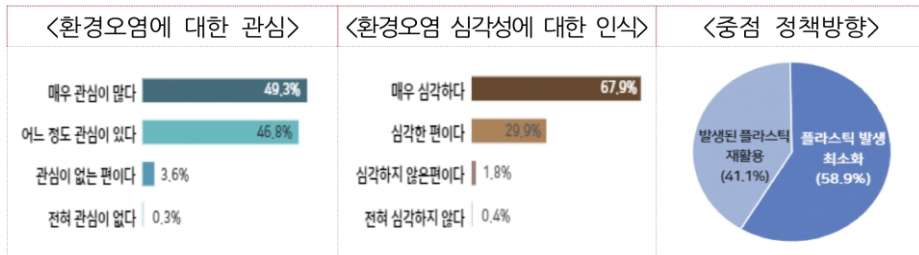
55) <https://www.newspenguin.com/news/articleView.html?idxno=5328>(“영국, 일회용 플라스틱 식기류 사용 전면 금지 예정”, 뉴스펭귄, 2021.8.31.)

56) 양정화, 2020, “COVID-19 발발 이후 미국의 일회용품 및 폐기물 규제 현황”, 「KIPA규제동향」, 2020년 여름호, pp.61-65, 한국행정연구원.

57) 이정임 정혜윤, 2019, “페플라스틱 관리정책의 한계와 시사점”, 「이슈&진단」, No.368, pp.1-25, 경기연구원.

58) <https://www.joongang.co.kr/article/23363823#home>(“재활용 어려운 ‘유색 페트병’ 2021년까지 퇴출”, 중앙일보, 2019.2.12.)

한, ‘재활용 폐기물 관리 종합대책’ 후속 조치 중 하나로써 2019년 1월 1일 「자원의 절약과 재활용촉진에 관한 법률」 시행규칙 개정안이 시행되었는데, 2천여 개의 대규모 점포와 1만 1천여 개의 슈퍼마켓에서의 비닐봉지 사용을 금지하고, 비닐봉지 다량 사용 업종이나 현재 사용억제 대상 업종에 포함되지 않은 1만 8천여 개소의 제과점에서 비닐봉지 무상제공을 금지하였다.⁵⁹⁾



출처: 국민권익위원회 (재인용)

[그림 3-2] ‘탈플라스틱 방안’에 대한 국민의견 수렴 결과

코로나19 바이러스 확산으로 인한 거리두기 생활은 온라인 쇼핑과 배달이 증가하도록 하였는데, 일회용 플라스틱 수요가 급증하고 생활 속 이산화탄소 배출도 증가하였다. 이에 대해 사람들의 경각심도 높아지며, 일상생활 속에서의 전환이 필요하다는 목소리가 커지고 있다. 국민권익위원회에서 국민들을 대상으로 실시한 탈플라스틱 방안에 대한 설문조사⁶⁰⁾에 따르면, 응답자 720명 중 97.8%가 플라스틱 폐기물로 인한 환경오염이 심각하다고 답했으며, 평소 일회용 플라스틱을 얼마나 사용하고 있는지에 대한 질문에는 74.8%가 주 2~3개 이상을 소비하고 있다고 응답하였다.⁶¹⁾ 해당 항목에 대하여 매일 1개 이상을 사용한다는 응답이 24.8% 차지하였는데, 국민 10명 중 3명이 매일 플라스틱 1개 이상을 사용하고 있다고 답한 것으로 볼 수 있다.⁶²⁾ 또한, 총 응답자 중 96.7%가 플라스틱 폐기물 재활용을 위한 분리수거를 실천하고 있다고 답했다.⁶³⁾ 문제 해결을 위해서 어떤 방안이 필요할지에 관한 질문 항목에서는, 발생한 플라스틱을 재활용 정책

59) <https://me.go.kr/home/web/board/read.do?boardMasterId=1&boardId=932750&menuId=286>(환경부 홈페이지)

60) 지난 7월, 국민권익위원회는 생활 플라스틱 저감과 관련한 국민의 불편사항을 조사하고 해소방안을 마련하기 위해서 국민정책참여 플랫폼 ‘국민생각함’과 SNS를 통해서 국민 의견을 수집하였다.

61) <https://www.newspenguin.com/news/articleView.html?idxno=5216>(“국민 97.8%, “플라스틱 폐기물 환경오염 심각해”, 뉴스펄스, 2021.8.12.)

62) <https://www.korea.kr/news/pressReleaseView.do?newsId=156465765>(“국민권익위, “우리 국민 97.8%, 플라스틱 폐기물로 인한 환경오염 심각하다고 생각”, 대한민국 정책브리핑, 2021.8.11.)

63) <http://www.everynews.co.kr/news/articleView.html?idxno=40348>(“국민 98% “플라스틱 폐기물로 인한 환경오염 심각”, 에브리뉴스, 2021.8.11.)

(41.1%)보다 발생 자체를 최소화하는 정책(58.9%)에 더 중점을 두어야 한다고 응답하였다. 폐기물 발생 최소화를 위한 정책으로는 과대포장 자제 및 친환경자재 사용 등 기업의 노력과 관심을 요구하는 의견이 45.3%로 가장 많았으며, 친환경 소재 및 대체재 개발이 필요하다는 답변이 33.1%를 차지하였다.⁶⁴⁾

2017년에 조사된 ‘전국 폐기물 발생 및 처리현황’에 따르면⁶⁵⁾, 전국 플라스틱 폐기물 발생량은 5년간 약 30%가량 증가하였으며, 가정생활폐기물이 26.9%, 사업장생활계 폐기물이 10.1%를 차지하고 있었다.⁶⁶⁾ 건설폐기물이 8.3%를 차지하는 것과 비교해보면 무시할 수 없는 양이라는 것을 알 수 있다. 전국 생활계 플라스틱 폐기물 발생량은 총 8,021톤/일이고, 경기도가 2,044톤/일(26%)으로 전국에서 가장 높은 발생량을 보이고 있다. 서울시는 1,323톤/일(15%)으로 두 번째로, 경기도 다음에 자리하고 있었다. 생활계 플라스틱 폐기물 처리방법별 처리량을 확인해보면, 전국을 범위로 하였을 때, 재활용이 4,551톤/일(57%), 소각 2,571톤/일(32%), 매립 899톤/일(11%) 순으로 처리되고 있었다. 서울시는 매립이 98톤/일(7%), 소각 379톤/일(29%), 재활용이 845톤/일(64%)로 처리하고 있었다.⁶⁷⁾ 앞서 언급된 국민 인식 조사와 폐플라스틱폐기물 발생량 통계 자료에서 확인할 수 있듯이 폐플라스틱이 계속해서 증가하고, 사람들의 위기의식이 고조되면서 정부는 탈플라스틱 사회를 만들어가기 위해서 2020년 12월 ‘플라스틱 전주기 발생 저감 및 재활용 대책’을 수립하였다. 또한, 탈플라스틱 사회로의 전환을 목표로 하여 2022년부터 ‘자원순환기본법’에 따라 자원재활용의 용이성을 평가하는 순환이용성 평가제도가 도입되는 등의 플라스틱 관련 정책을 추진 중에 있다.⁶⁸⁾ 이러한 제도적 지원에 관한 관심 촉구의 일환으로, 환경부와 국민권익위원회는 지난 2020년 11월 23일부터 12월 13일까지 ‘탄소 중립, 플라스틱 줄이기’ 캠페인 〈플라스틱 다이어트, 함께해요〉를 펼쳤으며, 올해 9월 6일에는 ‘제13회 자원순환의 날’⁶⁹⁾을 맞이하여 환경부에서는 ‘탈플라스틱 실천으로 순환경제사회 실현’이라는 주제의 온라인 기념식을 개최하였다.

64) <https://news.mt.co.kr/mtview.php?no=2021081110060693532>(“국민 97.8% “플라스틱 폐기물 환경오염 심각하다””, 머니투데이, 2021.8.11.)

65) 환경부, 한국환경공단, 2018, 「2017년도 전국 폐기물 발생 및 처리현황」.

66) 이정임 정혜윤, 2019, “폐플라스틱 관리정책의 한계와 시사점”, 「이슈&진단」, No.368, pp.1-25, 경기연구원.

67) 위 논문, p.25.

68) 이선주, 조나현, 전태완, 강영렬, 2021, “탈플라스틱 사회로의 전환을 위한 국내외 제도 현황 비교”, 「한국폐기물자원순환학회 춘계학술발표논문집」, 2021권 0호, p.712, 한국폐기물자원순환학회.

69) 환경부는 ‘폐기물도 소중한 자원’이라는 인식을 널리 알리고 생활 속 자원 절약과 자원순환 실천의지를 다지기 위해서 2009년부터 매년 9월 6일을 ‘자원순환의 날’로 지정해 기념하고 있다.

<https://www.korea.kr/news/pressReleaseView.do?newsId=156469454>(대한민국 정책브리핑 홈페이지)



출처: 환경부 (재인용)

[그림 3-3] '플라스틱 다이어트, 함께해요' 홍보물

탈플라스틱 사회로의 움직임을 실천하기 위해서는 다량의 플라스틱을 생산하고 배출하는 기업 입장에서 구체적인 방법을 시도하는 것을 빼놓을 수 없다. 중앙일보와 환경운동연합에서 “플라스틱을 줄일 계획이 있나요?”라는 질문을 기업에 직접적으로 물었을 때⁷⁰⁾, 2020년에는 19곳 중 9곳에서 답변하였지만, 올해는 14곳에서 질문에 답하였다.⁷¹⁾ 이들 중 2025년까지 연간 감축 목표량을 구체적으로 제시한 곳들도 있었는데, 남양유업은 사용량의 20%인 2천 톤을 줄이겠다고 밝혔다. 롯데칠성음료의 경우 상품의 품질 유지를 위해서 내부적으로 2030년까지 자사 제품에 재생원료 30%를 쓰는 것이 목표라고 설명하였다. 이러한 움직임에 동의하듯, 일회용품 제공량이 많은 편의점 업계

70) 중앙일보 특별취재팀과 환경운동연합은 지난 6~7월 탈플라스틱 청사진이 제대로 진행되고 있는지 확인하기 위해서 기업들에게 해당 질문을 직접 질의하였고, 질문대상은 환경부와 '포장재 재질 및 구조 개선 자발적 협약(2018)'을 맺은 19개 기업이다. 국내서 플라스틱 사용이 가장 많은 곳으로 꼽힌 기업들로, 환경부 협약 당시 이들이 생산한 페트병을 총 합치면 국내 전체 출고량의 55%에 달한다. <https://www.joongang.co.kr/article/24128812#home> (“플라스틱 줄일 계획 있나요?” 기업에 물었더니 돌아온 답변”, 중앙일보, 2021.8.16.)

71) 해당 질문에 응답한 기업은 재활용이 어려운 플라스틱 등 각종 포장재를 스스로 줄이겠다고 밝힌 곳들이다. CJ제일제당, 광동제약, 남양유업, 농심, 대성, 동아제약, 롯데제과롯데칠성음료, 매일유업, 서울우유협동조합, 아모레퍼시픽, 애경산업, 오비맥주, 제주특별자치도개발공사가 긍정적으로 답변하였고, LG생활건강, 빙그레, 코카콜라음료, 하이트진로, 해태에이치티비는 질의에 응답하지 않았다.

에서도 생분해성 플라스틱⁷²⁾ 도입을 앞다투어 추진하고 있는 중이다. 지난 8월 기준으로, 세브일레븐, GS25, CU가 생분해성 플라스틱 봉투 혹은 생분해성 플라스틱 빨대 도입을 발표한 상태이다.⁷³⁾

3_로컬푸드 소비

한국농수산식품유통공사에서 제공하고 있는 로컬푸드에 관한 정의로는, 장거리 수송 및 다단계 유통과정을 거치지 않은 지역에서 생산된 농식품을 뜻한다. ‘지역’이 가리키는 물리적인 범위는 국가와 사람마다 상이하게 규정하고 있지만, 국내에서는 행정구역의 단위인 시, 군, 도의 경계 내외로 정하는 것이 일반적이다. 다시 말해, 로컬푸드는 특별자치시·특별자치도·시·군·구(자치구)에서 생산되거나 가공된 농산물을 가리킨다고 할 수 있다.⁷⁴⁾ 기존의 유통 체계에 따르면, 농가에서 생산되어 농부에 의해서 수집 및 선별, 포장된 농산물은 도매시장을 거쳐 소매시장에서 재분류되거나 판매된다. 이에 반해, 로컬푸드 소비체제로 농산물을 유통하게 되면 농가에서 농부에 의해 생산된 농산물은 지역통합물류센터를 거쳐 직거래매장이나 가공 및 외식업체, 공공급식 등으로 곧바로 공급되게 된다. 물리적 범위와 거리에 근거하여 로컬푸드의 정의를 판단하기도 하지만, 로컬푸드 생산과 소비를 통해서 실현하고자 하는 사회적 가치를 추구하는 데에 중요도를 두며 넓은 의미에서는 생산지와 소비지 지차제 간의 상생, 인접한 로컬푸드 추진 타 지자체와의 제휴, 좁은 의미에서는 지역 내 생산 및 소비체계를 말한다.⁷⁵⁾ 궁극적으로, 로컬푸드 소비에 있어 가장 고려해야 하는 점은 물리적인 거리와 공간적 범위가 아닌, 로컬푸드 소비를 통해서 추구하고자 하는 사회적 가치라고 할 수 있다. 짧은 이동 거리를 거쳐 소비자에게 신선한 먹거리를 공급함으로써 생산자와 소비자 간의 신뢰도를 바탕으로 믿고 먹을 수 있는 먹거리를 제공하며, 로컬푸드를 중심으로 발생하는 부가가치를

72) 생분해성 플라스틱은 기존 플라스틱과 달리 특정 조건에서 미생물에 의한 생분해가 가능하며, 주로 옥수수 전분, 미생물 추출 성분으로 만들어져 환경오염과 유해물질질을 최소화할 수 있다.

73) <https://www.newspenguin.com/news/articleView.html?idxno=5294>(“편의점 업계 ‘생분해 플라스틱’ 도입 근황”, 뉴스펄컨, 2021.8.28.)

74) 「지역농산물 이용촉진 등 농산물 직거래 활성화에 관한 법률」 참고

75) <https://www.baroinfo.com/front/M000000298/content/view.do>(바로정보 홈페이지)

지역 내에서 순환시킴으로써 지역 경제를 활성화시키고 지속 가능한 지역공동체 실현을 추구한다. 이것은 경작 규모가 작은 중소농들에게 고정적인 유통 및 판매 경로를 만들어 줄 수 있으며, 안정적인 소득을 확보할 수 있도록 한다. 또한, 환경을 고려하여 소농의 농업기반을 계속해서 유지하면서 농업생태계를 지속 가능하게 하며, 원거리 유통 또는 농약 지양으로 푸드 마일리지 감소 등의 생산단계에서 환경 보호에 동참할 수 있다.⁷⁶⁾ 2020년 농림축산식품부와 한국농수산식품유통공사에서 로컬푸드 기반 사회적 모델 우수 사례⁷⁷⁾로 선정된, 은평구의 ‘슬로우푸드 문화원’과 관악구의 ‘언니네 텃밭’은, 로컬푸드를 중심으로 지역공동체와 연계하여 지역 먹거리와 관련된 식문화를 보전하거나 건강한 먹거리 키트를 주변 지역민에게 보급하는 방식으로 운영되고 있다. ‘슬로우푸드 문화원’의 경우, 2019년 처음 시작한 ‘참간장 어워즈’를 통해서 국내산 재료로 만든 한식 간장을 선발해 시상하는 프로젝트를 실행해왔다. 지역농산물로 식품을 제조하는 소규모 식품 제조자들에게 상을 수여함으로써 로컬푸드 관련 중소기업체들에게는 자부심을 키우도록 하며, 소비자들에게는 좋은 제품을 알려줄 수 있다는 측면에서 다양한 사회적 기능을 기대할 수 있다. 또한, ‘참간장 어워즈’를 통해 고유의 전통 식문화를 보전하는 일에 동참함으로써 환경과 공동체에 대한 인식 개선을 사회적 차원으로 실천할 수 있게 된다. ‘언니네 텃밭’의 경우, 조합원 250명으로 구성되어 전국 12개의 여성농민생산자 꾸러미 공동체와 온·오프라인 직거래 장터 및 7개 장터 공동체가 활발하게 활동을 벌이고 있다. 가장 특징적인 활동으로는, 다양한 가족 형태와 기호에 따라서 한 달 분량의 반찬을 만들 수 있도록 각 계절에 맞는 토종 농산물과 농가공식품으로 구성되어 있는 꾸러미를 발송하는 일이다. 2019년부터는 먹거리 취약계층을 위해서 맞춤 꾸러미를 개발하고 배송하는 ‘커뮤니티 꾸러미 개발 사업’을 서울시를 제외한 전북 김제, 전남 영광, 강원 횡성 등에서 진행하고 있다. 서울 시내에서는 로컬푸드 네트워크 활동과 도시 소비자와 함께 지속 가능한 농업을 위한 교류 활동을 펼치는 중이다.

76) <https://www.baroinfo.com/front/M000000298/content/view.do>(바로정보 홈페이지)

77) 농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사. 2020, 「로컬푸드 기반 사회적모델 우수 사례집 - 로컬푸드로 만들어 가는 건강한 지역 사회」.

04. 서울 시내 먹거리 중심의 커뮤니티 사례 분석

1_마을 부엌

마을 부엌은 학술적으로 먹거리 기술을 개발하고 자기효능감을 높이며 먹거리 불안정과 사회적 격리를 줄이려는 ‘커뮤니티 기반의 조리 프로그램’으로 정의되며, 국내에서 마을 부엌은 10여 년 전부터 대안먹거리운동과 보육, 마을재생, 협동조합 등 다양한 영역의 지역시민 사회 활동이 결합하며 서울시에서 시작됐다.⁷⁸⁾

1) 신나는 공동부엌

(1) 개요



출처: 서울시 마을공동체종합지원센터 뉴스레터

[그림 4-1] 신나는 공동부엌 회원 모습

⁷⁸⁾ 김소연, 김순영, 2019, “공동체먹거리보장의 관점에서 본 마을부엌의 의미와 먹거리보장 정책의 전환적 과제”, 『서울도시연구』 20권 3호, pp.129-149, 서울연구원.

박정희 대표는 2012년에 은평구에 있는 지역 교회의 부역을 빌려서 마을 부엌 활동을 시작하였다. 2015년부터는 본격적으로 은빛초등학교 근처에 있는 아파트 상가의 1층에 조리공간 및 식사 공간을 마련하였다. 코로나19 이전에는 3가지 팀으로 나뉘어 활동하였는데, 반찬을 공동으로 만들고 나누어 먹는 ‘요리팀’, 독거 노인 등의 소외계층에게 반찬을 나누어 주는 ‘봉사팀’, 아이들에게 간식을 만들어 주고 돌봐 주는 ‘간식 돌봄팀’이 있었다.

(2) 심층 인터뷰 내용

[표 4-1] 신나는 공동부엌 심층 인터뷰 요약

커뮤니티 명	신나는 공동부엌	특징
대표자 명	박정희	아파트 단지가 모여 있는 은평구 진관동에 위치해 있어 주부들의 자발적인 참여로 지속되고 있었으며, 아빠 요리 교실이나 어린이 식습관 개선 교육 등 가족 단위의 모임이 활발하였음.
설립연도	2015년	
주된 참여자	주부 및 가족 단위	
시사점	위치하고 있는 곳의 특성상 혼자 사는 젊은 세대들의 참여는 이뤄지고 있지 않았으며, 그들의 수요가 무엇인지는 찾기 어려웠음. 코로나19 상황으로 인해서 주방은 열고 있지 않은 상태. 추가적으로, 고령층을 위한 모임도 필요할 것이라고 말씀해주셨음.	

1. 해당 지역과 위치에 마을 부엌을 오픈하게 된 이유나 계기가 있나요? 언제부터 운영하기 시작하셨나요?

