

## 대학 캠퍼스의 음식문화 소수자 포용성 - 서울 소재 한 대학의 채식주의자 및 무슬림 학생의 경험 연구 -

김정아<sup>1</sup> · 곽예경<sup>1</sup> · 박수연<sup>1</sup> · 임소영<sup>1</sup> · 윤지현<sup>2,3</sup> · 남영민<sup>4\*</sup>

<sup>1</sup>서울대학교 식품영양학과 학사과정생, <sup>2</sup>서울대학교 식품영양학과 교수,  
<sup>3</sup>서울대학교 생활과학연구소 겸무연구원, <sup>4</sup>서울대학교 식품영양학과 박사수료생

### Inclusion of Food Culture Minorities on University Campuses - A Study on Experiences of Vegetarian and Muslim Students at a University in Seoul -

Junga Kim<sup>1</sup>, Yekyung Kwak<sup>1</sup>, Su Yeon Park<sup>1</sup>, SoYoung Lim<sup>1</sup>, Jihyun Yoon<sup>2,3</sup> and Youngmin Nam<sup>4\*</sup>

<sup>1</sup>Undergraduate Student, Dept. of Food and Nutrition, Seoul National University, Seoul 08826, Republic of Korea

<sup>2</sup>Professor, Dept. of Food and Nutrition, Seoul National University, Seoul 08826, Republic of Korea

<sup>3</sup>Adjunct Researcher, Research Institute of Human Ecology, Seoul National University, Seoul 08826, Republic of Korea

<sup>4</sup>Ph.D. Candidate, Dept. of Food and Nutrition, Seoul National University, Seoul 08826, Republic of Korea

#### ABSTRACT

The rise in food culture minorities on university campuses has highlighted food as a major area of inclusion on campuses. This study examined the inclusion of food culture minorities on a university campus based on the experiences of vegetarian and Muslim students attending Seoul National University. A qualitative approach was implemented, with focus group interviews conducted with six vegetarian students and five Muslim students in August 2023. Thematic analysis of the interview data identified the experiences of food culture minorities regarding their meal choices on campus and the social challenges they faced. The analysis showed that food culture minorities encountered difficulties because of the constrained food environments, insufficient provision of ingredient and menu information, and high cost and low quality of meals. These challenges also led to health problems. The social challenges faced by food culture minorities included a lack of social awareness, constraints on social activities, and difficulties in social interactions. These challenges also led food culture minorities to compromise their preferences on diet. The results suggest that the inclusion of food culture minorities on a university campus is insufficient. These results highlight the need for more inclusive environments for food culture on university campuses.

**Key words:** special diet, DEI, vegetarian, halal, focus group interview

#### 서론

음식은 단순한 영양 공급 및 생명 유지의 수단 이상의 중요한 의미를 갖는다(Peñaloza L 1994). 음식을 선택하는 것은 자기선택권과 표현권을 행사하는 방법으로(Cohen M 2024), 개인의 취향이나 기호뿐만 아니라, 가치관, 문화, 종교 등 여러 요인에 의해 영향을 받는 것으로 알려져 있다(Franchi M 2012). 음식이 자신의 권리를 행사하는 중요한 수단임에도 불구하고, 채식주의나 종교적 신념에 따라 특정 음식문화를 추구하는 이들은 자신의 음식문화가 사회적으로 소수에 해당한다는 이유로 식생활을 비롯한 일상 전반에 걸쳐 다양한

어려움을 경험한다. 채식주의자가 받는 사회적 편견과 낙인은 사회적 관계 형성에 부정적인 영향을 미치는 것으로 알려져 있다(Edwards S 2013; Horta O 2018). 이슬람교, 유대교, 힌두교 신자는 교리적으로 음식 섭취에 제한이 있어, 자신이 먹을 수 있는 음식에 대한 낮은 접근성으로 인해 종교적 가치와 충돌하는 식품을 선택해야 하는 상황에 자주 놓인다(Buckser A 1999; Ramey S 2011; Keleher A 등 2024).

이처럼 신념이나 가치관을 반영하는 소수 음식문화(minority food culture)를 논의하는 맥락에서, ‘음식문화 소수자’, ‘식사문화 소수자’, ‘특별식단(special diet) 대상자’와 같은 여러 용어(Edwards S 2013; Cruchet S 등 2016; Kubitova A 2018; Oktadiana H 등 2020; Park MK 등 2022)가 혼재되어 사용되고 있다. 본 연구에서는 신념이나 가치관에 의해 특정

\* Corresponding author : Youngmin Nam, Tel: +82-2-880-5706, E-mail: 0min0727@snu.ac.kr

집단 또는 문화권에 속한 대다수의 사람들과 다른 음식문화를 지향하는 사람을 ‘음식문화 소수자’로 정의하고자 한다.

Wright KE 등(2021)은 ‘문화적 식품 안정성(cultural food security)’이라는 개념을 통해 음식이 개인의 정체성과 웰빙에 미치는 영향을 강조하며, 음식문화 소수자를 지원하기 위한 환경 조성의 필요성을 제기하였다. 이는 최근 중시되고 있는 다양성, 형평성, 포용성, 즉 DEI(Diversity, Equity, Inclusion)와도 연결된다. 그중에서도 음식에 대한 포용성은 조직의 포용성에 기여하는 중요한 요인으로 보고되었다(Kaushik P 2020; Raj M 등 2024). 그러나 이러한 연구들은 직장이나 의료 환경을 대상으로 한 소수에 한정되며, 다른 생활 환경에서의 연구는 여전히 부족하다.

그 중에서 교육 환경에서의 논의의 필요성이 강조되는데, 이는 교육의 궁극적인 목표, 즉 모두를 위한 학습의 실현을 위해서는 포용적인 환경이 뒷받침되어야 하기 때문이다(Specht J 2013). 대학 캠퍼스는 그 특성상 다양한 문화적, 종교적 배경을 가진 학생들이 함께 생활하는 공간으로 음식문화 소수자에 대한 포용성이 더욱 요구되며, 유학생의 증가에 따라 이러한 필요는 부각된다. 국내 대학의 외국인 유학생 수는 지난 10년간 증가하여 2024년 약 20만 명에 달한 것으로 보고되었다(Korea Educational Development Institute 2024). 이러한 배경에도 불구하고 대학의 음식문화 소수자들은 급식을 포함한 식사에서 어려움을 겪고 있으며, 이는 학생들의 식품 불안정성(food insecurity)에도 영향을 미치는 것으로 알려져 있다(Adamovic E 등 2022; Keleher A 등 2024). 더욱이 대학급식은 학교급식의 범위에 포함되지 않아 제도의 사각지대에 있으며, 이윤 창출을 우선시하는 사업적 관점에서 주류 학생들의 요구를 반영하는 메뉴를 제공하는 경향이 있다. 이로 인해 대학 캠퍼스에서 음식문화 소수자가 겪는 어려움은 종종 간과된다.

대학 캠퍼스의 음식문화 소수자를 다룬 선행 연구들이 일부 존재하나, 대부분 채식주의자에 국한되거나 특정 종교 또는 국적을 가진 대학생들을 대상으로 식생활에서의 어려움을 조사한 데 그쳤다(Markowski KL & Roxburgh S 2019; Alakaam A & Willyard A 2020; Kaytez N & Tunçay GY 2020; Lee YJ 2023; Keleher A 등 2024). 즉, 일부 연구에서 특정 집단의 소수 음식문화에 대한 논의는 이루어졌으나, 음식문화 소수자의 개념과 범주를 확장하지 못하는 한계가 있다. 특히 국내에서는 음식문화 소수자나 이들에 대한 포용성을 다룬 연구는 찾아보기 힘든 실정이다.

이에 본 연구에서는 국내 대학 캠퍼스의 음식문화 소수자에 대한 포용성을 논의하고자 하였다. 직장에서의 음식에 대한 포용성을 다룬 연구에 따르면, 채식·비채식·비건, 종교적 신념, 식품 알레르기의 세 가지 요소가 포용성에 영향

을 미치는 주요 요소로 보고된 바 있다(Kaushik P 2020). 본 연구에서는 여기에서 건강과 관련된 식품 알레르기를 제외하고, 채식주의와 종교를 중점적으로 다루고자 하였다. 종교적 음식문화 소수자의 경우, 국내 대학에서 이슬람권 국가 출신 유학생이 유대교나 힌두교 등 다른 종교 문화권의 유학생에 비해 상대적으로 많음을 고려하여(Korea Educational Development Institute 2024), 무슬림 학생을 대상으로 하였다. 본 연구는 국내 대학의 채식주의자와 무슬림 학생을 대상으로 ‘캠퍼스에서의 식사 선택’과 ‘음식문화 소수자로서의 사회적 어려움’에 대한 경험을 조사하고, 이러한 경험을 음식문화 소수자에 대한 포용성 관점에서 고찰하였다.

## 연구방법

### 1. 조사 대상 및 기간

본 연구는 채식주의자와 무슬림 대학생의 음식문화 소수자로서의 경험을 조사하기 위하여 포커스 그룹 인터뷰를 실시하였다. 포커스 그룹 인터뷰는 연구자가 설정한 특정 주제에 대해 참가자들이 그룹 내에서 경험과 의견을 자유롭게 공유하며, 이를 통해 주제에 대한 다양한 관점과 심층적인 이해를 얻을 수 있는 질적 연구 기법이다(Morgan DL 1996). 배제 또는 차별을 경험한 사람들만이 조직 내 포용성에 대해 의견을 제시할 수 있으며(Kaushik P 2020), 대부분의 관련 연구에서 인터뷰 등의 질적 연구를 통해 배제 또는 차별 경험을 조사하였기 때문에, 본 연구에서도 포커스 그룹 인터뷰를 통해 대학 캠퍼스의 음식문화 소수자에 대한 포용성을 고찰하였다.

본 연구의 사례 대학으로는 국내 대학 중 외국인 유학생 출신 국가의 수가 117개로 연세대학교에 이어 두 번째로 많고(Korea Educational Development Institute 2024), 국내 대학 최초로 다양성위원회를 설립하는 등(Seoul National University Diversity Council 2016) 포용적인 대학을 지향하고 있는 서울대학교를 선정하였다. 인터뷰 대상자를 모집하기 위해, 서울대학교에 1년 이상 재학 중인 채식주의자와 무슬림 학생을 모집 대상으로 하여, 사례 대학 내 채식주의자 및 무슬림 커뮤니티를 통해 홍보를 진행하였다. 채식주의자 커뮤니티는 많은 인원이 한국인이었으며, 무슬림 커뮤니티는 이슬람권 국가에서 한국으로 유학 온 학생들이 중심이었다. 홍보글을 보고 직접 지원한 학생들 외에도, 일부 지원자는 먼저 인터뷰 참여를 지원한 다른 지원자의 추천을 통해 연구에 대해 알게 되어 참여 의사를 밝혔다. 지원자들 중 연구에 적극적으로 참여할 의사가 있는 학생 11명을 인터뷰 대상으로 최종 선정하였다.

채식주의자는 채식 단계에 따라(Melina V 등 2016) 모든

동물성 식품을 전혀 섭취하지 않는 ‘비건(vegan)’과, 동물성 식품 중 유제품과 달걀은 섭취하는 ‘락토오보(lacto-ovo)’로 구분하였다. 이를 바탕으로 대상자를 채식주의자 학생 두 그룹(비건, 락토오보)과 무슬림(할랄) 학생 한 그룹, 총 세 개의 그룹으로 나누었다. 최종적으로 채식주의자인 비건과 락토오보 그룹 각 세 명, 무슬림 그룹 다섯 명이 인터뷰에 참여하였다.

인터뷰 대상자 모집 및 선정은 2023년 8월 첫째 주에 이루어졌고, 그룹별 인터뷰는 2023년 8월 셋째 주와 넷째 주에 실시되었다. 본 인터뷰는 서울대학교 식품영양학과의 학부 심포지엄 ‘모두의 식단선택권 보장, 소외 없는 캠퍼스를 위한 첫걸음’의 일환으로 수행되었다.

