

ISSUE BRIEFING

2020. 09. 03  
Vol. 228

# 2020

# ISSUE BRIEFING

## 연구진

전희진\_부연구위원 여성정책연구소  
서환석\_부연구위원 산업경제연구부

## 채식시장 성장에 따른 전북의 대응 전략

### CONTENTS

I. 채식주의의 개념과 확산.....	2
II. 전라북도 채식산업 기반 구축 .....	5
III. 채식친화적 관광 도시.....	8
IV. 채식포용 문화다양성 교육.....	10

## I. 채식주의의 개념과 확산

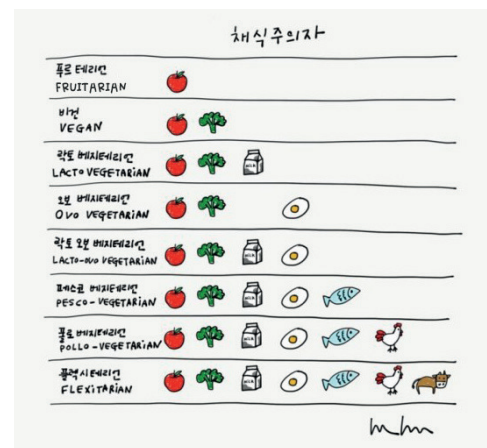
### 1. 채식주의 친화 환경

- 코로나19를 비롯한 많은 신종바이러스의 등장은 자연환경 파괴에 따른 인간과 야생동물과의 밀접한 접촉에 기인한다고 알려짐
  - 사람들은 현대문명의 삶의 방식에 대해 다시 생각해보는 계기로 작동됨
  - 대량생산과 대량소비에 기반한 환경 파괴적인 삶이 아닌 자연 환경과 조화를 가진 생태문명적 삶에 대한 실천에 대해 고민이 요청됨
- 친환경 실천의 다양한 방법 중 하나인 채식에 대한 관심이 높아지면서, 전 세계 채식인구는 1억8000만명, 비건은 5400만명으로 정도이고, 국내 채식인구는 150만명, 비건은 50만명으로 추정됨(뉴데일리 경제 2020. 7. 31)
- 유로모니터(Euromonitor International)에 따르면, 식물성 고기 글로벌 시장 규모가 2010년 12억달러에서 2015년 18억달러, 2020년에는 30억달러로 10년 사이 규모가 2.5배 이상 커질 것으로 예상함(조선비즈 2020. 1. 2)
- 채식인구 자체의 증가에 더하여, 주목해야 할 점은 사람들의 채식 지향이 증가하고 있어, 채식시장 및 대체육 시장의 전망이 밝다는 점에 있음

### 2. 채식주의자의 유형

- 채식주의자(vegetarian)란 육식을 피하고 식물로 만든 음식만을 먹는 사람을 의미함
  - 고기를 비롯, 동물로부터 나온 유제품(우유, 버터, 치즈, 요거트 등), 동물의 알, 육수, 동물성 성분이 들어간 조미료나 생선류에 대해 어떤 태도를 가지는가에 따라 채식주의자 유형이 나누어짐
- 채식주의자의 유형
  - 프루테리언 Fruitarian: 식물의 생존을 방해하지 않기 위해, 뿌리와 줄기는 먹지 않고, 열매, 잎, 곡식 등만 섭취
  - 비건 Vegan : 소나 돼지와 같은 육류, 가금류, 해산물, 우유와 달걀 같은 낙농제품도 섭취하지 않고, 동물 착취로 얻은 가죽, 화장품 등도 소비하지 않음. 윤리적 이유의 비건은 꿀도 먹지 않음

〈그림1〉 채식주의자 유형



<https://blog.naver.com/aldiahxh074/221680094332>

# 채식시장 성장에 따른 전복의 대응 전략

- 락토 Lacto 베지테리언: 채식을 하고, 유제품은 허용하나 달걀을 먹지 않는 채식
- 오보 Ovo 베지테리언: 채식을 하고, 달걀은 허용하나, 유제품은 먹지 않는 채식
- 락토오보 Lacto Ovo 베지테리언: 채식을 하나, 달걀과 유제품까지는 허용하여, 육류, 가금류, 어패류를 먹지 않는 채식
- 페스코 Pesco 베지테리언: 채식을 하나, 해산물, 달걀과 유제품까지는 허용하여, 육류와 가금류를 먹지 않는 채식
- 폴로 Pollo 베지테리언: 가금류는 허용하나 붉은 살코기를 먹지 않는 채식
- 플렉시테리언 Flexitarian: 채식을 지향하나, 상황에 따라 육류와 생선을 섭취