처음에는 제가 이 동네에 이사 와서 아파트에 살면서 부엌이 작다는 생각이 들게 되었고 주변에 친한 사람들과 함께 공동부엌을 함께 사용하고 싶다는 생각이 들어서 서울시 공간지원사업을 신청하여 예산을 4,000만 원 정도 받아서 아파트 단지 내에 공간을 빌려서 하려고 하였지만 여러 아파트 단지를 돌아다니며 공간을 찾아봐도 음식 냄새가 날 우려로 인해 거절당했어요. 그래서 주변 지인들과 이야기하여 먼저 작게 시작해보자는 의견을 수렴하여 동네 교회 아는 목사님께 부탁드려서 허락을 받아 교회 내 부엌에서 공동부엌을 시작할 수 있게 되었어요. 그러다가 시내에 한 식당이 그만두면서 그 식당 자리 공간이 생기게 되어 그곳에 임대료를 내고 들어가게 되었어요. 작년과 올해는 코로나19로 인해 공간 임대료가 많이 나가 사용하지 않고 있지만 재작년까지 그 공간에서 6년간 운영을 했었어요.

2. 식재료 구입 경로는 어떤 것이 있으며, 매월 얼마 정도 예산이 들어가요?

처음 몇 년은 서울시 공간지원사업에서 예산을 지원받아 임대료를 충당하였고, 그 이후 회원님 중에 한 분이 임대료를 내주겠다고 하셔서 한동안 그분이 대주신 적도 있고, 식품건강 부서에서 지원해주신 적도 있고 다양한 지원이 있었어요. 그리고 그 외 운영비는 월 2만 원 정도의 회비를 받아서 운영했어요. 그리고 요일마다 팀이 있어서 각 팀마다 식재료비 등의 모임에 필요한 돈을 스스로 내는 방식으로 운영되어 왔습니다. 운영자는 제가 대표로 시작해서 계속 해왔지만, 나이가 많이 들어서 이제 계속 이어서 해나갈 수 있는 사람을 구해서 서울시에서 지원해주셔서 안정적으로 할 수 있도록 이어졌으면 하는 바람이에요.

식재료 같은 경우 초기에 같이 공동부역을 만든 지인들이 두레 생협에서 일하는 사람들이 많이 있어서 두레 생협에서 할인된 가격으로 구입할 수 있었습니다.

3. 주로 어떤 사람들이 방문하거나 모임에 참여하게 되나요? 요일마다 또는 주중, 주말마다 운영시간이나 방식이 달라지나요?

요일마다 팀이 있어서 팀의 특성에 맞게 진행되었습니다. 주로 초창기에 은빛초등학교 학부모님들이 많았습니다. 월요일 팀은 아이를 가진 엄마들이 모여서 방과 후 아이들의 간식 돌봄 프로그램을 하기도 했었고, 주말에는 아빠들이 모여서 아이들에게 맛있는 요리를 해주기도 하는 등 다양한 운영시간과 방식이 있었습니다. 주로 결혼하고 아이도 있는 가족들이 대부분이었고 1인 가구나 청년층은 없었습니다. 홀로 계신 어르신들에게 반찬을 만들어서 나눠드리는 프로그램도 있었습니다. 주로 가까운 거리에 살고 있는 사람들이 자주 왔고 코로나19 이전에 활발한 활동들이 있었지만, 코로나19 이후인 지금은 수요일 저녁에 직장인들 모임이 있고 그 외에는 중단되고 있습니다.

4. 어떤 음식이나 메뉴, 서비스, 공동체 활동(모임)을 제공하고 있나요? 온라인 또는 오프라인?

각자 집에서는 혼자 김치를 담그기 부담스러운데 저희 신나는 공동부역에서 대표적으로 김치도 함께 많이 담그고 향아리에 고추장도 만들고 주로 우리나라 고유의 한식 메뉴 위주로 많이 만들었습니다. 그리고 참여자 중에 일본에서 온 아이 엄마들이 있었는데 그분들은 매운 김치 보다는 물김치를 만드는 것을 더 좋아했었고 카레도 일본 특유의 레시피로 잘 만들어서 함께 먹기도 했습니다. 또 그들에게 우리나라 음식 만드는 방법을

많이 알려주기도 했습니다. 그리고 맛별이 부모 자녀들이 방학 때 혼자 있는 경우가 많은데 ‘애들이 저녁 먹자’라는 프로그램을 통해서 아이들을 모아놓고 저녁을 차려주는 프로그램도 진행하였습니다. 그 외에도 초등학교 친구가 직접 요리를 배우고 강사가 되어서 또래 친구들에게 요리를 알려주는 프로그램을 진행한 적도 있습니다.

5. 음식을 통해서 대화와 교류, 더 나아가 커뮤니티 형성이 가능했나요? 관련된 에피소드나 예시가 있다면 알려주세요.

어르신들에게 반찬을 만들어 가져다 드리면 좋아하시고 대화를 오랫동안 나누시고 친구를 불러서 반찬을 함께 드시는 분들도 있었고 사람들과 어울리는 걸 별로 안 좋아하셔서 반찬도 조금만 가져다 달라고 하시는 분들도 있었고 다양한 분들이 계셨습니다. 코로나 19 이후로 어르신들 찾아가는 것은 중단되었지만 그 이후에도 계속 관계가 형성되어 자주 만나기도 하고 연락도 주고 받고 있습니다. 그리고 예전에 사용하던 그 공간에서 기타를 배우고 싶다는 사람들이 있어서 기타 강습 모임을 할 수 있도록 빌려주기도 하였고 보드게임을 하고 싶다고 해서 보드게임을 하는 모임도 있었습니다. 그리고 아이 아빠들이 저녁에 같이 술 먹고 이야기 나누는 모임도 많이 가졌습니다.

6. 자체적으로 수익을 내고 있는 방법이 있나요?

제가 만든 고추장이 곰팡이도 피지 않고 예전에 제조업들만 참여 가능한 발효 장 콘테스트의 심사위원분들을 만난 적이 있는데 그분들이 맛보시고는 전국에서 먹어본 고추장 중에 제일 맛있는 것 같다는 극찬을 해주신 적이 있습니다. 꽃피는 장날이라는 곳에서 제 고추장을 한동안 판매한 적도 있었고 코로나19 이후로 반찬을 만들어 판매한 적도 있었습니다. 그래서 그런 식으로 수익을 내는 방법들이 있긴 하지만 한시적이고 안정적인 방법은 아닌 것 같습니다. 그래서 서울시에서 적극적으로 마을 부역을 지원해주고 임대료까지만 지원해준다면 그 외의 운영비, 식재료비 등은 회원들의 회비로 충당이 가능하고 안정적인 운영이 가능하다고 생각합니다.

7. 운영의 어려움이나 보완하고 싶은 점이 있나요?

6년간 운영하면서 계속 임대료를 못내게 되는 게 아닐까 하는 불안감이 있어서 직장도 안 다니던 제가 직장도 다니면서 어떻게든 임대료를 채우면서 운영이 가능했었지만, 늘 불안감이 있었습니다. 그리고 초창기에도 메르스가 터져서 한동안 운영 중단했었고 지금

도 코로나19로 인해 운영 중단을 하고 있는데 그런 측면에서도 어려움이 있습니다. 그리고 제가 나이가 들면서 더 젊은 사람이 뒤를 이어 운영을 맡게 되었으면 하는 바람이 있습니다.

8. 마을 부엌 안에서 일어나는 식품의 생산과 소비, 폐기 과정에서 지속가능성은 얼마 정도라고 생각하시나요?

은평구에 도시 농부 학교라는 곳에서 텃밭 가꾸기에 대해 배우고 텃밭도 지원받아 그 이후 텃밭을 가꾸고 거기서 나온 채소를 이용해 식재료로 이용하기도 하였습니다. 또 설거지할 때 EM 원액에 밀가루를 섞어서 하면 세제보다도 기름때가 잘 벗겨져서 그걸 활용하고 공동부엌 회원들에게도 알려주기도 하였습니다. 그리고 공동부엌에서 나온 음식물 쓰레기를 톱밥과 섞어서 퇴비화하여 밭에 거름으로 주기도 합니다. 그리고 식기들은 제가 초창기에 사비로 구매하여 플라스틱이 아닌 스테인리스 식기를 사용하였고, 지금은 코로나19로 인해 근처에 있는 절에 기부하였습니다.

10. 20~30대 청년을 대상으로 한 서비스가 있나요?

저희는 청년들이 거의 참여하지 않다 보니 청년들을 위한 프로그램을 따로 마련한 적은 없지만, 청년들은 청년들끼리 세련된 공간에서 그런 프로그램들을 만들어 운영하는 것도 좋은 생각이라고 생각합니다. 그리고 한번은 경상도에서 청년들이 올라와서 저희 봉사 프로그램에 참여한 적도 있습니다.

2) 성미산 마을 활력소

(1) 개요



출처: 성미산마을 홈페이지

[그림 4-2] 성미산 마을활력소 외관 모습

2012년부터 마포 지역 내의 젠트리피케이션이 문제가 되기 시작하여, 이에 2015년 12월 서울시는 성미산 마을에 기존의 마을 공동체라는 지역 정체성을 유지할 수 있도록 시설을 새롭게 운영하기로 결정하였다. 그에 따라 지금의 성미산 마을활력소를 조성하고 운영하게 되었고, 현재 이러한 마을회관의 특성을 띄고 있는 공간 안에 공유 주방도 마련되어 남녀노소 누구나 대관하여 이용할 수 있다.

(2) 심층 인터뷰 내용

[표 4-2] 성미산 마을 활력소 심층 인터뷰 요약

커뮤니티 명	성미산 마을 활력소	특징
대표자 명	박수진	젠트리피케이션으로 내몰릴 위기에 처한 성미산 부근의 주민들이 사라질 위기에 처한 해당 마을의 문화와 모임 활동을 지켜가기 위해서 지자체의 도움을 받아 마을 활력소를 조성하였음.
설립연도	2018년	
주된 참여자	주부 및 청년	
시사점	공간 대관, 공동부엌 대여, 연령층에 맞춘 요리 교실 등을 운영하였지만, 다양한 입맛과 취향, 흥미를 갖고 있는 청년층을 공략하는 데에 어려움이 많았음. 청년층이 자발적으로 무언가를 시도하고 운영하는 방식을 추구하고자 함.	

1. 해당 지역과 위치에 마을 부역을 오픈하게 된 이유나 계기가 있나요? 언제부터 운영하기 시작하셨나요?

성미산 마을은 1994년에 마을이 생겨나게 된 이후로 지금까지 마을의 정체성을 유지하고 있는 곳으로, 부모가 맞벌이로 바쁘게 아이를 맡길 곳이 없다고 하면 주변 이웃들이 대신 돌봐주는 등 이웃 간의 교류가 활발한 특성을 갖고 있는 지역이에요. 그래서 연간 4,000명 정도의 사람들이 성미산 마을을 구경하고 인터뷰하기 위해서 찾아오기도 해요. 홍대 근처에 위치하고 있다 보니 임대료가 점점 올라 젠트리피케이션으로 인해 성미산 마을 활력소도 없어질 위기에 있었지만, 서울시와의 회의를 통해 마을의 정체성을 유지할 가치가 있음을 인정받고 인건비를 지원받으면서 임대료 걱정 없이 운영할 수 있게 되었어요. 현재 이 마을에 70개 정도의 마을 공동체가 운영되고 있고 그들에게 공간을 지원해주는 역할을 하고 있는 것이 성미산 마을 활력소의 역할이에요. 그 공간 중 하나가 공용 부역을 대관해주고 있어요. 이 마을의 이장 역할을 한다고 볼 수 있는 사람과 마을이라는 단체에서 2018년에 1년간 마을 부역 사업을 진행한 이후 지금은 공간 대관만 하고 있는 상황이에요.

2. 식재료 구입 경로는 어떤 것이 있으며, 매월 얼마 정도 예산이 들어가나요?

초기에는 작은 나무라는 카페로써 수익을 내면서 운영이 되고 있었는데 서울시의 지원을 받게 되면서 카페의 수익금을 서울시에 반환하고 인건비, 임대료 등의 비용들을 서울시의 지원을 받는 구조로 운영되게 바뀌었어요. 2018년 사람과 마을이라는 단체에서 마을 부역 사업을 1년간 진행할 당시에는 제가 책임자로서 그 사업을 운영했었습니다. 사람과 마을이라는 단체에 사람이 몇 명 없다 보니 그중에 한 명이었던 제가 운영을 맡게 되었었고 아이를 키우는 부모 입장이기도 하고 먹거리의 중요성에 대해 느끼고 있다 보니 마을 부역이라는 주제에 관심을 갖고 그 사업을 맡아서 운영할 수 있었던 것 같습니다. 그래서 그 마을 부역 사업 같은 경우 사람과 마을 단체에서 예산을 지원해서 1년간 운영했었고, 지금은 공유 주방이라는 공간이 필요한 공동체에게 남녀노소 누구에게나 대관해주고 있습니다. 식재료는 생협이 있어서 그곳에서 유기농으로 신선한 식재료를 구매하여 사용하였습니다. 아무래도 유기농이다 보니 예산이 많이 들긴 했지만 1년만 하는 사업이다 보니 그렇게 할 수 있었고 그 이후에는 청년층, 노인층, 아이를 키우는 엄마들 3가지 연령대별로 프로그램을 진행했었는데 그때 형성된 관계들이 계속 이어져서 운영 되길 희망하는 마음으로 사업을 운영했었습니다.

3. 주로 어떤 사람들이 방문하거나 모임에 참여하게 되나요? 요일마다 또는 주중, 주말마다 운영 시간이나 방식이 달라지나요?

기존에는 오래된 마을이다 보니 어르신들이 많아서 어르신들을 위한 프로그램들을 많이 해왔었는데 1994년부터 생긴 마을이어서 어렸을 때부터 마을에서 자라난 20대 청년들이 많이 있다는 것을 알게 되었고 몇 년 전부터 청년들을 위한 프로그램들도 진행하였고 2018년 마을 부엌 사업 이후에도 소소한 식탁이라는 프로그램으로 청년들끼리 자유롭게 모여서 재료를 회관에서 사전에 가져가고 줌으로 모여서 요리하면서 소통하는 등 청년들이 워낙 생각이 다양하고 취향도 다양하다 보니 청년들 스스로 각자 취향에 맞게 모여서 프로그램을 진행할 수 있도록 지원해주었습니다. 그리고 주로 마을 가까이 걸어서 10분 거리에 살고 있는 사람들이 많이 참여하시고 그 외에도 직장이나 학교가 마을 근처인 분들 중에도 참여하시는 분들이 있습니다. 연령대는 어르신들, 아이를 가진 부모들, 청년들 등 다양합니다.

4. 어떤 음식이나 메뉴, 서비스, 공동체 활동(모임)을 제공하고 있나요? 온라인 또는 오프라인?

어떤 레시피를 사용했는지는 저는 잘 모릅니다. 청년들이 모여서 스스로 그 주 모임의 호스트가 정하는 메뉴로 예를 들면 함박 스테이크로 정하면 다 같이 함박 스테이크를 재료를 구해서 만들어 먹는 식으로 자율적으로 모임이 진행되었습니다. 그리고 마을에 비건 문화를 좋아하는 청년들이 많이 있어서 비건 모임들도 많이 있었습니다. 코로나19 이후로는 줌으로도 모임을 진행한 것으로 알고 있습니다.

5. 음식을 통해서 대화와 교류, 더 나아가 커뮤니티 형성이 가능했나요? 관련된 에피소드나 예시가 있다면 알려주세요.

2018년 마을 부엌 사업을 진행한 이후로 소소한 식탁, 청년 축제 등 청년 관련 프로그램들이 진행되었고 마을 부엌 사업에서 만나게 된 계기로 그 이후에도 그러한 모임들이 생겨날 수 있었다고 믿고 있습니다.

6. 자체적으로 수익을 내고 있는 방법이 있나요?

작은 나무라는 카페로 수익을 내어 운영하였지만 아까 말씀드린 대로 임대료의 어려움으로 인해 서울시의 지원을 받게 되어 카페의 수익은 서울시에 모두 반환되고 있습니다.

그에 따른 장단점이 있는 것 같은데 장점은 인건비 등이 안정적이다 보니 환경적인 측면에서 우유도 오트밀 우유를 사용하고 테이크아웃을 하고 싶으면 텀블러를 갖고 온 고객에게만 제공하는 등 수익을 내려고 한다면 시도할 수 없는 환경적인 측면을 고려할 수 있다는 점입니다. 단점은 인건비가 고정적이어서 더 많은 인력을 고용하여 주말에도 운영해달라는 요청이 많아서 주말에도 운영하면 좋겠지만 인건비 부족으로 평일에만 운영하고 있는 상황입니다.

7. 운영의 어려움이나 보완하고 싶은 점이 있나요?

청년들을 대상으로 할 때 어려운 점이 있습니다. 비건을 추구하는 청년들도 있고, 그냥 친한 사람들과 모여서 맛있는 걸 먹는 걸 좋아하는 청년들도 있고, 그 모인 구성원들의 취향마다 너무나 모임의 특성이 다양해져서 저희 쪽에서 무언가 정해서 청년들을 모으기에는 잘 모으기가 힘들었습니다. 따라서 청년들이 직접 주체적으로 마음 맞는 사람들과 모여서 할 수 있도록 장소를 제공해주고 자율적으로 맡기는 방식으로 하고 있습니다. 그리고 페이스북, 인스타그램, 성미산 마을 활력소 사이트 등 인터넷에서 홍보에 힘쓰고 있지만, 아직 부족한 점이 많아서 코로나19 이후로 온라인 홍보에 더 노력하고 있습니다.

8. 마을 부엌 안에서 일어나는 식품의 생산과 소비, 폐기 과정에서 지속가능성은 얼마 정도라고 생각하시나요?

카페에서 사용하는 우유를 오트밀유를 사용하고, 손님들에게 텀블러로 테이크아웃을 하거나 텀블러를 빌려드리기도 합니다. 그리고 플라스틱을 거의 사용하지 않으려고 노력하고 있고 옥상에 상자텃밭을 사와서 키우고 있는 중입니다. 성미산 마을 전체적으로 초등학생들에게 학교에서 텃밭 가꾸기 수업도 있고 마을 분들이 도시 텃밭에 관심이 많으시고, 지역 화폐, 친환경, 비건 등 전환 마을로 바꾸기 위한 활동들이 많이 진행 중입니다. 생협에서 유기농 식재료를 사용하는 등 환경적인 측면을 많이 고려하고 있습니다.

9. 20~30대 청년을 대상으로 한 서비스가 있나요?

2018년 마을 부엌 사업 이후 소소한 식탁 등 마음이 맞는 관계가 형성된 청년들끼리 모여서 프로그램들을 진행하였습니다. 앞서 말씀드린 것처럼 청년들을 위한 구체적인 프로그램들을 만들기보다는 모인 청년들의 특성에 맞게 주체적으로 프로그램을 진행할 수 있도록 공간과 예산을 지원해주는 역할을 저희는 하고 있습니다.

3) 꼬물이 부엌

(1) 개요



출처: 두레생협 홈페이지

[그림 4-3] 꼬물이 부엌 내부 모습

울림 두레 생협 한 칸에 더 많은 지역주민과 생협이 연결되길 바라는 마음으로, 특히 먹거리 취약계층인 성미산 마을의 청년들을 위해 꼬물이 부엌이 생겨나게 되었다. 생협 조합원들 간의 마을 모임, 식생활 교육, 요리강좌, 반찬 품앗이 등의 다양한 모임을 진행 중이며, 지역 사람들도 언제든지 대관하여 부엌이 필요한 모임이나 행사 등에 이용할 수 있다.

(2) 심층 인터뷰 내용

[표 4-3] 꼬물이 부엌 심층 인터뷰 요약

커뮤니티 명	꼬물이 부엌	특징
대표자 명	서순현	울림 두레 생협 협동 조합원 회의에서 성미산 마을이 생겨난 이후로 자라난 청년들이 먹거리에 취약한 점에 대해 공감하고 그들을 위한 공유 부엌을 만들어 주면 좋겠다는 의견으로 만들어지게 되었음. 임대료 같은 경우는 기존의 울림 두레 생협의 매장에서 한 칸을 리모델링하여 울림 두레 생협에서 다같이 부담하고 있음.
설립연도	2018년	
주된 참여자	주부 및 청년	
시사점	경제적인 운영의 어려움은 크게 없고, 그 외 어려움은 이용하는 사람들이 많은 것에 비해 공간의 크기가 작다는 점과 울림 두레 생협의 공간에 속해 있다 보니 꼬물이 부엌의 한 칸에 남은 재고를 쌓아두어 미관상 보기 좋지 않게 된다는 점. 또한 싱크대의 하수도 고장, 인덕션 화력이 약하거나 수납공간이 작아 그릇을 넣어둘 공간이 부족한 점 등 공간의 어려움이 있음.	