## 2. 조사 내용 및 방법

### 1) 인터뷰 내용

학교나 회사 등의 조직에서 채식주의자나 무슬림을 대상으로 식생활의 어려움을 파악한 관련 선행 연구(Edwards S 2013; Oh MS 2017; Alakaam A & Willyard A 2020; Lee YJ 2023)를 참고하여 인터뷰 질문지를 개발하였다. 음식문화 소수자인 대학생의 경험을 조사하기 위하여 ‘캠퍼스에서의 식사 선택(meal choices on campus)’과 ‘음식문화 소수자로서의 사회적 어려움(social challenges faced as food culture minorities)’의 두 가지 주제를 구성하였다. 인터뷰 단계에 따라 주제별로 구체적인 질문 내용을 작성하였으며, 이는 Table 1과 같다.

시작 질문은 일상적이고 쉽게 답할 수 있는 내용으로 구

성하여 인터뷰 초기에 편안한 분위기를 조성하는 데 중점을 두었다. 캠퍼스에서의 식사 선택에 대한 질문에서는 학생들이 캠퍼스에서 식사를 하는 데 있어 직면하는 실질적인 문제들을 구체적으로 조사하였다. 음식문화 소수자로서의 사회적 어려움에 대한 질문에서는 타인과의 관계에서 겪는 어려움을 탐색하고자 하였다. 마무리 질문에서는 인터뷰에서 논의된 내용들을 간략히 요약한 후에 대상자들에게 추가적으로 답변할 내용이 있는지 확인할 수 있도록 하였다.

### 2) 인터뷰 방법

포커스 그룹 인터뷰는 2023년 8월 셋째 주와 넷째 주 중, 각 그룹별로 다른 일시에 약 100분 동안 실시되었다. 인터뷰 장소는 대상자의 방문이 편리하고 조용한 장소인 사례 대학교 강의실로 선택하였다. 인터뷰 질문은 개방형으로 실시하여 대상자들이 자발적으로 자유롭게 의견을 표현할 수 있도록 하였다. 인터뷰 시작 전, 대상자들에게 모든 인터뷰 내용이 자료 수집을 위해 녹음됨을 안내하고 동의를 받았다. 또한 편향적인 답변을 방지하고 진솔하고 풍부한 경험을 조사하기 위해 답변의 옳고 그름이 없다는 점을 강조하였다. 인터뷰 질문지는 대상자들에게 사전에 제공하여, 질문에 대해 충분히 고민할 수 있도록 유도하였다.

인터뷰 진행과 기록은 세 명의 연구자가 담당하였고, 주 진행자, 보조 진행자, 기록 담당자로 역할을 분담하여 인터뷰가 원활하게 이루어질 수 있도록 하였다. 주 진행자는 전반적으로 인터뷰를 진행하였다. 보조 진행자는 주 진행자가 편향되지 않도록 인터뷰의 흐름을 점검하고, 필요한 경우 질문을 보충하여 참가자들이 더욱 구체적이고 심층적인 의견

**Table 1. Questions used for the focus group interview**

Opening
<ul style="list-style-type: none"> <li>· What did you have for lunch today?</li> <li>· What foods can't you eat, and what foods do you like to eat?</li> </ul>
Meal choices on campus
<ul style="list-style-type: none"> <li>· How do you manage your meals on campus?</li> <li>· What difficulties do you face when choosing meals on campus?</li> <li>· How satisfied are you with the meals provided on campus?</li> <li>· How satisfied are you with the campus dining facilities?</li> <li>· What should be considered when offering vegetarian or halal meal options in the campus cafeteria?</li> </ul>
Social challenges faced as food culture minorities
<ul style="list-style-type: none"> <li>· How do people around you feel about your inability to eat certain foods?</li> <li>· Have you ever felt excluded or had difficulties during group meals because of your dietary restrictions?</li> </ul>
Closing
<ul style="list-style-type: none"> <li>· What was the most memorable point from today's discussion?</li> <li>· Is there anything you feel was missed or anything you'd like to add?</li> </ul>

을 제시할 수 있도록 유도하였다. 주 진행자와 보조 진행자는 인터뷰 중 중립성을 유지하여 개인적인 의견이나 가치를 드러내지 않도록 하였으며, 특히 질문의 형식이나 표현이 특정한 답변을 유도하지 않도록 주의하였다. 기록 담당자는 답변 내용을 대상자별로 구분하여 기록하였다.

### 3. 자료 분석

자료 분석을 위해 인터뷰 녹음본을 청취하여 전체 내용을 전사하였다. 이후 Strauss A & Corbin J(1998)이 제시한 개방코딩(open coding) 방법을 적용하였다. 개방코딩 과정에서는 먼저 인터뷰 응답에서 의미 있는 단위를 도출한 후, 이를 공통된 특징에 따라 초기 코드(initial code)로 설정하고, 이후 상위 개념으로 통합하여 부주제(sub-theme)를 정리하였다. 마지막으로 부주제를 포괄하는 주제(theme)를 확정하는 방식으로 분석을 진행하였다. 이 과정에서 인터뷰 질문 구성을 고려하여 주제를 ‘캠퍼스에서의 식사 선택’과 ‘음식문화 소수자로서의 사회적 어려움’ 두 가지로 분류하였다. 그러나 코딩 과정 자체는 사전 정의된 범주 없이 진행되었으며, 인터뷰 응답에서 도출된 의미 단위를 바탕으로 초기 코드를 설정하고, 이후 반복적 비교 및 검토를 거쳐 최종 주제를 도출하는 방식으로 구조화되었다. 본 연구에서는 컴퓨터 기반 질적 연구 도구를 사용하지 않고 연구자들이 개방코딩을 직접 수행하여, 인터뷰 응답의 맥락적 의미를 심층적으로 이해하고 해석할 수 있도록 하였다. 또한 외국인 학생의 영어 응답은 한국어로 번역하여 분석에 활용하였으며, 이에 따라 본 논문에서는 직접 인용 시 한국어 번역만을 제시하였다. 번역 과정에서는 원문의 의미를 충실히 반영하는 데 주의를 기울였다.

이러한 분석 과정의 예를 들면, 한 대상자가 “먹을 수 있는 것이 \*\*식당밖에 없어요. 가끔 학생회관 식당에 ‘no meat’ 식단이 나와서 먹는데 정말 가끔만 나와요.”라고 답변한 경우, 이는 ‘식사 선택지 부족’이라는 초기 코드로 도출되었다. 비슷한 맥락에서 “동아리 사람들 얘기 들어보면 \*\*식당에까지 오는 데에만 30분 걸린다고 하더라고요.”라는 응답이 고려되었으며, 유사하지만 다른 의미 요소를 가진다고 판단하여 ‘낮은 물리적 접근성’이라는 초기 코드로 추가되었다. 유사한 응답들을 추가적으로 분석한 결과 몇 가지 다른 초기 코드들이 함께 나타났으며, 이러한 코드들을 통합하여 ‘제한적인 식환경’이라는 부주제를 도출하였다. 코딩 과정에서 반복적인 검토를 통해 중복되거나 모호한 범주를 정리하였으며, 각 범주명은 해당 범주에 속하는 의미 요소를 충분히 반영하면서도 과도하게 포괄적이지 않은 표현으로 정의되었다.

분석의 신뢰성을 높이기 위해 Patton MQ(1999)이 제시한 연구자 삼각 측정법(triangulation)을 활용하여 모든 연구자가

개방코딩을 독립적으로 수행한 후 상호 비교 검토를 진행하였다. 모든 범주는 연구팀 내에서 충분한 토론을 거쳐 최종적으로 확정하였다. 이때 인터뷰의 전체 맥락을 충분히 고려하여 범주가 과도하게 일반화되지 않도록 주의를 기울였다. 추가적으로 일부 인터뷰 대상자들에게 분석 결과를 공유하고 피드백을 수렴하는 참여자 검토(member checking) 절차를 수행하였다.

## 결 과

### 1. 인터뷰 대상자의 특성

포커스 그룹 인터뷰 대상자 11명의 특성은 Table 2에 그룹별로 제시하였다. 채식주의자인 비건과 락토오보 그룹의 대상자들의 평균 연령은 20대 초반이었고, 모두 한국인이었다. 성별은 비건 그룹의 한 명을 제외하고 모두 여성이었다. 무슬림 그룹 대상자들의 연령대는 20대 초반부터 30대 초반이었다. 대상자들의 국적은 방글라데시, 카자흐스탄, 요르단, 인도네시아, 예멘으로 다양했으며, 이들의 한국 거주 기간은 1년으로 조사되었다. 무슬림 그룹 대상자 다섯 명 중 남성은 세 명, 여성은 두 명이었다.

### 2. 음식문화 소수자 대학생의 경험

채식주의자와 무슬림 학생을 대상으로 실시한 포커스 그룹 인터뷰 결과, 도출된 주제와 주요 내용은 Table 3과 같다.

#### 1) 캠퍼스에서의 식사 선택

캠퍼스에서의 식사 선택과 관련하여 네 가지 부주제가 도출되었다. 음식문화 소수자들은 제한적인 식환경, 식재료 및 메뉴 정보 제공 미비, 식사의 높은 가격과 낮은 품질 등으로 인하여 캠퍼스에서의 식사 선택에 어려움을 겪고 있었으며, 이로 인해 건강 문제를 겪기도 하였다.

#### (1) 제한적인 식환경

채식주의자와 무슬림 학생들 모두 캠퍼스의 식환경이 제한되어 있다고 응답하였다. 먼저, 식사할 수 있는 선택지가 부족하였다. 채식주의자 학생의 경우, 이들이 2023년까지 캠퍼스에서 이용할 수 있었던 채식 메뉴는 채식 식당(\*\*식당)의 채식 뷔페와 학생회관 식당의 ‘no meat’ 메뉴 두 가지로 제한적이었다. 그러나 ‘no meat’ 메뉴는 매일 제공되지 않았으며, 2023년 6월 채식 식당의 운영이 종료되면서 일부 학생들은 편의점이나 비대면 도시락 서비스를 이용하여 간편식으로 식사를 해결하기도 하였다. 2023년 8월부터는 푸드코트형 식당에서 채식 메뉴가 제공되기 시작했으나, 여전히 선택의 폭이 제한적이었다. 이와 같이 선택지가 매우 적기 때

**Table 2. General characteristics of the interviewees**

Group	ID	Gender	Age	Nationality	Duration of residence in Korea (for foreigners)
Vegan	A	Female	22	Korean	-
	B	Male	23	Korean	-
	C	Female	21	Korean	-
Lacto-ovo vegetarian	D	Female	24	Korean	-
	E	Female	23	Korean	-
	F	Female	19	Korean	-
Muslim (halal)	G	Male	31	Bangladeshi	1 year
	H	Female	25	Kazakhstani	1 year
	I	Male	25	Jordanian	1 year
	J	Female	23	Indonesian	1 year
	K	Male	32	Yemeni	1 year

**Table 3. Results of focus group interview**

Theme	Sub-theme	Initial code
Meal choices on campus	Constrained food environments	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Lack of meal options</li> <li>· Lack of menu diversity</li> <li>· Low physical accessibility</li> <li>· Challenges in cooking and ingredient sourcing</li> </ul>
	Insufficient provision of ingredient and menu information	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Vegetarian menu: lack of ingredient labeling and exclusion of vegetarian stages</li> <li>· Halal menu: uncertainty regarding halal compliance</li> </ul>
	High cost and low quality of meals	<ul style="list-style-type: none"> <li>· High cost</li> <li>· Low quality</li> </ul>
	Health problems due to challenges in meal choices	
Social challenges faced by food culture minorities	Lack of social awareness	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Lack of knowledge about minority food cultures</li> <li>· Lack of understanding of food culture minority</li> </ul>
	Constraints on social activities	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Limited meal choices in gatherings and events</li> <li>· Structural inequality and equity issues regarding minority food cultures</li> </ul>
	Difficulties in social interactions	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Challenges in personal relationships</li> <li>· Psychological distress caused by social exclusion</li> </ul>
	Compromise of minority food culture preferences due to social challenges	

문에 자신이 지향하는 음식문화에 맞는 식사를 ‘선택’하는 것이 아니라, 수업 장소와 시간이 채식을 제공하는 식당에 맞춰져야 그나마 식사가 가능하다는 의견이 제기되었다.

