

## 학교급식 원산지 표시제 시행에 따른 일부 서울지역 초등학생의 인식도

김소연 · 박상현<sup>1)†</sup> · 주나미<sup>1)</sup>

숙명여자대학교 교육대학원 영양교육전공, <sup>1)</sup>숙명여자대학교 생활과학대학 식품영양학전공

### Recognition of Elementary School Students for The Country-of-Origin Labeling at School Foodservice in Seoul

So-Yeon Kim, Sanghyun Park<sup>1)†</sup>, Nami Joo<sup>1)</sup>

Nutrition Education, Graduate School, Sookmyung Women's University, Seoul, Korea

<sup>1)</sup>Department of Food and Nutrition, College of Human Ecology, Sookmyung Women's University, Seoul, Korea

#### Abstract

This study was conducted to offer basic data that give effective ways to inform the country-of-origin labeling, where the ingredients they are serving are from, at school foodservice and to reconsider the importance of the labeling origin based on the survey by the elementary school students. 96.0% of the elementary school students agreed to the regulation about the country-of-origin labeling and the older students were influenced more by media and also supported the labeling. About the tendency of ingesting food from the country the students didn't like, 69% of them disagreed to eat. In the ways to label the country-of-origin labeling at school foodservice, elementary school students recognized easily the indication of origin designed by menu items, letter type. 76% of elementary school students checked the country-of-origin labeling posted at restaurants. When the students eat out, 68% of them were unwilling to have the food using the ingredients from the country they don't like. The country-of-origin for main ingredients such as beef, pork, chicken and other meat products, rice, kimchi had high importance scores. We found that the students think about the country-of-origin for main ingredients is important. Consequently, education and public relations of the country-of-origin labeling for elementary school students would be required. (*Korean J Community Nutrition* 15(4) : 507~512, 2010)

**KEY WORDS** : recognition · country-of-origin · labeling · elementary school foodservice

#### 서 론

우리나라의 급속한 경제성장 및 국민소득의 향상은 우리의 생활양식과 의식구조를 크게 변화시켜, 식품의 질적 향상 및 건강관리에 대한 욕구 증가를 가져왔고 자신이 섭취하는 식품의 안전성 및 식품위생에 대해 깊은 관심을 가지게 되었다(Kim & Kim 1997). 농산물품질관리법 개정으로 식품위생법 및 농산물품질관리법에 의거하여 2008년 6월부터 원산지 표시가 시행되어 쌀, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 배추김치 5개 품목에 대하여 원산지 또는 종류 표시가 시행되었

다(NAQS 2008). 일반음식점 뿐만 아니라 학교 등 집단급식소도 원산지 표시제가 도입되었다. 일반음식점, 휴게음식점, 위탁급식소, 집단급식소에서 쇠고기(2008년 7월 8일 시행), 돼지고기·닭고기(2008년 12월 22일)의 원산지를 표시하고 있으며 100 m<sup>2</sup> 이상 일반음식점, 휴게음식점, 위탁급식소는 쌀(2008년 7월 8일 시행), 김치류(2008년 12월 22일 시행)의 원산지 표시를 시행하고 있다. 이처럼 원산지 표시는 일반음식점 뿐만 아니라 영리를 목적으로 하지 않고 지속적으로 특정 다수인(상시 1회 50명 이상)에게 음식물을 제공하는 학교, 기업체, 기숙사, 공공기관, 병원 등의 집단급식소에도 도입되었다. 이에 학교는 2008년 6월 23일부터 5개 품목 모두 원산지 표시제를 조기 시행하였다(NAQS 2008).

일반적인 표시방법은 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 메뉴판 및 게시판에 표시하여야 하고, 그 밖에 풋말 등 다양한 방법으로 추가하여 표시할 수 있다. 특히 집단급식소는 원산

접수일: 2010년 6월 28일 접수  
채택일: 2010년 7월 21일 채택

†Corresponding author: Sanghyun Park, Department of Food and Nutrition, Sookmyung Women's University, 52 Hyochangwon-gil, Yongsan-gu, Seoul 140-742, Korea  
Tel: (02) 710-9471, Fax: (02) 710-9479  
E-mail: bluei7978@hanmail.net

지가 기재된 주간 또는 월간 메뉴표를 작성하여 가정통신문, 인터넷 홈페이지 게시, 취사장 비치 등의 방법으로 공개하고, 이를 이용자가 쉽게 볼 수 있는 크기로 게시하거나 팸플 등으로 표시할 수 있도록 하고 있다(NAQS 2008).

