

8 기획



서울시립대학교 학생식당에서 제공하고 있는 식단 모습.

(사진=서울시립대 민경숙 영양사 제공)

# 대학가 채식 열풍 우리 학생식당에도 불어올까

문 하 령 기자 moonbym@khu.ac.kr  
황보종덕 기자 whd9223@khu.ac.kr

MZ세대를 중심으로 비거니즘(veganism)에 대한 관심이 커지고 있다. 신념과 가치관에 따라 물건을 구매하는 가치소비 추세와 맞물려 수요가 급증했고, ‘지속가능한 미래’에 대한 논의가 활발해지며 더욱 탄력을 받고 있다. 더불어 코로나19를 겪으며 비거니즘은 과거 일부 소수층에서의 극단적 채식주의 관점을 벗어나 주류 트렌드로 부상하고 있다. 국내 유명 광고회사 대흥기획이 발표한 ‘데이터로 읽는 비거니즘’에 따르면, 2019년 말 코로나19 발생 시점 이후 비거니즘의 검색량과 소셜 언급량이 급증했다. 이는 코로나라는 시대적, 환경적 위기의 대안으로 비거니즘에 대한 관심이 높아졌기 때문으로 해석된다. 이에 발 맞춰 지난달 정부가 발표한 ‘2050년 탄소중립 시나리오’에 의해 국방부와 교육부, 지자체는 채식 식단을 도입하기 위해 박차를 가하고 있다. 이러한 흐름에 따라 우리학교가

채식 식단을 제공하기 위해 나아가야 할 방향을 미리 짚어 봤다. 교내에도 비건을 지향하는 학생들이 있다. 비건을 지향하는 최다연(경영학 2016) 씨는 “채식을 시작한 초반 시기에는, 채식 식단이 따로 없어서 어떻게 식사를 해야 하는지 고민했다”며 “개인적으로 재료를 준비해 직접 만들어 식사하고 있지만, 사실 매 끼니 만들어 먹는다는 것 자체가 어느 정도 부담을 안고 가는 선택이다”라고 토로했다. 또 다른 비건 지향 학생인 조성모(한국어학 2016) 씨는 “채식 식단으로 밥을 먹으면 선택의 폭이 급격히 좁아진다”며 “학교 주변 식당에 갈 수 없어 편의점에서 성분표를 확인하며 끼니를 챙겼는데 이러한 시간이 많이 들어 아예 굶는 날도 있었고 그 학기에 체중이 5kg 정도 빠져 당황스러웠다”고 전했다. 그리고 조 씨는 “채식 식단은 선택의 폭이 넓어진다는 개념보다는 배제당하는 경험이 줄어드는 것”이라며 “학교 내 구성원, 나아가 사회의 다양한 존재를 환대하는 방법 중

하나다”고 덧붙였다. 우리학교 학생들이 모여 비건미식투어 상품을 개발하는 스타트업 베브리웨일은 “버섯, 양파, 가지 그리고 제철식 재료들을 활용하고 고기, 생선, 계란, 유제품 등 동물성 재료가 들어가지 않은 채식 메뉴가 하나만 있다면 비건을 지향하는 사람들이 편하게 밥을 먹을 수 있다”며 “다른 분들에게도 채식을 일상에서 쉽게 경험해 볼 수 있는 좋은 기회다”라고 말했다. 이어 “채식, 육식이 좋다, 나쁘다의 문제가 아니라, 개인의 선택과 다양성이 존중받고 실현되길 바란다”고 의견을 표했다. 몇몇 대학에서는 채식 식단이 이미 운영 중이다. 그중 서울대, 동국대의 채식 뷔페가 대표적인 사례다. 이들 학생식당에 채식 뷔페가 처음 등장하게 된 것은 학내 채식주의자들의 노력에서 비롯됐다. 서울대에서는 학내 채식 모임인 ‘서울대 채식인연합’에서 생활협동조합(생활)에 채식 뷔페의 필요성을 직접 제안했다. 동국대 또한 조계종립이라는 대학 특성을 살리기 위해 학내 연구원이던 고미라 씨가 생활협대 채식 뷔페를 건의했다. 이에 동국대는 서울대 채식인연합과 협의 하에 채식 뷔페 ‘채식당’을 마련했다. 당시 서울대 채식인연합을 이끌었던 한국채식영양연구소 이광조 대표는 “학생식당에서 채식 식단을 운영하기 위해서는 소수이더라도 조직 차원에서