## 3. 채식주의자의 기원과 확산

- 채식주의는 고대 인도와 고대 그리스에서 불살생의 원리에 따른 종교집단이나 철학자들에 의해 처음 등장하였지만, 유럽에 확산된 것은 19세기에서 20세기에 이르러서임
  - 1847년 영국에서 최초로 '채식주의자협회'가 설립되었으며, 20세기에는 영양학적·윤리적 관점에서 채식을 실천하는 사람들이 증가되었으나 최근에는 환경과 정치적 이유로 인한 채식주의자가 증가하는 경향임(네이버 지식백과)

리어 키스(Lierre Keith)의 『채식의 배신(The Vegetarian Myth: Food, Justice, and Sustainability)』에서 나오는 채식주의자 분류

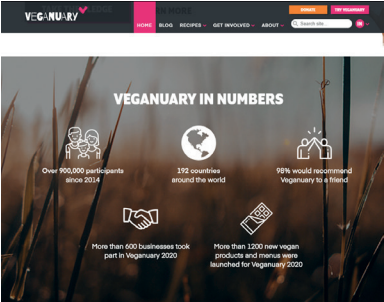
- 윤리적 접근에서는 동물권을 옹호하고, 동물사육의 비윤리성을 비판
- 정치적 입장은 공장형 축산업의 문제, 곡물사료의 비효율성, 가축의 메탄가스를 통한 환경오염 등의 문제로 채식을 선택
- 영양학적 접근은 과도한 육식으로 인한 비만과 당뇨, 심장병과 같은 대사증후군에 대한 위험에서 벗어나기 위해 채식을 선택하는 사람이 있다고 분석

- 국내 채식주의자 인구는 2008년 15만명 수준에서 2018년 총 인구의 2~3% 수준인 150만명까지 성장하여, 10배의 성장을 보이는 중이며(뉴데일리 경제 2019. 7. 10), 또한 글로벌 채식 시장을 고려할 때 국내 채식시장 규모는 더욱 빠르게 성장할 것이라고 예견됨
- 채식주의가 전 세계적으로 증가함에 따라 사람들의 관심 또한 계속해서 증가하는 추세임
  - 세계채식연맹(IVU)에 의하면 전 세계 채식 인구는 약 1억 8,000만 명에 달하는 것으로 추정되고, 세계에서 가장 채식 인구가 많은 나라인 인도는 인구의 31-33% 정도가 채식주의자라고 추정되어 약 5억명의 인구가 채식을 실천하고 있는 것으로 보고됨(Vegetarianism wikipedia)
  - 프랑스 생활조건연구센터(CREDOC)에 따르면, 유럽의 경우, 프랑스, 독일, 영국의 전체 인구 대비 채식주의자의 비율은 5~7%이지만, 플렉시테리언 또는 세미베지테리언(Semi-vegetarian)이라고 불리는 채식주의 생활을 기본으로 하면서 상황에 따라 육류를 섭취하는 이들이 전체 인구의 19~26%를 차지한다고 추정됨
  - 유럽소비자단체연합체(BEUC)가 그리스, 네덜란드를 비롯한 유럽 11개국에서 실행한 조사에 따르면, 40% 이상의 응답자들이 환경보호를 위해 육류소비를 중단했거나 줄였다고 답하며(소몰리에 타임즈, 2020. 6. 19), 플렉시테리언의 증가를 볼 수 있음

