

2021-CR-05

작은연구 좋은서울 21-09

대학생의 채식 생활 가능한가

이현우



대학생의 채식 생활 가능한가



연구책임

이현우 서울시립대학교 도시공학과 커뮤니티와 도시설계 연구실



이 보고서의 내용은 연구진의 견해로서
서울특별시의 정책과는 다를 수도 있습니다.

목차

01 연구 개요	1
1_연구 배경 및 연구 목적	1
2_연구 방법 및 연구 내용	7
02 대학가 채식 식당 실태조사	9
1_채식과 채식 식당의 정의	9
2_대학가 채식 식당 실태조사	12
03 대학생 식생활 실태조사	17
1_서울시립대학교 대학생 식생활 설문 조사	17
2_채식주의자 대학생 식생활 실태조사	23
3_채식주의자 대학생 심층 인터뷰	34
04 국내외 채식 학생식당 사례 조사	39
1_국내 채식 학생식당 운영 사례 조사	39
2_해외 채식 학생식당 운영 사례 조사	44
3_학생식당 운영 관련 전문가 인터뷰	48
05 정책 제언	51
1_서울시 채식 조례 검토 및 개정 필요성 논의	51
2_채식 홍보 및 교육	53
3_채식 인증제 도입	55
4_선도적 운영 방안 제안: 서울시립대학교	56
참고문헌	58

표 목차

[표 2-1] 채식주의자 단계	10
[표 2-2] 서울시 소재 대학 인근 1km 내 채식 식당 수	14
[표 2-3] 채식 접근성 등급별 서울시 소재 대학교 수	15
[표 3-1] 서울시립대학교 대학생 식생활 설문 조사 응답자 성별	18
[표 3-2] 서울시립대학교 대학생 식생활 설문 조사(채식에 대한 자유로운 의견)	20
[표 3-3] 학생식당에 채식 메뉴가 필요한 이유	30
[표 3-4] 심층 인터뷰 대상	34
[표 4-1] 국내 채식 학생식당 운영 사례 조사(2021년 11월 기준)	39
[표 4-2] 채식 학생식당 운영 사례 조사	44
[표 4-3] PETA2 VEGAN REPORT CARD 측정 항목과 내용	45
[표 4-4] 포르투갈의 채식 식단 제공에 관한 조항	47
[표 4-5] 포르투갈의 채식 관련 교육과 영양에 관한 조항	47
[표 4-6] 서울시립대학교 채식 데이(매주 수요일) 운영한 주간 식수	50
[표 5-1] 채식 조례 제정 목적	51
[표 5-2] 조례 상 채식 식단 정의	52
[표 5-3] 서울시 채식 조례 8조 '채식 식당 인증제' 조항	55
[표 5-4] 채식 식당 운영 방안	56

그림 목차

[그림 1-1] '채식' 키워드가 포함된 뉴스 건수	1
[그림 1-2] '채식' 키워드로 검색된 뉴스와 연관성이 높은 키워드 분석	2
[그림 1-3] FAO(2006)와 Worldwatch Institute(2009)의 축산업에서 발생하는 온실가스 배출량 비교	3
[그림 1-4] 연구 흐름도	7
[그림 2-1] 서울시립대 양식당 아늑칸에서 제공하는 채식 메뉴	13
[그림 2-2] 서울시 대학가 채식 식당 QGIS 공간 분석 결과	14
[그림 3-1] 서울시립대학교 대학생 식생활 설문 조사(학생식당 식사 빈도)	18
[그림 3-2] 서울시립대학교 대학생 식생활 설문 조사(채식 식단 제공 시 구매 의향)	18
[그림 3-3] 서울시립대학교 대학생 식생활 설문 조사(채식 목적)	19
[그림 3-4] 서울시립대학교 대학생 식생활 설문 조사(채식 식단 제공 시 일주일 동안 구매 빈도)	19
[그림 3-5] 채식주의자 대학생 설문 조사(채식주의자 성별)	24
[그림 3-6] 채식주의자 대학생 설문 조사(채식주의자 유형)	24
[그림 3-7] 채식주의자 대학생 설문 조사(채식 기간)	25
[그림 3-8] 채식주의자 대학생 설문 조사(채식주의자들이 채식하는 이유)	26
[그림 3-9] 채식주의자 대학생 설문 조사(학교에서 식사를 해결하는 주된 방법)	26
[그림 3-10] 채식주의자 대학생 설문 조사(선택 이유)	27
[그림 3-11] 채식주의자 대학생 설문 조사(학생식당 채식 메뉴 가격 적정성)	28
[그림 3-12] 채식주의자 대학생 설문 조사(학생식당 채식 메뉴 제공 형태)	28
[그림 3-13] 채식주의자 대학생 설문 조사(단품으로 운영되는 채식 메뉴 이용 의사)	29
[그림 3-14] 채식주의자 대학생 설문 조사(단품으로 운영되는 채식 메뉴 이용 이유)	29

[그림 3-15] 채식주의자 대학생 설문 조사(교내 채식 메뉴 필요성)	30
[그림 4-1] 서울대학교 감골식당	40
[그림 4-2] 동국대학교 채식당	41
[그림 4-3] 중앙대학교 참슬기식당	42
[그림 4-4] 국민대학교 비건 메뉴 시범 운영	42
[그림 4-5] 독일 채식 식품 시장 매출액 및 연간 성장률	44

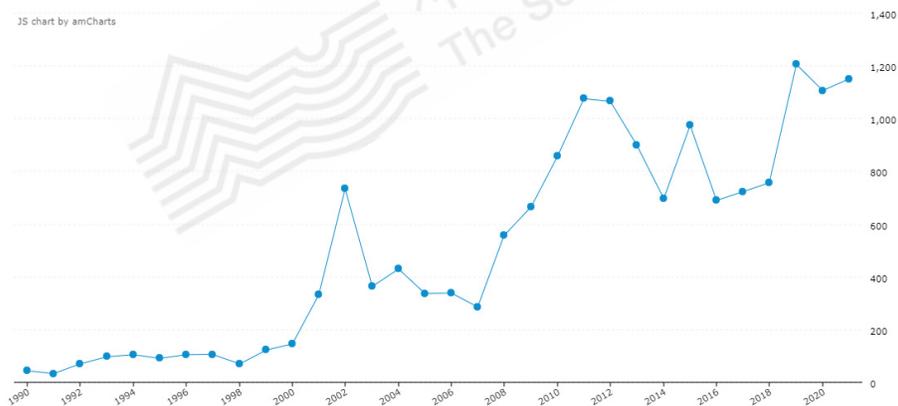
01. 연구 개요

1_연구 배경 및 연구 목적

1) 연구 배경

(1) 채식에 대한 관심 급증하는 국내

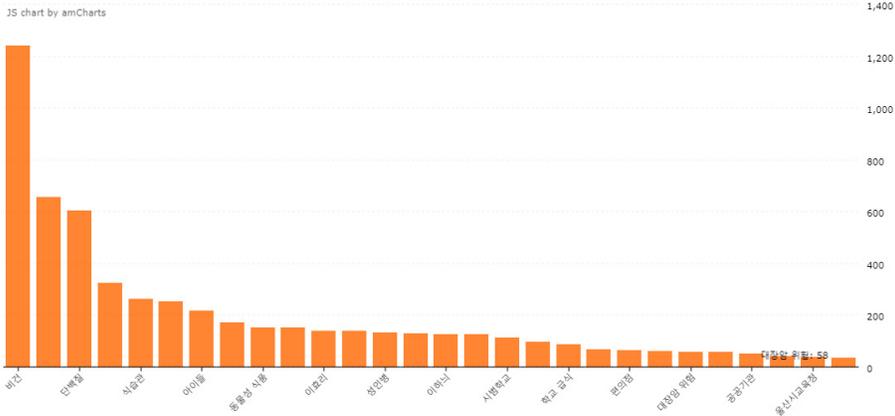
뉴스 빅데이터 분석 서비스 빅카인즈¹⁾에 따르면, '채식' 키워드가 포함된 뉴스의 건수는 2000년 146건에서 2011년 858건, 2020년 1,107건으로 증가했다. 일부 감소하는 해도 있지만 전반적으로 채식에 관한 뉴스 건수는 증가하는 추세다.



출처: 빅카인즈 뉴스 빅데이터 분석 시스템

[그림 1-1] '채식' 키워드가 포함된 뉴스 건수

1) 접속일: 2021년 8월 4일



출처: 빅카인즈 뉴스 빅데이터 분석 시스템

[그림 1-2] '채식' 키워드로 검색된 뉴스와 연관성이 높은 키워드 분석

연관성이 높은 키워드 분석에서는 '비건'이 1위, '사람들'이 2위, '단백질'이 3위로 결과가 나타났다. 이 외에도 시범학교, 학교 급식, 공공기관, 울산시교육청 등도 주요 키워드로 관찰되는데 이는 채식과 공공급식과의 연관성을 보여주는 단면이기도 하다. 이 효리, 이하늬도 주요 키워드로 나타나는 결과를 볼 때, 채식이 트렌드로서 기능한다는 점도 관찰된다.

(2) 채식에 대한 관심 증가 이유는 건강, 기후변화, 동물권 등이다.

피타고라스는 기원전 6세기 인물로서 채식주의자다. '채식주의'라는 용어가 생기기 전부터 채식을 실천했다. 피타고라스의 채식 신념을 시인이자 윤리학자인 오비디우스가 이어갔다. 이후로도 피타고라스의 신념을 이어간 이들이 있었는데 1840년대에 채식주의자란 말이 사용되기 전까지 비육류 섭취자를 '피타고라스파'라 불렀다²⁾. 이 외에도 불교, 이슬람교, 힌두교 등 종교에서 채식을 해왔다. 채식은 아주 오래전부터 실천해 온 식습관이었지만 일반적으로 채식은 소수자들의 신념으로 인한 식습관이었다.

최근에는 건강, 기후변화, 동물권, 동물복지 등을 이유로 채식을 지향하는 사람들이 증가했다. 건강한 식재료에 대한 관심이 증가하면서 자연스럽게 채식에 관심을 갖는 이들이 많아졌다. 특히 기후변화로 인해 환경 문제가 대두되면서 채식에 대한 사회적 필요성이 제기되고 있다.

2) 김환규, 2020.11.29. "피타고라스 식단", 대학지성 In&Out

Unaccounted, Overlooked, and Misallocated Livestock-related GHG Emissions		
	Annual GHG emissions (CO ₂ e)	Percentage of worldwide total
	million tons	
FAO estimate	7,516	11.8
Unaccounted in current GHG inventories:		
1. Overlooked respiration by livestock	8,769	13.7
2. Overlooked land use	≥2,672	≥4.2
3. Undercounted methane	5,047	7.9
4. Other four categories (see text)	≥5,560	≥8.7
Subtotal	≥22,048	≥34.5
Misallocated in current GHG inventories:		
5. Three categories (see text)	≥3,000	≥4.7
Total GHGs attributable to livestock products	≥32,564	≥51.0

출처: Worldwatch(2009)

[그림 1-3] FAO(2006)와 Worldwatch Institute(2009)의 축산업에서 발생하는 온실가스 배출량 비교

축산업에서 발생하는 온실가스 배출량 문제는 오래전부터 지적되어 왔다. 2006년 FAO 보고서에 따르면, 교통수단에서 발생하는 온실가스 배출량은 전체 온실가스 배출량의 13%인 반면, 축산업에서 발생하는 온실가스 배출량은 18%인 것으로 나타났다. 이는 교통수단으로 인한 온실가스 배출량보다 축산업으로 인한 온실가스 배출량이 높다는 것을 보여준다. 3년이 지난 후, 환경연구단체인 '월드워치(World Watch)' 연구소는 더욱 충격적인 연구 결과(2009)를 발표한다. 전 세계 온실가스 배출량 중 축산업이 51%를 차지한다는 결과였다. 이 연구에서는 FAO(2006)에서 간과한 가축 호흡, 토지 사용, 메탄가스 등으로 인한 온실가스 배출량을 포함하여 추정했다. 보고서에 따르면, 축산업에서 발생하는 온실가스 배출량은 교통수단에서 발생하는 온실가스 배출량의 약 4배다.

(3) 해외에서는 이미 시작된 ‘채식 공공화’

1993년 유럽인권재판소는 종교와 양심의 자유를 인정하는 유럽인권협약 제9조에 비건과 채식 또한 포함된다는 판결을 내렸다. 이로부터 약 30년이 흘렀다.

2017년 포르투갈은 ‘채식 공공화’ 법령을 제정하면서 ‘처음’이라는 수식어를 갖게 되었다. 포르투갈에서는 2015년부터 학교, 대학, 병원 등을 비롯한 공공기관에서의 채식 선택권 보장을 위한 청원운동이 시작했다. 결국 2017년 3월 31일, 환경, 건강, 동물보호를 기반으로 한 ‘공공기관 구내식당 내 채식 옵션 식사 메뉴 필수 제공’ 법령이 제정되었다. 공공기관은 교도소, 병원, 학교, 노인요양시설 등이 해당하며 ‘채식 옵션’은 동물성 제품이 전혀 포함되지 않은 식사를 기본으로 하는 메뉴를 뜻한다. 당시 포르투갈 채식 인구는 12만 명으로, 전체 인구의 1%였다.

프랑스는 2019년 11월 1일부터 유치원에서 고등학교까지 최소 주 1회 채식 급식을 제공하도록 의무화했고, 헬싱키를 비롯한 핀란드 도시 내 몇몇의 학교에서 채식 의무 주간을 선언하기도 했다.

2010년 스웨덴 말뫼(Malmö)라는 도시에서는 지방정부 의회에 의해 ‘지속가능한 발전과 먹거리’를 위한 정책이 승인되었다. 온실가스 배출량을 줄이기 위해 도입된 가장 중요한 조치가 지자체 급식 시설에서 육류를 줄이는 것이었다. 말뫼의 학교 구내식당은 35,000인분 이상의 점심을 제공하는데 매일 채식 식단을 제공하며 매주 한 번은 채식 음식만을 제공한다.

유럽에서 채식 공공화 정책 추진이 빠른 편이기도 했고 논의도 활발하게 진행되었다. 북미는 어떨까? 미국에서는 ‘고기 없는 월요일(Meatless Monday)’ 캠페인이 활발하게 진행되고 있다. 포르투갈의 사례처럼 채식 식단을 의무적으로 매일 제공하는 건 아니지만, 말 그대로 일주일에 한 번 월요일은 고기가 없는 날이다.

2012년 미국 농무부는 직원들에게 고기 없는 월요일을 권장했지만 전미축산인협회의 “궁극적으로 육류 소비를 금지하려는 동물권 극단주의자들의 캠페인”이라는 반발로 인해 실현되지 못한 사건도 있었다. 하지만 2019년-2020년 뉴욕의 모든 공립학교에서 ‘고기 없는 월요일(Meatless Monday)’을 시행하게 되었고 뉴욕 보건부와 노숙인서비스부와 교정부를 비롯해 여러 다른 시에서도 고기 없는 월요일을 시행하게 되었다.

(4) 국내 채식 공공급식 현황과 채식 관련 조례들

2021년 대한민국은 어떨까? 대한민국에서는 2020년 국방부에서 공공 부문 최초로 채식

관련 규정을 만들었다. 채식 관련 규정이 만들어진 건 군대가 최초였다.

학교 공공급식 영역에서는 전북교육청이 가장 적극적으로 채식 공공화에 힘쓰고 있다. 지난 2011년부터 2017년까지 채소 메뉴 및 채식 식단을 확대하는 ‘채식의 날’을 주 1회 시범 운영했고 2018년부터 2020년까지는 학교별 자율 운영을 실시했다. 2021년에는 채식 식단 희망학교 19개교, 7,248명에게 채식 식자재 구매비를 지원했다. 전북교육청은 채식 식단 식자재 지원 사업의 목적을 ‘기후 위기 대응의 일환으로 온실가스 배출량 감소에 기여하고 학생들의 육류 위주 식습관을 개선하기 위함’이라고 밝혔다. 채식 활성화를 통해 학생들의 체질을 개선하고 건강 증진을 도모한다는 취지도 언급했다.

이 외에 충북, 울산을 비롯한 다양한 지방 교육청 중심으로 ‘고기 없는 날’, ‘채식의 날’, 채식 선택 급식 등 다양한 형태로 채식 공공급식이 운영되고 있다. 서울에서는 2021년 4월 기준, 모든 학교(초중고)는 한 달에 두 차례 ‘그린 급식의 날’을 운영하여 학생들에게 채식 식단을 제공했다.

