

육류 기피에 미치는 동물에 대한 도덕관념, 질감, 색깔과 포만감의 영향 평가

Assessing the Effect of Moral Concerns for Animals, Texture, Color and Satiety on Meat Avoidance

강종현* · 배성식
순천대학교 조리과학과

Jong Heon Kang · Seong Sik Bae
Cooking Science, Suncheon National University

Abstract

The purpose of this study was to assess the effects of moral concerns for animals, meat texture, color in meat and satiety from meat on meat avoidance, and to assess the effect of meat avoidance on meat consumption. A total of 250 questionnaires were completed. Structural equation model was used to measure the causal effects of constructs. Results of the study demonstrated that fit of the restricted model is significantly worse than that of the unrestricted model, in which more parameters are estimated. The effects of moral concerns for animals, meat texture, and satiety from meat on meat avoidance were statistically significant. The effect of meat avoidance on meat consumption was statistically significant. Moreover, meat avoidance played a mediating role in the relationship between moral concerns for animals and meat consumption. Meat avoidance also played a mediating role in the relationship between satiety from meat and meat consumption. This study suggested that the consumer decision-making process for meat products is best modeled as a complex system that incorporates both direct and indirect effects on meat consumption. This study believed the evidence presented supports this position. Moreover, this study appeared to be a worthy area of pursuit.

Key Words : moral concerns for animals, meat texture, color in meat, satiety, meat avoidance, structural equation model

I. 서론

소비자의 행동과정에서 감정이란 과정은 소비자 행동에 관한 연구에서 중요한 변수로 간주되어 왔다. 그러나 육류와 같이 특정 상품을 기피하는 감정은 마케팅 문헌에서 거의 다루어지지 않았다(Kubberod et al., 2006b). 우리가 소비하는 음식들 중 동물로부터 생산된 음식들은 우리의 식생활에 특별한 위치를 차지하고 있는 것 같다(Pliner & Pelchat, 1991). 그러나 육류는 살아있는 동물, 고기 핏물, 공격성, 폭력성, 그리고 인간의 건강에 미치는 해로운 영향요인과도 관련되고 있기 때문에 양면가치를 지니고 있다고 볼 수 있다(Kubberod et al., 2006b). 지금 육류의 안전성 때문에 육류에 대한 신뢰도 수준이나 신용은 많이

떨어지고 있는 상태이고, 대다수의 젊은 여성들이 다이어트를 원하고 있어 육류에 대한 태도는 점점 더 부정적으로 변화하고 있다.

그동안 육류를 싫어하는 이유가 육류 유형별, 동물성(animal nature) 유형별과 인격화(personification) 수준별로 차이가 있는지를 분석한 연구(Kubberod et al., 2006a)가 있었고, 육류 섭취 후 느끼는 심리적인 반응에 대한 성별 차이를 분석한 연구(Yoon & Woo, 1999)도 있었으며, 육류를 기피하는 원인을 분석한 연구들, 특히 젊은 여성들을 대상으로 한 연구들(Santos & Booth, 1996; Kenyon & Barker, 1998; Worsley & Skrzypiec, 1998; Kubberod et al., 2002a; Kubberod et al., 2006b)이 있었다. 이 연구들은 육류 기피가 채식주의자가 아닌 여성들에게까지 중요한 이슈였음을 보여주었다.

* Corresponding author: Jong Heon Kang
Tel: 061) 750-3694, Fax: 061) 750-3608
E-mail: astckjh@hanmail.net

동물로부터 생산된 상품은 싫어하는 감정을 자극할 수도 있다(Angyal, 1941; Fallon & Rozin, 1983; Rozin & Fallon, 1987; Kubberod et al., 2006b). 모든 감정 뒤에는 평가과정에서 평가기준으로 간주될 수 있는 개인적인 이유들이 숨겨져 있다. Rozin & Fallon(1987)에 의하면 싫어하는 이유로는 3가지 유형이 있다. 첫 번째 이유는 관념적인 이유이다. 특히 이것은 음식의 성격, 음식이 생산된 곳, 그리고 음식에 가해진 것과 관련이 있는 것이다. 두 번째 이유는 모양, 질감, 냄새, 맛 등의 감각적 특성에 있어서 잘못되어 싫어하게 되는 이유이다. 세 번째 이유는 음식 섭취 후에 기대되는 부정적인 결과로 인해 싫어하게 되는 이유이다.