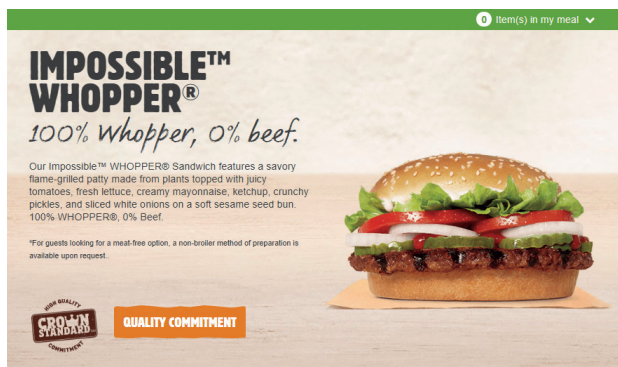
- 육류, 생선, 계란 및 유제품을 적게 섭취하는 것은 동물뿐만 아니라 인간과 지구 모두를 도울 수 있는 길이라는 사고방식이 확산되는 추세라고 할 수 있음
  - 채식주의 확산의 한 예로 비게뉴어리(veganuary) 캠페인을 살펴볼 수 있음
- 비게뉴어리(veganuary) 캠페인

- 1월 한달 동안 채식을 하지 않는 사람들이 채식을 실천하겠다고 약속하는 것을 의미함
- 2014년에 시작되었으며, 2018년 17만명, 2019년 25만명이 서명, 2020년에는 40만명이 서명하며, 급속히 확산됨

자료: <https://in.veganuary.com/>



- 건강하고 지속가능한 소비에 대한 관심의 증가는 많은 사람들이 채식 옵션에 관심을 가지게 만들었고, 그 경향을 반영하 듯 패스트푸드에서도 채식 옵션이 등장함
  - 패스트푸드는 대체육회사들과 손을 잡고 채식메뉴를 선보이기 시작함
  - 미국 맥도널드는 비온드 미트(Beyond Meat)와 제휴하여, 채식버거를 판매 중이고, 버거킹은 임파서블 푸드(Impossible Foods)제휴를 통해 2019년 8월 임파서블 와퍼(Impossible Whopper)를 출시함
  - 스타벅스가 2020년 4월부터 중국 시장에 식물성 대체육류 전문업체 비온드 미트(Beyond Meat)의 대체육 제품을 선보이는 등 채식에 관심 있는 고객을 대상으로 맞춤형 공약을 확대함
  - 한국 롯데리아도 미라클 버거를 2020년 2월 출시하였음



자료: 버거킹 홈페이지 <https://company.bk.com/menu-item/impossible-whopper>, 롯데리아 홈페이지 [http://www.lotteria.com/menu/Menu\\_New.asp?idx=58](http://www.lotteria.com/menu/Menu_New.asp?idx=58)



※ 동물성 단백질 성분은 포함되어 있지 않습니다. 단, 조리 시 고자 혼입의 가능성이 있습니다.  
 ※ 상기 가격은 실제 제품과 다를 수 있습니다.  
 ※ 일부 원료 판매 제한

# 채식시장 성장에 따른 전북의 대응 전략

- 채식산업은 식품산업 외의 화장품, 의류 등에서도 확대됨
  - 비건화장품은 화학원료는 물론 동물에서 유래된 성분을 일절 포함하지 않은 것으로 우유나 꿀, 비즈 왁스까지도 사용하지 않고, 오로지 식물성 원료만 사용하여, 동식물 및 그 유래 원료를 함유한 천연화장품과는 차이점이 있음
  - 비건 화장품은 원료만이 아닌 성분에 대한 동물실험을 반대함
  - 패션업계에서도 '비건레더'를 사용한 제품들이 속속 출시됨



## II. 전라북도 채식산업 기반 구축

### 1. 전라북도의 식품산업 정책동향 및 주요특징

- 전북 식품산업은 「전라북도 종합계획(2012~2020)」에 따라 국가식품클러스터를 중심으로 한 투자유치 확대, 방사선융합기술(RFT)·생물산업융합을 통한 식품산업의 고도화 계획을 수립 하였음
- 이후 2019년 수립된 「전라북도 농업·농촌 및 식품산업 발전계획」에서는 스마트 농생명을 신 성장동력으로 제시하면서 발효·미생물소재, 맞춤형 R&D, 6차 산업화, 향토식품산업 등을 특 화식품산업으로 육성하고 있음
  - 최근에는 소비자들의 라이프스타일(life style)이 참살이를 지향하는 형태로 변함에 따라 건강을 중심으로 하는 기능성 식품과 반려동물의 양육 가구의 증가로 펫푸드 등에 대한 수요를 반영한 육성정책을 추진하고 있음
- 전북의 식품산업('18)은 2010년 이후 빠르게 성장세를 보이고 있으며, 전북의 식품산업 출 하액은 8조 6천억 원으로 전국 출하액의 9.3%를 차지하고 있고, 2011년 이후 연평균 4.5%의 빠르게 성장하고 있음

