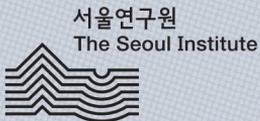


2017-CR-09-03

작은 연구 좋은 서울 17-03

## 서울시 마을부엌 구슬사례연구: 현장과 정책의 연결

김소연 김순영 외 시민연구자 8인



서울시 마을부업  
구술사례연구:  
현장과 정책의 연결

## 연구책임

김소연      시민사회NGO 현장연구자  
김순영      환경정의 먹거리정의센터장

## 연구진(시민연구자 마을부엌 연구팀)

김민아, 김윤경, 박경선, 박소연,  
박희명, 소혜순, 이정선, 정 현

이 보고서의 내용은 연구진의 견해로서  
서울특별시의 정책과는 다를 수도 있습니다.

## 요약

# 주거·교육 등과 연계한 실효성 높은 정책으로 마을부엌 지원 확대 필요

## 경제적 이유 외 문화·사회·정서적 이유로 먹거리빈곤층 증가

배고픈 시절은 지나갔다고 여겨지지만 아직도 우리 주변에는 먹거리로 고통받는 사람들이 있다. 가속화되는 소득의 양극화, 일자리 부족으로 취약계층은 여전히 하루하루 끼니를 걱정해야 한다. 서울시(2017)는 경제적인 이유로 먹거리 부족 위험에 노출된 가구가 서울시를 기준으로 최소 13만 명, 최대 23만 명까지 파악된다고 발표한 바 있다.

경제적인 이유뿐 아니라 문화적·사회적·정서적인 이유로 발생하는 먹거리빈곤도 증가하고 있다. 급속하게 늘고 있는 1인가구 청년은 주거빈곤과 더불어 요리할 시간이 부족하거나 조리방법을 몰라 삼각김밥, 편의점 도시락에 의존한다. 독거노인은 쌀이나 부식이 전 달되어도 거동이 불편하고 기력이 없다는 이유로 끼니를 거르거나 대충 때우는 것이 빈번하다. 맞벌이부부나 양육가정은 시간 부족과 가사노동, 양육 부담으로 가족구성원의 먹거리빈곤을 가중시키며, 장년층 퇴직남성이나 결혼이주여성의 먹거리빈곤도 늘고 있다.

## 마을부엌 확대 필요성에도 불구하고 관련 국내연구는 미흡

다양한 이유로 먹거리빈곤층이 확산되는 상황에서 전 세계적으로 공동체부엌(community kitchen), 공동부엌(central kitchen), 소셜다이닝(social dining) 등으로 불리는 마을부엌에 대한 관심이 높아지고 있다. 마을부엌은 먹거리빈곤층에게 음식을 제공하는 것을 넘어 먹거리를 매개로 교육·돌봄·사회적 경제 일자리 창출 등 먹거리보장과 지역공동체 활성화에 기여할 수 있다고 알려져 있다. 일본의 어린이식당(こども食堂), 브라질의 벨루오리존치 민중식당(restaurante Popular), 캐나다의 밴쿠버 커뮤니티키친(community

kitchens)은 무료급식, 돌봄, 조리교실, 공동텃밭, 예술축제 등과 결합해 사회의 요구에 맞게 발전한 사례로 국내에 소개되고 있다. 국내에서도 마을부엌은 10여 년 전부터 서울시 성미산 마을, 과천시, 원주시 등 마을공동체가 활성화된 곳에서부터 자생적으로 생겨나기 시작하면서 전국으로 확산되고 있다.

이처럼 국내외에서 마을부엌에 관심이 높아지고 있는 것과는 달리 마을부엌에 대한 국내 연구는 전무하다. 일부 언론이나 소셜미디어 등에서 마을부엌에 대한 단편적인 소개가 이루어질 뿐 마을부엌을 중심 주제로 연구·조사된 것은 없다. 이는 마을부엌의 비전 도출, 프로그램 기획, 과정설계, 운영, 성과평가, 정책 지원 등과 관련해 다양한 문제를 발생시키는 요인이 된다.

## 실효성 있는 시사점 도출 위해 시민연구자가 참여한 현장밀착 연구

이 연구는 마을부엌의 다양한 사례를 현장밀착 연구하여 서울시 소재 마을부엌의 현장 이야기를 풍부하게 기록하였다. 마을부엌의 개념·정의 등 논의의 기초 자료를 제공하고자 하였으며, 나아가 다양한 사례 발굴을 통해 마을부엌의 사회적 의미와 가능성을 확인하고, 서울시 먹거리보장 정책과 관련한 시사점을 도출하고자 하였다.

더불어 이 연구는 마을부엌 선행연구 검토, 국외사례조사, 서울시 소재 마을부엌 현황 예비조사, 심층사례조사, 포커스그룹 인터뷰 조사를 포함하였으며, 영어권 국가의 선행 연구와 캐나다, 브라질, 유럽, 미국, 일본의 마을부엌 사례를 검토하였다. 38개의 마을공동체 관련 사업과 이 중 9개 사례에 대한 예비조사와 구술사례연구를 진행하였다. 또한 5개 마을부엌 운영자와 포커스그룹 인터뷰를 진행하였다.

이 연구를 위해 환경정의 먹거리정의센터의 시민활동가와 전문연구자가 공동으로 연구팀을 구성하였으며, 서로 간의 토론과 공동학습을 통해 연구를 설계하였다. 현장조사와 심층인터뷰 과정을 상호 점검하는 협업으로 전문성을 갖추면서도 시민들의 일상적 시각과 감수성을 담아내어 연구 결과에 현장감과 실효성을 더욱 높이고자 하였다.

## 해외 마을부엌은 당사자 참여·지역공동체 기반 강조

---

마을부엌은 1970년대 라틴아메리카의 정치적·경제적 불안정 시기에 확산되었던 마을 여성들의 공동식사준비 자조모임에 기원을 둔다. 국외문헌에서는 마을부엌(Community kitchen)을 “작은 그룹의 사람들이 한 끼 또는 그 이상의 식사를 함께 준비하기 위해 정기적으로 만나는 마을공동체에 기반을 둔 요리프로그램들(Community-based cooking programs)”로 정의하였다. 푸드뱅크, 긴급구호 등과 달리 마을부엌은 당사자 참여와 지역공동체 기반을 강조한다.

국외의 마을부엌은 이용 형태에 따라 공동부엌(Collective kitchens), 조리교실(Cooking classes), 공동식사(Communal meal programs) 세 가지 모델로 나뉜다. 마을부엌은 일반적으로 다양한 ‘파트너십 그룹’ 또는 ‘지역사회 촉진자’로 불리는 외부지원에 의해 시작되고, 지원 후 자립할 수 있도록 계획된다. 외부지원조직은 운영공간 제공 후 모임의 구성을 촉진하고 조리 세션을 지도할 스태프를 지원한다. 스태프는 유급이거나 자원봉사자이다. 운영재원은 정부재원, 지역기금, 비영리단체의 사업자금 등 다양하다. 참여자가 비용을 일부 부담하기도 하고 지역 푸드뱅크에서 식재료를 지원받기도 한다.

캐나다, 호주, 페루의 마을부엌 사례연구는 마을부엌이 첫째, 영양가 있는 음식 섭취와 다양성 증가, 둘째, 당사자의 자립심·존엄성 및 지역사회활동 참여 증가, 셋째, 당사자의 사회적 스킬과 사회적 네트워크 증가, 넷째, 요리기술, 자신감, 그리고 즐거움 증가에 기여한다고 분석한다. 그러나 양육·건강·교통·정보 등의 이슈로 저소득층을 대상으로 하는 먹거리보장 정책으로 적절한지에 대해 의문을 제기하기도 한다.

## 우리나라 마을부엌은 저소득층 대상 반찬나눔 봉사활동이 주류

---

서울시 25개 자치구의 마을활동사업 중 38개 사업을 대상으로 예비조사를 실시한 결과는 국외의 마을부엌 사례와 상당히 달랐다. 우선 38개 사업은 저소득 사회소외계층을 대상으로 한 반찬, 식재료 나눔 봉사활동이 주를 이룬다. 참여자가 봉사자와 수혜 대상으로

명확히 구분되어 있다는 점에서 마을부업 활동이라고 보기 어려웠다. 부녀회, 주민모임, 봉사모임이 사업을 주관하며 복지 관련 공무원과 공동관리하는 경우가 대부분이었고 운영비는 대부분 자치구, 서울시 등 공공기관의 지원금에 의존하고 있었다.

## 교육·돌봄서비스 등과 연결한 마을부업 사례로 향후 발전 가능성 발견

앞서 말한 것처럼 국내 마을부업이 저소득층에게 음식을 제공하는 시혜적인 방식이었음에도 불구하고 텃밭, 교육, 돌봄서비스를 부분적으로 연결한 사례도 늘고 있었다. 유선 조사에 응한 운영자들도 먹거리가 관계회복과 마을공동체 형성에 주요한 매개가 된다고 의미를 부여하는 경우가 많았다. 이 중 몇 가지 사례를 살펴보면 다음과 같다.

‘신나는 마을 공동부업’은 은평구에 있다. 회원들은 반찬을 공동으로 만들어 건강한 밥상을 나누는 ‘요리팀’, 독거노인 등 소외계층을 위해 반찬나눔을 하는 ‘봉사팀’, 아이들 간식을 만들어 나누고 돌보는 ‘간식돌봄팀’을 구성해 활동한다. 음식하기를 어려워했던 회원들이 활동을 통해 요리에 자신감을 갖게 되었고, 식단이 더욱 건강해지고 다양해졌다고 한다.

서울노동공장이 운영하는 ‘갤러리카페 봄봄’은 ‘사람과 자연을 생각하고, 노동과 마을을 연결하는 공간’이다. 이웃나눔밥상, 봄꽃밥차, 영등포 목요밥상, 텃밭 가꾸기 등을 통해 노동운동과 마을운동의 접점을 만들어 낸다. 부업이 없어 조리나 식사의 어려움이 있는 고시원 거주자들과 월 1회 이웃나눔밥상을 차리고 변호사, 세무사 회원들의 도움으로 무료상담을 진행한다.

‘아름다운 마을밥상’은 기독교 신앙공동체인 인수마을 땅 마을의 청년들이 도시락을 싸와 둘러앉아 먹는 모임으로 시작하였다. 지금은 마을식당으로 변모해 공동체 구성원과 인근 주민에게 점심과 저녁을 제공한다. 소비만이 아니라 먹거리의 생산과 폐기까지 전 과정이 순환하는 생명의 먹거리문화를 만들기 위해 토종종자와 밥상부산물을 사용해 흥천에서 하늘땅살이 농사를 짓는다. 마을밥상을 통해 자연스럽게 이웃 간, 세대 간 관계가 형성된다.

‘저녁해방모임(저해모)’은 마포구 성산동의 공동주택, 일명 소통이 있어 행복한 주택(소행주) 1호의 거주자들이 만든 저녁 식사모임이다. ‘저녁에서 해방되자.’는 모토로 가족의 저녁 식사를 혼자 책임지기 어려운 사람들이 함께 비용을 내고 도우미의 도움을 받아 식사를 준비한다. 소행주 1호의 커뮤니티 공간을 이용하지만 인근 주민에게도 개방한다. 참여하는 열다섯 가구의 구성원 숫자와 상관없이 가구당 똑같은 비용을 분담하고 당번을 맡는다.

‘망원2동 경로당’은 회원들에게 월요일부터 토요일까지 매일 점심을 제공한다. 53명의 경로당 회원 중 23명이 월 2만 원을 내고 점심 식사를 함께한다. 혼자 집에 있는 것보다 경로당에서 함께 둘러앉아 밥을 먹으면 훌륭한 반찬이 아닐지라도 찬밥에 물 말아 먹는 일은 개선할 수 있지 않을까 하는 생각으로 시작하였다. 식재료를 후원받고, 구청에서 월 53만 원과 일자리지원을 받지만 늘 운영비가 빠듯하고 일손이 모자란다.

‘식도락’은 서울역 인근 좁은 골목길에 늘어진 쪽방촌에 위치한 밥상공동체이다. 1~2평 남짓한 쪽방에는 부엌은커녕 창문도 없는 경우가 허다하다. 쪽방 거주자들은 간이 가스 버너나 밥솥을 이용해 식사를 한다. 늘 화재 위험이 도사리고 있는 것이다. 식도락은 부엌이 없는 쪽방촌 주민을 위한 공동부엌 공간으로 시작했지만 관리가 어려워 지금은 1,000원을 받고 주민들에게 점심 식사를 제공한다.

‘타파스’는 사회적기업인 (주)마을무지개가 양성한 다문화 음식점이다. 결혼이주여성들은 우연찮은 계기로 타파스를 창업했다. 도서관과 학교에서 다문화교육활동을 하던 여성들이 당시 사무실이 입주해 있던 은평구 사회적경제허브센터에서 직접 음식을 만들어 먹었다. 옆 사무실 활동가들의 요청으로 허브센터에서 수요밥상, 목요일밥상을 하다가 타파스를 창업하였다. 다문화 음식이 국적에 따라 차별받거나 왜곡되지 않고 잘 정착되기를 바란다.

‘동네 형들’은 강북구 삼각산 재미난마을 주변에 위치한 문화예술커뮤니티이다. 삶과 일이 분리되지 않는 삶을 꿈꾸는 청년들이 모인 곳이다. 인스턴트가 아닌 맛있고 건강한 밥을 함께 만들어 먹으며 살아보자는 마음으로, 동네부엌 ‘요요의 키친’과 협업해 밥상나눔, 김장 담그기 등을 추진하고 청년모임 ‘추리닝브런치’를 운영한다. 같이 시장을 보고, 조리하고, 밥을 먹으면서 이 청년들은 마을 안에서 관계를 맺고 일상의 변화를 만든다.

‘루비마로’는 소셜다이닝 집밥의 우수 집밥지기이다. 루비마로는 은평구 증산종합시장에서 청년창업살림공간 1호점인 러브포션을 열어 수제쿠키와 꽃차를 판매하고 있다. 이 공간에서 루비마로는 비건인들의 포트럭모임을 연다. 루비마로가 집밥 온라인 플랫폼에 낱짜, 시간을 공지하면 참여를 원하는 사람은 모임에 각자 음식을 준비해 온다. 시장 상인들에게 채식 김밥, 채식 떡볶이, 부추전을 부탁하기도 한다. 비건인들이 소외받지 않고 함께 먹거리를 즐기고 생각과 일상의 이야기를 나눈다.

## 주거·복지·환경정책 등과 연계된 실효성 높은 먹거리보장 정책 필요

저소득 독거노인, 노숙자, 수급자와 같은 전형적인 먹거리빈곤층뿐만 아니라 젊은 부부, 1인가구, 직장인, 맞벌이가구, 결혼이주여성 등 새로운 먹거리빈곤층이 생겨나고 있다. 마을부엌은 이처럼 다양해지는 먹거리빈곤의 문제를 공동으로 해결하려는 시민들의 자구적인 노력이다.

서울시는 2017년 「서울시민 먹거리기본권 선언」을 통해 먹는 문제를 개인의 문제가 아닌 공공의 문제로 해결하겠다고 선언한 바 있다. 그럼에도 서울시 먹거리보장 정책은 저소득계층을 대상으로 하여 식재료나 반찬 제공에 중점을 두고 있다. 서울시는 전통적인 저소득, 사회취약계층과 더불어 사회구조와 가구 구성의 변화로 새롭게 발생한 서울 먹거리빈곤층에 대한 파악과 이에 맞는 먹거리보장 정책을 마련할 필요가 있다.

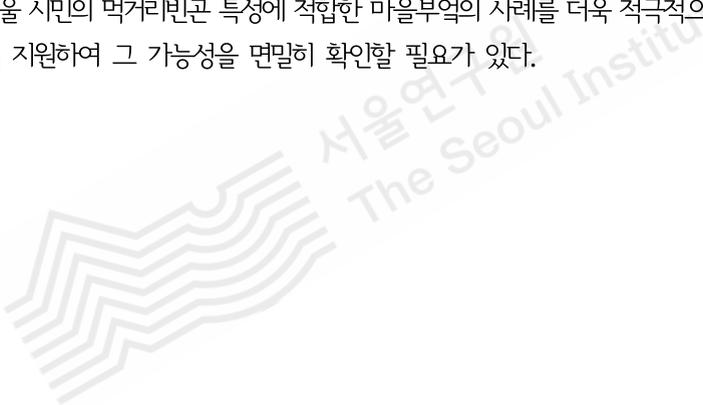
마을부엌 현상은 대도시 서울의 먹거리 문제가 단순히 ‘음식’이나 ‘식품’의 단편적인 문제로만 접근해서는 해결될 수 없음을 시사한다. 먹거리보장 정책은 주거·여성·복지·노동·환경정책 등과 상호 연계될 때 실효성을 높일 수 있고, 동시에 다른 사회문제 해결에도 기여할 수 있다. 또한 마을부엌이 먹거리 문제만이 아니라 교육·돌봄·일자리창출 등을 통해 여성경력단절, 저출산, 고독사, 건강불평등 등 여타 시급한 사회문제 해결에도 기여할 가능성이 높다는 점은 시사하는 바가 크다.

최근 서울시는 마을공동체, 식생활개선 사업 등으로 마을부엌(마을밥상)에 대한 지원을 늘리고 있다. 이렇게 지원된 사업들은 동네부엌, 마을밥상 등의 용어를 사용하고 있어 무료급식, 반찬 제공, 긴급구호 모델 등과 큰 차이점이 없다. 마을부엌을 서울시 먹거리

보장의 유용한 정책으로 지원하고 활성화하기 위해서는 기존의 자선적 형태의 먹거리보장 프로그램과 구별하여 관리·지원하고 동시에 그 성과를 면밀히 평가할 필요가 있다.

앞서 말한 것처럼 마을부역에 대한 조사나 연구는 전무한 실정이다. 이 연구가 한국에서 진행된 첫 번째 연구이다. 서울의 조건에 맞는 실효성 있는 마을부역 관련 정책을 개발하기 위해서는 이론연구, 국내외 사례조사, 지표개발, 현황조사, 경험연구 등 다양한 주제와 양적·질적 방법론을 도입한 연구가 요구된다.

이 연구는 현장 구술사례 연구를 통해 서울 시민의 다양한 요구에 맞춘 마을부역이 생겨나고 있고, 그 성과와 발전 가능성을 일부 확인하였다. 먹거리 문제는 한 사회의 역사·생태·지리·문화적 영향을 많이 받으며 해결방법에서도 개별성과 지역성이 강하게 작용한다. 따라서 마을부역을 먹거리보장의 한 유형으로 본격적으로 지원하기에 앞서 서울 시민의 먹거리빈곤 특성에 적합한 마을부역의 사례를 더욱 적극적으로 발굴하고 시범 지원하여 그 가능성을 면밀히 확인할 필요가 있다.



# 목차

01 연구개요	2
1_연구배경과 목적	2
2_연구내용과 방법	4
3_마을부업 연구팀 소개	7
02 마을부업이란	12
1_마을부업의 개념과 정의	13
2_마을부업의 형태와 기능	14
3_마을부업의 가능성과 한계	16
4_마을부업의 기원과 발전	18
5_국외 마을부업 사례	21
03 서울시 소재 마을부업 현황: 예비조사	30
1_운영주체와 형태	30
2_사업내용과 주요 참여자	32
3_의미와 장애요인	34
04 서울시 마을부업 심층사례연구	42
1_신나는 마을 공동부업	42
2_갤러리카페 봄봄	47

3_아름다운 마을밥상	53
4_저녁해방모임: 소통이 있어 행복한 주택 1호	59
5_망원2동 경로당	65
6_동자동 식도락	71
7_타파스: 마을무지개 다문화식당	78
8_동네 형들	83
9_루비마로: 소셜다이닝 집밥의 우수 집밥지기	88
05 포커스그룹 인터뷰	96
1_인터뷰 개요	96
2_인터뷰 결과 요약	100
06 현장과 정책의 연결	110
1_현장 사례연구 종합	110
2_서울시 먹거리보장정책 관련 시사점	114
참고문헌	119

**표**

[표 1-1] 마을부엌 심층사례연구 9곳	5
[표 3-1] 38개소 운영현황	31
[표 3-2] 38개소 운영주체	31
[표 3-3] 33개소 사업 개시 연도	32
[표 3-4] 38개 사업 주요 프로그램	33
[표 3-5] 38개 사업 주요 참여자	34
[표 3-6] 2015 서울시 조사 자치구 마을활동사업 운영현황	35
[표 4-1] 신나는 마을 공동부엌 개요	46
[표 4-2] 갤러리카페 봄봄 개요	52
[표 4-3] 아름다운 마을밥상 개요	58
[표 4-4] 저녁해방모임(소행주 1호) 개요	64
[표 4-5] 망원2동 경로당 개요	70
[표 4-6] 식도락 개요	77
[표 4-7] 타파스: 마을무지개 다문화식당 개요	82
[표 4-8] 동네 형들 개요	87
[표 4-9] 루비마로: 소셜다이닝 집밥 우수 집밥지기 개요	93

# 01

---

## 연구개요

- 1\_연구배경과 목적
- 2\_연구내용과 방법
- 3\_마을부역 연구팀 소개

# 01 | 연구개요

## 1\_연구배경과 목적

### 1) 먹는 것이 여전히 문제인 서울 시민들

배고픈 시절은 지나갔다고 여겨지지만 대도시 서울에는 여전히 먹는 문제로 고통 받는 사람들이 있다. 가속화되는 소득의 양극화, 일자리 부족으로 하루하루 끼니를 걱정하는 사람들이 우리 곁에 있다. 서울시(2017)는 경제적 이유로 먹거리 부족의 위험에 노출된 서울시의 가구는 최소 13만 명, 최대 23만 명까지 파악된다고 발표한 바 있다.<sup>1)</sup>

경제적 이유가 아닌 문화적, 사회적, 정서적 차원에서 발생하는 먹거리빈곤도 늘고 있다. 급속하게 늘어나는 1인가구 청년들은 주거 빈곤과 더불어 시간 부족이나 조리 방법을 몰라 삼각김밥, 편의점 도시락에 의존하게 된다. 독거노인들은 짬이나 부식이 전달되어도 거동이 불편하고 기력이 없다는 이유로 끼니를 거르거나 대충 때우는 것이 빈번하다. 영양결핍도 문제지만 정서적 고립감도 심각하다.

### 2) 공동체 증진 & 먹거리보장: 마을부엌의 가능성

다양한 이유로 먹거리빈곤층이 확산되는 상황에서, 전 세계적으로 공동체부엌/마을부엌(community kitchen), 공동부엌/공용부엌(central kitchen), 소셜다이닝(social dining) 등 다양한 이름으로 지칭되는 새로운 현상에 대한 관심이 높아지고 있다. 이 연구는 이를 ‘마을부엌(community kitchen)’이라 칭한다. 마을부엌은 먹거리빈곤층에게 식재료나 음식, 쿠폰을 제공하는 것을 넘어 먹거리를 매개로 교육, 돌봄, 사회적 경제 일자리 창출 등 먹거리보장과 지역공동체 활성화에

1) [https://blog.naver.com/seoul\\_maeulstory/221044107735](https://blog.naver.com/seoul_maeulstory/221044107735)(서울시 마을공동체 종합지원센터)

기여할 수 있다고 알려져 있다.

해외에서 마을부엌은 일본의 어린이식당(こども食堂), 브라질 벨루오리존치 민중 식당(restaurante Popular) 캐나다 밴쿠버 공동부엌(community kitchens) 등 무료급식, 돌봄, 조리교실, 공동텃밭, 예술축제 등과 결합해 각 사회의 조건에 따라 다양한 형태로 발전하고 있다(각 사례에 대한 보다 자세한 소개는 2장 참조). 공통적으로 마을부엌은 소득, 사회양극화에 대응하면서 먹거리 기본권을 사회적으로 보장하는 동시에 현대 도시가 안고 있는 소외현상을 극복하고, 먹거리를 통해 공동체 문화를 향유하고자 하는 시도이다.

### 3) 서울시 마을부엌과 지원 정책

국내에서도 마을부엌은 10여 년 전부터 서울시 성미산 마을, 고천시, 원주시 등 마을공동체 운동이 활성화된 곳에서부터 자생적으로 생겨나기 시작하면서 전국으로 확산되고 있는 추세다. 서울시는 2011년부터 시작한 마을공동체 지원 사업을 통해 마을부엌을 간접적으로 지원하고 있다. 2015년 기준, 서울시 마을공동체 지원 사업을 통해 마을부엌 관련 프로그램으로 선정된 곳은 8개 자치구 38개소이다(서울시 시민건강국, 2015).

더불어 2017년 6월 서울시는 「서울시민 먹거리기본권 선언」을 통해 먹는 문제를 개인의 문제가 아닌 공공의 문제로 해결하겠다고 선언<sup>2)</sup>한 바 있다. 경제적 빈곤 뿐만 아니라 청년·노인·다문화가정 등 사회적·문화적 이유로 발생하는 먹거리 빈곤까지 아우르는 먹거리보장 정책을 펼치겠다는 서울시 먹거리 기본계획이 수립된 상황에서 마을부엌에 거는 기대가 그 어느 때보다 높아지고 있다.

2) 한걸음 더 나아가 서울시 시민건강국 식품안전과(2017)에서 제공한 서울시 먹거리 마스터플랜에 의하면 '비전 2. 모든 시민에게 신선하고 영양이 충분한 먹거리가 확보될 수 있도록 지원'과 '비전 5. 다양한 먹거리 활동 주체의 참여와 협력을 위한 먹거리 거버넌스 구축' 등 구체적인 실현 방법을 제시한 바 있다.

#### 4) 마을부업 연구 전무, 현장 경험에 기초한 연구 필요

현장과 정책 차원에서 마을부업에 대한 관심이 확산되고 있는 것과는 달리 마을 부업에 대한 연구는 전무하다. 일부 언론이나 소셜미디어 등에서 마을부업에 대한 단편적인 소개가 이루어질 뿐 학술적으로 마을부업을 중심 연구 주제로 다룬 바가 없다. 마을부업에 대한 현황 파악은 물론이거니와 용어 사용, 또한 마을부업이 프로그램을 지칭하는 것인지 혹은 공간을 지칭하는 것인지, 아니면 사회현상을 말하는 것인지 등의 정의조차 불분명하다.

#### 5) 연구 목적

서울시 소재 마을부업들의 현장 이야기를 풍부하게 기록하여 마을부업의 개념, 정의 등 논의의 기초 자료를 제공하고자 한다. 또한 마을부업의 다양한 사례에 대한 현장밀착연구를 통해 마을부업의 사회적 의미와 가능성을 확인하고, 서울시 먹거리정책과 관련한 시사점을 도출한다.

## 2\_연구내용과 방법

#### 1) 마을부업 문헌 및 국내외 사례조사

이 연구는 마을부업 국내외 사례를 조사하는 것으로부터 시작하였다. 한국보다 앞서 마을부업이 발전한 국외사례에 대한 문헌자료를 분석하였다. 국외사례는 브라질, 미국, 중국, 일본, 유럽의 사례를 포함한다.

#### 2) 서울시 소재 마을부업 현황 예비조사

서울시 소재 마을부업에 대한 예비조사를 실시하였다. 서울시 시민건강국 식품정책과 식생활개선팀에 요청하여 제공받은 ‘자치구 마을활동사업 운영 현황 조사’

에 나와 있는 8개 자치구 38개 사업(또는 프로그램)을 대상으로 현황에 대한 우선조사를 진행하였다.

### 3) 심층사례조사

#### (1) 사례 선정

서울시에 소재하는 마을부엌 중 연구주제에 맞추어 풍부한 이야기를 들려줄 수 있는 사례를 선정하였다. 즉, 운영의 관점에서 성공 또는 실패의 여부를 떠나 서울시 먹거리정책(먹거리보장, 마을공동체 활성화 중심)과 마을부엌의 연결 지점에서 구술자들의 다양한 체험을 들을 수 있는 사례를 위주로 총 9개의 마을부엌 사례를 선정하였다.

선정 방법은 우선 38개소를 대상으로 실시한 기초조사에서 3개 사례를 선정하였다. 관련 연구자나 현장 실천가들에게 추천받거나 문헌, 기사 등을 통해 기본 사항을 검토하여 적합하다고 판단된 6개 사례를 추가하였다. 이렇게 하여 선정된 9개 마을부엌의 운영자들에게 구술연구 참여 동의를 얻어 조사를 진행하였다. [표 1-1]은 심층사례로 선정된 마을부엌이다.

**[표 1-1] 마을부엌 심층사례연구 9곳**

사례명	소재지	운영 형태	특징
신나는 마을 공동부엌	은평구	지역공동체	마을공동체
갤러리카페 봄봄	영등포구	비영리단체 (대중음식점 포함)	노동운동, 지역운동
아름다운 마을밥상	강북구	공동체/개인	생활공동체
소행주: 저력해방모임(저해모)	마포구	주민모임	주거공동체
망원2동 경로당	마포구	자치구 지원	노인, 저소득
동자동 식도락	용산구	비영리단체	쪽방촌, 빈민
마을무지개: 타파스	은평구	사회적기업	이주여성
동네 형들	강북구	비영리단체	청년, 문화
소셜다이닝 집밥: 루비마로	은평구	청년창업	비건, 청년창업

## (2) 조사방법

구술사례연구를 채택하였다. 구술사례연구는 질적 연구방법의 하나로 구술자가 속한 상황과 맥락에 주목하는 사회구성적 접근(social constructionism approach)을 취한다. 개인이 살아온 경험, 지혜 등에 관한 이야기를 수집하는 방식이다.

구술사례연구를 택한 이유는 이 연구가 다루고 있는 주제가 지금까지 본격적으로 다뤄진 적이 없는 새로운 주제로, 시민들의 삶의 현장에서 마을부엌을 중심으로 어떻게, 어떤 맥락에서, 무엇이 일어나고 변화하고 있는지를 ‘깊이 있게 기술(thick description)’ 하는 것을 통해 마을부엌의 사회적 의미를 탐색할 수 있다고 판단하였기 때문이다. 또한 마을부엌 현장 참여자들의 체험에서 나온 구술을 토대로 서울시 먹거리정책의 방향과 실행 아이디어를 제안할 때 정책의 실효성을 높일 수 있다고 판단하였다.

## (3) 구술참여자, 구술내용, 자료수집방법

구술참여자로는 사례로 선정한 마을부엌의 운영책임자를 우선 섭외하였고, 사례에 따라 초기 설립자, 이용자 등을 만나 마을부엌에 관한 이야기를 더욱 폭넓게 수집하는 방식을 취했다.

구술자료 수집을 위해 심층인터뷰를 진행하였다. 반 구조화된 질문지에는 공통적으로 마을부엌을 어떻게 시작하게 되었는지, 무엇을 하고 있는지, 마을부엌을 할 때 어떤 경우에 어떠한 의미를 느끼는지, 마을부엌의 이상적인 모습, 서울시 먹거리정책과 관련한 생각, 기대, 아이디어, 제안 등을 포함하였다.

심층인터뷰 외에 각 사례별 참여관찰을 진행하였다. 참여관찰은 마을부엌의 음식 제공과 조리 장소, 마을부엌의 프로그램, 행사에 참여하는 방식을 택했다.

포커스그룹 인터뷰는 간담회 형식으로 진행하였다. 심층인터뷰에 참여한 마을부엌 운영자들에게 10개의 질문지를 사전에 보내고, 당일 사회자가 10개의 질문을 순서대로 던지면, 참여자가 자유롭게 답을 하는 방식으로 진행하였다.

#### 4) 자료 해석 및 분석

현장연구가 진행된 이후에는 심층인터뷰, 포커스그룹 인터뷰 녹취록 완성, 참여관찰을 통해 얻은 연구노트, 사진, 관련 자료 등을 구분하여 텍스트로 전환하였다. 전환된 텍스트는 연구진이 선정한 주제별, 즉 마을부엌의 용어, 정의, 의미와 가능성, 한계, 정책제언으로 나누어 키워드를 도출하는 방식으로 분석하였다.

### 3\_마을부엌 연구팀 소개

이 연구는 환경정의 먹거리정의센터<sup>3)</sup>의 시민활동가와 전문연구자가 공동으로 연구팀을 구성하여 진행하였다. 김소연, 김순영이 공동연구책임을 맡았고, 김민아, 김윤경, 박경선, 박소연, 박희명, 소혜순, 이정선, 정현이 조사연구에 함께 참여하였다.