이뤄져야 한다”며 “학생 분들이 이런 부분에 관심을 갖고, 한 학교에서 안 되면 지역별 대학으로 지속적으로 캠페인을 여는 커뮤니티를 만들어야 한다”고 말했다. 지난 4월에는 대구경북지역 내 최초로 경북대에서 채식 식단이 도입됐다. 이 역시 학내 비거니즘 동아리 ‘비긴’의 노력이 뒤따랐다. 이에 대해 비건은 “총학생회의 주도로 샐러드가 제공된 적은 있었지만 계란, 치즈가 포함되는 등 동물성 성분을 완전히 배제하는 비건식의 필요에 대한 이해는 오랫동안 공유되지 않았다”며 “몇몇 학우들이 모여 총학생회와 생활학생위원회의 문을 두드렸고, 서로간의 빠른 이해와 소통으로 비건식 도입이 일부 식당에서 시범적으로 추진됐다”고 설명했다. 이어 지난 10월, 서울시립대에서도 학내 비거니즘 동아리 ‘배지썩썩’의 노력으로 채식 식단이 처음 제공됐다. 자연과학관 식당에서 매주 수요일 중식에 채식Day(채식데이)가 운영된다. 서울시립대는 “교직원 식당을 이용하는 손님들도 채식에 대한 선호도가 높다”며 “마침 교직원 식당에 새로 오신 조리사님이 사찰음식 전문가였고, 이외에도 여러 가지 상황이 잘 맞았다”고 밝혔다. 서울시립대를 다니고 있는 차현주 씨는 “학교 주변에 채식 식당이 부족했는데 채식데일로 수요일마다 편하게 식사할 수 있어 만족한다”고 전했다. 덧붙여 “채식 특성상

채식데이가 진행되는 수요일마다 이용객이 확연히 줄어든 것을 느낀다”며 “수요가 적은 만큼 운영이 어려울 텐데 이렇게 배려해줘 감사하게 생각하고 이러한 모습이 타 대학으로 더욱 확대되길 바란다”고 말했다. 이처럼 채식 식단이 제공되는 범위가 커지고, 그 분야도 다양해지면서 여러 지적도 이어진다. 단순히 채식을 제공하는 것에 끝나지 않고, 다양한 메뉴 구성을 고민하고 이를 지속적으로 모니터링해야 한다는 것이다. 비건 지향인 최다연 씨는 “채식 식단이 제공된다면 그 자체로도 감사함을 느끼지만, 재료가 한정적이라 메뉴 자체가 일원화되고 비슷해질 우려가 있다”며 “다양성을 살리되, 쉽게 접근할 수 있게끔 친숙하고 먹기 편한 메뉴를 시도해보는 것이 어떨까 생각한다”는 의견을 표했다. 또한 한국채식영양연구소 이광조 대표는 허울만 채식 식단을 표하는 바에 대해 우려를 내비쳤다. 이광조 대표는 “윤리적이고 건강하게 섭취하기 위해 견과류나 종실류처럼 최대한 자연적인 것으로 활용해야 한다”고 설명했다. 이어 “서울대에서 채식 식단을 처음 제공할 당시에는 맛있기로 유명했지만, 지금은 옥수수시립 등 질이 좋지 않은 재료를 사용해 맛없게 달라졌다”며 “이를 대비해 꾸준한 모니터링이 필요하다”고 강조했다. 양 캠퍼스는 코로나19로 인한 수요 부족과 제한된 예산으로 당장은 채식 식단을 운영하기 어렵다는 입장이다. 국제캠퍼스 학생식당 김보연 점장은 “지난 2019년 채식 코너를 신설하여 운영한 바 있다”며 “당시 채식 코너 이용률이 낮아 1주일 가량 운영하는 데 그쳤다”고 밝혔다. 앞으로의 계획에 대해선 “수요가 있어야 운영상의 명분이 생긴다”며 “현재는 샐러드 팩 등으로 채식 식단을 대체해 제공하고 있다”고 설명했다. 서울캠퍼스 생활 남진상 사업팀장 역시 “현재 예산이 부족한 상황인데, 코로나로 인해 유동인구가 대면 때보다 적어 수요가 부족해 지속 운영은 현실적으로 어려움이 있다”고 말했다. 덧붙여 “현재 예산이 부족해 채식 식단을 시행하지 못하는 부분은 아쉽게 생각하고 있다”며 “최근에도 몇몇 학생이 메일과 유선을 통해, 채식 식단의 제공을 요구하고 있지만 전격 추진을 하긴 무리가 있고 지금은 메뉴에 돼지고기 포함 여부를 알리면서 비건들의 식사권 보장을 유도하고 있다”고 설명했다.