- 전북의 종사자수 10인 미만인 업체의 비중은 전체 식품기업 중 92%로 높은 반면, 매출액 비중은 12%로 낮아 구조적 취약성을 보임
- 반면, 전북은 원료지향형 입지 특성에 따라 원재료 수급 측면에서 강점을 보임
- 전북 식품기업 구조적 취약성을 극복하고 부가가치를 높일 수 있는 지원이 필요하며, 이를 위해 식품산업과 농수산업 간의 연계를 강화를 통해 원료지향성 특성의 강점을 살리고 식품산업의 전·후방 생태계 조성을 통하여 부가가치를 제고시킬 수 있는 방안이 마련되어야 함

## 2. 대체식품 산업화를 위한 생태계 조성

- 국제연합 식량농업기구(FAO)는 2050년 세계 인구는 약 92억 명에 육박할 것으로 예상하고 있으며 이에 따른 육류의 수요는 약 4.5억 톤을 소비할 것으로 예상하고 있음(맹진수, 2016)
- 지속가능하고 경제적인 가격의 단백질을 공급할 수 있는 대책이 시급하며, 그에 따른 해결책으로 대체식품 육성을 위한 생태계 조성의 필요성이 대두되고 있음
  - 세계 대체식품의 시장규모는 약 11조 6천억 원('18)에서 약 21조 5천억 원('25)으로 85.3% 증가할 것으로 전망하였음(농촌경제연구원, 2020)
- 정부에서는 대체식품 등 미래 먹거리 산업을 육성을 통하여 인프라 지원과 규제 혁파 등을 통해 2030년까지 시장규모와 일자리를 2배 이상 늘리겠다는 계획을 수립함
  - 2019년 12월 '식품산업 활력 제고 대책'을 발표하면서 대체식품을 포함한 맞춤형·특수식품 등의 5대 유망 분야를 선정하였음
  - 맞춤형·특수식품의 경우 제도 개선과 지원을 통해 초기시장 형성이 중요하며, 식물성 대체육의 개발에 적극 지원하고 관련기준을 마련하는 산업육성 제도적 기반이 구축이 필요함
- 연구개발(R&D) 현장교육 프로그램을 통하여 대체식품에 특화된 전문인력 양성과 신선한 아이디어를 가진 청년들이 창업아이디어를 발굴하고 기술을 개발할 수 있는 예비창업공간 및 청년 창업자를 위한 창업보육공간의 마련과 창업 준비 단계부터 집중 지원하는 단계별 특화 지원프로그램을 통하여 창업 활성화 분위기가 조성되어야 함
- 대체식품의 기술개발(R&D)이 산업화로 이어질 수 있도록 기술이전 및 거래활성화를 위한 플랫폼 구축 및 대체식품과 관련된 규격기준을 정비하고 알레르기(allergy) 예상품목이 함유된 대체식품의 라벨 표시 규정이 정비되어야 함
- 더불어 영세한 식품기업의 여건을 고려할 때 유통채널의 다양화로 판로개척에 대한 지원과 제품디자인 개발 및 홈쇼핑 런칭 프로모션, 온라인 쇼핑몰 마케팅 지원 등의 대한 준비가 필요함