시민연구자, 전문연구자, 활동가들이 함께 결성한 마을부엌 연구팀 모임은 작년 11월부터 연구를 본격적으로 시작하였다. 마을부엌의 용어나 개념이 모호해서 시작부터 혼선이 있었다. 연구진들 간 공통의 언어와 연구접근을 위해 문헌과 인터넷 자료 등을 검색하여 마을부엌의 용어, 개념, 정의, 대표 사례, 관련 정책 등을 정리하고 집중 토론하는 연구모임을 세 차례에 걸쳐 진행하였다. 또한 질적연구 방법과 기술사례연구방법 공부를 위한 연구모임을 두 차례 가지면서 심층사례 대상을 선정하고 인터뷰 질문지, 참여관찰지 등 현장연구에 필요한 기술을 연마하고 자료를 마련하였다.

심층인터뷰와 참여관찰은 사례별로 2인 1조로 구성하였다. 이를 통해 얻어진 구

3) 1999년 회원모임으로 시작한 '다음을 지키는 엄마모임'이 발전하여 2017년 4월 창립한 먹거리정의센터는 모든 사회구성원이 양적·질적으로 적절하고 충분한 먹거리를 보장받을 수 있는 사회를 위해 다양한 활동을 진행하고 있다. 그동안 출간된 저서로 「차라리 아이를 굶겨라1, 2」, 「아토피를 잡아라」, 「광용아, 햄버거 맛있니?」, 「나쁜식탁 vs. 건강한 밥상」 등이 있다.

술과 기록 자료는 각 담당 연구자가 녹취하여 문서 자료화하였다. 현장 연구 이후 마을부엌의 용어, 의미, 현황, 성과, 가능성, 장애, 정책 시사점 등을 도출하기 위한 후속 연구모임을 세 차례 진행하였다.

### [연구팀 한마디]

김민아: “이번 연구를 통해 마을부엌 개념이 지역 사회에 잘 알려졌으면 좋겠어요. 마을부엌이 시민들에게 건강한 먹거리가 제공되고, 이웃과의 관계망을 돈독히 하는 데 중요한 부분이라고 생각해요.”

김소연: “마을부엌은 관심은 많은데 연구된 바가 없어요. 현장을 훑고 인터뷰하고 구술 녹취하는 일이 만만치 않겠지만 굉장히 의미 있는 작업이 될 것이라고 확신해요.”

김순영: “아이들이 하나둘 독립하고 저도 나이가 들다 보니 밥 먹는 게 예전 같지 않더군요. 점점 독거노인에 관심이 가구요. 이게 바로 내 문제다 싶고, 가난한 사람들뿐 아니라 도시의 중장년층을 위한 식사커뮤니티가 점점 필요할 것 같아요.”

김윤경: “아이들이 방과 후 머물 수 있는 정거장 같은 마을부엌이 필요해요. 풀뿌리처럼 자생적으로 생겨나는 것이 힘은 있겠지만 정책적으로 지원을 해주면 좀 더 많은 커뮤니티가 생겨나고 맞벌이가정에 큰 힘이 될 것이라 생각해요.”

박경선: “사람과 사람, 사람과 협동이 중요한데, 자본주의 사회에서는 이런 부분들이 어렵다고 생각해요. 하지만 마을부엌에서 가능할 수 있다고 생각해요.”

박소연: “마을부엌을 진행하고 있는 곳들과 서로 연결망이 생겨서 조금 더 나은 마을부엌이 생겨나고 또 이미 운영하고 있는 분들도 서로서로 도움이 되길 바라요.”

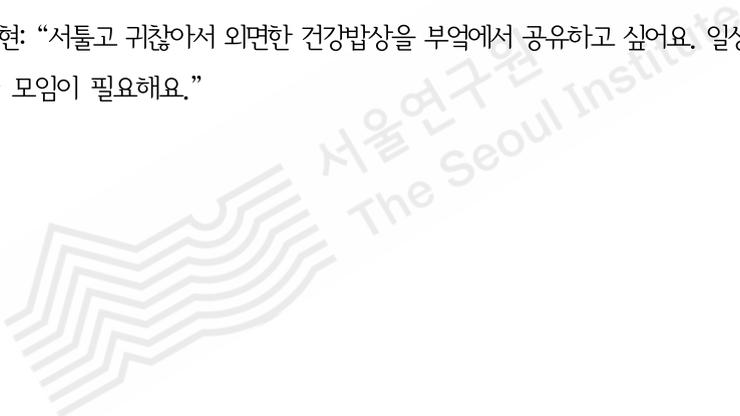
박희명: “다양한 형태의 마을부엌이 활성화되었으면 해요. 기존의 마을부엌은 비

슷한 연령과 환경의 사람들을 위한, 친구를 만날 수 있는 마을부역이 많거든요. 앞으로는 다양한 연령대를 아울러 가족 같은 사람들을 만날 수 있도록 하는 형태의 마을부역이 많이 생겨나 단절된 세대 간의 경험들을 공유할 수 있는 장이 되었으면 해요.”

소혜순: “갈수록 늘어나는 1인가구를 위한 대안이 필요하다고 봐요. 조리를 하지 않고 간편식에 의존하는 젊은이나 나홀로족들을 위한 프로그램이 많이 생겼으면 좋겠어요.”

이정선: “반찬 품앗이에 관심이 많아서 동네 엄마들과 했지만 지속적이지 못했어요. 마을부역을 잘 운영하면 많은 마을 사람들과 지속할 수 있을 것 같아요.”

정현: “서툴고 귀찮아서 외면한 건강법상을 부역에서 공유하고 싶어요. 일상을 바꿀 모임이 필요해요.”



# 02

---

## 마을부역이란

- 1\_마을부역의 개념과 정의
- 2\_마을부역의 형태와 기능
- 3\_마을부역의 가능성과 한계
- 4\_마을부역의 기원과 발전
- 5\_국외 마을부역 사례

## 02 | 마을부엌이란

앞서 말한 것처럼, 다양한 이유로 먹거리빈곤층이 확산되는 상황에서 전 세계적으로 공동체부엌 또는 마을부엌(community kitchen), 공용부엌/공동부엌(collective kitchen), 소셜다이닝(social dining) 등으로 불리는 새로운 현상에 대한 관심이 높아지고 있다. 일본의 어린이식당(こども食堂), 브라질 벨루오리존치 민중식당(restaurante Popular), 캐나다 밴쿠버 커뮤니티키친(community kitchens) 등이 대표적인 사례로 회자되기도 한다. 마을부엌은 먹거리빈곤층에게 식재료나 음식, 쿠폰 등을 제공하는 것을 넘어 먹거리를 매개로 교육, 돌봄, 사회적 경제 일자리 창출 등 먹거리보장과 지역공동체 활성화에 기여할 수 있다고 기대되고 있다.

그러나 마을부엌이 무엇을 지칭하는지 불명확하다. 사용하는 사람에 따라, 지역이나 국가에 따라, 강조하는 바에 따라, 정책에 따라 사용하는 용어도 각양각색이다. 조리교실, 반찬나눔봉사, 무료급식, 반찬소분, 텃밭, 공동부엌시설 사용 등 등 프로그램도 다양하다. 기존의 식자재 제공, 무료급식소, 푸드뱅크 등 먹거리보장 정책과 어떻게 다른지에 대해서도 명확하게 정리된 바 없다.

마을부엌은 해외에서 사용하고 있는 커뮤니티키친(community kitchen)을 우리말로 번역한 것이다. ‘마을부엌’ 외의 비슷한 현상을 지칭하는 용어로 자주 쓰이는 ‘공동체부엌’, ‘커뮤니티키친’, ‘공동부엌’, ‘공유부엌’, ‘소셜다이닝’을 포함한 6개의 키워드를 사용하여 국내 학술지 논문을 검색해 보았다. 오은진과 박혜선(2014)의 논문 단 1건만이 검색된다. 용어로는 ‘커뮤니티키친’을 사용하였다. 커뮤니티 거주 고령자를 위한 식사지원 환경에 관한 연구로, 국외의 고령자 식사지원서비스를 벤치마킹한 공간디자인 연구이다. 따라서 이 장에서는 해외문헌을 중심으로 커뮤니티키친(community kitchen)의 정의, 기원, 기능과 역할을 정리할 예정이다. 커뮤니티키친은 우리말로 마을부엌, 공동체부엌으로 번역되어 쓰이는데, 이 연구에서는 마을부엌으로 번역하고자 한다. 참고한 주요 문헌은 Crawford and

Kalina(1997), Tarasuk and Reynolds(1999), Creed-Kanashiro et al.(2000), Marquis et al.(2001), Schroeder(2007), Lee et al.(2010), Mundel and Chapman(2010), Maywe(2013), Loopstra and Tarasuk(2013), Lacovou et al.(2013)이다.

커뮤니티키친을 키워드로 사용하지 않고, 콜렉티브키친(collective kitchen)을 키워드로 사용한 Fano et al.(2004), Engler-Stringer and Berenbaum(2005, 2006, 2007a, 2007b)도 함께 참고하였다. 콜렉티브키친은 우리말로 공유부엌, 공동부엌으로 주로 번역되어 쓰이는데, 이 연구에서는 공동부엌으로 번역하였다.

## 1\_마을부엌의 개념과 정의

문헌에서 커뮤니티키친은 Community Kitchens처럼 ‘kitchen’에 ‘s’를 붙여 복수로 사용하고 있다. Tarasuk and Reynolds(1999: 13)는 마을부엌을 “작은 그룹의 사람들이 한 끼 또는 그 이상의 식사를 함께 준비하기 위해 정기적으로 만나는 커뮤니티(지역사회) 기반 요리프로그램들(communitiy-based cooking programs)”로 정의하고 있다. community kitchens에서 ‘community’는 지역사회에 기반 또는 주도(communitiy-focused and -initiated)를 의미하고 ‘kitchens’는 자신과 가족을 위한 음식을 준비하기 위해 정기적으로 함께 모이는 사람들의 그룹들”을 지칭한다 (Tarasuk and Reynolds, 1999; lacovou et al., 2012).

Lee et al.(2010)도 커뮤니티키친을 “6명에서 10명까지의 사람들이 정기적으로 영양가 있고 저렴한 식사를 계획하고 조리하고 공유하는 기회를 제공하는 기회를 제공하는 프로그램”으로 정의한다. Lee et al.에 의하면 마을부엌은 자원봉사자나 유급 근로자인 촉진자가 소그룹을 이끌고, 부엌공간이 기본적으로 마련되어 프로그램으로 정의된다.

Lacovou et al.(2012: 535)는 10개 관련 학술논문을 리뷰하면서, 일반적으로 지

역사회에 중점을 둔 또는 주도하는 조리 유형의 프로그램(community-focused and -initiated cooking-type programmes)라고 알려진 커뮤니티키친을 학술적으로 정의하는 데 다소 불일치가 있다고 분석한다. 그럼에도 Lacovou et al.(2012: 536)는 마을부엌은 “먹거리 기술을 개발하고 자기효능감을 높이며, 먹거리불안정과 사회적 격리를 줄이려는 공동체 기반의 조리프로그램”으로 정의할 수 있다고 보았다. 그리고 여타의 다른 먹거리 지원 프로그램과 마을부엌은 참여 형식과 상호지원을 촉진할 수 있는 잠재력을 가졌다는 점에서 핵심적인 차이가 있다고 하였다.

반면 Fano et al.(2004), Engler-Stringer and Berenbaum(2005, 2006, 2007a, 2007b)는 마을부엌이 아닌 공동부엌이라는 용어를 사용하였다. 그러나 공동부엌을 “작은 규모의 사람들이 많은 양의 식사를 조리하는 커뮤니티 기반 조리 프로그램(community-based cooking programs)으로 정의하고 있어 마을부엌과 별반 정의가 다르지 않았다.

일본의 전국 커뮤니티카페 네트워크는 마을부엌 또는 마을카페를 “지역사회 안에서 모이는 곳, 머무는 곳이 되는 장소의 통칭으로, 1) 사람과 사람이 교차하는 자유로운 공간, 2) 모든 정보의 교차점, 3) 친구를 만드는 인적네트워크를 넓히는 장소, 4) 더욱 멋진 삶에 도전하는 계기를 갖는 장소”라고 더욱 광범위하게 정의하고 있다(오은진·박혜선, 2014)에서 재인용).

## 2\_ 마을부엌의 형태와 기능

마을부엌은 매우 다양한 조건에서 운영된다. 캐나다에서 마을부엌은 다양한 ‘파트너십 그룹’ 또는 ‘지역사회 촉진자’로 불리는 외부지원에 의해 시작되고 지원기

---

4) <http://blog.canpan.info/com-cafe/profile>(일본 전국 커뮤니티 카페네트워크)

간 후에는 자립할 수 있도록 계획된다(Lee et al., 2010; Iacovou et al., 2012). 파트너십조직은 교회, 복지기관, 지역사회센터, 장애 및 지역사회지원조직, 학교 및 공인교육기관, 카리반공원(caravan parks), 개인사업자 등 다양하다(Lee et al., 2010).

일반적으로 외부지원조직은 마을부엌이 운영될 수 있는 공간을 제공하고 마을부엌의 구성을 돕거나 그룹의 계획과 조리 세션을 지도할 스태프를 지원한다. 스태프는 유급이거나 자원봉사자이다. 마을부엌 운영재원은 정부재원, 지역기금, 비영리단체의 프로젝트 등 다양하다. 참여자들이 비용을 일부 부담하는 것을 원칙으로 하지만 지역 푸드뱅크와 연결하여 식재료를 지원받기도 한다(Crawford and Kalina, 1997; Lee et al., 2010).

Tarasuk and Reynolds(1999)는 마을부엌을 이용 형태에 따라 세 가지 모델이 있다고 분석한다.

- 공동부엌(Collective Kitchens): 자원과 노동을 합동(pooling)하여 비용절감을 주요 목적으로 함
  - 예) 한 달에 두 번 만나서 1회 차는 메뉴와 쇼핑리스트를 정하고 2회 차에는 4~5회 분의 메인 메뉴 만들어서 함께 먹고 나누어 집에 가져감
- 조리교실(Cooking Classes): 조리교실 형태, 다양하고 영양가 있으면서도 돈이 적게 드는 식사 준비 스킬을 배우는 데 중점을 둠
- 공동식사(Communal Meal Programs): 한 끼 식사를 함께 준비하고 나누면서 교류하는 것을 목적으로 함.
  - 예) 저소득, 미혼모들의 모임

마을부엌은 커뮤니티 발전과 자조접근(community development and self-help approach)의 관점에서 지역기반 사회적 지원과 네트워크를 통해 먹거리불안정과 건강문제를 가진 개인, 가구, 공동체의 문제를 해결할 수 있을 것으로 기대한다.

Maywe(2013)는 마을부엌의 세 가지 기능으로 첫째, 참여자들의 감정적 지원, 둘째, 참여자들의 먹거리에 대한 지식과 스킬 증진, 셋째, 참여자들의 물질적 자원 증대를 꼽았다.

호주의 17개 마을부엌의 사례를 분석한 Lee et al.(2010)는 마을부엌이 전통적인 수프부엌(soup kitchen)이나 일반적인 요리프로그램과는 다른 점으로, 첫째, 계획과 요리과정에 모든 구성원이 적극적으로 참여한다는 점, 둘째, 재료 구입을 할 때 그룹회원들의 재정적 기여가 있다는 점, 셋째, 준비된 식사는 참여자와 그들의 가구에만 제공하고 다른 누구에게 주거나 팔지 않는다는 점을 꼽았다.

### 3\_마을부엌의 가능성과 한계

마을부엌의 가능성과 한계는 캐나다(Crawford and Kalina, 1997; Tarasuk and Reynolds, 1999; Marquis et al., 2001; Mundel and Chapman, 2010; Loopstra and Tarasuk, 2013), 호주(Lee et al., 2010), 페루(Creed-Kanashiro et al., 2000)를 배경으로 한 사례연구를 통해 분석된 바 있다. 사례연구를 종합하면, 마을부엌의 효과는 첫째, 영양가 있는 음식 섭취 증가와 먹거리보장 증가, 둘째, 자립심, 존엄성 및 지역사회서비스와 참여 증가, 셋째, 개선된 사회적 스킬과 향상된 사회적 지원, 넷째, 요리기술, 자신감 및 즐거움 증가로 요약할 수 있다. 그러나 저소득층을 대상으로 한 근본적인 먹거리보장 정책으로 적절한지에 대해서 의문을 제기한 연구도 다수 있었다.

우선 Crawford and Kalina (1997)는 마을부엌프로그램에 참여한 24명을 분석한 결과, 첫째, 영양가 있는 음식을 자신과 가족에게 제공할 수 있는 능력 향상, 둘째, 건강한 사회환경 조성과 지역사회 지원 인프라 구축, 셋째, 먹거리보장에 대한 대중과 지역사회의 인식 제고, 넷째, 참여자들에게 건강한 먹거리를 얻는 데 참여 장벽을 낮추고 개인적 차원에서 프로그램 참여 이후 쇼핑 기술이 늘어났다

고 보고하고 있다.

저소득계층을 위한 캐나다 마을부엌 6개 사례를 분석한 Tarasuk and Reynolds (1999)도 마을부엌은 참여자들이 ‘대처기술(coping skills)’을 증진시키고 ‘가치 있는 사회적 지원(valuable social support)’을 확보하는 데 도움을 준다고 평가하였다. 그러나 마을부엌에 대한 정부보조금이 끊긴 이후에 참여자가 줄어들거나 마을부엌을 통해 재료비 등을 절감하는 효과도 있지만 그러한 기술을 배우기 전에 저소득층은 최저생계로 살고 있으므로 이를 효과로 보기에는 부적절하다고 지적한다. 또한 만약 정부보조금이 충분하더라도 운영 규모가 제한적이라 참여를 통한 실질적인 혜택은 미미할 수 있다고 지적한다. 따라서 연구는 마을부엌은 저소득가구의 경제적 환경을 실질적으로 바꾸지 않기 때문에 심각하고 만성적인 가난에서 생겨나는 먹거리불안정 이슈를 해결하기에는 제한적인 프로그램으로 보았다.

Loopstra and Tarasuk(2013)은 캐나다 토론토에 거주하는 소득으로 인한 먹거리 불안정 371가구를 대상으로 공동체먹거리프로그램(community food programs)인 공동텃밭(community gardens), 마을부엌(community kitchens), 식재료꾸러미프로그램(food box programs)에 참여 여부를 추적 조사하였다. 2005년도에 처음 가정방문을 실시한 501가구 중 2006년부터 2008년 사이 62%에 해당하는 371가구를 재조사하였다. 371가구 중 공동텃밭에는 12가구(3.2%), 마을부엌에는 16가구(4.3%), 꾸러미에는 4가구(1.1%)만 참여한 것으로 나타났다.

심층인터뷰를 통해 Loopstra and Tarasuk(2013)는 첫째, 접근성과 정보 장벽의 문제, 둘째, 프로그램의 적절성 문제가 불참의 주요 이유로 분석하였다. 첫 번째인 접근성과 정보 장벽의 문제는 참여방법을 알지 못했거나 또는 알고 있었어도 주변에 해당 프로그램이 없어 참여하지 못한 경우이다. 두 번째인 프로그램의 적절성 문제는 더욱 다양하다. 바쁜 일정, 건강상의 문제(예: 관절염으로 거동 불편), 낯선 사람과 함께 있는 불편함, 원예나 요리활동에 흥미 없음, 음식 선택 여

지 부족, 현금 선호 등이 포함된다. 연구는 저소득 먹거리불안정 개인과 가구의 특성에 유의할 필요가 있으며, 특히 아이돌봄, 만성적 건강문제, 지리적 문제, 교통문제 등을 적극 고려해야 할 이슈로 보았다. Tarasuk and Reynolds(1999)와 마찬가지로 Loopstra and Tarasuk(2013)는 저소득이 원인인 먹거리불안정 가구에서도 지역사회 먹거리 프로그램이 효과적인 방법이 아닐 수 있음을 시사하고 있다.

#### 4\_마을부역의 기원과 발전

Maywe(2013)에 따르면, 마을부역의 기원은 1970년대 후반 라틴아메리카의 정치적·경제적 불안정 시기로 거슬러 올라간다. 1970년대 후반부터 시작된 남미국인들의 거둬들인 경제위기로 중산층이 몰락하고 도시빈민들은 급증했다. 특히 페루의 리마 지역은 안데스 산간마을에 살던 가난한 인디오와 메스티조들이 일거리를 찾아 옮겨와 거대한 빈민촌을 이루고 있었다.

1970년대 후반과 1980년 초반 사이 리마의 실질 최저임금은 39% 하락한 반면 빵과 콩 같은 식재료를 포함한 물가는 1,200% 가까이 폭등하여 저소득층의 먹거리불안정은 어느 때보다 심각하였다. 특히 저소득층의 육류와 가금류의 섭취 부족으로 리마시 성인 여성의 빈혈 유병률은 1975년부터 1996년 사이 25%에서 36% 증감하였다고 한다. 마을부역은 이러한 리마 도시 내 저소득층의 심각한 먹거리불안정과 건강 악화에 직면하여 시작되었다. 한편으로는 임금노동을 하는 여성들의 가사노동을 줄이고자 하는 요구도 높았다.

1978년 처음 교구사제들과 공동체 노동자들에 의해 지원받아 여성들이 중심이 되어 100개의 부역(Commedores del pueblo, 코메도르 데 푸에블로)이 리마(Lima)와 칼라오(Callao) 저소득층 지역에서 조직되었다. 당시 마을부역의 목표는 1) 가족 단위의 식단 비용 절감, 2) 최소 수준의 식사 질 유지, 3) 여성의 소득 창출을 위한 시간 확보, 이 세 가지였다. 일반적으로 리마와 칼라오의 마을부역

은 약 20여 명의 여성들이 한 개의 부엌그룹을 조직해 회장, 총무 및 재무가 선출한다. 구성원 개인이나 마을에서 무료로 제공한 부엌을 사용하고 부엌 장비와 기구는 소액대출을 통해 구매자금을 조달하거나 지역사회에서 모금활동을 통해 구입하였다. 식사비용은 실제 식사준비에 들어간 직접비용만 계산해 나누었고 식사 준비는 여성 구성원들이 당번제로 하는데 참여하지 못하면 벌금을 낸다. 부엌 그룹에 참여하는 여성들('socias')의 약 80%가 당번으로 하루에 3시간에서 8시간 일한다고 한다. 조리된 식사는 각 구성원들이 가정으로 가져가기 위해 배분한다.

리마와 칼라오의 마을부엌은 크게 3단계로 조직된다. 1단계는 앞서 설명한 마을 단위로 조직된 그룹(Comedores del pueblo)이고, 이 그룹은 중앙본부(a central de comedores)에 소속된다. 2단계인 중앙본부는 기술 서비스와 교육을 제공한다. 3단계는 리마와 칼라오의 마을부엌 연맹(the Federation de Comedores de Lima y Callao)으로, 개인 안전이나 부엌의 활성화를 위해 정부의 입법부와 행정부에 로비나 입법활동을 전개한다.

리마와 칼라오 지역에서 마을부엌은 1991년까지 5,112개가 운영되어 1일 50만 인분이 넘는 식사를 준비하였다고 한다. 마을부엌은 식사 비용 절감과 식사의 질 개선을 통해 참가구 구성원들의 건강 증진에 기여했다고 평가받는다. 나아가 부엌을 중심으로 여성들은 광범위한 지역사회 문제에 목소리를 내고, 가정과 지역사회 권력 구조에 도전하기도 하면서 여성들의 가정과 사회에서 지위를 향상시키는 역할을 했다고 평가받는다. 때문에 'the Peruvian community kitchen model'은 국제개발기구들의 저개발국가 건강 증진과 지역개발의 중요한 모델이 되기도 한다(UNICEF, 1994). 그러나 1990년대 후반부터 경제적 압박과 외부 지원의 감소로 부엌 수, 참여여성 수, 일일 제공 식사 수 모두 감소했다고 추산된다.

정리하자면, 리마와 칼라오의 마을부엌은 가난한 사람들의 자조적이고 풀뿌리 차원에서 등장하여 발전하다가 정부와 국제기구가 지원하면서 확대되었다고 볼 수 있다. 그러나 Maywe(2013)는 정부와 외부 기구가 개입하면서 부엌은 효과와 효율이 줄었다고 평가한다. 페미니즘 관점에서 페루와 볼리비아의 마을부엌을

1993년부터 2005년까지 관찰한 Schroeder(2007)는 라틴아메리카에서 마을부엌은 여성의 무급노동을 전제로 운영되어 여성들을 소진시켰다고 분석했다. 또한 국제개발기구의 지원이 마을부엌으로 몰려 극빈층 대다수의 사람들보다는 특정 여성들과 그들의 가족에게 혜택이 집중되는 구조로 국가가 가난한 사람에 대한 책임을 면피하고 신자유주의 시스템을 전파하는 곳으로 활용되었다고 주장한다.

캐나다의 마을부엌은 1990년대 이후 발전한 것으로 보인다. 커뮤니티 발전과 자조접근(community development and self-help approach)의 관점에서 시작되었으며 특히 캐나다의 주요한 먹거리보장 정책 수단이었던 푸드뱅크에 대한 회의에서 출발하였다. Tarasuk and Reynolds(1999)는 캐나다의 푸드뱅크는 제한적이고 긴급한 해결을 위한 자선모델로서의 한계를 지적한다. 즉, 기부된 먹거리의 나쁜 질과 제한적인 양의 문제뿐만 아니라 굶주림을 비정치화하고 근본적인 사회적·정치적·경제적 이슈들을 외면하게 한다는 것이다. 또한 수혜자들이 겪는 낙인감과 고립감도 문제로 지적한다. 푸드뱅크와 달리 마을부엌은 기술과 자원의 사회적 지원을 통해 굶주림과 먹거리불안정에 취약한 사람들에게 권한을 부여할 수 있는 수단으로 보고 있다.

살펴본 대로 마을부엌은 1970년대 후반에 남미의 가난한 사람들의 자조적인, 풀뿌리 모임으로 등장하여 이후 캐나다를 중심으로 지역사회 기반 저소득층 먹거리 보장 프로그램으로 확대되었다. 중앙정부 주도의 시혜적인 비상식량구호에서 벗어나 먹거리불안정과 사회적 고립을 겪는 저소득층의 탄력성(resilience) 개발에 목적으로 두고 있다. 따라서 마을부엌은 영양교육이나 요리기술 취득이라는 결과보다는 참여 과정에서 참여자의 자존감을 높이고 지역사회 연계망을 확충하는 것에 더욱 가치를 두는 전략이다(Crawford and Kalina, 1997; Tarasuk and Reynolds, 1999; Lacovou et al., 2012).

최근에는 마을부엌이 더욱 다양한 계층을 위한 프로그램으로 발전하고 있다. 남미와 캐나다의 마을부엌이 주로 저소득층을 대상으로 하고 있다면, 최근에는 학

생, 1인가구, 고령층, 공동주택 거주자 등으로 확장되고 있다. 기존의 조리교실에서 공동부역시설, 반찬나눔, 소셜다이닝, 저렴한 식사 제공, 먹거리돌봄 등 프로그램도 다양하다.

다른 한편으로는 다국적 거대자본 중심의 푸드시스템의 대안적 먹거리운동들과 결합하는 형태도 등장한다. 다양한 형태의 텃밭운동(예: P-Patch gardens, community gardens, market gardens, youth gardens)이나 대안시장(예: farmer's markets, and a neighborhood growers' co-operative, community-supportive agriculture, good food box)과 연결한 마을부역도 있다(Chen, 2008). 그렇다면 국외 마을부역의 다양한 사례에 대하여 다음에서 살펴보겠다.

## 5\_국외 마을부역 사례

### 1) 일본 어린이식당(코도모쇼쿠도우, こども食堂)

‘어린이식당’ 또는 ‘모두의 식당’이라는 이름으로 불리는 こども食堂(코도모쇼쿠도우)은 어린이뿐만 아니라 여러 사정으로 따뜻한 저녁을 제때 차려 먹기 힘든 어른들을 위해 지역주민이 식당을 차려 따뜻한 밥을 제공하자는 취지로 만들어졌다. 어린이식당은 식사 제공뿐만 아니라 돌봄, 문화의 공간으로 활용되고 있다. 2013년 처음 시작한 어린이식당은 2013년 「빈곤아동대책법」이 제정되고 일본 정부의 지원이 늘어나면서 2013년 21곳에서 2016년에는 320여 곳으로 급속하게 늘어나고 있다.<sup>5)6)7)</sup> 어린이식당의 운영방식과 프로그램은 다양하지만 대체로 아래와 같다.

5) <http://www.vop.co.kr/A00001113664.html>(민중의 소리 사이트)

6) <http://www.pressian.com/news/article.html?no=149532>(프레시안 사이트)

7) <http://www.makehope.org>(희망제작소 홈페이지, [안신숙의 일본통신 #46] 일본은 빈곤아동 문제에 어떻게 대처하고 있나(2016. 11. 11.))

- 주로 비영리단체 & 자원봉사자 운영 방식
- 주 5일 이상, 한 달에 1번 개최하기도 함
- 장소: 개인주택, 동네가게 코너, 주민센터조리실, 종교단체시설 등
- 무료 100엔(한화 약 1,100원), 성인 300엔 정도
- 자원봉사자는 아이들과 놀아주거나 그림책을 읽어 줌(자율운영방식)
- 어린이뿐만 아니라 맞벌이부모, 전업주부, 싱글맘, 독거노인 등 여러 사정으로 따뜻한 저녁을 제대 차려 먹기 힘든 어른도 함께 이용하는 데 의미가 있음 ('모두의 식당' 이름으로 불리기도 함)
- 어린이식당을 운영하거나 돕고자 하는 사람을 연결하는 어린이식당 네트워크가 구성되어 있음.<sup>8)</sup>

## 2) 브라질 민중식당(Restaurante Popular)

벨루오리존치시는 기아와 영양실조가 식량부족보다는 빈곤으로 인한 먹거리 접근권의 문제로 보고 먹거리를 시장에서 거래하는 상품이 아닌 인간이 마땅히 누려야 할 필요재(공공재)로 인식하고 있다. 벨루오리존치시 정부가 펼치는 다양한 먹거리보장 정책 중 하나가 민중식당이다. 시에는 5개의 민중식당이 있다. 정부에서 식비의 70%가량을 지원해주기 때문에 저소득층카드를 제시하면 무료이고, 그 외 일반시민은 시중의 5분의 1 정도의 가격으로 이용할 수 있다.<sup>9)</sup>

- 비전/목표: 주 전체에 배급소(식당) 네트워크를 구축하여 저소득층 시민에게 양질의 식사 제공
- 운영: 브라질 상파울루 주정부가 입안하고 농업 및 식량부처가 실행, NGO 협회 관리하여 주정부와 시청이 공동으로 운영하는 방식

<sup>8)</sup> <http://kodomoshokudou-network.com>(일본어린이식당 홈페이지)

<sup>9)</sup> <http://h2.khan.co.kr/201605031108001>(경향-향이네 사이트)

- 주요 프로그램: 식사 제공, 한 끼 식사(쌀, 콩, 고기, 만지오까 가루, 샐러드, 채소, 주스, 과일, 빵 등 제공)는 총 1,600칼로리로 구성
- 식사 가격: 1식 3.25헤알, 이 중 주정부가 2.25헤알 지원(이용자는 1헤알 지급), 만 5세 이하 아동 무료
- 민중식당 사례
  - 예베르티 지 소유자 민중식당: 벨루오리존치시 직영식당, 시 소유건물의 카페 테리아 형태, 주 5일 아침·점심·저녁식사 제공
  - 돔 마우루 바스투스 민중식당: 공업지역인 바레이루에 위치, 1일 평균 3,500명 식사 제공, 작은 복합문화공간으로 활용
  - 벤다노바 민중식당: 버스터미널 안 위치, 점심 식사 제공

### 3) 유럽의 코하우징과 생태마을 공동부역

유럽 덴마크에서 시작된 코하우징(Co-housing)은 Cooperative Housing의 약자로, 공동체를 중요하게 생각하는 동호주택 또는 협동주택을 말한다. 10~40가구 정도가 소규모 공동체를 이루어 살지만 개인 프라이버시를 지킬 수 있는 주거 유형이다.<sup>10)</sup> 또 다른 주거 형태로는 생태마을이 있다. 유럽의 여러 나라는 에너지를 절약하고 환경을 보호하며 문명 파괴를 예방해 공동체문화를 형성하기 위한 노력으로 생태마을을 발전시켰다. 생태마을에서는 공정관광(관광객이 현지 생산 음식 구입과 현지 숙소 이용) 프로그램도 진행하고 있다.