“먹을 수 있는 것이 \*\*식당밖에 없어요...(중략)... 가끔

학생회관 식당에 ‘no meat’ 식단이 나와서 먹는데 정말 가끔만 나와요 그래서 주로 친구들이 학식을 먹을 때 편의점에서 사서 먹는 편이에요” (F, 락토오보)

“주로 \*\*식당에서 식사를 하거나, 학생회관에 ‘no meat’ 식단이 나오면 학생회관에서 먹는 편이에요 최근에 \*\*박스

(캠퍼스 내 무인 간편식 서비스)가 생겨서 \*면(비건 라면)을 먹기도 하고요” (D, 락토오보)

“주변에 먹을 것이 너무 없어서...(중략)... 선택할 수 있는 게 사실상 없고 어딜 가느냐에 따라서만 선택을 하는 것 같아요” (C, 비건)

한편, 무슬림은 돼지고기를 비롯하여, 할랄 방식으로 도축되지 않은 육류나 그 부산물이 포함되지 않고 제조 과정에서 교차오염이 일어나지 않은 음식만 먹을 수 있다(Supian K 2018). 따라서 주재료뿐만 아니라 국물과 조미료에 돼지고기가 이용되는 음식이 많은 한국의 음식문화 특성상(Kang SA 등 2016; Kim SH 등 2016), 무슬림 학생들이 먹을 수 있는 음식은 극히 제한된 것으로 드러났다. 이러한 제한으로 인해 무슬림 학생들은 캠퍼스 내 학생식당을 이용하지 못했으며, 쌀, 채소, 해산물 외 다른 재료가 들어간 간편식품도 대부분 먹을 수 없었다. 할랄 고기가 포함된 메뉴는 기숙사 내 샌드위치 가게에서 제공되는 단 한 가지뿐이었다.

“학생식당이 더 저렴하지만 대부분 돼지고기가 들어가 있어서 우리는 못 먹어요” (I, 무슬림)

“솔직히 (한국의 대학 캠퍼스에서 식사하기가) 이렇게 힘들 줄 몰랐어요 이렇게 많은 식당에서 돼지고기를 사용하 줄 몰랐어요” (H, 무슬림)

“채소 반찬에도 돼지고기가 들어가 있어서 결국 쌀밥만 먹었어요” (K, 무슬림)

“기숙사에 샌드위치 가게가 있는데, 거기에 탄두리 할랄 치킨 옵션이 하나 있어요 딱 그거 하나요” (H, 무슬림)

또한 메뉴의 다양성이 부족하다는 문제가 존재하였다. 채식주의자 학생들은 캠퍼스에서 제공되는 채식 메뉴가 비슷하거나 동일한 구성으로 반복되기 때문에 지속적으로 식사하기 어렵다는 의견을 제기하였다. 이들은 학교 측에서 다양한 채식 메뉴를 제공하는 것이 현실적으로 어렵다는 점을 이해하고 있었다. 이에 따라, 각 식당에서 최소한 하나의 비건 옵션을 제공하거나, 구역별로 일정 수의 채식 메뉴 제공 식당을 보장하는 등의 의견을 제시하기도 하였다.

“\*\*식당에서는 일주일 간격으로 로테이션이 도는데, 같은 메뉴를 일주일에 한 번 먹으니까 한 달 먹고 질렸어요 식사를 이곳에서 계속 할 수 있게끔 만든 것 같지가 않았어요...(중략)... \*\*동 식당(채식 메뉴가 제공되는 푸드코트형 식당)에서는 2-3개의 메뉴만 제공한다고 들었는데, 이걸로 3-4년을 버텨야 된다고 생각하면 식단 선택권이 보장되지 않는 것 같아요” (B, 비건)

“현실적으로 어렵기 때문에 타협점은 비건 옵션 메뉴가 각 식당에 하나씩만이라도 있으면 괜찮을 것 같아요 외부 업체 선택할 때도 그 식당의 종류를 고를 때 비건 옵션이 쉽게 들어올 수 있는...” (E, 락토오보)

“모든 식당에서 (음식문화 소수자를 위한 메뉴를) 보장하는 힘들 것 같다는 생각이 들어요 하지만 서울대학교는 학교의 부지가 넓기 때문에 면적당으로 식당을 선택할 수 있도록 보장해주면 좋겠어요” (F, 락토오보)

채식 및 할랄 메뉴의 낮은 물리적 접근성 역시 음식문화 소수자들의 식환경을 제한하는 요인으로 나타났다. 학생들은 채식을 제공하는 식당들이 캠퍼스의 비교적 외곽에 위치하여 일부 학생들에게 접근성이 낮다는 점을 문제로 언급하였다. 캠퍼스에서 유일하게 할랄 고기가 포함된 메뉴를 제공하는 기숙사 내 샌드위치 가게는 위치상 일과 중 접근하기 어려웠다. 학생들은 학생회관과 같이 더 많은 학생들이 접근할 수 있는 위치에서 고정적으로 음식문화 소수자를 위한 메뉴를 제공할 것을 제안하였다.

“제게는 \*\*식당이 꽤 멀었어요 그리고 제가 밥을 친구들 이랑 같이 먹어야 하는데 너무 멀어서 같이 왔다가 가기가 어렵고...” (A, 비건)

“동아리 사람들 얘기 들어보면 \*\*식당에까지 오는 데에만 30분 걸린다고 하더라고요 물리적 접근성이 많이 보장되지 않는 것 같아요 이번에는 \*\*동 식당에서 비건 메뉴를 제공한다고 들었는데, 이것도 접근성이 그렇게 좋지 않은 것 같아요” (B, 비건)

식사할 곳이 부족한 무슬림 학생들은 기숙사에서 직접 할랄식을 조리해 먹는 경우가 많았으나, 이들은 식사 준비 과정에서 어려움을 겪고 있었다. 일부 기숙사는 주방 설비가 열악하거나 조리 공간이 부족하여, 학생들은 조리할 장소를 찾는 데 어려움이 있었다. 조리 장소가 확보되더라도, 할랄식을 조리할 줄 모르거나 조리에 부담을 느껴 어려움을 겪는 학생들도 있었다. 특히 할랄 식재료를 구하는 과정에서 상당한 불편이 따랐다. 할랄식 조리를 위해서는 이슬람 교리에 따라 가공과 유통의 전 과정이 관리된 식재료만 사용할 수 있는데, 캠퍼스에서는 이러한 할랄 식재료를 구하기 어려웠다. 이에 학생들은 편도 1시간 거리의 할랄 식료품점에 정기적으로 방문하여 높은 가격을 지불하고 할랄 식재료를 구매해야 했다. 이 과정에서 많은 시간과 비용이 소모되며, 이를 감당하지 못하는 학생들도 있는 것으로 조사되었다.

“요리를 못 하는 학생도 있고 장 보러 나갈 수 없거나 그

만큼 돈을 쓸 수 없는 학생도 있어요 그리고 서울대학교에는 (설비가 잘 갖춰진) 주방이 없는 기숙사도 있어요” (H, 무슬림)

“요리를 안 해서 기숙사에 온 뒤로 매일 (밥 먹으러) 이태원에 가느라 너무 힘들었어요 진짜 피곤하고 돈도 많이 들었어요 그래서 이태원에서 장을 봐 와서 요리하기 시작했어요 ... (중략)... 너무 멀어요 가는 데 1시간, 오는 데 1시간 걸려요” (H, 무슬림)

## (2) 식재료 및 메뉴 정보 제공 미비

제공되는 식재료와 메뉴 정보의 부족 또한 음식문화 소수자들의 식사 선택에 어려움을 초래하는 요인으로 나타났다. 채식주의자 학생들은 주로 학생식당의 식재료 및 메뉴 정보 표시가 부재하거나 부정확하며, 채식의 다양한 단계가 반영되어 있지 않다는 점을 문제로 인식하고 있었다. 학생식당 메뉴 정보에는 고기 포함 여부만이 표시되어 있기 때문에 생선이나 유제품 등 다른 동물성 식품을 먹지 못하는 채식주의자 학생은 먹을 수 있는 음식인지 판단하기 어렵다는 의견이 제기되었다.

“메뉴 수 자체도 늘려야 하고 이 메뉴에 뭐가 들어가는지 써줬으면 좋겠어요 영양사 선생님도 바쁘신데 붙잡고 물어보기가 어려워요 또 뭐를 못 먹는지 매번 설명하기가 어려워요” (C, 비건)

“(서울대학교 학생 포털의 메뉴 정보) 표시마저 잘 지켜지지 않는다고 알고 있어요 소스에 들어가는 고기는 고려하지 않는다고...” (B, 비건)

“(서울대학교 학생 포털의) 메뉴를 보면 별표, 샵 표시가 있는데, 그마저도 메인 메뉴만 알려줘요 그리고 생선이 들어가도 별표 표시가 되더라고요 고기만 안 들어가면 표시하는데, (메뉴가 정확히 어떤 음식인지 모르니까) 외국인들한테 많이 힘들 것 같아요” (A, 비건)

무슬림 학생들의 경우 주로 메뉴의 할랄 여부가 불확실하여 어려움을 겪고 있었다. 이러한 문제의 원인으로는 미흡한 원재료 표기, 식당 직원의 메뉴 정보 숙지 부족 등이 제시되었다. 학생식당은 식재료 정보 표시가 존재하지 않거나 부정확하여, 일부 학생은 의도치 않게 돼지고기를 먹은 적이 있다고 응답하였다. 이러한 이유로 무슬림 학생들은 학생식당 이용에 불안함을 느끼고 있는 것으로 나타났다. 무슬림 학생들은 본의 아니게 하람(haram) 식재료를 먹게 되는 것을 피하기 위해 양념을 많이 하지 않는 식당을 선호하는 것으로 조사되었다.

“학생식당의 메뉴에 돼지고기가 들어있는지 몰라서 못 먹어요 그냥 해산물 두부국이라고 해서 먹었는데, 소시지가 들어 있었어요 소시지는 돼지고기가 들어가잖아요” (J, 무슬림)

“양념을 많이 하지 않는 식당에 가는 걸 선호해요 예를 들어 양념이나 기름에 돼지가 들어가는 음식이 있으면, 음식에 돼지고기가 직접 들어 있지 않아도 포함된 것으로 생각하거든요 한국 양념에는 그런 게 진짜 많아요” (J, 무슬림)

## (3) 식사의 높은 가격과 낮은 품질

채식 및 할랄 메뉴의 높은 가격과 낮은 품질 역시 채식주의자와 무슬림 학생들의 실질적인 선택지를 제한하는 요인으로 나타났다. 가격 측면에서, 채식 식당에서 제공되는 채식 메뉴의 가격은 7천 원, 채식 도시락 제공 서비스는 9천 원 이상, 샌드위치 가게의 할랄 샌드위치는 8,400원으로 조사되었다. 학생들은 다른 학생식당에서 제공되는 메뉴의 가격이 1천 원에서 6천 원대인 것에 비해 상대적으로 높은 채식 및 할랄 메뉴의 가격에 부담을 느끼고 있었다.

“천식(학생회관에서 제공되는 메뉴의 한 종류)과 \*\*식당(메뉴)을 비교했을 때 (가격이) 7배 차이가 나기 때문에 \*\*식당을 이용하는 것이 사실 부담스러웠어요” (D, 락토오보)

“\*\*\* (채식 도시락 제공 서비스)가 있는데 가격이 9천 원 이상이어서 점심 한 끼 먹기에는 부담스럽죠” (E, 락토오보)

“고기가 있으면 7천 원도 괜찮아요 근데 채식 메뉴로는 너무 비싸요” (K, 무슬림)

식사의 품질 문제 역시 제기되었다. 채식주의자와 무슬림 학생들 모두 채소 위주로 구성된 메뉴에 문제를 느끼고 있었다. 채식주의자 학생들의 경우 현재 제공되는 대부분의 채식 메뉴가 식사로서 충분하지 못하다는 점을 문제로 언급하였다. 채식 식당과 학생회관의 ‘no meat’ 메뉴를 제외한 나머지 채식 메뉴로는 주로 샐러드만 먹을 수 있어, 학생들은 이러한 메뉴가 실질적인 식사 대응으로는 부족하다고 느끼고 있었다. 맛있고 단백질이 포함된 채식 메뉴를 제공하면 채식주의자가 아닌 학생들의 수요도 증가해 지금보다 낮은 가격대가 형성될 수 있을 것이라는 의견도 제기되었다.

