

2016년도 인문자연탐사 보고서

-삼, 세종시를 탐구하다-

## 세종시의 불안정한 물가의 원인에 관한 탐구

2016. 10. 22

김태현, 김형주, 박경수, 김재훈, 김충희



세종과학예술영재학교

# 세종시의 불안정한 물가의 원인에 관한 탐구

김태현, 김형주, 박경수, 김재훈, 김충희

## 1. 탐사의 필요성

### 가. 연구 동기

세종특별자치시는 정부에 의해 계획되고 최근에 개발된 신도시로서 정부 청사의 이전과 행정복합도시로서의 그 위상을 드러낼 수 있는 우리나라 제 2의 수도로 발돋움해나가려 하고 있다. 이로 인해 세종시에는 현재 다양한 직업에 종사하는 사람들이 거주하게 되었고 많은 청장년층 사람들이 주위 지역으로부터 이주하고 있다. 거리 주위 많은 부동산들의 모습과 상가에 가게가 입주하는 모습을 보며 지역 경제활동의 빈도와 양이 처음보다 증가하고 아파트와 상가의 매매가 활발히 이루어지고 있다는 것을 짐작해 볼 수 있었다. 이렇게 거래가 많아질수록 시장의 물가가 수요와 공급에 따른 '시장 경제의 원리'를 따르며 적정 소비자 가격에 다다라 원활히 경제가 굴러가야 한다는 것을 학교 '정치와 경제' 시간에 배웠다. 하지만 타 지역에서 살다 온 우리 학교 학생들이나 학부모들의 의견을 들어보니 다른 곳 보다 높은 물가가 책정되어 소비자들의 지갑의 문이 잘 열리지 않을 것이라는 의견이 많았다. 그래서 우리는 세종시의 물가가 다른 지역에 비해 왜 높은지에 대해 의문을 품고 이번 인문 자연 탐사 때 함께 탐구해보기로 하였다.

### 나. 연구 목적

본 연구를 통해 우리들은 세종시의 높은 물가를 결정하는 다양한 요소들을 탐구하고 그 중 다른 지역과는 차별된 세종시의 특징적 요소에 대해 분석하며 최종적으로 물가 안정에 대한 해결방안을 제시하고자 하였다.

## 2. 탐사 과정

### 가. 탐사 방법

#### 탐구 1) 세종시 물가에 대한 설문조사



세종과학예술영재학교 학생들과 학부모들에게 물어봐서 얻은 세종시의 물가가 비싸다는 결론을 일반화시키기는 어렵다. 이 표본 집단 보다는 더 시장 경제와 관련이 있는 세종시 시민들에게 설문 조사를 하여 일반화 할 수 있는 논제인지 확인해야 한다.

#### 탐구 2) 품질 변수에 따른 물가 비교

탐구 1)의 결과에 대해 분석 결과 설문 집단 78명에 대해 만장일치로 물가가 비싸다고 하였고 그렇게 생각한 요인으로 63명이 외식비용을 꼽았다. 이에 우리는 소비자 집단에 관계없이 보편적으로 많이 거래되어 일반화 시킬 수 있는 대표적인 식당 음식으로 삼겹살을 지정한다. 또한 소비자들이 가시적으로 판단가능한 고기의 품질이 가격에 큰 영향을 미친다는 가설을 세우고 총 6개의 음식점에서 샘플(삼겹살)을 채취하여 비교한다.



<6개의 삼겹살집을 방문한 사진>

#### 탐구 2-1) 고기의 탄성력 측정

고기의 육즙이나 근육의 비율, 지방도에 따라 고기가 늘어나는 정도가 다를 것이다. 근처 정육점(농협 축산)에 자문을 구한 결과 삼겹살은 잘 늘어나고 먼저 끊어지는 고기가 질이 안 좋다고 하였다. 이에 우리는 다음과 같은 실험 장치를 제작하여 고기의 종단 탄성도를 측정한다.

- ① 정육점에서 사온 신선한 고기, 오래된 고기(하루 실온 보관) 2가지의 대조군과 각 음식점 고기(6中3)를 채취한다.
- ② 각 고기의 폭은 육안으로 거의 동일하다 가정하고 같은 길이를 갖도록 횡단면을 잘라 준비한다.
- ③ 스탠드에 고기를 걸어두고 길이를 맞춘 후 초기 길이를 자로 측정한다.
- ④ 200g의 추를 양쪽에 매단다.
- ⑤ 추를 매단 채로 고기가 얼마나 늘어났는지 자로 측정한다.



