KOREAN J. DIETARY CULTURE
Vol. 1, No. 2 (1986)

청소년의 식품에 대한 가치 구조의 분석 연구

문수재 · 이영미

연세대학교 가정대학 식생활학과

(1986년 6월 25일 접수)

The Study of Value Evaluation of Foods in Urban Adolescents

Soo Jae Moon·Young Mee Lee

Dept. of Foods and Nutrition,
College of Home Economics,
Yonsei University

(Received June 25, 1986)

Abstract

The purpose of the present study was to investigate the value evaluation of food in urban Korean adolescents.

The conclusions drawn from the analysis of values of foods are as follows:

1. There are five factors drawn from the analysis of values of foods, that is, subjective evaluational factor. Objective factors are social factor, economic factor, quality attribute factor, and freguency of food intake factor. And it has been revealed that there is some relationship between these factors. The subjective evaluational variable depends most strongly on the sensory variable, especially taste, flavor, color and shape of food, described in the order of influence. It also depends on the experiential frequency of intake.

2. With regard to the attitude of evaluation of food, there is a considerable difference between junior high school students and high school students, and between male and female students, This difference can be noticed in almost all the variables dealt with in this study, especially in the subjective evaluational aspect, experiential aspect, and social aspect, A significant difference was found between junior high school students and high school students and between male and female students on both subjective and objective values of foods. Male students valued food which brought about a "Satiety" more so than female. And consequently, they take such kinds of foods more frequently.

More female students than male students and more junior high school students than high school students have a strong conception of the socio-cultural value of foods, that is, the spatial and temporal symbol of foods.

I. 서 론

인간의 의식주 생활중에서 식생활은 생명 유지를 위한 기본적인 차원으로 인지되고 있다. 즉 생존을 위한 본능적인 욕구를 충족시키는 저차원의 기능으로부터 음식을 통하여 안정감을 느끼고, 어떠한 집단속에서 자기의 소속감을 얻을 수 있는 기능과 식생활을 통하여 개인 생활 수준을 상징하는 것이나

사회적 지위의 표현을 하는 것과 더 나아가서는 자아 실현의 욕구를 충족시킬 수 있는 도구로 이용될 수 있다.

한 인간의 식행동이 형성되기 위해서는 인간이라는 행위의 주체와 식품이라는 행위의 대상이 되는 객체가 존재하여야 한다. 그리고 식행동은 주체와 객체가 처한 인위적인 혹은 자연적인 환경의 영향을 받아 서서히 또는 급진적으로 변화하게 된다. 식품을 섭취하는 것은 궁극적으로 우리 신체에 어떤 영양소 섭취를 공급하게 되는가를 결정하는 것이며, 이는 하나의 의사 결정에 의한 선택 행위의 결과로 볼 수 있다. 그러므로 식생활 행동은 그 행위를 결정 짓는 각 식품에 대한 가치 판단과 그 가치 형성에 관여하는 제반 요인에 의하여 좌우된다.

모든 사물에 대한 가치 평가 개념이 상황에 따라 변화하듯이 식품에 대한 가치 평가도 사회, 문화, 경제등의 제반 조건의 발달과 함께 변화된다. 경제 수준의 향상에 따라 우리나라 국민의 일부 계층의 식품에 대한 가치 평가의 변화 양상은 과거에 식품의 기능적인 측면을 중요시 하던 것에 비하여 관능적인면과 사회심리적인 측면으로 그 가치 부여의 비중이 높아지는 것으로 나타나고 있다.

인간이 한가지 식품을 접할 때마다 그 식품에 특별한 정신적 의미를 부여하고 한번 부여된 의미는 좀처럼 변화되지 않기 때문에, 의미 부여는 그 사람의 일생동안 식품에 대한 태도를 결정하고 나아가 영양 섭취 상태에도 영향을 주게 된다. 청소년기는 확고한 가치관이 형성되는데 중요한 영향을 주는 시기로써, 이 시기에 형성된 식품에 대한 태도는 성인이 되어서도 식생활 태도에 큰 영향을 주게 될 것이다. 개개인의 특정 식품에 대한 태도는 개인이 소유하는 그 식품에 대한 가치 개념에 의하여 결정된다.

영양의 섭취에 결정적인 영향을 주는 것은 섭취 음식의 종류와 양이며, 이는 각 식품에 대한 개인의 행동에 의하여 결정된다. 한사람의 행동이 이루어지는 데에 여러 환경 요인과 그 사람의 가치관, 태도, 지식에 의하여 좌우된다. 그러므로 환경의 분석과 식품에 대한 가치관, 지식, 태도를 파악 분석함으로써 개인의 식생활 행동의 분석이 가능하며, 이를 조절 개선함으로써 영양 섭취 상태를 개선시킬 수 있다. 성장의 주요 시기인 청소년기의 영양의 섭취 상태의 개선을 꾀하기 위해서는 행동의 동기를 형성하는 정신적인 의식 구조의 변화가 필요하다. 그러므로 이를 변화시키기 위하여 식품과 영양에 대한 각 개인의 환경, 가치관, 태도, 행동, 지식과 생활 환경, 그리고 성격의 파악을 위한 객관적인 측정 도구의 개발이 매우 중요하다.

식품에 대한 가치 평가는 식품을 섭취하기 이전의 선택 단계에 있어서 중요하게 작용할 수 있다. 그러나 이러한 식품의 가치 평가 요인에 관한 연구는 아직 많이 행하여 지지 않고 있으며, 외국의 경우는 식품 공업과 식품의 구매 측면에서 소비자 행동을 유발시키는 요인 연구로 제한되고 있는 실정이며, 아직 우리나라에서는 이러한 측면의 연구가 미약한 실정이다. 개인이 지니고 있는 식품에 대한 가치의 파악 분석은 식품 섭취 문제의 해결에 있어서 보다 직접적인 요소가 되는 한편 이는 식생활에 있어서 영양학적 가치를 뒷바침하는 직접적인 도구가 되므로 이에 관한 연구가 매우 필요한 실정이다.

본 연구의 첫번째 목적은 청소년층을 대상으로 이들의 식품에 대한 가치 평가 요인을 분석하여 앞으로 이들의 식행동을 바람직한 방향으로 유도하는 기초 자료 및 식품 개발의 자료를 제시하는데 있다. 두번째 목적은 식품에 대한 가치를 평가할 수 있는 도구를 개발하여 타연령층을 대상으로 이 도구를 이용하여 앞으로 식품별 가치 평가 요인을 분석 할수 있도록 신뢰성 있는 분석 도구의 개발에 중점을 두었다.

식품에 대한 청소년의 가치 평가는 각 식품마다 개념적인 유사성이 존재하며, 성과 연령 차이에 따라 가치 평가에 차이가 존재한다.

본 연구의 대상으로 설정된 청소년 집단은 청소년 집단중 비교적 정상군에 속하는 중고등학생으로 한정했으며, 집단 추출시 서울에 있는 중고등학교를 대상으로 하였으므로 경제 수준은 고려되나, 전국적인 표본이 아닌 일부 지역적인 평가가 될 수 있으므로 결과 해석에 신중을 기하였다.