“샐러드가 아니라 밥이 있어야 해요 샐러드는 샐러드고 밥은 밥인데 샐러드를 제공했으니 밥은 알아서 먹으라고 하는 건 아닌 것 같아요 진짜 식사 대응 채식 메뉴가 필요해요” (D, 락토오보)

“비건만 먹을 수 있는 게 아니고 함께 먹을 수 있는 비건 식당이 마련되는 게 제일 좋을 것 같아요 채식 식당을 보면

단백질이 없다는 얘기를 많이 하잖아요 ... (중략)... 또 배가 빨리 꺼진다는 말을 많이 하니깐, 배부르게 식단을 구성해야 할 것 같아요” (A, 비건)

“가장 중요한 것 중 하나가 맛이라고 생각해요 지금 학생 회관 식당에 맛있는 비건 식단이 제공되면 비건이 아닌 사람들도 비건 식단을 이용할 수 있을 것이고 맛있게 제공되면 수요도 충분히 나올 수 있으니까...” (B, 비건)

무슬림 학생들의 경우 앞서 언급된 이유로 대부분의 끼니를 채식으로 해결하고 있어, 역시 채소와 해산물로만 구성된 메뉴에 불만을 가지고 있었다. 학생들은 무슬림이 할랄 방식으로 도축되지 않은 고기를 먹지 못하는 것이지, 고기를 먹지 못하는 것이 아님을 강조하였다. 학생들은 대부분 채소에 비해 고기를 선호하였으며, 채식만으로는 영양이 부족할 것을 우려하고 있었다. 또한 해산물의 경우 알레르기로 인해 먹지 못하는 사람이 있다는 점도 문제로 언급되었다.

“채소 대신 고기를 먹고 싶어요 제 말은 대부분의 사람들이 고기를 좋아하잖아요” (H, 무슬림)

“운동선수나 활발하게 활동하는 사람들은 채식만으로 (건강을 제대로) 유지하기 힘들어요 ... (중략)... 영양적으로 보면 좀 부족하다고 생각해요” (I, 무슬림)

“생선은 알레르기가 있는 사람들도 있어요” (J, 무슬림)

#### (4) 식사 선택의 어려움으로 인한 건강 문제

이러한 식사 선택에서의 어려움은 일부 무슬림 학생들의 건강 문제로 이어졌다. 할랄식을 직접 조리할 수 없는 무슬림 학생들은 편향된 식사를 하거나 끼니를 거르고 있는 것으로 나타났다. 한 학생은 기숙사로 돌아갈 때까지 아무것도 먹지 못하는 날이 대부분이라고 응답하였다. 이로 인해 한국에 온 후 큰 체중 감소나 피부 트러블을 겪는 학생도 있는 것으로 나타났다.

“매일 면만 먹는 친구들도 있어요 건강에 진짜 안 좋은 라면이랑 김밥만 먹어요 외식은 비싸서 어쩔 수 없이 그게 유일한 선택이에요” (H, 무슬림)

“기숙사에 돌아갈 때까지 아무것도 못 먹을 때도 있어요 거의 항상요 ... (중략)... 한국 오고 1년 만에 14 kg이 빠졌어요” (G, 무슬림)

“친구가 한국에 왔는데 요리를 못 했어요 ... (중략)... 그 친구가 체중이 많이 줄었어요 여름에는 전에 입던 옷들이 너무 커져서 못 입었어요” (H, 무슬림)

“기숙사에 온 뒤로는, 달걀이랑 밥을 많이 해 먹었어요 달걀을 너무 많이 먹었더니 여드름이 났어요” (J, 무슬림)

## 2) 음식문화 소수자로서의 사회적 어려움

음식문화 소수자로서의 사회적 어려움과 관련하여 세 가지의 부주제가 도출되었다. 음식문화 소수자들은 사회적 인식 부족, 사회 활동의 제약, 사회적 상호작용의 어려움을 경험하고 있었으며, 이로 인해 자신의 음식문화 지향을 타협하는 모습이 나타나기도 하였다.

### (1) 사회적 인식의 부족

채식주의자와 무슬림 학생들 모두 사람들이 자신이 지향하는 음식문화에 대해 무지하다고 느낀다고 응답하였다. 채식주의자 학생들은 많은 사람들이 동물성 식품의 범주에 대해 잘 모른다고 답변했으며, 무슬림 학생들은 자신들이 돼지고기뿐만 아니라 할랄 방식으로 도축되지 않은 다른 고기도 먹을 수 없다는 점을 대부분의 사람들이 인지하지 못한다고 설명하였다.

“식당에서 동물성 식품이 정확히 무엇인지 모르는 분들이 계시는 것 같아요 샐러드를 먹으러 가서 안에 들어가는 동물성 식품을 빼줄 수 있냐고 물어보았는데 동물성 식품이 들어가지 않는다고 답변을 받았어요 근데 메뉴판에는 분명 계란이 들어가 있는 것을 봤거든요” (E, 락토오보)

“보통 사람들이 무슬림에 대해 알면, 돼지고기는 못 먹고 닭이나 소는 먹을 수 있다고 생각해요 그런데 중요한 건 그 닭, 소, 양이 할랄이어야 한다는 건 잘 모른다는 거예요” (I, 무슬림)

이러한 사회적 인식 부족으로 인해, 학생들은 사회적 관계 속에서 이해받지 못한다고 느끼고 있었다. 이는 음식문화 소수자를 향한 무례한 질문으로 이어지기도 했다. 한 학생은 사람들이 자신이 채식주의를 지향하는 이유를 고려하지 않은 채, 동물성 식품을 먹는지와 그 이유를 묻는 경우가 많다고 답변하였다. 다른 학생은 비채식주의자인 지인들로부터 고기 맛이 생각나지 않느냐는 질문을 자주 받았다고 응답하였다. 이러한 질문들은 단순한 호기심을 넘어 음식문화 소수자들에게 배려 부족으로 받아들여지는 것으로 나타났다. 이들은 소수 음식문화에 대한 사회적 인식이 개선된다면 식사 선택지의 확대 역시 더 수월해질 것이라고 보았다.

“욕심일 수도 있지만 못 먹는 이유를 생각해주면 좋겠어요 ... (중략)... 사람들이 ‘치킨도 안 먹어?’, ‘양꼬치도 안 먹어?’, ‘달걀은 직접 죽이는 게 아닌데 왜 이것도 안 먹어?’ 등 좋게 말하면 호기심이지만 나쁘게 말하면 무례한 질문들을 많이 해요” (E, 락토오보)

“고기의 맛이 생각 안 나는 질문도 많이 받았어요 ...



(중략)... 사람들은 당연히 생각이 날 거라고 생각하고 물어 봐요” (A, 비건)

“사람들이 (무슬림에 대해) 잘 몰라서 더 힘들어요...(중략)... 하지만 한 번 알게 되면 훨씬 나아질 거예요” (I, 무슬림)

## (2) 사회 활동의 제약

채식주의자와 무슬림 학생들은 모임이나 행사에 참여할 때 음식 선택의 제한으로 인해 어려움을 겪고 있는 것으로 조사되었다. 이들은 자신이 먹을 수 있는 음식이 준비되지 않아 행사에 온전히 참여하지 못하거나, 모임 전에 식당과 메뉴를 직접 찾아보고 제한해야 하는 번거로움을 겪고 있었다. 무슬림 학생들은 선택 가능한 장소로 해산물 식당이나 피자 가게 정도를 꼽으며, 이러한 상황이 사회적 활동을 제한한다고 설명하였다.

“지도교수님이 밥을 사주신다고 했는데, \*\*\* (치킨 식당)으로 오라고...(중략)... 단톡방에 비건이라 닭을 안 먹는다고 말했는데, 난감해하시면서 샐러드 먹으면 안 되냐고 하셨어요. 귀찮아하시는 게 느껴졌어요. 결국 편의점에서 유부초밥 사서 그거 먹었어요” (C, 비건)

“학교에서는 같이 식사를 못하고 밖에서 술을 마시거나 할 때 미리 식당 메뉴를 보고 감자 모듬튀김 같은 먹을 수 있는 메뉴가 있으면 가요” (B, 비건)

“근데 여기서는 (같이 식사하기가) 좀 힘들어요. 예를 들어, 우리가 갈 수 있는 데는 해산물 식당이나 피자 가게 정도 밖에 없어요. 그 외에는 같이 먹을 수 있는 데가 없어요” (H, 무슬림)

모임이나 행사에서의 식사 선택 제한뿐만 아니라, 소수 음식문화를 둘러싼 구조적인 불평등과 형평성 문제도 제기되었다. 채식주의자 학생들은 동일한 비용을 지불하고도 자신들에게 적합한 식사가 제공되지 않거나, 자신들의 지불금이 동물성 식품 구매에 사용되는 상황에 대해 불만을 드러냈다. 또한 이들은 학교 공식 행사에서 채식 옵션을 추가하기 위해 추가적인 노력과 수고를 들이는 경우가 빈번하다고 밝혔다.

“학과 생활을 할 때 그런 걸 많이 보장받지 못해서 학과 행사를 잘 안 가요. 행사 참가를 위해 돈을 내도 그 돈이 고기를 사는 데에 사용되고 보장도 잘 못 받아요” (C, 비건)

“학교에서 간식 행사를 할 때, 전혀 먹을 수 없는 음식이 들어가 있거나, 기프트콘을 나눠주는 이벤트에서도 치킨이나 고기 쿠폰을 많이 나눠주거든요...(중략)... 학생회에 우리가 찾아가서 얘기하지 않아도 비건 옵션을 미리 만들어 놓

아 달라고 요구하는 편이에요. 특히 행정적인 차원, 또는 엠티(MT), 회식에서 우리가 수고를 해서 학교 생활을 하지 않았으면 좋겠어요” (B, 비건)

“최근에 엠티를 갔는데 바비큐 때 고기를 먹지 못하기 때문에 직접 콩고기를 사고 그 비용을 제가 부담하는 것이 조금 억울했어요” (E, 락토오보)

## (3) 사회적 상호작용의 어려움

몇몇 채식주의자 학생들은 자신의 음식문화가 대인관계에 영향을 미친다고 언급하였다. 한 학생은 첫 만남에서 비건임을 밝히고, 이를 충분히 배려해주는 사람들과 주로 교류한다고 답변하였다. 이러한 대인관계에서의 어려움은 특히 여행과 같이 식사를 반드시 함께해야 하는 상황에서 두드러지는 것으로 나타났으며, 한 학생은 이 과정에서 동행의 눈치를 볼 수밖에 없었다고 응답하였다.

“아예 첫 만남에 비건인 걸 밝히고 반응을 살펴봐요. 충분히 배려를 해주고 당연하다고 여겨주는 사람들과 많이 생활을 같이 해요” (B, 비건)

“여행을 가면 제 식이 제한을 조율해서 맞추기가 어려워요. 동행의 눈치가 보이거나 티가 나는 경우가 있어요” (A, 비건)

채식주의자 학생들은 또한 사회적 관계에서 소외와 심리적 고통을 경험한 적이 있는 것으로 조사되었다. 한 학생은 자신이 채식주의자임을 알면서도 이를 무시하는 태도를 보이는 사람들로 인해 상처를 받았다고 설명하였다. 또 다른 학생은 학교 공식 행사에서 채식주의자에게 적합한 식사를 요청했지만 거절당해 마치 자신이 이상한 사람으로 여겨지는 듯한 기분을 느꼈다고 답변하였다.

“저희 과에서 OT 때 채식주의자인 친구들이 있기 때문에 배려해주고 비건 음식이 있는 식당에 가는 것이 당연하다고 강조하셨어요. 그럼에도 불구하고 새내기 술자리에 갔을 때 제가 채식주의라는 걸 아는데도 모르는 척, 제 의사를 물어보지도 않고 안주를 시켜서 아예 먹지 못했던 경험이 있어요. 저에게는 채식주의자라는 것이 굉장히 중요한데...(중략)... 상처를 크게 받았어요” (D, 락토오보)

“학생회에서 간식 행사를 할 때, \*\* (치킨) 버거를 제공해서 이를 바꿔달라고 요구했는데 결국 내년도 바꾸지 않아서 거의 싸우다시피 했어요. 강력하게 얘기해도 받아들여지지 않는 경우가 많고 내가 이상한 사람이 되는 것 같은...” (C, 비건)

#### (4) 사회적 어려움으로 인한 음식문화 지향의 타협

이러한 사회적 어려움으로 인해 일부 채식주의자 학생들은 자신의 음식문화 지향을 포기하거나 기준을 낮추는 경우도 있었다. 한 비건 학생은 사람들과 함께할 때 채식 지향 단체를 락토오보로 낮춘다고 응답하였으며, 또 다른 채식주의자 학생은 공동 식사 자리에서는 소스나 육수에 동물성 식품이 포함된 것을 허용한다고 응답하였다. 또한 음식문화 소수자로서 받는 무례한 질문을 피하기 위해 타인에게 자신의 음식문화 지향을 다르게 말하는 경우도 있었다.