## 탐구 2-2) 고기의 색도 분석

농림수산물식품부에서 정해놓은 축산물 등급판정 세부기준을 살펴보면 돼지도체의 등급판정 기준에 지방색과 육색에 따른 분류 방법이 있었다. 또한 우리가 정육점에서 선도가 다른 두 고기를 비교해봤을 때도 색깔의 명암이 확연히 차이가 났다. 조사 결과 돼지고기 내부의 헤모글로빈과 마이오글로빈이 HEME 구조를 가져 산소와 결합해 색이 변하게 된다고 한다. 이를 통해 좋은 고기의 기준 2를 색도로 정하여 비교해보기로 한다.



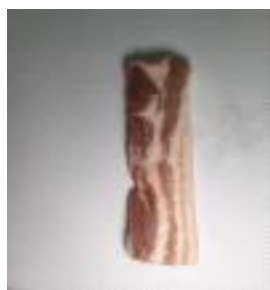
<축산물품질평가원의 색도표>

① 정육점에서 사온 신선한 고기, 오래된 고기(하루 실온 보관) 2가지의 대조군과 각 음식점 고기(6중3)를 원 상태 그대로 랩핑하여 산소 접촉을 차단한 채로 채취한다.

② 학교로 돌아와 랩핑을 제거하고 LED 등으로 고기를 비추며 사진을 촬영한다.



<해○○ 막창&삼겹살>



<임○네 왕○○○ 삼겹살>



<팔○ 삼겹살>

## 탐구 3) 물가 결정 요소에 대한 설문조사

탐구 2)의 결과 고기의 품질이 좋아짐에 따라 가격이 단조증가하거나 특별한 경향을 보이지 않았고 가격 책정에 영향을 별로 미치지 않는다는 것을 알 수 있었다. 우리는 고기의 품질 외에 가격을 결정하는 다른 요소를 고려해야 함을 깨닫고 세종시 시민들에게 설문을 하였다.



<응답된 설문지>

## 탐구 4) 고기의 유통과정 및 인건비 비용 조사

고기를 채취하였던 음식점 6곳의 고기 도매처를 직접 물어보고 파악한 뒤 직접 도매처에 전화를 걸어 삼겹살의 유통과정을 여쭙고 운송 및 유통에 사용되는 비용에 대해

여쭙어 보았다. 또한 각 가게 총 수입에서 지출되는 인건비를 조사해서 고기 가격에 얼마만큼 영향을 주는지 알아본다.

#### **탐구 5) 세종시 임대료 조사**

탐구 4)에서 많은 시민 분들이 높은 임대료가 물가가 비싼 가장 큰 이유라고 말해주었다. 따라서 우리는 높은 임대료를 가지는 이유에 대해 부동산을 찾아가 인터뷰를 나누고 음식점의 한 달 임대료에 대해 조사한다.

#### **탐구 6) 시청 물가전담 주무관 자문**

세종시 물가의 현황에 대해 좀 더 정확하게 파악하기 위해서 우리는 전문가의 자문을 구하기로 결정했다. 그러므로 시청의 물가전담 주무관님께 사전에 연락을 취한 후 세종시의 물가 불안정도, 해결 방안 등에 대해 정확히 물어본다.

### **나. 탐사 일정 및 경로**

#### **1) 10월 19일 수요일(첫째 날)**

**8:00~11:30**

장소 : 종촌동, 도담동 상가와 공원 주변

1. 세종시의 체감 물가가 어디서 가장 높은지 주민들을 상대로 설문 조사를 진행.

**11:30~2:30**

장소: 세종과학예술영재학교

1. 삼겹살집에서의 육류 품질 체크를 위해 돼지고기의 질을 판별하는 실험을 계획
2. 신뢰가 가능한 사이트에서(축산물 품질 평가원) 고기의 등급을 판별하는 기준을 알아보고 실험의 개요 작성(인장강도, 지방의 포함률, 착색도)
3. 세종시의 행정자치구역 내에 있는 삼겹살집(총 14곳)의 가격대를 조사해보고 우리의 기준에 맞는 삼겹살 집(가격과 고기를 정확히 비교할 수 있는 집-즉 무한리필 등은 제외)6곳을 선정

**2:30~5:30**

장소 : 아름동 위치 정육점

1. 근처 정육점(농○ 축산)에서 음식점의 삼겹살과 비교할 대조군을 구입
2. 대조군은 오늘 팔고 있는 고기와 어제 팔리지 않았던 고기로 설정
3. 대조군으로 사온 고기를 실험, 결과 기록

**5:30~8:30**

장소 : 음식점(각각 세 곳)

사용 도구 : 지퍼 백, 호일, 위생장갑

1. 선정한 6곳의 음식점을 두 개의 팀으로 나누어 조사. 고기 샘플을 채취
2. 다녀온 음식점의 도매처와 인건비를 알아옴.