10) <https://dlibrary1004.blog.me/220338016112?Redirect=Log&from=postView>(국립중앙도서관 디지털도서관 홈페이지, 세계의 주택)

### (1) 스웨덴 톨스투간 협동조합주택 공동부역

스웨덴의 스톡홀름은 1인가구가 60%를 차지하고 있다. 1인가구와 고령화사회의 대안으로 코하우징이 각광받고 있다.<sup>11)</sup>

- 톨스투간에 20가구 거주, 아파트 2층 공동부역과 공동식당 운영
- 매번 약 50명 이용, 50인분 음식 준비
- 식사를 하려면 반드시 주 1회 요리 당번 책임
- 요일별 4명이 한 팀, 나이와 성별 따지지 않음
- 사정이 있어 당번을 지키지 못하면 가족이 대신할 수 있음

### (2) 독일 지벤린덴 생태마을 공동부역

생태유토피아(에코토피아)를 꿈꾸던 사람들이 방치되어 있던 땅과 건물을 매입하여 만든 마을이다. 환경을 위해 물과 에너지를 순환시켜 사용한다. 동식물을 위한 다양한 서식공간으로 변모시켜 왔다.<sup>12)</sup>

- 식료품의 대부분은 지역에서 생산한 제철음식 사용
- 공동부역에서 육류, 생선, 유제품 제외한 채식 위주의 음식 만들
- 개별 가구에서 어떤 식단을 취할지 결정할 수 있음

### (3) 덴마크

#### ① 몽크쇠고 생태마을 공동의 집(공동식사)

공동체적 주거, 마을의 민주적 운영, 생태적으로 지속가능한 생활방식을 이념으

11) <http://www.imbc.com/broad/tv/culture/worldkitchen/index.html>(MBC 다큐 사이트, [세상의 모든 부엌] 2회(2013. 9. 17.))

12) <http://blog.naver.com/mayday67/220372183578>(독일녹색통신17-독일의 생태마을1-보리수 일곱그루 지벤린덴)

로 내세우고 서로 교육이나 재정상태 등 배경이 다른 주민들이 모여 살며 친환경 공동체를 건립하는 것이 목표이다. 마을 안에는 연장자 단지, 조합가입자 단지, 가족 단지, 소유자 단지, 젊은이 단지가 구성되어 있다. 공동의 집에 세탁장, 부엌, 넓은 홀 겸 식당, 그 단지의 필요에 따라 장난감 두는 방, 저장실이나 창고로 쓰는 다락방 등이 있다.<sup>13)</sup>

- 식당에서 일주일에 1~2회 마을주민 공동식사
- 소유자 단지 20가구는 일주일에 3회 공동식사
- 식사시간은 저녁 6시, 불참 시 미리 알려야 함
- 4주에 1회 요리 담당, 식사 불참은 자유이나 요리 당번은 의무사항

## ② 오르후시시 자급자족마을(공동부역)

AI협동조합에서 운영하는 사회생태계 공동체이다. 8개의 그룹으로 이루어져 있고 모든 활동을 위한 5개의 공동주택을 가지고 있다. 공동주택은 커뮤니티센터(우편물관리, 재활용품보관)와 공동부역 등으로 이용되고 있다.<sup>14)15)</sup>

- 2012년부터 협동조합에서 숙박과 아침식사 제공
- 신선한 유기농채소를 직접 수확하며 조합원과 게스트 모두 참여
- 부역에서 정기모임 개최
- 경제적 측면에서 공동부역 운영

13) <http://blog.ohmynews.com/denmark/201041>(오마이뉴스 블로그-덴마크에서 살아보니 1, 2)

14) <http://askoni.blog.me/221136247351?Redirect=Log&from=postView>(마마스팜 블로그, 세계의 자급자족마을 2)

15) 경기도의회의원 정책연구, 2016, 「생태도시, 생태마을 조성운영을 위한 공공리더십 강화」

#### 4) 미국

미국의 마을부엌은 세인트 메리 푸드뱅크 사례처럼 기아문제 해결을 위한 푸드뱅크와 연결되어 운영되는 사례가 많다. 나아가 수혜자의 요구에 맞추어 맞춤형 서비스를 제공하는 형태로 발전된 사례도 존재한다. 미국의 마을부엌 사례에서 특징적인 부분은 더욱 전문화되고 수익과 연결된 경우가 많다는 점이다.

##### (1) 세인트메리 푸드뱅크<sup>16)</sup>

- 애리조나주의 빈곤과 기아문제를 해결하기 위한 비영리단체
- 온라인기부, 월간기부, 음식기부, 기업기부, 공물기증 등으로 운영
- 13개 애리조나주의 500개 비영리단체(식료품 저장실, 식당, 노숙자 피난처 등)에 음식 배포
- 주요 프로그램: 아동기아퇴치 프로그램 / 취업훈련을 위한 요리교육과 직무 서비스 훈련 프로그램

##### (2) ‘피드모어’(FeedMore)<sup>17)</sup>: 커뮤니티키친

- 중앙 버지니아주의 핵심 기아구제단체
- 버지니아의 약 20만 명 결식 어린이, 가족과 노인 지원
- 현황: 직원 30명, 이사회 22명, 자원봉사자(인력의 80%), 지역생산 이니셔티브, 환경친화적 지속가능시설 구축
- 푸드뱅크 프로그램(유통, 형거 핫라인, 모바일 식료품 저장, 어린이프로그램 등), 식품과 기금 드라이브 설치, 파트너 대행사
- 서비스: meals on wheels - 식사서비스, 영양 및 메뉴 - 특별 식단 프로그램

<sup>16)</sup> <https://www.firstfoodbank.org>(St. Mary's Food Bank 사이트)

<sup>17)</sup> <https://feedmore.org/community-kitchen>(Feed More 사이트)

(특수치료, 다이어트), 반려동물 음식 제공, 생일, 기념일카드 발송, 환자를 위한 영양보충제, 영양상담과 교육, 가정방문 간호사협회의 독감·폐렴 백신 서비스, 커뮤니티키친 등

### (3) ‘그럽위드어즈’(Grubwithus)<sup>18)</sup>: 소셜다이닝

- 그럽위드어즈(Grubwithus)는 2010년부터 서비스하기 시작한 미국 시카고에 기반을 둔 소셜다이닝 온라인마켓 플레이스
- 수익 창출, 플랫폼 구축을 위해 770만 달러 모금, 10만 명 회원 가입
- 서로 모르는 사람이 함께 음식을 먹을 수 있도록 레스토랑을 예약해 놓고, 그 초대권을 파는 플랫폼 역할
- 다양한 종류의 식사가 카테고리별로 분류되어 있고, 음식·학교·정치적 이념·취미생활 등 다양한 개인적 취향에 따라서 자신과 네트워킹할 사람을 찾을 수 있도록 되어 있음
- 플랫폼을 통하여 미리 먹을 음식과 레스토랑을 확인하는 것뿐만 아니라, 나와 함께 다이닝을 할 사람도 프로필을 통하여 확인 가능
- 미리 결제를 하여 초대권을 사며, 초대권의 가격은 더 많은 사람의 참여를 유도하기 위하여 빨리 예약할수록 저렴함

### 5) 중국 후베이대학 공용주방<sup>19)</sup>

후베이성에 위치한 공용주방은 후베이대학 환경조경 디자인학과 4학년에 재학 중인 양해북(楊海北) 학생의 아이디어로 만들어진 공간이다. 학교 주변에 고향 탕산(唐山)의 ‘부추 군만두’를 파는 식당이 없자 직접 음식을 만들어 먹기 위해 ‘학교 식당 안에 주방을 사용하면 어떨까?’ 하는 생각에서 시작된 것이다. 중국

18) <http://trendinsight.biz/archives/4260>(트렌드인사이트의 사이트)

19) <http://chinafocus.co.kr/v2/view.php?category=510003&no=1365>(봉황망코리아 사이트)

대학 기숙사는 환경이 비교적 열악해 전력·가스 공급이 원활하지 않아 따로 주방이 없기 때문에 학교 내에서 음식을 만들어 먹기는 쉽지 않다. 그래서 양 군과 그의 고향 친구들은 구체적인 계획서를 작성해 학교 측에 ‘공용주방’을 건의했다. 학교 측은 공용주방이 법적인 문제가 없으며 학생들의 수업에 지장을 주지 않는다는 점을 확인한 후 이를 허가했다. 양 군은 어느 정도 비용을 투자해 조미료·조리도구 등 용품을 갖춰 후베이대학 본교 외에도 화중사범대와 화중과기대 학생들에게 공용주방을 사용할 수 있도록 했다. 후베이대학 공유주방의 운영방식과 계획은 아래와 같다.

- 대학 내 학생들이 10위안(약 1,700원)의 대여료를 내고 사용 가능
- 초반에는 홍보 부족으로 사용자가 많지 않았지만 소셜미디어에서 입소문이 퍼지며 사용자 증가 추세
- 우한시(武汉市)의 다른 대학에도 공용주방시스템을 도입할 예정

# 03

---

## 서울시 소재 마을부엌 현황. 예비조사

- 1\_운영주체와 형태
- 2\_사업내용과 주요 참여자
- 3\_의미와 장애요인

## 03 | 서울시 소재 마을부업 현황: 예비조사

서울시 소재 마을부업에 대한 예비조사를 실시하였다. 서울시 시민건강국 식품정책과 식생활개선팀에 요청하여 제공받은 ‘자치구 마을활동사업 운영 현황 조사’에 있는 8개 자치구, 38개 사업(이하 사업, 프로그램, 개소로 표현함)을 조사 대상으로 하였다.<sup>20)</sup> 유선조사는 2017년 11월 중순 진행하였다.

주요 예비 조사내용은 설립 연월일, 설립 배경, 설립자, 운영자, 운영구조, 프로그램, 참여자, 특징 등이다. 서류상 표기되어 있는 대표 운영자와 직접 통화를 진행하였고 여의치 않은 경우 담당 공무원 등을 통해 관계자를 추천받았다. 유선조사가 이루어진 곳은 27개 사업이고, 11개 사업은 최소 3회 이상의 통화 시도와 문자 전송에도 답이 없어 조사가 이루어지지 못했다. 유선조사가 진행되지 않은 사업은 서울시 원자료를 참조하여 분석에 포함하였다. 전체 조사결과는 [표 3-6] 참조.

### 1\_운영주체와 형태

조사시점의 운영 여부와 관련해서는 38개 마을부업 중 18개소가 운영을 하고 있었고, 이 중 1개소는 비정기적으로 운영하고 있다고 응답하였다. 2개소(#18, #12)는 외부적·내부적 요인으로 해당 사업은 중단했지만 명칭이나 운영 형태는 변경하여 유사 사업을 지속하고 있었다.<sup>21)22)</sup> 반면, 7개소는 중단된 것으로 파악됐다[표 3-1].

20) 38개 사업은 식생활개선팀이 마을부업 관련 정책을 구상하기 위해 2016년도 관련 부처의 협조를 얻어 파악한 리스트라고 한다.

21) #18(자연의 부업 마음 먹기)은 현재 개인이 운영하는 ‘슬로카페 달팽이’로 변경하여 사업을 지속한다. 2014년부터 마포구 경의선 공유지에서 태양열발전을 이용해 먹거리뿐만 아니라 가게의 모든 과정을 태양열발전으로 운영하였는데, 마포구청이 개발을 이유로 경의선 공유지에서 철거당해 현재는 성북구 정릉동으로 옮겼다. 매달 9일 슬로푸드밥상을 주제로 ‘함께 밥 먹는 食9(식구)데이’를 열고 있다.

22) #12(청춘행성 209)는 강북구에서 20세에서 29세 청년 등이 모이는 청춘행성 209를 운영하였으나 2016년 수유리로 옮겨 청년협동조합의 마을기업인 수유리클럽을 운영 중이다. 밥상 활동보다는 음악독음, 악기교육,

**[표 3-1] 38개소 운영현황**

운영 중	변경	중단	조사 불가
18	2	7	11

운영주체는 주민/주민자치/봉사모임(24), 마을사업지기(4: #14, #15, #16, #17), 청년/청년모임(3: #11, #12, #13), 사회적 경제(협동조합/사회적기업)(3: #1, #18, #25), 비영리시민사회단체(2: #3, #7), 종교기관(2: #21, #26) 순으로 나타나 다양한 형태의 풀뿌리 주민조직이 주관한 경우가 대다수를 차지한다[표 3-2]. 이는 동 단위 밀반찬지원사업이나 서울시 마을공동체지원사업의 일환으로 사업이 지원되었기 때문으로 보인다. 이러한 경우 운영자는 부녀회, 주민모임, 봉사모임 등 주민조직의 대표가 맡아서 진행하는 방식이 많다. 또한 사업 내용은 반찬 나눔 봉사활동이 주를 이루며, 봉사자는 주민모임의 회원이나 외부 자원봉사자로 이루어진다. 중·고등학생들이 봉사 점수를 얻기 위해 참여하기도 한다.

**[표 3-2] 38개소 운영주체**

주민모임	마을지기	청년모임	사회적 경제	시민사회단체	종교기관
24	4	3	3	2	2

사업주체가 ‘마을사업지기’로 표기된 4개소는 모두 마포구에, 청년/청년모임인 3개는 모두 강북구에 해당한다. 이는 각 자치구의 자체 사업에서 별도로 부르는 명칭(마포구의 경우)이거나 또는 리스트가 특정 부서에 의해 취합되었다고 유추해 볼 수 있다. 객관적인 실태조사를 위해서 추후 더욱 광범위한 자료 원천과 분류체계가 필요하다.

사회적 경제(협동조합/사회적기업)은 3개소, 시민사회단체 2개소, 종교기관 2개소로 나타났다. 이 중 시민사회단체(대중음식점 포함)는 서울노동광장으로 진행

합주실 공간 대여 등의 사업을 중심으로 한다.

한 사업이 각각 다른 사업으로 분류되어 2개소로 집계됐다. 종교기관은 2개 모두 지역 교회이다.

운영경비는 자체 회비와 수익금만으로 운영되는 경우는 없는 것으로 보인다. 주요 외부 지원은 자치구(20), 서울시 마을공동체(6), 서울시(6), 재단(1), 주민모임(1), 협동조합(1), 기타(2), 교회(1) 순으로 나타났다. 지원 내역은 공간지원, 경비 지원, 식재료 지원 등 다양하지만 응답자들이 정확한 내용을 모르거나 밝히기를 꺼려하는 이유로 정확한 파악이 어려웠다.

## 2\_사업내용과 주요 참여자

사업 개시일은 강북구의 두루두루 배움터(#11)가 2001년에 시작됐다고 하지만 유선조사에서 교육활동이 중심이고, 먹거리와 관련해서는 모임 시 회원들이 함께 밥을 지어 먹는 정도의 부차적인 활동으로 조사됐다. 노원구의 반찬나눔(#2)은 노원구 내 1,000가구에 국을 나눠주는 봉사활동이 2002년부터 시작되어 현재까지 이어지는 것으로 파악되었다. 2009년, 2013, 2015년에 각각 3개소, 2014년에 2개소, 2007년과 2012년에 각 2개 사업이 시작되었다. 나머지 20개 사업은 담당자가 모르거나 조사가 이루어지지 못했다. 단체/모임이 결성된 시점과 사업 시작일이 불명확하게 조사되어 추후 더욱 정확한 조사가 필요하다[표 3-3].

**[표 3-3] 33개소 사업 개시 연도**

2001~2005	2006~2010	2011~2015	모름/조사 불가
3	4	9	20

앞서 2장에서 살펴보았듯이, 해외 마을부엌의 전형적인 형태는 함께 조리해서 나누기, 정보 나누기, 교육(예: 식단계획, 요리기술, 재정관리 등)이다. 이 연구의 예비조사 결과와는 차이가 있다. 주요 사업내용을 중복 집계한 결과 주민모임, 비영

리시민사회단체, 종교기관 등이 저소득층이나 사회적 소외계층을 대상으로 진행한 반찬이나 식재료 나눔 봉사활동이 대부분을 차지했다. 나눔봉사 다음으로 공동식사(7), 조리/요리교실(6), 공동조리/나눔(5), 텃밭활동(5), 돌봄/공동체문화(4), 무료급식(2), 음식판매(1), 식재료공유(1), 일반먹거리교육(1) 순으로 나타났다[표 3-4].

**[표 3-4] 38개 사업 주요 프로그램**

나눔 봉사	공동 식사	요리 교실	공동 조리	텃밭	돌봄/ 공동체	무료 급식	기타
22	7	6	5	5	4	2	3

청년모임, 시민사회단체가 사업주체인 경우, 회원들과 함께 공동식사나 공동조리 사업이 비교적 많았다. 무료급식은 모두 지역의 노인들을 대상으로 교회에서 진행하였다. 텃밭 관련 프로그램 5개는 양친구(#35)를 제외하고는 나머지 모두 4개가 영등포구에서 진행되고 있었다. 영등포구 주민자치위원회의 간사의 제안으로 2012년부터 주민센터 옥상에 텃밭을 가꾸기 시작하면서(#8), 우신초공터텃밭(#6), 골목텃밭(#7) 등으로 확대된 것으로 추측된다. 텃밭프로그램은 어린이집체협프로그램, 김장 담그기, 경로당 등 나눔봉사 활동과 연계되어 있다.

국외 마을부역의 전형적인 사례와 유사한 프로그램을 진행하는 곳은 신나는 마을 공동부역(#22)만이 해당된다. ‘신나는 마을 공동부역’도 지역의 독거노인에게 반찬봉사를 하고 있었지만, 지역주민이 모여 공동으로 식단을 계획하고, 시장을 보고, 조리하고, 함께 식사하고 나누어가는 프로그램이 중심이 되고 있었다.

사업(프로그램)의 참여자는<sup>23)</sup> 지역주민이 16개 사업으로 가장 많았다. 그다음으로 저소득/독거노인(13), 저소득층(6), 청년(5), 장애인(4), 여성(4), 다문화(2), 청

23) 나눔봉사활동은 주민·학생 자원봉사자가 참여자에 해당하지만 사업 자체가 수혜대상을 분명히 하고 있어 참여자에서는 제외하고 분석하였다.

소년(2), 아동(1), 1인가구(1), 주거취약층(1), 노동자(1), 사회운동현장지원(1), 일반어르신(1, #9), 새터민(1, #19)으로 조사되었다[표 3-5].

[표 3-5] 38개 사업 주요 참여자

주민	저소득 독거노인	저소득	청년	장애인	여성	다문화	청소년	기타
16	13	6	5	4	4	2	2	7

### 3\_의미와 장애요인

유선조사 시 사업의 의미를 별도로 조사하지 않았지만 조사과정에서 몇 가지 점이 파악되었다. 마을관계망 형성과 공동체 회복이라는 점을 강조하는 경향이 나타났다. 또한 나눔봉사의 경우의 단순히 반찬을 만들어 배달하는 것이라 텃밭과 연계되어 있다거나 말벗이나 돌봄서비스를 동시에 제공하고 있음을 강조한다. 청년들의 경우는 1인가구가 많고 조리가 서투른 경우가 많아 함께 식사하거나 조리를 배우는 활동이 마을에서 다양한 시도와 실험을 하는 데 있어 주요한 매개가 된다고 한다.

사업이 중단된 원인이나 활성화의 장애요인 역시 별도 조사가 이루어지지 않았다. 조사과정에서 응답자에 의해 제기되었던 요인은 다양하다. 장소문제(#2, #6, #18, #37), 개인 간 갈등(#20), 조리기술 부족(#35), 리더십 부족(#35) 등으로 파악됐다.

[표 3-6] 2015 서울시 조사 자치구 마을활동사업 운영현황

#	자치구	사업명칭	주요대상	운영주체	운영내용	운영지원	개시	운영
1	노원구	마을밥상9	저소득층, 일반주민	마을밥상9 협동조합	분식, 친환경 음식 판매	서울시 자치행정과	-	중단
2	노원구	반찬나눔	독거노인 및 장애인, 저소득	노원사랑봉사회 회원(주민)	주 2회 구내 1,000가구 국 무료 지원	사회복지공동모금회	2002	운영 중
3	영등포구	갤러리카페 봄봄	주거취약층, 노동자, 시민사회운동 현장	서울노동광장	이웃나눔밥상, 봄봄밥차, 무료밥상(고시원 주거취약층)	서울시 마을공동체담당관	2013	운영 중
4	영등포구	홀로서는 너, 함께하는 우리	다문화가정, 주민	주민	음식문화로 정 만들기	서울시 외국인다문화담당관	-	-
5	영등포구	마을텃밭에서 만난 이웃, 희망을 심다	주민, 특히 취약계층	주민	유기농퇴비 만들기, 여름농촌봉사활동, 김장나눔행사	서울시 마을공동체담당관	-	-
6	영등포구	사랑과 생명력이 샘솟는 텃밭	주민, 학생	주민	텃밭 가꾸기, 열매 나누기, 김장나눔행사	영등포구 자치행정과	-	중단
7	영등포구	마을골목에 따뜻한 초록 옷을 입히자	주민	서울노동광장	골목텃밭 가꾸기, 채소나눔밥상, 1인가구 반찬나눔	영등포구 자치행정과	-	운영 중 *#3 중복

8	영등포구	하늘 닦은 텃밭 가꾸기	주민	주민	유기농 옥상 텃밭 가꾸기, 어린이 집체험행사, 독거노인나눔행사	영등포구 자치행정과	2012	운영 중
9	강북구	송천동 녹색가게	어르신, 주민	주민모임	제빵, 장 담그기	강북구 자치행정과	2004	운영 중
10	강북구	삼양동 주민사랑방	40~50대 주부	주민모임	밥해 먹기, 음식나눔	강북구 자치행정과	2014	중단
11	강북구	두루두루배움터	청소년, 청년, 엄마모임	청년	청소년/청년/엄마모임 진행 시 밥해 먹기, 수제맥주 만들기	주민모임	2001	운영 중
12	강북구	칭춘행성209	청년	청년모임	청년모임 운영, 밥해 먹기	서울시 마을공동체담당관	2013	변경 *마을 기업 수유리 클럽 변경
13	강북구	위성청년들의 마을정거장 시즌2	청년	청년모임	청년모임 운영, 김장 담그기	서울시 마을공동체담당관	2012	운영 중
14	마포구	랄랄라이프	1인가구	마을사업지기	1인가구와 식재료 공유, 퇴근길 식탁 및 함께 먹는 밥상 운영	서울시	-	중단
15	마포구	우리마을사랑방 (오늘공작소)	청년, 주민	마을사업지기/ 기타	공동밥상모임 '모두의 밥상' 및 월 1회 반찬파티	서울시	2013	운영 중
16	마포구	햇살향아리 '동네장독대'	일반인	마을사업지기	동네 장독대, 공동 장 담그기	마포구	-	운영 중

17	마포구	우리 식탁 이야기	청년	마을사업지기	특별한 날 SNS 등을 통해 지인 초대, 함께 식사모임	서울시	-	-
18	마포구	자연의 부엌 마음먹기	주민	슬로푸드 협동조합/유알아트	먹거리과정 이해, 교감하는 체험 프로그램	협동조합	2014	변경 *슬로 카페 달팽이로 변경
19	서대문구	이웃과 나누는 반찬 만들기	다문화가정, 새터민	주민	회원들 회비 모아 새터민 반찬 나눔	서울시 마을공동체담당관	2015	운영 중
20	서대문구	수다가 꽃피는 발효밥상과 발효음식 만들기	주민(회원)	주민	발효음식 정보 공유, 실습	서대문구 자치행정과	2015	중단
21	은평구	공동부엌	어르신, 주민	부림교회	매주 목요일 무료급식	복지두레 복지위원	-	-
22	은평구	신나는 공동부엌	주민, 여성, 아동, 독거노인	주민	공동부엌, 독거노인반찬봉사, 맛벌이자녀 저녁, 아이들 간식 챙기기	서울시 마을공동체사업지원	2013	운영 중
23	은평구	자원봉사캠프	독거노인	응암1동 자원봉사단	독거노인(14명) 반찬나눔	독거노인 반찬나눔	2007	운영 중

24	은평구	사랑의 반찬 나누기	독거노인	주민자치위원회	반찬 전달	응암3동주민센터	-	-
25	은평구	꽃동네 도시락	저소득층	음성꽃동네	밀반찬 제공	음성꽃동네	-	-
26	은평구	은진교회 사랑의 식탁	저소득 어르신 등	은진교회	저소득 어르신들 무료 점심 식사 대접	은진교회	-	-
27	성동구	새마을부녀회 사랑의 밀반찬 도시락 배달	독거노인, 중증장애인	새마을 부녀회	독거노인, 중증 장애인 밀반찬 제공	금호4가동 주민센터	-	-
28	성동구	금호4가동 자원봉사캠프	독거노인, 중증장애인	금호4가동 자원봉사캠프	독거노인, 중증 장애인 밀반찬 제공	성동구 자치행정과	-	-
29	성동구	마중물 사랑의 밀반찬 나눔사업	저소득층	성삼마중물지역 사회보장협의체	월 1회 30세대 밀반찬 지원	동주민센터	-	-
30	성동구	주방	저소득층	성삼마중물지역 사회보장협의체	저소득가구 밀반찬 지원	동주민센터	-	-
31	성동구	거동불편대상자 밀반찬 지원	결식우려 주민	성삼마중물지역 사회보장협의체	주 1회 12세대 밀반찬 3종 지원	동주민센터	-	운영 중
32	성동구	함께하는 정성찬(饌) 행복찬(饌)	독거노인	성동구 마을공동체 사업	월 2회 가정식 밀반찬 배달	성동구 마을공동체사업	-	운영 중

33	성동구	‘더불어, 함께 소통과 공감’	독거노인	성동구 마을공동체 사업	성동지역 독거노인 반찬 및 말벗 봉사	성동구 마을공동체사업	2009	운영 중
34	성동구	떡케이크 만들기 교실	관내 주부 8~10명	옥수동 주민자치위원회	떡케이크 만들기 강좌, 독거노인/ 저소득주민 생일떡케이크 전달 (월 8명)	자치회관 장소제공등	-	운영 중
35	양천구	이웃과 행복한 우리마을 장 담그기	마을주민	주민모임	다 함께 장을 담그고 비빔밥을 나 누며 공동체정신 회복	구 예산 (1백만원)	2015	중단
36	양천구	도심텃밭에서 키우는 사랑의 김장김치	마을주민	주민모임	공동텃밭에서 키운 배추로 김장을 담가 독거노인 등 전달	구 예산 (1백만원)	2009	중단
37	양천구	서울과 함께하는 도랑도랑 힐링프로젝트	마을주민, 장애인	주민모임	장애인과 비장애인이 함께 소통 하는 요리교실	구 예산 (1백만원)	2009	운영 중
38	양천구	나눔밥상머리 우행수	마을주민	주민모임	주민과 함께하는 요리교실 및 독 거노인 반찬 전달	시 예산 (70만원)	-	중단

# 04

---

## 서울시 마을부엌 심층사례연구

- 1\_신나는 마을 공동부엌
- 2\_갤러리카페 봄봄
- 3\_아름다운 마을밥상
- 4\_저녁해방모임: 소통이 있어 행복한 주택 1호
- 5\_망원2동 경로당
- 6\_동자동 식도락
- 7\_타파스: 마을무지개 다문화식당
- 8\_동네 형들
- 9\_루비마로: 소셜다이닝 집밥의 우수 집밥지기

## 04 | 서울시 마을부엌 심층사례연구

### 1\_신나는 마을 공동부엌

3호선 구파발역을 내려서 은빛초등학교 쪽으로 계속 걷다 보면 건널목 맞은편에 아파트 상가가 나온다. 그 아파트 상가 건물 1층에 ‘바른밥상’이라는 나무 간판이 걸려 있다. 이 마을부엌의 정확한 명칭은 ‘신나는 마을 공동부엌’(공동대표 박정희/이현정)이다.

맛있는 냄새가 솔솔 나는 신나는 마을 공동부엌에 들어가 보니 회원들이 배추김치를 담고 있었다. 배추도 수북하게 쌓여 있고, 양념장을 큰 대야에서 주걱으로 돌리고 있었다. 한편에선 길 건너편 은빛초등학교 아이들이 엄마가 활동하고 있는 공동부엌에 와서 장난을 치며 놀고 있었다.

방문한 목요일은 독거노인 어르신을 위한 반찬봉사가 있는 날이었다. 또한 매주 화요일에는 회원들이 공동으로 반찬 만들기를 하는 등 회원 중심으로 자체적으로 활발하게 움직이는 공간이었다. 또한 회원 중 일본인 어머니 한 분이 있는데, 이곳에서 음식을 함께 만들며 한국 문화를 알아가고 계셨다.

#### Q1. 신나는 마을 공동부엌 소개를 간단히 부탁드립니다.

회원들은 반찬을 공동으로 만들어 건강한 밥상을 나눌 수 있는 요리팀, 독거노인 등 소외계층을 위한 반찬나눔을 하고 있는 봉사팀, 아이들에게 간식을 나누고 있는 간식돌봄팀으로 구성되어 있어요. 이외에도 ‘돌봄이모’가 있어요. 일자리 창출사업이나 지자체 어르신일자리로 오셔서 저희 마을부엌을 도와주고 계시죠.

저희 공동부엌은 회원들이 레시피를 갖고 와서 연구·개발을 직접 해요. 예를 들어 “백선생 레시피는 안 되겠어.” 하면서 알아가는 거지요. 메뉴 개발이 딱 정해져 있는 것은 아니고, 각 팀별로 단체 카톡 모임방이나 밴드를 통해서 서로의 의견을 공유하면서 메뉴를 만들어요. 저희의 목적은 반찬을 안 하는 사람들이 손수

만들어서 해 먹자는 것을 지향하는 것이고요. 이를 통해서 집에 가서 좀 더 자신 있게 만들어보는 데 그 목적이 있어요. 여기 회원 중에서 김치를 한 번도 담가보지 않았던 사람들이 있는데, 이제는 김치를 만드는 데 선수가 되신 분들도 있어요.

얼마 전에는 엄마 생신을 맞이한 아이들이 직접 미역국, 잡채, 갈비도 손수 만들어 차리는 밥상 프로그램을 진행하기도 했어요. 또한 매주 목요일에는 시에서 일부 지원받아 독거노인을 대상으로 반찬 나눔을 진행하고 있어요.

## Q2. 신나는 마을 공동부엌은 어떻게 시작되었나요?

제가 마을부엌에 대해서 20년 전부터 늘 마음에 품고 있었어요. 발단은 아파트 생활을 하면서 요리를 할 때 조리공간이 너무 좁았던 점이 공동부엌을 생각하는 시발점이 되었어요.

그래서 뜻이 맞는 사람들이 모여서 시작했죠. 지자체에 제안하기 이전부터 공동체를 운영하고 있었기에 어느 정도 자생력이 있었고 지속 가능했던 부분이 있기도 했어요.

## Q3. 신나는 마을 공동부엌 프로그램은 무엇이며, 주로 어떤 분들이 참여하나요?

저희는 회원을 위한 공간이 주된 부분이고, 봉사는 부차적인 부분으로 이루어지고 있어요. 그렇지 않으면 운영하기가 너무 어려워요. 공간은 회원들의 자발적인 참여로 마련되고 있어요.

주로 주부 분들이 주 이용층으로 구성되어 있고요. 또한 다문화가정 엄마들을 위한 요리도 진행을 했어요. 대부분 저희 공간은 주로 동네에서 걸어서 올 수 있는 분들이 참여하고 있어요. 주말에는 인근에서 운동하시는 분들이 이 공간을 사용하기도 하고요. 주변 초등학교와 연계하여 마을부엌 먹거리교육을 하고 있어요. 고층 아파트로 백백이 밀집된 지역에 그래도 아이들이 자유롭게 뛰어놀 수 있는 사랑방 역할을 하는 것 같아요.

#### Q4. 신나는 마을 공동부역은 어떻게 운영되고 있나요?

제가 재료에 관심이 많다 보니까 처음에는 농부학교에 가서 배웠어요. 농부학교에서 마을텃밭공동체를 시작했구요. 고양시에 있는 주말 텃밭을 이용해서 먹거리 원재료를 공급하기도 해요. 원재료는 한 살림, 아이쿱, 두레생협을 주로 이용하고 있어요.

2012년, 은평구에 있는 교회 부엌에서 시작했어요. 주중에 사용하지 않는 공간을 활용한 것이죠. 초반에는 아파트 단지 내에 비어 있는 시설을 활용하려 했는데, 아파트 마을 단지가 이웃이 찾아오기에 폐쇄적인 구조로 되어 있어서 시작하기가 어려웠어요.