1. 해당 지역과 위치에 마을 부역을 오픈하게 된 이유나 계기가 있나요? 언제부터 운영하기 시작하셨나요?

울림 두레 생협 협동 조합원들과의 회의에서 성미산 마을이 생겨난 이후로 자라난 청년들이 먹거리에 취약한 점에 대해 공감하고 그들을 위한 공유 부역을 만들어 주면 좋겠다는 의견으로 만들어지게 되었습니다. 요즘은 그리고 집에 누군가를 초대해서 같이 먹는 다기 보다는 외식을 많이 하게 되고, 집에서 요리를 하고 싶어도 집이 너무 좁아서 같이 밥을 해먹기 힘들다는 젊은이들이 많이 있습니다. 그에 따라 같이 해먹고 싶은 공간을 만들게 된 것입니다. 임대료 같은 경우는 기존의 울림 두레 생협의 매장에서 한 칸을 리모델링하여 울림 두레 생협에서 다같이 부담하고 있습니다. 성미산 마을의 특성상 70개 정도의 단체가 운영되고 있고 사람들의 모임에 대한 열정이 많다 보니 꼬물이 부역의 운영도 그리 어렵지 않았습니다.

2. 식재료 구입 경로는 어떤 것이 있으며, 매월 얼마 정도 예산이 들어가나요?

울림 두레 생협 자체적으로 운영 중이며 협동조합원들이 하나부터 열까지 회의를 통해 정하고 운영하는 시스템으로 진행되고 있습니다. 식재료도 모두 울림 두레 생협의 식재료를 사용하고 있고 공간사용료는 시간당 10,000원, 3시간에 25,000원으로 회비를 받고 이는 에어컨 등의 전기 비용 정도로 상당히 저렴합니다. 그리고 가끔 어려운 단체가 있다면 조금 더 저렴하게 받는 경우도 있습니다.

3. 주로 어떤 사람들이 방문하거나 모임에 참여하게 되나요? 요일마다 또는 주중, 주말마다 운영 시간이나 방식이 달라지나요?

코로나19 이전에 다양한 연령층의 사람들이 모였고 코로나19 이후에는 어쩔 수 없이 많은 모임들이 줄어들었지만 그 이전에는 스케줄이 꽉 차서 예약이 힘들 정도로 많은 모임들이 이루어졌습니다. 주로 가까운 성미산 마을 분들이 많이 오시고 집에 요리할 공간이 부족하다며 오는 청년들의 모임도 있고, 김장 김치, 된장 담그기 등 함께 요리를 많이 해야 될 때는 다양한 연령층(30~50대)이 함께 모여 하기도 합니다. 70대 어르신들도 오셔서 교육 프로그램도 진행하면 적극적으로 참여해 주십니다.

4. 어떤 음식이나 메뉴, 서비스, 공동체 활동(모임)을 제공하고 있나요? 온라인 또는 오프라인?

온라인으로는 페이스북으로 많이 홍보를 하다가 최근에는 인스타그램을 더 많이 이용해서 인스타그램도 운영하고 있습니다. 그리고 꼬물이 부엌에 TV가 있어서 코로나19 이후로 이를 이용해 zoom 강의도 진행하고 있습니다. 그리고 저희 4~50대 세대는 레시피가 크게 필요 없었지만 요즘 젊은이들은 몇 티스푼 등 정량적으로 정해져 있어야 잘 따라할 수 있다고 하여서 그 부분을 유념하여 레시피를 작성하여 교육하고 있습니다. 청년들에게 어떤 메뉴를 원하는지 설문조사를 하기도 해서 의외로 해물 요리, 외국 요리 등 다양한 요리, 집에서 만들어보기 힘든 메뉴를 좋아하는 경우가 있었습니다.

5. 음식을 통해서 대화와 교류, 더 나아가 커뮤니티 형성이 가능했나요? 관련된 에피소드나 예시가 있다면 알려주세요.

의외로 제일 교육 효과가 높은 분들이 70대 어르신들이었는데, 본인 손녀 손자들을 위해서라면 더욱 열심히 하시는 분들이었습니다. 요즘 젊은이들이 생리불순도 심하고 불임 부부도 많은 등 건강하지 못한 식습관이 지속되어 몸이 건강하지 못한 분들이 많이 있습니다. 여기서 교육 받은 대로 집에 가서 손녀 손자들을 위한 건강한 먹거리를 만들어 주려고 적극적으로 임하셔서 처음엔 교육이 잘 될지 걱정되었지만 효과가 훌륭해서 감동적이었습니다.

6. 자체적으로 수익을 내고 있는 방법이 있나요?

프로그램 참가비는 한 회에 1인당 10,000~40,000원 정도 받고 있습니다. 꼬물이 부엌 자체로 수익을 내는 경우는 이 경우 밖에 없고 옆에 바로 있는 두레 생협의 수익으로 임대료를 부담하여 안정적으로 운영되고 있습니다.

7. 운영의 어려움이나 보완하고 싶은 점이 있나요?

경제적인 운영의 어려움은 크게 없습니다. 그 외 어려움은 이용하는 사람들이 많은 것에 비해 공간의 크기가 작다는 점이 조금 이쁩니다. 그리고 올림 두레 생협의 공간에 속해 있다 보니 올림 두레 생협에 창고로 사용할 만한 장소가 없어서 꼬물이 부엌의 한 칸에 남은 재고를 쌓아두어 미관상 보기 좋지 않게 되었습니다. 또한, 싱크대의 하수도가 너무 짧은 편에 속하여 고장이 자주 나는 점도 있습니다. 인덕션이 화력이 약해서 요리에 어려움도 있습니다. 그리고 인테리어를 고려하여 수납공간을 작게 만들었더니 그릇을 넣어둘 공간이 부족한 점도 있습니다.

8. 혹시 공간을 운영하는 데 있어서 참고한 사례가 있나요? 다른 공간과 차별점이 있나요?
두레 생협이 여러 곳 있지만 그중에서 두레 생협에 공유 부엌이 함께 생긴 경우는 최초로,
오히려 다른 곳에서 저희 꼬물이 부엌을 관심을 갖고 취재해 가는 경우가 많았습니다.
그리고 이곳을 참고해서 많은 두레 생협에 공유 부엌이 생겼습니다.

9. 마을 부엌 안에서 일어나는 식품의 생산과 소비, 폐기 과정에서 지속가능성은 얼마
정도라고 생각하시나요?

멋진 지렁이라는 프로그램이 예전에 있었습니다. 지렁이 화분을 나눠줘서 지렁이가 흙을
영양분 있게 해주잖아요, 그런 화분을 각자 집에서 키우기도 하였습니다. 환경을 위해서
텀블러를 갖고 다니는 경우 등 환경을 위한 활동을 하고 인증샷을 찍어서 인증하는 프로
그램도 있었습니다. 주변에 카페들이 많이 있는데 우유를 많이 쓰고 버리게 되는 우유팩
들을 가져다 달라고 요청드립니다. 그러면 그 우유팩들을 모아서 1kg에 1,000원을 주는
곳이 있는데 그 돈을 받아 다른 어려운 노인 단체 등에 기부합니다. 또 근처에 성미산이
라는 산이 있는데 그곳에 협동 조합원들과 함께 가서 담배꽂초 줍기 운동을 하기도 합니
다. 그리고 글래스락이라는 회사에서 도움을 받아서 집집마다 플라스틱 용기를 가져오면
글래스락 제품과 바뀐 적도 있습니다. 그리고 예전에 환경위원회가 생겼다가 없어졌는
데 최근에 코로나19도 있고 환경이 이슈가 되면서 몇 년 전부터 환경위원회가 다시 생겨
나서 환경적인 측면을 꼼꼼하게 챙기게 되었습니다.

10. 20~30대 청년을 대상으로 한 서비스가 있나요?

처음에 꼬물이 부엌이 만들어지게 된 계기가 2~30대 청년들을 대상으로 만들어지게 되
었고 그에 따라 청년들을 위한 여러 가지 교육 프로그램들이 많이 진행되고 있습니다.
그리고 그렇게 한번 모여서 많은 양의 요리를 만들어서 주곤 합니다. 그러면 참가자들은
이렇게 조금 회비를 내고도 이렇게 많은 요리를 가져가도 되냐고 오히려 되물어보기도
하는데, 엄마와 같은 마음이라 많이 가져가서 냉장고에 넣어놨다가 먹으라고 합니다.

4) 친구네 식탁

(1) 개요



출처: 이지수 대표 인스타그램

[그림 4-4] 친구네 식탁 소셜다이닝 일부

친구네 식탁은 청년들 및 1인 가구들을 위한 소셜다이닝 커뮤니티이다. 이름이 친구네 식탁인 이유는, 광진구에 위치하고 있기 때문이며, 오프라인 외에도 SNS를 통해 온라인으로도 운영하면서 모임이 활발하게 진행되고 있다. 현재는 코로나19로 인해 운영이 어려워지면서 잠정 중단 중이고, 이지수 대표가 서울청년센터 광진오랑에서 청년들을 위해 일하게 되면서 청년센터 내의 온라인 프로그램 중 일부로 진행 중이다.

(2) 심층 인터뷰 내용

[표 4-4] 친구네 식탁 심층 인터뷰 요약

커뮤니티 명	친구네 식탁	특징
대표자 명	이지수	대학가 근처에 작은 규모의 상점과 원룸촌이 형성되어 있는 곳에 위치해있어 주로 1인 가구를 위한 모임이 활발하였으며, 현재는 서울청년센터 광진오랑에서 관리 및 진행하고 있음.
설립연도	2017년	
주된 참여자	청년 1인 가구	
시사점	모바일 기기와 온라인 플랫폼 활용에 익숙한 1인 가구이자 젊은 세대들은 코로나19 사태에도 불구하고 온라인 형태의 모임으로 만남과 활동을 지속하고 있으며, 직접 요리하는 방식보다는 '소셜다이닝'의 형태로 진행하고 있음. 청년들은 자발적으로 먹거리 관련 모임이나 커뮤니티를 조성하는 것에 어색해하거나 다른 주제의 모임에 비해 적극적이지 않았음. 개개인이 능동적으로 참여하는 중년층 위주의 커뮤니티에 비해서 청년층은 공공기관에서 모임을 열거나 운영자가 주도하는 형식의 커뮤니티로 진행되고 있었음.	

1. 해당 지역과 위치에 마을 부역을 오픈하게 된 이유나 계기가 있나요? 언제부터 운영하기 시작하셨나요?

지금은 서울청년센터 광진오랑에 근무하기 시작하면서 그만두었지만, 초창기 친구네 식탁은 광진구 자양동 쪽에서 시작했습니다. 2017년 10월 가을에서 12월쯤부터 2년간 운영하였고, 그 이후에는 운영이 어려워 문을 닫으면서 현재 근무하고 있는 광진오랑에서 같은 프로그램명으로 유사하게 이어가고 있습니다.

저도 청년 당사자고 1인 가구고 자취를 하고 있고 그랬던 입장에서 저도 학업 때문에 이제 서울에서 혼자 자취를 시작하면서 좀 어려움이 많아서 뭐랄까. 너무 많잖아요. 생활 전반적으로 자기 관리를 하는 게. 이제 학생 때는 계속 이렇게 공부만 하다가 이제 그냥 학업을 하는 것뿐만 아니라 책임을 다 져야 되니까 경제적인 거 외에도 어려움이 되게 많았었는데 그중에서 제일 많은 어려움이 있었던 게 식생활이었고, 단순히 공간이 열악해서 요리를 잘 못한다든지 아니면 식재료를 1인분으로 이제 안 팔아서. 그 당시에 는, 지금은 활성화가 됐지만, 키트나 이런 게 없었을 때는 그런 부분에 제 어려움이 또 있었고, 인스턴트나 배달음식을 많이 먹었을 때 실제로 어떤 마음 건강에도 영향을 미친다고 생각을 해서 하기가 힘들고요. 그런 거를 좀 보완하기 위해서 이제 공동체를 만들어서 같은 고민을 가진 사람들끼리 그걸 좀 해결해보고 싶은 그런 욕구에서 시작한 게 친구네 식탁이었습니다.

2. 개인적으로 운영되고 있나요, 지자체로부터 지원을 받아 운영되고 있나요? 운영자는 어떻게 정하게 되었나요?

공간은 당연히 제가 개인적으로 빌려서 시작하였고, 중간에 사회적 기업 육성 사업의 지원을 받으면서 필요한 자금을 얻을 수 있었어요. 그리고 펀딩 같은 것들도 같이 하면서 공간을 유지할 수 있었습니다.

2-1. 식재료 구입 경로는 어떤 것이 있으며, 매월 얼마 정도 예산이 들어가나요?

식재료를 구하기 위해서 부엌이 있는 주변에 시장이나 그런 마트나 이런 곳, 생협 같은 곳이란 협업을 맺지는 않았고요. 정기적으로 열리는 게 아니었기 때문에 공유 부역을 운영한다고 해서 식재료를 갖춰 놓지는 않았었어요. 모임이 열릴 때마다 그때 어떤 메뉴를 만드는지가 정해지면 그거에 따라서 필요한 식재료를 구매를 하는 편이고, 오프라인으로 할 때는. 그렇게 근처에서 장을 봐온다거나 아니면 같이 가서 재료를 구입하는 것

부터 한다던가. 하지만, 자주 그러지는 못했고 현실적으로는 인터넷으로 구매를 많이 했던 것 같아요. 이마트나 쿠팡 이런 채널을 통해서요. 줌으로 온라인 모임 활동을 할 때는, 참여자분들이 재료를 가지고 있어야 가능하니까 센터 공간에 주문을 해놓고, 사전에 직접 와서 수령해가신 후 그걸 들고 온라인에서 만나는 방법으로 진행했습니다. 상황 우려가 많이 없는 것들은 택배로 보내드린다든지. 마트나 이런 곳은 아니더라도 인상적이었던 사례가 있긴 했었어요. 지역에 있는 작은 식당을 운영하는 셰프님이 비슷하게 요리 모임을 한번 주도 해보고 싶으신데, 요리는 잘 아시지만 이런 진행이나 이런 것들이 기획에 어려움이 다 있으셔서 같이 한번 하자고 제안을 주셨고, 그분이 알려주시고 제가 진행을 같이 콜라보해서 하고 뭐 그런 사례가 있기는 했었어요.

참가비는, 저희 부역이 경제력이 많이 있는 그런 분들이 오신 분 모임이라기 보다는 1인 가구 청년들을 많이 대상으로 했기 때문에 사실 그런 비용 부담이 많이 있으면 참여하기가 어렵잖아요. 그래서 기관에서 지원을 받아서 재료비가 거의 없도록 참여를 하게 했고 그런 지원이 없이 하는 상태면 사실 참여자가 부담을 지을 수밖에 없어지죠.

3. 주로 어떤 사람들이 방문하거나 모임에 참여하게 되나요? 요일마다 또는 주중, 주말마다 운영시간이나 방식이 달라지나요?

혼자서 끼니를 해결해야 되는 청년들이 주로 참여하게 됐고, 정기적으로 열리는 게 아니기 때문에 열리지 않는 때에는 비어 있는 공간. 모임을 통해서 새로 처음 만난 분들이랑 경험을 하고 싶은 분들도 계시지만, 많은 분들이 이제 기존에 알고 지내던 분들끼리도 새로운 공간에 가서 뭔가 요리를 한다거나 집에 주방이 조금 열악해서 요리를 많이 하실 수 없는 상황이거나 특별한 날에 개관하게 됩니다. 주방이 위치한 곳 특성상 연령대는 20~30대분들로 이루어져 있고, 낮 시간대 일을 하시는 분이 더 많으니까 평일 저녁이나 주말 낮에 많이 열었던 것 같아요.

4. 어떤 음식이나 메뉴, 서비스, 공동체 활동(모임)을 제공하고 있나요? 온라인 또는 오프라인?

저 같은 경우는 현재 센터에서 유사한 프로그램과 공간의 매니저로 일을 하고 있고, 다른 분야도 하지만 식생활에 관련해서는, 온라인으로 하는 소셜 다이닝이나 그런 거는 제가 기획을 하고 진행합니다. 소셜 다이닝은 같이 밥을 먹거나 요리를 하면서 그걸 매개로 친해지는 어떤 교류하고 소통하는 방식을 가리키는데요. 개인적으로 프리랜서 형태

로 기회가 있으면 진행을 제가 제안을 받으면 가서 하기도 하고. 이 일과는 별개로 다른 어떤 청년센터에서 프로그램을 하는데 제가 강사나 진행자로 가서 하기도 하고, 예를 들면 어떤 공동체 주택에서 프로그램들을 운영하잖아요 공공임대주택에서. 그런 걸 운영하는 업체에서 제안이 들어오면 그런 곳에 가서 그런 모임을 제가 기획하고 진행하기도 하고요.

원래는 어떤 좀 특정 공유 부엌이 있었는데 지금은 이제는 공간을 기반으로 하지 않고 있어요. 다양한 이유로 이제 공간을 그만하게 된 것도 있지만, 지금 와서 생각해 보면, 특히 청년 세대들은, 어떤 거점 공간이 중요한 것은 또 아니겠더라는 생각이 들더라고요, 온라인으로도 워낙 잘 만나고 하니까요.

개인적인 생각이고 일터에서 나온 경험담이지만, 공간이 있으면 가까운 데 사는 분들이 많이 모일 수는 있지만, 사실 그런 물리적 거리가 가깝다고 해서 더 이제 그 사람이랑 더 친해지는 것만은 아닌 것 같더라고요. 현재로서는 코로나19로 인해서 센터에 있는 공유 주방들은 비대면으로 운영되고 있어요.

지속 가능한 식생활에 도움이 되는 어떤 메뉴라든지 그런 걸 고려를 한다면 요즘에 많이들 시도해 보고 계십니다. 채식을 주제로 아예 한다든지 아니면 서울에서는 사실 어렵지만 로컬푸드를 활용해서 뭔가 한다든지 하면 의미가 있을 것 같은데. 이렇게 참여하시는 분들이 혹은 요리에 대한 정보를 얻어 간다든지 아니면 본인이 가진 식생활 문제를 해결하고 싶어서 오시는 분들도 계시지만, 감정적인 교류라고 해야 될까요 그런 것들을 더 조금 이제 얻어가고 싶으신 분들도 오시기 때문에 좀 대중적인 메뉴를 많이 하기도 했어요. 자취하는 청년들이 집에서 하기 어려운 반찬 같은 거 장조림 같은 걸 같이 만든다든지 아니면 많이들 좋아하시는 그때그때 유행하는 그런 메뉴를 한다든지 아니면 영화나 어떤 책에 나오는 음식을 따라 만들었어요. 최근에는 환경을 좀 생각하기도 하고 건강에도 많이 관심을 가지시니까, 채식을 테마로 해서 매번 요리를 하지 않더라도 그 주변에서 쉽게 구할 수 있는 시식 식품을 같이 먹어보고 리뷰를 하는 식으로 운영을 하고 그랬었죠.

5. 음식을 통해서 대화와 교류, 더 나아가 커뮤니티 형성이 가능했나요? 관련된 에피소드나 예시가 있다면 알려주세요.