이러한 3가지 이유들은 기피하는 감정이 형성되는 과정에서 인지 평가들(cognitive appraisal)이 된다. 또한 이 이유들은 문화에 따라 서로 다르게 결정되기도 한다. 그래서 육류와 관련된 이런 이유들에 대해 보다 잘 이해하고 있을 때 싫어하는 감정을 보다 잘 예측할 수 있게 된다(Kubberod et al., 2006b). 그러나 육류와 같이 특정 상품에 대한 기피는 육류 소비자 행동과 관련된 연구에서 거의 이루어지지 않았다. 특히 여학생들을 대상으로 육류에 대한 도덕관념, 질감, 색깔, 포만감, 육류 기피와 육류 소비빈도의 인과관계를 평가한 연구는 없었다. 따라서 본 연구는 다음과 같은 연구문제를 설정하였다.

[연구문제 1] 육류 기피가 육류 소비에 영향을 미치는 경로를 제한하는 모형과 이 경로를 제한하지 않는 모형 중 어떠한 모형이 더 우수한 모형인가?

[연구문제 2] 육류에 대한 도덕관념, 질감, 색깔과 포만감이 육류 기피에 영향을 미치는가?

[연구문제 3] 육류 기피가 육류 소비에 영향을 미치는가?

[연구문제 4] 육류에 대한 도덕관념, 질감, 색깔과 포만감이 육류 기피를 통하여 육류 소비에 영향을 미치는가?

II. 연구방법

1. 조사 대상

설문은 면접관을 훈련시킨 후 10명의 여대생들에 의해 조사되었다. 이들은 여고생들과 여대생들에게 설문조사 배경을 설명하고 설문지를 배포하여 설문에 응답하도록 하는 방식으로 2007년 1월 2일부터 1월 15일까지 설문을 조사하였다. 본 연구에서 조사대상자들은 남학생들에 비해 여학생들이 육류에 대해 민감한 반응을 보일 것으로

판단하여 전남지역에 소재하고 있는 고등학교와 대학에 재학하고 있는 여학생들로 선정하였다. 설문조사에 참여한 여학생들은 300명이었으나 부정확하게 응답한 설문지를 제외하고 250명(83.3%)의 설문지들만 분석에 사용되었다.

2. 조사내용

본 연구의 설문지는 크게 2개 부분으로 구성되었다. 첫 번째 부분은 조사대상자의 일반적인 특징을 알아내기 위한 부분이었다. 이 부분은 학력, 부모 직업과 가계소득수준에 관한 질문으로 구성되었고, 명목척도로 측정되었다. 두 번째 부분은 육류에 대한 도덕관념, 질감, 색깔, 포만감, 육류 기피와 육류 소비빈도를 알아내기 위한 부분이었다. 동물에 대한 도덕관념은 선행연구들(Worsely & Skrzypiec, 1998; Kubberod et al., 2006b)을 참고하여 육류 생산이 부도덕하게 생각하는지, 자원의 낭비라고 생각하는지와 도살되는 동물에 대해 미안하게 생각하지에 대해 묻는 3개 질문들로 구성되었다. 질감은 선행연구들(Kubberod et al., 2002b; Kubberod et al., 2006b)을 참고하여 생고기보다 햄버거를 더 좋아하는지, 소시지를 더 좋아하는지와 생고기의 씹기가 어려움에 대해 묻는 3개 질문들로 구성되었다. 색깔은 선행연구들(Kubberod et al., 2002b; Kubberod et al., 2006b)을 참고하여 핏물이 있어도 먹는지, 완전히 익혀야 먹는지와 빨강계 보일수록 맛이 없다고 생각하는지에 대해 묻는 3개 질문들로 구성되었다. 포만감은 선행연구들(Kubberod et al., 2002b; Kubberod et al., 2006b)을 참고하여 육류 섭취 후 빠르게 만족감을 느끼는지, 둔해지는지와 육류 섭취 후에는 한동안 쉬어야 하는지에 대해 묻는 3개 질문들로 구성되었다. 육류 기피는 선행연구들(Kubberod et al., 2002b; Kubberod et al., 2006b)을 참고하여 육류가 메스껍게 하는지, 입안을 불쾌하게 하는지, 입맛을 나쁘게 하는지에 대해 묻는 3개 질문들로 구성되었다. 육류에 대한 도덕관념, 질감, 색깔, 포만감과 육류 기피는 지각도를 묻는 각각의 질문에 대해 전혀 동의하지 않는다고 생각한다면 1점을 선택하고 아주 동의한다고 생각한다면 5점을 선택하도록 하는 방식의 5점 리커트 척도로 측정되었다. 육류 소비빈도는 Kubberod et al.(2006b)의 연구를 참고하여 전혀 먹지 않는다, 1년에 1-2회 먹는다, 1년에 3-6회 먹는다, 1달에 1-2회 먹는다, 1주일에 1-2회 먹는다, 1주일에 3-4회 먹는다, 그리고 거의 매일 먹는다 중에서 하나를 선택하도록 하는 방식의 7점 범주의 척도로 측정되었다.

