

흑염소 소비에 대한 실태 및 인식조사

최영선*, 정지영*, 남철환*, 구민정*, 노유진*, 박지영*, 남기창**

*전라남도농업기술원 축산연구소

**국립순천대학교 동물자원학과
theydo4406@korea.kr

Survey of Actual Consumption Conditions and Consumer Perception of Black Goat

Young-sun Choi*, Ji-Yeong Jeong*, Min-jung Gu*, Do-Hyeon Jeon*, Yu-jin No*, Ji-Young Park**, Ki-Chang Nam**

*Livestock Research Institute Jeollanamdo Agricultural Research & Extension Service(JERES)

**Sunchon Nation University

요약

본 연구는 흑염소 소비에 대한 실태 및 인식에 관한 기초자료를 수집하고, 흑염소 소비 활성화 방안 등 흑염소 산업의 발전과 농가 소득을 증진하고, 생산 소비 환경에 대응하기 위한 연구개발 방향을 정립하기 위하여 실시하였다. 조사대상은 연령과 지역의 인구분포를 기준으로 비례층화 표본을 이용하여 1,085명의 자료를 수집하였다. 흑염소 고기의 섭취 경험이 있는 가구(N=605)를 대상으로 섭취 형태를 조사한 결과 탕·전골 38.2%, 구이 28.6%, 건강원에서 만든 추출물 19.9%, 스테이크 4.9%, 가공품 4.4%, 염소 우유 3.9% 순으로 조사되었다. 흑염소 고기의 섭취 계기는 건강증진을 위해서 46.3%, 가족·주변 사람들과 어울리다가 먹게 된 경우가 35.0%로 조사되었다. 흑염소 고기를 싫어하는 이유는 노린내 때문에 34.7%, 질긴 느낌 때문에 11.3%, 식감이 좋지 않아서 10.0% 순으로 조사되었다. 본 연구 결과를 통해 흑염소 사육 농가의 소득증대와 육가공, 마케팅 인들의 고객 소비에 맞는 전략을 개발하기 위한 기초자료로 활용하고자 한다.

1. 서론

흑염소는 체구가 작고 온순해 상대적으로 노동력이 적게 들어 소자본으로 접근이 쉽고, 산지 생태축산과 6차 산업에 적합하여 최근 사육두수가 증가하였다. 국내 흑염소 사육은 2019년 기준 14,769호로 최근 4년간 연평균 10% 증가하였고, 사육 마릿수는 542,305마리로 2015년 대비 2배 가까이 급증하였으며, 도축 마릿수의 경우 최근 2020년에 161,667두로 2018년 106,561두보다 50% 급증한 것으로 나타났다(농림축산검역본부, 2020). 특히 전라남도 흑염소 사육은 2,158호 125천두로 전국의 22%를 차지하며 전국에서 가장 많이 사육하고 있는 지역의 대표 특화 가축이다(농림축산식품부 기타가축통계). 또한 흑염소 생산액은 1,240억원으로 2015년 대비 2배 가까이 급증하였으며, 이러한 추세를 미루어 본다면 향후에도 지속적으로 증가해 산업 규모가 확대할 것으로 전망된다.

흑염소 고기는 타 육류와 비교해서 수분함량은 소고기와 비슷하고, 단백질은 소고기와 돼지고기보다 약간 높고, 지방함량은 매우 낮을 뿐만 아니라 필수아미노산과 불포화지방산 그리고 vitamin E 함량이 높아 웰빙식품으로서 훌륭한 가치를 가지고 있음을 확인하였다(Kim et al., 1995). 예로부터 흑염소 고기는 본초장복 등 고전 의학서를 통해 건강식품으로 알려져 대부분 약용으로 이용되어 소비가 특정 계층에서만 이루어지고 있으며 흑염소 고기의 유통은 주로 직영농장 또는 식당에서만 이루어지며 활성화되지 못하였고 소비자들의 구매가 쉽지 않은 실정이다. 최근 흑염소 고기의 소비 형태가 육용으로 점차 바뀌고 있으나, 쇠고기, 돼지고기 등 주류 육류에 비해 소비량이 저조하고, 섭취 메뉴가 탕, 수육, 불고기로 단순하여 대중화되지 못하고 있다. 흑염소 고기 유통도 전문식당을 통한 소비에 국한되어 있어 흑염소 고기에 대한 소비자의 접근성 증대화 소비계층 확대를 통한 소비시장 개척이 필요한 실정이다.

이에 따라 본 연구는 흑염소 소비에 대한 실태 및 인식에 관한 기초자료를 수집하고, 흑염소 소비 활성화 방

안 등 흑염소 산업의 발전과 농가 소득을 증진하고, 생산 소비 환경에 변화에 대응하기 위한 연구개발 방향을 정립하기 위하여 실시하였다.

2. 연구방법

2.1 조사대상

조사대상은 연령과 지역의 인구분포를 기준으로 비례층화 표본을 이용하여 1,085명의 자료를 수집하였고, 조사대상의 일반적 사항은 Table 1에 제시하였다.