Ⅱ. 문헌고찰

가치란 관심을 두고 있는 사물에 대한 반응이라고 정의 내린 바 있으며, 철학적 입장에서는 본질적 가치와 비본질적 가치로 분류하고, 비본질적 가치는 다시 내재적 가치와 도구적 가치로 분류되고 있다. 사회과학자들은 가치에 대해 비교적 협의의 정의를 내리고 있으며, Kluckohn은 가치란 바람직하고 영향력 있는 선택 행동의 개념이라고 정의하고, Pepper는 광범위한 선택 행동 중에서 가치를 발견할 수 있다고 하였다. 즉 가치란 대상에 대한 단순한 관심이 아니라 선택-거부의 행동을 결정하

는 기준이라고 하였다.[1,2] 가치관에 대해 요약해 보면 가치관이란 하나의 개념이며, 내재적 가치관과 외재적 가치관이 존재하며, 개인의 행동에 영향을 미치고, 경험으로부터 형성되며, 중요도에 따라 계층을 이룬다고 할 수 있다.

가치는 크게 주관적 가치(관심을 두고 있는 사물에 대한 사물로부터 느끼는 감정적 측면에 대한 반응)와 객관적 가치(관심을 두고있는 사물에 대한 그 사물이 갖고 있는 사실적 측면에 대한 반응)로 분류될 수 있다. Osgood은 합리적인 의사 결정을 하는데 있어서 객관적 평가보다 주관적 평가가 우선한다고 하였다.[3] Boyd와 Allen등은 '좋아한다 - 좋아하지 않는다'와 같은 주관적인 평가가 가정 기구나 의복, 시설, 가구등 디자인 제품을 선택하는데 있어서 다른 객관적인 판단 보다 우선한다고 지적한 바있다.[4]

식품에 대한 가치 평가에 대해서 많이 행하여 지지 않고 있으며, 우리나라의 경우 전무한 상태이다. 미국과 일본등지에서는 식품공업 측면에서 새로운 식품을 개발하기 위하여 소비자 행동을 유발시키는 요인의 분석 연구의 범위에서 이행하여지고 있어 식품에 대한 가치 개념의 파악이 식품 공업계에서 새로운 식품의 개발을 위하여 많은 정보를 제공하고 있는 실정이다. 식품은 인간의 기본적인 생리적 욕구를 충족시키는 최저 단계에서부터 자아 실현과같은 고도의 인간 생활에 필수적인 요소로써 그 비중이 크며, 식품에 대해 지니는 가치는 식품이외 다른 물질에 대한 가치가 변화하는 것처럼 사회 문화에 의하여 상당 부분이 변화되어 가고 있다.소비자 행동 측면에서 식품에 대해 가지는 식품 구매동기 부여에 직접적으로 작용 한다는 가정에 근거를 두고 식품의 가치를 분류해 본 결과 기능적 경제적인 가치 측면의 합리적인 범주와 정서적인 범주로 분류되었다.[5] 일본에서 행한 식품의 소비자 구매 동기 측면에서 식품의 구매 동기에 작용하는 요인 분석을 한 연구에 의하면[6] 기본적인 인자는 건강적 요인(영양가, 인체 무해), 관능적요인(맛, 색, 모양, 혀감촉), 사회심리적 요인(고가품, 외래품, 신제품, 전통성) 기계적 요인(준비의 편이성, 재료의 우수함), 경제적 요인으로 분류되었다. 이중에서 관능적 특성의 가중치가 제일 큰 요인으로 평가되었으며, 그 중에서도 맛과 향이 1차적인 요인으로 평가되었다. 그 다음은 영양을 중심으로한 건강에 관련된 요인이 식품 구매에 있어서 영향을 주는 큰 요인으로 작용하는 것으로 나타났다. Takemoto의 연구는[7] 상품으로써 식품 평가에 작용하는 요인을 분석해 본 결과, 가장 중요한 요인은 관능적인 특성으로 맛이나, 향, 조직감등이며, 2번째 및 3번째 요인은 사회 심리적 측면과 경제적 측면을 대표하는 요인을 분류해 내었다.

그런데 식품에 대한 가치구조는 사회 문화 경제의 발달과 함께 변화되고 있으며, Nanobe의 연구에[8] 의하면 식품은 기능적인 측면에서 관능적인 측면으로, 그리고 사회심리적인 측면으로 그 가치부여 정도가 달라지고있다고 지적하였다. 즉 식품의 섭취는 초기에는 열량이나 영양소를 중요시하고, 다음은 풍미를 즐기는 단계이며, 마지막에는 하나의 즐김(유희)으로써 변화 되어 간다고 주장하였다.즉 초기에는 생활의 향상을 추구 하는 것보다 생존 을 위한 섭취가 중요하며, 이러한 저차원의 욕구가 충족되면 식사의 중요성을 인식하고 안정을 추구하는 면에서 양적인 만족을 중요시하다가 좀 더 영양소의 기능과 건강과의 관련성을 인식하면서, 과잉의 영양소 섭취를 자제하게 되면서 식품의 섭취를 하나의 즐김(유희)으로써 그 의미를 부여하게 된다고 하였다. 또한 식품에 대한 즐김의 욕구는 식품의 관능적인 측면을 중요시하게 되고, 관능적요인 중에서도 맛의 충족이 가장 중요하지만 맛에 대해 만족감을 가지게 될 경우에는 시각적인 만족을 추구하고, 그 다음은 촉감적인 만족과 청각적인 만족을 추구하는 단계로 점차적으로 인간의 식품에 대한 기대 욕구는 변화해 가면서 식품에 대한 전체적

1) Kluckohon, C., et al., Values and value orientation in the theory of action, Harvard university Press, p. 395, 1951.
2) Kohlmann, E. L., Personal values, What are they?, *J. Home Econ.* 54(10), Page 1962.
3) Osgood, C. E., Thomoson & Suci, George, J. S. : The measurement of meaning, Urbana : University of Illinois, 1957.
4) Boyd, V. T. and Allen, T. F. H. : Liking and disliking household objects : An empirical study of value, *J. Home Econ. Res.*, 6(4) : 310, 1981.
5) 河村洋二郎, "食欲の科學, 食欲の心理," 醫歯業株式會社, 東京, pp. 119 - 209, 1972.
6) 吉團正昭, "商品開發のための欲望分析," 日經廣告研究所, 所報, No.20, 1971.
7) 竹本良子, "品品評價の因子分析," 1969.
8) 野澄收, "消費者 行動調査 解說編," No.6, 日經廣告研究所, 所報, 1971.

인 가치 구조의 변화가 초래된다고 주장하였다. 이러한 식품 및 식생활에 대한 가치 부여의 변화는 사회 경제의 발전과 함께 진행되는 것으로 생리적 단계에서 감각적 단계와 심리적 단계로 식품 섭취의 가치 부여 동기가 변화해 간다고 할 수 있다(그림 1 참고).

이 이론은 고영양을 목표로하는 저개발국의 영양 정책 및 영양 연구 경향과 저영양 지향의 영양 정책 및 연구 경향등으로도 뒷받침되고 있다. 식품섭취가 하나의 즐김의 도구로써 그 의의가 강해짐에 따라 주식의 비중이 약해 지고, 부식의 섭취가 증가된다. 이어 식사와 간식의 경계가 희미해지며, 더우기 가정에서 일상으로 섭취하는 식사이외에 색다르고 또한 분위기나 기분 전환을 위한 외식의 빈도가 또한 증가하게 된다.