3. 연구모형

본 연구의 모형은 Kubberod et al.(2006b)의 연구를 참고하여 측정모형과 이론모형을 통합시킨 [Figure 1]과 같은 6개 구성개념들로 구성된 육류 소비모형으로 설정되었다. 측정모형은 $x = Ax\xi + \epsilon_x$ 와 $y = Ay\eta + \epsilon_y$ 와 같은 수리모형에 의해 4개 외생개념(ξ : 도덕관념, 질감, 색깔, 포만감)과 측정도구(x), 그리고 2개 내생개념(η : 육류 기피, 육류 소비)과 측정도구(y) 간의 인과관계를 파악하고자 하였다.

이론모형은 $\eta = \Gamma\xi + B\eta + \zeta$ 와 같은 수리모형에 의해 4개 외생개념과 2개 내생개념 간 인과관계를 파악하고자 하였다. 따라서 이론모형에서 육류 기피의 추정치(η_1)는 육류에 대한 도덕관념(ξ_1)과의 경로계수(γ_{11}), 질감(ξ_2)과의 경로계수(γ_{12}), 색깔(ξ_3)과의 경로계수(γ_{13}), 포만감(ξ_4)과의 경로계수(γ_{14}), 그리고 잔차(ζ_1)의 합, 즉 $\eta_1 = \gamma_{11}\xi_1 + \gamma_{12}\xi_2 + \gamma_{13}\xi_3 + \gamma_{14}\xi_4 + \zeta_1$ 에 의해 계산되었다. 육류 소비의 추정치(η_2)는 육류 기피(η_1)와의 경로계수(β_{21}), 그리고 잔차(ζ_2)의 합, 즉 $\eta_2 = \beta_{21}\eta_1 + \zeta_2$ 에 의해 계산되었다.

이론모형은 5개 경로들로 구성되어 있다. 본 연구에서 5개 경로들은 육류에 대한 도덕관념이 육류 기피에 영향을 미치는 경로, 질감이 육류 기피에 영향을 미치는 경로, 색깔이 육류 기피에 영향을 미치는 경로, 포만감이 육류 기피에 영향을 미치는 경로, 그리고 육류 기피가 육류 소비에 영향을 미치는 경로였다. 그리고 본 연구는 5개 경로들 중 육류 기피가 육류 소비에 영향을 미치는 경로를 제한하는 모형과 제한하지 않는 모형을 개발하고, 이 두 모형을 비교하여 어떠한 모형이 더 우수한지를 파악하고자 하였다.