2021년 3월 25일 서울시에서는 ‘채식 환경 조성 지원에 대한 조례’가 제정되었다. 해당 조례는 서울특별시민의 건강을 증진시키고 식생활의 다양성을 보장하기 위해 채식 환경 조성에 필요한 사항을 규정했다. 유럽을 비롯한 해외에서는 환경과 동물윤리 등으로 인해 채식의 필요성을 깨닫고 정책이나 캠페인을 시행했던 반면, 서울시 채식 관련 조례의 배경은 조금 다른 면이 있다. 건강과 식생활 다양성이 채식 환경 조례 제정의 목적이다. 조례가 제정되었다는 것은 매우 가시적인 성과이고 환영할 일이지만 기후변화와 동물권 내용이 전혀 보이지 않는 것은 다소 아쉬운 점이라 할 수 있겠다. 해당 조례에는 채식 환경 조성을 위해 실태조사, 채식 교육과 홍보, 채식의 날 운영, 채식 음식점 인증제 등에 관한 내용이 담겨 있다. 서울시를 포함해 경기도, 부산광역시교육청, 서울특별시 중구, 전라북도, 전라남도 곡성군, 서울시 강남구, 인천광역시교육청 총 8개의 자치단체에서 채식 관련 조례를 제정했다.

2) 연구 목적

해외뿐만 아니라 국내에서도 채식에 대한 관심은 날로 증가하고 있다. 채식 공공화 사례들이 생겨나고 있다. 하지만 기존 채식을 주제로 한 선행연구들은 영양 또는 건강 관점에서 수행된 연구가 대부분이다. 채식주의자의 선택권 보장이나 다양성 문제를 다루는 연구는 전무하며 채식 관련 제도에 관한 연구도 찾기 힘들었다.

이 연구의 첫 번째 목적은 채식주의자들의 권리 또는 복지 관점에서 수행하여 채식주의자 대학생의 선택권을 보장하고 다양성을 존중하는 정책을 제언하는 데 있다. 두 번째 목적은 채식 및 채식주의자 실태조사의 기초자료를 구축하기 위함이다. 통계 자료를 비롯해 채식 및 채식주의자 관련 자료가 부족한 상황이다. 추후 채식 관련 연구의 기초자료로서 역할을 할 것이다.

이 연구의 분석 대상은 대학가와 대학생³⁾이다. MZ세대를 중심으로 채식에 대한 관심이 급증하면서 채식 문화가 형성되고 있다. 초중고의 경우 채식 급식을 운영하는 사례들이 늘어나고 있다. 초중고 급식은 공공급식이라는 점에서 선택권을 보장해야 한다는 이유 때문이다. 이와 대조적으로 대학은 그렇지 않다. 대학은 공공급식이 아닌 데다가 다른 방법으로 식사를 해결할 수 있다는 이유 때문에 채식 선택권 보장 논의가 활발하지 않다. 하지만 대학교의 입지 특성상, 대학생은 일반 성인과는 다른 식생활 환경을 갖추고 있다. 일반 직장인은 음식점까지의 물리적인 거리가 멀지 않은 반면, 부지가 넓은 대학교에 다니는 대학생은 교내를 벗어나 식사하기 위해 비교적 많은 시간 동안 이동해야 한다. 일반 성인에 비해 채식 음식점 접근성이 떨어질 수밖에 없다. 이 연구는 채식 문화를 주도하는 MZ세대의 대표성을 띠고 공공급식에 해당하지 않지만 대학이라는 입지적 특성상 채식 환경 조성 지원이 필요한 채식주의자 대학생의 채식 환경 실태를 집중적으로 살펴보고자 한다.

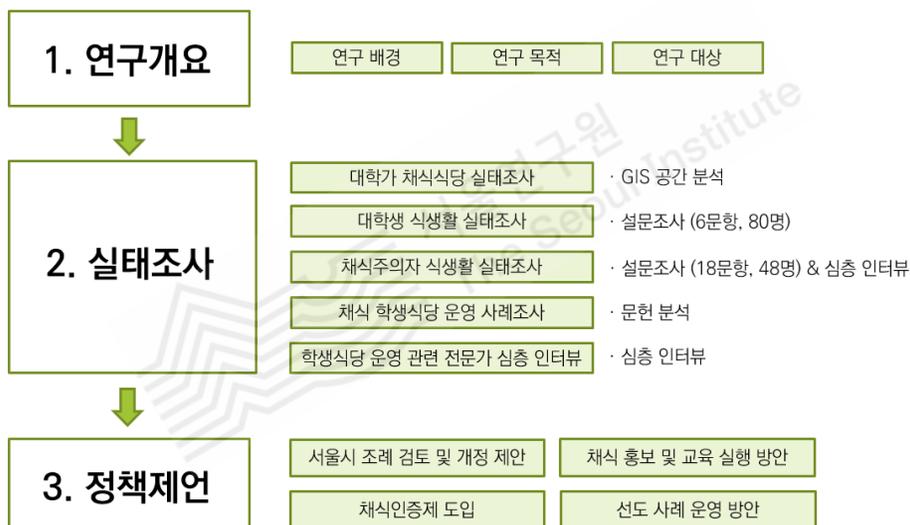
3) 이 연구에서 대학생은 대학원생을 포함한다.

2_연구 방법 및 연구 내용

1) 연구 내용

1장 연구 개요에서는 연구 배경과 연구 목적, 연구 대상을 소개한다. 2-4장 실태조사에서 주요 연구 결과들을 보여준다. 2장은 대학가 채식 식당 실태조사, 3장은 대학생 식생활 실태조사와 채식주의자 식생활 실태조사, 4장은 국내외 채식 학생식당 운영 사례 조사와 학생식당 운영 관련 전문가 심층 인터뷰로 구성된다. 5장은 실태조사 주요 결과를 바탕으로 정책을 제언한다.

2) 연구방법



[그림 1-4] 연구 흐름도

이 연구는 문헌 분석, 공간 분석, 설문 조사, 심층 인터뷰 총 4가지의 연구 방법을 활용한다.

첫째, 연구 배경과 조례 검토, 채식 학생식당 운영 사례는 기존 문헌들을 분석한 결과다. 2021년 3월에 제정된 서울시 채식 조례를 검토했고 국내외 채식 학생식당 운영 사례를 살펴봤다. 국내 채식 식당 운영 사례 조사에서는 비건 메뉴를 운영하는 동국대와 서울대 사례를, 채식 메뉴를 운영하는 국민대학교, 서울시립대학교, 중앙대학교 사례를

조사했다. 해외 채식 식당 운영 사례 조사에서는 독일 채식 식당 운영 사례와 미국 내 대학교 채식 식당 운영 현황을 연구했다.

둘째, 대학가 채식 식당 실태조사는 서울시에서 제공하는 정량적인 데이터를 통해 공간 분석을 실시했다. QGIS 분석을 통해 공간적 분포를 파악했다.

셋째, 대학생 식생활 실태조사와 채식주의자 식생활 실태조사는 설문 조사를 통해 현장 기반의 연구를 수행하여 현장의 목소리를 담고자 했다. 대학생 식생활 실태조사를 통해 채식 메뉴 구매 의향을 추정해 봤고 채식주의자 식생활 설문 조사를 통해 채식주의자 식생활 실태를 파악했다.

넷째, 공간 분석과 설문 조사와 같은 정량적 자료에서 살펴보기 힘든 본질이나 속성을 연구하기 위해 심층 인터뷰를 진행했다. 실효성 있는 정책을 도출하기 위해 채식주의자 심층 인터뷰를 진행했고 서울시립대학교 학생식당을 운영하는 전문가 심층 인터뷰를 진행했다.



02. 대학가 채식 식당 실태조사

1_채식과 채식 식당의 정의

1) 채식을 한다는 건, 일련의 사고체계를 따른다는 것

2016년 한강의 소설 <채식주의자>가 맨부커상을 수상하게 되면서 대중적으로 채식주의자라는 용어가 널리 알려지게 된 계기가 되었다. 하지만 일상에서는 ‘채식주의자’라는 단어보다는 ‘채식한다’라는 표현이 흔하게 사용한다. 채식을 한다는 건 어떤 의미를 담은 행위인가? 단순히 채소 식단을 좋아해서 채식을 하는 사람들은 드물다. 사람들은 동물권, 동물복지, 기후변화, 건강 등 다양한 이유로 채식을 한다. 즉 이유는 다를지라도 채식을 한다는 건 주의와 신념과 같은 일련의 사고체계를 따르는 것을 의미한다. ‘채식주의’라는 용어에서 볼 수 있듯 채식과 ‘주의’라는 단어가 함께 사용되는 건 우연이 아니다.

채식주의자를 뜻하는 vegetarian이라는 단어는 1839년 영국에서 처음 등장했다. 브리태니커 백과사전에서는 채식주의(vegetarianism)는 “비교적 최근에 만들어진 단어로 생선, 육류, 가금류를 식품에서 제외하는 것에 적용되며 1847년부터 쓰이기 시작”하였다고 정의되었다.

Vegetarian의 어원은 무엇일까? 대다수의 사람들이 짐작하는 것과는 달리 어원은 채소(Vegetable)가 아니라 ‘온전한, 건강한’이라는 의미의 ‘베게투스(Vegetus)’이다. 채식이 건강한 몸과 정신을 만들고 온전한 지구를 만드는 데 일조한다는 고대인들의 신념을 유추해 볼 수 있다.

2) 채식에도 종류와 단계가 있다

최훈(2012)은 실천하는 ‘범위’와 채식의 ‘동기’로 채식주의자를 구분할 수 있다고 했다.

이 연구에서는 채식을 실천하는 ‘범위’에 따라 채식의 단계를 구분했다.

우유(牛乳)는 소의 젖이다. 우유를 먹는 사람을 채식주의자라고 할 수 있을까? 닭의 알, 달걀을 먹는 사람을 채식주의자라고 할 수 있을까? IVU(International Vegetarian Union)에 따르면, 채식주의는 식물로부터 유래한 음식만을 먹는 식습관을 뜻하지만 유제품과 계란, 꿀을 먹는 것을 채식주의에 포함시킬 수 있다. 반면 비건은 고기뿐만 아니라 계란과 우유를 포함한 모든 동물성 식품을 섭취하지 않는다. 식품뿐만 아니라 동물성 제품을 전부 착용하지 않고 사용하지 않는다. 비건(vegan)은 1944년 영국의 도널드 왓슨에 의해 고안되었다⁴⁾. 이 외에도 섭취하는 식품에 따라 단계는 [표 2-1]과 같이 분류된다.

[표 2-1] 채식주의자 단계

분류	동물성 식품					식물성 식품	
	동물의 살			그 외		과일	곡류, 두류, 견과류, 해조류 등
	포유류 (소, 돼지 등)	가금류 (닭, 오리 등)	동물성 수산물 ⁵⁾	달걀	우유		
플로	X	○	○	○	○	○	○
페스코	X	X	○	○	○	○	○
락토오보	X	X	X	○	○	○	○
락토	X	X	X	X	○	○	○
오보	X	X	X	○	X	○	○
비건	X	X	X	X	X	○	○
프루테리언	X	X	X	X	X	○	X

TED에 출연한 그래험 힐은 본인을 ‘주말 채식주의자’라 소개했다. 채식 식당이 없어서 집에서만 채식을 하는 사람도 있고 주 1회만 채식을 하는 채식주의자도 있다. 이들은 모두 상황에 따라 유동적으로 채식을 지향하는 ‘플렉시테리언(flexitarian)’이다. 덩어리 형태의 육류는 섭취하지 않지만 육수로 우려낸 국물 요리는 먹는 ‘비딩주의자’도 있다. 이 연구에서는 채식의 단계에 국내 채식 문화를 고려하여 플렉시테리언과 비딩주의자를 포함시켰다.

4) 이광조, 2003, 「채식 이야기」, ㈜연합뉴스

5) 수산물 중 해초와 같이 식물을 제외한다. 바다와 강에 사는 연체동물, 절지동물 등을 포함해 어패류, 갑각류를 뜻한다.

3) 채식 식당의 정의

‘○○치킨’은 채식 식당으로 분류할 수 있을까? “치킨은 채식이 아니지”라며 바보 같은 질문으로 치부할 수 있지만, 폴로 베지테리언에게는 치킨 메뉴를 판매하는 식당도 채식 식당이 될 수 있다. 이 연구에서는 [표 2-1] 채식주의자 단계를 기준으로 채식 식당은 ‘비건 메뉴가 단 하나라도 있는 식당’으로 정의하였다. 예를 들면 비건 메뉴가 없는 치킨 전문점이나 초밥 전문점은 채식 식당에 포함시키지 않는다.



2_대학가 채식 식당 실태조사

1) 조사 개요

대학가 채식 식당 실태를 파악하기 위해 두 가지로 구분하여 조사하였다. 공간적 범위는 서울시에 해당한다. 분석 대상은 서울시 소재 대학교 내 학생식당과 대학가 식당이다. 교내 학생식당에서 채식 메뉴를 운영하는 사례 조사와 대학가 주변 식당가의 채식 식당 조사를 실시했다. 첫째, 교내 학생식당 채식 메뉴 운영 사례 조사는 각 교내 학생식당 관련 업무를 주관하는 부서에 확인했다. 각 학교별로 학생식당 관련 업무를 담당하는 부서는 달랐는데 복지팀, 생활협동조합, 총무처, 관재팀 등 학교 부서에 유선으로 채식 메뉴 운영 여부를 확인했다. 둘째, 대학가 주변 식당가의 채식 식당 조사는 서울시에서 제공하는 채식 음식점 현황 자료를 기반으로 분석했다.

2) 교내 채식 학생식당 운영 사례, 서울시 61개 대학교 중 단 2개

서울시 61개 대학교 내 채식 메뉴를 운영하는 학생식당은 동국대학교와 서울대학교, 단 2개뿐이었다. 비건 메뉴는 아니지만 채식 메뉴를 운영한 사례는 있었다. 국민대학교는 2019년 4월부터 6월까지 일주일에 1회 '채식의 날'을 지정하여 학생식당에서 채식 메뉴를 제공했다. 중앙대학교는 지난 2021년 9월부터 일주일에 1회 비건 메뉴를 제공하고 있다. 서울시립대학교는 양식당에서 락토오보베지테리언 메뉴인 쏘이까스를 학기 중에만 운영하고 있다. 최근 2021년 10월 20일부터는 매주 수요일을 채식's Day(이하 채식 데이)로 지정하여 채식 메뉴를 제공하고 있다.



출처: 네이버 블로그 직찍먹찍, 현장 촬영

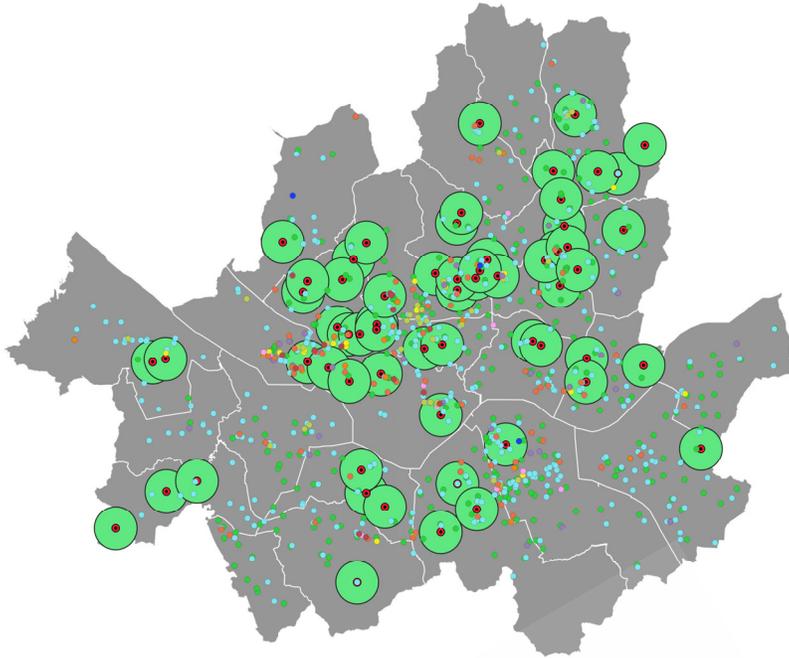


[그림 2-1] 서울시립대 양식당 아느칸에서 제공하는 채식 메뉴

3) QGIS 공간 분석을 활용한 대학가 채식 식당 실태조사

(1) 61개 대학 인근 1km 내 채식 식당 개수 분석

대학가 채식 식당 실태조사는 QGIS 프로그램의 버퍼 기능을 활용하여 서울시 내 각 대학교를 기준으로 직선거리 기준 1km 내 채식 식당의 개수를 파악했다. 분석 대상은 서울시 내 대학교와 채식 식당이다. 서울시 내 대학교에는 전문 대학교를 포함하였고 사이버대학교는 제외했다. 총 61개의 대학교가 도출되었다. ‘서울시 채식 음식점 현황’ 자료는 서울시 채식 음식점을 메뉴에 따라 한식, 양식, 분식, 중식, 일식, 동남아, 인도, 베이커리, 카페, 술집 총 10개로 구분했다. 그중 베이커리, 카페, 술집은 학생들이 정기적으로 식사하기에 적당치 않은 장소로 판단하여 분석 과정에서 제외했다. 채식 식당은 앞서 ‘비건 메뉴가 단 하나라도 있는 식당’으로 정의했기 때문에 데이터 전처리 과정에서 비건 메뉴가 없는 식당은 제외했다. 총 473개의 채식 식당이 도출되었다. 결과적으로 대학가 채식 식당 실태조사를 통해 총 61개의 대학교와 473개 채식 식당의 분포 현황을 파악하였다.