[표 1] 조사대상 일반적 사항

구분	표본수	비율
전체	1,085	100.0
동거 가족수	1명	11.4
	2명	23.2
	3명	29.4
	4명	30.4
	5명 이상	5.5
직업	농/임/어업	1.2
	자영업	8.7
	판매/서비스직	5.3
	기능/숙련공	2.6
	일반 작업직	2.5
	사무/기술직	31.1
	경영/관리직	6.1
	전문/자유직	8.3
	가정주부	19.3
	학생	4.1
	무직	10.3
기타	0.7	
월 평균 가계 총소득	100만원 이상	4.0
	100~199 만원	8.1
	200~299 만원	14.3
	300~399 만원	18.1
	400~499 만원	17.5
	500~599 만원	18.3
	700~999 만원	14.0
	1,000만원 이상	5.7
외식 빈도수	3회 미만	35.8
	3~5회 미만	32.5
	5~10회 미만	21.9
	10회 이상	9.8
섭취중인 건강기능 식품	없다	28.7
	1종류	26.3
	2종류	26.3
	3종류 이상	10.8
연평균 가구소득	있다	22.2
	없다	77.8

2.1 조사 내용 및 방법

설문조사는 2021년 8월 2일에서 5일까지 4일 동안 실시하였으며, 전문 조사분석 업체의 소비자패널을 대

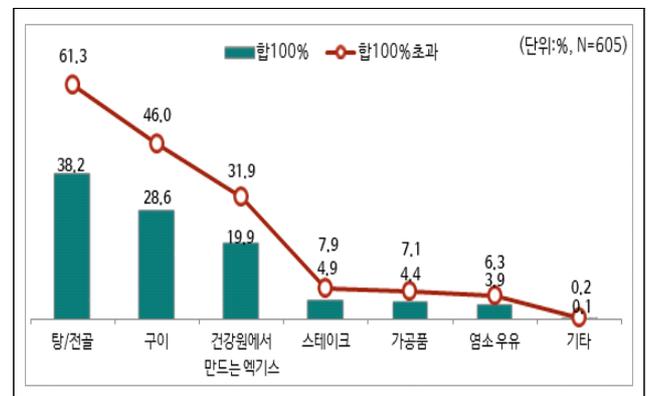
상으로 온라인 설문조사로 진행하였다. 표본 오차는 95% 신뢰 수준에서 최대 허용 표본오차 $\pm 2.29\%$ 이었다. 설문 문항은 선행연구와 전무가 토의를 거쳐 구성하였으며, 크게 조사대상의 인구통계학적 특성과 축산물 소비, 흑염소 소비 실태 및 인식, 흑염소 고기 수요의 내용으로 이루어졌다.

설문 문항에 포함된 구체적인 속성들은 흑염소 고기에 대한 의견, 흑염소 고기 섭취 형태 및 장소, 계기, 횟수, 만족 부분, 흑염소 고기에 관한 생각, 흑염소 고기를 싫어하는 이유, 흑염소 고기 소비 시 고충 사항, 흑염소 고기와 선호도 비교, 섭취 의향 및 선호 형태, 흑염소 고기 제품별 구매의향, 양고기 대체로서의 흑염소 고기에 대한 의견, 희망하는 흑염소 고기 영양적인 특징, 희망하는 가공식품, 흑염소 고기에 대한 개선 사항, 소비 확대 식품, 품질 및 판매·유통 분야에서의 확대 방안으로 구분하여 선정하였다. 각 속성에 대한 수행도는 10점 척도(1. 전혀 아니다 5. 보통이다 10. 매우 그렇다)를 이용하여 조사하였으며, 각각의 평균값을 기준으로 분석된 속성 중에서 중요하다고 생각되는 요인과 그 요인에 대한 만족도를 파악하여 조사하였다.

3. 결과 및 고찰

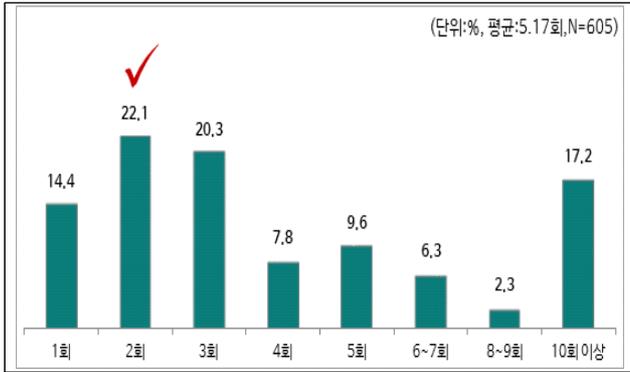
3.1 흑염소 고기 섭취 및 의견

조사 대상 전체 가구(N=1,085)의 55.1%가 흑염소 고기 섭취 경험이 있으며, 흑염소 고기를 섭취한 경험이 있는 가구(N=605)를 대상으로 섭취 형태를 조사한 결과 그림1과 같이 탕·전골 38.2%, 구이 28.6%, 건강원에서 만드는액기스 19.9%, 스테이크 4.9%, 가공품 4.4%, 염소우유 3.9%, 기타 0.1%로 조사되었다.