Matsushita의 연구[9]는 식품에 있어서 관능적 가치를 강조한 연구로써, 식품에 대한 관능적 요소 중에서도 연령별로 맛, 외관, 조직감, 향등의 식품의 품질 형성 요인 하나 하나에 대한 비중이 다르다고 주장하고 있다. 각 연구를 정리해 보면 식품에 대해 갖는 주관적인 가치와 객관적인 가치요소는 관능적 가치, 도구적 가치, 사회심리적 가치로 분류될수 있으며 객관적 가치중에서도 관능적 가치에 의하여 주관적 가치가 많이 좌우 된다고 주장하고 있다. 의류학 및 주거학적 측면에서도 의복이나 생활기기는 실용적 가치와 주관적 가치 사이에는 상호 관련성이 희박한 반면, 미적 가치와 주관적 가치사이에는 정적인 관계가 성립되고 이들 두가지 평가 용어는 동일한 인자로 분류된다고 주장하고 있다.[11)-13)]

식품의 구매동기 측면에서 식품 평가 요인에 관한 연구가 행하여졌으나, 한국인을 대상으로 한 연구는 아직 없다. 인간은 한가지 식품을 접할 때 마다 그 식품에 대해 특별한 정신적 의미를 부여하고, 한번 부여된 의미는 좀처럼 변화되지 않기 때문에

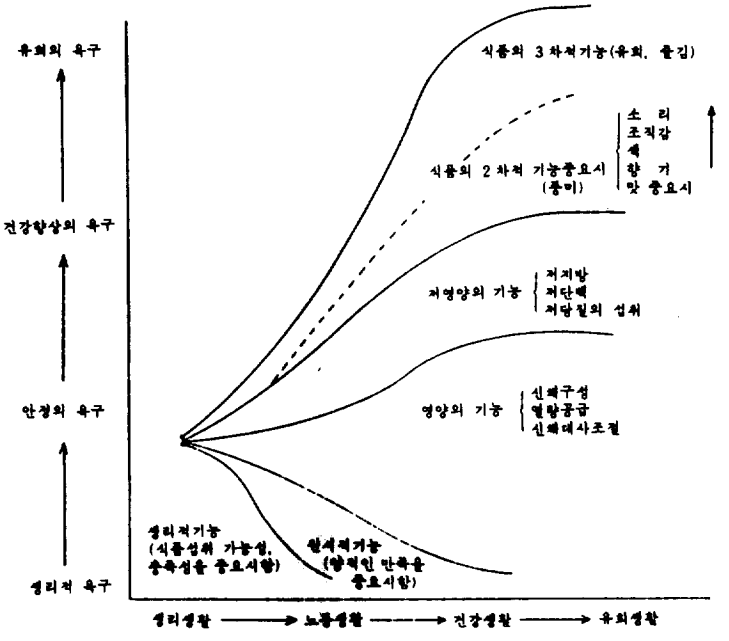

그림 1. 식생활에 대한 가치평가의 변화

9) Matsusit'a, S., Terao, K., et al. : Studies on the preference for prepared food (I) : Sampling test of preference for prepared food, 일본가정학 잡지, 31(2) : 75, 1980

10) Popkin, B.M., Haines, P.S., et al. : Factors affecting food selection ; The role of economics, *J. Am. Dietet. Ass.*, 79 : 419, 1981.

11) 전양진, 이은영, "의복에 대한 가치평가 기준 연구-주관적 가치와의 관계," 서울대학교 가정대학 논문집, 75 : 533, 1979.

12) Thomas, D. C:Human values and ethics:Professional responsibility, *J. Am. Dietet. Ass.* 75 : 533, 1979

13) 박영순, 의미분별 척도법에 의한 디자인 평가도구의 개발 -생활기기에 대한 소비자 평가를 중심으로-," 연세대학교 대학원 박사학위논문, 1985.

의미 부여는 일생동안 식품에 대한 태도를 결정하고, 개인이 처한 환경에 많은 영향을 받게되며,[14] [15] 나아가 영양섭취 상태에도 영향을 주게된다. 청소년기는 확고한 가치관 형성에 중요한 영향을 주는 시기이므로, 이 시기에 형성된 식품에 대한 가치와 태도는 성인이 되어서도 식생활태도에 큰 영향을 주게 된다.[16] 개개인이 특정 식품에 대해 가지는 가치구조에 의해 그 식품에 대한 태도가 결정 되며, 이러한 가치 구조의 파악 분석은 식품섭취 문제의 해결에 있어서, 보다 중요한 요소가 되며 이는 식생활에 있어서 영양학적 가치를 뒷받침하는 직접적인 도구가 된다.[12]

Ⅲ. 연구방법

1. 설문지의 작성 및 구성

청소년들이 지니고 있는 식품에 대한 포괄적인 가치 구조를 위하여, 선행 연구에서 특히 청소년들간에 기호도가 비교적 높다고 보고된 식품과 이들이 일상적으로 자주 접촉할 수 있는 식품 15종류를 연구 대상으로 선정하였다. 식품에 대해 주관적 가치 평가와 객관적 가치 평가를 내릴 수 있는 어휘로 구성된 15문항의 설문을 작성하였다. 본 연구에서 연구 대상으로 선정한 15종류의 식품은 한끼의 식사로 가능한 밥, 국수장국, 햄버거와 핫도그/야채 음식으로 배추김치, 서양식 사라다/육류 음식으로 양질의 단백질을 함유한 불고기와 갈비구이, Porkcutlet(돈까스)/면류 음식으로 라면과 짜장면/일품 음식으로 비빔밥과 카레라이스/청소년이 간식으로 자주 선택하는 떡볶이, 튀김/그리고 음료인 사이다와 콜라, 우유였다. 이들 식품은 청소년 대상의 기호도 조사 연구에서 기호성이 비교적 높게 평가된 것을 중심으로 선정하였으며,[17] 청소년의 기호의 변화 유형을 확인하고자 한국 고유의 음식과 외국의 음식을 상호 조합하여 선정하였다.

가치 평가 문항은 15문항이며, 주관적 가치 평가 2문항과 객관적 가치 평가 13문항으로 구성 되었다. 가치를 평가함에 있어서 15쌍의 어휘를 가지고 각 어휘 사이에 7점 척도를 두어 각 식품에 대한 가치를 평가하도록 하였다. 예를 들어 '좋아한다"와 '싫어한다'라는 반대되는 개념을 가진 어휘를 이용하여, 가치 평가를 할 수 있도록 구성을 한 후 쌍을 이룬 어휘 사이에 '아주 좋아한다' 1점에서 '아주 싫어한다' 7점까지 단계적 점수를 주어 문항을 구성하였다.

개인의 각 식품에 대한 지식에 차이가 있음을 고려하여, 설문지 응답시 자극의 표준화를 위하여 청소년이 일상적으로 접할 수 있는 형태로 음식을 만든 후, 동일 유형의 용기에 담아 사진을 일정한 각도에서 찍어 이를 Slide로 만들었다. 그리고 설문지 응답시 일정 시간동안 이를 보여 준 뒤 설문에 답하도록 하였다. 제시 화면의 순서는 이전 Slide가 다음에 영향을 주지않도록 식품 사진을 섞은 후 임의로 Slide를 제시하였다. 한 가지 식품에 대한 15문항의 응답 시간은 1분 30초로 제한하였다.