[그림 2-2] 서울시 대학가 채식 식당 QGIS 공간 분석 결과

[표 2-2] 서울시 소재 대학 인근 1km 내 채식 식당 수

채식 식당 개수 등급	등급	대학교 수
A	20개 이상	2
B	10개 이상 20개 미만	18
C	5개 이상 10개 미만	12
D	1개 이상 5개 미만	27
E	1개 미만	2
총합		61

분석 결과 61개의 대학교 중 1km 내 채식 식당의 개수가 가장 많은 상위 5개 학교는 서대문구 연세대학교, 서대문구 이화여자대학교, 강남구 국제예술대학, 용산구 한국폴리텍대학 서울정수캠퍼스, 노원구 한국성서대학교였다. 1km 내 채식 식당의 수를 기준으로 등급을 나눈 결과 A등급은 2개, B등급은 18개, C등급은 12개, D등급은 27개, E등급은 2개였다. 총 473개의 채식 식당 중 한식 음식점은 150개, 양식 음식점은 218개였다. 채식 음식점은 한식에 비해 양식에 편중되어 있다는 사실을 알 수 있다.

(2) 메뉴별 가중치를 부여하여 산출한 채식 접근성 점수

대학교 인근 1km 내 채식 식당의 개수만으로 해당 대학교의 채식 접근성이 좋다고 판단할 수 있을까? 일차적으로 GIS 공간분석 자료를 기반으로 물리적인 접근성을 파악했다. 이를 바탕으로 메뉴별 가중치를 부여하여 채식 접근성 점수를 산출하였다. 가중치 부여 기준은 채식 접근성 점수를 산출하기 위해 대학생들의 점심 메뉴 선호도와 서울시 내 음식점 비율로 하였다. 점심 메뉴 선호도는 포털 사이트 다음의 ‘직장인·대학생 등 가장 선호하는 메뉴는?’이라는 설문 조사 결과⁶⁾를 참고했다. 찌개류와 백반 응답자는 4,938표(78%)였다. 중식 320표(5%), 도시락 302표(5%), 패스트푸드 206표(3%)를 차지했다. 서울시 내 음식점 비율은 2017년 전국 사업체 조사 자료를 참고했다. 2017년 서울시 내 음식점 비율을 살펴보면, 서울시 내 80,732개의 음식점 중 한식 음식점은 57,797개(71.6%), 양식 음식점은 3,523개(4.4%)였다. 중식과 일식은 각각 4,770개(5.9%), 4,087개(5.1%)를 차지했다. 결론적으로 한식에는 7의 가중치를 부여했고 그 외 나머지는 1의 가중치를 부여하여, 채식 접근성 점수⁷⁾를 산출했다.

[표 2-3] 채식 접근성 등급별 서울시 소재 대학교 수

채식 접근성 등급	점수 ⁸⁾	대학교 수
A	104점 이상	0
B	52점 이상 104점 미만	3
C	26점 이상 52점 미만	20
D	5점 이상 26점 미만	30
E	5점 미만	8
총합		61

가중치를 부여한 채식 접근성 등급 분석 결과, 1km 내 채식 식당의 수로만 분석했을 때보다 높은 등급에 해당하는 대학교의 수가 적었다. 61개의 대학교 전부, 점수 등급은 개수 등급보다 낮거나 같았다. 점수 등급과 개수 등급이 모두 B등급인 학교는 한국성서대학교 1개, 모두 C등급인 학교는 서울시립대학교, 한국외국어대학교, 서울가톨릭

6) 정희수, 2015.05.29. “직장인·대학생 등 가장 선호하는 메뉴는?”, 한국외식신문

7) $V = 7 \times A + 1 \times B$ (V: 채식 접근성 점수, A: 한식 음식점 개수, B: 그 외 음식점 개수)

8) 채식 접근성 점수 등급 기준은 $A * \text{비율} * \text{가중치} + A * \text{비율} * \text{가중치}$ 로 계산하였다. 예를 들면, 20개 이상인 A등급은 $(20 \times \frac{7}{10} \times 0.7) + (20 \times \frac{3}{10} \times 0.1) = 104$ 점이 된다.

대학교 성의캠퍼스, 동국대학교로 나타났다. 홍익대학교는 개수 등급은 B등급, 점수 등급은 D등급으로 두 계단 낮아졌다. 한식 음식점의 개수는 1개였고 그 외 음식점의 개수가 13개로 다른 학교들에 비해 한식 음식점의 비율이 현저히 낮았다.



03. 대학생 식생활 실태조사

1_서울시립대학교 대학생 식생활 설문 조사

Ruby(2012)에 따르면, 전 세계 1~9%의 인구가 채식을 하는 것으로 나타났다. 하지만 사회문화적 맥락에 따라 편차는 높은 편이다. 일례로 인도의 경우 인구의 40%가 채식주의자다. 국내 채식 인구는 2021년 9월 기준, 대한민국에는 채식 인구 국가 통계 자료가 없다. 한국채식연합 통계에 따르면, 국내 채식 인구는 150만~200만 정도로 추정한다. 하지만 이 통계는 한국채식연합 자체 설문 조사와 SNS, 인터넷카페, 채식 식당 통계 등을 기반으로 하여 전국 인구의 3~4%에 해당하는 추정치에 해당하기에 신뢰도가 높다고 할 수는 없다.

1) 조사 개요

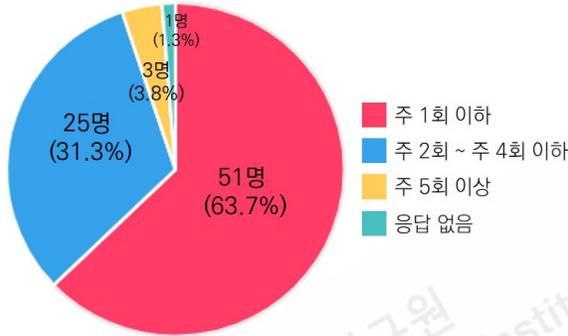
국내 채식 인구 국가 통계 자료는 없는 관계로 수요를 추정하기 어려운 상황이다. 설문 조사는 서울시립대학교 대학생 여성 39명과 남성 41명, 총 80명을 대상으로 설문 조사를 진행했다. 설문 조사의 목적은 교내 학생식당에서의 식사 빈도를 파악하고 만약 학생식당에서 채식 메뉴를 제공한다면 구매할 의향이 있는지를 파악하기 위함이었다. 총 5개의 문항을 통해 실태를 파악하고 1개의 서술형 문항을 통해 채식에 대한 인식을 함께 파악했다.

2) 서울시립대학교 대학생 식생활 실태조사 결과

[표 3-1] 서울시립대학교 대학생 식생활 설문 조사 응답자 성별

설문 문항		응답자 수
성별	여	39
	남	41
총합		80

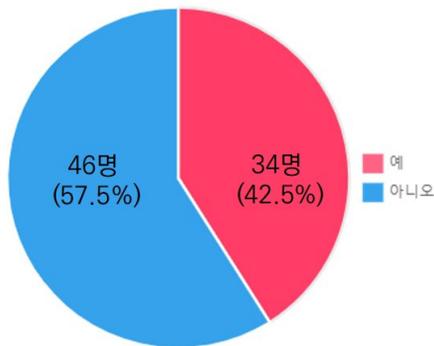
① 학생식당에서 식사하는 빈도



[그림 3-1] 서울시립대학교 대학생 식생활 설문 조사(학생식당 식사 빈도)

학생식당에서 식사하는 빈도 설문 문항에 ‘주 1회 이하’는 51명(63.7%), ‘주 2회 이상 주 4회 이하’는 25명(31.3%)이 응답하였고 ‘주 5회 이상’은 3명(3.8%)이 응답하였다. 무응답은 1명(1.3%)이다.

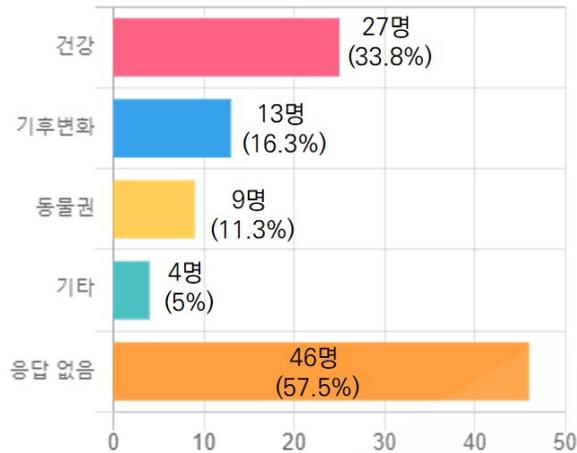
② 채식 식단 제공 시 구매 의향



[그림 3-2] 서울시립대학교 대학생 식생활 설문 조사(채식 식단 제공 시 구매 의향)

‘학생식당에서 채식 식단을 제공한다면 구매할 의향이 있습니까?’라는 질문에 ‘예’라는 응답은 34명(42.5%), ‘아니요’라는 응답은 46명(57.5%)이었다.

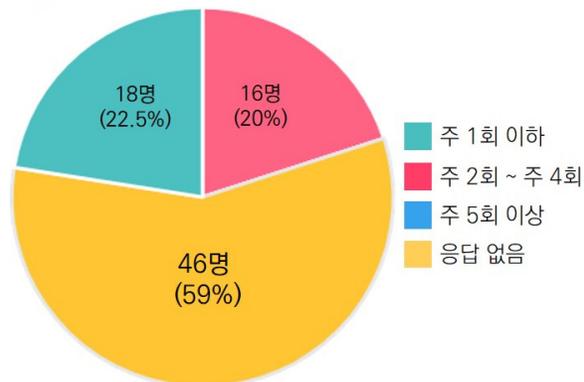
③ 채식 목적



[그림 3-3] 서울시립대학교 대학생 식생활 설문 조사(채식 목적)

채식을 하려는 목적을 묻는 설문은 복수 응답이 가능했다. 무응답 46명(57.5%)을 제외하면 건강 27명(33.8%), 기후변화 13명(16.3%), 동물권 9명(11.3%), 기타 4명(5%) 순으로 응답되었다.

④ 채식 식단 제공 시 일주일 동안 구매 빈도



[그림 3-4] 서울시립대학교 대학생 식생활 설문 조사(채식 식단 제공 시 일주일 동안 구매 빈도)

‘학교에서 채식 식단을 제공한다면 일주일에 몇 회 구매할 의향이 있습니까?’라는 질문에는 주 1회 이하 구매하겠다는 응답자가 18명(22.5%), 주 2회~주 4회 구매하겠다는 응답자가 16명(20%)으로 나타났다.

⑥ 채식에 대한 인식

채식 인식을 파악하기 위해 채식에 대한 기타 의견을 자유롭게 작성해달라는 서술형 문항에는 설문 응답자 80명 중 38명이 응답하였다. 채식에 대한 자유로운 의견은 긍정, 조건부 긍정, 긍정과 부정이 섞인 의견, 부정, 중립으로 분류하였다.

[표 3-2] 서울시립대학교 대학생 식생활 설문 조사(채식에 대한 자유로운 의견)

채식에 대한 자유로운 의견		
대분류	소분류	응답 내용
긍정 (12)	선택권	개인의 의견을 존중합니다.
		선택권을 늘리는 게 좋아요
		하지만 채식주의자를 위한 식단이 필요하다고 생각한다. 하지만 가격 차이가 필요하다고 생각한다.
		교내 채식하는 분들을 위한 식단 제공은 동의합니다.
		저는 채식은 안 하지만 채식 메뉴가 워낙 없어서 채식을 하는 사람들은 정말 선택권이 많이 없는 것 같아서 메뉴가 다양해지면 좋을 것 같습니다.
		채식 식단은 이용률이 높지 않더라도 꼭 도입되어야 한다고 생각합니다. 종교적, 윤리적, 건강과 같은 다양한 이유로 채식 인구가 늘어나는 지금 채식은 선택이 아닌 필수인 사람이 많아졌습니다. 이미 다양한 학교에서는 채식뿐만 아니라 할랄 푸드와 같은 종교에 의한 식품 선택권이 한정되어 있는 사람들을 위한 식단이 준비되어 있습니다. 다른 곳도 아니고 다양한 연령과 문화의 사람들이 모이는 대학 캠퍼스에는 당장은 다소 수요가 부족하더라도 이런 다양한 선택권을 존중할 수 있는 메뉴가 준비되어 있어야 한다고 생각합니다.
	건강	건강을 위해 좋은 것 같다. 하지만 고기를 먹는 것도 중요하다.
		건강한 식단을 하고 싶은 사람들을 위해 채식 메뉴는 있어야 한다고 생각합니다!
	환경	환경오염에 대한 문제의식이 또렷해지면서 비건 푸드같이 동물보다 식물을 섭취하는 것이 좋다는 의견으로 많은 제품들이 개발되고 상용화되어 좋다. 앞으로 학생회관 식당에 채식 식단이 생긴다면 서울시립대학교도 기여할 수 있을 거라 생각한다.
	맛	맛있어 보이면... 채식은 건강하게 느껴진다
	기타	꼭 채식주의자가 아니어도 채소를 좋아하는 사람도 많으니 모두가 먹을 수 있는 채식 식단을 제공하는 것도 좋아 보입니다.
		완전 채식을 지향하진 않지만, 긍정적으로 바라보고 있긴 합니다!

채식에 대한 자유로운 의견		
대분류	소분류	응답 내용
조건부 긍정 (6)	맛	식단이 다채롭고 맛있는 채식이 제공된다면 자주 먹을 거 같습니다.
		학교에서 맛있는 채식 메뉴를 제공한다면 학식을 더 자주 이용할 것 같습니다.
		채식 자체를 '채소만 먹고' '고기(육류)는 안 먹는다'고 하는 이미지가 강할 수 있는데, '콩고기'와 같이 육류를 대체할 수 있는 건강하고 맛있는 채식식단이 많다는 게 널리 알려진다면, 채식에 대해 큰 거부감 없이 받아들이기 좋을 것 같다.
		맛도 있고 가격도 저렴한 채식 식단이 있으면 좋겠습니다.
	맛있으면 됩니다.	
수요	채식주의자를 위한 식단의 제공의 필요성은 느끼나 비교적 소수의 취향인 만큼 총량을 엄밀히 정해 공급하는 것이 좋겠다.	
긍정 + 부정 (4)	건강	건강을 위해 주 1회 정도 채식에 도전해 볼 생각은 있지만, 장기적으로 채식을 고려하고 있지는 않다. 균형 잡힌 식습관을 중요시하는데 그런 측면에서 채식만 하는 건 바람직하지 않다고 생각한다.
	환경	하면 환경에 좋겠지만 딱히 하고 싶진 않다.
	기타	좋은 취지이지만 참여하고 싶지 않다. 주변에서 많이 이야기해서 관심은 있지만 막상 하기는 어려운 것 같다
부정 (11)	부정	채식이 너무 싫다
		육식 최고!
		별로라고 생각합니다.
		채식 별로임 > 육식 최고
		구매 의사 없음
		채식을 하는 것에 큰 반대는 없지만 난 안 할 거다
		싫어요! 전 고기가 좋습니다!
		육식이 최고다
		관심 없다
		채식주의자가 아닌 이상 채식을 선호하는 사람은 많지 않을 것이라고 생각합니다.
굳이 채식을 해야 할 필요성을 느끼지 못하고 있어서 채식 식단을 구매할 의향은 없습니다.		
총립 (5)	수요	강요해서 안 된다고 생각합니다. 기존의 학생식당에서 제공하는 메뉴 종류와 양을 유지하며 채식 메뉴를 추가하는 것은 대환영입니다. 그러나 있는 메뉴를 없애고 채식메뉴로 대체한다는 것은 극히 반대합니다.
		채식의 무엇에 대한...? 개인의 선택적 취향이라 생각하고 존중하되, (대중적 소비와 수익 측면에서) 사회적으로 요식업자가 채식 식단 의무 구비에 대한 권고 및 의무는 없다고 생각함
	기타	관심 없다
		나한테 강요만 안 하면 신경 안 쓰는 편이에요 뭐 있어도 상관 ×

총 38개의 응답

3) 설문 조사 주요 결과

설문 조사 주요 결과는 다음과 같다.