### 3. 식물성 대체육(plant meat) 맞춤형 종자개발 및 보급

- 국내 식품시장은 소비 지향적으로 바뀌면서 소비자 맞춤형 품종을 개발하여 종자산업을 활성화 시키고 신품종을 육성하여 보급하려는 연구사업이 진행 중에 있음
- 식품산업과 농업과의 연계를 강화하고 식품가공에 적합한 품종을 개발 보급하기 위해 18년 식품산업진흥법을 개정하여 식품 가공 용도 품종개발 관련 조항을 신설하였음
  - 식품제조업체('15)의 국내산 원료농산물 비중은 31.5%로서 낮은 수준으로, 식품기업이 요구하는 가공용 품종과 보급, 재배기술 등에 대한 연구개발 및 보급사업이 요청됨
- 식품가공용 품질개발을 위해서 (1) 개별 기업과 연구기관의 협력이 원활히 이루어지고, (2) 식품가공에 맞는 품종을 개발하여 농가에 보급하여, (3) 다양한 품종이 식품기업에게 공급되어야 함
- 육류대체식품을 개발하는 '더플랜잇' 양재식 대표는 대체식품의 경쟁력 강화를 위해서는 얼마나 좋은 원료를 사용하느냐에 따라 품질의 차이가 있으며 식물성 대체육 제품개발을 위해서는 곡물에서 단백질 함량이 높으면서 가공하기 유리한 품종 개발의 필요성을 제시하였음 (한국농어민신문 2019. 07)
- 식물성 대체육(plant meat) 맞춤형 종자개발 및 보급을 위하여 원료로 활용이 용이한 품목·품종을 선정해 육성하는 방안이 필요하고, 원료농산물의 품목·품종에 따라 '가공적합성'이 다르기 때문에 대체축산식품 전용 품종을 개발되어야 하며 이를 관련 농가들에게 보급하여 안정적인 생산이 가능하도록 보급 및 지원사업의 강화되어야 함

### 4. 산지생태축산의 활성화

- 육류소비의 증가는 국내 축산업을 빠르게 전업화 규모화 되면서 밀집사육에 따른 가축질병의 빈발, 가축분뇨의 발생, 수질 및 토양오염, 악취발생으로 인한 민원 발생 등 여러 가지 사회문제를 야기하고 있음
  - 가축분뇨로 인한 수질오염, 악취, 가축질병의 발생의 문제가 심각해지는 상황임
- 산지를 활용한 자급률을 높이고 환경친화적인 사육을 통하여 동물복지, 관광, 체험교육, 소득 증대를 산지생태축산의 필요성이 제기되고 있음
  - 산지생태축산이란 자연 그대로 산지 활용을 통하여 동물복지를 실천하고 가축사육과 환경친화적 축산물을 확대, 체험

관광 등의 즐길 거리 요소를 접목하여 생산하는 축산의 한 형태로서 유희 산지를 활용해 방목하여 사육하고 있음

- 산지생태축산은 산림 본연의 기능과 자연생태계를 보존하고 비용절감, 방역 효율성 증대로 질병을 감소시키고 동물복지 등의 효과를 기대할 수 있으며, 가공과 체험관광이 연계되어 축산의 6차산업화 모델로서 중요성이 큼

- 산지생태축산은 방목형, 초지형, 체험관광형, 임간초지형 등 여러 가지 형태로 운영하고 있음

### 산지생태축산의 유형 및 운영방식

유형	운영방식	사례
방목형	• 산지초지를 활용한 윤환방목	금산 이담산양목장(산양), 괴산 하늘목장(염소), 제주도 제등목장(한우), 제주 청초발염농조합(젓소, 닭)
초지형	• 산지초지와 함께 축사시설을 동시 운영하며 초지는 조사료 생산 및 가축운동장으로 활용	서산 대곡목장(한우), 평창 금성목장(한우), 대관령 산지초지 목장(젓소, 면양, 타조)
공공목장형	• 초지와 축사시설을 함께 구축해 일시적으로 방목과 축사 내 사료급여를 병행 운영하는 방식	남원 지리산낙협 (젓소, 육성우, 비육우)
체험관광형	• 산지초지를 통한 한우, 젓소, 양, 염소 등 다양한 가축을 방목해 관광체험형 목장을 병행하여 운영	춘천 해피초원목장(한우, 면양), 평창 양떼목장과 삼양목장(젓소, 면양), 강진 수암흑염소목장(흑염소), 울산 신우목장(한우, 젓소, 산양)