이제 여러 번 운영을 하다 보면 자주 오시는 분들도 계시기는 해요. 그래서 그런 분들이 계속 오신다는 거는 이전에 경험이 좋았었을 테니까. 관심 있는 청년분들이 이 프로그램

에 참여하면서 센터에 대해서 알게 되고 지역에 이렇게 뭔가 내가 필요할 때 도움을 받을 수 있는 어떤 공간이나 자원이나 사람이 있다는 거를 좀 알게끔 하게 하는 어떤 유입 장치로서 작동을 했었고. 작년에는 약간 활력 프로그램이라고 해서 코로나19 초증반일 때, 코로나19로 인해서 활력을 잃은 청년들에게 다양한 활동을 제공하자는 취지에서 이렇게 요가나 스트레칭, 필름 사진, 요리, 플랜테리어 이런 식으로 분야를 나눠서 짧은 일회성 모임을 많이 열었었어요. 그중에 소셜 다이닝이 있었어요. 그걸 테마로 할 때는, 근처 농산물 마트에서 같이 장을 보는 것부터 요리하고 먹는 것까지 했었는데, 그건 현실적으로 피곤하고 힘이 들더라고요. 그리고 커뮤니티가 형성이 되어도 그게 안전하고 지속성 있게 가는 게 어렵기 때문에 그걸 돕는 전문가가 투입돼서 강좌나 교육이 있었던 적도 있어요. 참여도와 반응도 꽤 좋았어요.

6. 자체적으로 수익을 내고 있는 방법이 있나요?

공공기관에서 하는 것들은 수익을 내는 사업이 애초에 아니니까 그렇게 진행을 하지 못하고 저도 고민을 많이 해본 부분인데 방법이 있다라고 하면, 직접적으로 수익을 내는 거는 사실 좀 어려울 것 같기는 해요. 왜냐면은 이 모임을 비용을 받고 참여하게끔 하려면 어느 정도 가격이 한정되어야 하고 실제로 많이 운영하고 있잖아요. 그러니까 공공기관 아니고 사기업들 그런 플랫폼들이 있잖아요. 그런 곳에서는 이제 그걸 비즈니스로 하는데 비용이 좀 꽤 비싸거든요. 그래서 한 번에 20만 원 30만 원을 결제를 해야 된다는 거나. 여러 회차로 모임을 그런 경우에 사실 청년들이 참여를 하기가 조금 어려운 분들도 많으셔서 수익을 낼 수 있는 방법이 사실 그렇게 많지는 않을 것 같아요. 지금 하고 있는 형태가 참여자들이 비즈니스를 하고 싶은데 그 비즈니스를 지원하는 방식은 또 아닌 거죠. 어찌 됐건 여기서는 사실 요리를 되게 잘 하는 사람들이 모인다고보다는 요리라는 어떤 관심사로 모여가지고 어떻게 먹을거리를 만들어서 이걸로 어떻게 보면 더 크게 생각하면 정말 비즈니스든 창업이든. 하지만, 그게 아니라 사실은 어떻게 보면 같이 한 끼를 먹는 그림 모임이 더 주된 목적인 거죠.

7. 운영의 어려움이나 보완하고 싶은 점이 있나요?

초반에 어떤 곳에서 빌려 가지고 운영을 했었을 때는 항상 그 공간 대여료나 임대료가 문제였고, 그걸 어떻게 충당할지에 어려움이 많았어요. 펀딩을 시도하기도 했고, 대관을 같이 진행을 하고 외부 활동도 많이 하고 이런 식으로 진행을 했었죠. 다행히 초반의

진구네 식탁은 테스트 수준이어서. 그렇게 큰 공간이 아니었고 정말 작은 공간을 운영했던 거라 가능했던 거고요.

향후에 만약에 제가 또 원해서 공간을 또 만들고, 그걸 기반으로 활동할 수는 있겠지만 그때는 조금 더 이제 단순히 그런 이렇게 모임 참여를 통해서 뭔가 수익을 내는 것뿐만 아니라 아까 말씀하신 방법들처럼 다양한 통로를 다 이렇게 마련한 상태에서 해야 가능할 것 같아요. 그리고 공간을 빌리는 게 요즘은 정보만 좀 있으면 너무 이렇게 많이 비싼 편도 아니거든요. 지금은 코로나19 때문에 좀 어렵지만. 상담센터나 아니면 강동구에도 마을 부역을 대여할 수 있는 기관이 있어요. 그런 공공시설들을 활용하면 저렴한 가격에, 심지어는 무료로도 많이 들릴 수 있으니까 그것을 적극적으로 활용하면은 꼭 공간이 있지 않더라도 잘 할 수 있다라고 생각을 하는데 지금은 좀 코로나19 때문에 어려움이 있죠.

8. 혹시 공간을 운영하는 데 있어서 참고한 사례가 있나요? 다른 공간과 차별점이 있나요? 곳곳에 개인이 쓰도록 하는 주방을 운영하는 어떤 업체도 많이 있고, 그런 공간에 좀 재미있게 관심 있게 보았던 것도 있고 다양한 것들을 많이 참고를 했던 것 같아요. 금천구에 청춘벨딩이라는 공간 아실까요. 거기서 2017년도쯤에 그런 마을 부역 같은 역할을 하는 공간이 그 안에 있고, 소셜다이닝을 열길래 궁금해서 거기에 참여를 했다가 이런 모임에 계속 뭔가 참여하고 만들고 싶기도 한데 이제 그 당시에는 더 활성화되어 있지가 않아 광진구에는 없는 거예요. 근데 너무 먼 거리에 있다 보니까 광진구에서도 하면 좋겠는데 이제 그때 그 당시에 생각했을 때는 막 엄청 어려운 일은 아닌 거라고 생각을 했어요. 꼭 전문가여야만 할 수 있는 일은 아닌 그렇기 때문에 지원 사업 같은 걸 받아서 직접 만들어보자는 생각으로 그때 좀 이어졌던 것 같아요. 청춘벨딩의 경우에 비용이 엄청 비싸지도 않고 그리고 이제 잘 모르는 처음 있는 청년들끼리 만났을 때도 어색하지 않게끔 우리뿐만 아니라 다른 어떤 프로그램들을 준비해두었고 또 이제 좀 존중을 해주는 느낌을 많이 경험을 했었고, 대부분 나이나 아니면 직업이나 어떤 정체성 관련된 그런 정보들을 개인적인 정보를 오픈하지 않아도 충분히 자기를 드러낼 수 있게끔 이렇게 만들거든요. 그런 분위기를 여기서만큼은 밖에서는 이렇게 사회 생활을 하면서는 어렵잖아요. 그래서 그런 공간에서만은 이렇게 좀 안전하다고 느끼면서 참여할 수 있는 분위기를 많이 만드는데 그때 청춘 빌딩에서도 그런 느낌으로 운영을 하셨었거든요. 근데 그 당시에는 그런 모임을 운영하는 곳이 없었어요. 그래서 저도 약속문 형식으로 서로가 불편해지지 않는 선들을 정해 놓는 식으로 운영을 하기도 했었어요.

9. 마을 부엌 안에서 일어나는 식품의 생산과 소비, 폐기 과정에서 지속가능성은 얼마 정도라고 생각하시나요?

지속가능성은 저는 충분히 있다고 생각을 하고, 센터에 있는 주방에도 사소한 어떤 규칙을 정할 때 이런 걸 많이 반영을 했어요. 예를 들면은 사실 코로나19 때문인 것도 있지만 그게 아니더라도 종이컵을 제공하지 않는다든지 정수기를 이용하려면 오시는 분들이 본인의 텀블러나 이런 걸 들고 오셔야지만 드실 수가 있어요. 그리고, 그런 데에 워낙 관심 있는 분들이 많으셔서 그런 카페들도 많잖아요. 디저트를 파는데 용기를 들고 오셔야지만 구매해 가실 수 있다든지 그게 가지고 오지 않으면 일회용 포장 용기가 없기 때문에 제공을 안 하는 식. 건강한 어떤 식재료나 그런 뭔가 노동 착취나 이런 게 없이 생산된 그런 소비하려고 하는 분들끼리 많이 모이기도 하고 그런 분들이 관심 있어 할 만한 재료를 좀 메인으로 해서 한다든지 그런 움직임들이 계속 일어나고 있어서. 또 다른 건, 농산물을 가공한 식품들을 판매하시는 분들이 이제 매주 무슨 요일을 정해서 식품을 파시거든요. 거기서 생산자분들이 직접 가지고 오셔서 판매하시는데 코로나19 이전에는 그 시장이 열릴 때 거기서 좀 같이 먹는 걸 한다든지 그런 게 있었어요. 또 코로나19가 잠잠해지고 하면은 그런 자리도 마련할 것 같아요.

아까 말씀드린 컵을 따로 제공하지 않는 부분도 있고 좀 당연한 거긴 하겠지만 분리 배출을 좀 확실하게 하게끔 하기 위해서 쓰레기통에 설명을 엄청 상세하게 적어놨어요. 예를 들면, 헛갈리는 품목들. 이게 플라스틱인지 일반 쓰레기인지 모르겠는 그런 것들은, 플라스틱 쓰레기통 위에 이런 항목들은 이게 아니라고 표시를 해놓고. 그렇게 하게끔 좀 장려를 하기도 하고 저희가 한 번은 1인 가구 대상 과일을 이렇게 나눠드리는 이벤트를 한 적이 있어요. 그래서 그때 이거를 하나로 들고 가시는 분도 계시지만, 그거를 어떤 다른 포장을 이렇게 쓰지 않고 종이로 싸서 제공을 한다든지.

저희 안에서도 시도는 해요. 직원들끼리 월요일은 채식을 먹는 날로 정해서 잘 지키지는 못하지만 되도록 한다든지 아니면은 도시락을 많이 싸와요. 배달 음식을 잘 먹지 않고 먹더라도 한다든지. 이거는 작년 초부터 계속 유지해오던 것이예요. 일회용 수저를 쓰지 않고 저희가 주방이 있으니까.

온라인으로 할 때는 사실 같은 공간에 있지 않다 보니까 남은 식재료를 그 참여자들이 어떻게 처리하는지에 대해서는 저희가 관여를 하기도 애매한 부분이어서 부분까지는 하지 않고 있고. 오프라인으로 다시 하게 된다고 하면 그때도 인터넷 주문보다는 직접 이렇게 지역에서 사 오면은 플라스틱도 줄일 수 있을 것 같고. 로컬푸드 소비 관련해서 요즘 조금 시도해본 게 상자텃밭인데, 구청에서 받아와서 기르는 상자텃밭을 다른 참여

자들과 해본 적이 있는데, 시간을 오래 두고 봐야 하는 거라 그런지 모임이 유지되기는 어려웠어요. 코로나19 때문에 더 그랬던 것 같기도 하고.

10. 20~30대 청년을 대상으로 한 서비스가 있나요? 서울시 먹거리 통계 조사에 의하면 남성이 여성보다 먹거리와 식습관이 관심이 없고 취약하다고 합니다. 프로그램 관련 해서 남녀 성비는 어떻게 되나요?

저희 센터에서도, 놀이하는 프로그램뿐만 아니라 모든 프로그램 전반에서 이제 그런 성비의 차이가 많이 발생을 해서 어떻게 극복할 수 있을지를 고민을 하고 있는데 그렇다고 해서 이제 그러면 남성분들이 더 많이 참여하실 수 있게끔 이렇게 한 번씩은, 그런 남성분들이 좀 더 관심 있어할 만한 소재를 가져와 볼까라는 의견도 나오긴 있지만 그거 자체를 규정짓는 게 오히려 더 이상할 수 있는 거죠. 그리고 저희가 기존에 해왔던 것들이 꼭 여성분들이 더 관심 있어 할 만한 곳만은 아니었거든요. 또 주목할 만한 거는 공간 센터 공간이 항상 카페처럼 열려 있어서 프로그램에 참여하지 않더라도 오셔서 책을 읽거나 각자 할 일을 하려고 이용하실 수 있거든요. 근데 그런 이용객분들은 남성이 되게 많아요. 이런 공간 이용에 그런 차이가 있는 거죠. 그래서 저희도 그게 어떤 연관성이 있고 어떻게 좀 변화를 만들 수 있을지가 고민인데, 아마 다른 청년센터들도 많이 비슷한 걸로 알고 있어요. 그러니까 코로나 전에도 그랬던 거죠.

2_도시 텃밭

서울시는 2000년 팔당상수원 보호구역 내에 주말농장을 조성한 이래 시민이 직접 참여하여 화학비료와 합성농약을 사용하지 않는 친환경농법으로 농작물을 경작하는 ‘가족농장’, ‘직장농장’, ‘시민단체농장’ 등을 운영하고 있다.⁷⁹⁾

도시농업은 환경적 측면에서 자연환경과 경관을 보전하고, 대기오염을 줄이고, 생물다양성을 높이고, 기후변화를 방지하며, 사회적 측면에서 체험학습 기회를 제공하고, 공동체 의식 회복에 기여하고, 전통문화를 계승하고, 시민 건강을 증진하는 등 사회적 가치를 실현한다.⁸⁰⁾

79) 박원제, 구본화, 박미옥, 권효진, 2012, “도시농업인과 공무원의 도시농업 인식 비교평가”, 『한국조경학회지』 40권 4호, pp.90~103, 한국조경학회.

1) 노원도시농업네트워크

(1) 개요



출처: 서울시 홈페이지

[그림 4-5] 노원도시농업네트워크 회원 모습

‘노원도시농업네트워크’는 처음에 노원 지역 마을 공동체인 ‘함께노원’에서 주최한 도시농부학교의 1기생들을 중심으로 만들어졌다. 현재 노원구 중계동에 위치한 불암산 자락에 ‘천수텃밭’이라 불리는 교육장을 활용하여 도시농업교육 활동을 진행하고 있다. 활동 내용을 요약하면 도시농업을 통한 도시옥상녹화 사업, 빗물 자원화, 그리고 음식물 쓰레기 퇴비화를 통한 도시 내 자원순환모델 구축 등이 있다.

(2) 심층 인터뷰 내용

[표 4-5] 노원도시농업네트워크 심층 인터뷰 요약

커뮤니티 명	노원도시농업네트워크	특징
대표자 명	이은수	노원구에 위치한 천수텃밭을 중심으로 자발적인 참여자들이 모여 텃밭을 가꿀 뿐만 아니라 그것에서 파생되는 모임과 다른 단체와의 협업을 이루내고 있음.
설립연도	2013년	
주된 참여자	중장년층	
시사점	텃밭 중심으로 야외에서 활동을 하므로 코로나19 사태에 영향을 받지 않고 모임을 계속하고 있었음. 가까운 생협과 연계하여 지속 가능한 먹거리를 만들어내는 '마을 부엌'과는 달리 양봉이나 버섯 재배 등의 텃밭 활용이 생산물을 다양하게 만들어 주고 있었음.	

80) <https://www.nongmin.com/news/NEWS/POL/ETC/310189/view>(“도시농업의 가치와 역할”, 농민신문, 2019.4.10.)

1. 해당 지역과 위치에 단체와 도시 텃밭을 조성하게 된 이유나 계기가 있나요? 언제부터 운영하기 시작하셨나요?

노원구 중계동에 있는 천수텃밭이라는 공간이고요. 한 9만 제곱미터 정도 돼요. 여기에는 기본적으로 과수원이 있고, 배 과수원 그다음에 텃밭이 있고 뒤에 산이 있어요. 이 뒤가 이제 불암산이거든 그래서 도시 농업하기 아주 좋은 공간이 되는 거고 이 땅은 개인 땅이에요.

저는 이제 2011년부터 도시농업을 했는데 여기는 2014년도에 천수 텃밭에 왔어요. 이거는 이제 그냥 판 데서 하고 있었는데 거기 공원으로 바뀌면서 거기서 경제 활동을 못 해서 이쪽으로 왔는데, 저희는 이제 시민단체 간의 연합체가 있어요. 노원도시농업협의회라고 협의회가 있고 그 안에 이제 노원도시농업 네트워크라는 또 단체가 있고 그래서 서로들 유기적인 관계를 잘 형성을 하고 있는 겁니다. 그래서 이제 거기는 전형적인 민간 영역에서 발전하는 식. 시간이 많이 걸리겠지만 현재 스스로 만들어가는 과정이고 계속 진화하는 단계가 되기 때문에 앞으로 이제 5년이나 10년 후에는 아마 세계에서 최고로 가장 유명한 도시 농업의 메카가 되도록 노력하고 있습니다.

2. 개인적으로 운영되고 있나요, 지자체로부터 지원을 받아 운영되고 있나요? 운영자는 어떻게 정하게 되었나요?

강동구 같은 경우는 전부 다 이제 기관주도로 많이 발전했잖아요. 그래서 시라든지 구에서 굉장히 열심히 많이 해가지고 거기 예쁘게 잘 돼 있는데 거기에는 시민이 별로 없죠. 기관에서 주도하게 되면 시민력이 좀 떨어지는 그런 경향이 있어요. 반면에 저희 같은 경우는 이게 개인 용지고 시민단체들이 스스로가 계속 만들어가는 과정이거든요. 정치적이거나 어떤 시대 환경의 흐름에 상관없이 우리는 계속적으로 활동을 하고 더 발전시켜 나가는 그런 과정이 있는 거예요. 서울의 도시 농업이 한 10년이 좀 넘었거든요. 2011년부터 한 지금 만 10년 정도 돼 가는데 그 특색이 이제 확연하게 나타나는 거죠.

과거에 처음에 막 시작할 때는 기관에서 많이 집어넣고 이렇게 하면 예쁘고 잘 그래야 확장이야 빨리 됩니다. 그러면 이제 쪽 지속해서 가면 좋은데 네 거기에는 그거를 끌고 갈 수 있는 견인할 수 있는 주체 세력이 있어야 되거든요. 그래서 이제 이게 관해서 하게 되면 행정의 어떤 구청장이 바뀐다든가 아니면 대통령이 바뀐다든가. 이렇게 하면 편차가 심한 반면에 민간 영역 이 노원구에서 하는 이 도시 농업은 시민이 중심이 돼서 하는 거예요. 그러니까 아주 규모가 확 큰 거는 아니고 그냥 꾸준히 우리가 좋아서 한 해 두

해 지나가면서 발전해 가는 과정에서 그게 이제 서울의 도시농업의 대표적인 케이스가 두 군데가 있는데 강동구와 노원구입니다. 다른 지역도 있기는 한데, 기관주도로 하는 강동구의 도시농업과 민간 주도로 하는 노원의 도시 농업 이렇게 크게 개인적으로 구분할 수 있습니다. 제 견해는 그중에 여기 대표적인 케이스가 논 천수 텃밭이라는 공간인데 여기도 개인 땅이거든요. 민간 영역이고 그래서 이제 일반 텃밭은 개인 분양을 하고 우리가 시민단체가 이 텃밭의 일부를 분양을 받아서 여기서 계속적으로는 교육 활동을 많이 하고 있어요.

2-1. 단체에 소속되어 활동하게 되면 회원비 또는 참가 비용이 들어가나요?

조금 전에 얘기했듯이 저희들은 우리가 이제 노원도시농업 네트워크를 중심으로 말씀을 드리면 이거는 이제 우리가 이제 비영리 민간단체라고 해요. 그러니까 이제 개인이 운영 하는 건 아니까. 단체가 있는데 비영리 민간단체에 등록을 하고 거기에서 회원을 포함하고 있습니다. 그러니까 회의 회원이라는 거는 회비를 내고서 얼마씩 이렇게 참여하시는 분들인데 우리는 그런 형태로는 운영을 하지는 않고요 회원은 있는데. 회원은 있지만 자체적으로 우리가 교육을 통해서 오고 싶은 사람들이 와서 우리의 철학에 동의하시는 분들이 일부가 다 남아서 진성 요원으로 남아서 활동을 하죠. 그분들이 처음에는 수강생으로 왔다가 회원으로 왔다가 강사로 발전하는 그런 단계로 가고 있고 현재 한 수십여 분 정도가 일반 회원 말고 강사 활동을 하는 거 한 40명 조금 안됩니다. 그들의 특징은 처음에 이제 회원으로 교육생으로 왔다가 발전해서 이 철학을 같이 공유하고 그다음에 자기의 주특기를 만들어 가지고 발전하는 그런 단계가 되고. 그 사람들은 강사비도 못 받고 아무것도 못 받아요. 받을 수가 없는 구조고, 그 대신 이렇게 해서 비영리 단체이기 때문에 영리를 추구하지 않는 어떤 공익 활동을 우선시하고 있는 그런 내용들이 되는 겁니다.

3. 주로 어떤 사람들이 방문하거나 모임에 참여하게 되나요? 요일마다 운영 시간이나 방식이 달라지나요?