식품의 원산지 표시는 소비자들이 식품의 품질과 안전을 예측하거나 판단하는데 도움을 주어 소비자가 정보를 제공할 수 있어 안전하고 합리적인 소비생활을 영위하게 한다(Kim & Kim 1997). 국외에서 식품 원산지에 관해 지금까지 행해져 온 선행연구들로는 서로 다른 원산지 식품들에 따라 영양, 맛, 안전, 가치, 환경 영향, 품질과 가격이 다른지를 분석한 연구(Juric & Worsley 1998), 원산지 표시가 돼지고기, 닭고기와 쇠고기의 품질과 안전을 예측하는데 도움이 되는지를 분석한 연구(Hoffmann 2000), 그리고 쇠고기 원산지 표시의 중요도에 미치는 영향 요인을 평가한 연구(Verbeke & Ward 2006) 등이 있다.

그러나 우리나라의 음식점 원산지 표시제는 2008년에 시행되어 그에 대한 연구 자료가 부족한 실정이며 특히 학교급식 원산지 표시에 대한 연구 자료도 미비한 실정이다. 따라서 학교급식의 소비자인 학생과 학부모, 교직원에게 학교급식의 안전성 및 알권리를 보장해 주는 학교급식 원산지 표시제 시행에 대한 초등학생의 인식도를 조사하여 학교급식 원산지 표시제의 필요성을 검증해보고, 학교급식 원산지 표시제의 효율적인 전달방법 및 문제점 해결 방법을 모색하는데 기초 자료를 제공하고자 하였다.

## 연구대상 및 방법

### 1. 연구대상 및 기간

본 연구는 서울에 위치한 일부 초등학교 3학년부터 6학년까지의 학생을 대상으로 설문지 조사를 실시하였다. 초등학교 500명에게 설문지를 배부하였고 설문사항에 응답이 완전한 474명의 설문지가 본 연구에 사용되었다.

조사기간은 2009년 3월 9일부터 3월 16일까지 1주일 동안 실시하였다. 본 연구의 취지를 담임선생님에게 자세히 설명한 후 학생들에게 설문지를 배부하여 작성하게 하였다.

### 2. 연구내용

설문지는 선행연구(Ku & Lee 2000; Kim 2004; Kim & Kim 2005; Kang & Lee 2006a; Kang & Lee 2006b; Kang & Lee 2006c)를 기초로 수정, 보완하여 작성하였으며 일반사항, 학교급식 원산지 표시 정보 인식 상황, 의무대상품목별 원산지 표시의 중요도, 비의무대상품목별 원산지 표시의 필요도, 외식 시 음식점 원산지 표시제 확

인 실태로 구성하였다. 일반사항은 조사대상자의 성별, 학년, 학생 어머니의 직업 유무를 조사하였고 학교급식 원산지 표시 정보 인식 상황은 학교급식 원산지 표시제 시행 찬성유무, 표시제 시행을 알게 된 경로, 비 선호 원산지 재료의 조리식품 섭취 의향, 알아보기 쉬운 표시형태, 알아보기 쉬운 표기방법으로 구성하였다. 알아보기 쉬운 표시형태(일괄표시, 메뉴별 표시)와 표기방법(문자만 제시, 그림과 함께 문자 제시)은 사례를 제시해 주고 어느 방법이 더 쉬운지, 어려운지를 질문하였다. 원산지 표시 중요도는 원산지 표시 대상 품목인 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 쌀, 김치, 식육가공품의 원산지 표시가 어느 정도 중요한지를 5점 매우 중요하다, 1점 전혀 중요하지 않다고 하여 평가하게 하였다. 원산지 표시의 필요도는 학교급식에서 제공되는 빈도가 높은 식재료 20가지에 대해 원산지 표시가 어느 정도 필요한지를 5점 매우 필요하다, 1점 전혀 필요하지 않다고 하여 평가하게 하였다. 외식 시 음식점 원산지 표시제 확인 실태는 외식 시 음식점 원산지 표시제 확인 여부, 원산지 표시제 미확인 이유, 외식 시 비 선호 원산지 재료의 섭취의향에 대하여 조사하였다.

### 3. 통계처리

수집된 모든 결과는 SPSS 12.0K를 통해 분석하였다. 일반사항은 빈도분석을 실시하였고 학년에 따른 학교급식 원산지 표시 정보 인식 상황, 외식 시 음식점 원산지 표시제 확인 실태 차이를 알아보기 위해 교차분석을 실시하였다. 학년에 따른 원산지 표시 중요도 및 필요도 차이를 알아보기 위해 분산분석을 실시하였으며 유의적인 차이가 있는 경우 Scheffe's test를 통해 사후검증하였다.