2. 예비연구와 연구 도구의 신뢰성 검증

작성된 설문지의 문항 내용과 분석 처리에 관하여 관계전문가들로 부터 수차에 걸친 자문과 수정을 통해 내용의 타당성을 확인한 후, 이를 예비연구용 설문지로 사용하였다. 예비연구는 설문지의 신뢰성 및 문제점 보완을 위해, 대학교 1학년 학생 120명을 대상으로 1985년 12월 5일 실시하였다. 예비연구의 실시 결과를 토대로 A) 설문지 문항의어휘를 수정하였고, B) 각 문항의 응답시 소요되는 평균소요 시간을 측정 조절하였으며, 다음으로 C) 설문지의 신뢰성을 검증하였다. 연구자에 의해 작성된 설문지의 신뢰성 검증은 조사-재조사 방법을 이용하여, 1차 예비조사를 실시한 5일 후 응답자 중 50명을 임의 선정하여 동일한 설문지를 재응답하게 하는 방법으로 응답 내용의 일치도를 조사하여 설문지의 신뢰성을 검증하였다. 문항 별 응답내용의 일치도는 97%로 신뢰성에 있어서 만족 할만하였다. 이상과 같이 설문지의 문제점을 보완한 후 본 연구용 설문지를 완성하였다.

3. 조사대상의 설정

14) Cosper, B. A. : Food choices of women, personnal, attitudinal and motivational factors, *J. Am. Dietet. Ass.*, **66** : 152, 1975.

15) Dickins, D. : Factors related to food preference, *J. Home Econ.*, **57** : 303, 1962.

16) Schafer, R. B. ; Factors affecting food behavior and the quality of housband's and wives' diet *J. Am. Dietet. Ass.*, **72** : 138, 1978.

17) 이영미 : "지역, 연령, 성별에 따른 한국인의 섭식태도 및 기호도에 관한 실태조사," 연세대학교 대학원 석사학위논문, 1981.

본 연구의 실시에 있어서 모집단인 우리나라 중고등 학생수는 (1982년 경제기획원 발표) 중학생이 2,446,280명, 고등학생이 1,774,616명으로 합해서 4,220,896명이며, 이의 0.02%에 해당하는 800명을 대상으로 본 연구를 실시하였다. 조사 대상의 표집 방법은 남녀, 연령, 경제 수준을 기준으로 각 대상 층에서 임의의 표본을 선정하는 층화추출법을 이용하였다. 설정된 조사 대상은 남녀, 중고등학교, 경제계층별로 상중하로 분류한 후, 해당 조건에 부합되는 학교의 선정은 중등 교육 담당자의 자문을 얻어 학교를 선정한 후 각학교의 협조를 구하여, 해당학교에서 같은 크기의 확률로 표본을 추출하였다.

4. 자료의 수집방법과 기간

본 연구에서 행한 자료의 수집 방법은 선정된 학교에 2인의 조사원이 방문하여 설문지를 배부, 조사대상자가 자기 기입 방법으로 설문지에 완전 응답하게 하였다. 조사에 소요된 시간은 총 60분이소요 되었으며, 설문지의 배부와 회수는 수업시간 내에 행하였으므로 100%의 회수율을 보였다. 조사기간은 1985년 12월 13일 부터 21일 까지 9일간에 걸쳐 행하였다. 회수된 설문지 775부중 불완전 응답의 설문지를 제외하고 총 756부(97.5%)를 자료 처리에 이용하였다.

5. 자료의 분석 방법

자료의 처리는 SPSS Package Program[18] 을 이용한 전자계산조직을 사용하였다.

각 식품에 대한 가치 구조의 분석을 위해서, 항목별 1점에서 7점까지의 점수에 대하여 각 식품의 항목별 평가점수의 평균치와 표준편차를 계산하였다. 식품에 대한 가치 평가 요인을 분석하기 위하여 요인분석(Factor Analysis)방법에 의하여 요인 분석 후 Varimax Rotation을 이용하여 요인을 추출하였다. 또 변량분석(ANOVA)방법에 의하여 사회인구학적 변인에 따라 각 식품에 대하여 추출된 요인들 간에 유의적인 차이를 검증하였다.

Ⅳ. 연구 결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 연령 및 성별 구성 비율

본 조사에 응답한 청소년의 연령 및 성별에 대한 분포 상황을 정리 요약하여 표 1에 제시하였다. 총 응답자 752명중 남학생이 403명 (53.6%) 여학생이 349명 (46.4%)이었으며, 그중 중학생이 396명 (52.7%),고등학생이 356명 (47.3%)의 분포를 보였다. 연령은 13세에서 18세로 분포되어 있으며, 중학생중 14세가 총응답자의 40.4%를 차지하였으며, 고등학생은 16세와 17세가 각기 16.5%와 28.2%를차지하는 것으로 나타났다.

표 1. 조사 대상자의 성별 연령별 분포

학교	나이	남		여		합계	
		조사수	비율(%)	조사수	비율(%)	조사수	비율(%)
중학교	13	40	9.9	25	7.2	65	8.6
	14	179	44.4	125	35.8	304	40.4
	15	20	5.0	7	2.0	27	3.6
고등학교	16	54	13.4	70	20.1	124	16.5
	17	105	21.6	107	30.6	212	28.2
	18	5	1.2	5	4.3	20	2.7
합계		407	53.6	349	46.4	752	100.0

2. 청소년의 식품에 대한 가치 구조의 평가

1) 식품의 가치 구조에 대한 요인 분석

식품 섭취에 있어서 섭취 행동과 그 식품에 대한 생리적 필요성이 반드시 일치하는 것은 아니다. 즉 식욕의 형성은 생리적 요인 이외에 심리적 요인이 더 많이 관여 한다고 주장되고 있다.[5] 이와 아울러 식품에 대한 가치 평가도 그 식품이 함유한 영양가

18) Nie. N.H and Eent, D.H. : Statistical package for the social science, Mcgraw Hill Book Co. 1970.

에 비례되는 것이 아니라 관능적인 요소와 그 식품이 형성하는 사회 관념적 요소에 의하여 영향을 받고, 그 식품을 섭취하는 인간이 처해 있는 상황의 영향을 받게 된다. 식품 섭취는 궁극적으로 식품을 통해 영양소를 섭취 함으로써 신체의 대사, 발육 그리고 건강 증진에 그 목적이 있으나, 식품 섭취시 선택 행동은 개인이 지니는 가치 구조에 의하여 좌우되게 된다.

한국 청소년을 대상으로 생활 유형을 분석한 연구에[19] 의하면 청소년들은 현의주의 경향이 가장 강하며, 즉흥적 충동성 및 물질 집착 성향이 강하여, 행동 동기를 형성하는데 있어서 정신적 욕구 구조의 개선이 필요하다고 주장하였다. 청소년기는 확고한 가치관이 형성되어 가는 시기로써, 이 시기에 식생활습관이 이차적으로 결정되는 시기이므로 이들의 식품에 대한 가치 구조를 파악하여, 바람직한 식행동을 도모할 수 있도록 심리적 측면의 동기 부여에 관심을 가져야 하겠다.

본 연구에서는 우리나라 청소년이 소유하고 있는 여러가지 식품에 대한 의식구조는 식생활 행동에 영향을 주고 있다는 가정하에 본 조사에서 선정한 15종류의 음식에 대한 의식 구조를 조사 분석하고, 음식에 대하여 형성되는 각종 변인에 대하여 요인 분석을 한 후 그 결과를 종합 추출하였다.

