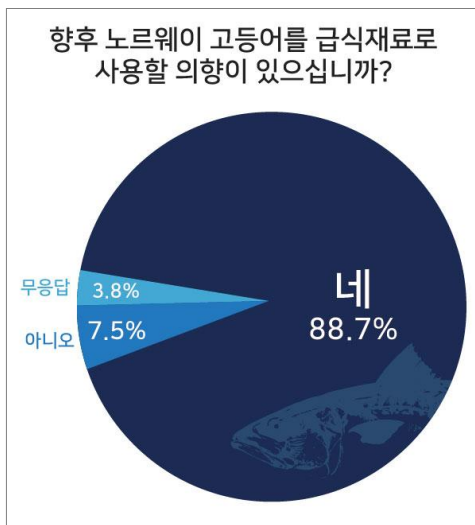


맛! 영양! 품질! 세 박자 모두 갖춘 급식 식재료는?

영양사 10명 중 9명, “노르웨이 고등어 사용에 긍정적”

- 노르웨이수산물위원회, 전국 영양사 808명 대상 급식운영 관련 설문조사 실시
- 영양사 약 90%가 향후 노르웨이 고등어 사용 원해... 맛, 영양, 품질 우수하다는 인식
- 원산지에 대한 인식 조사에서도 노르웨이산을 깨끗하고 신뢰할 수 있다고 답해

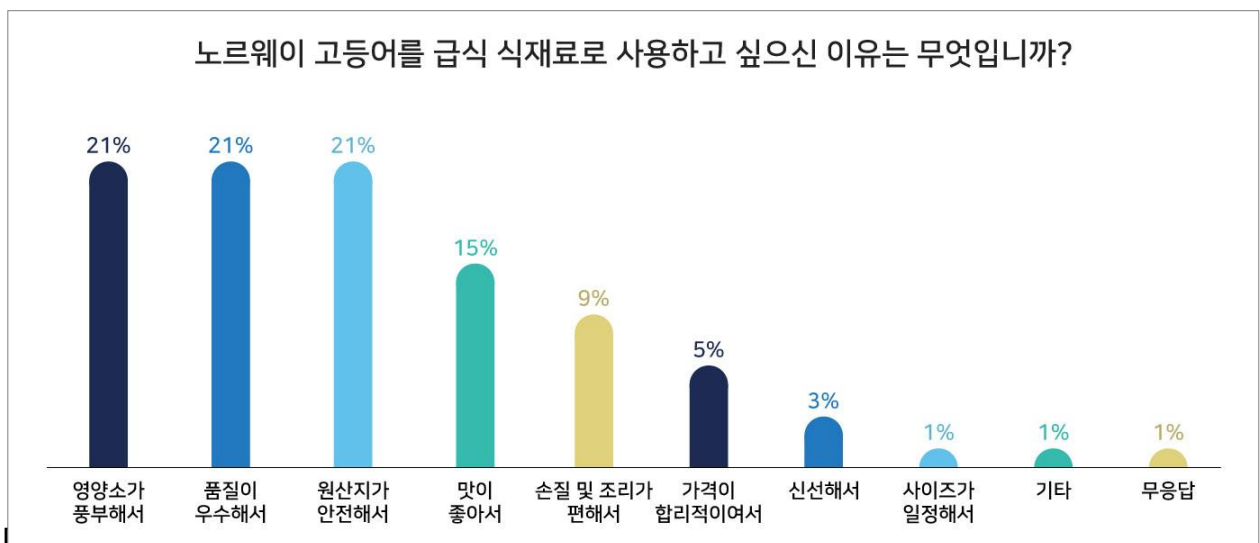
[2017년 8월 10일] 단체급식 시장에서 노르웨이 고등어가 영양사들에게 긍정적인 평가를 받고 있으며 사용 의향도 매우 높은 것으로 나타났다.



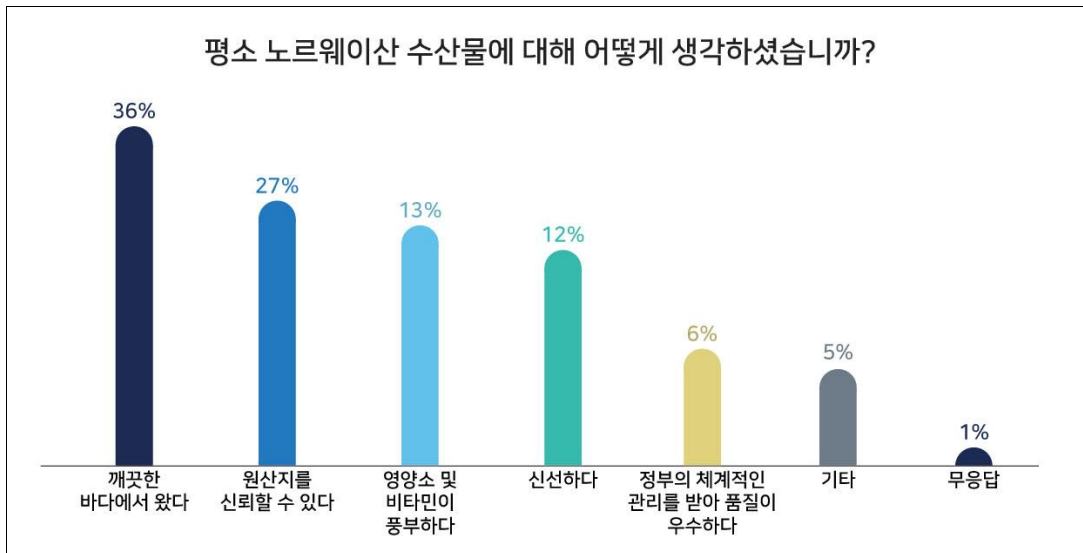
노르웨이수산물위원회가 전국의 단체급식 영양사 808명을 대상으로 설문조사를 실시한 결과, 응답자의 약 90%가 앞으로 노르웨이 고등어를 급식 식재료로 사용할 의향이 있는 것으로 조사됐다. 이는 과거 노르웨이 고등어를 급식에 활용해본 적이 있는 영양사가 전체 응답자 중 46%인 것에 비해 약 2배 이상 높은 수치다.