“완전 비건을 지향하고 있고 남들과 있을 때는 락토오보로 먹어요” (D, 락토오보)

“남들이랑 같이 먹을 때 식사가 제한되는 것을 안 좋아해요 (혼자 식사할 때는 해산물과 육류를 먹지 않지만 남들과 함께 식사할 때는 소스와 육수에 동물성 식품이 들어간 것까지는 허용하는 편이에요...(중략)... 저 스스로 맛있는 음식 먹는 걸 좋아해서 남들이 저 때문에 맛있는 음식을 포기해야 한다는 사실이 싫어서 그렇게 결정했어요” (F, 락토오보)

“작년까지는 페스코였어서 앞서 언급했던 (‘왜 특정 음식은 먹고 특정 음식은 먹지 않느냐’와 같은) 무례한 질문들을 받았어요 그래서 그런 질문을 받지 않으려고 완전 비건이라고 하기도 했어요” (D, 락토오보)

## 고 찰

본 연구에서는 서울대학교의 채식주의자와 무슬림 학생들을 대상으로 포커스 그룹 인터뷰를 실시하여, 음식문화 소수자 대학생의 ‘캠퍼스에서의 식사 선택’과 ‘음식문화 소수자로서의 사회적 어려움’에 대한 경험을 조사하였다. 이를 통해 대학 캠퍼스의 음식문화 소수자에 대한 포용성을 고찰하였다.

포용성은 다양한 정체성을 가진 사람들이 존중과 소속감을 느끼며 조직에 참여할 수 있도록 보장해야 한다는 개념이다(Tan TQ 2019; Sunkler J 2024). 교육 환경에서의 포용성은 학문을 배우고 연구하며 인재를 양성한다는 대학의 책임 아래 필수적으로 고려해야 할 요소이며(Han SW 2022), 이를 실현하기 위한 방안 역시 국가 및 대학 단위에서 지속적으로 논의되어 왔다. 미국 고등교육인증위원회(Council for Higher Education Accreditation)는 2023년에 고등교육에서의 다양성, 형평성, 포용성(DEI)을 평가하고 해결하기 위한 새로운 기준을 발표하였다(Cumming T 등 2023). 한국교육개발원 또한 포용적 교육을 위해 학교의 재구조화와 교육과정의 개편이 필수적임을 주장한 바 있다(Lim HN 2019). 그러나 학생들의 일상이자 삶의 질과 직결되는 식사 측면에서 포용성

에 대한 접근은 찾아보기 어렵다. 다양한 음식문화를 포용할 수 있는 환경은 음식문화 소수자의 웰빙을 보장하는 데 중요한 역할을 한다는 점에서(Wright KE 등 2021), 대학 차원에서 음식문화를 포용성의 중요한 영역으로 포함시키기 위한 노력이 요구된다. 또한 국내 채식 인구가 증가하고(Kim GH 등 2023) 무슬림 유학생 수가 증가함에 따라(Korea Educational Development Institute 2024), 국내 대학 캠퍼스에서 음식문화 소수자가 증가하는 것으로 추정된다는 점은 논의의 필요성을 더욱 강조한다.

음식문화 소수자의 개념은 아직 명확하게 정의되지 않았으며, 특정 집단의 음식문화를 설명하거나 포용성을 논의하는 맥락에서 여러 용어가 혼재되어 사용되고 있다. Park MK 등(2022)은 채식주의자를 ‘음식문화 소수자’와 ‘식사문화 소수자’라는 표현으로 설명하였으며, Edwards S(2013)은 문화적 배경이나 종교적 신념에 따라 특정 식습관을 유지하는 개인이나 집단을 설명하는 데 ‘minority food culture’라는 용어를 사용하였다. 한편, 음식문화적 배경뿐만 아니라 식품 알레르기 등과 같은 건강상의 이유로 특정 음식을 제한하는 개인이나 집단을 포함하는 포괄적 개념으로 국내에서 ‘식이소수자’라는 용어가 사용되고 있다(Na Y & Bang S 2022). 외국에서는 ‘special dietary requirements’나 ‘special diet need’와 같은 용어로 표현되며(Cruchet S 등 2016; Kubitova A 2018; Oktadiana H 등 2020) 다양한 환경에서 이들의 권리 보장을 강조하고 있다.

본 연구는 식이소수자 중 음식문화적 배경을 기반으로 한 음식문화 소수자에 초점을 맞추었으며, 대학 캠퍼스에서 음식문화 소수자의 대표적인 집단으로 채식주의자와 무슬림 학생들을 선정하였다. 이들은 식품 불안정성에 특히 취약한 집단으로 알려져 있으며(Alakaam A & Willyard A 2020), 채식과 종교적 신념이 조직에서 음식에 대한 포용성에 가장 큰 영향을 미치는 요인으로 보고된 바 있어(Kaushik P 등 2020) 연구의 필요성이 더욱 강조된다.

본 연구 결과, 대학 캠퍼스에서의 식사 선택 측면에서 음식문화 소수자들은 ‘제한적인 식환경’, ‘식재료 및 메뉴 정보 미비’, ‘식사의 높은 가격과 낮은 품질’, ‘식사 선택의 어려움’으로 인한 건강 문제를 경험하는 것으로 분석되었다. 식품 안정성(food security)의 개념은 모두가 충분한 양의 안전하고 영양가 있는 음식에 항상 접근할 수 있어야 함을 의미하는데, 이는 개인의 식이 요구(dietary need)와 선호(preference)를 포함한다(Berry EM 2015). 식사 선택의 어려움은 곧 식품 불안정성을 초래한다는 점에서 중요한 문제로 논의되어야 한다.

음식문화 소수자들은 캠퍼스에서 제한적인 식환경에 놓여 있는 것으로 나타났다. 사례 대학 캠퍼스에서 채식 메뉴와

할랄 메뉴를 최소 하나 이상 고정적으로 제공하는 식당은 각각 한 곳뿐이었다. 캠퍼스가 넓은 사례 대학교 특성상 학생들이 대부분이 수업 사이의 시간 동안 해당 장소까지 이동하여 식사하는 데 어려움을 겪고 있었다. 특히 대부분 외국인으로 기숙사에 거주하는 비율이 높은 무슬림 학생들은, 할랄 식료품점과의 거리가 멀고 기숙사에 조리 환경이 갖추어지지 않아 기숙사에서 직접 조리하는 데에도 어려움을 겪는 것으로 나타났다. 2020년 국방부에서 공공 부문 최초로 채식주의자 및 무슬림 관련 규정을 만들고(Lim CM 2020), 교육청은 중심으로 채식 급식이 운영되는 등(Seoul Metropolitan Office of Education 2024), 공공급식에서 음식문화 소수자에 대한 포용성이 확대되는 추세이다. 반면 대학 학생식당은 대학 본부, 대학생협동조합, 외부 식당업체 등으로 운영 주체가 분산되어 있고, 운영 방식에 따라 공공급식으로 보기 어려운 경우가 있다. 이에 따라, 정책을 수립하는 일원화된 주체가 부재하며 공공성 측면에서의 논의도 비교적 미흡하다. 이러한 상황에서 대학 캠퍼스의 음식문화 소수자를 위한 메뉴 제공은 충분히 고려되지 않고 있는 실정이다.

음식문화 소수자들은 학생식당에서 식재료 및 메뉴 정보 표시가 존재하지 않거나 채식 단계를 반영하지 않아 어려움을 겪고 있었다. 초·중·고등학교 학교급식에서는 알레르기 유발 식품에 대한 표시가 의무화되어 있어(Seoul Metropolitan Office of Education 2024) 돼지고기와 같이 채식 메뉴나 할랄 메뉴를 구분하는 데 있어 중요한 정보가 될 수 있는 일부 식재료의 포함 여부를 명확하게 알 수 있는 반면, 대학급식에서는 이와 같은 정보 제공이 거의 이루어지지 않는다. 현재 사례 대학교 학생 포털의 메뉴 정보는 때때로 메인 요리의 재료만을 반영하고, 적색육이 아닌 동물성 재료나 국물과 양념을 반영하지 않고 있다. 이는 적색육만을 먹지 않는 폴로 베지테리언(pollo vegetarian)을 제외한 대부분의 채식주의자와, 돼지고기 외에도 할랄 고기가 아니면 먹지 않는 무슬림의 식사 선택에 도움이 되지 않는다. 이로 인해 학생들은 의도치 않게 먹을 수 없는 음식을 섭취하거나 매번 확인을 요청해야 해 불편을 겪고 있었다. 이는 음식문화 소수자들이 학생식당 이용에 불만을 느끼고 식당 이용을 포기하게 되는 결과로 이어졌다. 이처럼 식재료 및 메뉴 정보의 부족으로 인해 음식문화 소수자들은 캠퍼스에서 자신들이 먹을 수 있는 메뉴 선택지가 실제보다 적다고 인식하게 되고, 그 결과 메뉴 선택지가 충분히 활용되지 못하는 비효율적인 상황이 초래되었다.

사례 대학 캠퍼스의 채식 및 할랄 메뉴의 가격과 품질은 음식문화 소수자들의 요구를 충족하지 못하는 것으로 나타났다. 음식문화 소수자들은 캠퍼스에서 식사를 하기 위해 지불해야 하는 가격에 부담을 느끼고 있었다. 또한 이들이 선

택할 수 있는 메뉴는 대부분 샐러드 등 채소 위주의 단순한 구성으로 제한되어 있었다. 음식문화 소수자들은 이러한 메뉴가 단백질 함량이 낮고 포만감을 제공하기 어려운 데다, 장기간 섭취 시 영양 불균형의 위험이 있다는 우려를 표하며 식사의 품질에 대한 불만을 드러냈다. 실제로 제한된 구성의 채식 메뉴를 장기간 섭취할 경우 필수 아미노산 결핍 등 건강에 부정적인 영향을 미칠 수 있다는 점에서(Soh BXP 등 2024), 두부와 같이 단백질이 풍부한 식품을 포함한 다양한 구성의 메뉴를 제공할 필요성이 강조된다.

본 연구에서 음식문화 소수자들은 캠퍼스에서 겪는 식사 선택의 어려움으로 인해 편향된 식사를 하거나 끼니를 거르는 경우가 많았다. 학교 밖에 거주하는 채식주의자 학생들은 도시락을 싸 오거나 집에서 끼니를 해결할 수 있었으나, 대부분 기숙사에 거주하는 무슬림 학생들의 경우 지속적으로 정상적인 식사를 하지 못해 심한 체중 감소나 피부 트러블과 같은 건강 문제를 겪었다. Choi JH(2023)은 식사를 인권의 개념으로 설명하며, 음식문화 소수자의 식사권이 장기적으로 충족되지 못할 때, 이들은 신념을 포기하거나 건강을 해치는 선택을 강요받게 되는 양자택일의 상황에 내몰릴 수 있다고 보았다. 이러한 관점에서, 음식문화 소수자들이 겪는 건강 문제는 이들의 신념을 유지하려는 선택에 대하여 심각한 제약을 받는 상황으로 해석할 수 있다.

본 연구 결과, 사회적 어려움 측면에서 음식문화 소수자들은 ‘사회적 인식의 부족’, ‘사회 활동의 제약’, ‘사회적 상호작용의 어려움’, ‘사회적 어려움으로 인한 음식문화 지향의 타협’을 경험하고 있었다. 음식문화 소수자의 음식문화 지향은 단순한 개인적 선택이 아니라 정체성과 밀접하게 연관된 사회적 행동이라는 점에서(Mumuni AG 등 2018; Nezlek JB & Forestell CA 2020; Judge M 등 2022), 이들의 사회적 어려움을 면밀히 살펴볼 필요가 있다.