요인 분석 결과 청소년들이 빈번히 선택하여 먹고있는 15가지 식품으로부터는 대개 3가지 요인내지 4가지 요인이 추출되었으나 어떤 식품에 대하여는 5가지 요인이 분석 되었다. 그 요인은 1)주관적 가치 평가를 나타내는 요인(좋아함, 싫어함으로 평가되는 요인/먹고 싶음, 먹고 싶지 않음으로 평가되는 요인), 2) 관능적 요인 또는 식품의 질적 요인 (음식 자체의 객관적 가치 평가의 요소가 되는 맛, 색, 모양, 영양가, 위생성), 3) 경험적 요인(일상적으로 먹음/자주 먹음등 자주 섭취되는 음식으로 평가되는 요인), 4) 사회 관념적 요인 (한국적임/전통적임/외국적임/현대적임등의 의의를 내포하는 음식에 대한 평가), 그리고 5) 경제적 요인으로 분류할 수 있다.

Takemoto는' 상품으로써 식품의 평가에 형성되는 요인을 분석해 본 연구에서 관능적인 질적 요인과 사회 심리적 요인, 경제적 요인이 추출되었다고 보고한 바 있으며, 이는 본 연구 결과를 통해서 식품에서 형성되는 요인을 추출해 본 결과에서도 유사한 경향이 관찰되었다.

각 요인의 추출 근거는 요인의 분산도로써 각 요인의 설명 가능성을 나타내는 eigenvalue가 큰 것부터 추출하였다. 각 요인의 가치 개념의 대표 내용은 요인부하량(factor loading)이 0.500이상이 되는 가치 평가 항목을 중심으로 설정하였다.

청소년이 지니고 있는 음식에 대한 가치 구조의 분석 결과를 정리하여 표 2에 요약하였다. 표 2에서 나타난 바와 같이 우리나라 도시 청소년의 잠재의식내에 내포하고 있는 각종 음식에 대한 평가를 보면, 음식을 대하였을 때 그 음식에 대하여 내리는 평가는 주관적인 가치 개념에 의한 것으로 '좋아한다' 혹은 '싫어한다'와 '먹고싶다' 혹은 '먹고 싶지 않다라는 것으로 나타났다. 그러므로 궁극적으로 식행동을 크게 좌우하는데는 주관적 가치가 먼저 따르게 된다는 것을 파악할 수 있었다.

대부분의 식품에서 추출된 제1요인은 주관적인 가치 평가 요인과 식품에 대한 객관적 가치 평가를 나타내는 관능적 요인중에서 '맛'에 대한 평가가 하나의 같은 차원의 평가 요인으로 추출되었다. 제2요인으로 형성되는 식품에 대한 가치 평가간에 차이가 있는 것으로 나타났다. 제2요인으로 사회관념적인 요인이 추출된 음식으로는 밥, 국수, 배추김치등이며, 이러한 경우 '한국적이다' '전통적이다'라는 가치 평가 개념이 성립되었으며, 콜라와 사이다의 경우는 '외국적이다' '현대적이다'라는 객관적 가치 평가 개념이 형성 추출되었다. 제2요인으로 경험적 요인이 추출된 음식은 우유와 비빔밥, 서양식 사라다, 짜장면으로 우유와 비빔밥의 경우 '자주 먹는다' '일상적이다'라는 평가 개념에 의하여 이러한 가치 구조가 성립되었으며, 이에 반하여 서양식 사라다와 짜장면의 경우 '자주 먹지 못한다' '행사적이다'라는 평가 개념이 내려지는 것으로 나타났다. 제2평가 요인으로 질적 요인이 추출된 음식은 카레라이스, 떡볶이, 돈까스, 라면, 그리고 불고기와 갈비구이와 같은 음식으로 그 음식의 맛과 냄새, 모양과 색에 대하여 '좋다' 혹은 '나쁘다'의 가치의 평가 개념으로 내려지게되었다. 식품에 대한 제3의 평가 요인으로 사회관념적 요인이 추출된 음식은 사라다, 우유, 햄버거와 핫도그로 '외국적이다' '현대적이다'라는 평가가, 그리고 비빔밥, 떡볶이는 '전통적이다' '한국적이다'라는 평가가 추출되었다. 제3의 요인으로 경험적 요인이 추출된

19) 문숙재, 강이주 : "청소년의 생활양식유형분석," 대한가정학회지, 22(3 : 1, 1984.

표 2. 조사 대상자의 음식에 대한 가치 평가 요인 및 합계설명력(단위%)

음 식 명	제 1 요 인	제 2 요 인	제 3 요 인	제 4 요 인
밥	주관적요인, 질적요인 (27. 5)	사회관념적요인 (42. 3)	질적요인 (50. 1)	
사라다 (Salad)	주관적요인 (34. 4)	경험적요인 (48. 3)	사회관념적요인 (57. 1)	질적요인 (64. 3)
국수장국	주관적요인, 질적요인 (37. 2)	사회관념적요인 (49. 6)	경험적요인 (58. 6)	
비빔밥	주관적요인, 질적요인 (33. 6)	경험적요인 (48. 1)	사회관념적요인 (57. 8)	
콜라, 사이다	주관적요인, 질적요인 (19. 8)	사회관념적요인 (41. 3)	경험적요인 (61. 7)	
우유	주관적요인, 질적요인 (34. 2)	경험적요인 (45. 1)	사회관념적요인 (55. 6)	
카레라이스	주관적요인, 질적요인 (39. 6)	질적요인 (53. 5)	경험적요인 (62. 6)	사회관념적요인 (69. 5)
떡볶이	주관적요인, 질적요인 (37. 9)	질적요인 (49. 9)	사회관념적요인 (58. 7)	경제적요인 (65. 6)
짜장면	주관적요인, 질적요인 (34. 8)	경험적요인 (51. 1)	사회관념적요인 (58. 7)	
돈까스 (Pork Cutlet)	주관적요인 (34. 8)	질적요인 (52. 6)	경험적요인 (59. 9)	사회관념적요인 (67. 2)
라면	주관적요인, 질적요인 (35. 6)	질적요인 (46. 4)	경험적요인 (56. 0)	사회관념적요인 (63. 1)
불고기, 갈비구이	주관적요인, 질적요인 (32. 6)	질적요인 (49. 1)	경험적요인 (57. 7)	사회관념적요인 (65. 6)
햄버거, 핫도그	주관적요인, 질적요인 (34. 1)	질적요인 (49. 1)	사회관념적요인 (57. 5)	경험적요인 (65. 2)
배추김치	주관적요인, 질적요인 (39. 0)	사회관념적요인 (57. 4)	질적요인 (64.3)	
튀김	주관적요인, 질적요인 (40. 3)	사회관념적요인 (54. 9)	경제적요인 (62. 9)	

음식은 국수, 돈까스, 불고기와 갈비구이, 카레라이스등으로 '자주먹지 못한다' '행사적이다'라는 평가 개념이, 라면과 콜라, 사이다의 경우 '자주먹는다' '일상적이다'라는 평가 개념이 형성되어 추출되었다. 제3의 요인으로 질적 요인이 추출된 음식은 밥, 배추김치이며, 경제적 요인이 추출된 음식은 튀김으로 '값이 비싸다'라는 평가 개념이 추출되었다. 제4요인으로 질적 요인이 추출된 음식은 사라다이며, 사회 관념적 요인이 추출된 음식은 카레라이스, 돈까스, 라면으로 '외국적이다' '현대적이다'의 평가 개념이, 불고기와 갈비구이의 경우 '한국적이다' '전통적이다'라는 평가 개념이 형성되었다.