## 결 과

### 1. 일반사항

조사대상자의 일반사항에 대한 결과는 Table 1과 같다. 응답자 중 남자는 51.9%, 여자는 48.1%이었다. 학년은 4학년과 5학년이 각각 23.8%로 가장 낮게 나타났으며, 3학년이 24.9%, 6학년이 27.4% 순으로 나타났다. 어머니 직업에서는 직업 없음이 55.3%, 직업 있음이 44.7%로 나타났다.

### 2. 학교급식 원산지 표시 정보 인식 상황

학교급식 원산지 표시 정보 인식 상황에 대한 결과는 Table 2에 제시하였다. 원산지 표시제 시행 찬성 여부는 전체 초등학교 학생 중 96.0%가 찬성하는 것으로 나타났으며 학년별로는 6학년이 100.0%로 가장 높게 나타났으며, 4학년이 98.2%,

5학년이 97.3%, 3학년이 88.1% 순으로 학교급식 원산지 표시제 시행에 찬성하는 것으로 나타났다. 이는 학년에 따라 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다( $p < 0.001$ ).

표시제 시행을 알게 된 경로는 3학년에서 담임선생님이 43.6%로 가장 높게 나타났으며 그 다음이 부모님 24.8% 순으로 나타났다. 4학년에서는 부모님이 54.9%로 가장 높게 나타났고 5학년과 6학년에서는 대중매체가 각각 39.3%, 55.4%로 가장 높게 나타났다. 이는 학년에 따라 유의적인

차이가 있는 것으로 나타났다( $p < 0.001$ ).

학교급식 비 선호 원산지 재료의 조리식품 섭취 의향은 69.6%가 섭취할 의향이 없다고 응답하였다. 학년에 따른 차이를 살펴보면 4학년(87.6%), 5학년(77.7%), 3학년(61.9%), 6학년(53.8%) 순으로 섭취 의향이 없으므로 나타났다.

알아보기 쉬운 표시형태는 메뉴별 표시라고 응답한 비율이 70.7%로 가장 높았으며 학년에 따른 유의적인 차이가 있었다( $p < 0.001$ ).

알아보기 쉬운 표기방법은 문자만 제시 41.5%, 문자와 함께 그림 제시가 33.3%, 두 방법 모두 쉽다 22.2%, 둘 다 어렵다가 3.0%로 나타났으며 집단 간에 유의적인 차이가 있었다( $p < 0.001$ ). 3학년(46.6%)과 6학년(52.3%)이 문자만 제시한 방법이 알아보기 쉽다는 비율이 높았고 4학년(38.1%)과 5학년(45.1%)이 문자와 함께 그림을 제시한 방법이 알아보기 쉽다는 비율이 높았다.

Table 1. Demographic factor

Characteristic		N (%)
Gender	Male	246 ( 51.9)
	Female	228 ( 48.1)
Grade	Third	118 ( 24.9)
	Fourth	113 ( 23.8)
	Fifth	113 ( 23.8)
	Sixth	130 ( 27.4)
	Total	474 (100.0)
Mother's occupation	Employed	212 ( 44.7)
	Unemployed	262 ( 55.3)
Total		474 (100.0)

### 3. 의무대상품목별 원산지 표시의 중요도

현재 학교급식 원산지 표시제를 하고 있는 품목인 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 쌀, 김치, 식육가공품의 원산지 표시 중요

Table 2. Students' perception on the country-of-origin labeling in school foodservice