사회적 인식의 부족은 소수 음식문화에 대한 지식 부족과 음식문화 소수자에 대한 이해 부족 형태로 나타났다. 이해 부족은 특히 채식주의자 학생들에게서 두드러졌으며, 일부 참여자들은 타인으로부터 받은 무례한 질문에 대한 불만을 표출하기도 했다. 채식주의자 학생들이 무슬림 학생들보다 이러한 질문을 더 자주 경험한 이유는, 할랄이 종교적 교리에 기반한 명확한 기준을 가지는 반면, 채식은 환경 보호, 동물 복지, 건강 등 다양한 이유로 지향되기 때문일 것으로 추측된다.

음식문화 소수자들이 겪는 사회 활동의 제약은 주로 모임과 행사에서의 식사 선택 문제에서 기인하였다. 특히 집단주의 문화가 강한 한국 사회에서는 회식과 같은 단체 식사가 사회적 관계에 중요한 역할을 하며(Hur M & Hur CS 2017), 이로 인해 음식문화 소수자들이 직면하는 어려움이 더욱 부

각된다. 이는 음식문화 소수자들이 단체 활동에 참여하기 위해 추가적인 노력을 해야 하는 구조적 불평등 및 형평성 문제로 연결된다. 이러한 사회 활동의 제약은 음식문화 소수자들이 사회적 연대와 소속감을 느낄 기회를 감소시키며, 결과적으로 이들의 사회적 활동을 위축시키게 된다.

음식문화 소수자들은 대인관계에서의 어려움과 사회적 소외로 인한 심리적 고통을 겪고 있었다. 대학생들은 개인의 음식문화 지향이 대인관계에 큰 영향을 미친다고 보고되고 있어(Nas F 2017), 대학 캠퍼스라는 환경에서 음식문화 소수자들이 겪는 관계적 어려움이 더욱 두드러진다. 캠퍼스에서 음식문화 소수자들이 존중받지 못하는 환경은 음식문화 소수자들에게 사회적 소외감을 느끼게 할 뿐만 아니라 자신의 음식문화 지향을 부정적인 속성으로 내면화하는 결과를 초래할 수 있다. 이러한 부정적 경험은 나아가 자신들의 음식문화 지향을 외부에 드러내지 않으려는 태도로 이어질 위험이 있다(Jeon DH & Jo MD 2023).

Francis A(2023)는 최근 ‘사회적 잡식주의자(social omnivore)’라는 새로운 음식문화 지향이 나타나고 있음을 보고하였다. 사회적 잡식주의자는 개인적으로는 채식을 고수하지만, 가족이나 친구 등 비채식주의자와의 식사 자리에서는 고기를 먹으며 사회적 관계를 유지하려는 사람을 의미한다. 본 연구에 참여한 채식주의자 학생들 역시 타인과의 식사에서 발생하는 불편을 줄이기 위해 자신의 채식 기준을 완화하거나 유연하게 적용하는 태도를 보였다. 그러나 이러한 음식문화 지향의 타협이 사회적 관계망에서의 조화를 추구하려는 자발적인 선택인지, 혹은 구조적 제약에 의해 방어적으로 선택된 결과인지에 대한 구분이 필요하다. 본 연구에 참여한 학생들의 경험은 주로 후자에 해당하며, 이들은 무례한 질문이나 편견에 직면할 때 외부의 시선을 의식하여 자신의 음식문화 지향을 타협함으로써 스스로를 보호하려는 경향을 나타냈다.

본 연구에서는 채식주의자에게서만 음식문화 지향의 타협 사례가 조사되었으나, 무슬림에 대한 사례 또한 보고된 바 있다. 예를 들어, Oh MS(2017)는 음식문화 소수자인 무슬림 학생들이 돼지고기만 없으면 모든 음식을 먹는 방식으로 자신의 음식문화 지향을 타협하는 사례를 언급하며, 이러한 선택이 종교적 교리에 부합하는지에 대한 깊은 회의와 고민을 동반한다고 밝혔다. 유사한 사례로, 일본 내 무슬림 이민자들을 대상으로 한 연구(Iklima AL 등 2021)에서는 일부 무슬림들이 일본의 음주 문화와 사교적 모임에서의 사회적 압력으로 인해 비할랄 고기를 섭취하거나 알코올을 소비하며 타협하는 모습을 보였으며, 이를 종교적 정체성 유지와 환경적 적응 사이의 절충으로 분석하였다. 이처럼 사회적 관계에서 충돌을 피하기 위해 음식문화 지향을 타협하는 현상은 음식문화 소수자에게 개인적 신념과 정체성 사이의 갈등을 유발

할 가능성이 높으며, 이는 심리적 불안과 정체성 혼란으로 이어질 수 있다.

본 연구에서 사례 대학 캠퍼스의 음식문화 소수자에 대한 포용성은 Shore LM 등(2011)이 ‘포용성 프레임워크(inclusion framework)’에서 제시한 두 기준인 ‘소속성(belongingness)’과 ‘고유성(unicqueness)’으로 고찰해볼 수 있다. 여기서 소속성은 “포함되고자 하는 욕구(the desire to be included)”로, 고유성은 “자신의 정체성을 유지하고자 하는 욕구(the desire to maintain one’s own identity)”로 정의된다(Northouse PG 등 2021).

본 연구에서 음식문화 소수자들의 소속성이 충족되지 않는 경우가 확인되었다. 이는 Korkmaz AV 등(2022)의 연구에서 제시된 소속감을 증진시키는 세 가지 중요한 요소인 ‘관계 구축’, ‘형평성 보장’, ‘공동 의사결정’이 모두 결여된 환경 속에서 발생하였다. 첫째, 관계 구축 측면에서 음식문화 소수자들은 자신의 음식문화 지향이 이해받지 못할 것이라는 우려로 대인관계 형성에 불편함을 겪었다. 둘째, 형평성 보장 측면에서, 캠퍼스에서 비주류인 음식문화 소수자들이 선택할 수 있는 식사는 매우 제한적이었으며, 이들은 식사하기 위해 추가적인 노력을 기울여야 했다. 셋째, 공동 의사결정 측면에서, 학생식당에서 제공되는 식사는 주로 대다수 학생들의 요구를 반영한 것에 집중되었고, 음식문화 소수자들의 요구는 충분히 고려되지 않았다. 음식문화 소수자들은 학교의 공식 행사에서 자신의 식사 요구가 반영되지 않거나 관계자들과의 갈등을 겪은 경험을 공유하며, 이러한 상황이 소속감 형성에 실질적인 제약이 되었음을 드러냈다.

본 연구에서 음식문화 소수자들의 고유성이 충족되지 않는 경우 역시 확인되었다. 음식문화 소수자들에게 자신의 음식문화 지향은 정체성과 깊은 관련이 있다. 채식주의자는 채식을 선택한 동기가 정체성 형성에 중요한데, 이를테면 환경적 이유로 채식주의를 실천하는 사람은 지속 가능성에 대한 삶의 철학과 채식주의를 연결시키며 자신의 정체성을 확립한다(Wang Z 2023). 무슬림은 할랄식을 고수하며 종교적 정체성을 더욱 강화하는 것으로 나타났다(Hargreaves AG 2015; Mumuni AG 등 2018). 그러나 캠퍼스에서 음식문화 소수자들 중 일부는 자신의 정체성과도 같은 음식문화 지향을 타협하는 모습을 보이기도 했다. 이러한 타협적 선택은 비주류 식품의 낮은 가용성이 초래하는 높은 탐색 비용(Mumuni AG 등 2018)과, 사회적 압력으로 인한 적응 전략(Iklima AL 등 2021)으로 설명될 수 있다.

포용성 프레임워크는 네 가지 영역을 제시하며, 소속성과 고유성이 모두 충족되는 경우는 ‘포용(inclusion)’, 소속성은 있으나 고유성이 충족되지 않는 경우는 ‘동화(assimilation)’, 고유성은 있으나 소속성이 없는 경우는 ‘차별(differentia-

tion), 소속성과 고유성이 모두 부족한 경우는 ‘배제(exclusion)’로 구분된다(Shore LM 등 2011). 본 연구에서 조사된 음식문화 소수자들의 경험은 주로 ‘동화’와 ‘배제’ 두 가지 영역에 해당하는 상황을 보이며, 이를 통해 사례 대학 캠퍼스에서 음식문화 소수자에 대한 포용성이 부족한 것으로 평가할 수 있다. 음식문화 소수자들은 식사 선택에서 양보와 타협을 하고, 때로는 더 나아가 자신의 음식문화 지향을 조정하는 태도를 보였다. 이는 ‘동화’에 해당하는 사례로, 소속성을 유지하려는 노력에도 불구하고 이들의 고유성이 충족되지 않는 상황을 반영한다. 또한 본 연구에서 음식문화 소수자들이 캠퍼스에서 적절한 메뉴 정보를 제공받지 못하는 등의 어려움으로 학생식당 이용을 포기하는 사례가 많았는데, 이는 ‘배제’에 해당한다. 사회적 소외에 대한 자신의 경험과 감정을 공유한 학생들도 있었으며, 이 역시 ‘배제’에 해당하는 사례로 볼 수 있다.

음식문화 소수자들이 자신의 정체성, 즉 고유성을 유지하면서도 소속감을 느낄 수 있는 포용적인 캠퍼스를 조성하는 것이 중요하다. 이를 위해서는 대학 차원에서 구성원들의 음식문화 다양성 현황 파악이 선행되어야 한다. 예를 들어, 미국의 매사추세츠 공과대학교는 학생생활 부서에서 모든 구성원들을 대상으로 채식, 할랄 등 다양한 음식문화 지향을 묻는 항목을 포함한 캠퍼스 내 식사에 대한 설문조사를 시행한 바 있다(Massachusetts Institute of Technology 2017). 그러나 국내 대학에서는 현재까지 다양성위원회를 비롯한 대학 차원에서 구성원들의 식이 요구를 조사하거나 이를 반영한 정책 보고서가 발행된 사례를 확인하기 어렵다. 음식문화를 다양성의 범주에 포함시키고 학생들의 식사와 관련된 요구를 체계적으로 파악하여 정책을 수립할 필요가 있다.

이러한 요구를 바탕으로 음식문화 소수자들이 먹을 수 있는 메뉴를 확보해야 한다. 캠퍼스 내 학생식당에서 다양한 채식 및 할랄 메뉴를 제공하는 방안을 우선적으로 검토할 수 있다. 이때 음식문화 소수자들이 물리적으로 접근할 수 있는 선택지인지 고려하는 것이 중요하며, 학생회관과 같이 접근성이 높은 장소에서 이를 실현하는 것이 효과적일 것이다. 맛과 다양성에 대한 고려 역시 중요하다. 채식주의자나 무슬림이 아닌 사람들도 채식 및 할랄 식품을 구매할 의향이 있으며, 이때 맛을 비롯한 감각적 즐거움이 중요한 요소로 작용하는 것으로 볼 때(Kim GH 등 2022; Xiong J & Chia KW 2024), 채식 및 할랄 메뉴의 품질을 높이면 일반 학생들의 수요 또한 확보할 수 있고, 이는 가격 면에서도 긍정적인 영향을 미칠 것으로 보인다. 또한 할랄 메뉴를 이국적 음식 코너로 특화하여 한국 학생들의 수요를 함께 확보한 한양대학교 사례와 같이(Oh MS 2017), 다른 메뉴와 차별화된 강점을 모색하는 것도 효과적인 전략이 될 수 있다.

기존 메뉴에서 채식주의자 혹은 무슬림이 먹을 수 없는 특정 음식 품목 대신 채식 옵션이나 할랄 옵션으로 선택할 수 있는 부분선택식 방식을 도입하는 것 또한 지속 가능한 해결책이 될 수 있다. 이에 대한 사례로, 영국의 보스턴 대학교가 고기와 계란 대신 두부를 활용한 메뉴 옵션을 제공하여 개인의 필요에 맞춘 맞춤형 식사를 지원하는 방식(Boston University 2025b)을 참고할 수 있다. 이러한 접근은 학생식당 내에 음식문화 소수자만을 위한 별도의 코너를 설치하지 않고도 이들이 먹을 수 있는 메뉴를 효율적으로 제공할 수 있다는 장점을 가진다. 그러나 직영 또는 위탁의 학생식당 운영 방식에 따라 메뉴 확대에 어려움이 있을 수 있다. 대학 직영 식당은 학내 정책에 따라 비교적 유연하게 메뉴 조정이 가능하지만, 외부 업체가 운영하는 위탁 식당은 수익성과 계약 조건 등의 제한으로 인해 새로운 메뉴 도입이 어렵다. 따라서 음식문화 소수자를 위한 메뉴를 도입하기 위해 식당 운영 주체와의 협력 가능성을 사전에 검토하고, 장기적인 운영 계획을 수립할 필요가 있다. 예를 들어, 계약 갱신 시점에 채식 및 할랄 메뉴 제공을 포함하는 조항을 추가하는 방식을 고려할 수 있다.