식품에 있어서 주관적 가치 평가를 지배하는 요인을 분석해 본 결과, 식품에 대하여 '좋아한다' 혹은 '싫어한다'라는 주관적인 가치 평가는 식품의 섭취 행위와 직접적으로 연관된 '먹고싶다' 또는 '먹먹 싶지 않다'라는 평가 차원과 유의적으로 높은상관 관계를 나타내었다 ($r > 0.85$). 즉 그 식품에 대하여 좋아한다는 주관적 가치를 소유할 경우, 제반 환경이 그 식품 섭취에 가능하다면 그 식품은 행위자에 의하여 반드시 섭취되게 된다는 사실을 알 수

있다. 15가지 식품에 있어서 각 시품마다 좋아한다는 가치에 일치하는 요인에는 약간씩 차이가 있다.

주관적인 가치 평가로써 '좋아한다'는 평가 차원은 그 음식의 관능적 평가 차원과 함께 하나의 요인으로 분류되며, 관능 요인 중에서도 '맛'에 의하여 크게 좌우되는 것으로 나타났다. 식품학적 측면에서는 식품에 대한 선택 행위를 결정짓는 주관적인 가치 평가 차원은 객관적인 평가 차원중에서 인간의 오감중 미각을 통하여 느끼는 맛에 대한 평가 차원과 가장 일치하며, 다음이 후각을 통하여 느끼는 냄새에 대한 평가 시각을 통하여 느끼는 색이나 모양에 대한 평가 차원이 각각 중요한 순서로 나타났다. 하나의 음식을 섭취할 때 그 음식을 받아들일 것인가 혹은 거부할 것인가를 순간적으로 결정하는 순서는 그 음식에 대하여 소유하고 있는 시각적 개념의 차원을 만족해야하고, 다음은 후각적, 그 다음의 미각적 만족의 순서로 진행되며 개인이 소유하고 있는 그 음식에 대한 개념에서 벗어나지 않아야 식품을 받아들이게 된다. 그런데 일단 섭취한 경험이 있는 식품에 있어서는 그 식품이 지닌 맛의 평가 차원이 가장 중요한 요인으로 작용함을 본 연구를 통해서 관찰할 수 있었다. 의류학이나 주거학적 측면의 연구에 의하면 의복이나 생활 기기의 구매시 합리적인 측면 즉 기능성이나 경제성의 측면보다 시각적인 만족에 즉 감각적인 측면에 대한 비중이 더 크다고 연구된 바 있다.[11-13] 본 연구 결과를 통해서 식품 선택의 경우에도 영양가나 위생성 경제성보다는 미각적인 만족 즉 감각의 만족이 가장 중요하게 작용한다는 것이 증명되었다. 이 결과는 李[20]의 남녀 중학생의 기호도 조사에서 음식의 선택시 남녀 모두 맛을 가장 중요시하고, 다음이 냄새를 중요시 하는 경향을 나타낸다고 보고한 결과와 상통되었다. 즉 주관적 가치 평가 요인에 관여하는 식품의 질적 요인은 맛이 가장 큰 역할을 하며, 그 다음에 냄새, 모양, 색, 영양가, 그리고 위생성의 순으로 나타났다.

이 결과는 식품의 관능적 가치를 강조한 Matsushita의 견해와[9] 유사하나, Matsushita의 경우 식품의 품질 형성 요인은 연령별로 맛, 외관, 조직감, 향등의 식품의 품질 형성에 관련되는 요인들은 그 식품을 섭취하는 대상에 따라 이들 요인 개개에 대한 비중이 다르다고 하였으며, 본 연구 결과는 '맛'의 요인이 청소년 층에서 식품에 대한 평가시 가장 크게 작용하는 것으로 관찰되었다.[8] 맛의 평가 차원이 중요한 것으로 Nanobe의 연구에서도 지적한 바 있다.

또한 관능적 요인 이외에 식품에 대한 주관적인 가치는 경험적 요인에 의해서 좌우됨을 관찰 할 수 있었다. 즉 객관적인 평가는 다소 낮더라도 자주 섭취할수록 그 식품에 대하여 친숙해지고, 경험의 빈도가 거듭됨에 따라 그 식품에 대한 주관적 가치가 비교적 높게 평가되었다.

본 연구에서 시도한 식품에 대한 가치 구조를 평가하는 요인을 분석해 본 결과, 각 식품에서 주관적 가치 평가 요인, 질적 요인, 경험적 요인, 사회관념적 요인, 경제적 요인이 공통적인 평가 개념으로 추출되었으며, 주관적 가치 평가 요인이 식품에 대한 평가 개념에 가장 우선적인 것으로 모든 식품에서 관찰되었다. 또한 주관적인 가치 평가는 식품에 대한 기호를 대표하는 것으로 식품에 대한 섭취 행동 요인과 일치하며, 객관적인 가치 평가 요인중에서는 질적 요인이 주관적 가치를 좌우하는 것으로 나타났다. 이러한 결과로 가설에서 제시한 '식품에 대한 청소년의 가치 평가는 개념적인 유사성이 존재한다'라는 부분은 긍정되어 채택되었다.

2) 성, 연령의 차이에 의한 식품의 추출 요인간의 차이 검증

각 음식에 대한 가치 평가는 사회인구학적인 변인에 따라 차이가 있다는 가정하에 각 음식에 대하여 개인별로 지니고 있는 주관적 평가 요인과 질적 요인, 사회관념적 요인, 경험적 요인의 차이가 있을 것으로 사료되어 변량 분석을 통하여 차이의 유무를 검증하였다. 유의성 검증 방법은 요인 부하량을 각 식품의 평가 점수에 곱하여 각 가치 평가별 가중치를 주어 새로운 변수를 만든 후 이들 변수에 대한 식품의 가치 평가에 대한 차이 유무를 일원변량 분석 방법을 통하여 유의성 검증을 하였다.

성별 각 식품에서 추출된 요인간에 유의적인 차이를 나타낸 것은, 주관적 요인과 관능적 질적 차원에서 남학생이 여학생에 비하여 높게 평가한 식품은 비빔밥, 우유, 짜장면, 라면, 불고기와 갈비구이등이며, 여학생들이 유의적으로 높게 평가한 식품들은 사라다, 떡볶이, 튀김등이었다. 사회관념적 요인에서는 떡볶이와 짜장면간에 유의적인 차이가 나타났으며, 여자의 경우 남자에 비하여 떡볶이는

20) 이성운: "서울시내 남녀 중고등학생의 섭식태도에 관한 연구," 연세대학교 교육대학원 석사학위논문, 1985.

더욱 한국적인 음식으로, 짜장면은 더욱 외국적인 음식으로 평가하였다. 이 결과로 볼때 여자가 남자에 비하여 식품에 대한 관념적인 상징성의 평가는 보다 극단적으로 하는 경향을 보이며, 이는 학교교육과 전체적인 사회의 환경이 여학생의 경우 음식에 대한 관심도를 더 갖도록 하는데서 나타난 결과라고 사료되는 바이다.