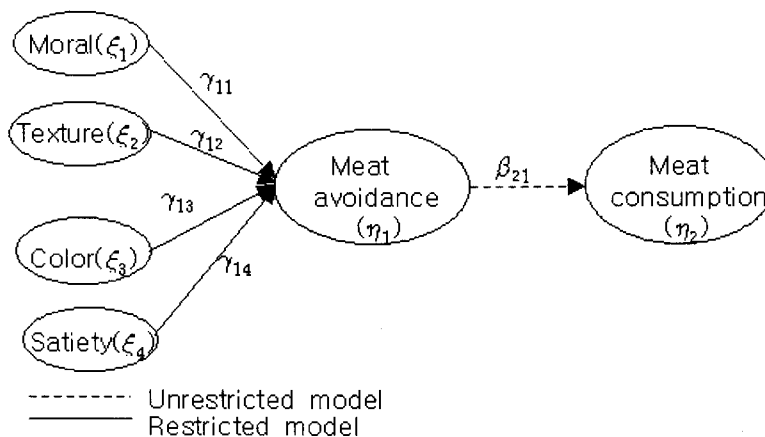
4. 분석방법

조사대상자들의 인구통계학적 특징은 빈도분석 방법을 이용하여 분석되었다. 연구모형에 사용될 구성개념들의 타당성과 신뢰성은 탐색요인분석, 신뢰도분석, 상관관계분석 등의 분석방법을 이용하여 분석되었다. 모형의 비교와 구성개념들의 인과관계는 구조방정식모형의 분석방법을 이용하여 분석되었다. 빈도분석, 탐색요인분석과 신뢰도분석은 SPSS 15.0을 이용하였다. 구조방정식모형 분석은 구성개념들 간 인과관계를 평가하기 위해 조레스콧(Joreskog)과 소봄(Sorbom)에 의해 개발된 프로그램인 LISREL 8.72를 이용하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특징

<Table 1>에 의하면 조사대상자들 중에서 여고생은 126명(50.4%)이었고, 여대생은 124명(49.6%)이었다. 아버지가 회사를 다닌다고 응답한 여학생은 154명(61.6%)이었고, 자영업을 한다고 응답한 여학생은 87명(34.8%)이었다. 어머니가 직업이 없다고 응답한 여학생이 125명(50.0%)이었고, 회사를 다닌다고 응답한 여학생은 68명이었고, 자영업을 한다고 응답한 여학생은 57명이었다. 가계소득에서 300만원 미만이라고 응답한 여학생이 93명(37.2%)으로 가장 많았고, 600만원 이상이나 된다는 여학생도 6명(2.4%)이었다.



[Figure 1] Meat consumption model with 6 constructs

<Table 1> Respondent's general characteristics

	Characteristics	n	%
Grade	High school	126	50.4
	College	124	49.6
Father occupation	Employed	154	61.6
	Self-employed	87	34.8
	Retired	8	3.2
	Unemployed	1	0.4
Mother occupation	Unemployed	125	50.0
	Employed	68	27.2
	Self-employed	57	22.8
Family income (Monthly)	₩2,999,999 or less	93	37.2
	₩3,000,000 - ₩3,999,999	78	31.2
	₩4,000,000 - ₩4,999,999	57	22.8
	₩5,000,000 - ₩5,999,999	16	6.4
	₩6,000,000 or more	6	2.4
Total		250	100

2. 구성개념들의 타당성과 신뢰성

구조방정식모형에 사용된 5개 요인들의 요인적재량과 크론바 알파값을 분석한 결과는 <Table 2>에서 제시되었다. 본 연구는 5개 요인들을 측정하는데 사용된 문항들로부터 요인들을 추출하기 위하여 15개 설문문항들의 상관

행렬에 대해 주성분분석을 수행하였다. 최초 요인분석결과 15개 설문문항들 중 어떠한 문항도 따로 분류되지 않아 실제 분석에선 모든 문항들이 사용되었다. 15개 설문문항들의 상관행렬에 대해 구형성을 검정한 결과에 의하면 바틀렛의 구형성에 대해 검정한 카이스퀘어 값은 1272.931이었고 통계적으로 유의하였다. 표본적합도도 0.724로 나타나 본 연구의 설문문항들이 주성분분석에 적합한 자료들이라는 것을 알 수가 있었다.

직교회전 이후에 설문문항들과 5개 요인들 간의 상관관계 정도가 가장 낮은 것은 '가공하지 않은 육류의 씹힘성이 좋지 않다'라는 설문문항과 질감 요인 간의 상관관계 정도로, 요인 적재량이 0.624였다. 5개 요인들이 설명할 수 있는 변수들의 분산 크기가 가장 낮은 것은 포만감으로, 아이겐 값이 1.974였다. 설명력에서 5개 요인들은 전체분산의 69.257%로 나타났다.