팀1(김태현, 김형주, 박경수)	팀2(김재훈, 김충희)
임○네 왕술○○ 삼겹살	화○○
해○○ 삼겹살&막창	더○○ 맛집
팔○ 삼겹살	

9:00~11:00

가져온 고기를 대조군과 똑같은 실험을 거친 후 결과 분석

## 2) 10월 20일 목요일(둘째 날)

8:30~11:00

장소: 세종과학예술영재학교

1. 음식점의 음식 가격, 즉 물가에 영향을 미칠 품질 외의 다른 요인을 조사함
2. 어제 조사한 도매처와 축산유통종합정보센터를 이용해 돼지고기의 유통 과정과 비용을 조사함

11:00~2:00

장소: 종촌동 상가와 공원 주위

1. 아침의 조사한 내용을 바탕으로 시민들을 상대로 가격을 구성하는 여러 영역 중 어떤 요인이 가장 클지 설문조사를 진행

2:00~3:00

1. 설문 조사 결과 음식점의 고물가의 주요 원인인 지역별 임대료의 차이에 대해 알아보기 위해서 공인중개 사무소에 들어서 각 상가의 임대료를 알아봄
2. 세종시의 고임대료를 해결할 방법 등에 대해 공인중개 사무소에서 공인중개인을 인터뷰함

3:00~9:00

자료정리 및 보고서 작성

## 3) 10월 21일 금요일(셋째 날)

8:30~11:00

보고서 마무리 및 시청 주무관님께 전화로 자문 구함

11:00~2:00

발표 준비, ppt, 포스터 제작

## 3. 탐구 결과

가. 첫 설문조사 결과

### 1) 체감 물가의 정도에 대한 질문

	물가가 높다	물가가 낮다	보통이다
선택 수(명)	78명	0명	0명

-만장일치로 물가가 높음을 인지

### 2) 가장 체감 물가가 높은 품목에 대한 질문

물가의 높은 부분을 차지하는	선택 수(명)
식당에서의 외식 비용	63명
상점 및 마트에서 소비하는 비용	36명
학원 비용	24명
미용 비용	15명
간식 비용	12명
PC방, 노래방 같은 오락시설 이용 비용	9명
택시 등의 교통수단 비용	5명



-식당에서의 외식비의 비율이 가장 큼→외식 문화의 대명사인 삼겹살집을 조사하기로 결정

## 나. 고기의 품질 분석 및 비교 실험 결과

### 1) 고기의 인장 강도 측정

대조군	신선한 고기	오래된 고기
200g 추 달기 전	20.9cm	19.5cm
200g 추 단 후	22cm	21.5cm
$\Delta L/L_i$	5%	10%

제공되는 고기	임○네 왕솔○○ 삼겹살	해○○ 삼겹살&막창	팔○ 삼겹살
200g 추 달기 전	18.3cm	19cm	20.5cm
200g 추 단 후	19.5cm	20.5cm	22.1cm
$\Delta L/L_i$	7%	8%	8%
100g당 가격	6200원	4850원	7333원

-각 음식점의 그램당 가격이 다른데도 고기의 품질 차이는 거의 없음.

### 2) 고기의 색도 분석



-육안으로 비교할 수 있는 큰 차이가 존재하지 않음!→품질의 차이로 가격이 불안정한 것은 아니다

다. 세종시 식당들의 가격, 즉 물가가 비싼 요인에 대한 설문

1) 설문 결과

세종시 식당들의 물가가 비싼 요인	선택수 (명)
임대료	63명
품질	29명
인건비	5명

-높은 임대료의 영향이 가격에 가장 많은 영향을 미칠 것으로 예상하고 공인중개사 조사를 진행



라. 각 식당의 인건비 조사

1) 인건비 조사 결과

	인건비(원)
화○○	전체수익 20%
더○○ 맛집	밝히지 않음
해○○ 삼겹살&막창	4,000,000/월
팔○ 삼겹살	10,000,000/월-(가게의 크기가 상대적으로 큼)
임○네 왕술○○ 삼겹살	가족 단위로 운영

-각 식당의 크기, 운영 인원과 방식 등을 고려하였을 때 인건비는 가족 단위로 운영하는 특별 경우를 제외하고 식당마다 큰 차이가 없음

마. 돼지고기의 유통 과정 조사

1) 축산 전문가와 인터뷰한 결과

<연락한 도매처-세종공주축산농협, 제일축산물도매센터>	
-육류의 유통 과정-	
농장→도축→경매 또는 육가공(공장)→도매상→소매상(음식점, 정육점)→소비자	
-가장 많은 비용이 드는 유통 과정-	
육가공/포장, 운반비	