첫째, 채식주의자 유무와 관계없이 채식 식단을 제공한다면 구매할 의향이 있다고 응답한 학생은 34명(42.5%)이었다. 그중 주 1회 이하 구매하겠다는 응답자는 18명, 주 2회~주 4회 구매하겠다는 응답자는 16명이었다.

둘째, 채식을 하려는 목적은 건강 27명(33.8%), 기후변화 13명(16.3%), 동물권 9명(11.3%), 기타 4명(5%) 순으로 응답되었다.

셋째, 채식에 대한 자유로운 의견을 묻는 서술형 문항에는 38명이 응답하였다. 그중 18명(47.4%)이 선택권, 건강, 환경 등의 이유로 긍정적인 인식을 보였고, 11명(28.9%)는 부정적인 인식을 보였고, 4명(10.5%)은 긍정적인 인식과 부정적인 인식을 동시에 보였고, 5명(13.2%)은 중립적인 인식을 보였다.



2_채식주의자 대학생 식생활 실태조사

1) 조사 개요

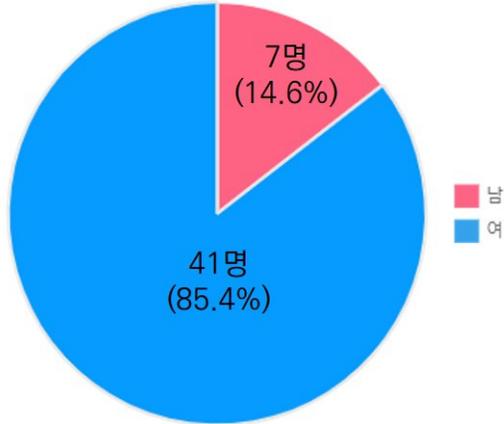
채식주의자 대학생 식생활 실태조사는 온라인 설문 조사로 진행했다. 설문 조사는 한국 대학가 비거니즘 동아리 연합 ‘비온대(비거니즘을 온 대학에)’에 협조를 구했다. 비온대에는 경기대, 경희대, 고려대, 동덕여대, 부산대, 서울시립대, 성신여대, 숙명여대, 아주대, 연세대, 이화여대, 전북대가 소속되어 있다. 설문 조사 결과 서울 내 대학의 채식주의자 대학생 42명, 기타 지역 채식주의자 대학생 6명이었다. 채식의 단계를 플렉시테리언, 비당주의자, 플로베지테리언, 락토오보베지테리언, 락토베지테리언, 오보베지테리언, 페스코베지테리언, 비건으로 분류하여 조사를 진행했다. 설문 조사 항목은 크게 기초 설문, 채식 관련 기초 설문, 채식 실태 설문, 학생식당 채식 환경에 대한 세부 설문으로 분류했다. 설문 조사는 16개의 객관식 설문 문항과 2개의 서술형 문항, 총 18개의 문항으로 구성되었다.

2) 채식주의자 대학생 식생활 실태조사

(1) 채식주의자 대학생 기초 설문

① 채식주의자 성별

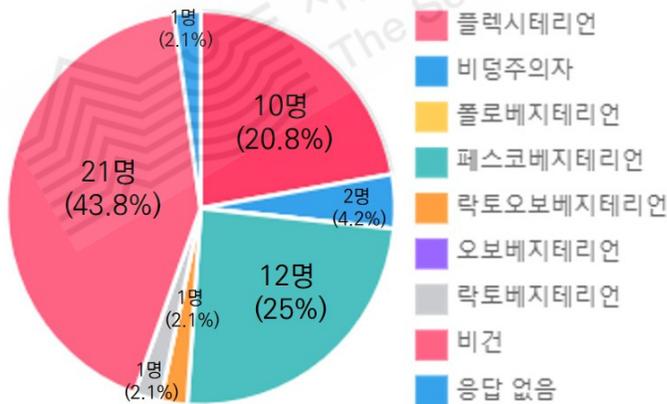
Human Research Council(이하 HRC)는 미국 내 채식주의자 인구 실태조사와 함께 식단에 관한 연구를 진행했다. HRC 연구(2014)에 따르면, 총 11,399명의 응답자 중 1,166명(10.2%)이 채식주의자였고 그중 74%가 여성이었다. 잉글랜드, 스코틀랜드, 웨일스의 15세 이상 9,933명 대상 설문 조사에서는 고기를 먹지 않는다고 응답한 사람은 323명이었고 이들 중 여성은 221명(78%), 남성은 102명(32%)으로 여성이 2.4배 많은 것으로 나타났다. 또한 독일 비건 130만 명 중 80%에 해당하는 105만 명이 여성으로 나타났다.



[그림 3-5] 채식주의자 대학생 설문 조사(채식주의자 성별)

이 연구에서 실시한 국내 채식주의자 대학생 설문 조사에서도 총 응답자 48명 중 41명(85.4%)는 여성, 7명(14.6%)는 남성이었다. 기존의 미국과 영국의 설문 조사 결과처럼 여성의 비율이 압도적으로 높았다.

② 채식주의자 유형

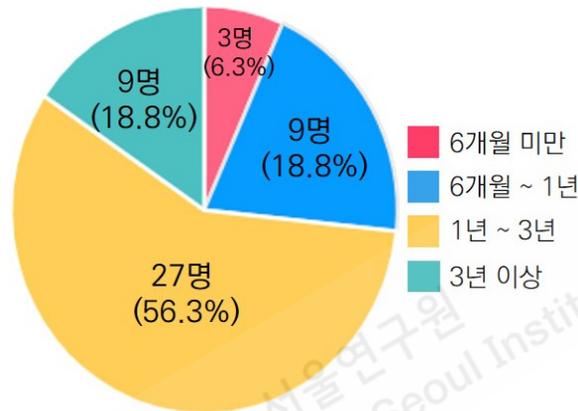


[그림 3-6] 채식주의자 대학생 설문 조사(채식주의자 유형)

앞서 언급한 것처럼 채식주의자를 총 8개의 유형으로 분류하여 설문 조사를 실시했다. 현대 사회에서는 음식에 어떤 성분이 포함되었는지 전부 확인하기 어려운 실정이다. 예를 들면 음식점에서 식사를 하는 경우, 음식점 자체적으로 소스를 만들기도 하지만 가공품을 사용하는 경우가 많다. 음식을 조리하는 요리사라도 가공품에 어떤 성분이

들어갔는지 모르기도 한다. 따라서 이 연구에서 채식 단계를 정의할 때 응답자의 '정체성' 의미를 추가했다. 채식하는 '범위'를 기준으로 채식의 단계를 정의하되 추가적으로 어떤 단계를 '지향'하는지에 따라 채식의 단계를 응답해달라는 요청을 설문지에 적었다. 비건 21명(43.8%), 페스코베지테리언 12명(25%), 플렉시테리언 10명(20.8%), 비딩주의자 2명(4.2%), 락토오보베지테리언과 락토베지테리언은 각각 1명(2.1%), 무응답 1명(1%) 순으로 응답되었다.

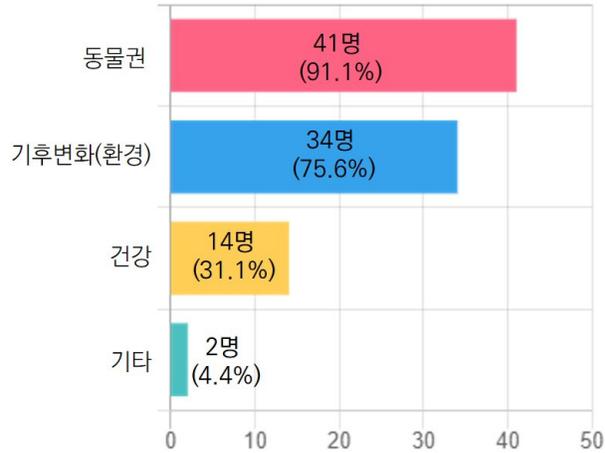
③ 채식 기간



[그림 3-7] 채식주의자 대학생 설문 조사(채식 기간)

채식 기간에 관한 설문에서는 '1년 이상~3년 이하'가 27명(56.3%), '3년 이상'이 9명(18.8%), '6개월 이상~1년 이하'가 9명(18.8%), '6개월 미만'이 3명(6.3%)으로 나타났다.

④ 채식하는 이유

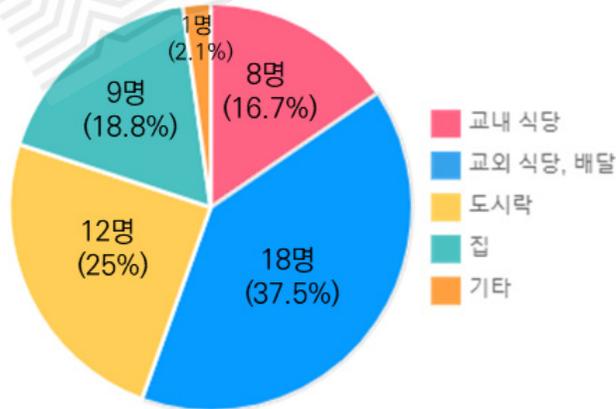


[그림 3-8] 채식주의자 대학생 설문 조사(채식주의자들이 채식하는 이유)

채식주의자들이 채식하는 이유에 대한 설문 조사는 복수 응답이 가능했다. 설문 결과, 동물권 41명(91.1%), 기후변화 34명(75.6%), 건강 14명(31.1%), 기타 2명(4.4%) 순으로 응답되었다.

(2) 채식주의자 대학생 교내 채식 실태조사

① 학교에서 식사를 해결하는 주된 방법



[그림 3-9] 채식주의자 대학생 설문 조사(학교에서 식사를 해결하는 주된 방법)

학교에 나오는 날 점심 식사를 해결하는 주된 방법을 묻는 문항에는 교외 식당이나 배달 18명(37.5%), 도시락 12명(25%), 집 9명(18.8%), 교내 식당 8명(16.7%), 기타 1명(2.1%) 순으로 응답되었다.

② 선택 이유

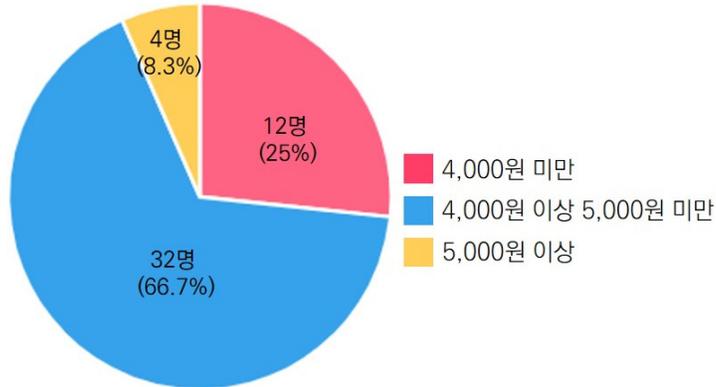


[그림 3-10] 채식주의자 대학생 설문 조사(선택 이유)

이유에 대한 문항은 복수 응답이 가능했다. 설문 조사 결과, '다른 선택을 할 수 없어서' 34명(75.6%), '간편하기 때문에' 12명(26.7%), '다양한 메뉴를 선택할 수 있어서' 11명(24.4%), '가격이 적당해서' 8명(17.8%), '맛있기 때문에' 6명(13.3%) 순으로 응답되었다. 채식주의자 대학생들의 선택권에 한계가 있음을 확인할 수 있는 설문이었다.

(3) 학생식당 채식 환경에 대한 세부 설문

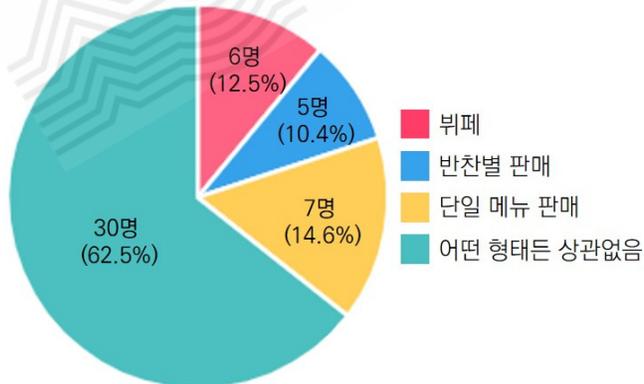
① 학생식당 채식 메뉴 적정 가격



[그림 3-11] 채식주의자 대학생 설문 조사(학생식당 채식 메뉴 가격 적정성)

만약 채식 메뉴가 학생식당에 생긴다면, 가격은 어느 정도가 적당하느냐는 설문에는 '4,000원 이상 5,000원 미만'이 31명(66%), '4,000원 미만'이 12명(25.5%), '5,000원 이상'이 4명(8.5%) 순으로 응답되었다.

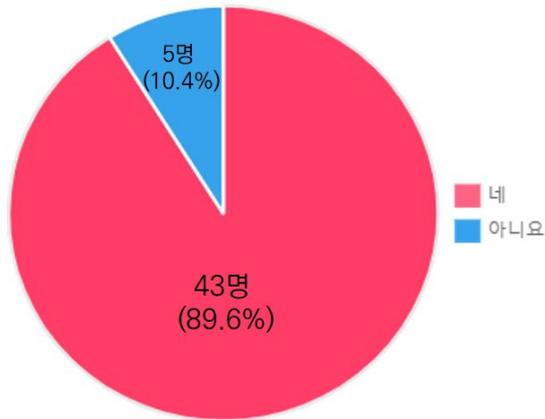
② 방법 선택 이유



[그림 3-12] 채식주의자 대학생 설문 조사(학생식당 채식 메뉴 제공 형태)

학생식당의 채식 메뉴가 제공된다면 어떤 형태로 운영되는 게 좋을지 묻는 설문에는 '어떤 형태든 상관없다'는 응답이 30명(62.5%), '단일 메뉴 형태' 응답이 7명(14.6%), '뷔페 형태' 응답이 6명(12.5%), '반찬별 구매 형태' 응답이 5명(10.4%)으로 나타났다.

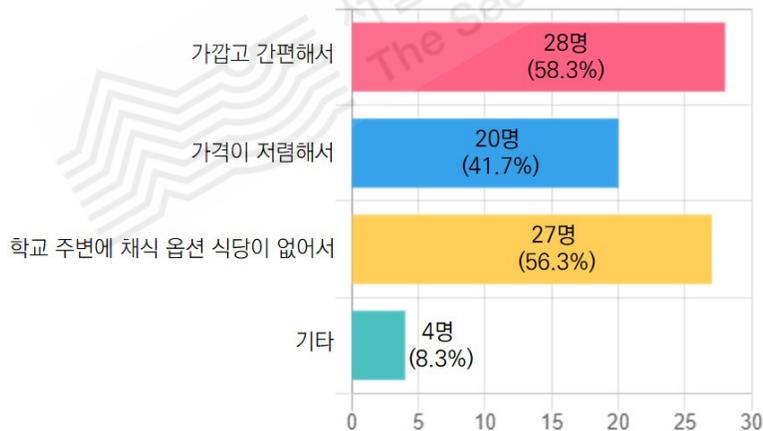
③ 제공되는 채식 메뉴가 단품이라면?



[그림 3-13] 채식주의자 대학생 설문 조사(단품으로 운영되는 채식 메뉴 이용 의사)

채식 메뉴가 단품으로 운영되더라도 교내 식당을 이용하겠다는 설문에는 43명(91.5%)이 이용하겠다고 응답했고, 4명(8.9%)은 이용하지 않겠다고 응답했다.