몇 년 전에 현재의 이곳에 정착했는데 1년간 임대료를 지원해 주신 분의 도움이 컸어요. 보증금과 세팅은 제가 부담을 했죠. 현재 공동대표 체제로 운영을 하고 있어요. 내부 살림은 제가 맡고 있고, 대외적인 부분은 이현정 대표가 맡아요. 재정살림 역할을 담당해 주시는 분이 또 있어요.

주민이 회원 자격으로 월 회비 2만 원을 내고 먹거리 재료를 공동구매하여 먹거리를 만들고 있어요. 정기적으로 참여하는 회원은 30명 정도예요.

또한 저희는 서울시 마을공동체에서 두 번 지원을 받았고, 한 번은 식품안전과에서 지원을 받았어요. 식품안전과 공모사업은 시에서 저희를 포함하여 공동부역 세 군데의 이야기를 듣고, 저희 공동부역을 최종 선정해 주셨어요. 그리고 2017년 7월에는 (사)국제슬로푸드협회 은평지부로 인증서를 받았어요.

서울시 지원사업은 저희가 운영하는 데 활력소가 되어요. 지속적으로 받을 수는 없는 일이나까 자생력이 가장 중요한 것 같아요.

#### Q5. 신나는 마을 공동부역은 어떤 의미가 있을까요?

봉사도 봉사이지만 음식을 하지 않았던 사람이 음식을 하기 시작했다는 부분이 가장 보람이 있는 부분이에요. 시작한 지 얼마 안 되었지만 서울시에서 상을 받았어요.

## Q6. 신나는 마을 공동부역을 운영하면서 느끼는 어려움은 무엇인가요?

동네사랑방 같은 곳이니까 회원들의 부담이 없었으면 좋겠어요. 여기가 임대료가 비싸서 임대료 부담이 없었으면 좋겠어요.

재정적인 부분과 관련해서 자체적으로 어떻게 재원을 조달하려 노력할 것인지 회원들과 함께 고민해야 하는 부분이 있어요. 혼자 고민을 하면 혼자의 몫이 되어 버리거든요. 별도로 사업성 있는 분야가 없는지도 생각하고 있어요.

구파발역 쪽에 오피스텔이 많은데, 그쪽의 청년층도 참여할 수 있었으면 좋겠어요. 저희가 SNS를 활발하게 할 수 있으면 좋겠는데, 청년들의 눈높이를 맞추는 것이 힘든 것 같아요. 앞으로 청년층도 참여할 수 있는 방안을 생각하고 있어요.

## Q7. 신나는 마을 공동부역과 같은 마을부역이 우리 사회에서 활성화되기 위한 아이디어나 제안을 부탁드립니다.

제가 이상적으로 바라는 마을부역은 공유 도우미가 있어서 도우미 분이 재료를 손질해 놓으면 그 재료를 분배하여 반조리 형태로 집에 가서 직접 요리를 해서 건강하게 먹는 것이에요.

한술밥을 먹으면 친밀감 형성이 높아지잖아요. 단순히 반찬 만드는 역할을 넘어서 아이들이 놀면서 주먹밥을 만드는 등 아이들 지킴이 역할도 하고, 간식돌봄도 하고, 마을부역 안에서 다양한 역할 기능을 하는 거죠.

건강한 음식이 건강한 사람을 만들고, 건강한 사람이 건강한 사회를 만드는 것이라 생각해요. 균형 있는 먹거리를 통해 건강을 유지하게 되면, 이는 사회적 비용이 줄어들게 되는 것이거든요. 우리의 전통음식을 누구나 먹을 수 있도록 건강을 추구하는 가치를 지향하는 것이 중요해요.

**[표 4-1] 신나는 마을 공동부역 개요**

위치	- 서울특별시 은평구 진관3로 77 919동 102호
연혁	- 2012년: 은평구 내 교회 부역에서 시작 - 2013년 11월: 서울시 마을공동체 마을부역 개시
배경/목적	- 공동구매와 조리로 반찬 나눔 - 바른 먹거리, 조리기술 배우기 - 재능기부, 독거노인 반찬나눔, 다문화가정과의 교류 등을 통한 따뜻한 마을 만들기
조직 형태	- 지역공동체 기반 회원모임 - (사)국제슬로푸드협회 은평지부(2017년 7월 12일)
운영	- 자발적 회원모임: 요리팀(반찬나눔), 봉사팀(소외계층반찬봉사), 간식돌봄팀 (아이들 간식 나누기) - 파트타임 직원: 2인 - 서울시(마을공동체지원사업 등) 사업 지원받음
주 이용자	- 회원: 지역주민, 주로 기혼 여성(정기적으로 모임에 참여하는 회원은 약 30명)
주요 사업	- 월, 화, 수: 반찬 만들기, 간식 만들기 회원 모임 - 목요일: 독거노인을 위한 반찬나눔봉사 - 인근 초등학교와 연계하여 먹거리교육
이용방법	- 회원은 참가비 월 2만 원 납부, 월 8회까지 프로그램 참여 가능 (재료비는 별도)

## 2\_갤러리카페 봄봄

1호선 영등포역 1번 출구를 나와서 건널목을 지나 벽화가 있는 좁은 길을 지나면, 연하늘색의 ‘봄꽃밥차’가 서 있고, 작은 텃밭이 시야에 들어온다. 그리고 텃밭 앞 게시판에는 이웃나눔밥상 안내 광고가 붙어져 있다. 이 건물 2층에 위치한 갤러리카페 봄봄(이하 카페 봄봄, 대표 정용진)에 들어서면, 이곳이 ‘사람과 자연을 생각하고, 노동과 마을을 연결하는 공간’이라는 것을 알게 해주는 다양한 활동 게시판이 눈에 들어온다.

카페 봄봄은 60평 규모로, 게시판 공간 외에도 커피·맥주 등을 판매하는 공간, 약 20석 규모의 테이블 좌석이 있다. 한편에는 세월호 노란색 리본과 성주 사드 반대를 염원하는 파란색 리본, 그리고 카페 봄봄에서 운영하고 있는 각종 안내 자료 등이 다채롭게 구성되어 있다. 또한 ‘전태일 노동서거’에는 노동과 관련된 전문책자들이 비치되어 있고, 공간 안쪽에는 약 2,000여 권 정도의 책이 있는 ‘동네마실도서관’이 있다. 공간 맨 뒤쪽에는 서울노동광장 사무실과 대관 가능한 회의실도 있다.

### Q1. 갤러리카페 봄봄에 대한 소개를 간단히 부탁드립니다.

우리는 노동과 마을의 합체를 위해 카페 봄봄을 오픈했고요. 공간 구성은 약 60평 규모로 기존의 서울노동광장 사무실을 리모델링하여 카페, 강의실, 책방, 세미나실 등을 꾸몄어요. 서울노동광장은 이 공간 맨 안쪽 2~3평 규모로 있어요.

매달 이루어지고 있는 이웃나눔밥상을 운영하면서 관계를 자연스럽게 형성하기도 하고요. 또한 건물 앞의 텃밭을 통해 이웃 간의 이야기를 서로 나누기도 해요. 지난해 초에 주방을 크게 넓혔거든요. 이 공간이 필요한 분들에게 모임이나 행사 공간으로 대여하는 사업을 하기도 하고요. 약기 다루는 분들, 지역 정치하는 분들, 동창회 등 다양하게 행사가 진행되고 있어요.

## Q2. 카페 봄봄은 어떻게 시작되었나요?

카페 봄봄은 지난 2013년에 오픈했어요. 2011년에 고 이춘자 서울노동광장 대표<sup>24)</sup>이 불의의 사고로 돌아가셨어요. 노동을 하는 사람들이 지역에 많이 사는데, 노동과 마을을 연결해야 한다는 논의를 이끌다가 돌아가셨어요. 이 대표님은 이 지역 활동가들의 정신적 지주였기에 유지를 받들기 위해 고민이 많았죠. 그 결과 서울노동광장 공간을 마을주민이든 노동자이든 회원이든 아니든 누구나 쉽게 이용할 수 있는 공간으로 탈바꿈시키자는 의미에서 카페 봄봄을 열게 되었어요.

## Q3. 카페 봄봄의 프로그램은 무엇이며, 주로 어떤 분들이 참여하시나요?

영등포에 거주하는 분들뿐만 아니라 마을활동가들, 노동운동하는 분들도 참여하는 등 연령층은 다양하게 분포되어 있어요.

한 달에 한 번씩 이루어지는 이웃나눔밥상이 있는데요. 집밥처럼 밥, 국, 반찬을 만들어서 이 근처 고시원에 거주하는, 사회적으로 약자인 분들에게 무료로 나누어 드리고 있어요. 이웃나눔밥상에 오시는 분 중에 일상생활에서 법적 어려움이거나 기타 애로사항을 호소하는 분들이 있는데, 이럴 때 봄봄 회원 중 변호사, 세무사를 통해 자문해 드리기도 하고요.

또 봄꽃밥차를 운영하고 있는데요. 한 예로, 사드배치 반대 현장에 밥차를 끌고 나가기도 했어요.

그리고 한 달에 한 번씩 영등포목요일밥상을 운영하고 있는데요. 이것은 굉장히 오래되었어요. 진보적인 시민사회단체와 정당들이 모여서 진행하고 있는 프로그램이고요. 지역단위별로 이 공간에서 공동으로 식사준비와 식사를 하고 있어요.

먹거리뿐만 아니라 다양한 강좌를 진행하고 있는데요. ‘누구나 강좌’의 경우 특성

---

24) 노동운동가(1960~2011)로 출근 인천과 서울 구로지역에서 활동했다. 서울노동광장 대표, 월간 「노동세상」 발행인, 민주노동당 새세상연구소 부소장 등을 역임했다.

화고에 노동인권 강좌를 나가기도 하고요. 동네마실도서관은 월 신간 40~50권 정도를 구매하고 있는데, 이제 약 2,000권 정도 되었어요. 모임 하는 분들에게 책을 대여하고 있어요. 지난해부터 운영한 폐북 계정에 팔로워가 500명을 넘어섰어요.

이 외에도 일본어 강좌, 드로잉 강좌, 중학생을 위한 기타 강좌 등도 있고, 발효 학교, 수제맥주 만들기, 고전인문학 강좌, 모기퇴치약 만들기, 천연샴푸 만들기 등 다양한 프로그램이 마련되어 있어요.

#### Q4. 카페 봄봄은 어떻게 운영되고 있나요?

현재 카페 봄봄은 서울노동광장 회비 50%와 카페 봄봄 회비 50%로 운영비를 지출하고 있어요. 서울노동광장은 150명 정도, 카페 봄봄은 140명 정도의 회원으로 구성되어 있어요. 사실 수익사업을 고민하지 않을 수 없거든요. 저희 목표는 카페 봄봄 자체적으로 임대료의 80%를 유지할 수 있게끔 재원을 마련하는 것인데, 그러기 위해 카페 봄봄 회원을 300명까지 확대하려 해요.

서울시 공간지원 공모사업에 지원해서 지금까지 세 번 선정되었어요. 공간지원 사업이 끝난 후를 대비하여 어떻게 해야 할지 고민하고 있어요.

#### Q5. 카페 봄봄은 어떤 의미가 있나요?

서울노동광장과 카페 봄봄을 비교했을 때, 카페 봄봄에 오시는 분들이 다양해져서 활력을 만들어 가고 있는 점이 참 좋아요. 공간을 어떤 공간으로 사용하느냐에 따라 공간이 주는 힘이 큰 것 같아요. 주변에 주거 취약지역도 많고, 어둡고 노숙자들도 많은데, 카페 봄봄 때문에 많이 밝아졌다고 사람들이 말씀해주실 때 보람이 컸어요.

## Q6. 카페 봄봄을 운영하면서 느끼는 어려움은 무엇인가요?

카페 봄봄 공간은 노동과 마을이 만난다고 하는 점에서 관심의 대상이 되고 있어요. 5명의 매니저로 운영하고 있는데, 이 공간을 유지한다는 게 인건비 등 운영 측면에서 만만치 않아요. 안정적으로 운영할 수 있는 인력 운영과 재원 확보가 중요한 것 같아요. 앞으로 선순환 구조를 어떻게 잘 이어갈까 하는 부분이 고민이에요. 하나의 방안으로, 서울시에서 비어 있는 공간을 10년 이상 무상 임대하는 방식의 공간 지원이 필요하다고 생각해요. 재원이든 문화든 정책이든 종합적으로 가야 하는 것이 아닌가 하는 생각이 들어요.

## Q7. 카페 봄봄과 같은 마을부역이 우리 사회에서 활성화되기 위한 아이디어나 제안을 부탁드립니다.

앞으로 노동과 마을을 함께 고민하는 공간이 많이 생겼으면 좋겠어요. 노동조합도 이런 공간을 만들면 좋겠고, 마을에서도 노동과 관련된 강좌도 개설해 보는 등 다양한 시도를 해보았으면 좋겠어요.

저희가 외롭고 힘든 사람들을 위해 한 달에 한 번씩 50인분 분량의 밥차가 나가고 있어요. 평소 집에서 먹을 수 있는 밥을 준비해서 가죠. 그동안 반올림(반도체 노동자의 건강과 인권지킴이), 백남기 어르신 농성장, 철도파업 현장에도 나갔어요. 사드철회 현장에 갔을 때는 ‘쿨피스 노사드’로 지지했고요. 촛불시위 때에는 ‘그만두유’를 갖고 가기도 했어요. 사회적으로 이러한 밥차의 활성화가 필요해요.

헌법 1조에 ‘대한민국의 주권은 국민에게 있고, 모든 권력은 국민으로부터 나온다’라고 나와 있음에도 불구하고, 마을 주민 스스로가 마을의 주인인지 자각하지 못하는 경우가 많은데, 이게 바뀌어야 한다고 생각해요. 생각이 달라도 의견이 잘 모아질 수 있도록 공론의 장이 만들어진다면 부정부패나 국정농단과 같은 문제들이 있을 수 없겠죠. 마을이 잘 만들어져서 사회가 잘 만들어지고, 나아가 국가가 잘 만들어지길 바라요. 사람이 사람을 생각하는 사람 중심 세상이 잘 만들

어졌으면 하는 바람인 것이지요. 요즘 살아가기 힘들지만 저희 카페 뽀뽀 공간이 누군가에게는 따뜻한 위로를 줄 수 있는 공간이었으면 좋겠어요.

쿠바 등 국외에서 활성화되어 있는 로컬푸드, 도시텃밭과 같이 우리나라에도 근 거리에 도시텃밭이 많이 만들어져서 공급과 수요가 안정적으로 이루어질 수 있도록 해야 할 것 같아요. 그리고 맥도날드 불고기 문제, 살충제 계란 파동 등 먹거리 관련 사건사고를 보면서 정부의 입장이 중요하다는 생각이 들었어요. 감시한다고 다 되지는 않겠지만, 안전한 먹거리가 나올 수 있도록 시스템화하는 것이 중요하지 않은가 싶어요. 집에서 밥을 만드는 사람들은 상대방을 생각해서 만들게 된다고 하더라고요. 먹거리를 통해서 사람들의 관계가 돈독해지는 만남의 장(場)이 집이든 어디든 만들어졌으면 좋겠어요.

#### Q8. 평소 활동하면서 생각해 본 대안적인 마을부엌이 있나요?

저희 인근에 있는 많은 고시원들은 부엌이 있기는 한데 사람들이 함께 먹지 않지요. 고시원 방은 침대 하나 들어가기에도 벅거울 정도로 좁아요. 그런 방에 작은 냉장고 하나만 있고, 가급적 냄새가 나지 않는 음식으로 각자 밥을 먹는 경우가 많아요. 고시원 부엌은 협소하기도 해서 함께 어우러져 먹기 힘들죠. 그래서 의식 있는 고시원 주인 분과 잘 협력해서 시범 마을부엌 모델을 만들면 좋을 것 같다는 생각이 들어요.

저희도 이런 분들에게 가장 필요한 것이 무엇인가 고민하다가 이웃나눔밥상, 반찬나눔활동 등을 했거든요. 사람들이 반찬나눔활동에 관심이 많은데, 반찬나눔 활동보다 더 중요한 부분이 일상에서의 먹거리거든요. 저희가 민간이다 보니까 지속적으로 제공하는 데 한계가 있기도 하고요. 그래서 고시원 안에서 마을부엌 시범사업을 하면 좋을 것 같다는 생각이 들어요.

**[표 4-2] 갤러리카페 봄봄 개요**

위치	- 서울시 영등포구 영등포본동 618-20, 2층 - 60평 규모의 카페 봄봄 안에 조리대
연혁	- 2013년 7월 카페 봄봄 시작
배경/목적	- 노동과 마을이 만나는 공간 - 먹거리를 통해 사람들의 관계가 돈독해지는 만남의 장
조직 형태	- 카페 봄봄의 다양한 프로그램의 일부
운영	- 5명의 매니저(카페지기)
주 이용자	- 지역주민, 회원, 시민사회단체 활동가 등
주요 사업	- 이웃나눔밥상: 월 1회, 고시원 거주자에게 무료로 집밥나눔 - 봄꽃밥차: 집회 현장 밥차 운영(50인분) - 영등포 목요일밥상: 시민사회단체, 정당들이 모여 공동식사 준비와 식사 - 반찬강좌, 발효학교, 봄봄텃밭 운영, 수제맥주 만들기 등
이용방법	- 강좌 등록, 월 1만 원부터 회원가입 가능, 음료 3잔 무료

### 3\_아름다운 마을밥상

아름다운 마을밥상(대표 고경환)은 강북구 인수동에 위치하고 있다. 4호선 수유역에 내린 후 2번 마을버스를 타고 한참 들어가 한적한 마을의 편의점 앞에서 내렸다.

편의점 앞에서 마을버스가 왔던 길로 조금 내려가니 유리 벽에 ‘친환경 우리농산물로 짓는 아름다운 마을밥상’이라는 문구가 눈에 들어왔다. 4층 건물의 1층을 사용하는데, 마을 사람들이 많이 모일 수 있는 작지 않은 규모의 공간으로 보였다. 출입구에는 마을의 초등학교 정도로 보이는 아이들 몇 명이 서서 이야기를 나누고 있었는데 요즘 아이들답지 않게 휴대폰을 보고 있는 아이는 아무도 없었다.

넓은 방은 밥상을 두 개씩 붙여 길게 앉을 수 있도록 배치되어 있었다. 그 공간 안은 아기 엄마들과 아장아장 걷는 아기들, 초등학교 아이들로 꽉 차 있었고 젊은 남자들도 보였다. 서로 이야기를 나누며 다 같이 식사하는 모습이 인상적이었다. 초등학교생과 서너 살로 보이는 어린 아이들이 생배추에 된장을 찍어 맛있게 먹고 있었다.

#### Q1. 아름다운 마을밥상 소개를 간단히 부탁드립니다.

1991년 ‘인수마을 땅’이라는 마을공동체를 시작하였고, 이 마을공동체 내의 마을부역 역할을 ‘아름다운 마을밥상’이 하고 있어요. 인수마을 땅은 기독교신앙 안에서 함께하고 있는 사람들의 마을이에요. 교회 건물이 특별히 있는 것은 아니고, 마을 사람들이 마을밥상이나 공부방, 기타 장소에 소규모로 모여서 함께 예배를 드리고 있어요. 신앙생활뿐 아니라 마을 내에서 육아와 교육을 함께하고, 밥상도 같이 꾸리고 있어요.

우리 마을 사람이 공유하고 있는 문화는 ‘근원적인 생명’을 대하는 자세예요. 먹거리는 원래 생명인데 요즘에는 이 생명을 평가절하하고 상품으로 소비하는 인생을 살고 있는 것 같아요.

마을밥상에서도 돈을 내고 밥을 먹지만 우리는 이걸 매식한다고 생각하지 않아요. '5천 원 냈으니까 5천 원에 합당한 것 먹어야 돼, 5천 원어치 만족을 얻어야 돼.'라는 생각으로 먹는다면 그건 너무도 서글픈 일이죠. 정성껏 음식을 대하고 또 생명을 잘 받아들이고 감사하게 살아가는 것, 먹거리를 대상화·상품화하지 않고 이웃생명을 정성껏 맞이한다는 마음가짐이 바로 우리가 지향하는 가치예요. 가르치는 것, 먹거리를 만드는 것이 근본적으로 모두 연결되어 있는 것 같아요. 그래서 아이들을 가르치려 하지 않고 아이들이 생각하고 있는 것들을 격의 없이 나누고 아이들이 잘 생활하게끔 하고 있어요.

## Q2. 아름다운 마을밥상은 어떻게 시작되었나요?

처음에는 마을에 같이 사는 청년들이 밥을 함께 먹자고 해서 도시락을 싸와 둘러앉아서 먹는 모임으로 시작을 했어요. 점점 모이는 사람들이 많아지니까 공간을 마련했고, 그 공간에서 돌아가면서 밥을 짓는 형태로 한 거예요. 그러다가 더 사람이 많아져서 2010년부터는 개인사업 형태로 했어요.

저는 2015년부터 밥상을 운영하고 있어요. 그전에는 직장생활을 약 10년 했어요. 새로운 일을 모색하던 중, 아르바이트로 잠깐 일해 줄 사람이 필요하다고 해서 반년 정도 도왔어요. 그러던 중 전임자 분이 그만두게 되어 시작하게 되었죠.

밥을 짓는 노동이 저를 더 생기 있게 살린다는 생각 때문에 시작했어요. 사람들과 함께 밥을 짓는 노동도, 지은 밥을 같이 나눠 먹을 수 있는 공간도 좋았어요. 도시 직장생활을 할 때 느꼈던 한계들을 많이 뛰어넘을 수 있다는 생각에 하게 됐어요.

## Q3. 아름다운 마을밥상의 프로그램은 무엇이며, 주로 어떤 분들이 참여하시나요?

주중에는 점심, 저녁 밥상 문을 열어요. 마을에 계신 분들이 대부분 여기서 식사를 한다고 보시면 됩니다. 근처에 있는 대안학교에 점심 급식 배달도 해요.

이 마을에서는 먹거리에 대한 문화, 또 함께 먹는 문화를 소중하고 의미 있게 생각합니다. 각 가정에서 밥을 따로 먹는다면 같이 공유하고 있는 문제의식에 대해 함께 이야기하기 어렵죠. 운영되는 형태는 식당이지만 이곳 식당에서는 돈을 내고 밥을 먹는다고 생각하지 않아요. 부모님과 같이 사는 경우를 떠올려 봤을 때 엄마한테 돈을 내고 밥을 먹는다고 생각하지 않잖아요.

어떤 변화가 생기려면 각 가정에 김치냉장고, 대형냉장고, 정수기를 따로 두지 않는 경우가 생겨요. 밥을 지을 일이 거의 없기 때문이지요. 마을밥상에서 밥을 먹는다는 게 간혹 매식하는 것으로 접근하면 자기 집에서의 생활양식은 그대로일 수밖에 없지요.

생활양식 자체가 바뀐다고 보시면 됩니다. 보통 ‘달밥’을 매달 신청해요. ‘점심 달밥’, ‘저녁 달밥’을 신청해서 한 달 동안 내내 와서 먹습니다. 문을 열지 않는 주말 같은 경우에만 집에서 식사를 해결하면 되는 거예요. 그렇게 되면 각 가정의 생활양식 자체가 바뀌어 버리는 거예요.

#### Q4. 아름다운 마을밥상은 어떻게 운영되고 있나요?

마을밥상은 저를 포함한 ‘밥상지기’ 다섯 명이 꾸려가고 있어요. 밥상지기 외에도 봉사활동으로 마을 분들이 참여하기도 해요. 밥상을 준비하는 일을 밥상지기과 봉사자가 하고, 자율배식으로 각자 떠먹고 자기가 먹은 그릇은 스스로 설거지해요. 초등학교 아이들도 잘해요.

식비는 성인은 한 끼가 5천 원이고 어린이는 3천 원 해요. 자율 계산대가 있고요. 그리고 달밥으로 점심이나 저녁을 신청할 경우 20일 기준으로 10만 원인데, 9만 원으로 할인해 줘요.

달밥은 남다른 의미가 있어요. 우리가 ‘밥상하는’ 이유가 함께 밥을 먹으면서 생활양식과 문화, 거기서 파생되는 관계들을 만드는 것이잖아요. 그래서 같이 일상적으로 밥을 먹자는 의도로 달밥을 하는 것이예요.

또 다 함께 밥을 먹기 때문에 먹거리에 대한 문제의식이 분명하게 있어요. GMO, 농약, 수입농산물, 가공식품 등은 거의 먹지 않아요. 밥상이 근원적으로 생명을 살리는 운동이거든요. 생명살림운동을 하는 한살림생협은 그냥 식재료만 공급하는 게 아니라 생산자들이 자립할 수 있고 토종종자를 계속 육성할 수 있게끔 지원을 해주잖아요. 저희는 그것에 공감하기 때문에 한살림에서 나오는 식재료를 70% 정도 이용합니다. 나머지는 잡곡 같은 경우 생산자로부터 직접 공급받거나, 행복중심 민우회생협도 같이 이용하고 있어요. 마을에 아토피가 심한 사람들이 있는데, 안심하고 와서 먹을 수 있어요.

#### Q5. 아름다운 마을밥상은 어떤 의미가 있을까요?

여러 가지가 있는데요. 한 예로 마을밥상에 오는 어린이들은 채소도, 밥도 잘 먹어요. 아이들이 참된 먹거리를 잘 먹고, 건강하게 자라는 모습을 보는 게 대단히 큰 보람인거죠.

또 저희는 농사를 ‘하늘땅살이’라고 불러요. 도시에서 경험할 수 있는 최소한의 하늘땅살이가 ‘밥상’이라는 생각으로 이 일을 하고 있어요. 마을밥상에서 밥을 먹으면 때에 맞는 제철음식을 먹고 생명이 담긴 걸 먹기 때문에 자연스럽게 하늘땅살이를 경험할 수 있다고 생각해요.

그리고 밥상 음식물쓰레기라고 하지 않고 ‘밥상 부산물’이라고 얘기를 해요. 밥상 부산물을 버리지 않고 일주일 모아서 홍천에 줘서 퇴비로 쓸 수 있게 하고 있어요.

저희 마을밥상에서 밥상지기로 일하던 친구 한 명이 홍천으로 농사를 지으러 갔어요. 이런 식으로 하늘땅살이에 대한 지향을 가지고 이 일을 하죠. 그런 친구들이 벌써 세 명째예요. 이런 게 큰 보람이죠.

#### Q6. 아름다운 마을밥상을 운영하면서 느끼는 어려움은 무엇인가요?

사람들이 함께 생활하다 보면 겪기 마련인 것이 밥상에서도 있어요. 예를 들어

밥을 먹으러 왔는데 이들이 아직 반찬에 익숙하지 않아서 불평을 한다거나, 모범이 되어야 하는 이모와 삼촌들이 편식을 한다거나 이런 것을 보면 마음이 상하고요.

또 살림이라는 노동, 구체적으로 부엌 일이 한국 사회에서는 많이 평가절하되어 있다고 생각해요. 설거지는 자기가 먹은 것, 자기가 살림하는 건 아주 중요한 것이고, 특히 자라나는 어린이들에게는 중요한 배움이기 때문에 그렇게 하는 거예요. 하지만 이게 익숙한 문화는 아니잖아요. 그래서 어려움을 극복하려고 여러 가지 노력을 해요. 밥상지기들이 같이 공부도 많이 하고요.

성인 한 끼 밥값이 5천 원인데, 비싼 친환경 식재료를 쓰기 때문에 식재료 비용이 절반을 넘을 거예요. 하지만 부족하지 않게 차리면서 이끌어가고 있어요. 또 일하는 사람의 급여도 그 사람이 가지고 있는 필요 등을 고려해서, 똑같은 시간을 일했는데 어떤 사람은 더 받기도 해요. 개인의 상황을 고려해서 급여를 조절해 가요. 그러니까 노동이 상품화되는 게 아닌 거죠.

지금까지 넉넉하진 않지만 큰 문제없이 꾸려가고 있는데, 어떤 식으로 재정을 더 안정화할 수 있을지에 대한 고민을 계속하고 있어요.

#### Q7. 아름다운 마을밥상과 같은 마을부엌이 우리 사회에서 활성화되기 위한 아이디어나 제안을 부탁드립니다.

마을부엌을 지원하는 사업도 의미 있지만, 더 근원적으로는 좋은 먹거리가 잘 유통될 수 있도록 지원하는 사업도 중요하죠. 그러기 위해서는 잘 생산될 수 있게끔 생산자들을 잘 돕고, 토종 종자를 잘 유지하고 보호하는 게 더 근본이잖아요. 이런 부분에 대한 지원이 순서인 것 같아요. 그게 되어야 마을부엌과 같은 운동이 의미가 있어지는 거죠. 부엌은 있는데 안전한 먹을거리는 없고 그걸 생산할 수 있는 사람들이 힘들어 한다면, 그것도 어떻게 보면 똑같은 소비자 중심의 논리인 것이니까요.

## Q8. 공동체를 이루고 마을사람들의 관계를 개선하는 데 아름다운 마을밥상이 어떤 역할을 하고 있나요?

예를 들어서 공동체마을로 이사 왔다고 해서 모르는 사람들과 갑자기 다 친해질 수 있는 건 아니잖아요. 이런 상황에서 밥상을 중심으로 관계를 키워 확장해 나가는 역할을 한다고 보시면 돼요. 사소하다고 생각하는 생활에 대한 얘기들부터 시작해서 그 사람의 깊은 고민이나 어려움까지 이야기해요.

마을밥상을 얘기할 때 마을밥상만을 떼어 얘기하기에는 한계가 있어요. 전체적으로 우리가 맺고 있는 관계나, 하고 있는 것들 속에 마을밥상이 있는 것이고, 그런 의미에서 봐야 정확하고 제대로 이해할 수 있다고 생각해요.

[표 4-3] 아름다운 마을밥상 개요

위치	- 서울특별시 강북구 인수봉로55길 46
연혁	- 2010년 시작 - 2015년 밥상지기 현 고경환 대표
배경/목적	- 함께 모여 밥을 먹고 먹거리에 대한 의견 나눔 - 밥상머리교육 - 도시에서 하늘땅살이 실천
조직 형태	- 지역공동체 기반 모임
운영	- 밥상지기 5인(대표 포함) - 자원봉사 활동자는 고정적이지 않음 - 식대: 어른 5천 원, 어린이 3천 원 - 달밥 할인
주 이용자	- 지역주민, 어린이, 유아를 키우는 엄마
주요 사업	- 평일 점심·저녁 식사 제공 - 마을 대안학교 급식 케이터링
이용방법	- 어른 5천 원, 어린이 3천 원 자율 계산대 - 20일 기준 1일1식 달밥 9만 원(1만 원 할인)

#### 4\_ ‘저녁해방모임’: 소통이 있어 행복한 주택 1호

저녁해방모임(이하 저해모)은 서울시 마포구 성산동의 공동주택, 일명 ‘소통이 있어 행복한 주택(이하 소행주)’ 1호에 있는 마을부엌이다. 성산동에는 성미산 마을이라는 무형의 공간이 있다. 공동육아를 지향하는 사람들을 중심으로 시작된 마을공동체로, 되살림가게, 마을극장, 마을카페를 비롯해 소행주를 통해 사는 곳(住)에도 공동체적 생활을 적용했다.

성산동의 한 골목으로 들어가면 오밀조밀 낮은 빌라들이 있다. 그 사이 제법 높게 느껴지는 6층짜리 까만 건물에 소행주 1호가 있다. 아홉 가구가 ‘따로 또 같이’ 사는 집이다. 소행주 1호는 한 가구에 한 평씩 비용을 내어 공동의 공간을 마련했는데, 2층의 씨실과 옥상의 날실이다.

202호로 올라가니 대문엔 ‘입춘대길(立春大吉) 건양다경(建陽多慶)’이라 쓰인 입춘방이 붙어있다. 박중숙 씨의 안내로 방으로 들어가니 네댓 평 남짓 주방이 있는 방에 몇 개의 테이블을 놓고 4인가족과 아저씨 한 분이 식사 중이다. 오늘은 카레 밥, 주로 금요일은 간단한 단품요리가 나온다. 다들 집처럼 편안하게 서로 이야기하며 밥을 먹는 모습에 초대받은 사람도 긴장이 풀리는 듯하다. 문이 열릴 때마다 다들 편안하게 인사를 하며 일상 이야기를 이어나간다. 그릇을 가지고 와서 음식을 가져가기도 하고 식사를 마치고도 여기저기 앉아서 이야기를 나눈다. 아이들끼리도 아이와 어른과도 스스럼없이 깔깔대며 이야기 나누는 모습에서 서로에 대한 애정과 편안함이 있는 ‘관계’가 느껴진다. 식사를 마치고 나니 설거지거리가 개인 접시와 숟가락, 젓가락뿐. 가뿐하다.

