

## [P1-16]

## 전남지역의 전통음식 가치평가 - 요인분석을 중심으로

한귀정, 임영숙\*, 김행란  
농업과학기술원 농촌자원개발연구소

## A study of value evaluation for Korean traditional Chunnam foods

Gwi Jung Han, Young Suk Lim, Hang Ran Kim  
Rural Resources Development Institute NIAST, RDA

한국의 전통음식은 한반도의 지형에 따른 생산물의 차이와 이에 대한 거주민의 적응양식에 따라 각 지방마다 특색 있는 지역별 향토음식으로 그 지역의 식생활 발전에 기여하여 왔다. 한국의 전통음식을 지역별로 발굴하고 체계화하며 과학화 한다는 것은 우리의 전통음식을 세계화하기 위한 기초적인 일일 뿐만 아니라 지역의 특성화 산업면이나 지역사회의 홍보와 발전을 기대해 보는 면에서 매우 중요한 일일 것이다. 본 연구는 전남지역의 한국 전통음식을 찾고 발굴된 자료를 바탕으로 과학화, 표준화, 상품화 현대화, 산업화하기에 적합한 선순위 전통음식을 구조화된 설문도구로 평가하여 정하는 데 목적이 있다. 본 조사는 2005년 4~7월까지 전남지역 19지역에 거주하는 주민 286명을 대상으로 전남지역의 주식류(143종), 부식류(745종), 기호식류(165종)에 대해 항목별 가치평가를 구조화된 설문지를 이용하여 조사였고 분석은 각 항목의 절대빈도수와 퍼센트, 평균, 표준편차를 계산하였으며 요인분석과 주성분 분석모형 및 varimax 회전법을 이용하여 요인을 추출하였다. 변인별 추출은 음식의 맛, 색, 질감, 영양, 식 재료에 대해 질적요인으로 추출하였고 전통성, 대중성은 음식의 외적요인으로, 조리간편성은 음식의 준비요인으로 상품화 가치는 음식의 가치요인으로 추출하였으며 가격의 저렴성은 음식의 경제요인으로 추출하였다. 분석결과 일반인과 전문인 모두를 대상으로 한 주식류에서 가장 많이 선택된 다 빈도 음식 20가지는 오곡밥, 대통밥, 단호박죽, 떡국, 산채비빔밥, 비빔밥, 잡곡밥, 전복죽, 호박죽, 검은콩국수, 삼색수제비, 팔각국수, 감자수제비, 바지락칼국수, 가마솥밥, 호박영양밥, 동지팔죽, 백합죽, 흑임자죽, 깨죽 · 다슬기수제비 · 콩국수순이었고 부식류의 다 빈도 20가지는 청국장, 양파김치, 나주곰탕, 보쌈김치, 마늘고추장, 갈낙탕, 갈비찜,떡갈비, 전통된장간장, 집장, 김치해물낙두전, 꽃게장, 약고추장, 버섯전골, 낙지볶음, 배추김치, 갈비탕, 삼계탕, 낙지전골, 육개장 · 마늘장아찌 · 백김치 · 감식초순이었고 기호식류의 다 빈도 20가지는 매실차, 약밥, 호박식혜, 식혜, 솔잎주, 감자떡, 증편, 매실주, 모시송편, 동동주, 삼색떡, 솔잎차, 쌀막걸리, 녹차, 매실농축액, 수정과, 흑미찰쌀구기자떡, 해초미숫가루, 매실주스, 검정약쌀인절미 · 경단 · 송편 · 고구마술 · 유자식혜 순으로 나타났다. 직업에 따라 일반인(128명)과 전문인(158명)으로 나눈 전통음식 가치평가 차이는 주식류, 부식류, 기호식류에서 두군 간에 통계적으로 유의한 차이가 없었다. 다 빈도음식 순위와 이에 대한 가치평가의 순위가 달라 다 빈도음식 상위2가지와 가치평가 상위 3가지음식을 추출하였는데 주식류는 오곡밥, 대통밥, 단호박죽, 떡국, 산채비빔밥이 해당되었고 부식류는 청국장, 양파김치, 갈낙탕, 된장간장, 갈비찜이 해당되었으며 기호식류는 매실차, 약밥, 감자떡, 매실주, 식혜가 해당되었다. 또 이들 음식에 대해 요인 분석한 결과 대부분의 주식류는 제1요인으로 복합적 요인의 영향을 받았고 단호박죽은 제1요인으로 질적 · 경제적인 영향을 받았다. 기호식류 중 매실차가 제1요인으로 질적요인의 영향을 받은 것을 제외하고 대부분의 기호식 및 부식류는 제1요인으로 복합적 요인의 영향을 받았다. 이는 본 대상자들이 이들 음식에 대한 가치평가 기준이 다양하게 형성되어 일관된 의견으로 묶여지기가 어려워 복합적으로 평가된 것으로 사료된다. 한편 본 연구결과를 기초로 전문가의 고증이 병행된 질적연구가 추후 필요하다고 사료된다.