-추가적인 인터넷 조사 결과, 유통 과정에서 세종시 만의 특별한 문제점은 없었다. 만약 유통비를 줄이려면 가공 단계에서의 포장비를 줄이거나 운반 과정을 효율적으로 바꿔야 함

바. 공인중개사를 통한 세종시의 상가 임대료 조사 결과

1) 세종시의 전체적인 임대료가 높은 이유

- 원래는 논, 밭이었던 곳에 여러 기반 시설 등을 설치하기 위해 많은 돈을 사용
- 개발하는 과정에서 원래 살고 있던 주민들과의 불화를 해결하기 위해 돈을 지출
- 분양하는 과정에서도 가격이 불어남



이러한 과정들을 거치다보면 소비자로 가는 마지막 단계인 음식점에서는 많은 가격 거품이 형성됨

## 2) 공인중개사의 분석

-가장 이상적이고 효과적인 방법은 임대료를 낮추는 것임. 하지만 시장의 원리에 의해 유동 인구가 많을수록 임대료가 높으므로 식당 주인은 높은 임대료를 지불하고 유동 인구가 많은 곳에서 영업할 수밖에 없어 임대료가 낮아지는 것은 어려움

-또한 정부의 직접적 제재는 자유 경제를 침해하는 일이므로 불가능

-사실 세종시는 아직 개발되는 과정이라 불안정함. 따라서 사람이 많아지면 가격을 낮추어도 충분한 이윤을 창출할 수 있으므로 세종시에 사람이 많아지면 자연적으로 문제가 해결될 수도 있음.

## 3) 새로운 문제 발견 - BRT 지역

-BRT가 지나다니는 다정동 부근은 유동 인구가 많을 것이라 예상해 많은 식당 주인들이 상가에 식당을 차렸지만 막상 사람들은 그 상가를 이용하는 것이 아니라 BRT를 타고 지나갈 뿐, 수치적인 유동 인구는 많지만 실질적인 상가 이용 시민의 수는 적어 어려움을 겪고 있음.



<365 부동산에서의 조사 장면>

# 4. 결론 및 제언

## 가. 세종시의 고물가 요인 분석의 결론

### 1) 가격의 구성 요소, 그리고 세종시만의 이유

-보통 음식점의 가격은 원가(원 재료비), 인건비, 유통비, 임대료와 남기는 이익으로 구성된다. 우리의 조사 결과, 세종시의 음식점들은 원가에서 큰 차이가 나지는 않았다. 왜냐하면 원자재를 구입하는 도매상이 대부분 동일하고 그것으로 인해 실험으로 확인한 고기의 질의 차이가 적게 났기 때문이다.

-두 번째 요인인 인건비 역시 원인이 되지 않았다. 물론 식당마다 드는 인건비의 차이는 났지만, 이는 식당 자체의 고유 특성(식당의 운영 규모 등)에 의한 영향을 고려하고 가족 단위로 운영되는 예외를 제외하면 인건비는 식당마다 큰 차이는 없었다.

-세 번째 요인인 유통비의 경우, 조사 결과 세종시 내에서 유통 과정과 비용의 차이는 없었다. 왜냐하면 음식점들이 고기를 사는 도매상의 종류가 한정되어 있었기 때문이다. 만약 세종시가 아닌 다른 장소라면 운송비의 차이가 날 수도 있겠지만, 유통 과정 자체는 변하지 않으므로 세종시만의 유통비 문제가 있다고는 볼 수 없다.

-마지막 요인인 임대료는 우리가 세종시의 물가에 영향을 미치는 가장 큰 원인이라고 판단했다. 음식점의 가격을 구성하는 주요인 이 4가지인데 앞의 3가지의 요인이 별 차이가 없었다. 따라서 음식의 가격을 결정하는 가장 큰 요인을 임대료라고 생각하고 설문조사를 실시해 보았더니 실제로 임대료가 가장 큰 원인임을 알 수 있었다.