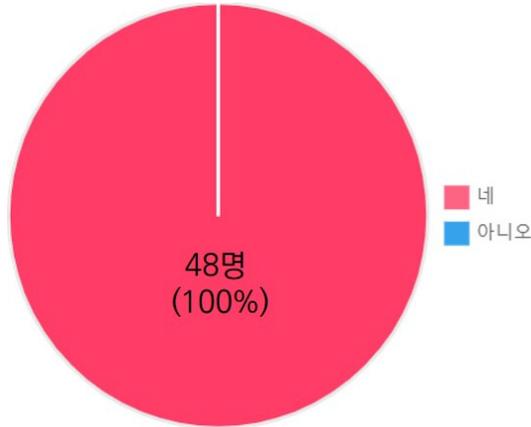
④ 채식 메뉴가 단품이어도 이용하는 이유



[그림 3-14] 채식주의자 대학생 설문 조사(단품으로 운영되는 채식 메뉴 이용 이유)

단품으로 운영되더라도 채식 메뉴를 이용하겠다는 응답의 이유로 '가깝고 간편하기 때문에' 28명(58.3%), '학교 주변에 채식 옵션 식당이 없어서' 27명(56.3%), '가격이 저렴해서' 20명(41.7%), 기타 응답은 4명(8.3%)으로 나타났다.

⑤ 교내 채식 메뉴 필요성



[그림 3-15] 채식주의자 대학생 설문 조사(교내 채식 메뉴 필요성)

채식 인구가 적더라도 교내 채식 메뉴가 필요한지 묻는 설문에는 응답자 48명 전원이 필요하다고 답했다.

⑥ 교내 채식 메뉴가 필요한 이유

학생식당에 채식 메뉴가 필요한 이유에 대한 서술형 문항에는 48명 중 41명이 응답하였다. 응답 결과는 [표 3-3]과 같다.

[표 3-3] 학생식당에 채식 메뉴가 필요한 이유

학생식당에 채식 메뉴가 필요한 이유		
대분류	소분류	응답 내용
권리 (29)	권리	채식도 하나의 인권, 복지 개념이니까.
	권리	수에 상관없이 어떤 선택을 할 권리는 동등하게 주어져야 한다고 생각하기 때문에
	권리	채식할 권리가 필요함과 동시에 중국에는 채식 위주의 식단으로 전부 바뀌어야 하기 때문에
	권리	채식 또는 비건 학생들은 먹을 게 없기 때문
	권리	경제적인 이유로 메뉴가 한정적인 것은 이해할 수 있지만 메뉴 자체가 없는 것은 식사를 하기 어려운 측면이 있습니다.
	권리	채식 선택권 보장
	권리	인권
	권리	1. 비건이라는 존재 자체를 모르는 사람들에게 채식주의의 존재를 알려야 한다. 2. 환경과 지구, 동물을 위해 노력하는 사람들에게 최소한의 권리를 보장해야 한다.

학생식당에 채식 메뉴가 필요한 이유		
대분류	소분류	응답 내용
		3. 소수자라도 동등한 권리를 누릴 수 있어야 한다.
	권리	기본적인 권리가기 때문에
	권리	채식인의 식사권이 보장되어야 하기 때문. 그리고 환경을 위해서라도 교내 채식 메뉴를 점차 늘려야 함.
	선택권	아니면 채식하는 사람은 먹을 게 정말 없어서..
	선택권	소수자라고 해서 비건 메뉴가 없으면 비건은 식사를 하지 못합니다. 하지만 비건 메뉴는 누구나 먹을 수 있기 때문에 반드시 필요하다고 생각합니다.
	선택권	적고 많음과 상관없이 분명히 있기에, 학교는 선택권을 제공해야만 함
	선택권	채식 메뉴가 제공되기 '위해' 특별한 이유가 필요한 것이 아니라 육류 메뉴가 제공되는 것과 같은 이유로, 인구가 적든 많은 먹는 이가 있으니 기본적으로 제공을 전제하는 게 맞다 생각함.. 경제적 이유 등 기타 부수적인 것도 일단 제공을 기본 조건으로 두고 해결해야 될 일이지(메뉴별 단가 조정 등), 실현이 어렵다고 해서 선택지에서 배제하는 것은 이해할 수 없음
	선택권	채식하지 않더라도 한 끼 정도 선택적으로 먹는 사람들이 있기 때문에 있어야 한다고 생각합니다.
	선택권	일반 식당에서의 선택의 폭이 훨씬 좁기 때문에 교내이라도 꼭 있어야 한다고 생각합니다
	선택권	채식을 하는 학생들에게도 학교에서 간편하고 저렴하게 식사를 할 수 있는 환경이 주어져야 한다고 생각하기 때문입니다.
	다양성	다양성 존중
	다양성	다양성
	다양성	채식 인구만 채식 메뉴를 선택하는 시대는 아니라고 생각해서
	다양성	소수의 사람의 음식 취향도 존중해 줘야 한다고 생각합니다. 동물권과 환경에 대해 공부하게 된 후 동물을 안 먹는 것이 아니라 못 먹는 것이 되었기 때문에 못 먹는 사람들을 위한 배려가 이뤄져야 한다고 생각합니다. 학교는 학생을 위해 다양한 음식 종류를 선택할 수 있는 환경을 만들어줘야 한다고 생각합니다.
	다양성	채식이라는 가치관을 존중받아야 하니까
	다양성 선택권	다양성을 존중받아야 한다고 생각합니다. 채식 메뉴는 다양성의 존중과 선택권의 보장이라고 생각합니다.
	다양성 선택권	다양성을 존중한다면 선택권을 주는 게 당연하다고 생각해서
	다양성	다양성을 고려해야 하고 동물권, 기후 위기를 위해서라도 권장 받아야 한다고 생각함.
	다양성 환경	비건 메뉴는 비건만을 위한 것이 아닌 특정 성분에 알레르기가 있는 학생, 비거니즘에 관심 있는 학생, 관심이 전혀 없는 논비건 학생도 먹을 수 있는 식단이기 때문에 모두가 겪고 있는 기후 위기와 환경오염 등을 위한 식단이기 때문에
	선택권 동물권	우리 학교는 서울시에서 공립으로 만든 학교이다. 서울시는 선제적으로 기후변화 대응과 동물권 보장을 위한 채식 선택권 보장을 해야 한다. 채식 인구가 가시적으로는

학생식당에 채식 메뉴가 필요한 이유		
대분류	소분류	응답 내용
	환경	적더라도 근 미래에 닥칠 위기를 지금부터 대응하기 위해 채식문화를 만들어가는 것도 필요하다.
	권리 동물권 환경	수는 적어도 여전히 존재하기 때문입니다. 채식에 대해 낯설게 여기는 사람들에게도 인식 개선의 기회가 될 것이라고 생각해요. 저조차도 주변 사람들에 의해 채식을 처음 접하게 되었기 때문에. 동물권과 환경 문제와 밀접하게 연관되어 있는 채식이라는 삶의 태도를 더 이상 세상의 주변부로만 바라보면 안 된다고 생각합니다.
	복지	수익이 적거나, 비용이 많이 든다는 건 아무런 대답이 되지 않음. 언제나 식사를 할 수 있다는 건. 굉장히 기본적인 복지임. 복지는 사람이 최소한의 누릴 권리를 위한 것인데, 여기서 인구가 적다는 말은 나을 필요 없음. 소수를 위해 마련된 자리 / 카테고리 / 복지 등을 다수결의 논리로 정한다는 건 진짜 이상함.
환경 (3)	환경	기후변화를 막기 위해 채식을 장려하기 위해서라도 채식 메뉴는 있어야 한다.
	환경 공익	서울시립대학교는 국가 재정으로 운영되는 '시립' 대학교이다. 국가 산하 기관은 단지 경제적 효율성만이 아니라 공공 이익을 증진하기 위해 선두에 서야 한다. 채식은 환경친화적인 소비 형태로서, 공공 이익을 발생시킨다. 그리고 채식 메뉴 제공은 건강, 종교, 신념 등의 이유로 채식을 선택하는 소수자들을 고려하는 다원주의적 방향성을 갖춘 정책이다. 그러므로 환경 재난을 겪고 있는 민주주의 국가의 서울시립대학교는 채식 메뉴를 제공하는 것이 마땅하다. 채식을 하는 사람이 적어서 경제적 효율성이 떨어지기 때문에 채식을 제공하지 않겠다고 말한다면, 서울시립대학교는 이익 창출이 제1 목표인 사기업과 다를 바가 없어 보인다. 경제적 이익도 중시되어야 하지만, 그에 앞서 공적 가치와 옳음을 우선하는 서울'시립'대학교가 되기를 바란다.
	환경 선택권	육식 위주의 식단은 지속가능하지 않기 때문에. 이슬람교나 힌두교를 믿는 학생에게 기본적인 선택권이 필요하기 때문에.
수요 (3)	수요	채식 실천 여건이 개선되면 채식 인구도 늘 것.
	수요	채식 식당을 운영함으로써 채식 인구 비율이 늘어날 것이기 때문에
	수요	수요의 문제가 아님
윤리 (2)	윤리	채식 메뉴를 제공하지 않는 것은 정당한 신념을 가진 이들의 식사를 힘들게 하는 것으로, 큰 비용이 들지 않는다면 당연히 제공되어야 한다. 비용 측면에서도 이미 제공되고 있는 할랄/힌두교 식단과 통합해서 운영할 수 있으므로 큰 부담이 되지 않으리라 예상한다. 또한 학교 차원에서도 채식의 윤리적 정당성을 논의하고(동물권과 환경 둘 다) 채식을 장려할 필요가 있다.
	윤리	채식은 단순히 식이 지향이나 채식 인구만을 고려해야 하는 문제가 아니기 때문. 평등하고 차별 없는 세상을 위해 인권 증진에 노력하는 것처럼, 비인간 동물을 향한 폭력을 철폐하기 위해 비거니즘을 실천해야 하기 때문. 육식 문화가 만연한 사회에서 육식을 지양하는 문화를 만들고, 종교, 식이 지향, 알레르기, 신념 등 모든 이유들과 동시에 동물권을 위하여 비건 메뉴는 필수적이다.
기타 (4)	형평성	잡식인은 채식 메뉴를 먹을 수 있지만 채식인은 잡식 메뉴를 먹을 수 없으므로 형평성을 위해 꼭 필요하다. 실제로 서울대에 채식 식당이 있지만 여건(거리 가격 등) 상 이용을 못하는 학생은 학교에서 밥을 먹지 못하거나 편의점 음식으로 때우고 있음

학생식당에 채식 메뉴가 필요한 이유		
대분류	소분류	응답 내용
	건강	첫 번째는 동물권과 기후 위기 문제를 떠나 알레르기 등 학생들의 건강과 안전 때문입니다. 두 번째는 채식 옵션은 학교나 기관이 보내는 사회적 "신호"로서 의미를 가지기 때문입니다.
	기타	Why not?
	기타	채식 메뉴가 있어야 알레르기 등의 이유가 아니더라도 채식의 당위성을 조금이나마? 공지할 수 있다고 생각함. (채식의 궁극적 목적은 개인적이기보단 이타에 있다고 생각함.)
총 42개의 응답		

3) 설문 조사 주요 결과

첫째, 채식주의자 유형은 비건이 21명(43.8%)으로 가장 높게 나타났다.

둘째, 채식 기간은 '1년 이상~3년 이하'가 27명(56.3%)으로 가장 높게 나타났다.

셋째, 채식의 이유로는 동물권 41명(91.1%), 기후변화 34명(75.6%), 건강 14명(31.1%) 순으로 응답되었다. 채식주의자가 아닌 서울시립대학교 일반 대학생 설문 조사에서 건강 27명(33.8%), 기후변화 13명(16.3%), 동물권 9명(11.3%) 순으로 응답된 결과와 대조적인 결과를 도출되었다.

넷째, 채식주의자 대학생들의 선택에 한계가 있음을 확인할 수 있었다. 학교에 나오는 날 점심 식사를 해결하는 주된 방법을 묻는 문항에 교내 식당을 이용한다는 응답자는 8명(16.7%), 그 외 교외 식당이나 배달, 도시락, 집 등을 이용한다는 응답자는 40명(83.3%)였다. 그 이유로 '다른 선택을 할 수 없어서' 응답이 34명(75.6%)로 가장 높게 나타났다.

다섯째, 채식 메뉴가 단품으로 운영되더라도 교내 식당을 이용하겠다는 응답자는 43명(91.5%)으로 매우 높은 응답률을 보였다. 단품일지라도 교내 식당의 채식 메뉴를 이용하겠다는 응답의 이유로 '가깝고 간편하기 때문에' 28명(58.3%), '학교 주변에 채식 옵션 식당이 없어서' 27명(56.3%), '가격이 저렴해서' 20명(41.7%), 기타 응답은 4명(8.3%)으로 나타났다.

여섯째, 채식 인구가 적더라도 교내에 채식 메뉴가 필요하다는 데에는 전원(48명, 100%)이 응답하였고 그 이유에 대해서는 41개의 다양한 이유가 응답되었다. 채식주의자 권리를 보장해야 한다는 응답이 29명(70.3%)으로 가장 많았다.

3_채식주의자 대학생 심층 인터뷰

1) 심층 인터뷰 개요

QGIS를 활용한 공간 분석이나 설문 조사를 통해 정량적 자료들을 도출했다. 정량적 자료보다 현상의 속성이나 본질이 더 큰 중요성을 지니는 질적 연구 자료(이종규, 2006)를 얻기 위해 심층 인터뷰를 진행했다. 심층 인터뷰의 목적은 공간 분석과 설문 조사에서 드러나지 않은 속성과 본질을 도출해 내기 위함이다.

[표 3-4] 심층 인터뷰 대상

심층 인터뷰 대상	학교	주로 식사하는 장소	채식 단계
A	서울대	교내	비건
B	서울대	집	비건
C	서울시립대	집	페스코 베지테리언

인터뷰 대상은 채식주의자 대학생 설문 조사에 참여한 서울대학교 학생 2명과 서울시립대학교 학생 1명이다. 서울대학교는 채식 뷔페를 실시하고 있고 서울시립대학교는 베지테리언을 위한 메뉴를 운영하고 있으며 '시립'이라는 점에서 정책 제언에 반영할 만한 요소가 있는지 확인하기 위함이었다. 질적 연구에서의 인터뷰는 자료 수집을 위한 중립적 도구라기보다는 맥락에 기반을 둔 결과를 끌어내는 적극적인 상호작용 방식(Fontana & Frey, 2000)이다. 설문 조사 응답 결과를 참고하되 방식이나 내용에 있어서 제약이 없이 상황에 따라 유연하게 진행하는 비구조화 면접 방식(김아영 외, 2016)으로 면접을 진행했다.

2) A 씨 심층 인터뷰 내용

A 씨는 비건 지향을 하는 서울대학교 학생이다. 교내에서 주로 끼니를 해결하고 학기 중에는 일주일에 2회 정도 학교에 간다. 통학하는 데 30분에서 1시간 정도가 소요되며 채식을 하는 이유는 '동물권'과 '기후변화(환경)'이라고 응답하였다. 주로 교내 식당을 이용하는데 그 이유로 '다른 선택을 할 여건이 마땅치 않아서'라고 응답했다. 채식 인구가 적더라도 교내에 채식(비건) 메뉴가 있어야 한다고 생각하냐는 질문에는 '네'라고 응답했고, 그 이유로는 '채식 실천 여건이 개선되면 채식 인구도 늘 것'이라고 응답했다.

① “교내에서 채식 생활하기에는 어떠셨나요?”

“주로 교내에서 끼니를 해결했어요. 큰 어려움은 없었죠. 방학 때 운영이 안 되긴 하지만 감골식당에서 채식 식당이 운영되고 있고 농생대에 서도 채식 브리또와 볶음밥이 판매되기 때문이에요. 교내에 분식집과 패스트푸드점도 있어요. 김밥에 햄이랑 계란을 빼고 주문을 해서 먹거나 롯데리아 미라클버거를 먹기도 하고요. 가끔은 편의점에서 채식 식품을 사 먹기도 해요. 오히려 코로나로 인해 운영하지 않는 상황 때문에 어려움이 있어요. 하지만 전반적으로 만족스러워요. 학교에서 상권이 형성된 서울대입구역까지는 거리가 멀기도 하고 서울대입구역 근방에는 비건 전문식당은 없는 것으로 알고 있어요.”

② “감골식당에 대한 만족도는 어떠한가?”

“전반적으로 만족스럽다. 보통 밥류, 국류, 샐러드류, 콩고기류, 야채 메뉴 2종류, 견과류 등이 제공된다. 하루에 반찬이 4~5개 정도 제공되는 것 같다. 가격은 6,500원이지만 비싸다고 생각하지는 않는다. 메뉴가 다 채롭고 뷔페식이라 양껏 먹을 수 있기 때문에 매우 만족스럽다. 이용객 중 30% 정도는 외국인으로 보였다.”

③ “코로나19로 인한 감골식당 영업중단 사태에 대해서는 어떻게 생각하나?”