### 체험관광형 산지생태축산 사례 (강원도 평창 삼양목장)

- 강원도 삼양목장은 평균 해발 1,100m 이상의 대관령 고산지에 개발된 동양 최대의 초지 목장으로 연간 50만 명이 방문할 정도로 관광 상품으로서 자리매김하고 있으며, 먹이주기체험 등 체험프로그램과 주변 경관을 보러오는 방문객들이 증가하면서 유명 관광지로 손꼽힘
- 산지생태축산의 경우 축산농가에게는 운영비를 절감하는 효과가 있으며 생산비 중 60% 이상 차지하는 사료비를 저감
- 산지초지로 방목 한우 번식우의 경영비는 일반농가의 47.8% 수준으로 경영비 절감 효과
- 산지초지를 활용해 염소를 기를 경우 축사 안에서 사육했을 때보다 사료비용은 마리 당 64% 감소, 번식률은 32% 증가(농촌진흥청, 2018)



사진자료 : 삼양목장 홈페이지

## III. 채식 친화적 관광도시

### 1. 채식소비 선택권 확대: 채식지도

- 채식주의자 확대에 부응하여 음식점의 채식메뉴 확대가 요청됨

- 전세계 채식주의자들을 위한 채식지도가 존재하며, 이를 활용하여 지역의 방문자 중에서 채식이나 비건 메뉴를 찾는 사람들은 식당이나 상점의 정보를 제공받음
- 채식주의자 관광객이 음식점을 찾을 때 사용하는 해피카우(<https://www.happycow.net/>), 구글지도(<https://www.google.co.kr/maps/search/vegan+restaurants>), 채식한끼(<https://www.facebook.com/vege007>) 등과 같은 사이트에 등록하여, 전북지역의 채식 식당의 규모를 확대할 필요 있음

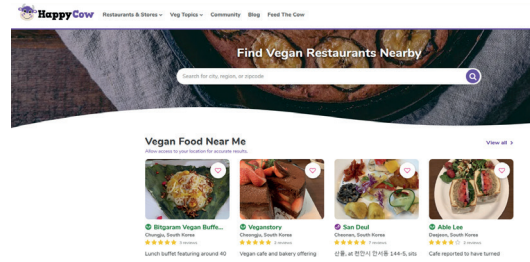


# 채식시장 성장에 따른 전북의 대응 전략

- 해피카우(<https://www.happycow.net/>)

해피카우(<https://www.happycow.net/>)는 비건 레스토랑을 알려주는 사이트로, 전세계에 걸쳐 비건 레스토랑을 소개하고 있음. 전북지역에서는 전주 20개 식당과 상점, 완주에 1개, 익산에 2개만 소개되고 있음

자료: <https://www.happycow.net/>홈페이지



- 채식한끼

채식한끼는 채식을 소개하고, 채식 상품을 판매도 하는 사이트임  
채식이 편한 사회를 만듭시다라는 모토아래, 채식을 처음 시도하는 분들이 채식을 재밌고, 쉽게 할 수 있도록 돕는 과정을 제공하며, 전국 채식 식당지도를 제작하여 제공함

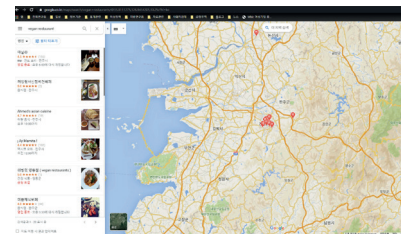
자료: <https://www.facebook.com/vege007>



- 구글지도

구글지도에서는 지역에 따른 식당 검색에 채식 카테고리를 제공하여, 관광객을 비롯한 사람들이 채식 식당을 찾을 수 있도록 정보 제공함

자료: <https://www.google.co.kr/maps/search/vegan+restaurants/@35.8111275,126.9434205,10.25z?hl=ko>



## 2. 채식메뉴 표시제 도입 및 채식메뉴 개발 교육

- 해피카우(Happycow)에서 제공하는 비건 친화적인 세계 10대 도시에 런던(영국), 뉴욕시(미국), 베를린(독일), 로스앤젤레스(미국), 토론토(캐나다), 바르샤바(폴란드), 포틀랜드(미국), 방콕(태국), 텔아비브(이스라엘), 프라하(체코) 등이 포함되어 있음
- 전북의 도시도 채식 친화도시의 면모를 갖추어 소개될 수 있다면, 전통과 채식의 지역으로 자리매김하여 관광객을 끌어들이는 효과 기대할 수 있음