Variables		Grade					$\chi^2$
		3rd	4th	5th	6th	Total	
Do you agree the country-of-origin labeling implementation?	Agree	104 ( 88.1) <sup>1)</sup>	111 ( 98.2)	110 ( 97.3)	130 (100.0)	455 ( 96.0)	26.365***
	Disagree	14 ( 11.9)	2 ( 1.8)	3 ( 2.7)	0 ( 0.0)	19 ( 4.0)	
	Total	118 (100.0)	113 (100.0)	113 (100.0)	130 (100.0)	474 (100.0)	
How do you get information of the country-of-origin labeling implementation?	Teacher	51 ( 43.6)	11 ( 9.7)	34 ( 30.4)	12 ( 9.2)	108 ( 22.9)	110.481***
	Dietitian	13 ( 11.1)	8 ( 7.1)	10 ( 8.9)	24 ( 18.5)	55 ( 11.7)	
	Mass media	24 ( 20.5)	32 ( 28.3)	44 ( 39.3)	72 ( 55.4)	172 ( 36.4)	
	Parents	29 ( 24.8)	62 ( 54.9)	24 ( 21.4)	22 ( 16.9)	137 ( 29.0)	
Are you willing to eat ingredients from unpreferred country	Yes	45 ( 38.1)	14 ( 12.4)	25 ( 22.3)	60 ( 46.2)	144 ( 30.4)	38.332***
	No	73 ( 61.9)	99 ( 87.6)	87 ( 77.7)	70 ( 53.8)	329 ( 69.6)	
	Total	118 (100.0)	113 (100.0)	112 (100.0)	130 (100.0)	473 (100.0)	
	Summarized labeling	14 ( 11.9)	4 ( 3.5)	13 ( 11.5)	8 ( 6.2)	39 ( 8.2)	
Individual labeling by each menu item	84 ( 71.2)	77 ( 68.1)	82 ( 72.6)	92 ( 70.8)	335 ( 70.7)		
Both of them	20 ( 16.9)	28 ( 24.8)	17 ( 15.0)	19 ( 14.6)	84 ( 17.7)		
Neither of them	0 ( 0.0)	4 ( 3.5)	1 ( 0.9)	11 ( 8.5)	16 ( 3.4)		
Which type is easy to understand?	Total	118 (100.0)	113 (100.0)	113 (100.0)	130 (100.0)	474 (100.0)	40.831***
	Letter	54 ( 46.6)	32 ( 28.3)	42 ( 37.2)	68 ( 52.3)	196 ( 41.5)	
	Letter with picture	42 ( 36.2)	43 ( 38.1)	51 ( 45.1)	21 ( 16.2)	157 ( 33.3)	
	Both of them	20 ( 17.2)	34 ( 30.1)	16 ( 14.2)	35 ( 26.9)	105 ( 22.2)	
	Neither of them	0 ( 0.0)	4 ( 3.5)	4 ( 3.5)	6 ( 4.6)	14 ( 3.0)	
Total	116 (100.0)	113 (100.0)	113 (100.0)	130 (100.0)	472 (100.0)		

1) N (%), \*\*\*:  $p < 0.001$

도 결과는 Table 3에 나타내었다. 모든 품목이 4점 이상으로 나타나 의무대상품목의 원산지 표시를 중요하게 생각하는 것을 알 수 있었다. 6개의 품목 중 쌀이  $4.72 \pm 0.69$ 로 가장 높게 나타났고 쇠고기( $4.70 \pm 0.60$ ), 김치( $4.67 \pm 0.76$ ), 닭고기( $4.58 \pm 0.74$ ), 식육가공품( $4.57 \pm 0.75$ ), 돼지고기( $4.56 \pm 0.68$ ) 순으로 나타났다.

학년별에 따른 차이를 살펴보면 쇠고기( $4.95 \pm 0.23$ ), 돼지고기( $4.87 \pm 0.38$ ), 닭고기( $4.81 \pm 0.67$ ), 쌀( $4.85 \pm$

$0.59$ ), 식육가공품( $4.80 \pm 0.55$ )은 4학년이, 김치는 6학년( $4.85 \pm 0.36$ )이 가장 중요하게 생각하는 것으로 나타났다. 집단 간에 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다.

#### 4. 비의무대상품목별 원산지 표시의 필요도

비의무대상품목별 원산지 표시 필요도의 학년에 따른 차이는 Table 4에 제시하였다. 특히 채소류 중 감자는  $3.51 \pm 0.83$ 으로 점수가 가장 높았는데 4학년이  $3.93 \pm 0.32$ 로

Table 3. Importance of the country-of-origin labeling on main ingredients

Main ingredients	Grade				Total mean (N = 474)	F-value
	3rd (n = 118)	4th (n = 113)	5th (n = 113)	6th (n = 130)		
Beef	$4.32 \pm 0.83^{1b}$	$4.95 \pm 0.23^a$	$4.64 \pm 0.63^b$	$4.88 \pm 0.32^a$	$4.70 \pm 0.60$	31.394***
Pork	$4.32 \pm 0.77^c$	$4.87 \pm 0.38^a$	$4.39 \pm 0.82^c$	$4.65 \pm 0.54^b$	$4.56 \pm 0.68$	17.179***
Chicken	$4.25 \pm 0.96^c$	$4.81 \pm 0.67^a$	$4.49 \pm 0.72^c$	$4.76 \pm 0.43^b$	$4.58 \pm 0.74$	15.538***
Rice	$4.58 \pm 0.93^b$	$4.85 \pm 0.59^a$	$4.61 \pm 0.69^b$	$4.82 \pm 0.46^a$	$4.72 \pm 0.69$	4.891**
Kimchi	$4.48 \pm 0.94^b$	$4.79 \pm 0.70^a$	$4.53 \pm 0.88^b$	$4.85 \pm 0.36^a$	$4.67 \pm 0.76$	7.131***
Meat products	$4.26 \pm 0.97^b$	$4.80 \pm 0.55^a$	$4.47 \pm 0.81^b$	$4.72 \pm 0.45^a$	$4.57 \pm 0.75$	13.323***