“채식 뷔페를 제공하는 감골식당이 코로나 때문에 영업을 중단하는 것이 소수자 입장에서는 불쾌하고 부당한 일이지만 현실적인 부분(경제적)은 고려해 봐야 하는 일 같다. 수요 조사를 통해 한정 메뉴를 운영하는 방안을 마련할 수도 있을 것 같다.”

④ “도시락을 챙겨가는 방법은 어떠한가?”

“귀찮아서 도시락 챙겨가는 것보다는 간편하게 학교에서 끼니를 해결하는 것을 선호한다. 분식점, 편의점, 패스트푸드점에서 비건 지방 음식을 구매할 수 있기 때문이다.”

3) B 씨 심층 인터뷰 내용

B 씨는 비건 지향을 하는 서울대학교 학생이다. 학교에 가면 주로 교내 식당에서 끼니를 해결하며 학교에는 주 1회 이하로 간다. 통학하는 데 소요되는 시간은 15분에서 30분 정도이며 채식을 하는 이유는 ‘동물권’, ‘기후변화(환경)’, ‘건강’ 때문이라고 응답했다. 주로 교내 식당을 이용하는데 그 이유로 ‘간편하기 때문에’, ‘다양한 메뉴를 선택할 수 있어서’, ‘다른 선택을 할 여건이 마땅치 않아서’라고 응답하였다. 채식 메뉴가 단품이어도 교내 식당을 이용하겠다는 질문에는 ‘네’라고 답했고 그 이유로는 ‘가깝고 간편해서’라고 응답했다. 채식 인구가 적더라도 교내에 채식(비건) 메뉴가 있어야 한다고 생각한다는 질문에는 ‘네’라고 응답했고, 그 이유로는 ‘할랄 푸드를 제공하는 것처럼 채식인들이 학교생활을 하는 데 지원했으면 좋겠다’라고 응답했다.

① “교내에서 채식 생활하기에는 어떠셨나요?”

“학내에 채식 제공하는 식당이 한 군데밖에 없었던 점이 어려웠다. 친구들과 약속 잡을 때 갈 곳이 한정되어 있는 점이 어려웠다. 채식을 하지 않는 친구들과 약속을 잡을 때 감골식당이나 분식점에서만 만났었다. 분식점을 자주 갔었다. 채식의 이점이 많이 퍼져서 채식 옵션이 있는 식당이 늘어났으면 좋겠다.”

② “감골식당에 대한 만족도는 어떠한가?”

“6,500원이지만 메뉴가 다양했고 괜찮았다. 주변에 매 끼니를 감골식당에서 해결하는 친구들도 있다. 다른 학식(3,000-4,000원)에 비해 상대적으로 비싼 가격이지만 양의 제한이 없기 때문에 6,500원이라는 가격이 비싸다고 생각하지는 않는다. 주로 아점(아침 겸 점심)으로 먹었기 때문에 많이 먹을 수 있어서 만족스러웠다. 질적으로나 양적으로나 만족스럽다.”

③ “학교에 채식 메뉴가 생긴다면 가장 고려되어야 할 점이 무엇이라고 생각되는가?”

“우리 학교 같은 경우에는 채식 뷔페가 있는데 비채식인도 함께 먹을 만한 메뉴를 만드는 것도 중요할 것 같다. 채식인의 편의성을 제공하는 것도 중요하지만 채식 식단을 홍보할 수 있는 방안을 고려해 보는 것도

중요하다. 채식 영양 등에 대한 교육과 사회적, 환경적으로 채식의 효과를 어필할 필요가 있다. 또한 육류를 제외한 식단의 가격적 인센티브를 제공하는 방안도 있고 채식에 대한 교육을 다양하게 제공할 필요도 있다고 생각한다. 단순히 채식을 제공하는 걸 넘어서, 건강식을 판매하면 좋겠다. 그것이 개인의 건강이든, 지구의 건강이든 말이다.”

4) C 씨 심층 인터뷰 내용

C 씨는 서울시립대학교에 다니는 학생으로 페스코 베지테리언이다. 통학하는 데 소요되는 시간은 15분 미만이며 채식을 하는 이유는 ‘동물권’, ‘기후변화(환경)’, ‘건강’ 때문이라고 응답했다. 일주일에 4회 정도 학교에 가지만 주로 집에서 식사한다. 집에서 식사하는 이유는 다양한 메뉴를 선택할 수 있고 다른 선택을 할 여건이 마땅치 않고 쓰레기가 최소화되고 코로나19 걱정을 덜 할 수 있기 때문이라고 응답했다.

채식 메뉴가 단품이어도 교내 식당을 이용하겠다는 질문에는 ‘네’라고 답했고 그 이유로는 ‘가깝고 간편해서’, ‘가격이 저렴해서’라고 응답했다. 채식 인구가 적더라도 교내에 채식(비건) 메뉴가 있어야 한다고 생각하냐는 질문에는 ‘네’라고 응답했고, 그 이유로는 ‘우리 학교는 서울시에서 공립으로 만든 학교이다. 서울시는 선제적으로 기후변화 대응과 동물권 보장을 위한 채식 선택권을 보장해야 한다. 채식 인구가 가시적으로 적더라도 근미래에 닥칠 위기를 대응하기 위해 채식문화를 만들어가는 것이 필요하다’라고 응답했다.

① “교내에서 채식 생활하기에는 어떠셨나요?”

“매번 교외 식당을 찾아가는 것은 경제적 부담이 있는데 교내에는 채식 옵션 식당이 없다. 교외 식당에서 식당을 할 때도 어려움이 있었다. 채식을 원하는 학생이 주변에 많이 없었기 때문에 식사 메뉴를 정하는 데 주저함이 있었던 적도 있다. 다수의 의견에 따라가야 한다는 압박감이 있었던 것 같다. 고기를 먹고 싶어 하는 친구들과의 관계에 어려움이 있었다.”

② “채식 메뉴가 없어서 친구들과의 관계에 어려움을 겪었던 에피소드가 있나요?”

“18년도에 친구들과 떡볶이 전문음식점에 갔을 때였다. 친구들과 관계에

관한 에피소드는 아니지만 마음이 불편했다. 해물, 동물성 시즈닝 등 동물성 식품이 들어갔을 텐데 스스로 합리화하며 먹었다. 그때 마음이 조금 불편했다.”

③ “학교에 채식 메뉴가 생긴다면 가장 고려되어야 할 점이 무엇이라고 생각되는가?”

“건강과 맛을 고려한 메뉴가 생기길 바란다. 국내산 재료를 사용한다든가 무농약 식품을 사용했으면 좋겠다. 학생들이 경제적 여건 때문에 끼니를 거르거나 저렴한 식품을 먹는 경우가 많은데 건강을 많이 신경 쓴 식단이 제공되었으면 좋겠다.”

④ “주로 집에서 식사한다고 응답하셨는데 채식 메뉴가 있어야 한다고 응답하셨어요. 이유는 무엇인가요?”

“매일 요리해 먹는 건 쉽지 않다. 가끔 사 먹고 싶기도 하다. 김밥에 햄을 빼고 자주 먹었는데 건강에 좋진 않았던 것 같다. 다른 메뉴가 생겼으면 좋겠다.”

5) 심층 인터뷰 소결

첫째, 채식 뷔페 갑골식당을 이용하는 서울대학교 학생 2명은 학생식당에 대한 만족도가 높았다. 가격이 상대적으로 비싸지만 양적으로나 질적으로 만족한다는 공통적인 의견이 있었다. 둘째, 인터뷰 대상자들은 채식을 하지 않는 친구들과의 관계에서 어려움을 겪었다. 학교에서 채식 옵션 메뉴를 제공하는 건 단순히 선택권 보장이 아니라 사회적 의미가 있다는 걸 시사했다. 셋째, 단순히 선택권을 보장한다는 차원에서 학교에서 채식 메뉴를 제공하기보다는 건강에 신경을 쓴 채식 메뉴를 제공했으면 좋겠다는 의견이 있었다. 넷째, 도시락을 싸거나 매번 집에서 식사를 하는 것은 불편할 때도 있기 때문에 학생식당에서 채식 메뉴를 제공했으면 좋겠다는 의견이 있었다.

채식주의자라고 해서 채식이면 무조건 긍정적이라기보다 채식주의자 내에서도 다양한 수요가 있음을 알 수 있었다. 대학 학생식당에서 채식 메뉴를 운영한다면, 실태조사를 진행하여 다양한 수요를 파악하고 이에 따라 운영할 필요가 있음을 시사한다.

04. 국내외 채식 학생식당 사례 조사

1_국내 채식 학생식당 운영 사례 조사

학생식당 운영 사례는 총 4개를 조사했다. 먼저 서울대 '감골식당'과 동국대 '채식당'은 현재 채식 학생식당을 운영하고 있는 사례다. 국민대 사례는 한시적으로 채식 데이를 운영했던 사례다. 마지막으로 충남대 사례는 채식 학생식당 운영 사례는 아니지만 운영 형태 면에서 참고할 만한 자료가 될 수 있을 것으로 보인다.

[표 4-1] 국내 채식 학생식당 운영 사례 조사(2021년 11월 기준)

구분	서울대 '감골식당'	동국대 '채식당'	서울시립대
운영 방식	채식 뷔페	채식 뷔페	단품
채식 지향	비건	비건	락토오보
운영 기간	학기 중	학기 중	학기 중
가격	교내 6,500원 외부 7,500원	교내 7,000원 외부 9,000원	쏘이까스 5,500원
구분	세종대	국민대	중앙대
운영 방식	고기 없는 월요일	채식의 날	채식의 날
채식 지향	-	-	비건
운영 기간	2011년	2019년 4월-6월	2021년 9월~
가격	-	3,800원 선	채식 라면 1,800원 중식 3,200원

1) 서울대 ‘감골식당’ 사례: 외국인과 비건 지향인 수요로 인한 채식 메뉴 운영

(1) 초기 운영 배경은 ‘외국인 학생 수 증가’였다

서울대학교 채식 뷔페 ‘감골식당’은 어느 날 우연히 딱하고 나타난 게 아니었다. 서울대학교 외국인 학생 수가 증가하면서 2010년 10월 예술복합동 74동 식당에서 채식 뷔페가 처음 시작되었다. 채식 뷔페 시행과 관련한 사전 조사 메일을 학생들에게 발송하였고 단품보다는 뷔페를 선호한다는 결과가 도출되었다고 한다. 이후 74동이 철거되고 신축된 101동 아시아연구소 산하 감골식당으로 채식 뷔페 제공 서비스가 이전되었다.

(2) 다양성을 존중하려는 목적이라면 ‘비건식’으로 운영되어야 한다

서울대학교 ‘감골식당’에 처음부터 비건 메뉴가 제공된 것은 아니었다. 우유와 달걀을 허용하는 락토오보베지테리언식을 제공하겠다고 발표했다. 스티커 설문 조사 결과 비건식보다 락토오보식의 수요가 많았다는 것이 이유였다. 하지만 교내 채식 동아리 비지모와 사회대 학생회는 채식주의의 본래 목적이 다양성 존중이라는 점을 지적하며 이의를 제기했고 결국 비건식으로 변경하게 되었다.



출처: 대학신문, 서울대학교 학생

[그림 4-1] 서울대학교 감골식당

2) 동국대 ‘채식당’, 삼육대 ‘프렌들리’ 사례: 종교적인 이유로 채식 메뉴 운영

동국대학교는 서울시 중구 장충동에 위치한 불교종립 대학이다. 불교종립 대학 특성상 종교적인 이유로 교내에 채식 식당을 운영하고 있다. 동국대는 남산 자락에 자리를 잡았다. 코로나19로 인해 대면 인터뷰를 진행하지 못했지만 유선 전화를 통해 학생식당 관련 업무를 담당하는 직원과 통화를 할 수 있었다. 직원에 따르면, 위치와 학교 특성상 외부인 이용률이 높다고 한다. 강의를 비롯한 업무 용도로 방문하는 스님 등의 사람

들과 남산 방문객들이 식당을 찾는다고 했다. 외부 방문객 비율은 전체 이용객의 70% 정도 된다고 전했다.



출처: 불교신문, 매거진 한경

[그림 4-2] 동국대학교 채식당

삼육대학교는 삼육신학원 및 삼육신학대학을 모체로 하여 발전한 대학교다. 제칠일안식일예수재림교를 기반으로 한 대학교다. 학생식당 ‘프랜들리’에서는 2017년 3월부터 채식 뷔페를 운영하고 있다. 채식 뷔페 운영 사유 역시 종교적인 이유 때문이다. 채식과 자연식을 ‘하나님의 섭리에 따른 식생활’로 보기 때문이다.

3) 국민대, 서울시립대, 세종대, 중앙대 ‘채식의 날’ 운영 사례

2021년 11월 기준 채식의 날⁹⁾ 운영 사례 조사 결과, 서울시립대학교와 중앙대학교에서 채식의 날을 운영하고 있다. 서울시립대학교는 자연과학관에서 10월 20일부터 매주 수요일 채식’s day라는 이름으로 채식 메뉴를 제공하고, 중앙대학교는 참슬기식당에서 9월부터 채식 라면과 채식 중식 메뉴를 제공하고 있다. 현재는 운영하고 있지 않지만 국민대와 세종대에서도 채식의 날을 운영했다. 2011년 세종대학교 학생식당 5곳 중 4곳에서 주 1회 채식 식단을 제공하는 ‘고기 없는 월요일(Meatless Monday)’을 시행했었고 국민대학교에서는 2019년 4월부터 6월까지 학생식당에서 채식 식단을 제공했고 시험기간 간식 메뉴만 한시적으로 채식 메뉴를 간식으로 제공하는 행사를 진행하기도 했다.

9) 채식 메뉴를 제공하는 날의 명칭이 학교별로 다르다. 이 연구에서는 ‘채식의 날’로 통칭한다.



출처: 중앙대학교 공식 홍보대사 중앙사랑

[그림 4-3] 중앙대학교 참슬기식당



출처: 국민대학교 총학생회 페이스북

[그림 4-4] 국민대학교 비건 메뉴 시범 운영

4) 반찬별로 판매하는 충남대 '제3후생관' 운영 사례

충남대학교 '제3후생관'은 반찬별로 판매하는 식당이다. 반찬별로 가격이 정해지고 원하는 반찬을 구매하는 만큼 금액을 지불한다. 채식 표기를 별도로 하거나 채식 메뉴를 판매하는 학생식당은 아니지만, 반찬별로 구매할 수 있다는 점에서 채식 메뉴와 육식 메뉴를 혼용하여 판매할 수 있다는 장점을 지닌다.

5) 학생식당 운영 사례 주요 결과

국내 학생식당 운영 사례를 조사한 결과, 채식 메뉴를 운영하는 학생식당은 주로 종교, 외국인 등의 이유가 운영의 계기가 되었다. 최근에는 채식인의 선택권을 보장하는 '복지'

관점에서 채식 메뉴를 제공하고 있다. 동물권, 기후변화를 이유로 채식을 권장하는 학생식당 운영 사례는 없는 것으로 보인다. 또한 채식이라고 하지만 메뉴만 보아서는 ‘동물성 식품’이 실제로 들어가는지 확인하기는 어려웠다.



2_해외 채식 학생식당 운영 사례 조사

연구 배경에서도 언급했듯 해외에서는 국내보다 앞서 채식을 권장했다. 이미 공공기관에 채식 메뉴가 제공되는 채식 공공화가 이미 시행되고 있으며 미국과 유럽에서는 대학에서도 채식 메뉴가 제공되고 있다.

[표 4-2] 채식 학생식당 운영 사례 조사

구분	독일	미국	포르투갈
대상	베를린 4개 대학 (34개 구내식당)	미국 내 대학	모든 대학교
운영 기간	2021년 10월	매일	매일
운영 방법	채식 메뉴 제공 (68%: 비건, 28%: 락토오보, 2%: 페스코)	학생식당에서 비건 메뉴 제공	학생식당 채식 옵션 메뉴
채식인 비율	베를린 대학생 비건: 13.5%, 베지테리언: 31%	베지테리언: 3%	베지테리언: 1%

1) 수요 증가와 함께 환경 문제 대응을 위한 채식을 권장하는 독일

(1) 유행을 넘어 생활방식으로 자리 잡은 채식

독일은 유럽 주변 국가들에 비해서도 채식 환경이 잘 조성되었다고 알려졌다. 독일은 채식이 유행을 넘어 생활방식으로 자리를 잡았다. 독일의 채식 식품 시장 매출액은 2010년부터 2016년까지 매년 증가하고 있고 연간 성장률 또한 증가하는 추세다. 2016년 독일 채식협회 보고에 따르면 독일 채식 인구는 약 800만 명(9%)로 추정하고 있고 이들 중 비건은 약 130만 명으로 파악된다.