근처 사시는 분들도 강좌와 여가, 취미활동으로 많이 참여하시지만, 굉장히 먼 곳에서도 오시는 분들이 계세요. 일례로 과거에 몇 년 전에는 지방에서 ktx 타고 와가지고 여기서 교육받고 하루 자고 데려간 분들도 계셨고. 안산이라든지 김포라든지 이런 데서도 많이 들어와요. 강릉에서도 많이 오고 그러니까 꼭 노원에 있기 때문에 노원구민만 오는 게

아니고 이거에 대해서 관심 있는 분들은 전국에서 다 와서 배우고 또 갑니다. 수원에 있는 회원들도 있고 여러 사람들이 다양하게 있어요 안산에도 있고. 예를 들어 우리 주민이 경기도민이 됐든 강원도민이 됐든 이런 프로그램을 듣고 싶다 그러면 언제든지 오셔서 들을 수 있는 그게 자율성이 있는 겁니다. 그래서 그게 뭐 엄청나게 많은 인원은 아니지만 꼭 필요한 사람들이 와서 언제든지 들을 수 있게 문호를 개방하고 있죠. 그래서 꼭 가까운 사람만 있는 건 아니에요.

4. 어떤 음식이나 메뉴, 서비스, 공동체 활동(모임)을 제공하고 있나요?

정기적으로 하는 거는 도시농업특화 과정이라고 그래서 '도시농부학교'라고 들어보셨죠. 도시 농부학교 과정은 노원구에서 예산을 대고 주민들을 모집해서 강사들이 이제 강의를 진행하는데 한 20회 과정으로, 봄부터 가을까지 그렇게 했고. 또 어르신 과장이라고 이제 어르신을 대상으로 해서 하는 프로그램이 있거든요. 그분들은 이제 우리 경춘선 숲길 텃밭이라고 거기에서 또 우리 선생님들이 거기서 또 프로그램을 진행하고 계시고 우리가 이제 아까 같이 서울시라든지 이런 데 공모 사업을 통해서 선정이 된 여러 가지 프로그램을 기획을 해서 만드는데 거기에 허브 과정이 있고 허브를 키우고 관리해요. 그다음에 약용식물 과정 산에서 우리가 여러 가지 약용 식물이 있잖아요. 인삼 아니면 뭐 당귀라든지 여러 가지를 심을 수 있는 거. 버섯 재배 과정이 또 있어요.

버섯도 키웁니다. 버섯도 키우고 곤충 양봉 있죠. 도시 양봉이라고 그런 것도 하고, 우리 목공 과정 나무 같은 거 우리 산에 가면 쓰러진 나무 많잖아요. 그걸 갖고 우리가 목공도 그다음에 요리 프로그램으로 우리가 전통 요리 있죠. 계절별로 맛גע끔 전통 어떤 먹거리를 또 프로그램을 한다든가 아니면 요즘에 음식물 쓰레기 많이 나오죠. 그 쓰레기를 퇴비로 만드는 프로그램 자원 순환, 빗물을 활용하는 걸 배운다든지 합니다.

5. 음식을 통해서 대화와 교류, 더 나아가 커뮤니티 형성이 가능했나요? 관련된 에피소드나 예시가 있다면 알려주세요.

도시농업이라는 게 꼭 이렇게 뭘 농산물을 생산해가지고 키워 가지고 뭐 이렇게 활동하는 그 정도 수준이 아니고 우리는 우리 삶 속에 모든 게 다 도시 농업에 다 녹아 있거든요. 그래서 그거를 하고 싶은 것들을 다 새로운 방향으로 만들어서 확장하는 그런 걸로 하고 있어요. 계절별로 봄에 나오는 작물,

여름에 나오는 거 가을에 나오는 작물이 다 다르죠. 그러면 봄에 나오는 작물은 우리가

요리를 하고 그런 프로그램들을 계속 진행을 하고 있고 그다음에 이제 겨울 쯤 되면 갈 물이 장아찌를 만든다든가. 아니면 뭐 이렇게 하는 것들. 그래서 처음에 계절에 맨 처음에 시작하는 건 된장, 간장 고추장 같이 장담기를 시작하고 쯤 이제 담가 놓고, 1~2개월 지나면 장 가르기라고 있어요. 된장하고 간장하고 이렇게 나누는 게 있거든요. 장담기 프로그램이 하나의 큰 꼭지로 있고 그 중간중간에 리가 장아찌를 만든다든가 여기서 나오는 여러 가지 생산 예를 들어서 오이가 나온다든가 그럼 오이 소배기를 한다든가 이런 식의 어떤 프로그램들이 진행이 되고 있습니다.

6. 자체적으로 수익을 내고 있는 방법이 있나요?

그렇죠. 그러니까 이제 우리는 아까 우리 삶 속에 모든 것이 도시 농업에 녹여 있다고 말을 했잖아요. 근데 1차 산업 그러니까 이제 농산물을 생산해 가지고 이걸 판매해 가지고 수익을 내겠다. 이걸 힘들잖아요. 그러니까 우리가 기본적으로 활동하는 데 사용하는 재료로 쓰고 있고요. 우리가 생산하는 것들은. 근데 그걸로 이제 부가가치를 낼 필요가 있죠. 그러니까 예를 들어서 우리가 쪽이라는 거를 키웠다 그러면 쪽을 염색을 재료가 되거든. 염색을 해서 그거를 또 부가가치를 내서 판매를 할 수도 있는 거고 우리가 이제 흙을 키워요 흙. 맥주의 원료가 홉인거 아시죠. 네 그러면 우리가 빗물을 정수시켜서 거기에 홉으로 맥주를 만들어서 자체적으로 브랜딩한 맥주를 체험이라든지 이렇게 해가지고 또 하나의 판매가 될 수 있죠. 그런데 대량으로 판매하는 건 아니고 이런 어떤 기본적인 작은 단위에서 또 조금씩 소소한 수익은 낼 수가 있죠. 과거에 직장을 다녔다든가 뭐 이런 사람들이 지금은 뭐 젊은 사람보다는 연세가 나이가 있는 분들이니까 도시농업을 연결시켜 가지고 아예 사업자를 만들어서 그 사업자가 각자의 사업을 할 수 있도록 만들어 주는 경우가 있어요.

7. 운영의 어려움이나 보완하고 싶은 점이 있나요?

쭈이나 밴드를 통해서 강연 같은 것도 하고 그렇게 하고 있어요. 올해는 지금까지는 사실은 코로나가 있어도 우리는 야외잖아요, 야외이기 때문에 비대면은 안 하고 다 대면으로 와서 체험 같은 거 하고 이렇게 했었는데 4단계로 바뀌면서 다음 주부터 이제 온라인 강좌로 또 진행을 할 거거든요. 할 수 있는 거는 그럼에도 불구하고 기금적이면 사람들이 와서 여기서 체험할 수 있는 거 식물을 키우거나 그렇게 하면 다 활동이 수반이 되는 거지 이론적으로 배우는 것도 한계가 있잖아요. 그렇게 해야 돼서 온라인 오프라인 병행

해서 가능 하고 저희들은 이제 이따가 조금 이따 이렇게 쪽 한 바퀴 돌아볼 텐데 그 코로나19가 장기화될 걸 예상을 해서 바깥에서 우리가 수업이 가능할 수 있도록 그렇게 만들어놨고요. 그다음에 이제 연령대는 대부분이 이제 가장 많은 연령대는 이제 한 50대~60대 정도. 아무래도 은퇴 이후에 좀 이렇게 그런 것들에 대해서 좀 느림의 삶을 사는 살아도 되는 사람들이 많이 있고요. 40대도 있고 주부들 그런 분들이 많이 있고 아직 젊은 청년들이 여기서 와가지고 이렇게 활동하는 것들을 반가워하지만, 아무래도 학생들이나 아니면 예비 직장 사회를 갖고 하는 사람들은 자기의 직업을 중심으로 해서 움직이려는 그런 성향이 있잖아요. 그렇기 때문에 젊은 친구들이 와서 이렇게 활동하고 싶다 그러면 충분히 개방을 해줄 수가 있는데 계속되기에는 본인들이 좀 쉽지가 않더라. 몇 분이 와가지고 이렇게 활동하다가 사실은 이거는 여가의 어떤 취미라든지 여가에 지금 가깝기 때문에 본인의 어떤 지속적인 삶을 유지하기에는 어떤 수단으로서는 좀 약하죠. 일시적으로 몇 회에 끝나는 거지. 그걸 이제 자기의 어떤 일부분으로 이렇게 삼기에는 어렵죠. 먹고 사는 문제들이 가장 중요하잖아요 그러면 이제 정규적인 수입이 이제 꾸준히 있어야 생활이 가능하고 그런 거기 때문에 직업으로까지 발전시키는 거는 많은 단계가 필요한 거예요. 저희도 100명 중에서 한 두세 명 서너 명이 여기 남아서 같이 좀 꾸준히 활동하는 거지. 그 이상은 그냥 왔다가 그냥 다른 데로 이렇게 아니면 취미로 잘 배우고 갑니다 이 정도 수준이거든요.

8. 텃밭과 단체를 운영하는 데 있어서 참고한 사례가 있나요? 초반과 달리 개선될 수 있었던 계기나 일화가 있다면 설명해주세요.

다른 곳과 같이 활동을 하면서 새로운 일을 만들어내고 있어요. 지금 많이 하는 게 LH(한국토지주택공사) 있죠. 서울대학교, 건설과학기술연구원. 일반 기업들 이런 데들이 옛날에는 내가 이거 우리 같이 합시다라고 했는데 지금은 그들이 찾아와요. 그래서 그들이 이런 프로젝트를 하는데 같이 하면 어떻겠습니까라고 얘기를 합니다. 기존의 단체들이 활동하는 거 보니까 몇 년 정도 지나면은 내부에 문제가 생기더라고요. 대체적으로 시민단체라는 거는 수평 조직이에요. 회사라는 거는 조직 구성원들한테 줄 수 있는 게 두가지가 있어요. 첫 번째 월급을 주죠. 두 번째는 직급을 줘요. 시민단체는 그게 없어요. 그렇기 때문에 사라지기 쉬워요. 저희는 임대료나 인건비 같은 고정비용이 없이 시작해서 텃밭에서 수확하고 배운 것들을 다른 곳에 가서 활용할 수 있도록 돕고 있습니다.

9. 20~30대 청년을 대상으로 한 서비스가 있나요? 아니면 자본이 없는 젊은 세대들은 작은 규모로 어떻게 시도하는 게 좋을까요?

일단 공간이라는 거는 어차피 제한돼 있어요. 그리고 특히 땅이라는 맨 땅은 없잖아요. 도시에서 가장 쉬운 거는 뭐냐면 내 주변에서 가장 가까운 곳에 공간을 찾는 건데 거기에 찾는 것 중에 하나가 옥상이 제일 쉽습니다. 옥상 많이 비어 있거든요. 그 옥상을 텃밭으로 만들든 여러 가지 형태로 해서 식물을 많이 키우거나 같이 있는 일을 하거든요. 그게 굉장히 중요하고 두 번째는 벽면도 굉장히 많아요. 학교 벽 담장도 있죠. 여러 가지 담장이 있어요. 거기다가 우리가 식물을 심고 바꾸는 일들. 그러니까 내가 생각할 수 있는 모든 공간이 다 활용이 가능한 거예요. 그리고 젊은 사람들을 유인할 수 있는 걸로는, 빗물과 흙을 사용해서 맥주 만들기 정도가 되겠네요.



3_식생활 체험교육 공간 ‘맛동’

서울특별시 식생활종합지원센터에서는 2021년에 서울시 식생활 현황 분석 및 평가, 서울시 식생활 정책 사업 개발 및 운영, 서울시 올바른 식생활 환경 조성 사업, 서울시 식생활 정보 통합 플랫폼 운영을 진행 중이다. 그중에서 서울시 올바른 식생활 환경 조성 사업의 일환으로, 〈가나다밥상〉, 〈서울시민음식학교〉, 〈전통 장 담그기 프로그램(장하다 내인생)〉, 〈바른 식생활 실천 캠페인〉, 〈서울 식문화 심포지엄〉 등의 프로그램을 운영하고 있다.⁸¹⁾

〈서울시민음식학교〉는 식생활에 대한 지식을 전달하는 전문 식교육 프로그램에 참여하고자 하는 시민들을 모집하는 온라인 프로그램이다. 서울시민들은 도시에 살면서 옛 시골밥상을 맛볼 수 있는 기회가 흔치 않으므로, 이러한 시민들을 위해 음식과 자연 이야기를 나누고, 직접 현장에서 다양한 맛으로 식사를 할 수 있는 프로그램을 마련하였다. 이들이 추구하는 것은 ‘생애주기별 시민 특성에 맞는 다양한 식생활 교육’이다. 코로나 이전에는 서울 은평구 소재 서울혁신파크 16동 맛동 2층에서 진행되었지만, 현재는 온라인으로 실시간 프로그램이 진행되고 있다. 〈가나다밥상〉은 음식과 관련된 다양한 가치를 나누는 강의와 시식이 있는 식(食)체험 프로그램이고, 유튜브를 통해 프로그램을 시청할 수 있다.



출처: 맛동 홈페이지

[그림 4-6] ‘맛동’ 교육 홍보물

81) <https://www.seoulnutri.co.kr/>(서울특별시 식생활종합지원센터 홈페이지)

4_도시농업 복합커뮤니티 시설 ‘파믹스센터’

파믹스 가든의 경우 위치는 강동구 상일동에 있으며, 주요시설은 파믹스센터, 텃밭, 텃논, 쉼터, 데크, 원두막, 초화류, 허브 등이 있다. 파믹스 가든은 분양텃밭을 체험과 힐링이 있는 정원형 도시텃밭으로 재조성하여 누구나 즐길 수 있는 공유텃밭으로 운영하고자 하는 목적이 있다. 도시농업 체험(체험프로그램 텃밭, 환경요리, 제철음식 만들기, 친환경 염색체험 등 텃밭 작물을 활용한 친환경 도시농업 체험)과 향기정원(방문객들의 휴식과 힐링을 위한 허브, 초화류 텃밭) 프로그램이 운영 중이다. 그 중 ‘파믹스센터’는 도시농업의 다원적 가치 실현과 지속 가능한 발전을 위해 도시농업인들을 위한 다양한 도시농업 교육 제공과 도시농업 관련 일자리 창출, 공동체간 소통과 나눔 등의 공간으로 운용되는 전국 최초의 도시농업 복합커뮤니티 시설이다.⁸²⁾ 이용대상은 텃밭 및 교육 참여자, 단체 및 기관, 주민 등으로, 시설별 주요 운영 내용은 팜카페(커피, 음료 판매와 독서가 가능한 도시농부 및 주민 휴게 공간), 토종씨앗도서관(400여 종 토종씨앗 전시 및 대출)이 있다. 또한, 강동구에 주소지를 둔 공익 목적의 단체(도시농업 관련 단체 및 조합, 비영리민간 및 법인 등 증명 가능한 단체)를 대상으로 시설의 대관도 가능하다, 이용 가능시설은 다목적강당(도시농업 교육 및 도시농업을 주제로 한 토론, 세미나 등), 예술부엌(요리 실습강의 및 도시농업 민간단체 창업 활동 등)이 있다. 또한, 파믹스센터 내에는 미니 스마트팜⁸³⁾도 설치되어 있어 농업 비수기인 겨울철에도 주민들이 실내에서 도시농업을 경험할 수 있는 기회가 마련된다.

82) <https://cityfarm.gangdong.go.kr/site/main/content/farmixgarden>(강동구 도시농업포털 홈페이지)

83) 스마트팜은 농업에 정보통신기술(ICT)을 접목해 작물의 생육 환경을 자동 제어하고 생산 효율성을 높이는 농장이다. 파믹스센터 내부에 설치된 스마트팜은 5.4㎡ 규모, 3단으로 된 식물재배기다. 퍼넬, 찰스, 레드그레이스 등 엽채류를 식재했다. 스마트 기술을 활용해 빛, 온도, 습도, 양액 배급 등이 자동으로 유지·관리되며 병충해 피해나 제철의 영향을 받지 않고 안정적인 생산이 가능하다. <http://www.sijung.co.kr/news/articleView.html?idxno=251301>(“강동구, 도시농업 플랫폼 파믹스센터에서 ‘미래 농업’을 만나다”, 시정일보, 2020.7.29.)

정리해보자면, 본 연구는 지속가능성의 흐름에 따른 도시재생의 일환으로 도시 서울을 개선하거나 발전시킬 수 있는 개개인의 움직임에 포용하기 위한 수단으로서 농산물 소비를 채택하였다. 그리고 먹거리 중심의 커뮤니티 사례를 분석하기 위해서 농산물을 활용하여 모임 활동을 운영하고 있는 운영자를 대상으로 심층 인터뷰를 진행하였을 때, 마을 부엌과 도시농업으로 간략하게 분류할 수 있었다. 마을 부엌의 경우에는 각 지역공동체 공간 또는 공공공간을 빌려 마을 공동체 사업의 지원을 받거나 주변 인근의 생활협동조합의 농산물과 연계하여 운영하고 있었다. 도시농업의 경우, 마을 공동체, 마을 부엌에 비해 오래되지는 않았지만, 최근 증대하고 있는 도시농업에 대한 관심과 수요에 따라 시와 자치구에서 진행하는 도시농업에 관한 교육과 금전적 지원에 일정 부분 의존하여 운영되고 있음을 확인할 수 있었다. 개인이 텃밭을 소유하고 있는 사례와 자치구의 도시농업지원센터의 텃밭을 사용하고 있는 사례로 나눌 수 있었는데, 개인이 소유한 텃밭은 단체의 규모로 운영되고 있었고, 센터의 텃밭은 센터에서 제공하는 프로그램에 개인적으로 참여하는 방식으로 운영되고 있었다. 시와 자치구에서 운영하고 있는 ‘맛동’과 ‘파믹스센터’의 경우, 이러한 시민들의 모임과 활동을 물리적으로 또는 경제적으로 지원하는 사업을 주관하는 공공기관이라고 볼 수 있다.

앞서 문헌조사와 선행연구 고찰을 통해서 확인했듯이, 도시가 발달하는 데 있어서는 다양한 차원과 여러 단계가 있어왔으며, 지속가능성에 관한 도시 규모의 행동과 시도에 있어서는 일시적이거나 아직 도입된 지 얼마 되지 않은 것으로 알 수 있다. 기관과 전문가로부터 실행되는 일방적인 도시재생과 개선의 움직임은 여러 가지 부작용이 발생할 수 있다는 것을 토대로 최근에는 도시의 패러다임 전환에 있어서 개개인의 실천을 유도하고 유지시킬 수 있는 방향으로 기관과 지자체, 전문가의 개입이 시도되고 있다.⁸⁴⁾ 또한, 주민의 의견을 반영하여 그들의 자발적인 참여를 유발할 수 있도록 하는 지역 내 커뮤니티 구성이 있어왔는데, 사람들의 주거환경과 식생활을 밀접하게 연관시켜 커뮤니티 형성을 연구한 사례는 많지 않았다. 친환경, 기후 위기, 탄소중립 등 환경과 에너지에 관한 전 지구적인 관심이 증가하면서 국가적 차원에서도 이와 관련된 사안을 내놓고 있다는 것을 확인하였고, 그것에 맞춰 각 지자체마다 푸드 플랜 또는 먹거리 체계 등의 행정적 지침을 수립함으로써 사람들의 건강과 안전에 상당 부분을 차지하고 있는 식생활에 관여하고자 한다. 하지만, 상업 및 시장과 관련되며 취향과 트렌드의 영향을 받아

⁸⁴⁾ Stewart Murdoch, 2005, "Community development and urban regeneration", *Community Development Journal*, Vol.40 No.4, pp.439-446.