##### Q1. 저해모 소개를 간단히 부탁드립니다.

저해모는 ‘저녁해방모임’의 줄임말이에요. ‘저녁에서 해방되자.’라는 생각을 가진 사람들이 모여서 함께 저녁을 먹는 모임, 한마디로 가족들의 저녁을 혼자 책임지기 어려운 사람들이 모여 함께 비용을 내고 공간을 공유하며 식사를 하는 곳이에

요. 이 모임이 없었다면 저녁 준비하고 뒷정리까지 매일 2~3시간은 각자의 주방에서 일하겠죠.

## Q2. 저해모는 어떻게 시작되었나요?

저는 아이들이 어릴 때 저녁 시간이 제일 힘들었어요. 밥 준비하고 먹고 하는 데 들어가는 시간도 그렇지만, 그걸 혼자서 하는 게 너무 힘들었거든요. 저녁 시간이 즐거운 게 아니었어요. 나 혼자서는 도저히 안 되겠다 싶었죠. '이걸 같이할 수 있는 방법을 찾아야겠다.'고 생각을 하면서 공동주택(소행주) 입주를 결심하게 됐어요.

그 당시 공동주택에 대한 사회적 흐름이 있었지만 실제 저의 생활과 결합된 지점은 육아와 먹는 문제였죠. 이사를 오면 제일 먼저 '밥을 같이 먹어야겠다.' 생각을 했고 다른 엄마들도 비슷한 생각을 하고 있어서 시작할 수 있었어요. 그리고 2011년 이사를 오고 그날부터 같이 몇몇 집이 함께 저녁을 먹었죠.

## Q3. 저해모의 프로그램은 무엇이며, 주로 어떤 분들이 참여하시나요?

여기 소행주에 총 아홉 개의 살림집이 있어요. 그래서 적어도 네댓 집만 모이면 반찬이 다섯 가지가 되니까 각자 반찬을 하나씩 가지고 와서 밥을 먹었죠. 처음에는 즐겁고 반찬도 맛있게 먹고 그랬는데 나중에는 매번 똑같은 반찬을 먹게 되는 거예요. 어떤 집은 김치만 몇 가지, 배추김치, 총각김치, 파김치 등을 가져오기도 하고요. 가끔은 요리를 하기도 하지만 늘 할 수가 없으니 마을에 있는 '동네 부엌'이라는 반찬가게에서 사가지고 갔죠. 또 그러면 다른 집이랑 겹치는 거예요.

그렇게 지내다가 피가 나기 시작했죠. 우리가 반찬을 가지고 가서 먹는 것도 좋지만, 같이 부담하여 한 분을 모셔서 요리를 부탁드리면 어떨까 하는 생각을 했어요. 그래서 저녁준비 해주시는 분을 모시게 됐고요. 처음에는 여기에 사는 집들 중심으로 네댓 집이 시작을 했어요.

여기 사는 사람들 말고도 하고자 하는 사람들이 있는데 어떻게 할까. 우리가 아직 공간도 여유가 있고 많이 참여하면 품비도 줄일 수 있으니 좋지 않을까 하는

생각에서 다른 곳에 사는 분들도 한두 분씩 오게 된 거죠. 그래서 지금은 소행주에 있는 다섯 집을 포함해서, 모두 열두 집이 함께하고 있어요.

#### Q4. 저해모는 어떻게 운영되고 있나요?

저해모가 운영되기 위해서는 공간, 비용, 품이 필요해요. 2층은 소행주의 공동공간이에요. 처음에 공동공간을 만들 때 살림집 아홉 가구에서 한 평씩 값을 냈거든요. 그중에 씨실이 있고요. 생협조합원 모임부터 해서 동아리모임 등, 이 동네는 모임들이 많잖아요. 그런데 주로 아기를 데리고 오는 엄마들이 많다 보니 방이 필요했어요. 씨실을 오전에는 그 모임공간으로 대여하고요, 늦은 오후부터 밤까지는 저해모에서 사용하지요.

비용은 재료비로 4인가구 기준으로 재료비 15만 원, 품비 9만 원의 회비를 내요. 가구당 24만 원이지요. 12가구 중 3인 가구, 5인 가구가 있지만 모두 같은 금액을 내요. 하루치 재료비가 9만 원이 나오는데 그걸 넘지 않게 식단을 짜고 생협에서 장을 봐요. 당번제로 한 가구에서 일주일치 식단을 짜고 장도 보지요. 석 달에 한 번쯤 당번이 돌아와요. 그러면 저녁준비 해주시는 분이 오셔서 밥, 국, 찌개, 반찬 두 가지를 해주시면 접시에 덜어 먹는 거예요. 먹은 다음 접시랑 국그릇, 수저는 각자 설거지하고 가는 거죠. 그리고 뒷정리는 마지막에 온 사람이 하는 걸로 하고요. 그런데 마지막 사람이 언제 올지 몰라 뒷정리가 잘 안 되는 부분이 있어, 당번이 마지막에 정리하는 걸로 하고 있어요. 우리는 총무나 대표가 있는 것은 아니고요. 실생활을 해결하고자 하는 개인들의 자발적인 모임이기 때문에 개인에게 어떤 역할을 맡긴다거나 하는 건 지양해요. 대신 각자 맡은 일은 절대 소홀히 하지 않죠. 비용관리는 통장을 하나 만들어서 CMS로 이체하게 하죠.

저해모는 처음부터 지금까지 재료비 인상이 한 번도 되지 않았어요. 어른들이 약속도 있고 하다 보니 잘 오지 못하기도 하고, 또 집에서 요리를 안 하게 되니 고춧가루, 들기름 이런 것들은 집에서 가져다놓기도 하고요.

### Q5. 저해모는 어떤 의미가 있을까요?

단순히 저녁을 먹는 모임이긴 하지만 아이를 가진 부모들, 특히 맞벌이를 하는 입장에서는 굉장히 고마운 곳이기도 해요. 아이들이 초등학생 정도 되는 엄마들이 일하다 보면 늦을 때가 있는데, 그럴 때 아이가 씨실에 가서 저녁을 먹고 있겠거니 생각하면 마음이 놓이죠. 아이들도 저녁 먹는 시간이 안 됐더라도 거기 있으면 어른이 계시니까 와서 기다렸다가 밥 먹고 있으면 엄마, 아빠는 걱정도 덜하고 여유도 좀 생기고 그런 장점이 있지요.

아이들은 사실 음식이 친환경적이고 심심하고 그러다 보니까 ‘우리가 먹을 게 없잖아’ 하는 불만들이 나오기도 해요. 그래서 아이들은 조금만 먹고 그럴 때도 있지만 기본적으로 좋은 재료의 음식을 먹이게 되니 필요하다는 생각이 들죠.

### Q6. 저해모를 운영하면서 느끼는 어려움은 무엇인가요?

특별한 갈등 없이 잘 지내온 것 같아요. 도드라지거나 표출되는 갈등은 아니지만 약간은 있었죠. 저 같은 경우는 처음에 시작했을 때는 아이들이 다 어렸거든요. 한 살, 두 살, 막 어린이집 다니기 시작한 그런 애들이요. 그러면 아이들마다 밥 먹는 태도가 다 다르잖아요. 돌아다니기도 하고 소리도 지르고 진짜 밥을 먹는 건지 어디로 들어가는 건지 모르죠. 그럴 때 식사예절을 이야기해 줬으면 좋겠는데 그걸 내 아이가 아닌 경우에는 하기 어려울 수 있잖아요. 그럴 때 순간적으로 받는 스트레스들이 있었죠. 그런데 그게 반복이 되다 보면 그러려니 하고 넘어가는 것도 있고 또 어느 정도 신뢰가 쌓이다 보니까 그 아이들한테 감정이 실리지 않고 이야기하게 되더라고요.

그런 것 외에 어른들끼리의 문제도 시간이 좀 지나고 관계가 쌓이면서 서로 정확하게 짚어주는 것 같아요. 예를 들면, 어제 정리가 좀 안 되어 있었다, 밥 양이 적었다거나 이런 이야기들은 톡방에서 나누죠. 그래도 가장 중요한 건 서로 필요하고 신뢰가 쌓이니 유지가 되는 거죠. 가끔 아이만 먹고 가는 경우가 늘면서 뒷정리가 잘 안 되는 상황도 생기는데 그렇다고 해서 ‘각자 신경 좀 써주세요.’ 하기

보다는 아이들이 스스로 뒷정리를 할 수 있게 하는 방법을 찾아보자는 이런 식으로 대화를 하게 되지요.

또 이런 모임이 지속되기 위해서는 회원 유지가 필요해요. 그래도 이런 모임이 없으면 안 된다고 생각하는 분들이 대부분이라 유지도 되고 어려움이 있어도 잘 넘어갈 수 있어요. 회원이 왔다 갔다 하거나 몇 명 안 되면 재미도 없고 힘이 안 나니까요. 그렇다고 매일 교육하고 워크숍하고 그래서 되는 게 아니라 자기 안에 서부터 동기부여가 있어야 하는데 그런 필요가 맞는 사람들이 유난히 많이 모였죠. 회원이 많을수록 비용이 적게 드는 장점은 있지만 공간이나 조리도구의 한계가 있어서 최대 상한선을 열두 가구로 하고 있어요.

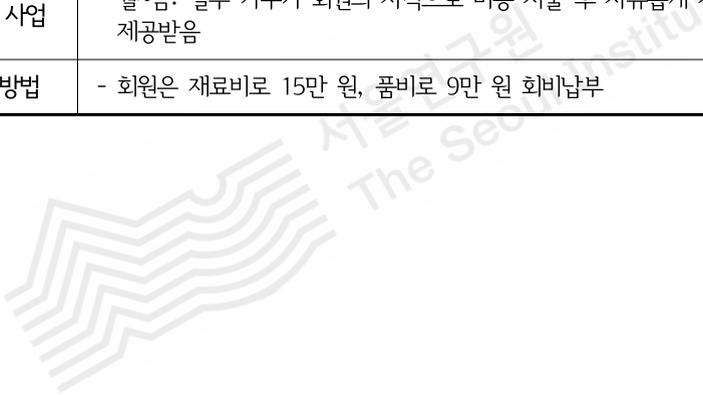
#### Q7. 저해모와 같은 마을부역이 우리 사회에서 활성화되기 위한 아이디어나 제안을 부탁드립니다.

저희는 이 모임을 가능한 부담스럽게 가져가지 말자는 의견을 가지고 있고 딱 본인이 해야 할 일에 충실하고 있어요. 너무 조직적으로 움직이거나 하면 그 자체로 힘겨워질 수 있으니 역할도 최소한으로 줄이고요. 그래서 오랫동안 유지될 수 있었던 게 아닌가 하는 생각이 들어요. 저해모나 공동주택이나 마찬가지지만 내가 감당해야 할 것들에 대해 걱정이 앞서면 대체로 결심이 안 되죠. 저희처럼 ‘일단 장점만 보고 나머지는 닥치면 해결 방법이 찾아질 거다.’라는 신념이 있어야 유지되는 것 같아요.

자체적으로 구성이 안 되는 곳은 누군가 이런 모임을 운영하거나 급식소 같은 곳이 생기면 좋지 않을까요? 이런 모임은 장년, 노년층에서도 필요하거든요. 아이가 어릴 때는 아이를 먹이기 위해서라도 음식을 했는데 모두 출가하면 혼자 잘 안 하게 되잖아요. 그래서 나이가 들수록 이런 모델이 필요할 거라는 생각이 들어요. 하지만 여기와는 다르게 공간적인 문제가 생길 텐데 아파트 같은 곳에서는 노인정을 개방하면 어떨까요? 노인정은 어디에나 있는데 낮에는 이용을 해도 저녁에는 공간이 비어 있으니까요.

**[표 4-4] 저녁해방모임(소행주 1호) 개요**

위치	- 서울특별시 마포구 성산동 249-6 소행주 1호(씨실)
연혁	- 2011년 시작
배경/목적	- 저녁밥을 짓는 시간과 공간을 공유 - 아이들에게 집밥 제공과 공동돌봄
조직 형태	- 지역공동체 기반 회원모임
운영	- 자발적 회원모임 · 회비로 요리하는 사람을 고용해 저녁밥을 먹는 모임 · 한 가구당 일주일씩 당번이 되어 식단을 짜고 재료를 구입
주 이용자	- 회원: 4인가족 기준 열두 가구(약 50명)
주요 사업	- 월~금: 열두 가구가 회원의 자격으로 비용 지불 후 자유롭게 저녁밥을 제공받음
이용방법	- 회원은 재료비로 15만 원, 품비로 9만 원 회비납부



## 5\_망원2동 경로당

망원2동 경로당(회장 이지영)은 초록북카페를 포함해서 2층 건물로 구성되어 있다. 1층에 위치한 망원2동 경로당에 들어서니 일자리사업의 일환으로 점심을 준비해 주는 분이 계셨다. 점심 식사를 하는 25명 회원 분량에 맞게 경로당 개장 시간인 아침 10시부터 쌀을 안치고, 우거지국을 끓일 준비를 하고 계셨다. 주방은 경로당 맨 왼쪽 끝에 있었고 개수대, 조리대, 냉장고, 찬장 등 조리를 할 수 있는 환경이었다. 4명이 앉을 수 있는 식탁이 있으나, 25명 정도 식사를 할 때는 접이식 큰상을 2개 정도 펼친다고 한다. 오전 시간대에는 할머니 2명, 할아버지 2명 정도만 계셨으나, 정오가 되니 거실 소파에 할머니, 할아버지들이 가득 앉아 식사를 기다리고 계셨다.

2층 초록북카페 이진경 담당자는 일주일 전부터 일자리사업의 일환으로 이곳에서 일하고 있었다. 담당자는 초록북카페가 JTI코리아에서 대한노인회에 기부하면서 설립되었고, 커피값은 후원금 명목으로 100원에서부터 자유롭게 내고 있다고 말했다. JTI코리아는 책을 기부하였는데, 책 내용과 상태도 좋은 편이었다.

### Q1. 망원2동 경로당 소개를 간단히 부탁드립니다.

망원2동 경로당은 53명의 노인이 있어요. 그중 80%인 40명 정도가 여성노인이고 남성노인이 13명 정도로 적지요. 연령층은 주로 70세 이상의 노인이에요.

1층에는 경로당이 있고, 2층에는 초록북카페가 있어요. 원래 경로당만 있던 건물이었었는데, 대한노인회 마포지회를 통해 (사)대한노인회와 협약한 JTI코리아가 ‘경로당 활성화 프로젝트’를 추진하면서 잘 사용하지 않던 경로당 2층을 새롭게 초록북카페로 단장한 것이에요.

### Q2. 망원2동 경로당은 어떤 계기로 시작하게 되었나요?

사실 제가 이번 연도부터 신규회장을 맡게 되어 일머리를 알아가는 중입니다. 원래 저는 구청 일자리지원사업으로 경로당에서 정보화교육 강사로 활동했어요. 이

곳 경로당에도 처음엔 강사로 와서 교육을 했어요. 그런 활동이 인연이 되어 회장을 하게 되었지요.

제가 오기 전까지 변변한 관리기록 대장도 없었어요. 한글을 모르는 분들도 계시고 하다 보니 체계가 미약할 수밖에 없었고, 그래서 경로당에서 그래도 젊은 층에 속하는 제가 회장을 맡게 된 것이지요. 경로당에서 자기 이름을 쓸 수 있는 사람은 60% 정도에 불과해요. 제가 처음 회장으로 나설 때 한글로 자기 이름 쓰기라도 할 수 있도록 해보자고 생각했지요. ‘여러 가지로 앞서가지는 못해도 뒤처지지 않는 경로당이 됐으면 좋겠다.’고 생각해요.

### Q3. 망원2동 경로당의 프로그램에 대해 말씀해주세요. 또 주로 어떤 분들이 참여하시나요?

경로당에서는 월요일부터 토요일까지 점심 식사를 제공하는데, 전체 회원들 중 정기적으로 참여하고 있는 노인인 약 20여 분이예요. 점심 식사를 제공받는 노인분들에게는 따로 회비를 받고 있어요.

점심 식사 제공 이외에 노인들의 정신적·신체적 건강을 위한 프로그램으로 안마, 종이접기, 노래, 체육교육 등을 무료로 운영하고 있어요. 일자리지원사업으로 외부 강사가 파견되어 일주일에 3~4개 정도 프로그램이 운영되고 있어요.

2층 초록북카페는 지역주민들 누구나 원하면 들러서 원하는 만큼 기부형식으로 커피값을 지불하고 이용할 수 있어요. 후원단체가 책을 기부해서 카페 이용자들이 책을 이용할 수도 있어요.

따로 주 연령층이 존재하지 않을 만큼 이용계층이 다양해요. 인근에 초·중·고교가 모두 있어 초등학교가 방학을 마치고 개학하고 나면 아이들을 기다리는 학부모의 이용이 늘어나고, 오후엔 학교가 끝난 후 학생들이 친구들과 함께 와서 음료를 마시며 수다도 떨고 이 공간에서 학원 가는 시간의 공백을 해결하기도 해요. 학생들이 친구들끼리 몰려와서 1,000원이나 2,000원만 내면 커피 등 음료를 마시

면서 한참 동안을 수다 떨다 갈 수 있잖아요. 가끔 연극 등 공연도 해서 주민들이나 어르신들이 와서 보기도 해요.

#### Q4. 망원2동 경로당은 어떻게 운영되고 있나요?

경로당은 현재 53명의 회원이 있어요. 한 달 회비는 3,000원이고 한 달에 1번 월례회가 있어요. 경로당의 조직은 회장 1인, 여성부회장 1인, 남성부회장 1인, 총무 1인, 감사 1인, 조리종사원 1인으로 구성되어 있어요. 회원 중 23명의 노인이 경로당에서 점심 식사를 하면서 한 달 2만 원의 회비를 따로 내요. 경로당은 구에서 받는 지원비와 기부금, 회원들의 회비로 운영되고 있고 점심 식사를 준비하는 재료의 80%는 현물기부 등을 통해 충당되고 있어요. 구청에서는 식대, 공과금, 시비 지원 등으로 작년까지 월 48만 원이 들어왔는데, 올해는 53만 원으로 5만 원 인상됐어요.

또 일자리사업을 통해 회원 중 한 분이 10시부터 13시까지 일하면서 점심 식사 준비를 하고 있어요. 일자리 자금으로 27만 원을 받고 있는데요. 식재료 구입 등은 조리도우미의 전적인 책임하에 이루어지고 있어요. (일자리 자금 외에 추가로 회비 중 35만 원을 제공하여 점심 식사가 끝나면 오후 5시까지 청소 등도 맡기고 있어요.) 항상 빠듯이 운영되는데 그래도 새마을금고에서 한 달 평균 10~15건 정도의 쌀 기부 등 민간지원이 들어와 이리저리 충당되고 있는 실정이에요. 쌀은 대부분 기부로 해결하고 일 년에 한두 달 정도만 구입해요.

초록북카페는 특별히 회원제로 운영하진 않고 마을 주민이면 누구나 원하는 시간에 와서 이용할 수 있어요. JTI코리아가 지역사회 내에서 자리 잡을 수 있도록 향후 2년간 초록북카페 운영비도 지원할 예정인데, 이에 대해서는 대한노인회 차원에서 관리하고 있어요.

#### Q5. 망원2동 경로당은 어떤 의미가 있을까요?

마포구는 아파트 안 사설경로당이 많은데, 사설경로당의 비중이 상암동은 30%,

아현동은 20%나 돼요. 사설경로당은 여성노인방, 남성노인방, 거실 공간 등이 따로 있고 저희 같은 구립경로당보다 사정이 나은 편이죠. 우리 망원2동 경로당의 어르신들은 기초생활수급자, 노령연금을 받는 분들이 대다수예요. 그렇기 때문에 혼자 집에 있는 것보다는 경로당에서 함께 둘러앉아 밥을 먹으면 훌륭한 반찬은 아닐지라도 찬밥에 물 말아 먹는 것은 개선할 수 있지 않을까 하는 생각을 해요.

초록북카페가 있는 경로당 2층에는 원래 책상만 있을 정도로 활용도가 낮았어요. 초록북카페로 리모델링 후에는 외관적으로도, 운영 면에서도 훨씬 활기차게 되었어요. 자원봉사자들이 연극 공연을 하러 올 때가 종종 있는데, 그럴 때는 2층 초록북카페에서 어르신들이 공연을 봐요.

#### Q6. 망원2동 경로당을 운영하면서 느끼는 어려움은 무엇인가요?

무엇보다도 경로당에서 월요일부터 토요일까지 점심을 제공하는데 구 예산에 전적으로 의존하다 보니 한 사람당 식대 비용이 700원 수준에 불과해요. 커피 캔 1잔 가격도 안 되는 상황에서 무엇을 기대할 수 있을까요? 너무 적은 예산으로 점심 식사를 준비하다 보니 동태 한 마리도 올라오지 못하는 수준이에요. 밥, 국(콩나물국, 미역국 등), 김치, 나물 한 가지 정도로 식단 질이 아주 낮아요.

망원2동 경로당의 경우 주먹구구식으로 운영되어 왔던 터라 재정운영에 있어서도 문서 등 투명성이 확보되지 않은 상태였어요. 그런 문제를 체계적으로 해결하는 것도 힘이 들어요.

망원2동 경로당 내 외부프로그램 운영 시 노인들의 참여도가 아주 적어요. 노래, 종이접기, 체육 강사와 함께하는 운동, 인마 등 여러 프로그램이 있는데, 종이접기도 30여 명의 회원 중 5~6명 정도만 참여할 뿐 노인 분들이 의욕적이지 않아요. 한글로 자기 이름이라도 쓸 수 있었으면 해서 한글 책까지 샀지만 노인들이 참여도 안 하고 의욕도 없어요.

무슨 일을 하려고 해도 노인들이 불만이 많고 화합이 되지 않아 답답할 때가 있

어요. 각자 개성이 강하고 호불호가 갈려서 말들이 많아요. 그래서 중재하기가 어렵죠.

초록북카페는 대한노인회에서 모든 운영을 하고 있고 망원2동 경로당에서는 전혀 관여하지 않아요. 자율 기부로 내는 차값으로 간신히 재료비만 나오는 것으로 알고 있어요. 노트북 이용을 위한 테이블 전원 확보 등도 되어 있지 않은 상태예요. 용도에 맞게 좀 더 체계적으로 공사를 했어야 하는데 도서관도 카페도 아닌 어정쩡한 상태인 거지요. 학교 근처라 학생들, 지역주민들이 많은데 여러 사람들이 유입되다 보니 질서가 잘 안 잡힌 상태예요.

#### Q7. 망원2동 경로당과 같은 마을부역이 우리 사회에서 활성화되기 위한 아이디어나 제안을 부탁드립니다.

아직 회장직을 맡은 지 오래되지 않아 깊이 생각해 보지 못했지만 노인들이 기력이 없어요. 그러니 금전적인 지원을 해주고 직접 만들어 먹는 것보다는 반찬 등이 지원되는 형태로 점심 식사가 운영되었으면 좋겠어요. 경로당의 경우 점심 식사를 제공할 때 전문가가 아닌 사람이 주먹구구식으로 준비하다 보니 질적인 면에서도 많이 부족한 현실이구요.

예를 들어 3,000원 정도 하는 도시락을 50% 정도인 1,500원을 정부에서 지원해주고, 경로당에서 내부 회비 인상 검토 등으로 어떻게든 1,500원을 부담해서 점심 식사로 제공한다면 단백질 등 훨씬 더 영양가가 있는 식사를 할 수 있을 거예요. 관계 기관이든 개인 사업이든 경로당에 영양적 측면을 고려한 점심 도시락을 제공하고 비용은 반반씩 부담하는 등의 해결책이 있었으면 합니다.

**[표 4-5] 망원2동 경로당 개요**

위치	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 서울시 마포구 월드컵로 31길 69</li> <li>- 망원2동 경로당(1층), 초록북카페(2층)</li> <li>- 경로당 안 주방(개수대, 가스대, 조리대, 냉장고 등), 접이식 상 사용</li> </ul>
연혁	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 망원2동 경로당 설립 연혁: 1980. 12.</li> <li>- 경로당 안 점심 식사 제공 연혁: 2000년대 초반</li> </ul>
배경/목적	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 저소득층 노인이 함께 둘러앉아 안부를 물으며 먹는 점심 식사</li> <li>- 연령대(노인)에 맞는 지역사회 프로그램을 적용하여 더욱 건강한 생활 영위</li> </ul>
조직 형태	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 구립경로당 프로그램</li> </ul>
운영	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 망원2동 경로당(회장, 여성 부회장, 남성 부회장, 총무, 감사, 조리종사자 1인)</li> <li>- 비용: 구 지원비, 기부금, 회비, 식재료 기부(80% 현물기부)</li> <li>- 시간제 조리도우미: 일자리지원자금 27만 원+회비로 35만 원 지급</li> </ul>
주 이용자	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 경로당 53명 회원(월 회비 3,000원) 납부자</li> </ul>
주요 사업	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 월~토: 경로당 회원 중 20여 명에게 점심 식사 제공</li> <li>- 안마, 종이접기, 노래, 체육교육 등 일주일 3~4개 프로그램</li> </ul>
이용방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 점심 식사는 월 2만 원 회비별도 납부(23명 신청)</li> </ul>
기타	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2층 초록북카페는 (사)대한노인회와 협약한 JT1코리아의 사회환원사업인 경로당활성화 프로젝트의 일환으로 오픈하였으며 대한노인회가 운영, 지역 주민들에게 개방</li> <li>- 망원2동 경로당 사무실이 2층 초록북카페 내부에 위치</li> </ul>

## 6\_동자동 식도락

식도락은 서울시 용산구 동자동, 일명 ‘동자동 쪽방촌’에 있다. 동자동 쪽방촌은 서울역 광장에서 남산 쪽으로 횡단보도를 건너 고층빌딩 사이의 낡고 허름한 골목길에 위치하고 있다. 빌딩 숲 비좁은 골목길에 들어서면 1층은 대부분 식당과 여관으로 보여 처음에는 어디가 쪽방인가 싶었다. 건물 밖에서 바라보면 그저 오래된 낡은 건물처럼 보인다.

‘동자동 사랑방’ 박승민 일꾼의 안내로 건물 내부로 들어가니 2, 3층에 작은 방들이 다닥다닥 붙어있다. 쪽방은 보통 방 크기가 1~2평 정도이고 겨우 한 사람이 누울 수 있는 직사각형의 아주 작은 방을 말한다. 화장실은 공동으로 사용하며 보증금은 없고 월세는 20만 원 안팎이다. 쪽방으로 가득한 이 동자동 지역에 1,300여 명의 사람들이 살고 있다. 기초생활수급자가 60% 이상을 차지하며 나머지 40%도 최저생활자들이다. 혼자 사는 60대, 70대 노인이 많다.<sup>25)</sup>

식도락은 동자동 사랑방(이하 사랑방)이 쪽방촌 주민들을 위해 운영하는 밥상공동체다. 골목길 중간 즈음 1층에 자리 잡은 식도락의 회색 알루미늄 미닫이문을 열고 들어가니 8평 남짓한 공간이 나왔다. 신발을 벗고 마루에 올라서면 입구에 조리대와 배식대로 쓰이는 식탁이 있다. 식도락을 찾은 날은 국수를 먹는 날이었다. 자원봉사자인 조남철 씨가 연신 국수를 삶아내고 있었고, 나이 지긋한 동네 여성 주민 2명이, 오는 주민들에게 따뜻한 멸치육수에 김치 고명, 김 가루, 양념간장을 얹은 국수를 건네주고 있었다. 책장과 화장실이 있는 마루 공간에는 3개의 밥상이 놓여 있다. 동네 주민 대여섯 명이 밥상에 앉아 식사를 하고 있었다.

25) 서울시는 동자동을 비롯해 돈의동, 창신동, 남대문, 영등포를 5대 쪽방 밀집지역으로 두고 관리 중이다. 2017년 기준 서울 5대 쪽방 밀집지역의 쪽방 수는 총 4,001가구다.

### Q1. 식도락 소개를 간단히 부탁드립니다.<sup>26)</sup>

식도락은 사랑방에서 운영하고 있습니다. 사랑방은 2008년에 쪽방 주민들의 공동체생활을 위해 만들어진 비영리단체예요. 2011년에 동자동사랑방마을공제협동조합(이하 조합)도 만들었어요.

여기 쪽방촌 주민들의 60% 이상이 기초생활수급자예요. 여기에 오기까지 다들 아픈 사연들이 있을 거 같아요. 그러니까 지병도 많고 특히 우울증, 화병을 안고 살아요. 사랑방이나 조합은 이들이 동자동에 정착해서 거리나 시설생활에서 벗어나 새로운 삶을 살 수 있도록 하자는 것이예요.

사랑방은 지원하는 일을 주로 해요. 동사무소에 가서 기초생활수급자 신청하는 걸 돕고, 병원에 모시고 다니는 ‘의료동행’ 일이 많고, 법률상담도 해요. 며칠 안 보이면 찾아가 봐야 해요. 연세가 많고 지병이 있으니까 혼자 계시다 돌아가시는 분이 많으세요. 작년에만 해도 스물다섯 분이 사망하셨어요. 가족을 찾아도 거부하는 경우가 많으니까 무연고로 처리되는데 사랑방에서 장례를 치러 드려요. 유언장을 미리 작성하는 걸 돕기도 하고요. 치유모임도 해요. 추석행사 같은 것도 하고 다른 쪽방 단체들이나 빈곤연대와 함께 홈리스 추모제나 주거·복지·정책 개선을 요구하는 활동도 해요.

조합은 주민들이 직접 만든 공제조합이고요. 380명 주민이 조합원이에요. 조합원들이 조합에 출자해서 만든 재산이 2억 5천만 원입니다. 이걸로 조합원이 된 지 3개월이 지나면 무조건 10만 원까지 대출해 줘요. 6개월을 꾸준히 조합활동을 하면 연 2%의 금리로 최대 50만 원까지 대출해 주고 있어요.

식도락은 동자동 주민들이 만나고 어울리며 쉬는 공간이에요. 주민들에게 점심을 1,000원에 제공하고, 사랑방 도서관으로도 사용하고 있고요.

---

26) 이 글은 2018년 1월 24일 김호태(사랑방 공제조합 대표)와 진행한 인터뷰 내용에 박승민(사랑방 일꾼), 김장수(사랑방 운영위원), 조남철(식도락 점심 나눔 자원봉사자)과의 대화 내용을 추가해 재구성하였다. 일부 내용은 동자동 사랑방 이야기 <http://cafe.daum.net/jjokbangtown/cJEi/295>에서 발췌했다.

## Q2. 식도락은 어떻게 시작되었나요?

식도락은 원래 주민들 공동부역으로 시작했어요. 여기 쪽방은 부역이 따로 없어요. 창문 없는 곳이 허다하고 창문이 있어도 바람 막는다고 막고 사니까 환기도 안 되고요. 뭘 해 먹으려면 간이 가스버너나 밥솥을 이용해서 대충 해 먹어요. 여름 무더위 찜통에는 방에 있기도 힘들고, 겨울에는 어르신들 감박감박하니까 화재 위험도 많아요. 며칠 전에도 조리하다가 가스가 폭발해 화상을 입었다는 기사도 나왔어요. 그래서 주민들이 공동으로 사용할 수 있는 부역이 필요하다 생각한 거죠. 서울시의 마을공동체 사업에 신청해서 200만 원을 받아 시설을 갖추고 시작했습니다.<sup>27)</sup>

처음에는 오전 10시부터 오후 7시까지 공간을 운영했어요. 조미료와 가스 사용은 무료이고, 주민들이 자유롭게 음식을 해 먹을 수 있도록 했고 밥만 500원에 팔기도 했어요. 30여명의 주민이 일주일에 1~2회 정도 사용하곤 했어요. 간이 가스버너를 이용하거나 공동세면장에서 쪄그리고 앉아 설거지를 하지 않아 좋다고 하는 분들도 계셨고, 또 조리하기 위해 식도락까지 와야 하는 것이 불편하다는 반응도 있었어요.