이번 설문조사는 지난 7월 27일~28일 양일간 그랜드 힐튼 서울에서 열린 '2017 전국영양사학술대회'에 참가한 급식 영양사들을 대상으로 진행됐다.

대다수의 영양사들이 기존에 사용했던 경험이 없음에도 불구하고 노르웨이 고등어를 사용하고 싶은 급식 식재료로 선택한 이유는 무엇일까. 조사결과에 따르면 ▲영양소가 풍부해서(21%) ▲품질이 우수해서(21%) ▲원산지가 안전해서(21%)라는 영양사들의 답변이 동일한 비율로 가장 높았고, 다음으로 ▲맛이 좋아서(15%) ▲손질 및 조리하기 편해서(9%) 순으로 나타났다.



노르웨이 고등어의 선호도를 묻는 질문에는 전체 응답자 중 61%가 높다고 평가했고, 보통이라고 답한 비율도 26%에 달했다. 또한 원산지에 대한 영양사들의 인식도 긍정적인 것으로 확인됐다. 노르웨이 수산물에 대한 인식을 묻는 질문에 깨끗한 바다에서 왔다(36%)고 생각한다는 답변이 가장 많았고, 이어 원산지를 신뢰할 수 있다(27%)는 응답이 뒤를 이었다.



실제로 노르웨이 고등어는 차고 깨끗한 바다에서 제철인 9~11월에 잡아 몸에 좋은 지방이 최대 30%에 달한다. 덕분에 DHA, EPA 등 각종 영양소가 더욱 풍부하고, 조리 후에도 육즙이 풍부하고 식감이 부드러운 것이 특징이다.

과거 국내 단체급식에서 사용되는 고등어는 주로 국내산이었다. 그러나 이번 조사를 통해 급식 운영의 주요 결정권자인 영양사 중 상당수가 노르웨이 고등어를 맛과 영양, 우수한 품질 세 박자를 고루 갖춘 건강한 식재료로 인식하는 것으로 나타났다. 이는 향후 급식 시장에서의 성장이 기대되는 고무적인 결과다.

군바르 비에(Gunvar L. Wie) 노르웨이수산물위원회 한국 담당 이사는 “노르웨이 고등어가 급식 식재료로 긍정적 평가를 받고 있다는 것을 알게 되어 매우 기쁘게 생각한다”며 “앞으로도 노르웨이 고등어의 우수성을 알리고 다양한 레시피를 제공함으로써 급식시장은 물론 수산물 소비 활성화에 기여할 수 있도록 노력하겠다”고 전했다.

이외에도 설문조사 결과에 따르면 고등어가 급식 재료로 활용되는 빈도는 월 1회(36.5%)라는 답변이 가장 많았다. 그러나 주로 구이(50.2%) 또는 소스를 발라 구이(24.4%)한 메뉴 정도로 제공되고 있는 것으로 확인돼, 메뉴 선택의 폭이 상대적으로 좁은 것으로 나타났다. 실제 영양사들이 원하는 급식운영과 관련된 지원활동으로도 ‘급식용 레시피 개발 및 보급(53%)’을 선택한 답변이 가장 많아, 급식 현장에서 활용할 수 있는 방안들에 대한 연구가 시급한 것으로 확인됐다.

###

[자료 문의] 노르웨이수산물위원회(NSC) 홍보 담당

함샤우트 조소은 차장 02-6020-0555 / 010-9413-2466/ jse@hahmshout.com

함샤우트 김선영 과장 02-6020-0604 / 010-6678-7489/ ksy4@hahmshout.com

노르웨이수산물위원회(Norwegian Seafood Council, NSC) 소개

노르웨이수산물위원회는 노르웨이 수산업계를 대표하는 마케팅 조직이다. 주요 활동분야는 시장분석, 커뮤니케이션, 위기관리이며 유통채널이나 레스토랑, 온라인 분야 등에서 다양한 마케팅 활동도 진행하고 있다. 노르웨이수산물위원회의 본사는 노르웨이 트롬쇠에 위치하고 있으며, 12개의 해외지사를 두고 있다. 보다 자세한 정보는 한국 공식 블로그(<http://blog.naver.com/norgeseafood>)나 홈페이지(<http://www.norge.co.kr>), 모바일 페이지(<http://www.norgemobile.co.kr>)에서 확인할 수 있다. 모바일 페이지는 첨부된 QR코드를 통해서도 접속 가능하다.



[자료 문의] 노르웨이수산물위원회(NSC) 홍보 담당

함샤우트 조소은 차장 02-6020-0555 / 010-9413-2466/ jse@hahmshout.com

함샤우트 김선영 과장 02-6020-0604 / 010-6678-7489/ ksy4@hahmshout.com