변동이 심하기 때문에 식품과 먹거리에 관한 사람들의 대대적인 움직임이 일어나는 것은 쉽지 않을 것으로 생각된다. 이러한 이유로 사람들이 일상생활 속에서 지속가능성을 시도하기 위해서는 개인이 능동적으로 모여 만든 커뮤니티의 규모와 차원에서 물리적이거나 경제적인 지원을 제공하는 것이 긍정적인 효과를 가져올 것이다. 도시를 살아가는 사람들의 식습관은 개인의 라이프스타일의 일부분으로서 개인이 통제할 수 있는 영역과 사회적 인프라가 개입해야 하는 영역의 교집합에 있다는 것을 앞선 사전 조사에서 일정 부분 확인할 수 있었다. 개인의 입장에서 비용과 시간적 여유를 요구하는 지속 가능한 식생활의 실천은 사람들의 세대별 생애주기에 따른 차이를 가지고 있는데, 이것은 실천을 위한 정보의 접근성 문제와도 관련되어 있다. 온라인과 오프라인에 산재되어 있는 정보와 활동의 인원은 정부와 지자체에서 내놓고 있는 전략 및 계획과 맞아 떨어지지 않아 폭넓은 연령대와 성별의 참여는 바라기 어려운 상황으로⁸⁵⁾, 사람들의 식생활과 도시재생 간의 완결성을 기대하는 것은 어려운 시점이다.

다음으로, 문헌 조사, 현황 분석, 사례 연구를 토대로 하여 서울에 거주하고 있는 사람들을 대상으로 실제로 지속 가능한 식생활을 실천하며 새로운 공동체 문화 형성을 통한 거주지 재생을 도모할 수 있는지 가능해보기 위해 실험 및 현장연구를 진행하였다. MZ 세대에 속하는 모든 연령대를 대상으로 실행하는 것은 현실적으로 어려움이 많아 새로운 식문화에 관심이 많지만 먹거리 취약계층으로 분류되는 20~30대 사회초년생을 대상으로 하였다. 지속 가능한 식생활에 대해 알고 있는지와 관련 커뮤니티 공간이 갖춰야 하는 조건을 중점적으로 하여 설문조사와 심층 인터뷰를 진행해보았다.

⁸⁵⁾ 젊은층은 온라인 모임에 익숙하지만, 중장년층은 온라인보다 오프라인에서 주로 활동하며 도시텃밭 참여자도 중장년층에 몰려 있다.

05. 실험 및 현장연구

1_실험 및 현장연구의 목적

첫 번째로, 최근 들어 증가한 채식과 제로 웨이스트를 향한 관심이 일상생활 속에서 ‘지속가능성’을 도모하는 방향으로 전환되도록 새로운 커뮤니티 문화로서 ‘지속 가능한 식생활’의 적용 가능성에 대해 고찰해보고자 한다. 그리고, 커뮤니티 공간의 참여도와 식생활 및 식습관에 관한 관심도를 조사함으로써 연령별, 성별, 직업별, 가구 형태별 경향성을 도출해내고자 하며, 지속 가능한 식생활과 커뮤니티 공간 간의 연관성을 찾고자 한다.

앞서 기존의 마을 부엌과 도시 텃밭을 이끌고 있는 운영자들의 인터뷰를 통해서 먹거리 커뮤니티 공간의 실태를 파악할 수 있었고, 다음의 실험 및 현장연구는 정책 제언을 위한 문제의식과 방향성을 마련하기 위함에 두 번째 목적을 두고 있다. 구체적으로, 2020년에 실시된 <2020년 서울시 먹거리 통계 조사 보고서>에 따르면, 연령대별 세대별 해결방안이 필요하다고 언급되는데⁸⁶⁾, 실험 및 현장연구를 통해서 정책 제언을 위한 특정 대상을 도출해내고자 한다.

2_실험방법 및 연구의 대상

실험 및 현장연구 방법으로 온라인 설문조사 방식과 심층 인터뷰 방식을 채택하였고,

86) 서울특별시, 2020, 「2020년 서울시 먹거리 통계 조사 보고서」.

온라인 설문조사는 2021년 7월 29일부터 8월 6일까지 약 일주일 동안 주변 지인, 온라인 익명 커뮤니티 공지 게시판을 통해서 설문조사 링크를 공유하여 진행되었고, 심층 인터뷰는 설문조사 참여자 중 정책 제언의 조건에 적합한 2명을 선정하여 이메일을 통한 서면 인터뷰 형식으로 진행되었다. 실험대상으로는, 설문조사의 경우, ‘서울시 먹거리 통계 조사’에 따라 먹거리 취약계층으로 분류되는, 서울시에 거주하고 있는 20~30대 사회 초년생으로 정하였고, 총 참여자 수는 218명이었다. 심층 인터뷰의 경우, 총 참여자 수는 2명이었다.

3_실험 및 현장연구의 내용

1) 설문조사

(1) 식생활 의식 관련 항목

1. 귀하의 식사 형태는 주로 어떻습니까? - 혼밥/친구/동료 및 상사/가족
2. 귀하의 주거 형태는 어떻습니까? - 1인 가구/친구/가족/반려동물
3. 귀하께서 직접 조리해서 드시는 횟수는 일주일에 평균 몇 회 정도입니까?
4. 스스로 조리할 수 있는 음식의 수는 몇 가지입니까?
5. 귀하의 전반적인 건강상태는 어떻습니까?
6. 평소에 하시는 식사가 귀하의 건강에 끼치는 영향은 어떻습니까?
7. 귀하께서는 채식에 대해 어느 정도 관심이 있으십니까?
8. 귀하께서는 식습관에 있어서 지속가능성을 염두하고 있습니까?
9. 귀하께서는 상자텃밭 가꾸기, 도시텃밭에서 생산된 채소 소비 등 로컬 푸드, 도시농업에 대해 어느 정도 관심이 있으십니까?
10. 귀하께서는 식사를 위해 어떤 경로를 얼마나 자주 이용하십니까?
- 일반식당/편의점/배달 및 포장음식/온라인플랫폼/TV홈쇼핑/교내 및 사내식당/할인마트
11. 지속 가능한 식생활을 방해하는 요인은 무엇입니까?

(2) 커뮤니티 의식 관련 항목

12. 귀하께서는 주민들이 함께 음식을 조리하고 배우며 식사를 하는 ‘마을 부엌(소셜다이닝)’에 대해 얼마나 알고 계십니까?/최근 4년간 이용한 경험이 있습니까?/이용한 이유

는 무엇입니까?

13. '마을 부엌(소셜다이닝)'을 이용한다면 어떤 형태의 모임을 선호하십니까?

14. 가장 필요한 공간 또는 프로그램은 무엇이라고 생각하십니까?

- 공동주방/세미나실 및 교육실/실내외 텃밭/식음공간/무인판매대/창업공간/농산물마켓

15. 주요 활동 장소에서 최대 어느 정도 거리까지 방문할 의향이 있으십니까?

16. 이용에 있어 가장 적절한 시간대는 언제라고 생각하십니까?

2) 심층 인터뷰

(1) 심층 인터뷰 항목

1. 설문조사는 어떠한 계기로 참여하게 되셨나요?
2. 평상시 본인의 식생활에 대해 어떻게 생각하고 계셨나요?
3. 식생활의 건강 영향에 있어서 어떠한 노력을 기울이고 계신가요? 예) 밀가루 음식 먹지 않기
4. 식생활의 환경 영향에 있어서 어떠한 노력을 기울이고 계신가요? 예) 일회용 포장용기 쓰지 않기
5. 평상시 식생활, 건강, 환경, 공동체에 대해 어떻게 의식하면서 생활하셨나요?
6. 식생활이나 공동체 문화 경험에 있어 어려운 점들에 대해 말씀 부탁드립니다.
7. 집 주변 커뮤니티 중 이용하고 있거나 향후 생기면 이용하고 싶은 공간은 어떤 종류의 공간인가요?
8. 코로나19 시기에 모임이 많이 사라졌는데, 모임의 중요성에 대해 느끼신 부분이 있다면 알려주세요.

(2) 심층 인터뷰 답변

① 응답자 A, 직장인/친구와 기숙사에서 거주

1. 지난번 저희 설문조사는 어떠한 계기로 참여하게 되셨나요?

지인이 카카오톡으로 설문조사 링크를 보내주어서 참여하게 되었습니다.

2. 평상시 본인의 식생활에 대해 어떻게 생각하고 계셨나요?

평상시에는 신경을 써서 챙겨 먹으려고 노력을 하고 있으나, 바쁘거나 스트레스를 받을 때는 조절이 힘들 때도 있는 것 같습니다.

3. 식생활의 건강 영향에 있어서 어떠한 노력을 기울이고 계신가요?

회사에서 식사를 할 경우 최대한 부담이 적은 음식을 선택하려고 하고, 다양한 영양소를 섭취하기 위해서 과일, 비타민 등을 꾸준히 챙겨 먹고 있습니다.

4. 식생활의 환경 영향에 있어서 어떠한 노력을 기울이고 계신가요?

주말 지인들과의 약속을 있을 때는 주로 음식을 사먹거나 배달을 많이 시켜먹기 때문에 크게 신경은 쓰지 못하지만, 평일 회사 기숙사에서 생활할 때의 경우, 배달음식을 먹지 않고, 최대한 균형 잡힌 식사를 하려고 노력합니다.

5. 평상시 식생활, 건강, 환경, 공동체에 대해 어떻게 의식하면서 생활하셨나요?

균형 잡힌 식생활 습관을 갖는 것이 건강에 도움을 많이 준다고 생각합니다.

6. 식생활이나 공동체 문화 경험에 있어 어려운 점들에 대해 말씀 부탁드립니다.

배달이 원활한 환경에서 거주하는 경우 배달의 빈도 수가 잦게 되면서, 식생활이 좋지 않은 방향으로 악화되는 것 같고, 공동체 생활을 하면서는 음식 선정 시 대부분 자극적인 음식을 선호하기 때문에 올바른 식생활을 고집하기에는 어려운 점이 있는 것 같습니다.

7. 집 주변 커뮤니티 중 이용하고 있거나 향후 생기면 이용하고 싶은 공간은 어떤 종류의 공간인가요? (있다면, 공간 이름을 언급해주시고, 이용 경험에 대해 설명해주세요.)
향후 커뮤니티를 이용하게 된다면, 접근성이 좋은 카페가 제일 좋을 것 같습니다.

8. 코로나19 시기에 모임이 많이 사라졌는데, 모임의 중요성에 대해 느끼신 부분이 있다면 알려주세요.

다수의 인원이 만날 기회가 적어지다 보니, 축구 같은 여러 명이 할 수 있는 취미 생활에 있어 제약이 컸던 것 같습니다. 또한, 미팅도 모두 비대면으로 전환되어, 소통함에 있어 불편한 점이 조금 있었습니다.

② 응답자 B, 학생(대학원생)/혼자 거주

1. 지난번 저희 설문조사는 어떠한 계기로 참여하게 되셨나요?

친구의 부탁으로 참여했습니다.

2. 평상시 본인의 식생활에 대해 어떻게 생각하고 계셨나요?

자취 중이고 집에서 요리를 전혀 하지 않아 배달음식을 자주 시켜 먹는데, 시킬 때마다 평소 먹는 양보다 많은 양을 먹게 되고, 치킨, 피자 등의 기름진 음식을 많이 먹게 되어 걱정이 되는 편입니다.

3. 식생활의 건강 영향에 있어서 어떠한 노력을 기울이고 계신가요?

하루에 보통 2끼를 먹고 아침에는 시간이 없어 우유를 부어 먹는 오트밀을 자주 먹습니다. 배달음식을 자주 먹는 대신 식사 사이에 먹는 간식이나 야식을 최대한 안 먹으려고 합니다.

4. 식생활의 환경 영향에 있어서 어떠한 노력을 기울이고 계신가요?

배달 음식을 먹다 보면 남는 음식이 버려지는 경우도 많고, 일회용품도 많이 사용하게 되는데, 분리수거를 최대한 하는 것 말고는 환경을 위해 할 수 있는 일이 많지는 않은 것 같습니다.

5. 평상시 식생활, 건강, 환경, 공동체에 대해 어떻게 의식하면서 생활하셨나요?

환경이나 공동체에 대해서는 크게 의식한 적은 없고, 위에 적은 대로 배달 음식이 건강에 주는 악영향을 최대한 줄이려고 합니다.

6. 식생활이나 공동체 문화 경험에 있어 어려운 점들에 대해 말씀 부탁드립니다.

요리하는 것을 별로 안 좋아하긴 하지만, 가끔 무언가 간단히 요리해 먹고 싶을 때도 있는데 그럴 때 요리에 필요한 기본 재료들(기름, 소금, 설탕 등)이 없는 것이 항상 발목을 잡습니다.

7. 집 주변 커뮤니티 중 이용하고 있거나 향후 생기면 이용하고 싶은 공간은 어떤 종류의 공간인가요? (있다면, 공간 이름을 언급해주시고, 이용 경험에 대해 설명해주세요.)

이용해 본 적은 없는데, 공유 주방이 생긴다면 자취방에서 하기 어려운 간단한 요리를 시도해보고 싶습니다.

8. 코로나19 시기에 모임이 많이 사라졌는데, 모임의 중요성에 대해 느끼신 부분이 있다면 알려주세요.
딱히 없습니다.

4_실험 및 현장연구 결과

1) 평소 식생활 현황

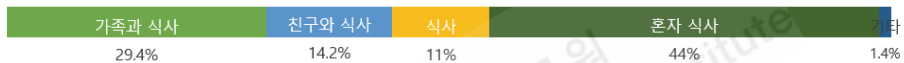
(1) 응답자의 직업



[그림 5-1] 응답자의 직업 비율

응답자의 직업은 학생 및 취직 준비생이 52%로 가장 많았으며, 그다음으로 폴타임 직장인 37.1%로 두 번째로 많은 비율을 차지하였다.

(2) 누구와 식사하나요?



[그림 5-2] 응답자의 식사 형태

전체 응답자 중 1위가 혼자 밥을 먹는 형태로 44%를 차지하였으며, 2위는 29.4%로 가족과의 식사인 것으로 나타났다.

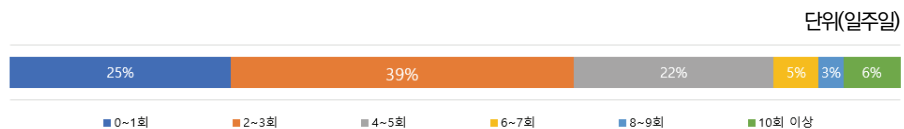
(3) 마을 부역을 알고 있나요?



[그림 5-3] 마을 부역 인지도

전체 응답자의 대부분인 78.9%가 마을 부역에 대해서 모르고 있는 것으로 나타났다.

(4) 얼마나 자주 요리를 하나요?



[그림 5-4] 응답자의 요리 횟수

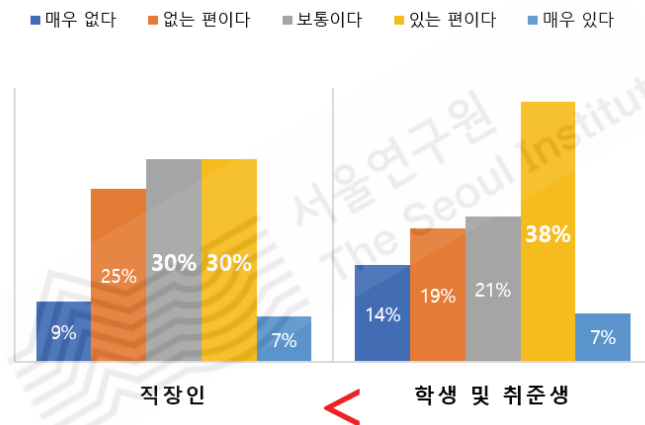
일주일에 평균적인 직접 조리하는 횟수는 2~3회라고 답한 응답자가 39%로 가장 많았다. 이는 일주일에 총 21회의 식사를 한다고 했을 때 매우 적은 횟수이다.

2) 식습관 개선 의향 및 커뮤니티 수요

식습관 개선 의향 및 커뮤니티 수요에 대해서는 응답자 직업 비율 1, 2위를 차지하는 학생 및 취업준비생과 직장인을 비교하여 보았다.

주로 사내식당이나 동료들과 식사를 하는 경우가 많은 직장인들은 마을 부역의 필요성을 느끼지 못하는 것으로 보였다. 비교적 시간을 자유롭게 쓸 수 있는 학생 및 취준생에게 있어 마을 부역을 이용하는 것은 채식과 좋은 식재료에 대한 관심과 관련이 있었다.

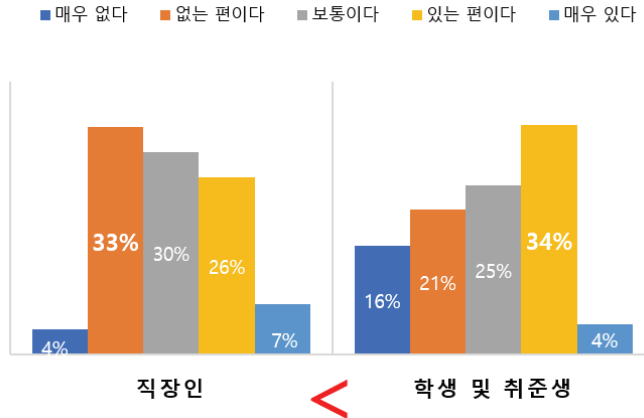
(1) 마을 부역 이용의향



[그림 5-5] 직업별 마을 부역 이용의향 비교

직장인(있는 편이다-30%, 매우 있다-7%)에 비해 학생 및 취준생(있는 편이다-38%, 매우 있다-7%)의 마을 부역 이용의향 경향성이 높게 나타났다.

(2) 채식 관심도

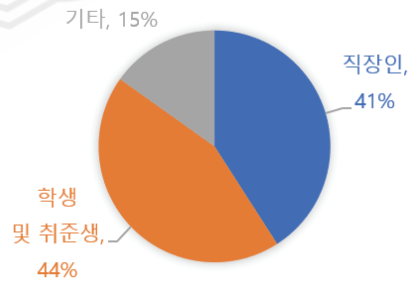


[그림 5-6] 직업별 채식 관심도 비교

채식 관심도의 경우 학생 및 취준생(있는 편이다-34%, 매우 있다-4%)이 직장인(있는 편이다-26%, 매우 있다-7%)보다 높은 경향성을 나타내었다.

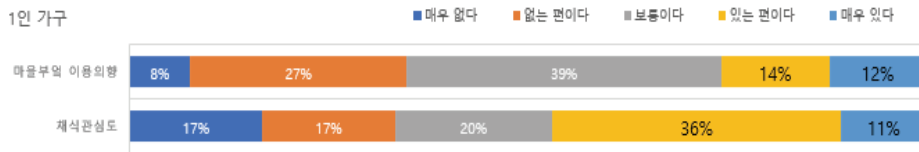
(3) 1인 가구

설문조사에 참여한 1인 가구 중에는 학생 및 취준생 만큼 직장인의 비율이 높았다. 채식 관심도는 높았지만 마을 부엌 이용의향은 낮은 경향을 나타내는 것으로 보아 실제 행동으로 옮기기 쉽도록 공간 계획이 필요할 것이다.



[그림 5-7] 응답자 중 1인 가구의 직업 비율

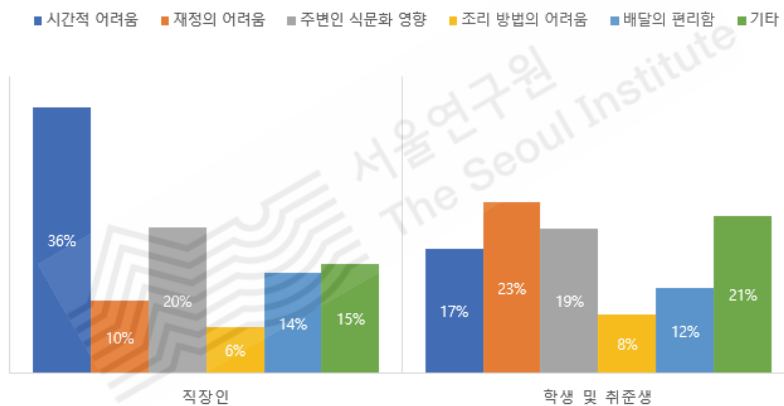
좀 더 나아가 주거 형태가 1인 가구인 응답자로 범위를 제한하였을 때, 1인 가구 중 직업 비율은 위와 같이 학생 및 취준생 44%, 직장인 41%, 기타 15%로 나타났다.



[그림 5-8] 응답자 중 1인 가구의 마을 부엌 이용의향과 채식 관심도

1인 가구의 마을 부엌 이용의향은 '보통이다'가 39%로 가장 많았고, '없는 편이다'가 27%로 그 뒤를 이었다. 이는, 1인 가구인 응답자들의 마을 부엌 이용의향이 낮은 경향성을 나타낸다. 채식 관심도의 경우, '있는 편이다'가 36%로 가장 많았다. 이를 통해 1인 가구의 채식 관심도가 높은 경향성을 나타내고 있음을 알 수 있다.