그런데 해보니까 여기 사람들이 움직이는 걸 상당히 싫어해요. 부역을 만들어 놔는데 방 밖으로 나오지 않으려고 해요. 그리고 여성들은 본인들이 직접 해 먹으니까 부역을 이용하는데, 주민 중에 여성 거주민은 10%도 안 돼요. 남성들은 직접 해 먹는 게 익숙하지 않고 또 뒷정리하는 습관이 안 들어서 그게 주민들 간에 갈등의 원인이 되기도 했어요. 이용이 자꾸 줄어들고 정리정돈도 안 되고 하니까 공동부역을 닫은 거죠. 그냥 놔두는 것은 아까워서 식사하는 곳으로 돌렸어요.

27) 서울시의 저소득 밀집지역 마을공동체사업의 일환으로 지원을 받았다. 공동부역을 시작할 때 서울시 외에 HDC현대산업개발(리모델링비 1,000만 원), 중앙대(실내디자인 재능기부, 이정은 교수), 서울주거복지사업단(시공) 등에서 후원하였다.

### Q3. 식도락은 어떤 프로그램이고, 주로 어떤 분들이 참여하나요?

지금은 점심 나눔을 해요. 원래는 500원을 받았는데 2016년부터 운영이 어려워져서 주민에게 양해를 구해 1,000원으로 올렸어요. 밥값은 분홍색 돼지저금통에 자율적으로 넣게 되어 있는데 안내는 분들도 계세요. 메뉴는 일손이 없으니까 주로 반조리된 재료를 사용해서 만들어요. 또 치아가 없는 분들이 많아서 고려해서 만들죠. 화요일과 목요일은 돼지고기, 수요일은 국수, 금요일은 생선을 내놓아요. 쌀, 순두부, 국수는 개인후원자나 청파순두부에서 꾸준히 지원해주고 있어요.

월요일부터 금요일까지 이렇게 주민들 점심 나눔을 하고, 매주 토요일 점심에는 당뇨혈당체크와 당뇨식(食) 모임을 해요. 당뇨를 앓고 계신 주민 분들이 모여 혈당을 재고 현미밥을 지어 먹는 소모임이에요.

반찬 나눔은 거동이 불편해 반찬을 만들기 어려운 주민에게 일주일에 한 번씩 밑반찬을 만들어 전해 드리는 소모임 활동이에요. 전에는 20가구 정도 했는데 지금은 다른 곳에서 반찬을 나눠 주는 데도 있고 주민 봉사자가 줄어서 다섯 가구만 드리고 있어요.<sup>28)</sup>

### Q4. 식도락은 어떻게 운영되고 있나요?

점심 나눔은 1,000원 받아요. 그냥 주면 노숙자도 오고, 그렇게 노숙자들이 계속 오면 동네에 불만이 많아요. 주민들도 그냥 주는 것보다 사 먹는 것이 땀땀하니까 불만은 없고 감사하다고 해요. 작년 12월에는 재정이 바닥났는데 12월 말에 기부가 좀 들어와서 지금은 좀 나아졌어요.

28) 공동텃밭을 하는 모임이 있었는데 중단됐다고 한다. 김호태 공제조합 대표는 그 이유를 다음과 같이 설명한다. “여기 사람들이 움직이는 것도 싫어하고 아픈 분들도 많고, 고집들도 세서 다 자기 맘대로 하려고 해요. 공동 활동을 하는 게 쉽지 않아요. 예를 들면, 참외가 좀 크도록 두어야 하는데 그걸 못 기다리고 따서 먹으면 그걸로 또 싸움이 되고요. 마늘 심는 법을 안내해도 그걸 지키지 않고 자기 방식을 고집하니까 힘들었어요.”

주민들이 자발적으로 꾸린 살림꾼들이 있어서 직접 조리를 해서 점심 나눔을 했는데, 그게 지금은 잘 안 되어서 한 자원봉사자가 매일 오셔서 점심 나눔 조리를 해주고 있어요. 외부 자원봉사자 분들도 가끔 오세요. 둘째, 넷째 금요일에는 희망연대/희망씨에서, 셋째 금요일에는 지역주민이 이웃 분들과 함께 자원봉사를 오시고요.

재료는 후원을 받아요. 일부는 시장에서 구입하지만요. 매월 쌀은 후원해 주시는 분들도 계시고, 또 여기 주민 분들이 가져다 놓으세요. 기초생활수급자들은 작은 봉지쌀을 1,600원에 살 수 있는데 그걸 받아서 다 먹지 못하면 여기에 가져오시거든요. 김치를 후원해 주시는 분, 매주 순두부와 비지를 주시고, 국수는 꾸준히 후원해 주시는 분들이 계시고요.

#### Q5. 식도락은 어떤 의미가 있을까요?

여기 계신 분들 중에도 서울역 주변에 있는 노숙자 무료급식소를 이용하고, 도시락을 받는 분이 계시요. 그런데 식도락을 이용하는 것은 단돈 1,000원이지만 자기 돈을 내고 먹는다는 게 중요해요. 공짜에 길들여지면 스스로 하기 힘들어지고 동네가 만들어지지 않아요.

오늘처럼 인보의 집이나 평화의 집에서 도시락을 나눠주는 날은 식도락에 오는 분들도 좀 줄긴 해요. 그런데 도시락은 국도 없고 밥도 식고, 금방 한 밥하고는 다르죠. 여기에 오면 방금 한 밥을 먹는 것이고. 사 먹는 것보다 절약이 되죠. 여기 분들이 당뇨가 많고 치아 없는 분이 많은데 식당에 가면 짜고, 맞지 않는 음식이 있죠. 여기 음식은 주민 사정을 고려하니까 좋아해요.

이곳은 얼마간 보이지 않으면 찾아가 봐야 해요. 고령에 지병이나 장애가 있고 만성질환을 앓고 있는 분들이 많으니까 어느 날 갑자기 드러눕고 그러다 돌아가세요. 식도락 같은 곳이 있으니까 그게 가능해요. 가령 오시던 분이 밥을 드시러 오지 않으면 주변에 이유를 물어보고 아무도 모르면 직접 찾아가 보게 되고요.

또 여기 분들이 밖에 나오는 걸 싫어하니까 자꾸 끌어내야 해요. 당뇨, 관절이 좋지 않아 움직이는 것을 힘들어하지만, 기본적으로 우울증이 심해요. 여기까지 오면서 가까운 사람에게 사기당하고 가족관계가 끊어지면서 사람을 잘 안 믿고 만나는 걸 꺼려 해요. 혼자 방에서 밥 먹는 게 아니라 정해진 시간에 여기 와서 식사하는 것 자체가 의미가 있어요.

#### Q6. 식도락을 운영하면서 느끼는 어려움은 무엇인가요?

일손이 부족하다는 게 가장 어려운 점이에요. 주민들이 직접 하면 좋는데 그게 들쭉날쭉 힘들고 자원봉사도 그래요. 하루에 몇 시간이라도 오셔서 식사를 준비하는 분이 있으면 많이 도움이 될 것 같아요.

#### Q7. 식도락과 같은 마을부엌이 우리 사회에서 활성화되기 위한 아이디어나 제안을 부탁드립니다.

정부 지원을 받으면 모두 그 사람들 하자는 대로 해야 하니까 우리가 그걸 안 받으려고 해요. 식도락을 처음 시작할 때 200만 원을 받았으나, 이 때문에 남은 100만 원을 돌려줬어요. 정부한테 받으면 꼭 조건이 붙고 제약이 걸리니까 우리는 그런 것은 무조건 안 받기로 했어요. 우리가 필요한 데에 쓸 수 있어야죠. 너무 제약이 많아요. 증빙작업 등 행정업무도 많고요. 그저 하루에 몇 시간 공공근로, 자활근로를 배치해서 조건 없이 조리를 도와주면 좋겠어요. 또는 식재료 특히 생선, 닭 등을 재료로 주면 도움이 돼요. 지금 한 끼 식사로 2,200원 정도 드는데, 생선이나 고기가 들어가면 3,500원까지 올라가니까 부담이 돼요. 돈으로 지원하면 증명하고 복잡하니까 식재료나 사람을 지원해 주는 게 저희로서도 나아요.

[표 4-6] 식도락 개요

명칭	동자동 쪽방촌 밥상공동체, 식도락
위치와 공간	- 서울시 용산구 동자동 11-22, 1층 - 26㎡ 공동주방, 식사 공간(10명 규모), 화장실·샤워 공간, 책장
연혁	- 2012년 9월 11일 개소
배경/목적	- 동자동 쪽방촌 주민들의 기본적인 인권과 복지 실현 - 부역이 갖춰지지 않은 쪽방촌 사람들의 공동부역 가능
조직 형태	- 동자동 사랑방이 운영하는 공간 - 외부지원 없이 주민활동과 후원기금으로 운영
운영주체	- 동자동 사랑방, 주민자원봉사자(살림꾼)
주 이용자	- 동자동 쪽방 주민
주요 사업	- 월~금: 점심 식사 제공(이용 비용 1,000원) - 목: 반찬나눔 - 토: 당뇨체크, 식사상담 - 사랑방 도서관 운영 - 공동부역시설(중단) - 공동텃밭(중단)
이용방법	- 동자동 쪽방촌 거주자는 누구나 이용 가능 - 식사비용 1,000원은 비치된 저금통에 자율 납부

## 7\_ '타파스': 마을무지개 다문화식당

'마을무지개'의 태동은 2000년 '마을&도서관'이다. 도서관 꿈지기 봉사활동을 해 오던 사람들이 한국어 교실에 온 결혼이주여성들과 함께 밥을 먹고 이야기를 나누면서 시작된 소모임이 발전하여 지금은 사회적기업으로까지 인증된 것이다.

초기 활동이 전개되었던 바오밥다문화도서관(은평구 역촌중앙시장)과 은평구 사회적경제허브센터에도 둘러보았다. 수요밥상, 목요밥상이 어떤 환경에서 시작되었는지 궁금한 것이었다. 지금은 서울혁신파크 미래청에서 여러 부문의 활동들과 함께 '가나다 밥상'을 준비하고, 타파스라는 다문화 음식점도 운영하고 있으니 탄탄한 저력에 놀라울 뿐이다.

은평구 역촌초등학교 부근 버스 정류장에서 사거리 신호등을 건너 첫 번째 골목을 따라가니 빨간 간판에 하얀 글씨로 새겨진 '타파스'가 보인다. 아기자기한 화분 너머로 몇 개의 테이블이 놓여 있다.

유니폼인 맞춤 앞치마를 두른 분이 억양이 다른 한국어로 친절하게 메뉴를 설명하고 주문을 받는다. 케이터링 주문으로 바쁜 두 사람은 호흡이 척척 맞는다. 이곳에서는 소스부터 모든 음식을 손으로 직접 만든다. 만들어진 것을 가공만 해서 쉽게 할 수도 있는 일을 이들은 수고를 아끼지 않는다. 타파스의 깊은 맛이 바로 이 손맛이다.

### Q1. 마을무지개 소개를 간단히 부탁드립니다.

다문화 여성 사회적기업 (주)마을무지개는 결혼이주여성들을 다문화 강사로 양성해 사회 진출을 돕고, 안정된 일자리를 제공하기 위해 활동하고 있어요. 타국에서 온 여성은 사회 참여가 더 어렵잖아요. 그래서 베트남, 중국, 필리핀, 일본, 인도네시아 등 다문화 이주여성들이 유치원, 초·중학교에서 '찾아가는 다문화 체험' 수업을 진행하고 있고요. 그리고 '가나다 밥상'에서 이국적인 음식을 시연·실습·식사 제공도 하면서, 케이터링사업, 타파스 다문화 음식점 운영을 하고 있어요.

## Q2. 마을무지개는 어떻게 시작되었나요?

(김도영 팀장) 처음에는 2006년 은평구 대조동에 있는 ‘꿈나무도서관’에서 꿈지기 자원봉사를 하는 사람들에 의해 시작되었어요. 결혼이주여성들 중심으로 함께 밥 먹고 차 마시면서 함께할 수 있는 활동을 모색했어요. 그 뒤 2010년에 ‘마을&도서관’이라는 다문화가정지원사업이 시작되었어요. 2010년 서울시 공모사업으로 선정되면서 ‘함께 가는 아시아 여행’이란 주제로 초등학교에서 교육을 시작했어요. 지역기반형 사업으로 다문화 강사 양성과정을 운영했고요.

‘마을&도서관’ 활동이 많아지니 그 상황에 맞는 조직 개편을 해야 했어요. 여러 강사를 모시고 사회적기업, 마을기업에 대한 공부를 하면서 독립적인 법인을 준비했지요. 그 결과 2012년에 ‘마을&도서관’ 다문화팀이 ‘(주)마을무지개’로 독립을 해서 지금에 이르렀죠.

## Q3. 마을무지개의 수요밥상, 목요밥상 프로그램에 대해 말씀해주세요.

은평구 사회적경제허브센터 3층 사무실에 있을 때였어요. 다문화교육을 끝내고 돌아오면 평가도 하면서 식사를 직접 만들어 먹었어요. 그냥 우리 식비를 절약하기 위해 했던 음식인데 옆 사무실에서 어디서 시켰냐며 관심을 가져주기에 사무실 한편에 마련된 공동주방을 이용해서 밥상을 준비할 수 있겠다 생각이 들었어요. 아이들에게 신선하고 맛난 다문화 음식을 넉넉하게 준비하다 보니 시작이 어렵진 않았어요.

그리고 교육사업만으로는 수익이 적었기에 케이터링사업을 해볼까 구상했어요. 각자 자기 나라 음식에 대한 애정이 있었지만, 과연 한국에서 호응을 받을 수 있을까 걱정을 했어요. 처음엔 수요밥상만 했는데 반응이 좋아서 목요밥상까지 하게 되었지요. 메뉴를 공지하면 입주 활동가들이 신청하고 우리 좀 더 저렴한 가격으로 점심을 제공했어요. 저희가 케이터링사업을 시작하는 데 자신감을 갖게 되었죠. 서울혁신파크 맛동 ‘가나다 밥상’에도 따뜻한 호응 속에 지속적으로 참여하고 있어요.

#### Q4. 마을무지개는 어떻게 운영되고 있나요?

‘차이 없는 세상을 만드는 (주)마을무지개’는 결혼이주여성과 경력단절 한국인 여성이 함께하는 사회적기업이에요. 현재 전명순 대표 포함 한국인 5명, 다문화 여성 7명, 총 12명이 있어요. 다문화 강사들은 학기 중에만 활동하는데 16명 안팎이에요. 결혼이주여성들이 주축이 되어 유치원, 초·중학교 교육 현장에서 모국의 문화를 수업하고 있어요. 다문화 공연단 ‘컬러링’, 허브밥상, 케이터링사업, 바오밥 다문화도서관, 전통의상 대여 등 다양한 활동을 하였지만, 서울혁신센터 미래청으로 이전하면서 몇 개는 정리했어요.

현재 집중 활동하는 것은 교육사업과 케이터링, 타파스 음식점 운영이에요. 2015년 (재)함께일하는재단의 다문화 비즈니스 공모사업에 선정되어 사업비를 확보할 수 있었기에 2016년 11월, 타파스를 열 수 있었죠. 그리고 2017년 5월에는 고용노동부로부터 사회적기업 인증을 받았어요.

타파스는 이주여성 3명이 전담하며 보조 2명과 함께 오전 11시부터 오후 5시까지 영업해요. 메인 셰프(양진리 씨)가 재고·입고·요리 모두 담당하고 있지요. 영업시간이 짧아 고객들이 아쉬워하세요. 근무자들의 집이 멀어서 오고가는 교통시간도 있고, 무엇보다 식구들과 저녁 시간을 함께 하자는 데 뜻을 모았어요. 일반 음식점이라면 생각도 할 수 없는 근무조건이지요. 가정이 건강하고 든든해야 사회활동도 의미 있다고 저희는 생각해요.

#### Q5. 마을무지개 ‘타파스’는 어떤 의미가 있을까요?

(타파스 셰프 양진리 씨) 다문화이주여성들은 거의 대부분 시댁과 함께 생활하고 있어요. 낯선 미국에서 말도 잘 통하지 않고, 문화도 달라 남편이나 시댁 식구들이 잘 대해줘도 어려움이 있어요. 아이들도 학교 다니면 신경 쓸 일이 더 많고요. 친정식구도 보고 싶고, 친구들도 만나서 외로움이나 긴장감도 풀고 싶어요. 먹고 싶은 음식도 향신료가 달라서 맘대로 자주 해 먹을 수 없어요.

한국 오기 전엔 그래도 자신 있게 할 수 있는 일이 있었지만, 한국에 오니 “아,

내가 이 나라 이곳에서 뭘 할 수 있을까.” 하는 마음이 들었어요. 그런데 타파스에서 일하면서 위축된 그런 감정들이 많이 치유됐어요.

저는 한식·중식·일식 요리 자격증을 정말 독하게 마음먹고 뒀는데, 어디 가서 이 자격증을 가지고 일할 수 있는 곳이 없었어요. 제가 마을무지개에 있는 친구를 만나고, 그렇게 인연이 되어서 타파스에서 일할 수 있게 되었어요. 그 뒤 정말 제 인생이 달라졌어요. 자신감도 늘고, 제가 자랑스럽고 부듯해요. 마을 무지개가 더 잘돼서 저 같은 처지의 많은 사람들에게 기회가 주어지면 좋겠어요.

#### Q6. 마을무지개, ‘타파스’를 운영하면서 느끼는 어려움은 무엇인가요?

준비하는 음식은 아무래도 외국 음식이니까 이상하다거나 맛이 없다고 할까 봐 그런 게 제일 신경이 쓰여요. 늘 모여서 음식을 만들어 먹어 보고 다시 바꿔 보고 해요. 요리할 때 굳이 말하지 않아도 서로 준비하고 치우고 해요. 가게운영도 내 가게처럼 일하고, 일이 힘들어도 서로 미루는 경우가 없어요. 그래서 일이 많이 힘들거나 그렇진 않아요. 그리고 여긴 일찍 퇴근하기 때문에 남편도 시부모님도 좋아하세요. 아이들도 늘 같이 있는 것보다 엄마가 일해서 자랑스러워하니 저도 좋아요. ‘일이 힘들다.’ 그런 건 아닌 것 같아요.

다만 저희는 주식회사이기도 해서 세금도 내고 제출할 증빙서류들도 만만치 않아요. 수익은 아직 별로 없기에 다문화 여성 사회적기업이라는 수식어에 어울리는 결과물을 만들어 내는 것이 어려워요. 이주여성들은 누구보다 더 일하고 싶어 해요. 다문화 여성들의 사회진출을 돕는 것이 우리가 할 일이지만 마음처럼 쉽진 않네요.

#### Q7. 마을무지개, ‘타파스’와 같은 마을부역이 우리 사회에서

활성화되기 위한 아이디어나 제안을 부탁드립니다.

타파스와 같은 곳들이 생겨난다면 이주여성들을 동질감으로 묶어 줄 수 있고, 이주여성에게 멘토링을 해줄 수 있다고 생각해요. 함께 고향 음식을 만들어 먹을 수도 있고, 모처럼 모국어로 이야기할 수 있을 것 같아요.

또 타파스는 오후 5시 이후에는 영업을 하지 않는데요. 이와 같이 저녁에 요리할

수 있는 공간이 있다면 이러한 공간을 활용하여 동네에서 혼밥하는 사람들이 일주일에 한 번이라도 모여 함께 밥상을 같이 하는 것도 좋을 듯해요. 균형 있는 식사도 할 수 있고, 사람들과 대화를 나누며 식사를 할 수 있겠죠. 타파스를 그런 공간으로 공유할 생각도 했지만 그럴 경우 누군가는 저녁에 남아서 운영해야 하니 타파스의 운영원칙에 맞지 않아 저희도 아직 고민 중이에요.

**[표 4-7] 타파스: 마을무지개 다문화식당 개요**

명칭	- 차이 없는 세상을 만드는 (주)마을무지개: 다문화 음식점, 타파스
위치	- 서울특별시 은평구 통일로 684 서울 혁신파크 미래칭 401호 - 서울특별시 은평구 역말로 6길 8-1 타파스 다문화 음식점
연혁	- 2006년 은평구 대조동 ‘꿈나무도서관’ 꿈지기 봉사로 시작 - 2010년 은평구 마을&도서관 다문화가정지원사업에서 행사부 지정 마을기업으로 선정 - 2012년 (주)마을무지개 독립 - 2016년 11월 ‘희망일터지원사업’으로 ‘타파스’ 개업 - 2017년 5월 고용노동부 사회적기업 인증
배경/목적	- 결혼이주여성들의 문화적 이질감 해소 - 다문화 가정 여성들의 일자리 창출 모색 - 이주여성들의 외로움을 해소하고 정착과정에서 자신감 회복, 자존감을 갖기 위한 나라별 문화체험 프로그램 구성 - 서울 다문화 가정 후원
조직 형태	- 지역공동체 기반 다문화 여성 마을기업 - 사회적기업
운영	- 현재 총 12명: 한국인 5명(대표 포함), 다문화 여성 7명 - 대표사업: 교육과 상담, 케이터링사업, 다문화 음식점 운영 - (재)함께일하는재단의 다문화비즈니스사업 지원받음
주 이용자	- 2015년 은평구 사회경제적허브센터 건물 내 활동가들의 수요밥상, 목요일밥상 - 서울식문화 혁신 플랫폼 맛동 가나다 밥상
주요 사업	- ‘함께 가는 아시아 여행’, ‘글로벌 식탁으로의 초대’로 다문화 알림 - 인근 유치원, 초등학교, 중학교 연계해 다문화 먹거리교육 - 다문화 체험 수업을 위한 강사 양성과 문화 공연단 ‘컬러링’, 케이터링, 타파스 음식점 운영
이용방법	- 가나다 밥상 예약, 케이터링 주문 - 전화문의: 070-7642-0227 - 타파스 11사~오후 5시 운영(저녁시간은 예약 시 이용 가능)

## 8\_동네 형들

‘동네 형들’은 우이신설 지하철 4.19민주묘지지역에 위치해 있다. 동네 형들은 강북구 삼각산 재미난 마을 속 동네공터 2층 건물에 있었다.

동네 형들은 2층 공간을 전부 사용하고 있는데, 올라가는 계단 왼쪽은 동네 형들과 함께 협업하는 동네부엌 ‘요요의 키친’이 있고, 오른쪽은 동네 형들 사무공간이었는데, 방문한 날은 리뉴얼 공사를 하고 있었다.

동네 형들 공동대표와 활동가들은 1월 한 달간은 재충전을 위해 휴식기를 갖고, 인터뷰로 방문한 날은 다시 오픈을 시작한 날이었다. 길냥이 친구 두 마리가 함께 동네 형들에서 공생하고 있었고, 요요의 키친 운영자는 음식 준비로 분주해 보였고, 흰 벽면에 주황색 글씨로 쓰인 ‘동네 형들’이 눈에 잘 들어왔다.

### Q1. 동네 형들의 소개를 간단히 부탁드립니다.

저희는 건강한 음식을 마을의 1인가구 청년들과 함께 밥상을 나누는 모임을 월 1~2회 정도 진행하고 있어요. 그리고 ‘요요의 키친’이 협업하여 건강한 밥상을 진행하고 있어요. 먹거리와 관련하여 1인가구 청년들이 함께 김장 담그기, ‘추리닝 브런치’ 등을 청년모임으로 운영하고 있고요. 이외에도 민달팽이 유니온과 함께 집수리를 위한 세입자 프로젝트를 진행하였고, 인권 Library, 인권살롱, 강북구 청년주간 워크숍 등을 개최하였어요.

### Q2. 동네 형들은 어떻게 시작되었나요?

2012년도에 ‘안산 국경 없는 마을’에서 다문화 아이들을 대상으로 문화예술프로젝트를 장기간 하고 있었어요. 거기에서 만난 친구들 중 누군가는 비영리활동가로 일하고 있었고, 문화예술교육을 하기도 했는데, 모두 “내 것으로 이어가는 삶을 살아야겠다. 삶과 일이 분리되지 않는 삶을 살아야겠다.”라는 뜻이 같았어요. 모두 다 이곳으로 이주하고, 준비해서 ‘동네 형들’을 새롭게 시작한 거죠.

동네 형들이 추구하는 것은 일상 안에서의 고민과 필요들을 일상을 같이하는 사람들과 함께 나누는 것이예요. 먹는 것도 요즘 혼자 사는 사람이 많으니까 어떻게 하면 건강하게 잘 먹고, 같이 먹으면 좋을까 하는 생각을 한 거예요. 처음에는 저희 청년들끼리 인스턴트 먹지 말고 같이 밥을 맛있고 건강하게 해 먹으며 살아보자! 이런 마음으로 시작했어요.

이후 요요의 부엌과 같은 공간에서 연대하며 활동하고 있어요. 요요의 부엌은 마을에서 건강한 음식을 만들고 있었고, 음식을 나누는 일들을 해왔어요. 요요의 부엌은 MSG도 넣지 않고, 직거래 등 유통단계를 최대한 줄여 신선하고 좋은 재료를 구입하거든요. 일상 안에서 즐겁게 소통하자는 동네 형들과 취지가 맞아 1년 전부터 요요의 부엌과 함께 일하기 시작했어요.

### Q3. 동네 형들의 프로그램은 무엇이며, 주로 어떤 분들이 참여하나요?

동네에 있는 많은 청년들과 함께해 보면 좋지 않을까? 그래서 ‘추리닝브런치’를 하게 되었어요. 저희가 요리를 항상 잘하는 것은 아니기 때문에 요요의 부엌 운영자와 함께 활동하면서 어떻게 하면 ‘혼자서 간편하게’ 혹은 ‘함께 맛있게’ 먹을 수 있을까, 이런 방법을 같이 나누어요. 특히 추리닝브런치는 지난해에 다섯 번 정도 운영했는데 회당 20명 정도 와요. 김장도 같이 했어요. 이제는 동네에서 혼자 밥 먹던 청년들이 반찬을 만들어서 가지고 가기도 해요.

또한 먹거리교육 프로그램도 있어요. ‘도서관의 보물상자’라는 프로그램으로 작은 농어촌 지역에 저희가 만든 매뉴얼을 갖고 직접 찾아가요. 그래서 선생님에게도 나누어 주고, 아이들과 수업도 진행해요. 여러 가지 주제 중에서도 ‘음식’을 주제로 프로그램을 만들었어요. 도대체 음식이 어떻게 오며, 내가 먹는 음식들은 뭐지? 실제 딸기우유, 탄산음료도 만들어 보고, 제품 뒤의 함량을 보기도 해요. 청년만이 아니라 만나는 대상에 따라 그에 맞는 음식 이야기들을 나눌까 싶어서 다양한 방법을 찾아 나아가고 있어요.

#### Q4. 동네 형들은 어떻게 운영되고 있나요?

저희는 매년 ‘문을 닫지 않는다.’가 목표예요. 저희가 영리사업을 하지는 않으니  
 까요. 한 번 참가비로 간식비를 전액 지불한 것 외에, 현재까지는 참가비가 없었어  
 요. 저희는 서울시 등 여러 가지 프로젝트에 공모하여 지원받아 활동하고 있어요.

#### Q5. 동네 형들은 어떤 의미가 있을까요?

보통은 청년들을 자주 만나서 먹고 함께 활동한 후 마지막에 같이 이야기를 나누  
 거든요. “맨날 혼자 밥 먹었는데 오랜만에 사람들이랑 즐겁게 밥 먹는 느낌”, “너  
 무 좋고, 혼자 하면 엄두도 못 낼 일들이 이렇게 간편하게 할 수 있는 거였구나.  
 한번 집에서 시도해 봐야겠다.” 이런 소감이 많아요. 저희한테는 이런 피드백이  
 의미가 있죠.

#### Q6. 동네 형들을 운영하면서 느끼는 어려움은 무엇인가요?

매년 할 수밖에 없는 고민들이죠. 지원사업이라는 게 우리나라 사업은 1년, 길면  
 3년이죠. 청년공간 같은 경우, 그 기간 안에 자립을 못하면 없어져야 된다고 생각  
 하는 사람들도 있기도 하죠. 모두 다 그래야 하나, 자립하기 위해 그럼 다 장사를  
 해야 하나? 좋은 일은 좋은 돈으로 하면 되는 것 아닌가 싶기도 하고, 한편으로  
 는 좋은 일을 돈 벌면서 하면 좋겠지, 그런 고민도 해요.

다양한 커뮤니티 공간이 전국에 있는데, 수익금이나 후원회비로 공간운영비, 인건  
 비를 지급하면서 100% 자립하는 곳은 극히 드물거든요. 커뮤니티를 지향하는 공  
 간들을 대상으로 하는 컨설팅을 자립에만 맞춰 진행하고, 지원사업 평가도 자립  
 에만 맞춰서 하니까 현실과 맞지 않는 생각이 들어요. 사실 입지가 정말 좋은  
 자리에 돈을 많이 들여서 오픈하는 사업체도 운영이 쉽지 않잖아요. 하물며 가지  
 고 있는 한정된 돈으로 좋지 않은 자리에서 인테리어도 충분히 못한 가운데, 커뮤  
 니티를 만들어 내고, 관계 안에서 플랫폼을 지향하는 곳에서 100% 자립하는 모  
 델이 나오는 것은 정말 어려운 것 같아요. 누군가 공간을 무료로 주거나 인테리어

등에 대한 지원을 해주어 순수하게 인간비만 부담하면 되는 상황이면 모르겠지만요.

21세기 대한민국 동네에서 청년들이 돈이 없어 아무것도 할 수 없다는 것은 너무 재미없는 일이잖아요. 커피숍이나 어느 공간을 가더라도 항상 거기에 대한 비용을 지출해야 하는데, 그렇지 않은 공간 하나쯤은 만들어야 하는 것이 아닌가 싶어요. 물론 공공자원은 명확한 기준을 가지고 사용되어야 하지만, 잘할 수 있는 곳을 10년, 20년 지원하는 것도 좋은 모델이 될 것 같아요.

#### Q7. 동네 형들과 같은 마을부역이 우리 사회에서 활성화되기 위한 아이디어나 제안을 부탁드립니다.

동네 형들이 예전에 했던 마을공동체 프로젝트가 ‘위성청년들의 마을정거장’이었어요. 지역에 있는 청년들이 프로그램을 통해서 관계를 맺고, 그 공간이 자기 일상 안의 변화를 만들어 나아가는 연결점이 되었으면 좋겠다고 생각했었어요. 공간의 이름이나 프로젝트 이름은 매번 바뀌는 것들도 있고 이어가고 있는 것들도 있지만, 기본적으로 일상에서 작은 것들의 필요를 그 공간과 프로젝트를 통해 문화예술로 변화시키고, 이를 통해 더 많은 청년들이 좀 더 행복해졌으면 좋겠어요. 정책이나 많은 의제들을 갖고 이야기를 할 수 있지만, 저희는 당장 오늘을 살고 있는 우리들에게 초점을 두어서 이야기를 해보고 싶었던 거지요.

또한 먹거리와 관련하여 단순하게 도시농업을 한다든지, 1인가구 키트를 만든다든지 그런 식으로 접근하면 안 될 것 같아요. 같이 밥을 먹으려면 편안하게 먹을 수 있는 공간도 필요하고, 재료를 같이 사면 효율적인데, 그런 관계들이 한순간에 생기는 게 아니잖아요. ‘동네 형들’은 마음 맞는 동네 친구가 있는 게 여러 정책보다 나올 수 있다는 생각을 하거든요. 같이 과일도 사고, 요리도 하고, 문화적으로도 같이 접근을 해야 하지 않을까 싶어요. 1인가구가 혼자서 장을 보고, 음식을 만들고, 치우는 행위는 정말 큰 노동력이 들어가는 것 같아요.

일단 저희는 문을 닫지 않고 지금과 같이 계속할 수 있는 것만으로도 중요하다고

생각해요. 많이 커지고 넓혀가는 것도 필요하겠지만, 소소하게 계속 유지되는 것이 저희에게는 중요해요. 여기서 많은 것들이 이루어지고 해결되면 더욱 좋겠죠.