- 매운 음식에 고추표시를 통해, 메뉴 선택 가이드를 제공하는 것처럼, 상추마크 등을 이용하여 채식매뉴임을 표시할 수 있음
- 한식 중에 채식주의자들이 먹을 수 있는 음식이 많이 있음에도 불구하고, 정보 제공이 되지 않아 채식음식점이 되지 못하는 아쉬움이 존재함
- 음식점 소개에서, 채식 메뉴 가능이라는 것을 공지하면, 해피카우, 채식한끼, 구글지도 등 기존의 채식식당 지도에 포함될 수 있고, 이를 통해 전북 지역내 채식 가능 식당의 수의 증가 효과를 기대할 수 있음
- **채식메뉴에 대한 교육을 통해 기존의 메뉴에서 채식으로 만들 수 있는 것과 약간의 변화를 통해 제공할 수 있는 채식메뉴를 만드는 것이 가능**
  - 비빔밥의 고기대신 두부를 사용한 채식 버전 비빔밥이나 채식 콩나물국밥 등의 메뉴 개발과 교육이 요청됨

## IV. 채식포용 문화다양성 교육

### 1. 채식 선택권 보장

- **최근 학교나 군대 등 공공급식에서 채식 선택권의 요구가 급증하고 있음**
  - 정치권에서도 1년에 1주는 동물복지주간의 지정과 이 기간에는 채식주의자를 위해 요식업계와 연계해서 채식 메뉴 판매 활성화, 한달에 2번 이상 고기없는 채식 식단 제공, 학교 급식에서 채식식단 확대, 우유와 두유 선택권 부여 등의 주장이나, 채식선택권을 의무화하고, 식료품에 비건표시제도 도입, 일상생활에서 비거니즘 실천을 위한 환경 조성 방안 마련을 주장하기도 함
  - 해외의 사례로는 미국 뉴욕 공립학교의 경우, 고기없는 월요일 도입하여 시행되고 있음
- **전북교육청은 혁신학교부터 우선적으로 채식 선택권을 보장하는 방안을 제시하며, 단위 학교들이 채식 선택권을 실질적으로 보장하도록 권고하겠다는 방침을 마련함**
  - 2011년부터 주 1회 채식급식을 도입했던 전라북도교육청은 채식 식단 다양화를 위해 채식요리 전문가를 초빙해 급식 담당자 대상 연수도 진행해 왔으며, 100가지 채식 요리 레시피로 구성된 '채식건강식단 자료집'도 발간해 전체 학교에 배포한 바 있음(한국농정신문 2020. 6.28)
- **서울시의 경우, 학교 급식에 '채식선택'을 도입하고, 환경교육도 강화함**
  - 서울시교육청은 20년 6월 18일 '생태전환교육 중장기 발전계획(2020~2024)'을 발표하고, 학생·학부모·교직원의 동의율이 높은 학교를 시범 운영 학교로 선정해 현재 육식 위주인 학교 급식에 채식 선택권을 도입하겠다고 밝힘
  - 서울시교육청은 '탄소배출 제로 학교'를 구축한다는 계획도 마련하여, 지속가능한 삶을 실험하고 실천하는 장소가 되도록 학교 건물의 에너지 효율을 높이고 햇빛발전소 등을 만들겠다는 계획도 발표함
  - "지구의 용량 안에서 생산·소비하면서도 지금보다 나은 삶의 질을 유지하자는 목표를 위해 교육이 바뀌어야 한다"며 "지난 10년간 이룬 혁신 교육의 성과에 생태적 관점을 강화하는 것이 생태전환교육의 시작"을 강조(SBS뉴스 2020. 6. 18)