출처: 코트라(KOTRA)

[그림 4-5] 독일 채식 식품 시장 매출액 및 연간 성장률

(2) 베를린 대학생 비건 비율은 13.5%, 베를린 4개 대학에서 채식 메뉴 제공
독일 베를린은 수요가 뒷받침되었기 때문에 학생식당에 채식 메뉴가 자리 잡을 수 있었던 것으로 보인다. 2019년 설문 조사에 따르면 베를린 대학생 중 13.5%는 비건, 31%가 채식주의자(베지테리언)로 나타났다. 최근에는 수요 증가와 더불어 탄소중립, 기후변화와 같은 문제들에 대응하기 위해, 베를린 4개 대학에 소속된 34개의 구내식당에서 채식 메뉴를 제공했다. 메뉴는 고구마, 비트, 참깨, 메밀, 토마토, 파스타 등 다양한 메뉴를 제공했다. Studierendenwerk는 “채식 옵션 메뉴를 제공하기까지 학생들은 반복적으로 기후친화적 급식 제공을 요구해왔고 34개 구내식당에서의 채식 메뉴 제공은 이에 대한 성과”라고 말했다.

2) PETA2의 10가지 항목을 측정한 ‘미국 대학별 비건 성적표’

2018년 PETA2(PETA10)의 청년부 조사에 따르면, 미국 내 1,500여 개의 4년제 대학 중 62%의 학생식당에서 매일 비건 메뉴를 제공한다¹¹⁾. 2014년 28%에 비하면 2.2배에 해당하는 결과다. 2021년 현재 미국 내 1,222개의 대학 중 A등급(Vegan Friendly)은 238개, B-C등급(Some vegan options)은 760개, D-F등급은 224개다. 등급은 매일 비건 메뉴 제공 여부를 포함한 10개의 항목을 측정했다.

[표 4-3] PETA2 VEGAN REPORT CARD 측정 항목과 내용

항목	측정 내용
	매일 비건 메뉴 제공 여부
	유제품 대체식품(두유, 귀리유, 오트밀크 등) 제공 여부
	비건 라벨 여부
	비건 후식 라벨 여부

10) PETA(People for the Ethical Treatment of Animals)는 동물권 보호를 위한 비영리 단체다.

11) 조성은, 2016.10.14., “美대학 62% ‘비건’ 식단 제공…대학생 인기메뉴로 급부상”, 「머니투데이」, <https://news.mt.co.kr/mtview.php?no=2016101316531199605>

항목	측정 내용
	비건 옵션 홍보 여부
	'고기 없는 월요일' 캠페인 시행 여부
	달걀 혹은 마요 대체품 제공 여부
	학생 자문 위원회에 비건 멤버 포함 여부
	비건 스테이션 시행 여부
	비건 식사 시설 유무

출처: PETA2

3) 채식주의자 선택권 보장 관련 법령을 제정한 포르투갈

포르투갈은 모든 대학교에 채식 옵션 메뉴를 필수적으로 제공해야 한다. 2017년 3월 31일 제정한 법령 때문이다. 이 법령은 공공기관 매점과 카페테리아에서 채식주의자 선택권 보장을 위해 채식 메뉴를 의무적으로 두도록 하는 내용을 담고 있다. 법령에서 공공기관은 중앙, 지역, 지방 행정 기관을 비롯한 기타 서비스 기관을 뜻하는데 고등 교육 기관인 대학도 포함된다.

법령을 살펴보다 보면 단순히 선언적인 조항을 넘어서 구체적이고 세부적인 내용들이 보인다.

적어도 하나의 채식 옵션 메뉴를 포함해야만 '의무적' 조항이다. 채식주의자들이 공공기관에 가면 끼니 거를 걱정은 하지 않아도 된다. 또한 채식 옵션에 대한 정의는 2항에 명시되어 있다.

[표 4-4] 포르투갈의 채식 식단 제공에 관한 조항

조항	내용	
제3조	1항	모든 공공 매점 및 카페테리아 서비스에는 매 끼니 별로 적어도 하나의 채식 옵션 메뉴를 두어야만 한다.
	2항	'채식 옵션'은 동물성 식품이 포함되지 않은 식사를 기본으로 하는 것으로 이해한다.
	3항	음식물 쓰레기 감소를 위해 National Health Service에 통합된 부서, 탁아소, 기초 및 중등 교육 기관에서 수요가 없는 경우 채식주의의 옵션을 포함시키는 의무가 면제될 수 있다.
	4항	채식 옵션에 대한 수요가 감소한 경우 식당 운영 기관은 채식 옵션 소비자를 위한 사전 등록 제도를 운영할 수 있다.

출처: 포르투갈 공식 관보 전자저널 DRE

[표 4-5] 포르투갈의 채식 관련 교육과 영양에 관한 조항

조항	내용	
제4조	1항	채식 메뉴는 자격을 갖춘 전문가의 지도하에 프로그램되며 다양한 식단을 제공하며 건강한 식단을 제공하도록 식단을 구성하여 균형적인 영양을 보장해야 한다.
	2항	1항의 목적을 달성하기 위해, 적합한 비건 메뉴 공급을 보장하기 위한 메뉴와 근거 자료가 준비되어야 한다.
	3항	의무의 틀 내에서 채식 옵션을 제공하는 방법을 결정하는 것은 각 식당 운영 주체에 달려 있다.

출처: 포르투갈 공식 관보 전자저널 DRE

3_학생식당 운영 관련 전문가 인터뷰

학생식당 운영 관련 전문가 인터뷰 대상자는 서울시립대학교 학생식당 운영 및 관리를 담당하는 영양사 A 씨다. A 씨는 서울시립대학교 학생식당 20년 차 근무 중인 영양사다. 인터뷰 주요 내용은 락토오보베지테리언 메뉴인 쏘이까스에 관한 질문, 학생식당 및 채식 메뉴 운영 관련 질문으로 구분하여 인터뷰를 진행했다.

1) 단품 채식 메뉴 쏘이까스 관련 질문

① 양식당에서 판매하는 쏘이까스 채식 메뉴 판매 배경 혹은 판매 사유는 무엇인가요?

“쏘이까스는 2016년부터 외국인, 채식인(동아리) 요구로 판매되기 시작했습니다. 학생들이 좋아하는 가스류로 판매하게 되었습니다.”

② 쏘이까스의 일일 판매액 그리고 전체 메뉴의 판매 비중은 어느 정도인가요?

“일반 돈가스 100개 판매하면 쏘이까스는 10개 정도 판매됩니다. 쏘이까스 일일 판매량은 10개 정도 됩니다. 하루에 4-5개가 판매되는 날도 있지만 소수의 채식인과 외국인들을 위해 운영하고 있습니다.”

③ 쏘이까스 메뉴를 운영하는 데 가장 큰 어려움은 무엇인가요?

“원재료 가격이 한번 급등한 적이 있는데 가격이 올랐을 때 학생들의 반발이 있었던 적이 있지만, 이는 쏘이까스 메뉴에만 해당하는 문제는 아닙니다. 냉동 보관이기 때문에 보관이나 조리 상 큰 어려움은 없습니다.”

④ MZ세대를 중심으로 채식에 대한 관심이 급증하고 있습니다. 시립대학교 내부 분위기는 어떠한가요? 혹시 수요 파악을 위해 관련 설문 조사를 진행했던 적이 있으신가요?

“내부적으로 설문 조사를 진행한 적은 없고 채식 동아리(베지썬)에서 자료를 제공받은 적은 있었던 것 같습니다. 현장에서 체감하기로는 대다수의 학생들은 여전히 채소보다 고기를 좋아하는 것 같습니다.”

2) 학생식당 및 채식 메뉴 운영 관련 질문

- ① 학생식당은 국가 보조금 지원 대상이 아닌 것으로 알고 있습니다. 현재 정부부처 혹은 지자체(서울시)로부터 보조금과 같은 지원금을 받고 있는 사항이 있나요?

“운영을 위한 보조금을 따로 받지 않았지만 가스 사용비에 대한 지원을 학교로부터 받고 있습니다. 1년에 약 1억 원 정도 지원을 받고 있습니다. 학생식당은 지속적으로 적자 운영을 해왔는데, 상황 개선을 위해 학교 측에서 여러 방면으로 노력한 결과, 지난 10월 5일부터 공무원 20명 중 8명의 인건비를 서울시로부터 지원받기 시작했습니다.”

“학생식당은 복지회 소속입니다. 식당을 비롯한 교내에 입점한 파리바게트, 카페, 편의점 등도 마찬가지고요. 하지만 엄밀히 말하면 복지회 소속 직원은 교직원은 아닙니다. 복지회를 관리하는 주무관이 학생과에 한 명 있고요. 학생식당 직원의 인건비는 학교가 아니라 학생식당의 수익으로 지급합니다.”

- ② 학생식당 운영 업체 선정 시 입찰, 계약 과정에서 지자체(서울시)는 어떤 부분에 관여하나요?

“직접적으로 지자체에서 관여하는 부분은 없지만 입찰과 계약 과정에서 서울시 조례를 따르는 것으로 알고 있습니다.”

- ③ 정책 제언으로써 서울시립대학교 학생과 교직원 대상으로 채식 관련 실태를 조사하여 채식 학생식당 운영 사례를 제안하려고 합니다. 구체적인 운영 방안으로 총 네 가지의 방안을 제시했습니다. 어떤 방법이 가장 실현 가능성이 높아 보이나요? 이유는 무엇인가요? 실현 가능성이 낮다면 어떤 이유 때문이라고 생각하시나요?

- A. 채식 뷔페 운영
- B. 비건 메뉴 단품 판매(혹은 비건 옵션 메뉴 판매)
- C. 반찬별 구매 식당 운영
- D. 월 1회 혹은 주 1회 채식의 날 운영

“D 방안이 가장 현실적이라고 생각합니다. 이유는 수요 때문입니다. 실제로 ‘채식 Day’를 운영한 지난 20일(185)과 27일(160)의 식수가 다른

날(200~250)에 비해 낮습니다. 현장 상황상 B 방안은 단품 메뉴를 따로 판매하기에는 어렵지만, 메뉴 내에서 일부 동물성 식재료를 빼고 주문은 가능할 것 같습니다. 예를 들면 비빔밥 같은 경우 다진 고기나 계란을 빼서 주문이 가능합니다. 김밥도 마찬가지고요.”

④ 채식의 날과 일반식을 제공하는 날의 잔반과 잔식의 양 차이가 있나요?

“잔반량은 비슷합니다. 자연과학관은 자율배식으로 진행되기 때문에 일반 학생식당에 비해 잔반량이 적은 편입니다. 식수를 대략적으로 예측하여 음식량을 조절하기 때문에 잔식량도 비슷했습니다.”

⑤ 채식 Day 식단에 동물성 식품이 들어가지 않는 건가요?

“반찬 조리 과정에서는 쇠고기 다시다를 사용하기도 하고 국물 요리에는 멸치 육수를 사용합니다.”

⑥ 마지막으로 하고 싶으신 말이 있으신가요?

“서울시에서 가끔 채식 권장 공문이 옵니다. 하지만 현장에서 실행하기에는 어려운 지점이 많습니다. 앞서 인건비 부분을 말씀드렸듯이 단순히 학생들의 복지를 위해서만 학생식당을 운영할 수는 없는 노릇입니다. 가스 사용료 외에는 학생식당 운영을 위해 따로 지원받는 사항이 없기 때문에 수요와 경제성을 고려할 수밖에 없습니다. 또한 채식 메뉴를 구성하기 위해서 ‘동물성 식품을 사용하지 않고 채식 메뉴 요리법’과 같은 요리법, 채식 제품, 채식 재료 등에 대한 교육과 지원이 필요합니다.”

[표 4-6] 서울시립대학교 채식 데이(매주 수요일) 운영한 주간 식수

일자	10월 18일(월)	10월 19일(화)	10월 20일(수)	10월 21일(목)	10월 22일(금)
식수	246	234	183	228	202
일자	10월 25일(월)	10월 26일(화)	10월 27일(수)	10월 28일(목)	10월 29일(금)
식수	199	296	167	261	231
일자	11월 1일(월)	11월 2일(화)	11월 3일(수)	11월 4일(목)	11월 5일(금)
식수	277	251	173	236	211

출처: 서울시립대학교 학생식당

05. 정책 제언

1_서울시 채식 조례 검토 및 개정 필요성 논의

결론적으로 5장에서는 다양한 조사와 분석을 바탕으로 정책 제언을 하고자 한다. 정책 제언을 위해 국내외 법령과 조례를 검토하였다. 2021년 3월 25일 서울을 시작으로, 4월 서울시 중구, 7월 전북, 8월 경기에서 채식 관련 조례가 제정¹²⁾되었다.

1) 채식 관련 조례 제정의 목적

서울과 서울 중구는 건강 증진과 다양성 보장이라는 목적으로 조례를 제정했다. 반면 경기와 전북은 개인의 권리 보장 측면뿐만 아니라 탄소 배출량 감소와 기후변화 대응 능력 함양이라는 사회적 목표도 포함시켰다.

[표 5-1] 채식 조례 제정 목적

구분	채식 조례 제정의 목적	
국내	서울	건강을 증진시키고 식생활의 다양성을 보장
	경기	식생활의 다양성 보장과 탄소 배출량 감소
	서울 중구	중구민 및 관광객들의 채식 선택권이 보장될 수 있는 환경 조성
	전북	기후변화 대응 실천 능력 함양과 건강 증진
해외	포르투갈	채식주의자 선택권 보장

출처: 국가법령정보센터

¹²⁾ 법규 본문에 채식이라는 단어가 포함된 조례들은 총 10개지만, 이 연구에서는 법규명에 채식이라는 용어가 포함된 조례들만 살펴보고자 한다.

연구 배경과 채식주의자 설문 조사 결과에서 볼 수 있듯 채식의 동기는 다양하다. 건강, 동물권, 기후변화 등이다. 기존에 건강 증진, 선택권과 다양성 보장뿐만 아니라 기후변화 대응과 동물권 실현이라는 내용을 목적에 추가하는 것이 필요해 보인다.

2) 조례 상 '채식'의 정의

IVU(International Vegetarian Union)에서는 채식을 식물로부터 얻은 음식으로 이루어진 식단을 뜻한다. 유제품, 달걀, 꿀은 채식 식단에 포함시키기도 하지만 전적으로 식물에서 추출한 음식으로 이뤄진 식단을 권장한다. 즉, 동물성 식품을 포함하지 않은 식단을 채식이라 칭한다.

[표 5-2] 조례 상 채식 식단 정의

구분	조례 상 채식의 정의	
국내	서울	채식이란 식물성 식품을 중심으로 하는 식사를 말한다.
	경기	채식이란 채소, 과일, 해초 등 식물성 음식 위주 의 식생활을 말한다.
	서울 중구	채식 선택권이란 채식주의자가 가진 생활양식을 개인이 실천하기 위해 육류가 포함되지 않은 채식을 선택할 수 있는 개인의 권리를 말한다.
	전북	채식이란 녹색생활 실천을 위해 식물성 식품을 중심으로 하는 식사를 말한다.
해외	포르투갈	채식 옵션은 동물성 식품이 포함되지 않은 식사 를 기본으로 하는 것으로 이해한다.

출처: 국가법령정보센터

국내 서울, 경기, 서울 중구, 전북의 채식 관련 조례에서 채식의 정의는 애매모호하다. 서울과 전북은 채식을 식물성 식품 '중심' 식사, 경기에서는 식물성 음식 '위주', 서울 중구는 육류가 포함되지 않은 식단을 채식이라 정의했다. 동물성 식품이 포함되더라도 식물성 식품 중심이라면 채식이라 부를 수 있는 것이다. 서울 중구 같은 경우에는 육류만 빼내면 되기 때문에 쇠고기 다시다와 같은 동물성 식품이 들어간다고 하여도 채식이라 부를 수 있다. 반면 채식 기본권 법령이 제정된 포르투갈 같은 경우에는 채식 옵션은 동물성 식품이 포함되지 않은 식사라고 명시되어 있다. 다양성과 선택권을 보장한다는 목적을 실현하기 위함이라면 채식을 명확하고 정의 내릴 필요가 있다. 동물성 식품이 들어간다면, 채식 단계를 기준으로 엄밀히 따지면 그 어떤 채식주의자도 식사를 할 수 없기 때문이다. 포르투갈의 조례나 IVU의 정의를 따라 '동물성 식품을 포함하지 않은'이라는 내용을 명시하는 게 필요하다.