3) 지속 가능한 식생활 방해 요인

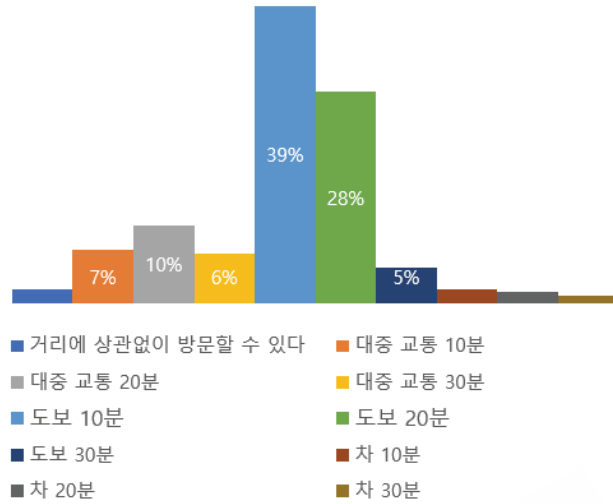


[그림 5-9] 직업별 지속 가능한 식생활 방해 요인 비교

지속 가능한 식생활의 방해요인의 경우, 직장인 중 1위는 시간적 어려움으로 36%를 차지했다. 학생 및 취준생의 경우 재정의 어려움이 23%로 1위를 차지하였다.

4) 커뮤니티 공간의 형태

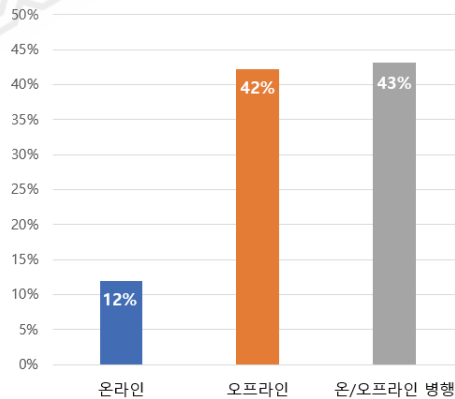
(1) 마을 부엌 방문을 위한 최대 거리



[그림 5-10] 마을 부역 방문의향이 있는 최대 거리

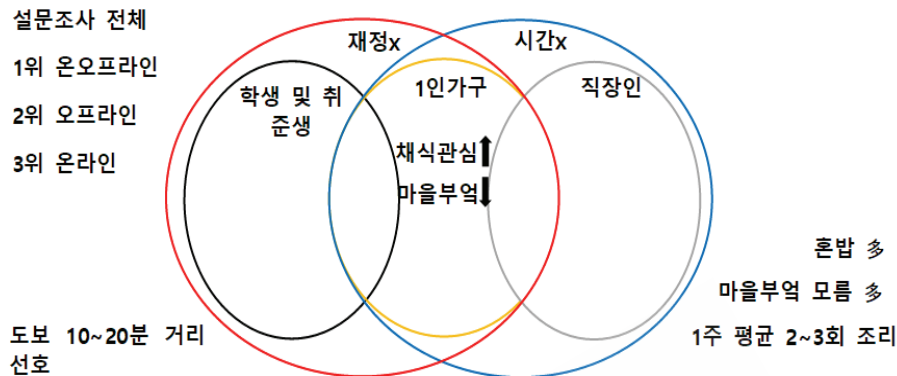
마을 부역 방문의향이 있는 최대 거리에 대해 질문하였을 때, 1위는 도보로 10분 이내 (39%)였고, 2위는 도보 20분 이내(28%)였다. 이는 마을 부역이 큰 시설로 지역 내에 1개만 있는 것보다, 작은 시설로 여러 군데 흩어져 있어 각 사람들의 생활 반경에 가까울수록 방문의향이 높아질 것임을 시사한다.

(2) 마을 부역 모임 형태



[그림 5-11] 선호하는 모임 형태

마을 부엌 모임의 형태는 온/오프라인 병행하였으면 좋겠다는 응답이 43%로 가장 많았고, 오프라인이 42%로 뒤를 이었다. 이는 기본적으로 온라인보다는 오프라인을 선호하지만, 코로나19 및 시간적 어려움 등의 이유로 인해 온/오프라인을 병행하는 것을 가장 선호하는 것으로 볼 수 있다.



[그림 5-12] 실험 및 현장연구 결과에 대한 소결

설문조사 결과에 따르면, 비용과 시간적 여유가 보장되었을 때 식생활에 관심을 갖고 커뮤니티 참여 의향이 생기는 경향이 있다는 것을 확인하였다. 풀타임과 파트타임, 프리랜서를 포함한 직장인보다 학생과 취직준비생이 채식에 대한 관심도와 마을 부엌 이용 의향이 높다는 것을 확인할 수 있었는데, 시간적 여유보다 비용 문제를 해결하는 것이 더욱 시급하다는 것을 확인할 수 있는 지점이었다. 또한, 가족과 함께 사는 경우보다 1인 가구가 채식에 대한 관심이 높은 것으로 보아 1인 가구를 중심으로 지속 가능한 식생활에 관한 교육과 정보 공유가 필요할 것이라는 것을 예상할 수 있다.

심층 인터뷰 답변을 정리하자면, 회사원인 응답자 A보다 학생인 응답자 B가 끼니를 혼자서 해결하는 시간이 확보된다는 것을 확인하였으며, 그들은 조리도구나 기본적인 식재료를 가정에 구비해놓는 것이 쉽지 않은 것으로 보였다. 회사원인 응답자 A의 경우, 비대면 모임에 대한 불편함을 호소하였다.

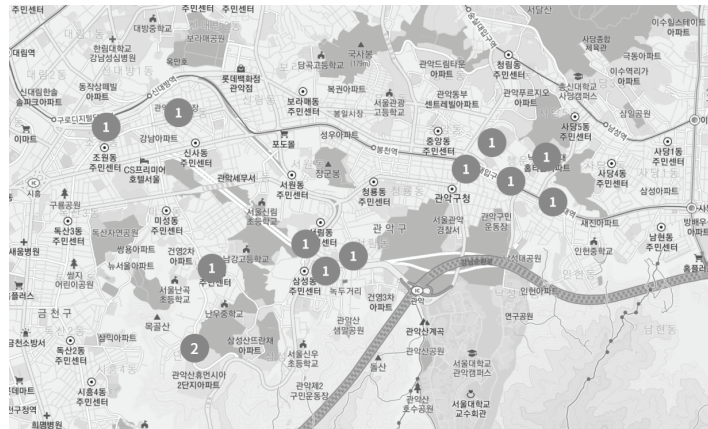
06. 정책 제언: 관악구 내 20~30대 1인 가구를 대상으로

본론의 선행연구 고찰과 사례 분석, 실험 및 현장 연구의 결과를 바탕으로, 서울시에 거주하고 있는 20~30대 1인 가구를 정책 제언의 대상으로 정하였고, 오프라인을 중점적으로 활용하는 커뮤니티를 제안하고자 한다. 이를 위해 구체적인 공간 다이어그램을 제시하며 정책 제언을 설명하는 데 있어 서울시 자치구 중 20~30대 1인 가구 수가 가장 많은 관악구를 예시로 들고자 한다.

본 연구의 결론으로서 지속 가능한 식생활 중심의 커뮤니티 실천 방안을 제시하기 위해서 커뮤니티의 주 참여자를 20~30대 1인 가구로 좁힌 이유에는 핵심적으로 두 가지가 있다. 거시적인 측면으로는 비혼주의, 저출산 및 고령화로 인한 청년 1인 가구 수의 지속적인 증가를 말할 수 있으며, 미시적으로는 앞선 사례 분석과 실험 및 현장연구를 통해서 살펴본 20~30대 사회초년생의 특성과 취향을 고려하지 않은 운영 현황 때문이라고 설명할 수 있다. 2020년 기준 1인 가구는 약 664만 가구로 우리나라 전체 가구의 31.7%를 차지하고 있다. 또한, 그중 가구주의 연령이 20~30대인 청년 가구는 전체 1인 가구의 약 37%에 해당된다.⁸⁷⁾ 청년 1인 가구는 사회초년생인 경우가 많은데, 대부분 수도권에 거주하며 열악한 주거문제로 어려움을 겪고 있다.⁸⁸⁾ 이러한 환경은 그들의 식습관에도 치명적인 영향을 끼치는데, 저렴한 음식을 선호하거나 요리 공간이 마땅치 않아 직접 조리해 먹는 경우는 드물게 된다. 편의를 위한 배달 또는 포장 음식을 자주 접하게 됨으로써 불균형한 영양소 섭취와 불규칙한 식사 시간으로 인한 개인 건강의 악화가 발생할 수 있으며, 일회용 포장용기 사용의 증대로 인해서 일상생활 속에서 환경 파괴의 원인이 되는 플라스틱 사용량을 줄이는 것도 어렵게 된다.

87) 통계청 1인 가구비율 자료 참고.

88) 강현경, 장미선, 2021, “인터넷기사를 통해 본 코로나 이후 1인 청년가구의 주생활행위 특성”, 『한국주거학회논문집』, 32(3), pp.21-29. 한국주거학회.



출처: 공간이음 홈페이지

[그림 6-3] 관악구 내 공동체 공간의 개수와 위치

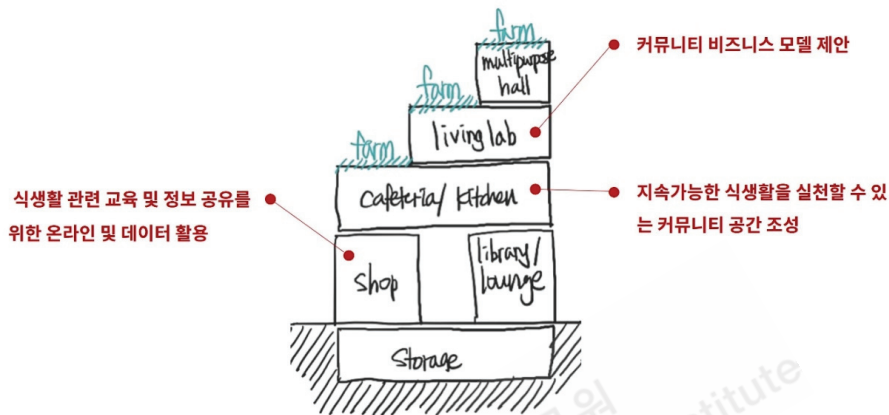
공간이음에 따르면, 상대적으로 강북지역보다 강남지역에 공동체 공간의 수가 적었고, 그중 관악구는 총 12개의 공동체 공간을 가지고 있어 적은 편에 속했다.⁹¹⁾ 공간이음에 등록된 12개의 공동체 공간⁹²⁾ 중 싱크대와 조리대가 마련되어 있는 공동체 공간으로는 ‘청년공간 이음’, ‘생각의 주인’, ‘응접실 시혜적 동물’, ‘같이 한끼’, ‘공유공간봄’, ‘세상과 연애하기’가 해당되며, 총 6개의 마을 부역으로서 활용 가능성을 확인할 수 있었다. 실제로 유기농이나 친환경 농산물에 대한 접근성이 있는지에 대한 조사는 추후 따라와야 하는 사항으로, 인터넷 조사를 통해서서는 텃밭이나 생협과의 접점을 찾아보기 힘들었다. 2019년 6월, ‘청년공간 이음’에서는 청년 1인 가구를 위한 ‘건강밥상 요리교실’⁹³⁾이라는 식재료 및 조리 교육 프로그램이 열렸었고, 교육이 끝나고 나면 식재료 꾸러미를 나눠주며 집에서 배운 내용을 복습할 수 있도록 하였다. 코로나19 바이러스 확산하기 전이기 때문에 방역수칙을 지켜야 한다는 불편함과 부담감이 없었고, 코로나19사태 이후인 현재는 이와 같은 자리가 마련되기 어려운 상황으로 보인다. 그렇지만, 앞선 설문조사의 결과를 참고하면, 코로나19 사태임에도 불구하고 야외 체험이나 오프라인 경험을 비교적 선호하고 있다는 것을 확인하였기 때문에 본 연구보고서의 정책 제언에 있어서 가장

91) 가장 많은 수의 공동체공간을 가지고 있는 자치구는 성북구로, 80개의 공동체공간을 가지고 있었다. 반면, 가장 적은 수의 공동체공간을 가지고 있는 자치구는 영등포구로, 6개의 공동체공간을 가지고 있었다.

92) ‘청년공간 이음’, ‘신림동쓰리룸’, ‘응접실 시혜적동물’, ‘공간 북트리’, ‘공유공간 봄’, ‘난독주민도서관 새숲’, ‘평태소극장’, ‘같이한끼’, ‘생각의 주인’, ‘엠프리플러스’, ‘새고서람’, ‘세상과연애하기’가 해당된다.

93) <https://www.yna.co.kr/view/RPR20190617001900353> (“관악구, 청년 1인 가구 ‘건강밥상 요리교실’ 운영”, 연합뉴스, 2019.6.17.)

중점적으로 다뤄지는 것은 오프라인 공간의 대략적인 형태와 운영 방법이 될 것이다. 두 가지 방안이 제시될 것인데, 첫 번째는 하나의 건물 안에 주방과 식당, 판매공간과 창업 및 교육 공간, 텃밭이 모두 포함되는 제안이고, 두 번째는, 걸어서 10~20분 내 거리를 선호한다는 설문조사 결과를 바탕으로, 관악구 내 곳곳에 위치될 수 있는 작은 규모의 스토어 형태의 공간을 마련하는 것이다.



[그림 6-4] 첫 번째 제안의 공간 다이어그램

첫 번째 제안의 가장 특징적인 점은, 거주민들의 자발적인 참여로 꾸려가는 커뮤니티 공간이기 때문에 주로 무인시스템으로 운영된다. 키오스크와 온라인몰, 셀프계산대에 익숙한 청년세대들에게는 불필요한 대면을 최소화하여 모임과 활동에 집중할 수 있도록 하는 것이 관건이 될 것이다. 그리고 위드 코로나로 전환되는 이 시점에서 오프라인 공간에서 무인판매대, 키오스크를 적극적으로 활용하여 바이러스 전파를 막을 수 있을 뿐만 아니라 방문객들과 참여자들의 농산물 소비량과 취향을 데이터로 축적할 수 있을 것이다. 이로써 무인시스템은 식재료와 식생활 관련 정보 공유가 필요한 사람들에게 쌓인 빅데이터를 기반으로 맞춤형 정보를 제공할 수 있을 것이라 예상된다. 테이크아웃과 포장에 친숙해진 위드 코로나 전환을 염두하여, 상점과 가벼운 휴식공간을 1층에 배치하고, 2층에 주방과 식당을 배치하여 본격적인 커뮤니티 공간을 조성하였다. 상업성을 고려한 배치가 아닌 공익성에 조금 더 치중된 형태로서, 짧은 식사 시간에 밀키트 또는 간편식을 소비하고 싶은 사람들에게는 1층의 접근성을 우선적으로 부여하고, 좀 더 긴 시간동안 커뮤니티 활동에 참여할 의향이 있는 사람들은 적극적으로 2, 3층을 사용할

수 있도록 한 공간 계획이라고 할 수 있다. 3층의 리빙랩⁹⁴⁾의 경우, 창업에 관심이 많은 20~30대 사회초년생들에게 식품과 관련한 창업을 시도하고 실험할 수 있는 공간을 마련하였다. 이것은 전체 공간의 자생적인 운영을 위한 커뮤니티 비즈니스의 효과를 고려한 것이라고 볼 수 있다. 또한, 각 층의 프로그램에 맞게 텃밭의 형태와 쓰임도 달라질 수 있도록 한 곳에 모아 놓기 보다는 분산된 형태의 텃밭 배치도 중요하게 짚어야 할 부분이다.

두 번째 제안으로는, 도보 10분~20분 이내의 거리에서 온·오프라인 경험을 선호한다는 설문조사 응답 결과를 바탕으로 하여 하나의 공간 프로그램이 작은 규모로 지역 곳곳에 분산되어 위치하는 형태이다. 팬데믹 사태임에도 불구하고 오프라인 만남과 야외 체험을 선호한다는 것은 주목할 만한 지점이라고 생각하였고, 바쁜 시간에 틈틈이 관련 정보나 식재료 지원을 받을 수 있도록 하는 작은 공간이 적합해 보였다. 일상생활 속에서 지속 가능성을 실천하기 위해서 지속 가능한 식생활과 커뮤니티에 대한 관심과 참여를 장려하는 것이 정책 제언의 목표인 만큼 하루 24시간 중 짧은 시간이라도 한 명 한 명이 시간과 애정을 기꺼이 쏟도록 유도하는 것이 중요한 임무가 될 것이다. 그래서 여러 가지 공간 프로그램이 복합적으로 모여 있는 형태의 오프라인 커뮤니티 공간의 첫 번째 제안 다음으로, 도시 곳곳에 위치한 공중전화부스, 편의점처럼 하나의 프로그램을 갖춘 작은 규모의 공간이 지역 내 분산적으로 설치되는 방안을 제시한다.

94) 리빙랩은 공급자와 사용자 등 다양한 이해관계자가 공동으로 혁신을 만들어 가는 개방형 플랫폼이다. 다양하고 많은 이해관계자의 참여를 통해 의견을 모으고 이를 정제하여 보다 의미있는 정보로 가공하거나 전환하는 것이 핵심이다. 박준호, 박정우, 남광우, 2019, “시민참여형 스마트시티 리빙랩 활성화 방안 연구”, 『지역연구』, 35(3), pp.33-44, 한국지역학회.

07. 나가며

지난해 1월 국내 첫 감염자 발생 이후 좀처럼 쉽게 사그라들지 않던 코로나19 바이러스의 확산은 현재, ‘위드 코로나(With Corona)’로 진입하려고 한다. 정부는 단계별 일상회복을 목표로 서서히 방역수칙 기준을 완화하고 있으며, 그에 맞춰 사람들 또한 거리두기에 의해 쌓였던 피로감을 해소할 준비를 천천히 하는 중이다. 하지만, 짧지 않은 1년 여의 시간은 우리의 삶에 많은 변화를 일으켰다. 모임 활동이 줄어들면서 생겨난 유대감과 소속감에 대한 갈증은 온라인 문화의 폭발적인 증대를 야기하였고, 기존에 활발하게 쓰이던 오프라인 공간들은 새로운 활용법과 쓸모를 모색할 필요성을 갖게 되었다. 전 세계와 연결되는 온라인 플랫폼 특성상 문화, 사회와 관련된 새로운 흐름과 경향이 쉽게 국내로 유입될 수 있었고, 디지털 기기에 익숙한 MZ세대들이 주축이 되어 새로운 정보가 전달되는 속도를 매우 빠르게 만들었다. 이러한 온라인 속도에 따라가지 못하는 오프라인 문화는 사람들의 실질적인 요구나 본능적인 욕구를 반영하는 것에 어려움을 겪고 있으며, 특히 도시에 물리적 변화를 만드는 도시계획, 도시재생과 같은 영역에서 분명하게 드러나고 있다.