## 2. 친환경적인 삶의 태도와 생태문명으로의 전환

- 마이클 폴란(Michael Pollan)은 『잡식동물 딜레마』에서, 미국인이 1950년대 수준의 육류소비로 줄인다면, 국민건강은 향상되고, 건강보험료는 낮아질 것이라고 주장하지만, 풍요의 상징인 대량생산과 대량소비의 시스템과 거대 곡물회사를 비롯한 식품 산업의 발전 속에서 생태학적 가치가 점차 상실하는 것이 현실임
  - 화학비료의 발명으로 농장, 음식 시스템을 비롯한 지구상에서 생명이 살아가는 방식에 변화가 나타남
  - 대규모 공장식 축산의 발전은 초원이 아닌 집중 사육시설에 가축을 밀집시키고, 옥수수를 주된 사료로 사용하면서 가축의 배설물 문제도 발생시킴
- 가축의 건강, 땅의 건강, 가축을 먹는 인간의 건강에 위협이 되는 상황이 심화되는 상황임
  - 파리기후협약에 따른 탄소배출량 저감 노력 중, 축산품의 25%만 육류 대체품으로 바뀐다면 탄소 저감에 크게 기여하고, 동시에 세계의 곡식 생산량의 40%를 다른 용도로 활용 가능함
  - 공장식 축산 대신, 친환경 축산 환경의 조성과 동물복지 농장에 대한 설비 투자 등으로 개인들의 변화하는 사고방식과 제품선택 기준에 부응할 필요가 있음
- 자본, 효율성 중심의 개발에서 생명중심, 자연과 인간의 조화, 지속가능한 삶을 추구하는 생태문명적 전환의 한 방향으로 채식친화 환경 조성이 요청됨

### <참고문헌>

SBS 뉴스. 2020. 6. 18. "서울시, 학교 급식에 '채식 선택' 도입... 환경교육도 강화"  
 Vegetarianism 위키피디아 [https://en.wikipedia.org/wiki/Vegetarianism\\_by\\_country#cite\\_note-46](https://en.wikipedia.org/wiki/Vegetarianism_by_country#cite_note-46)  
 김종원·조현명. 2020, 『전북지역 식품산업 현황, 특징 및 발전 방향』, 한국은행  
 네이버 지식백과. "채식주의의 유형과 역사" (왜 그 음식은 먹지 않을까-세계의 금기음식 이야기, 2008. 12. 25., 정한진))  
 농림축산식품부. 2014, 『산지생태축산 우수 사례집』  
 뉴데일리 경제. 2019. 7. 10. "국내 채식주의자 10년만에 10배... 유통街, 비건 사업 확장 나섰다"  
 뉴데일리 경제. 2020. 7. 31. "대체육 시장 커지는데... 정부, 기준·지원책은 언제?"  
 리어 키스. 2013 『채식의 배신: 불편해도 알아야 할 채식주의자의 두 얼굴』, 부키  
 마이클 폴란. 2010. 『잡식동물 딜레마: 리얼 푸드를 찾아서』, 다른세상  
 맹진수. 2016, "미래 식품의 대체 기술 동향: 배양육, 인공계란과 식용곤충을 중심으로", 『융합연구리뷰』, 2(4).  
 박관희. 2016, "관광과 체험 함께하는 6차 산업형 축산", 『월간퓨처에코』  
 박미성 외. 2019, 『식품산업의 푸드테크 적용 실태와 과제: 대체축산식품과 3D 식품 프린팅을 중심으로』, 한국농촌경제연구원  
 소몰리에 타임즈. 2020. 6. 19. "규모만 1조 원!" 유럽 식품업계의 '식물성 고기' 활약"  
 양원탁·서한석·정미선. 2020, 『전라북도 식품기업 유치기반 정책 방향 연구』, 전북연구원  
 조선비즈. 2020. 1. 2. "비건 시장 잡아라"...롯데마트, 순식물성 마요네즈 출시"  
 한국농어민신문. 2019. 07. "식품업체와 농촌진흥청의 개별간담회"  
 한국농정신문. 2020. 6. 28. "시민들, 기후위기 대응 위한 '주 1회 채식급식' 촉구"



ISSUE BRIEFING  
2020. 09. 03 Vol. 228

  
전북연구원

55068 전라북도 전주시 완산구 콩쥐팥쥐로 1696 Tel 063-280-7100 Fax 063-286-9206

발행인\_김선기  
발행처\_전북연구원

※ 이슈브리핑에 수록된 내용은 연구진의 견해로서 전라북도 정책과 다를 수 있습니다.  
※ 지난 호 이슈브리핑을 홈페이지(www.jthink.kr)에서도 볼 수 있습니다.