2_채식 홍보 및 교육

서울특별시 채식 환경 조성 지원에 관한 조례(이하 ‘서울시 채식 조례’) 제6조는 다음과 같다. 시장은 시민 및 급식 관계자 등을 대상으로 채식에 대한 인식 전환 및 확산을 위한 교육·홍보를 실시하여야 하고 채식을 장려하기 위하여 채식에 관한 정보를 담은 관련 매뉴얼 또는 홍보 책자 등을 제작하여 보급할 수 있다.

1) 대학생들을 대상으로 채식주의자 선택권, 채식 영양, 기후변화, 동물권 등 다각적인 채식 교육 필요

채식 홍보와 교육은 다각적으로 실시되어야 한다. 크게 채식주의자의 선택권, 채식 영양, 기후변화, 동물권 등으로 분류할 수 있다. 앞서 서울시립대 대학생 식생활 실태조사 결과를 보면, 채식 목적을 묻는 설문에 건강 27명(33.8%), 기후변화 13명(16.3%), 동물권 9명(11.3%) 순으로 응답되었다. 채식주의자 대학생의 채식 목적을 묻는 설문에는 동물권 41명(91.1%), 기후변화 34명(75.6%), 건강 14명(31.1%) 순으로 응답되어 일반 대학생 식생활 실태조사와 서로 상이한 결과가 도출되었다.

채식 식단의 영양에 대한 인식을 전환할 필요가 있고 채식은 단순히 개인적 차원의 문제가 아니라 기후변화나 동물복지 차원의 사회적 문제를 해결하기 위한 방안이라는 인식을 확산시킬 필요가 있다. 이를 위해 팸플릿(pamphlet)을 만들어 학생식당 내 비치하고 배부하는 것은 구체적인 실행 방안이 될 수 있다. 또한 ‘채식의 날’과 같은 정기적으로 채식을 권장하는 날을 만들고 동시에 채식 관련 교육 지원 프로그램을 만들어서 지속적으로 운영하는 것도 하나의 방안이 될 수 있다.

채식 식당 운영은 일차적으로 채식주의자들의 선택권을 보장하기 위한 목적을 둔다. 하지만 앞서 연구 배경과 채식주의자 식생활 실태조사에서 채식 목적을 살펴봤듯, 채식은 기후변화를 비롯한 환경 문제, 동물권 문제와 같은 사회적이고 환경적인 문제이기도 하다. 광주광역시 동구는 온실가스 감축을 위한 녹색식생활 실천 및 지원 조례를 통해 채식 위주의 식생활을 ‘녹색식생활’로 정의했고 온실가스 감축을 실현하기 위한 구체적인 실천 방안으로 제시했다. 전라북도도 2021년 7월 조례를 통해 “채식”이란 식물성 식품을 중심으로 하는 식사라고 정의했고 이는 녹색생활 실천을 위한이라고 조례에 명시했다. ‘녹색생활’은 기후변화의 심각성을 인식하고 일상생활에서 에너지를

절약하여 온실가스와 오염물질의 발생을 최소화하는 생활을 뜻한다. 따라서 채식이 단순히 개인의 취향이나 선호 식생활로 치환되기보다는 사회적, 환경적 의미를 지니기 때문에 지속적으로 교육하고 홍보할 필요가 있다.

채식 식단을 구매할 의향을 묻는 설문에서는 80명 중 46명, 절반이 넘는 응답자가 ‘응답 없음’이었다. 채식에 대한 인식을 묻는 설문에는 11개의 부정적인 응답이 있었다. 건강, 영양, 환경, 동물권 등 채식에 관한 전반적인 홍보를 통해 채식을 하는 사람들에게 대한 인식을 개선하고 채식주의자들을 존중하는 사회적 분위기 전환이 필요하다.

2) 학생식당 운영 직원들을 대상으로 채식에 대한 기초 지식과 채식 재료 및 조리법에 관한 전문적 교육 필요

(1) 채식 관련 교육

조례에서 채식을 ‘식물성 식품 중심’으로 정의한 것처럼 학생식당 관계자도 ‘채식’을 식물성 음식 중심 식사로 이해하고 있었다. 하지만 실제로 채식을 지향하는 사람들은 IVU의 채식의 정의를 따르는 편이다. 학생식당에서는 채식 메뉴라고 제공하지만 실제로 채식을 지향하는 학생들이 먹지 못하는 상황이 발생할 수 있다. 채식 메뉴를 제공한다면 해당 메뉴가 어떤 단계의 채식 지향인들이 먹을 수 있는지 명시해두는 게 좋다. 이를 위해서는 학생식당을 운영하는 직원을 비롯한 영양사와 실제로 조리를 담당하는 조리사들을 대상으로 채식에 관한 기초 교육을 진행할 필요가 있다.

(2) 채식 재료 및 조리법 교육

영양사 인터뷰 결과에서 알 수 있듯 채식 식단을 준비하고 싶어도 현장에서 실제로 음식을 조리하는 조리사가 채식 조리법에 관한 지식과 기술이 없을 수도 있다. 채식 재료와 조리법에 관한 교육도 함께 진행할 필요가 있다.

2015년에는 서울시 식품안전과에서 ‘채식의 날’ 시행과 관련하여 전라북도교육청에서 제작한 채식건강식단 자료집 <채식, 맛이 보인다!> 300권을 25개 구 자치구에 배부하면서 급식소를 운영하는 곳을 대상으로 재배부해줄 것을 요청했던 사례가 있다. 이와 같은 자료집을 배부하고 동시에 서울시 대학 내 학생식당 관리자와 조리사를 대상으로 채식 조리법 교육과 실습을 진행할 수 있는 워크숍이나 교육 세미나를 진행하는 것도 하나의 방안이 될 수 있다.

3_채식 인증제 도입

모범음식점 인증이나 '원산지 표시 우수업체'와 같이 채식 식당 인증제를 도입하는 방안이 필요하다. 다음은 서울시 채식 조례 8조는 채식 식당 인증제에 관한 조항이다.

[표 5-3] 서울시 채식 조례 8조 '채식 식당 인증제' 조항

조항	내용
1항	시장은 매년 채식 음식점을 조사하여 인증하고 시민에게 홍보할 수 있다.
2항	제1항에 따라 인증받은 채식 음식점에 예산의 범위에서 인증 표지판 등을 지원할 수 있다.
3항	채식 음식점의 정의, 인증 기준·절차 및 방법 등에 관한 사항은 시장이 따로 정한다.

출처: 국가법령정보센터

음식점은 홍보의 수단으로 채식 식당 인증제를 활용하고 소비자는 인증제를 통해 안심하고 채식 옵션 여부를 확인할 수 있다. 다만 채식 음식점의 정의, 인증 기준, 절차, 방법 등에 관한 구체적인 조항이 없기 때문에 현재의 채식 음식점은 시민 입장에서 안심하고 이용할 수 있다고 볼 수 없다. 현재 서울시 채식 음식점 현황 리스트에 있는 채식 음식점 중에는 비건 메뉴가 없는 음식점도 있다. 반면 수원시의 경우는 비건 메뉴가 하나라도 있는 식당을 채식 식당으로 정의했다. 채식 음식점에 대한 명확한 정의가 필요하다.

대학생 채식주의자들의 채식 환경 조성 지원을 위해 대학 채식 인증제를 시행하는 것도 하나의 방안이다. 미국 내 PETA2에서는 총 10개의 항목으로 비건 옵션 여부를 측정했다. 비건 메뉴 제공 여부를 비롯한 '고기 없는 날' 캠페인 시행 여부와 유제품류, 달걀류 대체품 제공 여부, 학생 자문 위원회에 비건 멤버 포함 여부 등을 측정했다.

4_선도적 운영 방안 제안: 서울시립대학교

서울시는 채식 조례에 따라 [표 2-17]과 같은 과정을 거쳐 대학 내 채식 식당을 선도적으로 운영하는 것을 행정적, 재정적으로 지원할 수 있다. 특히 서울시립대학교는 시립이기 때문에 서울시립대학교 운영에 관한 조례¹³⁾에 따라 선도 사례로 운영하기에 가장 적합한 학교다. 구체적인 운영 방안은 다음과 같다. 실태조사를 거쳐 채식 식당 운영 유형을 결정하고 채식 식당을 운영한다. 동시에 채식 관련 교육 및 홍보를 진행한다.

[표 5-4] 채식 식당 운영 방안

순서	내용
1. 실태조사	학교별 채식 수요 및 식생활(선호 메뉴, 빈도수 등) 실태조사
2. 채식 관련 교육 및 홍보	① 학생 대상 영양, 기후변화, 동물권 등 채식 관련 교육 ② 학생식당 직원 대상 영양, 채식 재료 및 요리법 교육
3. 채식 식당 운영	실태조사에 따른 적합한 채식 식당 운영

1) 실태조사 수행

서울시 채식 조례 제5조¹⁴⁾에 따라 시장은 채식 실태조사를 시행할 수 있다. 이 연구의 설문 조사를 통해 교내 학생식당 이용 빈도, 채식 메뉴 제공 시 구매 의향 등을 파악할 수 있었다. 메뉴 선호도에 대한 항목을 추가하여 식단 구성에 참고할 수도 있다. 단기적 관점에서는 모든 대학 내 채식 식당 운영을 지원하기는 힘들 수 있지만 장기적인 관점에서 향후 채식 식당 운영에 필요한 자료로 사용하기 위해 서울시 소재 대학생들의 채식 실태조사가 필요하다. 설문 조사 결과는 학교에 따라, 시기에 따라 달라질 것이고 이에 따라 채식 식당의 구체적인 운영 방안도 달라질 것으로 예상된다.

13) 대학교는 운영관리에 관한 사항에 대하여 시장의 지휘 및 감독을 받는다. 다만, 법령으로 특별히 규정하는 사항은 제외한다. 대학교는 다음 각 호의 사항에 대하여 시장의 승인을 받아야 한다. (대학의 학과설치 및 폐지, 학생정원의 증감 재정에 관한 주요사항)

14) ① 시장은 계획을 효율적으로 수립·추진하기 위하여 채식환경에 대한 실태조사를 실시할 수 있다. ② 시장은 제1항에 따른 실태조사를 관련 전문연구기관 또는 법인·단체 등에 위탁할 수 있다.

2) 채식 식당 운영

채식주의자 유무와 관계없이 채식 식단을 제공한다면 구매할 의향에 관해 묻는 설문에 '예'라고 응답한 응답자는 34명(42.5%)으로 절반에 못 미쳤고 그중 18명은 주 1회 이하로 구매하겠다고 응답했다. 수요를 고려해 볼 때, 학생식당에서 채식 식당을 매일 운영한다면 운영상 어려움이 있을 것으로 짐작해 볼 수 있다. 하지만 채식주의자들의 선택권을 보장한다는 점에서 채식 메뉴를 운영할 필요가 있기에 적절한 타협안이 제시될 필요가 있다.

단기적으로는 채식 데이 운영과 비건 옵션 단품 메뉴 판매하는 방안을 제안한다. 장기적으로는 다양한 요소를 고려하여 식단의 구성을 점차 식물성 식단 위주로 구성하는 방안을 제안한다.

서울시립대학교는 10월 20일부터 매주 채식 데이를 운영하고 있다. 자연과학관에서 뷔페 형태로 운영하고 있다. 하지만 채식을 운영하지 않는 날에 비해 채식 데이의 식수가 감소한다. [표 4-6]을 보면, 채식 메뉴를 운영하지 않았던 12일의 평균 식수는 239명인 반면, 채식 데이를 운영한 3일의 평균 식수는 174명이다. 아직 채식 데이 운영 초기 단계이기 때문에 선불리 판단하기에는 이른 시점이나, 채식 데이 운영이 자리 잡을 수 있도록 조례에 의거하여 인건비 지원이나 식재료 지원과 같이 재정적으로 지원할 필요가 있다.

단품 메뉴 운영을 실험적으로 실행해 볼 수도 있다. 시립대학교 양식당에서는 쏘이까스(락토오보), 샐러드 스파게티(비건 옵션), 단호박 요거트 샐러드(락토) 메뉴를 판매한 적이 있다. 코로나19를 비롯한 기타 상황으로 2021년 11월에는 운영되지 않고 있다. 기존에 판매하던 메뉴와 더불어 한식류, 분식류의 메뉴를 추가하여 채식 옵션 메뉴의 다양성을 확보한다면 채식주의자들의 선택권이 다양해질 것이다. 예를 들면, 중앙대학교에서는 채식 라면을 판매하고 있다. 시중에 비건 라면이 이미 많이 출시되었다. 학생식당 관계자 심층 인터뷰에서 확인할 수 있듯 쏘이까스처럼 라면도 재료 관리에는 큰 어려움이 없을 것이다. 또한 비빔밥이나 김밥 메뉴에 비건 옵션을 추가하여 주문할 수 있는 시스템을 마련한다면 재정적 부담 없이 채식 옵션이 가능한 식당을 운영할 수 있다. 한술도시락이나 서브웨이처럼 재료를 추가하는 방식으로 주문할 수 있다면 원하는 반찬을 자유롭게 넣거나 뺄 수 있다. 선택권을 늘린다는 점에서 의미가 있고 식당 운영상 이점이 있을 것이다.

참고문헌

- 서울특별시 광역친환경급식통합지원센터, 2014, 「해외 공공급식 사례조사 보고서」.
- 이광조, 2003, 「채식 이야기」, (주)연합뉴스.
- 이종규, 2006, 「질적 연구방법론」, 교육과학사.
- 최훈, 2012, 「철학자의 식탁에서 고기가 사라진 이유」, 사월의책.
- Fábio Rafael Augusto et al., 2018, “Public support for vegetarian meals in public canteens: a preliminary study”, **ResearchGate**.
- HRC(Human Research Council), 2014, 「Study of Current and Former Vegetarians and Vegans」.
- M. B. Ruby, “Vegetarianism. A blossoming field of study”, **Appetite**, Vol.58, p.142.
- https://blog.naver.com/ynk_1204/221481185924(네이버 블로그).
- <https://collegereportcard.peta.org/browse-the-list/>(PETA2 VEGAN REPORT CARD).
- <https://dre.pt/pesquisa/-/search/106886578/details/maximized>(포르투갈 공식 관보 전자저널 DRE).
- <https://edition.cnn.com/2019/03/12/us/new-york-meatless-mondays-trnd/index.html>(CNN).
- <https://ivu.org/>(IVU;International Vegetarian Union).
- <https://news.kotra.or.kr/user/globalBbs/kotranews/782/globalBbsDataView.do?setIdx=243&dataIdx=157594>(코트라).
- https://news.seoul.go.kr/welfare/public_health/status-of-vegetarian-restaurants(서울시).
- <https://kostat.go.kr/>(통계청).
- <https://www.bigkinds.or.kr>(빅카인즈).
- <https://www.britannica.com/>(브리태니커 백과사전).
- <https://www.mondaycampaigns.org/meatless-monday/news/new-york-city-includes-meatless-monday-in-first-10-year-food-policy-plan>(mondaycampaigns).

[http://www.law.go.kr/\(국가법령정보센터\)](http://www.law.go.kr/(국가법령정보센터)).

[https://www.snu.ac.kr/snunow/snu_story?md=v&bbsidx=126892\(서울대학교\)](https://www.snu.ac.kr/snunow/snu_story?md=v&bbsidx=126892(서울대학교)).

[https://www.unipress.co.kr/news/articleView.html?idxno=2528\(대학지성 In&Out\)](https://www.unipress.co.kr/news/articleView.html?idxno=2528(대학지성 In&Out)).

김환규, 2020. 11. 29., “피타고라스 식단”, 대학지성 In&Out, <https://www.unipress.co.kr/news/articleView.html?idxno=2528>.

정희수, 2015. 5. 29., “직장인·대학생 등 가장 선호하는 메뉴는?”, 한국외식신문, <https://www.kfoodtimes.com/news/articleView.html?idxno=476>.

조성은, 2016. 10. 14., “美대학 62% '비건'식단 제공…대학생 인기메뉴로 급부상”, 「머니투데이」, <https://news.mt.co.kr/mtview.php?no=2016101316531199605>.

Philip Oltermann, 2021. 8. 31., “Berlin’s university canteens go almost meat-free as students prioritise climate”, TheGuardian, <https://www.theguardian.com/world/2021/aug/31/berlins-university-canteens-go-almost-meat-free-as-students-prioritise-climate>.



작은연구 좋은서울 21-09

대학생의 채식 생활 가능한가

발행인 유기영

발행일 2021년 11월 9일

발행처 서울연구원

비매품

06756 서울특별시 서초구 남부순환로 340길 57

이 출판물의 판권은 서울연구원에 속합니다.