Scores were measured using 5 point Likert scale (1: very not important, 2: not important, 3: neutral, 4: important, 5: very important). 1) Mean  $\pm$  SD

\*\* :  $p < 0.01$ , \*\*\* :  $p < 0.001$

a, b, c: Mean followed by different letters are significantly by Scheffe's test.

Table 4. Necessity of the country-of-origin labeling on non-main ingredients

	Grade				Total mean (N = 474)	F-value	
	3rd (n = 118)	4th (n = 113)	5th (n = 113)	6th (n = 130)			
Onion	$2.79 \pm 0.97^b$	$3.40 \pm 1.21^a$	$3.11 \pm 1.00^a$	$2.69 \pm 1.05^b$	$2.98 \pm 1.09$	10.895***	
Carrot	$3.01 \pm 0.96^b$	$3.81 \pm 0.61^a$	$3.14 \pm 0.99^{ab}$	$2.67 \pm 1.01^b$	$3.14 \pm 1.03$	30.221***	
White radish	$3.02 \pm 1.03^b$	$3.87 \pm 0.38^a$	$3.14 \pm 1.07^{ab}$	$2.82 \pm 1.03^b$	$3.20 \pm 1.01$	28.271***	
Cabbage	$3.02 \pm 1.05^b$	$3.82 \pm 0.47^a$	$3.24 \pm 0.95^{ab}$	$2.78 \pm 1.03^b$	$3.20 \pm 0.99$	28.074***	
Potato	$3.36 \pm 0.99^b$	$3.93 \pm 0.32^a$	$3.45 \pm 0.86^b$	$3.32 \pm 0.82^b$	$3.51 \pm 0.83$	14.484***	
Vegetables	Sweet potato	$3.37 \pm 1.01^b$	$3.88 \pm 0.43^a$	$3.43 \pm 0.82^b$	$3.27 \pm 0.81^b$	$3.48 \pm 0.83$	13.144***
	Garlic	$2.78 \pm 1.13^b$	$3.29 \pm 1.24^a$	$3.11 \pm 1.00^{ab}$	$2.67 \pm 1.18^b$	$2.95 \pm 1.17$	7.551***
	Ginger	$2.59 \pm 1.29^b$	$3.06 \pm 1.41^a$	$2.94 \pm 1.19^a$	$2.69 \pm 1.18^b$	$2.81 \pm 1.28$	3.385*
	Cucumber	$3.29 \pm 0.92^b$	$3.81 \pm 0.77^a$	$3.24 \pm 1.08^b$	$3.02 \pm 1.04^b$	$3.33 \pm 0.99$	13.991***
	Leek	$2.69 \pm 1.20^b$	$3.58 \pm 1.03^a$	$3.23 \pm 1.13^a$	$2.66 \pm 1.15^b$	$3.02 \pm 1.19$	18.123***
	Young green onion	$2.69 \pm 1.21^b$	$3.64 \pm 0.90^a$	$3.13 \pm 1.15^a$	$2.67 \pm 1.12^b$	$3.02 \pm 1.17$	19.739***
Seafood	Mackerel	$3.35 \pm 0.83^b$	$3.73 \pm 0.88^a$	$3.58 \pm 0.74^b$	$3.56 \pm 0.61^b$	$3.55 \pm 0.78$	5.005**
	Hairtail	$3.33 \pm 0.91^b$	$3.72 \pm 0.94^a$	$3.58 \pm 0.74^b$	$3.56 \pm 0.61^b$	$3.54 \pm 0.81$	4.578**
	Spanish mackerel	$3.22 \pm 1.06^b$	$3.66 \pm 0.97^a$	$3.59 \pm 0.75^a$	$3.53 \pm 0.61^a$	$3.50 \pm 0.87$	6.028***
	Squid	$3.01 \pm 1.17^b$	$3.65 \pm 0.88^a$	$3.43 \pm 0.94^a$	$3.36 \pm 0.93^{ab}$	$3.36 \pm 1.01$	8.385***
	Small octopus	$2.98 \pm 1.19^b$	$3.63 \pm 0.89^a$	$3.50 \pm 0.90^a$	$3.35 \pm 0.91^b$	$3.36 \pm 1.01$	9.358***
	Blue crab	$3.07 \pm 1.16^b$	$3.77 \pm 0.71^a$	$3.52 \pm 0.79^a$	$3.31 \pm 1.17^b$	$3.41 \pm 1.02$	10.653***
Seasoning	Red pepper powder	$3.04 \pm 1.09^b$	$3.73 \pm 0.84^a$	$3.64 \pm 0.78^a$	$3.08 \pm 1.24^b$	$3.36 \pm 1.06$	15.160***
	Flour	$2.81 \pm 1.19^b$	$3.88 \pm 0.43^a$	$3.40 \pm 0.85^a$	$3.06 \pm 1.21^b$	$3.27 \pm 1.06$	25.527***
	Sesame	$3.03 \pm 1.07^b$	$3.82 \pm 0.50^a$	$3.45 \pm 0.83^a$	$3.12 \pm 1.21^b$	$3.34 \pm 1.00$	16.619***