구조방정식모형에 사용된 5개 요인들의 상관관계 계수의 신뢰구간을 분석한 결과는 <Table 3>에 제시되었다. 육류 기피는 육류에 대한 도덕관념과의 상관관계가 0.635, 질감과의 상관관계가 0.193, 그리고 포만감과의 상관관계가 0.219로 나타났고 통계적으로 유의하였다. 그러나 육류 기피는 색깔과의 상관관계가 0.022로 나타났고 통계적으로 유의하지 않았다. 95% 신뢰구간에서 가장 높은 상관계수는 0.741로 육류 기피와 육류에 대한 도덕관념의 상관

<Table 2> Exploratory factor loadings and Cronbach's α of 5 factors used in the model

Variables	Component				
	Avoidance	Color	Texture	Moral	Satiety
I feel that meat builds up in the mouth.	.838	.043	.067	.195	.111
I feel that meat tastes disgusting.	.833	.040	.079	.211	.043
I feel that meat tastes bad.	.821	-.053	.097	.245	.030
I find meat production immoral.	.260	-.039	.000	.808	.012
Meat production is a waste of resources.	.304	-.085	.087	.772	-.059
I feel sorry for the animals.	.109	.037	.124	.735	.110
I prefer hamburgers to unprocessed beef.	.073	.081	.887	.019	-.010
I prefer hotdogs to unprocessed pork.	.015	.094	.879	.007	-.002
I find unprocessed meat hard to chew.	.116	.025	.624	.160	.037
A steak should not have a red core.	-.074	.856	.046	.079	.005
I don't eat meat if there is visible blood.	.035	.843	.102	-.139	.038
The redder the meat, the worse it tastes.	.064	.748	.051	-.011	.165
I get sluggish after eating a steak.	.139	-.002	-.015	.005	.876
I must always relax after eating meat.	.144	.007	-.035	.103	.846
I get full quickly from meat.	-.110	.217	.078	-.025	.656
Eigen value	2.325	2.082	2.014	1.993	1.974
% of variance(69.257)	15.501	13.879	13.425	13.289	13.162
KMO	0.724				
Bartlett's test	$\chi^2=1272.931, df=105, p=0.000$				
Cronbach's α	0.838	0.765	0.742	0.717	0.723

<Table 3> Correlation coefficient and confidence interval among 5 factors used in the model

	Mean±SD	Avoidance	Moral	Texture	Color	Satiety
Avoidance	2.067±0.850	1	<u>0.741</u>	0.339	0.178	0.363
Moral	2.220±0.793	0.635*** (0.053)	1	0.278	-0.262	0.231
Texture	2.847±0.989	0.193** (0.073)	0.132 (0.077)	1	0.340	-0.169
Color	3.629±0.971	0.022 (0.078)	-0.102 (0.08)	0.188* (0.076)	1	0.232
Satiety	2.929±0.846	0.219** (0.072)	0.079 (0.076)	-0.017 (0.076)	0.074 (0.079)	1

* p<0.05, ** p<0.01, *** p<0.001.

r ± 2SE in the top half. SE in parenthesis.

관계였고, 그 다음이 0.363으로 육류 기피와 포만감의 상관관계였다. 구조방정식모형 분석에서 구성개념들로 사용되는 5개 요인들 간 인과관계를 분석하기 위해선 요인들 간 판별타당성이 입증되어야 하는데, 본 연구는 상관관계의 신뢰구간이 1.000이하로 나타나면 판별타당성이 있다는 Varki et al.(2001)의 판별타당성 입증 방법을 이용하였다. 본 연구에서 가장 높은 상관관계의 신뢰구간이 0.741이었지만, Varki et al.(2001)이 추천한 기준인 1.000 이하로 나타났기 때문에 요인들의 판별타당성이 입증되었다는 것을 알 수 있다.

5개 요인들의 크론바 알파값은 육류 기피가 0.838, 색깔이 0.765, 질감이 0.742, 육류에 대한 도덕관념이 0.717, 그리고 포만감이 0.723이었다. 모든 요인들의 신뢰도는 일반적으로 추천하는 기준인 0.7 이상으로 나타났기 때문에 본 연구에서 사용하고 있는 요인들이 충분한 내적 일관성을 보이고 있음을 알 수 있었다.