경험적 요인은 여학생의 경우 카레라이스, 불고기와 갈비구이를 남자에 비하여 자주먹는 음식, 일상적인 음식으로 평가하였으며, 남자의 경우 짜장면이나 라면의 경우 섭취 빈도가 더 높은 음식으로 평가되었다. 이 결과는 만복감을 줄 수 있는 식품으로 중고등학생층에서 자주 선택되는 간식 식품은 면류와 빵류 식품이며, 특히 면류 식품에 대한 기호성이 높다고 보고한 선행의 연구에[20,21] 근거해 볼때, 음식의 선택시 비교적 분량면을 중요시하는 남학생이 음식의 섭취와 체중과의 관련성을 중요시하여 선택하는 여학생에 비하여 간식 식품으로 만복감을 줄 수 있는 면류 식품을 자주 선택하기 때문에 그 결과 남학생의 섭취 빈도가 더 많은 것으로 사료되는 바이다.

연령별로 각 식품의 평가 차원에서 다음의 경우 유의적인 차이가 형성되는 결과가 관찰되었다. 주관적 요인과 관능적이고 질적 요인에서는 밥, 국수, 콜라와 사이다, 떡볶이, 라면, 짜장면등의 식품에서 중학생군이 고등학생군보다 유의적으로 높게 평가하는 경향을 보였고, 경험적 요인은 고등학생군의 경우 사라다, 콜라와 사이다, 갈비구이와 불고기등의 식품을 보다 일상적인 자주 섭취하는 식품으로 평가하였다.

사회 관념적 요인으로 콜라와 사이다, 카레라이스, 햄버거와 핫도그는 고등학생군이 중학생군에 비하여 보다 더욱 외국적이며, 보다 현대적인 식품으로 평가하는 반면, 불고기와 갈비구이의 경우 보다 한국적인 식품으로 평가하는 경향을 보였다. 연령군으로 볼 때 연령이 적은 중학생 집단이 식품의 사회관념적인 상징성에 대하여 고등학생에 비하여 보다 소극적인 평가를 하는것이 관찰되었다. 이는 전반적인 사회현상으로 사회, 경제, 문화의 교류가 급격해지면서 대중 매체를 통하여 다양한 식품 광고가 범람하고, 중학생의 경우 고등학생보다 좀더 어린 시기에 이러한 식품에 접하는 기회가 증가되고, 이로 인하여 고유의 전통 식품과 외국에서 전래된 식품과 새로운 즉석 간이 식품에 대한 평가 개념이 점차 변화된 일종의 세대 차이에 기인한 것이라고 결과를 해석할 수 있다. 한편으로는 자신의 기존 지식을 총 동원하여 상황을 판단하는 능력에 있어서 고등학생의 경우에 중학생에 비하여 지식 수준이 높으므로 이에 의한 결과라고 사료되는 바이다.

각 음식에 대한 가치 구조 분석 결과는 다음과 같다.

(1) 한끼의 식사로써 가능한 밥, 국수, 햄버거와 핫도그

밥: 남학생의 경우 여학생에 비하여 요인 1 (주관적인 요인과 질적 요인)에 대하여, 즉 밥에 대한 기호 성향 및 맛에 대한 평가를 유의적으로 높게 하였으며, 연령별로 연령군의 낮은 중학생층에서 연령이 많은 고등학생보다 평가를 유의적으로 높게 평가하였다. 요인 2에 대하여 즉 사회 관념적 평가 차원과 섭취 차원에 있어서 남녀 및 연령 별로 차이가 없는 것으로 나타났는데, 이는 밥이란 한국인의 식생활에 있어서 주식으로 위치하여 어릴때부터 섭취해온 결과 이에 대해 고정된 가치관이 이미 형성된 결과라고 볼 수 있다. 요인 3의 경우 밥에 대하여 색, 모양, 냄새등 관능적 차원에서 여자보다 남자가 또한 연령이 낮을수록 유의적으로 높게 평가하는 경향을 보였다.

국수장국: 여학생의 경우 남학생에 비하여 국수장국에 대한 기호와 관능적 평가를 낮게 구사하였으며, 연령별로 볼 때 중학생이 기호 성향 및 관능적 가치 평가를 높게 한 반면, 섭취 빈도 수에 있어서는 의외로 낮게 나타났다.

햄버거와 핫도그: 남녀에 따른 유의적인 차이는 없었으며, 연령별로는 중학생 집단이 고등학생에 비하여 전반적인 기호도, 관능적인 평가 및 영양가측면에서 높게 평가하는 경향을 보였다. 경험적인 측면에서도 중학생이 자주 섭취한다고 하였으나, 사회 관념적인 평가면에서는 고등학생 집단이 보다 외국적이며, 영업적이고, 현대적인 식품으로 평가하는 경향을 보였다. 햄버거나 핫도그는 원래 음식이나 우리나라 청소년층에는 빈번히 선택되는 애호 음식으로 또 질이 좋은 단백질 음식이면서 기호에 맞는 음식으로 토착화 가능성을 보여주고 있다.

(2) 야채 음식

21) 홍순정: "남녀 중고등학생들의 식습관 및 기호도 조사," 연세대학교 교육대학원 석사학위논문, 1984.

서양식 Salad : 성별 연령별 차이를 검증해 본 결과, 여자가 남자에 비하여 제 1 요인에서 제 4 요인까지 유의적으로 높게 평가하는 경향을 보였다. 이는 사라다에 대한 전체적인 기호가 여자의 경우 더 높으며, 섭취 빈도면에서 자주 섭취하고 있었다. 생채를 서양식으로 양념하여 섭취한다는 것이 여학생들간에 선호성이 높은것은 저열량이나 비타민과 무기질의 공급에 많은 도움이 된다는 잠재 의식이 작용한 것으로 해석된다. 또한 빈번한 선택으로 이미 사라다라는 한 종류의 음식이 여학생들간에는 익숙한음식으로 받아들여짐으로써 남자에 비하여 보다 덜 외국적이며, 덜 현대적인 식품이라는 개념을 소유하고, 관능면에서도 순응도가 높은것으로 평가될 수 있다. 연령별의 분석에서 유의적인 차이는 제 2 요인에서 나타났으며, 연령이 많은 고등학생군이 중학생에 비하여 섭취 빈도가 더 많은 결과를 보여주고 있다.

김치 : 배추김치에 대한 성별 연령별 가치 평가의 차이를 검증해 본 결과 밥과 유사하게 남녀, 연령별 차이는 나타나지 않았다. 김치는 밥과 같이 우리나라 식생활에서 결여될 수 없이 항시 섭취되는 음식이라는 것이 또한 증명되었다.

(3) 일품 음식으로써 밥

비빔밥 : 연령별 성별 차이를 검증해 본 결과 연령별의 유의적인 차이는 각 요인간에 발견되지 않았으며, 성별 차이는 남학생이 여학생에 비하여 비빔밥에 대한 기호가 높은 것으로 나타났다.

카레라이스 : 성별 차이는 경험적 측면에서 여자의 경우 남자에 비하여 자주 섭취하는 차이를 보였고, 연령별 차이는 사회관념적인 측면에서 고등학생 집단이 보다 외국적인 음식으로 평가하는 경향을 보였으며, 이는 앞서 지적한 바와 같이 연령별로 관념적인 구조의 차이가 형성된다는 것을 알 수 있다.