Scores were measured using 5 point Likert scale (1: very not necessary, 2: not necessary, 3: neutral, 4: necessary, 5: very necessary). 1) Mean  $\pm$  SD

\* :  $p < 0.05$ , \*\* :  $p < 0.01$ , \*\*\* :  $p < 0.001$

a, b, c: Mean followed by different letters are significantly by Scheffe's test.

Table 5. Students' perception on the country-of-origin labeling at restaurants when eating out

		Grade				Total	$\chi^2$
		3rd	4th	5th	6th		
Do you check the country-of-origin at restaurants when eating out?	Yes	84 ( 72.4) <sup>1)</sup>	84 ( 75.7)	81 ( 71.7)	110 ( 84.6)	359 ( 76.4)	7.313
	No	32 ( 27.6)	27 ( 24.3)	32 ( 28.3)	20 ( 15.4)	111 ( 23.6)	
	Total	116 (100.0)	111 (100.0)	113 (100.0)	130 (100.0)	470 (100.0)	
What reason do you think people uncheck the country-of-origin at restaurants?	Trust in the restaurant	44 ( 37.3)	34 ( 30.6)	40 ( 37.4)	60 ( 48.8)	178 ( 38.8)	41.475***
	For importance of other factors	47 ( 39.8)	24 ( 21.6)	32 ( 29.9)	27 ( 22.0)	130 ( 28.3)	
	For not being able to check the country-of-origin labeling	5 ( 4.2)	22 ( 19.8)	4 ( 3.7)	13 ( 10.6)	44 ( 9.6)	
	For the lack of concern	21 ( 17.8)	27 ( 24.3)	30 ( 28.0)	21 ( 17.1)	99 ( 21.6)	
	The others	1 ( 0.8)	4 ( 3.6)	1 ( 0.9)	2 ( 1.6)	8 ( 1.7)	
	Total	118 (100.0)	111 (100.0)	107 (100.0)	123 (100.0)	459 (100.0)	
Are you willing to eat ingredients from unpreferred country when eating out?	Yes	42 ( 36.2)	24 ( 21.2)	25 ( 22.1)	58 ( 44.6)	149 ( 31.6)	21.646***
	No	74 ( 63.8)	89 ( 78.8)	88 ( 77.9)	72 ( 55.4)	323 ( 68.4)	
	Total	116 (100.0)	113 (100.0)	113 (100.0)	130 (100.0)	472 (100.0)	

1) N (%), \*\*\*: p < 0.001

다른 학년보다 유의적으로 점수가 높았다(p < 0.001). 수산물 중 고등어는 3.55 ± 0.78로 필요도 점수가 가장 높았고 4학년이 3.73 ± 0.88로 다른 학년보다 유의적으로 점수가 높았다(p < 0.01). 양념류 중에서는 고춧가루가 3.36 ± 1.06으로 점수가 높았고 4학년이 3.73 ± 0.84, 5학년이 3.64 ± 0.78로 3학년, 6학년보다 유의적으로 점수가 높았다(p < 0.001).

### 5. 외식 시 음식점 원산지 표시제 확인 실태

외식 시 음식점 원산지 표시제 확인 실태에 관한 결과는 Table 5에 제시하였다.

음식점 원산지 표시제 확인 여부는 76.4%가 외식 시 음식점에 계시되어 있는 원산지 표시를 확인하는 것으로 나타났다.