3. 구조방정식모형의 적합도 분석

6개 구성개념들로 구성된 육류 소비모형의 적합도를 분석한 결과는 <Table 4>에서 제시되었다. 육류 기피가 육류 소비에 영향을 미치는 경로를 제한하는 모형은 카이제곱의 값이 179.100이었고 통계적으로 유의하지 않게 나타났다. 그리고 이 모형은 기초 적합지수(GFI)가 0.927, 비교 적합지수(CFI)가 0.965, 상대 비중심지수(RNI)가 0.965, 비표준 적합지수(NNFI)가 0.956으로 나타났고, 이 수치가 구조방정식모형 분석에서 적합한 기준으로 적용하는 기준치(0.9)보다 높게 나타났고, 근사평균제곱 잔차제곱근(RMSEA)도 0.042로 나타났고, 이 수치가 구조방정식모형 분석에서 적

합한 기준으로 적용하는 기준치(0.08)보다 낮게 나타났기 때문에 전반적인 적합도는 만족할 만한 수준이었다.

육류 기피가 육류 소비에 영향을 미치는 경로를 제한하지 않는 모형은 카이제곱의 값이 159.638이었고 통계적으로 유의하지 않게 나타났다. 그리고 이 모형은 기초 적합지수가 0.935, 비교 적합지수가 0.976, 상대 비중심지수가 0.976, 비표준 적합지수가 0.970으로 기준치(0.9)보다 높게 나타났고, 근사평균제곱 잔차제곱근도 0.035로 기준치(0.08)보다 낮게 나타났기 때문에 전반적인 적합도는 만족할 만한 수준이었다.

그러나 두 모형을 비교한 결과에 의하면 두 모형의 카이제곱 차이값은 19.462이었고 통계적으로 유의하게 나타났기 때문에 육류 기피가 육류 소비에 영향을 미치는 경로를 제한하지 않는 모형이 더 우수한 모형이었다는 것을 알 수 있다.

<Table 4> Fit measures for meat consumption model with 6 constructs

Fit measures	Restricted Model	Unrestricted Model
χ^2	179.100	159.638
Degree of freedom	121	120
Probability	0.000	0.009
$\Delta\chi^2(df)$		19.462(1)***
GFI	0.927	0.935
RMSEA	0.042	0.035
CFI	0.965	0.976
RNI	0.965	0.976
NNFI	0.956	0.970

*** p<0.001, $\Delta\chi^2(1) > 10.83$.

4. 구조방정식모형의 구성개념들 간 인과관계 분석

6개 구성개념들로 구성된 육류 소비모형에서 경로계수들을 분석한 결과는 <Table 5>에서 제시되었다. 동물에 대한 도덕관념이 육류 기피에 미치는 영향은 통계적으로 유의하였다. 이것은 선행연구들(Rozin et al., 1997; Scherer, 1997; Kubberod et al., 2002a; Kubberod et al., 2006b)의 결과를 뒷받침해 주는 결과였다. 이 결과에 의하면 동물에 대한 도덕성이 부각될수록 육류 기피는 더 커진다는 것을 알 수 있다.

질감이 육류 기피에 미치는 영향은 통계적으로 유의하였다. 이것은 선행연구들(Kubberod et al., 2002a; Kubberod et al., 2006b)의 결과를 뒷받침해 주는 결과였다. 이 결과에 의하면 질감을 좋지 않게 생각할수록 육류 기피는 더 커진다는 것을 알 수 있다.

색깔이 육류 기피에 미치는 영향은 통계적으로 유의하지 않았다. 이것은 선행연구들(Santos & Booth, 1996; Kenyon & Barker, 1998; Worsley & Skrzypiec, 1997; Kubberod et al., 2002ab; Kubberod et al., 2006b)의 결과와 다른 결과였다. 이 결과에 의하면 색깔에 의해 육류를 기피하지 않는다

는 것을 알 수 있다.

포만감이 육류 기피에 미치는 영향은 통계적으로 유의하였다. 이것은 선행연구들(Kubberod et al., 2002a; Kubberod et al., 2006b)의 결과를 뒷받침해 주는 결과였다. 이 결과에 의하면 육류를 섭취한 후에 포만감을 많이 느낄수록 육류 기피는 더 커진다는 것을 알 수 있다.