본 연구는 팬데믹 사태가 촉발한 양가적인 상황을 살펴보는 데서 출발하였다. 사람들에게 금지된 물리적인 접촉은 인터넷과 무선통신을 통한 접속의 가능성을 만들었고, 그로 인해 줌(ZOOM), 가상현실, 메타버스, 넷플릭스, 게임 등의 소비자가 체감 가능한 영역에서 4차 산업의 도래를 확인할 수 있었다. 그렇지만, 이것은 단순히 긍정적인 결과만을 가져오지 못했다. 코로나19 바이러스가 쏜 신호총은 온라인 산업의 발달을 가속화 하도록 하지만, 그로 인해 달라진 라이프스타일과 소비패턴을 오프라인의 물리적 환경에 발 빠르게 반영하기에는 여러 가지 제약이 있을 수밖에 없다. 빠르게 소모되며 쉽게 잊히는 온라인 이미지와는 다르게 오프라인의 물리적인 환경과 공간은 오랜 시간 동안 많은 시행착오를 거치게 된다. 그리고 그 과정에서 무수히 많은 전문가들의 견해가 반영되며, 실제 사용자들의 의견 수렴이 필수적으로 따라온다. 필자 또한 시민 연구자로서 온라인

문화와 오프라인 문화의 관계를 새롭게 맺을 방법을 찾고자 사람들이 보내는 시간과 공간에 대해 관심을 두었다. ‘떡방’, ‘맛집’에 민감하고 열혈한 국내 소비문화의 특징에 비해 식재료와 식습관에 대한 관심이 저조한 것은 사실이다. 그리고 그마저도 자신의 건강에 초점을 맞추어 생각하기 때문에 크게 병을 앓거나 다치는 일이 생기지 않는 이상 식사 시간 중 메뉴 선택에 있어 무엇을 먹냐에 지나칠 정도로 고심할 계기는 생기지 않는다. 그렇지만 동시에 다이어트와 외모에 대한 기준 또한 엄격한 국내에선 음식과 먹거리를 둘러싼 연령별, 성별, 소득수준별 차이의 이면을 다시 살펴볼 필요가 있다.

시와 자치구에서는 적어도 4~5년 전부터 사회적 약자들을 위한 복지 차원의 푸드 시스템을 고민하였고, 지난해부터는 식문화 측면뿐만 아니라 사람들의 여가생활과 중년층의 퇴직 이후의 삶을 보호하기 위해서 도시농업에 관한 정책과 커뮤니티 시설을 내놓았다. 아직까지는 정부의 도시재생사업과 도시농업사업 간에 제도적 연관성이나 시기적인 개연성이 두드러지게 있지는 않은 것으로 자료집과 문헌, 선행연구를 통해 확인할 수 있었다. 현재 정부의 도시재생은 과거의 재개발, 재건축을 지나 ‘지역재생’, ‘마을재생’이라는 키워드로 움직이고 있으며, 거주민들이 자발적으로 일궈낸 공동체와 도시재생사업 간의 연계를 도모할 수 있도록 노력하고 있다. 공공기관의 입장에서는 장기적으로 바라보고 전략과 비전을 계획하지만, 온라인 플랫폼에서 빠르게 만들어지고 소멸하여 예측하기 어려워진 소비 트렌드와 취향으로 인해 실제 사람들에게 도움이 되는 제안을 제시하는 것은 쉽지 않을 것이다. 게다가 기후 위기나 환경문제의 경우에는 우리가 기존에 가지고 있던 취향, 습관과 관계없이 반드시 달라져야 할 삶의 태도를 요구한다.

연구를 진행하면서 음식, 공간, 커뮤니티를 공통적으로 갖는 사례로서 마을 부엌과 도시 텃밭을 선택하였다. 4명의 마을 부엌 운영자들과 1명의 도시 텃밭 운영자를 인터뷰하면서 거주지마다 거주민들의 특성이 다양하고, 그것을 반영하여 공간이 우선적으로 제공되기 보다는 참여자들 간의 협업과 대화를 통해서 모임 활동을 개선하고 만들어가고 있음을 확인하였다. 공간을 운영하는 대표자들은 먹거리와 관련된 커뮤니티 조성을 시도하기 위해서 사전에 인터넷 검색 또는 자치구에서 발행하는 브로슈어 등을 통해서 이전에 있던 연구와 조사를 찾아볼 수 있지만, 나이 또는 성별, 직업 등 여러 가지 요인마다 구분되는 취향을 모두 반영하는 일은 여전히 어려운 영역으로 남아 있다고 말했다.⁹⁵⁾ 결과적으로, 본격적인 사례 조사와 현장연구에 들어서기 전 문헌 조사와 선행연구고찰에서 예

95) 각 요인에 따라 구분되는 라이프스타일은 메뉴 선정과 식생활에 대한 관심 등에서 큰 차이를 보인다.

상하였던 장애물들을 인터뷰에서도 확인할 수 있었다. 연령과 성별에 따라 달라지는 사람들의 수요와 요구들이 있다는 것을 확인하고, 20~30대 사회초년생을 대상으로 한 커뮤니티를 염두하고 정책 제언을 위한 실험 및 현장연구를 진행하였다.

218명의 서울시내 사회초년생을 대상으로 실시한 설문조사에 의하면, 시간적 여유가 없다는 점과 금전적인 한계가 있다는 점이 지속 가능한 식생활을 실천하는 커뮤니티를 기대하기 어렵게 만들고 있었다. 그리고 혼자서 끼니를 해결하는 경우가 잦은 1인 가구는 식사에 소홀해질 수밖에 없다는 것을 심층 인터뷰를 통해서 확인하였다. 그리고 요리를 하게 되더라도 요리를 주기적으로 하지 않는 이상 식기나 식재료를 가정에 구비해 놓는 것이 쉽지 않은 선택이라는 것을 알 수 있었다. 최종적으로, 1인 가구를 대상으로 하는 오프라인 공간을 정책으로써 제안하였고, 1인 가구가 가장 많은 관악구에 살고 있는 20~30대 1인 가구를 대상으로 한 커뮤니티 실천 방안을 두 가지로 제시하였다. 첫 번째는 판매, 식음, 조리, 실험, 교육, 체험의 공간 프로그램을 하나의 건물에 모아두는 방향이고, 두 번째는, 관악구 내에서 적절하게 하나의 공간 프로그램이 하나의 작은 건물에 놓이는 방향이다.

끝으로, 이론적인 논의를 거쳐 실제 답사를 다니면서 느낀 바를 토대로 대략적인 다이어그램 형식의 제안을 하는 것이기 때문에 현장에 적용되기에는 수정되어야 할 부분이 많을 것이다. 뿐만 아니라 코로나로 인해서 공간 운영이 예전과 같지 않았고, 인터넷 자료 또한 실제와 다른 점이 많았다. 설문조사와 심층 인터뷰의 경우에도 시간의 문제도 있었지만, 적극적으로 사람들의 의견을 모으기에는 온라인 형식이 적합하지 않았다. 향후 연구가 개선되거나 조금 더 진전이 되기 위해서는 문헌 조사에 있어서 제도에 관한 추가적인 조사와 함께 설문조사에 있어 성별과 직업에 있어 고른 분포로 응답자가 참여할 수 있도록 해야 할 것이다.

참고문헌

- 강현경·장미선, 2021, “인터넷가사를 통해 본 코로나 이후 1인 청년가구의 주생활행위 특성”, 『한국주거학회논문집』, 32(3), pp.21-29, 한국주거학회.
- 김관수, 2011, “로컬거버넌스가 주민자치센터의 이용 만족도에 미치는 영향에 관한 연구”, 단국대학교 대학원 행정학과 행정학전공 박사학위논문.
- 김민재, 2016, “A comparative study on indicators for socially integrated sustainable community”, 연세대학교 일반대학원 실내건축학과 석사학위논문.
- 김소연·김순영, 2019, “공동체먹거리보장의 관점에서 본 마을부역의 의미와 먹거리보장 정책의 전환적 과제”, 『서울도시연구』 20(3), pp.129-149, 서울연구원.
- 김윤아, 2014, “윤리적 소비자의 소비활동과 대처전략에 관한 근거이론 연구: 친환경 레스토랑을 중심으로”, 홍익대학교 일반대학원 문화예술경영학과 석사학위논문.
- 김현민, 2014, “대안적 지역재생 모델로서의 커뮤니티 비즈니스: 서울시 성북구 장수마을 사례를 중심으로”, 서울시립대학교 일반대학원 도시사회학과 석사학위논문.
- 농림축산식품부·한국농수산식품유통공사, 2020, 「로컬푸드 기반 사회적모델 우수 사례집 - 로컬푸드로 만들어 가는 건강한 지역 사회」.
- 대학내일20대연구소, 2021, 「2021 MZ세대 친환경 실천 및 소비 트렌드」.
- 박원제·구본학·박미옥·권효진, 2012, “도시농업인과 공무원의 도시농업 인식 비교·평가”, 『한국조경학회지』 40(4), pp.90~103, 한국조경학회.
- 박준호·박정우·남광우, 2019, “시민참여형 스마트시티 리빙랩 활성화 방안 연구”, 『지역연구』, 35(3), pp.33-44, 한국지역학회.
- 박해성·김주연, 2020, ‘도시재생활성화계획 분석에 따른 도시재생 사업 유형 분석 연구-서울시 일반근린형 도시재생사업을 중심으로-’, 『한국공간디자인학회논문집』, 16(1), p.226, 한국공간디자인학회.
- 서울특별시, 2018, 「2025 서울시 도시재생 전략계획」.
- 서울특별시, 2020, 「2020년 서울시 먹거리 통계 조사 보고서」.
- 신아염·김채란·방경란, 2020, “지속가능한 식생활의 순환적 개념 모델 설계: 제로웨이스트 라이프를

중심으로”, 「한국기초조형학회 학술발표논문집」, 2020(1), pp.127-130, 한국기초조형학회.

양정화, 2020, “COVID-19 발발 이후 미국의 일회용품 및 폐기물 규제 현황”, 「KIPA규제동향」 2020년 여름호, pp.61-65, 한국행정연구원.

유니나, 2019, “채식주의자를 위한 온라인 플랫폼 연구”, 국민대학원 디자인대학원 디자인학과 시각디자인전공 석사학위논문.

윤병훈·정선철·오대중·이삼수, 2020, “지역문제 해결을 위한 도시재생사업의 협력적 거버넌스 구축 및 참여주체별 역할에 관한 연구 -서울 동북4구 사례를 중심으로-”, 「한국도시설계학회지」, 21(6), 한국도시설계학회.

이나영, 2019, “도시재생의 로컬 거버넌스와 지역재생역량에 관한 연구: 서울시 근린재생 일반형을 중심으로”, 동국대학교 대학원 지리학과 박사학위논문.

이나영, 2020, “근린재생 일반형 도시재생사업과 로컬 거버넌스”, 「한국도시지리학회지」, 23(2), p.89, 한국도시지리학회.

이대선, 2017, “공유공간 활성화를 통한 마을공동체 계획안-북가좌 제4주택 재건축 사업 해제 지역을 중심으로-”, 경기대학교 일반대학원 건축설계학과 석사학위논문.

이선주·조나현·전태완·강영렬, 2021, “탈플라스틱 사회로의 전환을 위한 국내외 제도 현황 비교”, 「한국폐기물자원순환학회 춘계학술발표논문집」, 2021(0), p.712, 한국폐기물자원순환학회.

이은주·김정원, 2019, “초등학생 식생활 능력 배양을 위한 지속가능한 식생활 교육 목표 및 내용 체계 개발”, 「한국초등교육」, 30(1), pp.145-160, 서울교육대학교 초등교육연구원.

이정임·정혜윤, 2019, “페플라스틱 관리정책의 한계와 시사점”, 「이슈&진단」, No.368, pp.1-25, 경기연구원.

이지은, 2013, “커뮤니티 비즈니스 참여가 지역공동체 의식에 미치는 영향”, 서울대학교 행정대학원 행정학과 행정학전공 석사학위논문.

장홍만, 2017, “도시, 마을 재생사업에서 적용된 리노베이션 유형 분석”, 연세대학교 대학원 건축공학과 석사학위논문.

정민국·김현중·이형우, 2021, 「육류 소비행태 변화와 대응과제」, KREI 한국농촌경제연구원.

통계청, 2020, 「통계로 보는 농업의 구조 변화」.

환경부, 한국환경공단, 2018, 「2017년도 전국 폐기물 발생 및 처리현황」.

황민영, 2009, “지속가능한 농업·농촌발전과 식생활 교육”, 「동아시아식생활학회 학술발표대회논문집」, pp.3-9, 동아시아식생활학회.

현은지, 2020, “노후주거지의 도시재생에 있어 공간복지를 위한 공유공간 모델 연구”, 연세대학교 일반대학원 건축공학과 석사학위논문.

홍경운, 2015, “저층주거지 정비를 통한 지속가능한 도시재생방안 계획요소 도출에 관한 연구”, 홍익대학교 건축도시대학원 석사학위논문.

Miles, M., 1995, “Art and urban regeneration”, *Urban History*, 22(2), p.242, Cambridge University Press.

Cabannes, Y. and Marocchino, C., 2018, *Integrating Food into Urban Planning*, UCL Press and The Food and Agriculture Organization of the United Nations.

the BDA with project partners in the science & nutrition teams at Alpro, 2020, *One Blue dot: Eating patterns for health and environmental sustainability – A Reference Guide for Dietitians*, BDA The Association of UK Dietitians.

Public Health England, 2018, *Eatwell Guide*.

WWF, 2020, *WWF POSITION ON HEALTHY AND SUSTAINABLE DIETS*.

Springmann, M., Clark, M., Mason-D'Croz, D., Wiebe, K., Bodirsky, B. L. 외 18인, 2018, “Options for keeping the food system within environmental limits”, *Nature*, Vol.562, pp.519–525.

Attwood, S. and Hajat, C., 2020, “How will the COVID-19 pandemic shape the future of meat consumption?”, *Public Health Nutrition*, 23(17), pp.1–15.

Murdoch, S., 2005, “Community development and urban regeneration”, *Community Development Journal*, 40(4), pp.439–446.

<https://www.thinkfood.co.kr/news/articleView.html?idxno=86682>(“[빅데이터 분석-채식주의] 국내 채식 인구 150만…10년간 10배 증가”, 식품음료신문 The Food&Beverage News, 2020. 3. 11.).

<http://www.foodnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=72722>(“농식품 지원·식생활교육 연계 확대…‘지속가능한 식생활’ 실천 확산”, 식품저널 food news, 2020. 1. 29.).

<https://www.joongang.co.kr/article/23040091#home>(“육류 소비 10분의 1 수준으로 줄여야 인류 생존 가능”, 중앙일보, 2018. 10. 11.).

<https://www.etoday.co.kr/news/view/2035073>(“[탄소발자국 지우기 2050] 저녁식탁 오른 소고기 1kg, 이산화탄소 25kg 만든다”, 이투데이, 2021. 6. 14.).

<https://www.donga.com/news/Inter/article/all/20181011/92348947/1>(“육류섭취 10분의1로 줄여야 30년 뒤 인류 살아남아”, 동아일보, 2018. 10. 11.).

<https://www.hani.co.kr/arti/society/environment/982727.html>(“고맙소, 미안하오, 고민스럽소”, 한겨레, 2021. 2. 11.).

<https://www.thinkfood.co.kr/news/articleView.html?idxno=91121>(“코로나19 팬데믹 육류 소비 어떻게 바뀔까?—서울대 푸드비즈니스랩의 트렌드 캐처 ⑥”, 식품음료신문, 2021. 5. 10.).

<https://www.asiae.co.kr/article/2021040817430948431> (“조금이라도 건강, 환경 생각… ‘간헐적 채식’ 실천하는 사람들”, 아시아경제, 2021. 4. 11.).

<https://www.amnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=45738>(“[연구마실-육류소비트렌드] ‘주머니 두둑할수록 고기 구매’…육류 소비 40·50이 주도”, 농축유통신문, 2021. 4. 8.).

<https://www.donga.com/news/Inter/article/all/20210828/108805442/1>(“英, 1회용 플라스틱 식기류 사용 전면 금지 계획 발표”, 동아일보, 2021. 8. 28.).

<http://news.heraldcorp.com/view.php?ud=20210901001072>(“英, 1회용 플라스틱 식기 사용 금지한다”, 헤럴드경제, 2021. 9. 1.).

<https://www.fnnews.com/news/202108282236547326>(“英, 1회용 플라스틱 식기류 사용 전면 금지 계획 발표”, 파이낸셜뉴스, 2021. 8. 28.).

<https://www.newspenguin.com/news/articleView.html?idxno=5328>(“영국, 일회용 플라스틱 식기류 사용 전면 금지 예정”, 뉴스펭귄, 2021. 8. 31.).

<https://www.joongang.co.kr/article/23363823#home>(“재활용 어려운 ‘유색 페트병’ 2021년까지 퇴출”, 중앙일보, 2019. 2. 12.).

<https://www.newspenguin.com/news/articleView.html?idxno=5216>(“국민 97.8%, “플라스틱 폐기물 환경오염 심각해””, 뉴스펭귄, 2021. 8. 12.).

<https://www.korea.kr/news/pressReleaseView.do?newsId=156465765>(“국민권익위, “우리 국민 97.8%, 플라스틱 폐기물로 인한 환경오염 심각하다고 생각””, 대한민국 정책브리핑, 2021. 8. 11.).

<http://www.everynews.co.kr/news/articleView.html?idxno=40348>(“국민 98% “플라스틱 폐기물로 인한 환경오염 심각””, 에브리뉴스, 2021. 8. 11.).

<https://news.mt.co.kr/mtview.php?no=2021081110060693532>(“국민 97.8% “플라스틱 폐기물 환경오염 심각하다””, 머니투데이, 2021. 8. 11.).

<https://www.joongang.co.kr/article/24128812#home>(“플라스틱 줄일 계획 있나요?” 기업에 물었더니 돌아온 답변”, 중앙일보, 2021. 8. 16.).

<https://www.newspenguin.com/news/articleView.html?idxno=5294>(“편의점 업계 ‘생분해 플라스틱’ 도입 근황”, 뉴스펭귄, 2021. 8. 28.).

<https://www.nongmin.com/news/NEWS/POL/ETC/310189/view>(“도시농업의 가치와 역할”, 농민신문, 2019. 4. 10.).

<http://www.sijung.co.kr/news/articleView.html?idxno=251301>(“강동구, 도시농업 플랫폼 파

믹스센터에서 ‘미래 농업’을 만나다”, 시정일보, 2020. 7. 29.).

<http://www.hkbs.co.kr/news/articleView.html?idxno=644244>(“관악구, 서울시 최초 1인 가구 위한 임대주택 유치”, 환경일보, 2021. 8. 18.).

<https://www.yna.co.kr/view/RPR20190617001900353>(“관악구, 청년 1인 가구 '건강밥상 요리 교실' 운영”, 연합뉴스, 2019. 6. 17.).

<https://zwia.org/zero-waste-definition/>(Zero Waste International Alliance 홈페이지).

<https://news.seoul.go.kr/gov/archives/530668>(서울시 홈페이지).

<https://www.foodlife-edu.or.kr/contents.do?menuPos=8&lang=kor>(식생활교육지원센터).

<https://www.communityspace.kr/> (서울시 공동체공간 플랫폼 공간이음).

<https://news.seoul.go.kr/citybuild/archives/56563>(서울시 홈페이지).

<https://opengov.seoul.go.kr/mediahub/6726863>(서울시 홈페이지).

<https://uri.seoul.go.kr/surc/propProgress/businessStatusInfo.do>(서울시 홈페이지).

<https://uri.seoul.go.kr/surc/propProgress/businessStatusInfo.do>(서울시 홈페이지).

<https://parks.seoul.go.kr/template/sub/culturetank.do>(서울의 산과 공원 홈페이지).

https://uri.seoul.go.kr/surc/propProgress/prmtnPrfrmView.do?bbs_seq=6321&bbs_master_seq=PRMTN_PRFRM&prmtn_prfrm_type=03(서울시 홈페이지).

<https://opengov.seoul.go.kr/mediahub/4536016>(서울시 홈페이지).

https://fsi.seoul.go.kr/front/fs/strategy_02.do?leftMenuCode=18214(서울시 홈페이지).

<https://me.go.kr/home/web/board/read.do?boardMasterId=1&boardId=932750&menuId=286>(환경부 홈페이지).

<https://www.korea.kr/news/pressReleaseView.do?newsId=156469454>(대한민국 정책브리핑 홈페이지).

<https://www.baroinfo.com/front/M000000298/content/view.do>(바로정보 홈페이지).

<https://www.seoulnutri.co.kr/>(서울특별시 식생활종합지원센터 홈페이지).

<https://cityfarm.gangdong.go.kr/site/main/content/farmixgarden>(강동구 도시농업포털 홈페이지).

작은연구 좋은서울 21-05

원활한 농산물 소비를 통한 도시재생

발행인 유기영

발행일 2021년 11월 9일

발행처 서울연구원

비매품

06756 서울특별시 서초구 남부순환로 340길 57

이 출판물의 판권은 서울연구원에 속합니다.