**[표 4-8] 동네 형들 개요**

명칭	문화예술커뮤니티, 동네 형들
위치	- 서울시 강북구 수유동 273-77, 2층
연혁	- 2012년: 다문화 친구들의 문화예술 프로젝트 - 2014년 2월: 서울시 마을공동체 마을부역 개시일
배경/목적	- 혼자 밥 먹는 청년들이 함께 건강한 밥상 나누기 - 밥을 함께 짓고 먹으면서 동네에서 관계 형성, 변화 만들기
조직 형태	- 문화예술활동, 청년활동, 지역공동체 활동을 하는 문화예술 커뮤니티인 동네 형들(비영리단체)의 음식 관련한 프로그램 진행 또는 함께 밥을 먹는 공간 제공
운영	- 박도빈·심은선 공동대표, 5~6명의 활동가들과 함께 활동 - 프로젝트 지원사업 등
주 이용자	- 청년층, 지역주민들(강북구 삼각산 재미난 마을)
주요 사업	- 추리닝브런치: 1인가구 반찬 만들기 수업 - 도서관의 보물상자: 농어촌학교 문화예술교육(음식 주제 포함)
이용방법	- 페이스북 등의 SNS 혹은 현수막 등을 통해 행사 홍보 시 관심 있는 이용자가 신청을 하는 방식(무료)
기타	- 먹거리 관련 프로그램은 마을 반찬가게인 '요요의 부엌'과 함께 진행하는 경우가 많음

## 9\_‘루비마로’: 소셜다이닝 집밥의 우수 집밥지기

온라인 플랫폼, 소셜다이닝 집밥(www.zipbob.net)의 우수 집밥지기 ‘루비마로’ (대표 강정화) 프로그램이 운영되고 있는 곳은 서울시 은평구 증산종합시장 내 청년창업실험공간 러브포션<sup>29)</sup>이라는 공간이다. 증산역에서 나와 하천 옆 대로(大路)의 건물들을 따라가다 증산3교 교차로에서 우회전을 하여 골목으로 들어간다. 아지자기한 작은 가게들과 빌라주택들이 둘러싸여 있어 증산종합시장은 좀처럼 나타날 것 같지 않은 느낌이다. 왜냐하면 보통 시장은 노점들이 있고 사람들로 북적대는 곳이라고 생각되기 때문이다. 지나가는 행인에게 물었더니 1층에 자리한 큰 건물을 가리키며 저곳이 증산종합시장이라고 한다.

2월의 겨울바람을 뚫고 도착하였는데 오가는 사람들이 없어 쓸량한 느낌이다. 추운 바람을 막기 위해 길게 드리운 비닐을 제치고 안으로 들어가니 중앙에는 의자들이 놓여 있고 주방이 모두 오픈되어 있는 음식가게들이 빼곡히 들어서 있다. 손님은 거의 보이지 않는다. 중앙을 가로질러 러브포션이라는 간판이 눈에 들어온다. 은평구 청년창업실험공간 1호점이라는 문구도 보인다. 드디어 온라인 플랫폼 집밥을 통해 포트럭<sup>30)</sup> 모임을 진행하는 강정화 대표를 만난다 생각하니 약간의 설렘이 앞선다. 연한 그린 파스텔톤 가게 안으로 들어서면 젊은 감각으로 디스플레이된 진열대가 눈에 보인다. 수제쿠키, 여러 가지 차가 예쁘게 놓여 있다. 문을 열고 들어서자 온라인에서 본 사진보다 훨씬 젊어 보이는 강정화 대표가 환하게 인사를 건네며 맞아주었다. 한쪽 벽에는 나무테이블과 간이의자들이 놓여 있고 주방은 보이지 않게 커튼이 쳐져 있다. 어떤 흥미로운 이야기가 숨어 있을지 궁금하다.

29) 은평구는 사회초년생인 청년들의 자립 기반을 지원하고 지역사회 발전에 기여하기 위해 2017년 ‘청년창업실험공간’을 증산종합시장 내에 마련했다. 이 공간은 두 개의 점포로 이뤄졌으며, 러브포션(Love Potion)은 그 중 하나로 수제쿠키와 꽃차를 판매하고 있다.

30) Potluck: 여러 사람들이 각자 음식을 조금씩 가져와서 나눠 먹는 식사

### Q1. 루비마로 소개를 간단히 부탁드립니다.

루비마로는 비건<sup>31)</sup>인들도 함께 즐길 수 있는 소셜다이닝을 지향하며 정기적인 포트럭 모임을 진행하고 있어요. 온라인플랫폼 소셜다이닝 집밥에서 우수 집밥지기로 선정도 되었고요.

### Q2. 루비마로는 어떻게 시작되었나요?

제가 포트럭 모임 같은 것을 좋아하거든요. 음식을 만들고 같이 나눠 먹고, 같이 요리하는 것을 좋아해서 시작하게 되었어요. 하지만 친구들이랑 하기는 한계가 있으니깐 글을 올려서 원하는 사람들이 모여 같이 만들어 먹는 프로그램을 시작하게 되었어요.

### Q3. 루비마로 프로그램에 대해 말씀해주세요. 또 주로 어떤 분들이 참여하시나요?

프로그램이라고 하기는 그렇고요. 포트럭 모임을 하고 있어요. 자기가 먹을 음식에 1인분 정도 더 준비해서 가지고 오면 돼요. 밥이나 빵같이 배를 채우는 음식도 좋고, 과일이나 음료 등을 선택해도 좋아요. 직접 만들어 오셔도 좋고 간단히 사 오셔도 좋아요. 여럿이 모이면 풍성한 식탁이 되죠. 혼자 집밥을 먹기도, 외식하기도 그럴 때 함께 나눠 먹으며 대화하는 포트럭 모임인거죠. 저의 작업 공간인 러브포션에서 접시와 포크, 컵 등은 제공해요. 대화 내용은 모인 사람들에 따라 자연스럽게 흘러가요. 살아가는 이야기, 요즘 이슈, 건강, 취미 등 매번 달라지더라고요. 자기소개나 직업 등 이야기할 때 부담스러우면 그냥 “패스합니다.”를 해도 된다고 미리 얘기를 해 드려요. 다양한 사람들과 음식을 나누며 서로 에너지를 주고받는 소셜다이닝 역할이라고 보면 될 것 같아요.

31) 다양한 이유로 동물성 제품의 섭취는 물론, 동물성 제품을 사용하지 않는 식습관을 가진 사람들을 비건(vegan)이라 한다.

남녀노소, 나이 제한 없지만 30대가 많이 오시고 20대도 골고루 오고 있어요. 주로 직장인이 많죠. 그래서 저녁 시간에 진행하고 있어요.

#### Q4. 루비마로는 어떻게 운영되고 있나요?

누구나 올 수 있는 자발적 모임이에요. 이 공간은 은평구에서 청년창업지원을 받아 만들게 되었고요.

먼저 제가 온라인플랫폼 소셜다이닝 집밥 사이트에 날짜, 시간, 공지를 올리면 그것을 다른 데에도 공유해서 많은 사람들이 볼 수 있게 하고 있어요. 앵콜 기능이 있는데 이를 누르면 새로운 모임 날짜를 올릴 때마다 알림을 받을 수 있어요. 왔던 분이 또 오기도 하고 그러거든요. 그래서 참가자들이 온라인 플랫폼 소셜다이닝 집밥에 신청을 하고 저는 최소 참가자 비용을 설정해 놓았어요.

오늘도 포트럭 모임이 있어요. 포트럭 모임은 자기가 음식을 가져와서 먹는 거잖아요. 제가 채식을 하는데, 채식의 경우 누구랑 같이 먹고 하는 게 힘들어지고 더 혼자 먹게 되거든요.

요즘 비건(채식)에 대해 점점 사람들이 관심 가지고 커져 가는데도 그런 사람들이 사각지대에 있어요. 비건도 좋은 의미로 환경을 생각하고 동물을 생각하는 그런 사람들인데 우리나라에서 그런 게 힘들어서 먹거리에서 소외되면 안 되겠다 싶었어요. 저도 마찬가지니까 그런 사람들도 올 수 있는 모임인 거예요. 그냥 혼밥 네트워킹, 같이 밥 한 끼 먹는 그런 프로그램인데 비건인도 올 수 있는 모임인 것이지요. 그래서 음식은 비건으로만 준비해요. 왜냐하면 비건 음식은 고기 먹는 사람도 먹을 수 있기 때문이지요. 어떤 음식을 가지고 갈까 고민하다가 많은 사람들이 피자나 치킨을 사잖아요. 시장 안에 저희 공간이 있기 때문에 몇 군데 시장 상인 분들에게 채식 김밥, 채식 떡볶이, 부추전 등 이런 것을 요청하면 만들어 주시고, 포트럭 파티에 참석하시는 분들이 그곳에서 사 가지고 오기도 하시지요.

### Q5. 루비마로는 어떤 의미가 있을까요?

사람들을 만나면 좋고, 서로 만나면 즐거워하고, 다음에 또 오고 할 때 전 기분이 좋아요.

그리고 최근 사람들이 채식주의자나 비건을 지향하는 분들도 많아지고 있고 저도 그쪽에 관심이 많아요. 환경을 생각하고 동물을 생각하는 좋은 의미로 실천하는 건데 막상 사 먹을 곳도 없고 함께 음식을 나눌 곳이 없어요. 그런 사람들도 먹거리에서 소외되지 않도록 혼밥 네트워킹처럼 밥 한 끼 같이 먹는 그런 프로그램이에요. 비건인들도 올 수 있는 모임이라서 사회적으로도 의미가 있지 않나 싶어요.

### Q6. 루비마로를 운영하면서 느끼는 어려움은 무엇인가요?

지금만 수익구조가 나오지는 않아요. 그래서 재정 운영상 힘든 편이죠. 최소 참가비 정도만 받기 때문에 운영비가 나오지 않아요. 서로 간에 친구를 만들기 위해, 네트워킹을 만들기 위해서 장기적인 관점에서 접근하다 보니 재정적 측면을 생각 못하고 있는 거죠. 최근 시장 내 바닥공사 때문에 모임이 비활성화되고 있어요. 그래서 오던 분들도 안 오시는 분도 계시고 기존 상인들도 문을 많이 닫았어요.

프로그램 운영상 힘든 점은 혼자 운영하니까 힘들기도 하지만 한편으로는 혼자여서 내가 하고 싶은 것을 할 수 있다는 게 좋은 점이기도 해요. 그리고 오신 분들께 의견을 물어보면 피드백도 주시니까 운영 자체는 힘들지는 않아요.

사람들을 만나고 싶어 하는 열린 마음을 가진 분들이 오시니까 저는 음식만 세팅하고 빠져 있어도 오신 분들이 알아서 대화도 진행하고 다 하시니까 프로그램 운영상 그리 힘들지 않아요.

**Q7. 루비마로와 같은 마을부역이 우리 사회에서 활성화되기 위한 아이디어나 제안을 부탁드립니다.**

이런 프로그램을 하겠다고 오는 사람들에게 지원이 있었으면 좋겠어요. 이런 프로그램을 개인이 하다 보면 공간 운영 등이 힘들어요. 적자이기 때문에 취미로밖에 못하고, 규모 있게 못 하고, 또 먹거리정책까지 펼치지 못하고 있는 상황이에요. 지원사업에 선정되면 좀 더 다양하게 활동을 펼칠 수 있을 것 같아요. 저도 이 시장을 비건 친화적 전통시장으로 만들겠다고 비건 커뮤니티 사람들과 아이디어를 만들어 청년시장 일반 커뮤니티에 지원했는데 안 되었어요. 사람들의 말을 들어보니 이런 채식과 관련된 활동이 지원받기 힘들다고 하더라고요. 축산업계 반발이 심한 점도 있나 봐요

**Q8. 루비마로를 통해 어떤 것을 좀 더 하고 싶으신가요?**

제가 하고 싶은 프로그램이 있는데요. 전체적으로 크게 설명하자면 ‘냉장고를 부탁해’ 같은 모임이에요. 각자 집에 있는 냉장고 안에 놓아 두기도, 그렇다고 버리기엔 아까운 식재료를 나누어 먹는 거예요. 저도 식품공학을 전공했는데 유통기한이 마트에서 판매할 수 있는 기한이지, 버리는 날짜는 아니에요. 우리나라 소비자들은 유통기한이 지났다고 버리는 거예요. 버려질 것들을 각자 가지고 와서 요리를 하여 함께 먹는다면 좋을 것 같아요. 그리고 여기에 더하여 못 버리는 물건을 가지고 와서 서로 나누는 거예요. 여기 은평구에서 새로 소비하지 않고 나눠 쓰는 마을친구를 만드는 프로그램을 꾸준히 하면서 채식운동도 같이 하면 좋을 것 같아요.

**[표 4-9] 루비마로: 소셜다이닝 집밥 우수 집밥지기 개요**

명칭	소셜다이닝 우수 집밥지기: 루비마로
위치	- 서울 은평구 증산동 184-9(증산시장 내)
연혁	- 2013년 7월
배경/목적	- 비건인들도 함께하는 포트럭 모임 - 혼자가 아닌 함께 나누는 식사
조직 형태	- 자발적 모임
운영	- 자발적 모임: 온라인 플랫폼, 소셜다이닝 집밥 사이트에 공지하여 자발적으로 선택하여 비용 결제 - 직원: 운영자 대표 1인 - 공간: 은평구 청년창업 지원
주 이용자	- 다양한 지역주민, 20~30대 등 다양한 연령 (모임에 참여하는 인원은 약 10여 명)
주요 사업	- 포트럭 모임
이용방법	- 포트럭 모임은 온라인 플랫폼, 소셜다이닝 집밥 사이트에서 비용과 참석예약

# 05

---

## 포커스그룹 인터뷰

1\_인터뷰 개요

2\_인터뷰 결과 요약

## 05 | 포커스그룹 인터뷰

### 1\_인터뷰 개요

- 일시: 2018. 3. 14.(수) 15:00~17:00
- 장소: 가톨릭 청년회관 4층 모임방 5
- 포커스그룹 인터뷰 참여자
  - 고경환(아름다운 마을밥상 대표)
  - 김도영(마을무지개, 타파스 팀장)
  - 김은주(마포희망나눔 사무국장)
  - 김장수(동자동 식도락, 동자동 사랑방 운영위원)
  - 김호태(동자동 식도락, 동자동 사랑방 대표)
  - 박정희(신나는 마을 공동부업 대표)
  - 이지영(망원2동 경로당 회장)
- 포커스그룹 인터뷰 방식
  - 사회 및 인터뷰 진행: 김순영, 김소연(공동연구책임자)
  - 연구 중간보고: 김민아(연구자)
  - 참관: 김윤경, 김지연, 박경선, 소혜순, 이정선, 정현(연구자)
- 자료 제공
  - 포커스그룹 인터뷰 전에 이메일로 질문지와 첨부자료 ① 서울시 소재 마을부업 현황 기초조사 결과, ② 서울시 소재 마을부업 심층사례조사 결과를 이메일로 전송

## 포커스그룹 인터뷰 질문지

### 1. [용어] 마을부엌 용어에 대해 어떻게 생각하십니까?

- 이 연구는 잠정적으로 마을부엌을 사용했습니다. 마을부엌은 외국에서 많이 사용하고 있는 용어인 커뮤니티키친(community kitchen)을 번역한 것입니다.
- 커뮤니티키친(community kitchens) ‘부엌(kitchen)’은 참여자들의 소그룹을 의미하는 것으로 사용합니다.
- 문헌, 인터넷, 인터뷰에서 등장하는 용어는 마을부엌, 커뮤니티키친, 센트럴키친, 공유부엌, 공동부엌, 나눔부엌, 공동체부엌, 공동밥상 등입니다.

### 2. [정의] 마을부엌(또는 생각하시는 다른 용어)을 어떻게 정의할 수 있을까요?

- 학계(외국)에서는 커뮤니티키친을 “소그룹의 사람들이 정기적으로 만나서 한 끼 또는 그 이상의 식사를 함께 준비하는 지역기반 요리프로그램”이라고 정의합니다. 그리고 “먹거리 기술을 개발하고, 자기자존감·효능감을 높이며, 먹거리 불안정과 사회적 격리를 줄이려는 공동체 기반의 요리프로그램”이라고 정의합니다. 즉, “요리프로그램(cooking-type programmes)”임을 강조합니다.
- 공유부엌/공동부엌(collective kitchen)도 비슷하게 정의합니다.
- 이 연구는 잠정적으로 마을부엌을 “먹거리로 인해 발생하는 개인적·사회적 문제를 공동으로 해결하기 위한 지역사회 기반한 먹거리 관련 활동”이라고 보다 폭넓게 정의했습니다.

### 3. [기능과 주요프로그램] 외국 마을부엌의 전형적인 형태는 함께 조리해서 나누기, 정보 나누기, 교육(예: 식단계획, 요리기술, 재정관리 등)입니다. 이 연구에서 조사한 서울시 사례 분석 결과는 차이가 있습니다. 어떻게 생각하십니까?

- 심층사례연구를 보시면, 식사 제공, 함께 식사하기가 주요 프로그램입니다.
- 38개소 현황 조사를 보시면 1년에 고추장·된장 만들어 나누어 주기, 김장 등의 일회성 행사도 마을부엌에 포함할 수 있을까요?

4. [운영] 마을부역은 ‘지역사회 주도’와 ‘당사자의 참여’를 강조합니다. 그럼에도 불구하고 공공기관이나 재단(종교, 복지, 여성 등), 비영리단체 등에서 지원받는 경우가 많습니다. 어떻게 생각하십니까?

- 38개소 현황조사표를 보시면 공동체 지원사업을 받아, 지역기관이나 단체가 행사성 프로그램을 운영한 경우가 많습니다.
- 심층사례연구를 보시면 비영리기관에서 서울시 지원을 받아 프로그램으로 운영하는 경우나 개인사업장으로 운영하는 경우가 많습니다.
- 심층사례연구를 보시면 개인사업, 마을기업으로 전환한 경우가 많습니다.

5. [운영자] 마을부역의 운영자는 다양합니다. 준공공기관 소속, 비영리단체 소속, 공동체, 개인 등이 포함됩니다. 어떻게 생각하십니까?

- 외국사례의 경우, 커뮤니티키친을 지원하기 위해 양성된 사람이(‘촉진자’라고 부름)이 운영을 지원하는 경우가 많습니다. 이들은 자원봉사자이거나 유급활동가이기도 합니다. 어떻게 생각하십니까?

6. [특징과 차별성] 마을부역은 다른 형태의 먹거리 관련 프로그램이나 지원 정책(예: 식자재 제공, 푸드뱅크, 무료급식) 등과 다른 점은 무엇일까요?

- 외국사례의 경우 마을부역은 참여자의 자율성·참여·성장을 강조하고 있습니다. 또한 지역공동체 주도/기반, 참여자의 고립감 해소, 사회적 관계 형성을 강조하고 있습니다.
- 예를 들어 푸드뱅크는 일방적, 자선적 구호모델인 반면 마을부역은 당사자에게 기술과 자원을 제공해 그들의 자존감을 잃게 하지 않고 권한을 부여하는 방식이라고 강조합니다.

7. [배경과 의미] 우리 사회에서 마을부역(또는 다른 용어)에 관심을 갖게 된 이유는 무엇일까요? 마을부역은 우리 사회에서 어떤 의미가 있다고 생각하십니까? 또는 우리 사회가 마을부역에 주목해야 하는 점은 무엇일까요?

- 문헌에서 마을부역의 기원은 1978년 페루의 리마와 칼라오의 저소득 지역에서 시작됐다고 합니다. 경제위기로 심각한 실직과 인플레이션, 특히 빵과 콩 같은

식재료가 폭등하여 음식재료 절감, 시간절감을 통한 여성들의 사회진출이 계기가 됐다고 합니다.

- 좀 더 최근에는 캐나다를 중심으로 지역사회(공동체) 주도로 저소득층을 대상으로 한 먹거리보장, 건강복지 프로그램의 일환으로 확대되었습니다.
- 대상으로 보자면 초기에는 저소득층이 중심이었다가 최근에는 점차 다양한 계층으로 확대되는 추세입니다. 고령화, 1인가구 증가, 여성의 사회활동 참여증가 등으로 빈곤층이 아닌 다양한 계층을 대상으로 한 다양한 형태의 마을부역이 생겨나고 있습니다(예: 저해모(소행주), 소셜다이닝, 1인 청년 가구 프로그램 등).

8. [현황] 연구를 통해 서울시 소재 마을부역이 운영이 중단되거나 현황이 파악이 되지 않는 경우가 많았습니다. 왜 그럴까요?

- 38개소 현황조사표 참조

9. [제약요인] 마을부역(또는 생각하시는 다른 용어)을 운영하는 어려움은 무엇입니까?

10. [정책지원 방향 및 과제] 마을부역이 활성화되기 위해 서울시는 어떻게 하면 좋을까요?

- 서울시는 작년 서울시 먹거리선언, 마스터플랜 2020을 발표하면서 마을부역 활성화를 표방한 바 있습니다.

## 2\_인터뷰 결과 요약

### Q1. 마을부엌이라는 용어에 대해 어떻게 생각하십니까?

- 김호태: 우리가 처음 시작할 때는 공동부엌이라고 했어요. 동네 사시는 분들이 쪽방이라 부엌이 없으니까 같이 사용하려고 했는데 이용이 잘 안 돼서 지금은 점심 식사를 제공하고 있어요. 하는 일에 따라 달라지지만 동네에서 반찬을 하고, 밥을 하는 곳으로 마을부엌이라는 용어를 사용하는 것도 괜찮다고 생각해요.
- 김은주: 마을부엌의 의미가 모호한 면이 있어요. 마을부엌이라 하면 정감이 있긴 한데, 하고자 하는 바가 잘 드러나지 않잖아요. 참여하는 분들의 생각을 담은 이름을 쓰고, 그걸 마을부엌이라고 총칭해도 좋겠다 생각합니다.
- 박정희: 마을이라고 하면 더 따뜻하게는 다가오는데 그 의미로는 마을 자체가 너무 광범위한 의미가 포함되어 있어서, 그런 의미적인 차원에서 봤을 때는 오히려 공유나 공용부엌, 공동체부엌 이런 의미도 괜찮을 것 같아요.
- 이지영: 저는 공동밥상도 괜찮을 것 같아요. 밥상은 우리 같은 경로당에 적용되면 좋은데 공동부엌이라든지 나눔만 있는 것은 아니기 때문에 나눔밥상이라는 용어를 사용하기에는 좀 그래요. 운영하는 형태에 따라 다른 것 같아요.
- 김도영: 저희도 한때 공동부엌, 공동밥상이라는 개념의 주민제안사업을 한 적도 있는데요. 제가 생각했을 때 마을부엌은 포괄적인 개념이고 그 안에 공유부엌, 공유밥상이 속성의 의미인 것 같아요.
- 고경환: ‘마을부엌’이라는 이름 자체가 우리의 문제의식에서 발생하는 것이 아닌 것 같아요. ‘Community kitchen’이라는 용어가 과외로 맞다는 생각이 들어요. Community kitchen은 생활공간이 조리공간과 분리되지 않는 것인데, ‘부엌’이라는 단어를 굳이 빌려올 수 있을까 하는 의문이 들어요. 외국에서 키친(kitchen)이라고 사용하는 것과 국내에서 밥상이라는 것이 유의미하

지 않은가 하는 생각이 들어요. ‘공동부엌’이라는 의미는 공동으로 사용하는 의미가 강하고, ‘공용부엌’이라고 하는 것은 기계적인 의미가 강하다고 생각해요.

## Q2. 마을부엌(또는 생각하시는 다른 용어)을 어떻게 정의할 수 있을까요?

- 김호태: 준비하는 부엌이라는 점에서 공동체부엌으로 할 것인가, 식사를 할 수 있는 밥상으로 할 것인가에 대한 고민이 들어요. 내가 먹기 위한 식사 공동체로 나눌 것인가 등에 따라 명칭이 토의가 되어야 할 부분이라고 생각해요.

## Q3. 외국 마을부엌의 전형적인 형태는 함께 조리해서 나누기, 정보 나누기, 교육(예: 식단계획, 요리기술, 재정관리 등)입니다. 이 연구에서 조사한 서울시 사례 분석 결과는 차이가 있습니다. 어떻게 생각하십니까?

- 김호태: 마을부엌을 해 본 경험이 있기 때문에 말씀드리는데요. 저희는 공동으로 음식을 만들어서 나누어요. 그 와중에 각자가 하나하나씩 만들려고 하는 주장이 강해요. 와서 같이 하시면 좋은데, 저 사람이 하면 다른 사람 안 하는 그런 형태예요. 활성화하려면 지역 분들께 많이 광고를 해야 할 것이라는 생각이 들어요. 마을부엌보다는 ‘공동주방’이라는 개념도 좋을 것이라고 생각해요. 문제는 인력이 큰 비중을 차지해요. 점심 식사 한 번을 준비하는 것도 인력이 부족해서 인력관계 부분도 모색을 해보았으면 좋겠어요.
- 박정희: 저희는 봉사가 주가 아니라 건강한 먹거리를 실천하는 것이 주된 목적이예요. 노인정에 봉사를 해 달라고 요청이 들어와도 인력이 많이 부족해요. 현재 주3일 파트타임으로 근무하고 계시는 분도 있어요. 현재는 만족스럽게 운영하고 있지만 공간이 부족하기 때문에 충분히 많은 사람을 수용할 수 없는 부분이 있어요. job으로서 촉진자 역할을 가진 자가 있으면 좋을 것 같아요.

- 이지영: 저희 경로당은 독거노인이 30~40% 정도 돼요. 단독세대가 30~40세대 정도 있어요. 경로당에 찬조가 많이 들어와서 많이 드시러 오는 편이에요. 마포구 150개의 경로당 중에서 100개소 정도에 먹거리 프로그램이 있었으면 좋겠어요. 그리고 개인적인 실천보다 반찬 나눔 등을 했으면 좋겠어요.
- 김은주: 마을부엌이라는 측면이 포괄적으로 사용되었으면 좋겠어요. ‘식구’라는 의미를 지속적이고 안정적으로 밥을 먹는다는 개념으로 생각해 보았고, 그렇다면 1인가구이든 아이 키우는 젊은 엄마이든 함께 나눔 밥상으로 자연스럽게 흘러갈 것이라는 생각이 들어요. 포괄적으로 마을부엌을 사용했으면 좋겠다는 바람이 있고 현실적으로 사용되었으면 좋겠어요.
- 고경환: 기능과 주요 프로그램은 꾸러가는 주체, 경제적인 수혜자 구분의 차이인 것인지도 모르겠어요. 일회성 있는 김장 담그기라고 하더라도 함께 만들어 나아가는 부분이 중요하다고 생각해요. 어떤 프로그램을 하더라도 수위는 다를 수 있을 거라고 생각해요. 밥상을 운영하는 주체가 다를 수 있겠지만 밥상에 모이는 사람들이 다양하게 참여할 수 있으면 좋을 것이라고 생각해요.
- 김도영: 사실은 집에서 밥해 먹기도 힘들지 않나요? 내 아이 반찬도 만들기도 힘들고, 저희도 반찬 만들기 사업을 해볼까 해봤지만 잘 안 되더라고요. 그 지역 사회의 구성원이 무엇을 원하느냐에 따라 참 다를 것 같아요.
- 정현: ‘부엌’이라고 하면 여성의 공간이라는 측면이 강해요. 부엌이 중요하고 밥상이 중요하고가 아니라 ‘마을부엌’이라는 개념이 시장을 함께 보고, 먹고, 치우고, 다음을 기억하는 부분들이 모두 있으면 좋겠지만요. 좀 더 특화된 기능에 집중하여 경로당은 점심의 중요성, 청년층 같은 경우도 친근함에 집중화되었으면 좋겠다는 생각이 들어요.

Q4. 마을부엌이 다른 형태의 먹거리 관련 프로그램이나 지원정책(예: 식자재 제공, 푸드뱅크, 무료급식) 등과 다른 점은 무엇이라고 생각하십니까?

- 김호태: 푸드뱅크는 시장성을 띠고 있고 마을부엌은 요리를 만들어서 먹는다는 차이가 있어요. 주방은 내가 먹는 것, 같이 먹는 것 이러한 부분으로 나눌 수 있기 때문에 확연한 차이가 있거든요.
- 이지영: 주로 경로당, 마을회관에서는 독거노인들이 밥을 나누어 먹고 있는 상황이에요. 공동체부엌이 되었던 무슨 부엌이 되었던 얼마간의 혜택이 있었으면 하는 방향과 기준이 명확했으면 좋겠어요.
- 김장수: 자활하시는 분이 6시간 정도 보건증만 내면 할 수 있다고 말씀하시더라고요. 제가 건의를 드렸는데, 지방선거라서 눈감고 있는 것 같아요. 건의를 해주시면 좋겠어요.
- 김호태: 배식 같은 것이 부족한 곳이 참 많아요. 노숙자분들도 찬이 안 좋아서 개밥이라는 듯 말하기도 하고요. 서울역에서 나눔 받으시는 분들이 불편 사항을 말씀해 주고 계세요. 우리 식도락은 깔끔한 편이에요. 요리 자격증이 있는 사람도 있고, 다양한 기능을 가진 사람이 있지만 우리 식도락에서 술을 먹고 파탄을 일으키는 이용자도 있어 완전히 난장판이 되는 애로사항도 있어요. 또한, 타 지역 사람들 관련해서 주방을 이끌어 나갔으면 좋겠어요.
- 김도영: 노인이 범죄를 하는 이유가 외롭고 말을 할 수 없어서 오히려 경찰한테 고맙다고 말한다고 해요. 이렇게 사각지대에 놓여 있는 노인을 위해 사실은 각자가 조리하고, 먹고, 설거지를 하면 좋겠지만 (마을부엌은 조리의 기능도 있지만) 그 사람들이 함께하는 가치를 나누면 좋지 않을까 하는 생각이 들어요.
- 김은주: 요리는 필요에 의해서, 하지만 마을부엌은 함께 나누어야 하는 부분

이고요. 푸드뱅크는 딱 정해져 있잖아요. 마을부엌은 참여자들이 주도적으로 참여하는 부분이 있는 것 같아요.

#### Q4-1. 동자동 식도락과 서울역 무료급식소는 어떻게 다른가요?

- 김장수: 급식소를 보니까 다 감사를 받더라고요. 서울시에서 주고 싶다고 해도 저희는 감사받기 싫어서 안 받으려고 해요. 몇 푼을 받고 감사를 받는 것 보다는 저희가 자체적으로 쪽방촌에 계시는 분들이 약 1,400여 명 정도 되고, 조합원은 약 400여 명 정도 있거든요. 현재 3억 정도 출자하여 협동조합으로 운영되고 있어요.

#### Q4-2. 마을에서 운영되고 있는 식당과 정부에서 만드는 것과는 어떤 차이가 있을까요?

- 박정희: 먹는 사람 따로, 나누는 사람 따로 이렇게는 아니라고 생각해요. 참여하시는 분들이 요리를 하면서 계속 요리 실력이 늘어나고 있거든요. 우리는 우리가 스스로 만들고 있어요.
- 고경환: 서울시 지원사업과 관련해서 이정선 선생님(이하 이 선생님, 공동연구자)이 연락을 주셨어요. 저는 내용을 듣고는 잘못 연락을 주신 것 같다고 먼저 이야기를 드렸었어요. 그러나 이 선생님이 마을부엌 연구라는 것이 지역에 한정된 것이 아니라 폭넓은 개념이라고 말씀해 주셔서 인터뷰에 응하게 되었어요. 이후 저는 ‘밥상에서 하고 있는 형태가 서울시에서 하고 있는 것일 수 있구나’라는 생각을 했어요. 관에서만 한다는 것은 지속가능한 것이 아니잖아요. 저는 ‘스스로 지원 안 받는 것은 바보가 아닌가.’라는 생각이 들었어요. 그래서 저희도 찾아봤어요. 강북구청에서 하는 마을공동체 프로그램도 물어봤는데 시설에만 한정이 되어 있어서 맞지 않는다는 생각도 들었어요. 저희 밥상 근처에 대안 초등학교가 있고, 주변에 육아하시는 분들이 많이 오세요. 저희는 어린이들에게 필요한 식단을 많이 해 왔었어요. 며칠 전에 마을공동체 사업 면접을 보았어요. 기존에 있던 부분뿐만 아니라 지원사업과 관련하여 심

사관이 질문을 하셨어요. 단순한 프로그램이 마을공동체를 어떻게 만들 수 있는냐고 물어보더라고요. 그래서 먹는 것을 통해서 일상적으로 나눌 수 있다고 말씀을 드렸어요. 심사하셨던 두 분 중에서 말씀을 하셨는데요. ‘놀이 등 재능 기부를 하겠다.’라는 다른 단체에 대해서도 물어보셨어요. 식자재를 제공하는 부분이 관계를 만들 수 있다고 단언할 수는 없지만 기능적인 부분인 거죠. 마을이라는 것과는 거리가 있는 것이고, 마을이라는 부분은 관계성이 중요한 부분인 것이죠.