육류 기피가 육류 소비에 미치는 영향은 통계적으로 유의하였다. 이것은 선행연구(Kubberod et al., 2006b)의 결과를 뒷받침해 주는 결과였다. 육류 기피가 커질수록 육류 소비는 감소하게 된다는 것을 알 수 있다.

동물에 대한 도덕관념과의 경로계수, 질감과의 경로계수, 색깔과의 경로계수, 포만감과의 경로계수, 그리고 잔차(0.359)의 합으로 계산되는 육류 기피의 모형에 대한 설명력은 43.8%였다. 육류 기피와의 경로계수와 잔차(0.971)의 합으로 계산되는 육류 소비모형에 대한 설명력은 12.5%였다.

6개 구성개념들로 구성된 육류 소비모형에서 인과효과를 분석한 <Table 6>에 의하면, 동물에 대한 도덕관념과 육류 소비의 관계를 매개하는 육류 기피의 매개효과는 -0.220이었고 통계적으로 유의하였다. 포만감과 육류 소비

<Table 5> Path coefficients for meat consumption model with 6 constructs

Path	Coefficient	t	Error	R ²
Avoidance			0.359	0.438
Avoidance←Moral	0.663	7.713***		
Avoidance←Texture	0.091	1.975*		
Avoidance←Color	0.036	0.584		
Avoidance←Satiety	0.330	2.650**		
Consumption			0.971	0.125
Consumption←Avoidance	-1.250	-5.023***		

* p < 0.05, t > 1.960; ** p < 0.01, t > 2.576; *** p < 0.001, t > 3.291.

<Table 6> Total effects for meat consumption model with 6 constructs

Path	Covariate	Total	Direct	Indirect
Avoidance←Moral	0.623	0.623	0.623	0
Avoidance←Texture	0.128	0.128	0.128	0
Avoidance←Color	0.039	0.039	0.039	0
Avoidance←Satiety	0.180	0.180	0.180	0
Consumption←Avoidance	-0.353	-0.353	-0.353	0
Consumption←Moral	-0.220	-0.220	0	-0.220(-4.355)***
Consumption←Texture	-0.045	-0.045	0	-0.045(-1.849)
Consumption←Color	-0.014	-0.014	0	-0.014(-0.580)
Consumption←Satiety	-0.064	-0.064	0	-0.064(-2.368)*

* p < 0.05, t > 1.960; *** p < 0.001, t > 3.291. () t value.

의 관계를 매개하는 육류 기피의 매개효과는 -0.064이었고 통계적으로 유의하였다. 이 결과에 의하면 질감과 색깔은 육류 기피를 통하여 육류 소비에 영향을 미치지 않았지만, 동물에 대한 도덕관념과 포만감은 육류 기피를 통하여 육류 소비에 영향을 미친다는 것을 알 수 있다.

식중과 같은 섭식장애에도 영향을 미치는지를 분석할 필요가 있다고 생각한다.

주제어 : 동물에 대한 도덕관념, 질감, 색깔, 포만감, 육류 기피, 구조방정식모형

IV. 결론

본 연구는 육류 기피에 동물에 대한 도덕관념, 질감, 색깔과 포만감이 미치는 직접효과, 육류 소비에 육류 기피가 미치는 직접효과와 간접효과를 파악하는데 목적을 두었다. 연구목적을 달성하기 위하여 구조방정식모형을 설정하였고, 250명의 응답자들로부터 설문을 조사하여 분석하였다. 분석결과는 다음과 같다.

요인분석, 신뢰도분석과 상관분석에 의해서 구성개념의 타당성과 신뢰성이 입증되었다. 육류 기피가 육류 소비에 영향을 미치는 경로를 제한하지 않는 모형은 이 경로를 제한하는 모형보다 더 우수한 모형임이 입증되었다. 그리고 구성개념들 간 인과관계는 육류 기피가 육류 소비에 영향을 미치는 경로를 제한하지 않는 모형에서 분석되었다. 구조방정식모형 분석결과에 의하면 육류 기피는 동물에 대한 도덕관념, 질감과 포만감에 의해 영향을 받는 것으로 나타났다. 육류 소비는 이러한 육류 기피에 의해 영향을 받는 것으로 나타났다. 게다가 동물에 대한 도덕관념이 육류 소비에 미치는 영향은 육류 기피에 의해 매개되는 것으로 나타났다. 또한 포만감이 육류 소비에 미치는 영향도 육류 기피에 의해 매개되는 것으로 나타났다.