사람들이 외식 시 음식점 원산지 표시제를 확인하지 않는 이유가 무엇인지에 대해 묻는 질문에 ‘해당음식점을 신뢰하기 때문’이 38.8%로 가장 높게 나타났고 ‘식품의 원산지가 다른 요소에 비해 중요하지 않기 때문’이 28.3%, ‘관심이 부족하기 때문’이 21.6%로 조사되었다.

학년별로는 3학년에서 ‘식품의 원산지가 다른 요소에 비해 중요하지 않기 때문’이 39.8%로 가장 높게 조사되었고, 4학년, 5학년, 6학년에서는 ‘해당음식점을 신뢰하기 때문’이 각각 30.6%, 37.4%, 48.8%로 나타났고 학년에 따른 유의적인 차이가 있었다(p < 0.001).

외식 시 비 선호 원산지 재료의 조리식품 섭취 의향에서는 68.4%가 섭취하지 않겠다고 응답하였다. 외식 시 비 선호 원산지 재료의 조리식품을 섭취하지 않겠다는 응답은 6학년이 55.4%로 가장 낮았고 3학년 63.8%, 5학년 77.9%, 4

학년 78.8% 순으로 집단 간에 유의적인 차이가 있었다(p < 0.001).

## 고 찰

첫째, 학년별 학교급식 원산지 표시제 시행을 알게 된 경로에 따른 차이를 보면, 3학년과 4학년은 담임선생님과 부모님인 경우가 높았고, 5학년과 6학년은 대중매체와 부모님인 경우가 높은 것으로 나타나 고학년일수록 대중매체의 영향을 많이 받는 것을 알 수 있었다. 그러나 영양사를 통해 학교급식 원산지 표시를 알게 되었다는 응답의 비율은 가장 낮은 것으로 나타났다. 초등학교 6학년을 대상으로 한 Kim & Kim(2005)의 연구에서는 아동의 식품안전 및 위생에 대한 지식수준이 높을수록 안전하고 위생적인 행동을 수행하는 것으로 나타났고 가정이나 학교에서 교육을 받은 경험이 많은 아동일수록 지식 및 행동수준이 높은 것으로 나타났다. 이에 영양교사를 통해 원산지 표시제에 대한 교육과 홍보를 실시하여 학교급식 원산지 표시에 대한 관심과 활용도를 높여야 할 것으로 사료된다.

둘째, 알아보기 쉬운 표시형태는 메뉴별 표시라고 응답한 비율이 가장 높아 일괄표시보다 메뉴별 표시를 더 쉽게 인식하는 것으로 나타났다. 현재 음식점 원산지 표시는 원산지가 같을 경우 일괄적으로 표시할 수 있고 메뉴별로 원산지가 다른 경우 메뉴별 표시를 사용할 수 있다(NAQS 2008). 이에 학교급식소에서는 원산지가 같더라도 메뉴별 표시를 활용하는 것이 더욱 유용할 것으로 사료된다.

셋째, 의무대상품목 중 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 쌀, 식육

가공품은 4학년, 6학년, 5학년, 3학년 순으로 해당품목의 원산지 표시제를 중요하게 생각하고 있었고 김치의 원산지 표시제는 6학년, 4학년, 5학년, 3학년 순으로 중요하게 생각하는 것으로 나타나 고학년일수록 현재 학교급식 원산지 표시품목의 중요도를 높게 인식하는 것을 알 수 있었다. 또한 모든 품목이 4점 이상으로 나타나 의무대상품목의 원산지 표시를 중요하게 생각하는 것을 알 수 있었고 쌀이 그 중에서 중요도 점수가 가장 높았고 쇠고기, 김치, 닭고기, 식육가공품, 돼지고기 순으로 나타났다.

넷째, 조사대상자의 2/3 이상이 외식 시 음식점에 게시되어 있는 원산지 표시를 확인하는 것으로 나타났다. 이는 20대 이상 성인을 대상으로 수입 농산물의 원산지 표시에 대해 연구한 Kim & Kim(1997)의 연구결과와 같았다.

## 요약 및 결론

본 연구는 2008년 6월 23일부터 조기시행된 학교급식 원산지 표시제에 대한 초등학교 학생의 인식도를 조사하여 학교급식 원산지 표시제에 대한 중요성을 검증해보고 효과적인 학교급식 원산지 표시제 전달 방안을 모색하는데 기초자료를 제공하고자 하였다.

1. 조사대상자 중 3학년이 24.9%, 4학년과 5학년이 각각 23.8%, 6학년이 27.4%로 나타났다.