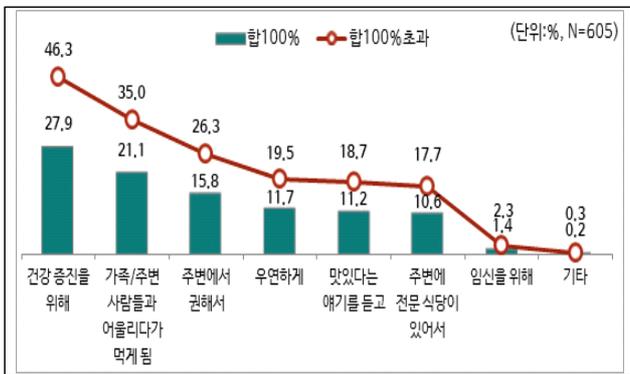


[그림 1] 흑염소 고기 섭취 형태

섭취 횟수는 2회가 22.1%, 3회가 20.3%, 평균 5.17회로 조사되었다(그림 2). 흑염소 고기의 섭취 계기는 그림 3과 같이 건강 증진을 위해서 46.3%, 가족·주변 사람들과 어울리다가 먹게 된 경우가 35.0%로 조사되었다.



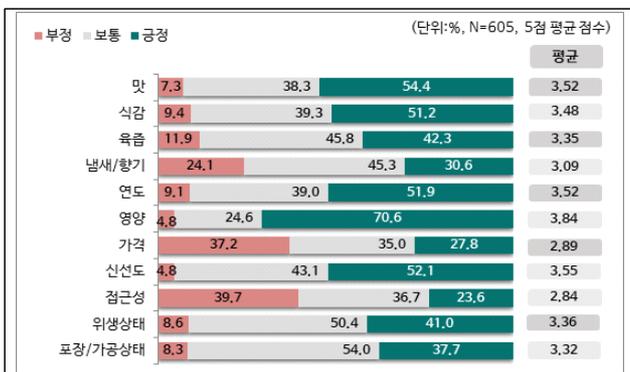
[그림 2] 흑염소 고기 섭취 횟수



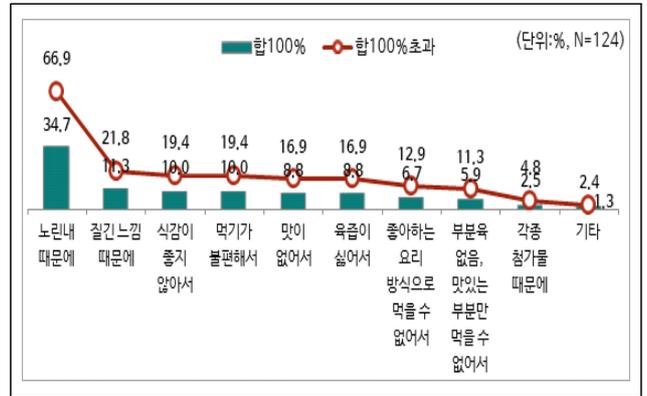
[그림 3] 흑염소 고기 섭취 계기

3.2 흑염소 고기 구입시 중요도

그림 4는 흑염소 고기 만족도를 조사한 결과이다. 흑염소 고기 만족도는 '영양'이 높게 나타났고, 흑염소 고기를 싫어하는 이유는 '노린내'와 '질긴 느낌', '식감이 좋지 않아서', '먹기가 불편해서' 순으로 조사되었다(그림 5).



[그림 4] 흑염소 고기 만족 부분



[그림 5] 흑염소 고기를 싫어하는 이유

참고문헌

- [1] Effects of Fermented Grape Feeds on Physico-Chemical Properties of Korean Goat Meat Chang-Ho Jeong¹, Kwon-Il Seo² and Ki-Hwan Shim
- [2] Rogar, P. J. and Robert, W. R. 1971. Effect of shelf temperatures, storage periods and rehydration solution on the acceptability and chemical composition of free-dried precooked commercially cured ham. J. Animal Sci. 32:624.
- [3] Keskinel, A., Ayres, J. C., and Hnyer, H. E. (1964) Determination of oxidative changes of meats by the 2-thiobarbituric acid method. J. Food Tech. 18, 223-228.
- [4] Witte, V. C., Krause, G. F., and Baile, M. E. (1970) A new extraction method for determining 2-thiobarbituric acid values of pork and beef during storage. J. Food Sci. 35, 352-358.
- [5] Park, G. B., Hur, S. J., Lee, J. R., Lee, J. I., Kim, Y. H., Ha, Y.L., and Joo, S. T. (2000) Effects of onion peel components on lipid oxidation and the changes of color in press ham. Korean J. Food Sci. Ani. Resour. 20, 93-100.
- [6] Na Y, Joo N. 2012. Processing optimization and antioxidant activity of sausage prepared with tomato powder. Korean J Food Cookery Sci 28: 195-206.