본 연구의 결과에 의하면 마케팅은 육류 소비에 영향을 미치는 동물에 대한 도덕관념이 육류 기피에 의해 매개되고 있다는 점을 인식하여 소비자들이 지각하는 동물에 대한 도덕관념을 자극하지 않는 상품 개발과 마케팅 노력을 통해 육류 기피를 낮추어 육류 소비를 증가시켜야 한다는 것을 시사해 주고 있다. 게다가 마케팅은 육류 소비에 영향을 미치는 포만감이 육류 기피에 의해 매개되고 있다는 점도 인식하여 소비자들이 포만감을 느끼지 않도록 적은 양으로 충분히 가치가 있는 상품 개발과 마케팅 노력을 통해 육류에 대한 기피를 낮추어 육류 소비를 증가시켜야 한다는 것을 시사해 주고 있다.

그리고 향후 연구는 다른 조사대상과 조사대상지역을 선정하고 더 많은 측정변수들을 이용하여 조사하고 분석하여 본 연구의 결과와 비교할 수 있어야 할 것이라 생각한다. 특히 본 연구에선 육류 기피가 육류 소비에 영향을 미치는 것으로 나왔지만 육류 기피가 육류 거식증이나 과

참 고 문 헌

- Angyal A (1941) Disgust and related aversions. *Journal of Abnormal and Social Psychology*, 36, 393-412.
- Fallon AE, Rozin P (1983) The psychological bases for food rejections by humans. *Ecology of Food and Nutrition*, 13, 15-26.
- Kenyon PM, Barker ME (1998) Attitudes towards meat eating in vegetarian and non-vegetarian teenage girls in England- and ethnographic approach. *Appetite*, 30, 185-198.
- Kubberod E, Dingstad GI, Ueland O, Risvik E (2006a) The effect of animality on disgust response at the prospect of meat preparation. *Food Quality and Preference*, 17, 199-208.
- Kubberod E, Ueland O, Risvik E, Henjesand IJ (2006b) A study on the mediating role of disgust with meat in the prediction of red meat consumption among young females. *Journal of Consumer Behaviour*, 5, 281-291.
- Kubberod E, Ueland O, Tronstad A, Risvik E (2002a) Attitudes towards meat-eating among adolescents in Norway: a qualitative study. *Appetite*, 38, 53-62.
- Kubberod E, Ueland O, Rodbotten M, Westad F, Risvik E (2002b) Gender specific preferences and attitudes towards meat. *Food Quality and Preference*, 13, 285-294.
- Mooney KM, Walbourn L (1996) When college students reject food: not just a matter of taste. *Appetite*, 36, 41-50.
- Pliner P, Pelchat ML (1991) Neophobia in humans and the special status of foods from animal origin. *Appetite*, 16, 205-218.
- Rozin P, Fallon A (1987) A perspective on disgust. *Psychological Review*, 94, 23-41.
- Rozin P, Markwith M, Stoess C (1997) Moralization and becoming a vegetarian. *American Psychological Society*, 8(2), 67-73.
- Santos MLS, Booth DA (1996) Influences on meat avoidance among British students. *Appetite*, 27,

- 197-205.
- Scherer KR (1997) The role of culture in emotion antecedent appraisal. *Journal of Personality and Social Psychology*, 73, 902-922.
- Varki S, Colgate M (2001) The role of price perceptions in an integrated model of behavioral intentions. *Journal of Service Research*, 3(3), 232-240.
- Worsley A, Skrzypiec G (1998) Teenage vegetarianism: prevalence social and cognitive factors. *Appetite*, 30, 151-170.
- Yoon GS, Woo JW (1999) The perception and the consumption behavior for the meats in Koreans. *J Korean Soc Food Sci Nutr*, 28(1), 246-256.
- (2007. 6. 15 접수; 2007. 9. 12 채택)