2. 학교급식 원산지 표시제 시행에 대해 조사대상자 96.0%가 찬성하는 것으로 나타났으며 고학년으로 갈수록 학교급식 원산지 표시제에 찬성률이 높고 대중매체의 영향을 받는 것으로 조사되었다. 학교급식에서 원하지 않는 원산지 재료의 조리식품 섭취 의향에서는 초등학교 69.6%가 섭취의향이 없는 것으로 나타났으며 특히 4학년과 5학년이 학교급식에 원하지 않는 원산지 재료의 조리식품 섭취 의향이 낮은 것으로 나타났다. 알아보기 쉬운 원산지 표시형태는 메뉴별 표시(70.7%), 알아보기 쉬운 표기방법은 문자(41.5%)라고 응답한 비율이 높았다.

3. 의무대상품목별 학교급식 원산지 표시의 중요도에 대해서는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 쌀, 김치, 식육가공품의 중요도가 모두 4점 이상으로 나타나 의무대상품목의 원산지 표시를 중요하게 생각하는 것을 알 수 있었고 쌀의 중요도 점수가 가장 높았다. 학년에 따른 차이를 살펴보면, 김치를 제외한 품목은 모두 4학년이 가장 중요하게 생각하는 것으로 나타났고 김치는 6학년이 가장 중요하게 생각하는 것으로 조사되었다.

4. 비의무대상품목별 원산지 표시 필요도는 채소류에서는 감자가, 수산물 중에서는 고등어가, 양념류 중에서는 고춧가루의 점수가 높은 것으로 조사되었고 대체적으로 3학년과 6

학년보다는 4학년과 5학년의 필요도 점수가 높았다.

5. 음식점에 게시되어 있는 원산지 표시제는 조사대상자의 76.4%가 확인하는 것으로 조사되었다. 사람들이 외식 시 원산지 표시제를 확인하지 않는 이유에 대해 고학년일수록 '해당 음식점을 신뢰하기 때문'이라고 생각하는 것으로 나타났다.

이러한 결과를 바탕으로 현재 운영되고 있는 학교급식 원산지 표시제의 운영방식에 대한 검토가 이루어져야 할 것으로 생각된다. 초등학교에서는 초등학교생이 이해하기 쉬운 원산지 표시형태로 원산지 표시가 이루어져야 할 것이고 초등학교생의 수준에 맞는 원산지 표시에 대한 교육이 이루어져야 할 것이며 현재 시행하고 있는 의무대상품목 외에 필요도가 높게 나타난 감자, 고등어, 고춧가루 등과 같은 비의무대상품목의 표시 확대에 대한 방안도 마련해야 할 것이다.

## 참고 문헌

- Hoffmann R (2000): Country of origin - a consumer perception perspective of fresh meat. *British J Food* 102(3): 211-229
- Juric B, Worsley A (1998): Consumers' attitudes towards imported food products. *Food Quality & Preference* 9(6): 431-441
- Kang JH, Lee SH (2006a): Factor influencing on the level of perceived helpfulness of country of origin in predicting the quality of chicken. *Korean J Food Culture* 21(5): 439-445
- Kang JH, Lee SH (2006b): Factors influencing on the perception of helpfulness of marking the country of origin in predicting the quality and safety of pork. *Korean J Culinary Research* 12(3): 49-60
- Kang JH, Lee SH (2006c): The effect of declaration of its country of origin on consumers' attitude to beef. *J Korean Assoc Human Ecology* 15(5): 859-866
- Kim HJ, Kim MR (1997): A study for the purchase status of the imported agricultural products and consumers' recognition of the labelling for the country of origin in Youngam region. *Korean J Dietary Culture* 12(5): 477-493
- Kim JG (2004): Studies on the knowledge, attitudes, and behavior of mother's toward food hygiene and safety of school food-service programs - Part 1. *J Food Hygiene Safety* 19(1): 38-48
- Kim M, Kim H (2005): Evaluation of knowledge and behaviors towards food safety and hygiene of children. *J Korean Assoc Human Ecology* 14(5): 871-881
- Ku PJ, Lee KA (2000): A survey on dietary habit and nutritional knowledge for elementary school children's nutritional education. *Korean J Dietary Culture* 15(3): 201-213
- NAQS (National Agricultural Products Quality Management Service) (2008) : Country of origin at restaurants. Available from <http://www.origin.go.kr> [cited 2010 January 31]
- Verbeke W, Ward RW (2006): Consumer interest in information cues denoting quality, traceability and origin an application of ordered probit models to beef labels. *Food Quality & Preference* 17(6): 453-467