#### 나. 고물가의 주요인인 고임대료 문제 해결 방안

-세종시청 물가담당 김일호 주무관님께 연락을 드려 세종시 물가에 대해 자문을 구한 결과 2012년부터 입주민과 상권의 본격적 입주가 시작되면서 임대료와 시설 투자비가 높아졌고 이에 체감물가가 높아지며 당분간 지속될 예정이라고 하셨다. 정부 청사쪽의 상권은 많은 유동인구 덕에 상가비가 점차 올라가고 있지만 도담동 같은 경우에는 점차 상가비가 줄어드는 추세라고 하였다. 이에 세종시청은 문제에 대해 고민을 하고 있으나 국가적 차원의 도시 개발인데다 행복청이 주관하는 것이라 토지가를 내리기는 어렵고 분양가를 낮추는 방안으로 해결을 해야 한다고 하셨다. 시청은 대중교통비나 여러 세금을 감면시켜주며 시민들의 부담을 덜어주는 방법을 취하고 있다고 한다.



김일호 주무관님께 연락을 드리는 모습

#### 다. BRT상가 활성화 문제 해결 방안

-BRT가 지나다니는 다정동 부근은 유동 인구가 많을 것이라 예상되어 많은 식당들과 상가가 형성되어 있다. 하지만 막상 사람들은 그 상가를 이용하는 것이 아니라 BRT를 타고 지나갈 뿐이어서 수치적인 유동 인구에 비해 실질적으로 그 상가를 이용하는 시민들의 수는 현저히 적어 대부분의 다정동 상가는 장사가 잘 안되어 실패하였다.

-따라서 BRT가 지나다니는 다정동 쪽에 도서관 등 사람들의 발길을 끌 수 있는 여러 가지 시설을 설치함으로써 상가의 분포를 분산시켜 세종시의 전체적인 임대비를 완화시켜야한다. 또한 내후년에는 다정동에 많은 사람들이 입주할 예정이어서 미리 준비해 상가들을 확산시키는 것이 식당 자리 경쟁을 최소화 할 수 있는 방법으로 예상된다.

## 라. 아쉬운 점

무엇보다 아쉬운 점은 시간의 유한성 이었다. 3일이라는 제한된 시간에 최대한 많은 실험과 결과를 도출하기 위해 노력했지만 확실히 오래 걸리는 실험이나 삼겹살 외의 다른 상가들의 가격 형성 주요 요인을 살펴보지 못했다. 만약 시간이 조금 더 주어졌다면 보다 안정적이고 정확한 결론을 도출할 수 있었을 것 같다.

## 5. 활동 후기

김태현 : 활동을 통해 소비자의 입장에서만이 아닌 판매자의 입장에서도 판매 가격에 대하여 생각할 수 있는 넓은 생각을 할 수 있게 되었고, 세종시 내의 고깃집의 고기의 유통과정에 대해 알 수 있었다.

김형주 : 상가를 운영함에 걸림돌이 되는 것이 임대비라는 걸 알았다. 건강한 사회란 돈의 순환이 잘 되는 사회를 의미한다. 세종시의 경우에는 타 도시에 비해서 물가가 비쌌다. 따라서 물가 상승의 주 원인을 차지하는 임대료에 대한 규제가 필요하다.

박경수 : 처음에는 어떤 상품의 가격이 이렇게나 많은 요인에 의해 결정될지는 꿈에도 몰랐다. 생각보다 어려웠지만 음식 가격의 책정 원리를 분석함으로써 우리 주변의 경제에 대해 분석적인 시각을 가지게 된 것 같다.

김재훈 : 물가가 형성되는 조건들에 대해 직접 조사하고 공부하는 과정에서 경제관념을 정립할 수 있어서 좋았다. 또한 정육점, 식당, 부동산 등에 찾아가 질문을 드리고 다양한 직업군에 종사하시는 분들의 서로 다른 의견을 들으며 사회의 흐름을 이해할 수 있게 된 것 같다. 그리고 세종시에 있는 학교를 다니고 있음에도 불구하고 세종시에 많은 관심을 가지지 않았었는데 이번 기회에 세종시에 많은 관심을 가지게 되어서 감사하고, 세종시에 조금이나마 도움을 드릴 수 있을 것이라는 기대에 뿌듯한 마음이 들었다.

김충희 : 세종시 학생으로서 지역 경제를 위해 연구를 할 수 있는 좋은 기회였다. 프로젝트를 진행하며 우리가 세운 가설을 논리적으로 증명하고 수정하는 과정을 거치며 비판력과 논증의 방법을 배우고 시장 경제의 원리와 가격이 책정되는 과정을 다양한 방법으로 조사하며 몸소 느낄 수 있었다.

## 6. 참고 문헌

등급기준(돼지) - 축산물품질평가원

[https://www.ekape.or.kr/view/user/institution/standard\\_pig\\_01.asp](https://www.ekape.or.kr/view/user/institution/standard_pig_01.asp)

축산유통종합정보센터

<http://www.ekapepia.com/home/homeIndex.do>