학생식당 외에도 음식문화 소수자들이 이용할 수 있는 다양한 식사 선택 방안을 마련할 수 있다. 본 연구 결과 학생들이 무인 간편식 서비스와 비대면 채식 도시락을 사용하고 있다는 점이 확인된 만큼, 이러한 기존 서비스를 적극적으로 홍보하거나 이용 편의성을 개선하는 것이 효과적일 수 있다. 캠퍼스 내 조리 환경을 개선하는 것 역시 중요한 과제로, 음식 조리과 식사를 함께할 수 있는 공유 공간을 마련하는 방안을 검토할 수 있다. 또한 음식문화 소수자를 위한 채식 및 할랄 식재료 공동 구매 프로그램을 운영하여 대량 구매를 진행한다면, 식재료 구매에 대한 개별 비용을 낮출 수 있을 것이다. 이와 관련하여, 미국의 하버드 대학교의 공유 주방 프로젝트는 학생들이 함께 음식을 준비하고 식사하며 소통할 수 있는 장을 제공한 사례로 주목할 만하다(Raymond 2022). 이처럼 공유 공간은 조리의 편의성을 증진시키는 것뿐만 아니라, 학생들 간의 소통과 연대를 강화하는 데에도 긍정적인 역할을 할 수 있다. 그러나 이러한 조치의 실행 가능성을 높이기 위해서는 대학의 재정적 부담과 학생 수요를 종합적으로 고려해야 한다. 예를 들어, 일정 수준 이상의 수요가 지속적으로 유지되지 않으면 공동 구매 운영이 어렵거나 공유 공간이 효율적으로 활용되지 않을 가능성이 있다. 따라서 사전 수요 조사를 실시하고, 참여 학생들의 의견을 지속적으로 반영하는 운영 방식이 필요하다.

식재료 및 메뉴 정보 표기를 보다 세부적이고 명확하게 개선해야 한다. 채식의 다양한 단계에 따른 세부적인 채식 메뉴 정보와 할랄 여부를 제공하여 혼란을 최소화할 필요가

있다. 미국의 일리노이 대학교는 각 학생식당에서 모든 메뉴의 정보를 상세히 제공하고 있으며, 채식 또는 할랄에 맞춤 설정을 하면 해당 메뉴를 제공하는 식당의 위치를 알려주는 웹사이트를 운영하고 있다(University of Illinois Urbana-Champaign 2025). 식재료 정보에 대한 접근성은 음식문화 소수자뿐만 아니라 식품 알레르기 등 건강상의 이유로 특정 음식을 먹지 못하는 식이소수자에게도 중요한 문제로 (Voordouw J 등 2011; Sommer I 등 2012), 학생들의 문의에 신속하게 대처할 수 있는 체계적인 지원 시스템을 구축해야 한다. 미국의 세인트 존스 대학교에서는 학생식당에 전담 직원을 배치하여 학생들의 식사 관련 요청에 즉각적으로 대응할 수 있도록 하고 있다(Gmuca S 2024). 이러한 접근은 학생들의 메뉴 선택의 폭을 실질적으로 확대하는 데 기여할 것이다. 또한 학생식당 종사자들을 대상으로 채식 및 할랄 메뉴에 대한 이해를 높이는 교육을 정기적으로 시행한다면 메뉴 정보 제공의 정확성을 높이고 음식문화 소수자들의 불편을 줄일 수 있을 것이다.

본 연구 결과에 따르면, 음식문화 소수자들은 학내에서 사회적 편견과 무례한 질문을 경험하는 경우가 많았다. 이러한 문제를 해결하기 위해서는 음식문화 소수자들이 사회적 관계 속에서 자신의 음식문화 지향을 온전히 실천할 수 있도록 지원하기 위한 방안도 필요하다. 먼저, 다문화적 관점을 반영한 교육 프로그램을 도입하여 캠퍼스 구성원들의 소수 음식문화에 대한 이해를 증진하고 음식문화 소수자에 대한 편견을 줄이는 노력이 요구된다. 예를 들어, 신입생 오리엔테이션에서 채식 및 할랄 문화에 대한 기본적인 교육을 제공할 수 있다. 비건 또는 할랄 테이블 지정하여 캠퍼스 내 특정 식당에서 채식 및 할랄 메뉴를 집중적으로 제공하거나, 외부에서 전문 셰프를 초청하여 특별식을 제공하는 방식 또한 고려해볼 만하다. 이러한 행사는 식사 제공을 넘어, 채식 및 할랄 문화에 대한 학내 구성원들의 인식을 제고하고 음식문화 소수자들의 존재를 가시화하는 효과가 있을 것으로 기대된다. 또한 채식주의자와 무슬림 학생들의 목소리를 직접 들을 수 있는 소통의 장을 마련하여, 이들의 경험과 요구를 대학 캠퍼스의 식환경 정책 및 운영 방식에 반영해야 한다. 나아가 지속적인 교류와 협력을 지원하는 커뮤니티를 조성하여 음식문화 소수자들이 서로의 경험과 정보를 공유하고, 연대를 강화할 수 있는 환경을 구축해야 한다. 이는 같은 신념을 공유하는 구성원 간의 연결이 음식문화 실천의 지속 가능성을 높이며(Jabs J 등 2000; Mumuni AG 등 2018) 음식문화 소수자들이 심리적 안정감을 얻고 정체성을 유지하는 데 긍정적인 역할을 한다(Iklima AL 등 2021)는 연구 결과로 뒷받침된다. 이러한 접근은 음식문화 소수자들이 심리적 안정을 느끼며 자신의 신념을 존중받을 수 있는 포용적인 캠퍼스를 조성

하는 데 기여할 것이다.

본 연구는 음식문화 소수자에 대한 명확한 정의가 부재한 상태에서 진행되었으며, 이는 연구의 의의이자 한계로 작용한다. 기존의 음식문화 소수자에 대한 연구들이 매우 제한적인 상황에서, 본 연구는 대학 캠퍼스의 채식주의자와 무슬림 학생들의 경험을 바탕으로 음식문화 소수자에 대한 포용성을 논의했다는 점에서 중요한 의의를 지닌다. 그러나 개념적으로 음식문화 소수자의 범주가 특정 사회적 맥락과 환경에 따라 상대적으로 달라질 수 있다는 점을 주의해야 한다. 예를 들어, 한국에서는 채식주의자와 무슬림이 음식문화 소수자의 대표적인 사례로 논의될 수 있지만, 이슬람 문화권에서는 무슬림이 주류에 속하므로 음식문화 소수자로 간주되지 않는다. 본 연구는 종교적 이유에 따른 음식문화 소수자를 무슬림에 국한하여 논의를 진행하였으나, 유대교 신자 중 코셔(kosher) 식단을 따르는 사람들 역시 음식문화 소수자로 포함될 수 있으며, 이는 특히 다문화 사회에서 유의미하다. 실제로 보스턴 대학교, 바사 대학교 등 일부 미국 대학에서 코셔 식단에 대한 수요를 바탕으로 이를 제공하는 학생식당을 운영하고 있다(Boston University 2025a; Vassar University 2025). 이처럼 소수자에 대한 상대성은 음식문화 소수자의 개념이 특정 사회적 맥락에서 다르게 적용될 수 있음을 보여준다. 따라서 음식문화 소수자의 경험과 그들의 권리를 논의할 때, 각 사회의 고유한 배경을 고려한 접근이 필요하다. 향후 연구에서는 다양한 사회적 맥락과 환경에서 음식문화 소수자의 개념과 포용성에 대한 논의를 더욱 정교화하는 작업이 필요할 것이다.

본 연구에는 몇 가지 제한적 요소가 존재한다. 먼저, 인터뷰 대상자 표본 규모의 한계와 대상자 특성의 불균형으로 인해 외적 타당성에 제약이 있을 수 있다. 특히 무슬림 그룹과 달리 채식주의자 그룹은 성별이 편중되었고, 문화적 배경이 동질적인 학생들로 구성되었다. 이러한 두 그룹 간 차이가 연구 결과에 영향을 미쳤을 가능성이 있다. 더불어, 본 연구는 자발적으로 인터뷰에 참여한 학생들을 대상으로 수행되었기 때문에, 음식문화 소수자 중에서도 특히 적극적인 의견을 가진 학생들이 과대표되었을 수 있다. 사례 대학의 특성 역시 고려되어야 하는데, 산악 지형에 위치하고 교지가 넓은 특성으로 인해 연구 결과에서 물리적 접근성 문제가 강조되었을 가능성이 있다.

향후 연구에서는 성별, 출신 국가, 연령과 같은 주요 변수를 고려하여 대표성을 확보한 표본을 대상으로 설문조사를 병행함으로써, 음식문화 소수자의 경험을 정량적으로 분석하고 질적 연구의 한계를 보완할 필요가 있다. 또한 외적 타당성을 높이기 위해 다양한 캠퍼스 환경에서의 비교 연구를 수행할 필요가 있다. 예를 들어, 대도시권 대학과 지역 대학

간의 음식문화 환경의 차이를 분석한다면 연구 결과의 일반화 가능성을 높이고 음식문화 소수자의 경험을 더욱 폭넓게 이해할 수 있을 것이다.

### 요약 및 결론

본 연구에서는 포커스 그룹 인터뷰를 통해 서울 소재의 한 대학을 사례로 채식주의자와 무슬림 학생의 음식문화 소수자로서의 경험을 조사하고, 이를 바탕으로 대학 캠퍼스의 음식문화 소수자에 대한 포용성을 고찰하였다. 연구 결과에 따르면, 음식문화 소수자들은 제한적인 식환경, 식재료 및 메뉴 정보 제공 미비, 높은 가격과 낮은 품질 등으로 인해 캠퍼스 내에서의 식사 선택에 어려움을 겪고 있었다. 채식 및 할랄 메뉴는 소수의 제한된 식당에서만 제공되었으며, 메뉴 정보가 불충분하여 자신에게 적합한 식사를 선택하기 어려운 경우가 많았다. 이러한 식사 선택에서의 어려움으로 인해 끼니를 거르고 건강 문제를 겪는 사례도 확인되었다. 한편, 음식문화 소수자로서 경험하는 사회적 어려움에는 모임 및 행사 참여와 같은 사회 활동에서의 제약, 대인관계에서의 어려움, 사회적 소외로 인한 심리적 고통 등이 포함되었다. 이러한 사회적 어려움으로 인해 자신의 음식문화 지향을 타협하기도 하였다. 본 연구 결과를 ‘포용성 프레임워크’의 소속성과 고유성 측면에서 살펴봤을 때, 대학 캠퍼스에서 음식문화 소수자에 대한 포용성은 부족한 것으로 평가된다.

본 연구는 대학 캠퍼스에서 음식문화 소수자를 위한 포용적 환경 조성의 필요성을 강조하며, 이를 위해 대학 구성원의 음식문화 다양성 현황 조사, 다양한 채식 및 할랄 메뉴 제공, 명확한 식재료 및 메뉴 정보 표기, 조리 환경 개선, 사회적 인식 개선 등이 필요함을 제안한다. 이러한 접근은 대학의 모든 구성원이 식사와 일상에서 소외되지 않고 자신의 음식문화 지향을 존중받는 포용적인 캠퍼스를 실현하는 데 기여할 수 있을 것으로 기대된다.

### 감사의 글

본 연구는 서울대학교 식품영양학과 제34회 학부 심포지엄 ‘모두의 식단선택권 보장, 소외없는 캠퍼스를 위한 첫걸음 (Guaranteeing the Right to Food Choice for All, the First Step Towards an Inclusive Campus)’의 일환으로 수행되었습니다.