- 김호태: 저희는 서울시 들러리 서는 것은 안 받아요. 무조건 조건 없는 것을 받아요. 이와 같은 지원을 받을 수 있으면 좋겠지요.

**Q5. 마을부엌은 ‘지역사회 주도’와 ‘당사자의 참여’를 강조합니다. 그럼에도 불구하고 공공기관이나 재단(종교, 복지, 여성 등), 비영리단체 등에서 지원받는 경우가 많습니다. 또한 마을부엌의 운영자는 다양합니다. 준공공기관 소속, 비영리단체 소속, 공동체, 개인 등이 포함됩니다. 어떻게 생각하십니까?**

- 김호태: 각 마을마다 선도자가 있어야 되지 않을까요? ‘같이 묶여지게끔 만들어줘야 하는 것이 아닌가.’ 하는 생각이 들거든요. 이런 지역에 할머니들이 있는 곳이 그런 곳이 되거든요. 같이 해 먹고, 생활도 하고 이런 곳이 더러 있어요. 이처럼 묶일 수 있는 체계가 필요하지 않을까 하는 생각이 들어요.
- 이지영: 반찬클럽이 있다면 정부에서 30~50% 정도를 지원받아서 맛있고, 영양가 있는 반찬이라는 특이성만 갖는다면 원하는 것은 무궁무진할 것이라고 보아요.

**Q5-1. 경로당에서 회원(개인)들이 같이 만들어서 나눌 수 있는 것이지요?**

- 이지영: 네, 공간을 활용할 수 있고요.
- 박정희: 물론 저희도 촉진자가 있으면 좋고요. 자기네들 나름 목적이 있어 지

원을 하는 거구요. 개인사업장이라고 하더라도 팔 수 있는 음식과 팔 수 없는 음식으로 구분할 수 있을 텐데요. 개인기업이던가 하더라도 공공성이 있다면 마을부역으로서 당위성이 있지 않을까 하는 생각이 들어요. ‘문턱 없는 밥상’도 마찬가지잖아요. 재미있는 것은 봉사는 만족도가 높아요. 봉사하는 사람은 번치 않아요. 젊은 사람은 아이를 키워야 하니까 팀이 와해가 되는 경우가 많아요. 그리고 다시 사 먹게 되는 경우도 보았어요. 현실에 있어서도 젊은 엄마들이 사서 먹이는 경우가 많아요. 활동가 엄마들도 먹을 것을 만들어 주지 않아서 제가 사서 먹이지 말라고, 만들어 먹이라고 해요. 지금은 경제가 계속해서 성장할 수 없는 구조라고 생각해요. 예를 들어 영어를 잘하는 엄마는 아이들에게 영어를 가르쳐주고, 이런 배움의 활동들도 마을 안에서 잘 돌아갈 수 있는 부분이라는 생각이 들어요.

- 소혜순: 농림부에서 하는 도시고령자, 농촌고령자 식생활 개선사업을 하는 경우가 있어요. 신청하는 곳에는 식자재를 보내고 강사를 파견해 드리고 있어요. 물론 1년 내내 상설 프로그램은 아니고, 3회 정도 정해져 있어요. 그렇게 되면 요리에 대해 참여하는 계기가 될 수 있잖아요. 보통 경로당 하면 젊은 사람들이 봉사활동에 참여하는 경우도 있더라고요. 노인정 공간을 통해서 인력만 보충된다면 잘 운영될 수 있을 것이라고 생각해요.

#### Q6. 마을부역을 활성화하기 위해 서울시가 어떻게 하면 좋을까요?

- 신나는 마을 공동부역: 언제 문을 닫을지 모르겠어요. 유급으로 활동할 수 있는 사람이 있었으면 좋겠어요. 저희가 처음 공동부역을 할 때, 소외계층은 극히 일부였어요. 그런데 지금 고령화인구가 많아지면서 조리하기가 너무 힘들어진 상황이 되었어요. 할머니, 할아버지들이 사 먹는 음식은 안 되잖아요. 도우미는 지원될 형편은 아니지만, 어르신들을 위한 공동부역이 필요하다는 생각도 들어요. 지금 어르신일자리도 월 20만 원 일자리도 없어서 못할 지경이에요. 지금 공동부역에서는 어르신 한 분만 받고 같이 활동을 하고 있어요.

어르신이 다치실까 봐 한 분만 활동하고 계세요. 공동부엌이 민관합동으로 만들어졌으면 좋겠다는 생각이 들어요. 저희 남편도 은퇴하고, 삼식이거든요. 밥상의 민주화도 잘 되어야 할 것 같아요. 50플러스재단을 가더라도 여성이 많고, 남자들을 밖으로 끌어낼 수 있는 활동이 필요한 것 같아요.

## Q7. 마무리 자유발언

- 김호태: 소외계층이건 아니건 함께 참여할 수 있어야 하고요. 모든 것을 하나로 잘 엮어서 활성화될 수 있는 방안을 마련했으면 좋겠어요. 봉사하는 사람은 만족도가 크거든요.
- 이지영: 예전에는 찬조가 많이 들어왔었어요. 저희가 25명 정도 분량의 음식 운영비로 매월 120만 원에서 130만 원 정도를 써야 하니까 회비 2만 원은 인건비로 사용하고, 턱없이 부족한 상황이에요. 제가 생각할 때 제안을 하자면 도시락이면 도시락, 사람이면 사람에게 집중했으면 좋겠어요. 반찬, 먹거리를 할 사람이 절대적으로 필요해요.
- 김도영: 반찬 나눔 같은 것을 하자는 것은 자금이 안 되면 할 수 없는 것이거든요.
- 김은주: 민간이 전담해서 하는 것은 무척 불가능한 것 같아요. 공공에서 공간에 대한 지원을 해준다면, 아까 말씀하신 것처럼 민관협력이 잘될 수 있을 것 같아요. 만남을 위한 매개에서 먹거리가 중요하잖아요. 시에서 관심을 가지고 잘 추진해야 하는 사항인 것 같아요.
- 고경환: 지금의 현실 속에서 어려운 정도를 해결할 수 있는 것이라면, 도시화되어 있는 사회에서 마을을 기반으로 다른 시각이 필요한 것 같아요. ‘경로당에서도 조리할 시설이 있으면 선생님들도 할 수 있지 않느냐.’ 이런 시각보다 좀 더 넓게 보면 어르신들이 조리하는 것은 어려울지라도 어르신들이 가지는 풍부한 지혜를 통해서 기여할 수 있는 것들이 있는데, 부엌이라는 틀에 한정

하면 다를 것 같고요. 서울시 관련 정책도 현실적이지 않은 부분이거든요. 마을지원사업을 하면, 실질적으로 마을운동을 하는 사람들에게 지원이 돌아가는 것이 아니라 그 지역의 유지라는 분들이 맡아서 하는 경향이 크거든요. 시간성을 두고 연간마다 실적을 두고 하는 것은 취지와 잘 맞지 않을 것 같아요.

- 김장수: 시청에 광장이 있고, 유럽에도 광장이 있잖아요. 제가 아무리 생각을 해도 부역이라는 부분은 너무 한계가 있는 것 같아요. ‘마을 식(食) 마당’이 좋지 않을까 하는 생각이 들어요.
- 김호태: 이 문제를 어떻게 활성화시킬 것인가와 관련해서 어떻게 할 것인가가 가장 중요한 것 같아요. 많은 보급을 해주셨으면 하는 바람이에요.



# 06

---

## 현장과 정책의 연결

- 1\_현장 사례연구 종합
- 2\_서울시 먹거리보장정책 관련 시사점

## 06 | 현장과 정책의 연결

### 1\_현장 사례연구 종합

#### 1) 용어 사용

이 연구는 현대사회에서 야기되는 먹거리불안정의 문제를 개인적 차원이 아닌 지역공동체를 기반으로 당사자의 주도적인 참여를 통해 해결하고자 하는 다양한 활동들-전통적인 이슈 제기형 사회 운동이나 시혜적인 복지혜택 제공과는 차이를 보이는-을 지칭하기 위해 ‘마을부엌’이라는 용어를 사용했다. 해외에서 주로 쓰이는 커뮤니티키친(community kitchen)을 우리말로 번역한 것이다. 2장에서 살펴 보았듯이 현장에서 마을부엌 외에 커뮤니티키친, 센트럴키친, 공유부엌, 공동부엌, 나눔부엌, 공동체부엌, 공동밥상 등 다양한 용어가 사용되고 있다.

예비조사 대상 38개 사업 중 공동부엌과 마을밥상을 대표사업명으로 사용한 경우는 각 2회와 1회이다. 주요 프로그램명은 밥상, 텃밭, 식탁, 부엌, 주방, 카페 등의 관련 용어를 포함한다. 9개 심층사례 중에는 ‘마을부엌’을 사용한 경우는 없었고, 공동부엌(##1), 공동주방(##6), 마을밥상(##3)이 고유명사와 함께 사용되고 있다. 주요 프로그램은 이웃나눔밥상, 봄꽃밥상, 목요밥상, 공동밥상 등 밥상이 부엌보다 자주 쓰인다.

포커스그룹 인터뷰 참여자들은 목적이나 프로그램의 성격에 따라 ‘공동부엌’, ‘마을밥상’, ‘공유부엌’ 등 다양한 용어가 쓰일 수 있고, 이를 포괄하는 개념으로서의 ‘마을부엌’ 사용에는 무리가 없어 보인다는 의견이다. 다만 한국의 사회문화적 분위기에서 ‘부엌’이 ‘조리공간’이나 ‘여성의 공간’을 의미하는 것으로 여겨질 수 있음을 우려했다. 반면에 ‘밥상’은 행위의 중요성이 간과될 수 있다는 우려도 동시에 제시됐다. 국내·국제, 학술-정책-현장 간 호환성을 고려하고, 실재를 잘 담아낼 수 있는 용어·개념·정의를 위한 후속연구와 논의가 필요하다.

## 2) 참여자와 프로그램

국외문헌과 사례조사에서 드러난 마을부역의 전형적인 프로그램은 함께 조리해서 나누기, 정보 나누기, 교육(예: 식단계획, 요리기술, 재정관리 등)이다. 당사자의 참여와 임파워먼트를 강조한다. 그러나 38개 사업은 저소득 사회소외계층을 대상으로 한 반찬, 식재료 나눔 봉사활동이 대부분이다. 참여자가 봉사자와 수혜 대상으로 명확히 구분되어 있다는 점에서 마을부역 활동이라고 보기 어렵다.

심층사례조사에서 여성, 아동(##1), 공동체마을/주택 거주자(##3, 4), 청년(##8), 노인(##5), 노동자, 고시원 거주자(##2), 채식주의자(##9), 결혼이주여성(##7), 쪽방촌주민(##6) 등 참여자가 다양해지고 있음을 확인했다. 프로그램도 음식조리, 공동식사를 기본으로 하여 교육, 문화, 돌봄 등 다양하다. 가장 전형적인 마을부역 형태는 신나는 밥상(##1)으로 회원들이 요리팀(조리기술 배우기, 함께 만들어 나누기), 봉사팀(소외계층 반찬봉사), 간식돌봄팀(아이들 간식 만들어 나누기, 공동돌봄)을 운영한다. 반면 망원2동 경로당(##5)과 식도락(##6)은 무료식사 제공이 중심이다. 아름다운 밥상(##3)과 저해모(##4)는 공동체 거주자뿐만이 아니라 공동식사, 교육, 돌봄, 농사짓기 등에 인근 지역주민이 참여한다. 이 외에도 이웃나눔밥상, 봄꽃밥차, 추리닝브런치, 다문화교육, 먹거리 생활일지모임, 비건(친화적)포트락모임, 하늘땅살이(농사짓기), 불량식품연구소, 당뇨상담, 알러지검사 등 다양한 문화, 건강, 사회참여 프로그램이 진행되고 있다.

## 3) 운영주체와 운영자

예비조사 대상 38개 사업(2015년 기준) 중 18개 사업만이 현재까지 진행 중이였으며, 주민자치회나 봉사모임과 같은 주민조직이 주관하는 경우가 많았다. 사업은 부녀회, 주민모임, 봉사모임의 대표가 복지 관련 공무원과 공동관리하는 경우가 대부분이다.

심층사례의 경우 비영리시민사회단체(##1, ##2, ##6, ##8), 사회적 경제(##7), 자영업(##3, ##9), 공동주택거주자모임(##4), 경로당(##5)이 운영주체로 조사되었다. 비영리사회단체가 운영주체인 경우, 신나는 부엌(#1)과 카페 봄봄(##2)이 전담 인력이 있었고, 동네 형들(##8)은 동네 개인식당과 협업으로 프로그램을 진행한다. 아름다운 마을밥상(##3)과 루비마로(##9)는 자영업으로 분류됐지만 영리를 목적으로 하지 않는다는 점에서 일반 자영업과는 차이가 있다. 마을무지개 타파스(##7)는 먹거리와 교육모임을 하던 결혼이주여성들이 다문화 음식점과 케이터링을 하는 사회적기업인 타파스로 전환한 경우이다. 포커스그룹 인터뷰에서 회원모임, 자영업, 또는 사회적기업이냐의 형식보다는 공공성을 갖추고 있느냐의 여부가 중요하다는 의견이 제시됐다.

#### 4) 운영비

38개 사업은 회비나 자체 수익사업으로 운영하는 곳은 없고 자치구와 서울시마을공동체 지원금으로 운영되는 곳이 대부분이었다. 9개 심층사례는 회비, 사업수입, 외부 후원금, 정부 지원금 등 다양한 출처를 통해 운영비를 마련하고 있다. 우선, 저해모(##4)와 아름다운 밥상(##3)은 구성원들의 회비를 통해 운영경비의 전액을 마련한다.<sup>32)</sup> 루비마로(##9)도 프로그램별로 참가자들에게 경비를 받는다. 비영리시민사회단체가 운영하는 경우는 보다 복잡하다. 회비, 자체 지원금, 외부 후원금, 정부 지원금 등으로 재정을 마련한다. 예를 들어 신나는 공동부엌(##1)은 회원들이 내는 월 회비 2만 원은 프로그램 경비로 쓰이고, 임대료·시설 마련 경비는 공동대표들이 개인 비용으로 충당하거나 지역교회, 서울시 등의 지원을 받았다. 카페 봄봄(##2)도 회비와 함께 서울시 공간지원 공모사업을 통해 3년

32) 저해모는 열두 가구의 약 50명이 1가구당 가족구성원 수에 관계없이 월 24만 원씩을 내고 월~금 저녁 식사를 함께한다. 식사 공간은 저해모를 운영하는 소행주 1호의 공동공간을 사용하지만, 소행주 1호 거주자가 아니어도 식사모임에 참여할 수 있다. 아름다운 밥상도 성인들은 1식 5천 원, 어린이는 3천 원에 식사를 할 수 있다. 공동체 일원이 아니어도 누구나 식사를 할 수 있다. 친환경식재료를 사용하는데, 점심달밥이나 저녁달밥을 신청하면 10% 할인된다.

간 공간운영비와 인건비 지원을 받았다. 식도락(##6)은 점심 식사비로 1,000원을 받지만 후원자들에게 식재료와 현금후원을 받아 운영하고, 정부 지원금은 받지 않는다. 망원2동 경로당(##5)은 정부 지원금의 비중이 높다.

## 5) 의미와 차별성

38개 사업은 여전히 저소득층에게 음식을 제공하는 시혜적인 방식이지만 텃밭, 교육, 돌봄서비스를 부분적으로 연결한 사례가 늘고 있었다. 유선조사에 응한 운영자들도 먹거리가 관계 회복과 마을공동체 형성에 주요한 매개가 된다고 의미를 부여하는 경우가 많았다. 9개 사례 운영자들과의 심층 인터뷰에서 마을부엌의 다양한 의미가 도출되었다. 조리기술, 품앗이, 다양한 식단, 방과 후 돌봄, 공동체 형성, 고립감 해소, 관계 형성, 관계 확장, 정보 나눔, 대안가치, 일자리창출, 봉사, 노동연결순환, 밥상문화, 시민성, 생활리듬 변화, 결혼이주여성 정착, 경력단절 회복, 다문화 이해, 구도심 활성화, 지역재생, 혼밥 네트워크, 먹거리 민주주의 등이 키워드로 도출됐다.

마을부엌과 여타 먹거리보장 프로그램은 다양성·참여성·지역성·통합성·확장성이라는 측면에서 차이가 있다. 기존의 먹거리보장 프로그램이 시혜적 차원에서 일방적으로 제공되어 선택의 여지가 없었다면 마을부엌은 보다 당사자의 요구에 맞춰 다양한 프로그램으로 나타난다(다양성). 또한 당사자가 프로그램에 지속적으로 참여해야 하는 원칙(참여성)과 지역의 인프라와 자원을 활용하고(지역성), 개별 프로그램을 상호 통합하는 전략을 택한다(통합성). 끝으로 단순히 먹거리와 직접적으로 관련된 조리기술, 음식 제공, 식생활교육, 텃밭활동뿐 아니라 먹거리를 매개로 주거빈곤, 여성가사노동, 아동돌봄, 청년복지, 결혼이주여성, 동물복지, 노인건강, 도시재생 등 다양한 사회적 이슈를 제기하고 대안을 마련한다(확장성).

## 2\_서울시 먹거리보장정책 관련 시사점

### 1) 서울형 먹거리빈곤층의 파악 및 정책 필요

이 연구는 서울의 먹거리빈곤(불안정)층이 점차 다양해지고 있고, 그 원인 또한 점차 복잡해지고 있음을 확인하였다. 저소득 독거노인, 노숙자, 쪽방촌 거주자, 수급자와 같은 전형적인 먹거리빈곤층뿐만 아니라 젊은 부부, 1인 거주자, 대학생, 직장인, 중년 남성, 맞벌이가구, 결혼이주여성 등 새로운 먹거리빈곤층이 생겨나고 있다. 충분히, 건강하게, 또는 정서적으로 잘 먹고 있지 못하는 원인은 너무나 다양하고 복잡했다. 취업과 거주불안정, 시간과 조리기술 부족, 문화적 차이, 건강 악화, 식품오염, 인식 부족 등이 복합적으로 얽혀 있다. 마을부엌은 이처럼 다양해지는 먹거리빈곤의 문제를 공동으로 해결하려는 시민들의 자구적인 노력으로 볼 수 있다.

서울시는 지난 2017년 6월, 「서울시민 먹거리기본권 선언」을 통해 먹는 문제를 개인의 문제가 아닌 공공의 문제로 해결하겠다고 선언한 바 있다. 경제적 빈곤뿐만 아니라 청년·노인·다문화가정 등 사회적·문화적 이유로 발생하는 먹거리빈곤까지 아우르는 먹거리보장 정책을 펼치겠다는 먹거리 기본계획을 수립하였다. 그럼에도 서울시 먹거리보장 정책은 저소득계층을 대상으로 식재료나 반찬 제공에 중점을 두고 있다. 물론 저소득가구, 결식아동, 시설표노인, 노숙인 등 전통적인 저소득, 사회취약계층을 우선 대상으로 해야 하지만 사회구조와 가구 구성의 변화로 인해 새롭게 발생하는 서울형 먹거리빈곤층에 대한 정확한 파악과 이에 맞는 먹거리보장 정책을 마련할 필요가 있다.

### 2) 주거·여성·노동 등과 연계한 먹거리보장 접근 필요

마을부엌 현상은 대도시 서울의 먹거리 문제가 단순히 ‘음식’이나 ‘식품’의 단편적인 문제로만 접근해서는 해결될 수 없음을 시사한다. 예를 들어 쪽방, 고시원, 1인가구 거주자의 많은 경우는 소득 문제뿐만 아니라 주거공간이 먹거리불안정을 심화시키고 있다. 이들에게 쌀, 김치 등 식재료를 주더라도 조리공간, 기구, 냉장

고가 없으면 무용지물이 될 수 있다. 맞벌이부부는 시간과 조리기술 부족, 여성에게 집중된 가사노동, 육아문제 등이 복합적으로 작용해 가족구성원의 먹거리불안정을 야기한다. 결혼이주여성은 식재료 구입 문제, 정보 부족, 언어장벽, 가부장적 문화, 문화차별 등이 먹거리불안정의 원인으로 작용한다. 따라서 먹거리보장 정책이 주거·여성·복지·노동·환경정책 등과 상호 연계될 때 실효성을 높일 수 있고, 동시에 다른 사회문제 해결에도 기여할 수 있다. 또한 마을부역이 먹거리 문제만이 아니라 교육·돌봄·일자리창출 등을 통해 여성경력단절, 저출산, 고독사, 건강불평등 등 여타 시급한 사회문제 해결에도 기여할 가능성이 높다는 점도 눈여겨볼 필요가 있다.

### 3) 자선적 먹거리보장 서비스와 마을부역 구분 지원 필요

최근 서울시는 마을공동체, 식생활개선사업 등을 통해 마을부역(마을밥상)에 대한 지원을 늘리고 있다. 그러나 예비조사에서 분석됐듯이 이렇게 지원된 사업들이 동네부역, 마을밥상 등의 용어를 사용하는 경우도 무료급식, 반찬 제공, 긴급구호 모델 등과 큰 차이점이 없다. 마을부역은 참여자(전통적으로 수혜자라고 여겨졌던)의 자율성, 참여, 성장을 강조한다. 푸드뱅크, 식재료 제공, 반찬과 도시락 배달 등 기존의 구호모델과 달리 당사자에게 기술과 자원을 제공하고, 그들이 자존감을 높이고, 사회관계 형성 과정을 통해 개인과 지역사회 먹거리보장을 높이고자 하는 전략이다. 마을부역을 서울 먹거리보장의 유용한 정책으로 지원, 활성화하기 위해서는 기존의 자선적 형태의 먹거리보장 프로그램과 구별하여 관리, 지원하고 동시에 그 성과를 면밀히 평가할 필요가 있다.

### 4) 마을부역 관련 이론과 현장조사 연구 필요

현장과 정책 차원에서 마을부역에 대한 관심이 급속하게 확산되고 있는 것과는 달리 마을부역에 대한 조사나 연구는 아직 전무하다. 일부 언론이나 소셜미디어 등에서 마을부역에 대한 단편적인 소개가 이루어질 뿐 학계나 정책연구소 등에서

마을부엌을 중심 연구 주제로 다룬 바가 없다. 이 연구가 한국에서 진행한 첫 번째 연구이다. 연구를 통해서 마을부엌 관련 용어, 개념, 정의가 불분명함을 재확인하였다. 이 불분명함은 마을부엌 비전 도출, 프로그램 기획, 과정 설계, 운영, 성과평가, 정책지원 등과 관련해 다양한 문제를 발생시키는 요인이 된다. 따라서 서울의 조건에 맞는 실효성 있는 마을부엌 관련 정책을 개발하기 위해서는 이론연구, 국내외 사례조사, 지표개발, 현황조사, 경험연구 등 다양한 주제와 양적·질적 방법론을 도입한 조사연구가 요청된다.

##### 5) 서울형 마을부엌 발굴과 시범 지원 필요

이 연구는 현장조사를 통해 서울 시민의 다양한 요구에 맞춘 마을부엌이 생겨나고 있고, 그 성과와 발전 가능성을 일부 확인하였다. 예를 들어 신나는공동부엌(##1)의 운영자는 회원들이 조리교실 참여를 통해 식단이 다양해지고 자신감이 생겼으며 식사준비 시간과 비용이 절감되었다고 한다. 우리 사회에서 점차 직접 조리를 할 수 있는 인구가 줄어들고 있고 이것이 직간접적으로 먹거리빈곤층을 양산하고 있다는 점에서 그 시도와 성과를 유의미하게 평가할 필요가 있다. 저해모(##4)는 공동체주택의 공동공간을 활용해 맞벌이부부나 양육가정의 저녁 식사 준비로 인한 가사노동과 아이돌봄 문제를 해결하고자 한 사례이다. 최근 늘어가고 있는 공동체주택, 사회주택, 맞춤형 공공주택의 커뮤니티 공간의 활용에 대한 시사점을 제공한다. 식도락(##6)과 카페 봄봄(##2) 사례는 고시원, 쪽방과 같이 부엌공간이 협소하거나 없는 공간에 공동부엌이나 공동조리해서 나눠갈 수 있는 마을부엌의 필요성을 제시한다.

먹거리문제는 한 사회의 역사·생태·지리·문화적 영향을 많이 받고, 해결방법에서도 개별성과 지역성이 강하게 작용한다. 따라서 마을부엌을 먹거리보장의 한 유형으로 본격적으로 지원하기에 앞서 서울 시민의 먹거리빈곤(불안정) 특성에 적합한 마을부엌의 사례를 보다 적극적으로 발굴하고 시범지원을 통해 그 가능성을 확인할 필요가 있다.

## 6) 마을부엌 활성화를 위한 지원: 운영을 중심으로

38개 예비조사와 심층사례조사 모두에서 임대료 상승, 공간 마련, 이전 등 공간 관련 이슈가 가장 어려운 점으로 꼽혔다. 마을부엌은 조리공간이나 둘러앉아 밥을 먹거나 식재료 보관 등으로 규모가 있는 공간이 필요하다. 조리실습을 위한 인테리어 설비도 필요하다. 공공휴면공간을 무상이나 저가로 장기 임대해 주는 공공지원에 대한 요구가 높았다.

다음으로는 부족한 인력을 어려운 점으로 꼽았다. 조리교실이나 공동식사는 식재료 구입, 손질, 조리, 뒷정리 등의 전후 과정에서 인력과 시간이 필요하다. 직장, 아이돌봄, 건강, 시간 등의 문제로 당사자가 모두 해결할 수 없는 경우가 많아 공공근로나 자활근로 지원에 대한 요구가 높았다. 이와는 별개로 모임(부엌)을 구성하고 그 모임(부엌)의 성격에 맞는 프로그램을 기획하고 운영·촉진할 수 있는 코디네이터 또는 퍼실리테이터 지원에 대한 기대감이 높았다.

식도락(##6)과 망원2동 경로당(##5)처럼 식사 제공을 중심으로 운영하는 곳은 식재료 지원에 대한 요구가 강했다. 지원금을 받는 것은 증빙 절차가 까다롭기 때문에 오히려 식재료, 특히 육류·생선 등 재료를 직접 제공해 주거나 연계해 주는 것이 오히려 도움된다는 의견이 있었다.

이 외에도 참여자 확보와 사회적 인식 확산을 위한 교육 홍보, 맞춤형 프로그램 개발, 행정처리·증빙 간소화, 단기에서 중장기 지원으로의 전환, 성과주의 평가 방식 지양 등이 제시되었다.

## 참고문헌

경기도 의회 의원 정책연구, 2016, 「(공공성강화포럼) 생태도시, 생태마을 조성운영을 위한 공공리더십 강화」 자료집.

서울시 시민건강국 식품안전과, 2017, 서울시 먹거리 마스터플랜.

서울시 시민건강국 식품정책과 식생활개선팀, 2015, 「서울시 조사 자치구 마을활동사업 운영 현황」.

오은진·박혜선, 2014, “커뮤니티 거주 고령자를 위한 식사서비스 환경에 관한 연구: 국외의 고령자 식사지원서비스를 중심으로”, 「의료·복지 건축」, 20(1): 57~64.

Crawford, S., & Kalina, L., 1997, Building food security through health promotion: community kitchen.

Engler-Stringer, R., & Berenbaum, S., 2005, “Collective kitchens in canada: A review of the literature”, *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 66(4): 246~251. Retrieved from <http://search.proquest.com.ssl.openlink.khu.ac.kr:8080/docview/220831779?accountid=11931>.

Engler-Stringer, R., & 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., & Berenbaum, S., 2007, “Exploring social support through collective kitchen participation in three Canadian cities”, *Can J Community Ment Health*, 26: 91~105.

Engler-Stringer, R., & Berenbaum, S., 2007. “Exploring food security with collective kitchens participants in three Canadian cities”, *Qual Health Res*, 17: 75~84. 10.1177/104973230629645117170245

Fano, T. J., Tyminski, S. M., & Flynn, M. A., 2004, “Evaluation of a Collective Kitchens Program Using the Population Health Promotion”, *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 65(2): 72~80.

Lacovou, M., Pattieson, D., Truby, H., & Palermo, C., 2013, "Social health and nutrition impacts of community kitchens: A systematic review", *Public Health Nutrition*, 16(3): 535~543. doi:10.1017/S1368980012002753

Lmmink, M. D. C., 2001, "People's community kitchens in Peru: Women's activism pro urban food security", *Ecology of Food and Nutrition*, 40: 699~706.

Kathleen Schroeder, 2007, "A Feminist Examination of Community Kitchens in Peru and Bolivia, Gender", *Place & Culture*, 13(6): 663~668. DOI: 10.1080/09663690601019844

Lee, J., Palermo, C., Bryce, A et al., 2010, "Process evaluation of community kitchens: results from two Victorian local government areas", *Health Promot J Aust 21*: 183~188.

Loopstra, R., & 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): e55~59.

Marquis, S., Thomson, S., & Murray, A., 2001, "Assisting people with a low income: to start and maintain their own community kitchens", *Can J Diet Pract Res 62*: 130~132. 11551334.

Mayer, K., 2013, Social support provision and related facilitators and barriers in a community kitchen (Order No. 3608986). Available from ProQuest Dissertations & Theses Global. (1496773134). Retrieved from <http://search.proquest.com.ssl.openlink.khu.ac.kr:8080/docview/1496773134?accountid=11931>.

Mundel, E., & Chapman, G., 2010, "A decolonizing approach to health promotion in Canada: the case of the Urban Aboriginal Community kitchen garden project", *Health Promot Int 25*: 166-173. 10.1093/heapro/daq01620197359.

Tarasuk, V., & 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): 11. Retrieved from <http://search.proquest.com.ssl.openlink.khu.ac.kr:8080/docview/220817842?accountid=11931>.

Hilary M. Creed-Kanashiro, Tula G. Uribe, Rosario M. Bartolini, Mary N. Fukumoto, Teres a T. López, Nelly M. Zavaleta, Margaret E. Bentley; Improving Dietary Intake to Prevent Anemia in Adolescent Girls through Community Kitchens in a Periurban Population of Lima, Peru, *The Journal of Nutrition*, Volume 130, Issue 2, 1 January 2000, Pages 459S-461 S, <https://doi.org/10.1093/jn/130.2.459S>

- <http://h2.khan.co.kr/201605031108001>(경향-향아네 사이트)
- <https://dibrary1004.blog.me/220338016112?Redirect=Log&from=postView>(국립중앙도서관 디지털도서관 홈페이지-세계의 주택)
- <http://blog.naver.com/mayday67/220372183578>(독일녹색통신17-독일의 생태마을1-보리수 일곱 그루 지번린덴)
- <http://askoni.blog.me/221136247351?Redirect=Log&from=postView>(마마스팜 블로그-세계의 자급자족마을 2)
- <http://www.vop.co.kr/A00001113664.html>(민중의 소리 사이트)
- <http://chinafocus.co.kr/v2/view.php?category=510003&no=1365>(봉황망코리아 사이트)
- <http://www.seoulmaeul.org>(서울시 마을공동체 종합 지원센터)
- <http://blog.ohmynews.com/denmark/201041>(오마이뉴스 블로그-덴마크에서 살아보니 1, 2)
- <http://kodomoshokudou-network.com>(일본어린이식당 홈페이지)
- <http://blog.canpan.info/com-cafe/profile>(일본 전국 커뮤니티 카페네트워크)
- <http://trendinsight.biz/archives/4260>(트렌드인사이트의 사이트)
- <http://www.pressian.com/news/article.html?no=149532>(프레스이안 사이트)
- <http://www.makehope.org>(희망제작소 홈페이지, [안신숙의 일본통신 #46] 일본은 빈곤아동 문제에 어떻게 대처하고 있나(2016. 11. 11.))
- <https://feedmore.org/community-kitchen>(Feed More 사이트)
- <http://www.imbc.com/broad/tv/culture/worldkitchen/index.html>(MBC 다큐 사이트, [세상의 모든 부엌] 2회(2013. 9. 17.)
- <https://www.firstfoodbank.org>(St. Mary's Food Bank 사이트)

---

작은 연구 좋은 서울 17-03

서울시 마을부엌 구술사례연구:  
현장과 정책의 연결

**발행인** \_ 서왕진

**발행일** \_ 2018년 3월 29일

**발행처** \_ 서울연구원

비매품

06756 서울특별시 서초구 남부순환로 340길 57

---

본 출판물의 판권은 서울연구원에 속합니다.