### REFERENCES

- Adamovic E, Newton P, House V (2022) Food insecurity on a college campus: Prevalence, determinants, and solutions. *J Am Coll Health* 70(1): 58-64.
- Alakaam A, Willyard A (2020) Eating habits and dietary acculturation effects among international college students in the United States. *AIMS Public Health* 7(2): 228-240.
- Berry EM, Dermeni S, Burlingame B, Meybeck A, Conforti P (2015) Food security and sustainability: Can one exist without the other? *Public Health Nutr* 18(13): 2293-2302.
- Boston University (2025a) Kosher and Halal. <https://www.bu.edu> (accessed on 20. 1. 2025).
- Boston University (2025b) Plant-Based Dining. <https://www.bu.edu> (accessed on 20. 1. 2025).
- Buckser A (1999) Keeping kosher: Eating and social identity among the Jews of Denmark. *Ethnology* 38(3): 191-209.
- Choi JH (2023) A right to vegan/ethical vegetarian meals in public facilities and challenges to human rights. *Journal of Human Rights Studies* 6(1): 33-64.
- Cohen M (2024) Food identity. *J Food L & Pol’y* 20(2): 2-69.
- Cruchet S, Lucero Y, Cornejo V (2016) Truths, myths and needs of special diets: Attention-deficit/hyperactivity disorder, autism, non-celiac gluten sensitivity, and vegetarianism. *Ann Nutr Metab* 68(Suppl. 1): 42-50.
- Cumming T, Miller MD, Leshchinskaya I (2023) DEI Institutionalization: Measuring diversity, equity, and inclusion in postsecondary education. *Change: The Magazine of Higher Learning* 55(1): 31-38.
- Edwards S (2013) Living in a minority food culture: A phenomenological investigation of being vegetarian/vegan. *Phenomenology & Practice* 7(1): 111-125.
- Franchi M (2012) Food choice: Beyond the chemical content. *Int J Food Sci Nutr* 63(suppl 1): 17-28.
- Francis A (2023) They’re Vegetarian, But Only When They’re Home. <https://www.bonappetit.com> (accessed on 20. 1. 2025).
- Gmuca S (2024) Allergy-Safe College Dining: Life-Changing Tips from a Registered Dietitian. St. John’s University. <https://www.stjohns.edu> (accessed on 20. 1. 2025).
- Han SW (2022) SNU Diversity Council 2030 Development Plan Establishment Study. Research Project of Seoul National University Diversity Council. Seoul National University, Seoul, Korea.
- Hargreaves AG (2015) Empty promises?: Public policy against racial and ethnic discrimination in France. *Fr Polit Cult Soc* 33(3): 95-115, 157.
- Horta O (2018) Discrimination against vegans. *Res Publica*

- 24(3): 359-373.
- Hur M, Hur CS (2017) A study of Korean culture through culture shock of Indonesian Muslim students. *The Journal of Learner-Centered Curriculum and Instruction* 17(7): 25-48.
- Iklima AL, Yuliati Y, Chawa AF (2021) Between Halal and Haram: The challenges and adaptation of halal dietary consumption Indonesian Muslim immigrants in Japan. *Islam Realitas: Journal of Islamic & Social Studies* 7(2): 109-122.
- Jabs J, Devine CM, Sobal J (1998) Maintaining vegetarian diets: Personal factors, social networks, and environmental resources. *Can J Diet Pract Res* 59(4): 183-189.
- Jeon DH, Jo MD (2023) A effect on the vegan behavior utilizing the extended theory of planned behavior -Focusing on the moderating effects of Nunchi. *FoodService Industry Journal* 19(1): 35-53.
- Judge M, Fernando JW, Begeny CT (2022) Dietary behaviour as a form of collective action: A social identity model of vegan activism. *Appetite* 168: 105730.
- Kang SA, Oh HJ, Jang DJ, Kim MJ, Kwon DY (2016) Siwonhan-mat: The third taste of Korean foods. *J Ethn Foods* 3(1): 61-68.
- Kaushik P (2020) Inclusion through food at the workplace. *Psychol Educ* 57(9): 4124-4135.
- Kaytez N, Tunçay GY (2020) Effect of being vegan/vegetarian on social relations (university students sample). *Journal of Institute of Social Sciences* 11(1): 210-231.
- Keleher A, Neggaz M, Cliff CM, Muhammad YI, Mathews A, Quadri H, Rashid RA, Zafar N, Ahad A (2024) Incorporating halal into healthy and equitable dietary patterns to address food and nutrition security among K-12 and university students: A perspective. *J Nutr Educ Behav* 56(9): 663-671.
- Kim GH, Oh JE, Cho MS (2023) Korean vegetarian values: Ethics, sustainability and quality of life. *Br Food J* 125(6): 2294-2314.
- Kim GH, Oh JE, Cho MS (2022) Perception and choice attributes of vegetarians and omnivores toward plant-based foods. *J Korean Soc Food Cult* 37(2): 99-108.
- Kim SH, Kim MS, Lee MS, Park YS, Lee HJ, Kang SA, Lee HS, Lee KE, Yang HJ, Kim MJ, Lee YE, Kwon DY (2016) Korean diet: Characteristics and historical background. *J Ethn Foods* 3(1): 26-31.
- Korea Educational Development Institute (2024) Domestic Higher Education Institutions' Foreign Student Statistics for 2024. <https://www.moe.go.kr> (accessed on 20. 1. 2025).
- Korkmaz AV, Van Engen ML, Knappert L, Schalk R (2022) About and beyond leading uniqueness and belongingness: A systematic review of inclusive leadership research. *Hum Resour Manag Rev* 32(4): 100894.
- Kubitova A (2018) Detention of vegetarians, vegans, and persons eating halal or kosher food: Should we recognise the right to follow special diets. *Common L Rev* 15: 63-78.
- Lee YJ (2023) A study on Korean life and culture adaptation of Muslim international students in Seoul. *Korean J Community Living Sci* 34(2): 289-311.
- Lim CM (2020) A Meeting of Civilian, Government, and Military Experts to Support Vegetarian Soldiers' Meals. *Defense Daily*. <https://kookbang.dema.mil.kr> (accessed on 20. 1. 2025).
- Lim HN (2019) SDG4-Education 2030: A Study on Inclusion and Education. Research Project of Korean Educational Development Institute. Korean Educational Development Institute, Jincheon, Korea.
- Markowski KL, Roxburgh S (2019) "If I became a vegan, my family and friends would hate me:" Anticipating vegan stigma as a barrier to plant-based diets. *Appetite* 135: 1-9.
- Massachusetts Institute of Technology (2017) MIT Food & Dining Survey. <https://studentlife.mit.edu> (accessed on 20. 1. 2025).
- Melina V, Craig W, Levin S (2016) Position of the academy of nutrition and dietetics: Vegetarian diets. *J Acad Nutr Diet* 116(12): 1970-1980.
- Morgan DL (1996) Focus groups. *Annu Rev Sociol* 22(1): 129-152.
- Mumuni AG, Veeck A, Luqmani M, Quraeshi ZA, Kamarulzaman Y (2018) Religious identity, community and religious minorities' search efforts for religiously sanctioned food: The case of halal food in non-Muslim majority markets. *Int J Consum Stud* 42(6): 586-598.
- Na Y, Bang S (2022) "Where Can We Eat?"... Marginalized Dietary Minorities. *Yonsei Chunchu*. <http://chunchu.yonsei.ac.kr> (accessed on 20. 1. 2025).
- Nas F (2017) The importance of gender, religious and ethnic variables among university students in friendship choices (Case of Bartın University). *Ordu University Journal of Social Science Research* 7(3): 489-497.



- Nezlek JB, Forestell CA (2020) Vegetarianism as a social identity. *Curr Opin Food Sci* 33: 45-51.
- Northouse PG, Chrobot-Mason D, Roberson Q (2021) Inclusive leadership. In: *Leadership: Theory and practice*. 9th ed. SAGE, Thousand Oaks, CA, USA. pp 322-351.
- Oh MS (2017) Improving Campus Life Conditions for International Students: Focusing on Providing Halal Food on Campus. Policy Research Project of the Seoul National University Senate, Seoul National University, Seoul, Korea.
- Oktadiana H, Pearce PL, Mohammadi Z (2020) Special dietary requirements: Restaurant sector responses across six tourist cities. *Int J Tour Res* 22(4): 507-517.
- Park MK, Kim J, Kim SH (2022) An integrative review on dining experiences of vegetarians as a minority food culture: Based on qualitative research. *Korean J Health Promot* 22(2): 68-83.
- Patton MQ (1999) Enhancing the quality and credibility of qualitative analysis. *Health Serv Res* 34(5 Pt 2): 1189-1208.
- Peñaloza L (1994) Atravesando Fronteras/Border Crossings: A critical ethnographic exploration of the consumer acculturation of Mexican immigrants. *J Consum Res* 21(1): 32-54.
- Raj M, Silva LQ, Khan N (2024) Building an inclusive health care system requires offering culturally inclusive foods in health care environments. *J Acad Nutr Diet* 124(6): 669-673.
- Ramey S (2011) Hindu minorities and the limits of Hindu inclusiveness: Sindhi and Indo-Caribbean Hindu communities in Atlanta. *Int J Hindu Stud* 15(2): 209-239.
- Raymond J (2022). Making Harvard Home: Cooking as a Harvard Freshman. <https://college.harvard.edu> (accessed on 20. 1. 2025).
- Seoul Metropolitan Office of Education (2024) 2024 Basic Direction of School Meals. Seoul Metropolitan Office of Education, Seoul, Korea.
- Seoul National University Diversity Council (2016) SNU Diversity Report. Seoul National University Diversity Council, Seoul, Korea.
- Shore LM, Randel AE, Chung BG, Dean MA, Holcombe Ehrhart K, Singh G (2011) Inclusion and diversity in work groups: A review and model for future research. *J Manag* 37(4): 1262-1289.
- Soh BXP, Smith NW, von Hurst PR, McNabb WC (2024) Achieving high protein quality is a challenge in vegan diets: A narrative review. *Nutr Rev*: in press.
- Sommer I, MacKenzie H, Venter C, Dean T (2012) Factors influencing food choices of food-allergic consumers: Findings from focus groups. *Allergy* 67(10): 1319-1322.
- Specht J (2013) School Inclusion. <https://www.edcan.ca> (accessed on 20. 1. 2025).
- Strauss A, Corbin J (1998) *Basics of Qualitative Research: Techniques and Procedures for Developing Grounded Theory*. 2nd ed. Sage Publications, Thousand Oaks, CA, USA. pp 220-238.
- Sunkler J (2024). Inclusion: A concept analysis. *Associative J Health Sci* 3(1): 1-9.
- Supian K (2018) Cross-contamination in processing, packaging, storage, and transport in halal supply chain. pp 309-321. In: *Preparation and processing of religious and cultural foods*. Woodhead Publishing, Cambridge, UK.
- Tan TQ (2019) Principles of inclusion, diversity, access, and equity. *J Infect Dis* 220(2): S30-S32.
- University of Illinois Urbana-Champaign (2025) Nutrition and Dietary Considerations. <https://www.housing.illinois.edu> (accessed on 20. 1. 2025).
- Vassar University (2025). Jewish Life: Answers to Common Questions. <https://offices.vassar.edu> (accessed on 20. 1. 2025).
- Voordouw J, Cornelisse-Vermaat JR, Yiakoumaki V, Theodoridis G, Frewer LJ (2011) Food allergic consumers' preferences for labelling practices: A qualitative study in a real shopping environment. *Int J Consum Stud* 33(1): 94-102.
- Wang Z (2023) Identifying motivations and barriers to vegetarian diets—An exploratory study on young internationals in Sweden. MS Thesis Lund University, Lund, Sweden. pp 1-91.
- Wright KE, Lucero JE, Ferguson JK, Granter ML, Devereux PG, Pearson JL, Crosbie E (2021) The impact that cultural food security has on identity and well-being in the second-generation US American minority college students. *Food Secur* 13(3): 701-715.
- Xiong J, Chia KW (2024) Beyond halal: Exploring Muslim and non-Muslim tourists' halal food experiences. *J Islam Mark* 15(4): 1136-1154.

---

Date Received Feb. 4, 2025  
 Date Revised Feb. 24, 2025  
 Date Accepted Feb. 24, 2025