(4) 음료

콜라와 사이다 : 성별에 따른 요인간 가치 평가에는 유의적인 차이가 발견되지 않았고, 연령별 차이는 기호면(제 1 요인)에서 중학생이 유의적으로 더 높게 평가하는 경향을 보였고, 관념적인 평가 측면에서(제 2 요인) 중학생이 콜라나 사이다를 고등학생에 비하여 보다 덜 외국적인 식품으로 평가하는 경향을 보였다. 섭취빈도면에서는 고등학생군이 유의적으로 더 많이 섭취하는 경향이 나타났다.

우유 : 연령별 요인간 가치 평가에는 유의적인 차이가 없었으나, 성별로 볼때 남자가 여자에 비하여 제 1 요인 즉 기호 및 관능적 측면에서 우유를 높게 평가하는 경향을 보였다.

(5) 면류 음식

짜장면 : 성별 연령별 요인간 가치 평가의 차이는 남자의 경우 제 1 요인 즉 기호와 관능면에서 유의적으로 높게 평가했으며, 제 2 요인 섭취빈도도 더 자주 섭취하는 것으로, 제 3 요인 관념적인 측면에서도 덜 외국적인 식품으로 평가하였다. 연령별 차이는 중학생군이 기호 및 관능면에서 유의적으로 높게 평가하였다.

라면 : 성별 연령별 차이를 검증해 본 결과 남자가 여자에 비하여 라면에 대한 전체적인 기호 및 관능면, 위생면, 영양면에서 높게 평가하며, 섭취빈도에 있어서도 유의적으로 자주 섭취하는 것으로 나타났다. 연령별로는 중학생군이 기호와 관능면에서 유의적으로 높게 평가하는 경향을 보였다.

(6) 육류 음식

불고기와 갈비구이 : 성별 연령별 차이를 검증해 본 결과 남자가 여자에 비하여 전체적인 기호도가 유의적으로 높게 나타났으며, 중학생군이 불고기와 갈비구이에 대하여 섭취 빈도가 유의적으로 적으며, 이들 음식에 대하여 보다 덜 한국적이며, 덜 전통적인 음식으로 평가하는 경향을 보였다.

Pork Cutlet (돈까스) : 성별 연령별 추출 요인간에 유의적인 차이가 없었다.

(7) 간식용 음식

떡볶이 : 여자의 경우 남자에 비하여 기호면과 관능면에서 높게 평가하였으며, 연령별로는 중학생 집단이 고등학생에 비하여 기호와 떡볶이라는 식품이 지닌 질적요인에 대하여 높게 평가하였다.

튀김 음식 : 성별에 따른 가치 평가의 유의적인 차이로 여자가 기호면에서 약간 높게 평가하였고, 연령별로는 중학생군이 튀김에 대하여 전반적인 기호 및 관능적 평가가 높게 나타났다.

각 식품에 대하여 형성되는 가치 구조는 성, 연령 차이에 의하여 식품의 종류에 따라, 그리고 가치 평가 요인에 따라 유의적인 차이가 형성되었다. 즉 식품에 대하여 형성되는 제 1 요인(주관적 가치 평가 및 관능 요인 중에서 맛의 평가 차원)은 식품에 따라 남녀에서 차이가 형성되며, 남자의 경우 국수, 밥, 라면, 불고기와 갈비등 만복감이 있는 식품에

대하여 비교적 주관적인 가치 평가가 높았고, 여자의 경우 사라다, 튀김 음식등과 같은 기름지고 부드러운 맛과 반대로 떡볶이와 같은 자극적인 맛에 대한 기호 성향이 높은 것으로 나타났으며, 여학생의 경우 기름진 맛과 부드러운 맛을 좋아하는 것은 선행의 기호 연구에서도 관찰된바 있다. 연령별 차이는 중학생 집단이 만복감이 높은 식품에 대해 고등학생 집단에 비하여 주관적인 평가를 높게하는 경향이 나타났었다.

사회관념적인 요인의 평가는 여학생이 남학생에 비하여, 또 고등학생이 중학생에 비하여 음식의 시대적 지역적 상징성에 대한 평가 개념이 보다 더 극단적인 경향을 나타냈다.

경험적 요인의 평가 차원에서는 남자의 경우 만복감을 주는 식품의 섭취빈도가 여자보다 높은 것으로 나타났으며, 이는 앞서 관찰된 기호 성향 즉 주관적인 평가가 높은것과 관련성이 있다고 사료된다. 즉 식품에 대한 태도로써 기호가 높은 식품은 행동면에서 자주 섭취되는 태도와 행동면에서 일관성을 관찰할 수 있었다.

이러한 연구 결과를 통해서 각 음식에 대한 가치 평가 개념은 성 연령차에 의하여 다르게 형성되므로, 가설에서 식품에 대한 가치 평가는 성과 연령의 차이에 따라 가치 평가에 차이가 존재한다' 고 제안한 부분은 본 연구에서 증명되었으므로 채택될 수 있다.

3) 각 식품에 대한 전반적인 기호 성향

우리가 가지고 있는 식품에 대한 기호란 특정 식품에 대한 개개인의 각 식품에 대해 반응하는 순응도(Acceptability)이며, 식품에 대한 순응성은 식품 자체가 가진 맛, 냄새, 모양, 촉감과 그것을 섭취하는 개개인의 감각의 예민도 및 소화상태, 심리상태와 각 식품에 대해 가지고 있는 가치 구조에 의하여 결정된다.

식품에 대한 기호도 조사는 식단 작성시 기초가 되는 연구로써 중요시 되고 있다. 식품의 선택과 기호는 연령 및 남녀에 따라 차이가 있으며, 사회 환경의 변화와 함께 점차 변화되어 가는 추세이다. 한국인의 전반적인 기호 성향의 변화는 식품 소비 유형의 변화를 통해서 간접적으로 알 수 있다. 즉 곡류의 소비가 감소되고, 육류, 달걀, 우유의 소비및 과일과 야채의 소비 증가는 경제력 향상에 따른 구매력의 증가에도 그 원인이 있지만, 전반적인 식품에 대한 기호의 변화에 따른 발현이라고도 할수 있다.

본 장에서는 청소년이 즐겨 선택하는 15가지 식품에 대한 상대적인 기호성을 비교해 봄으로써 식품에 대한 청소년의 기호 성향을 파악하고져 시도하였다. 각 식품에 대한 기호도는 식품에 대하여 좋아하고 싫어하는 어휘 사이에 단계적인 7점 척도 단위로 응답자가 해당 항목에 표시하도록 한후(1점 : 아주 좋아함, 7점 : 아주 싫어함) 그 점수로써 기호 성향을 분석하였으며, 그 결과는 다음과 같다.

(1) 한끼의 식사로써 가능한 음식에 대한 기호

주식의 개념으로 만복감을 충족시켜 줄 수 있는 식품으로 밥과 국수와 같은 한국인의 식생활에서 전통적인 음식과 서구에서 수입된 비전통적 음식으로 햄버거 및 핫도그의 3종류 식품에 대해 청소년들이 지니고 있는 기호성을 비교해본 결과 햄버거나 핫도그가 밥이나 국수에 비해 기호성이 유의적으로 높게 나타났다. 밥의 경우 실용적 가치측면에서 맛을 즐기는 음식으로 평가하기 보다는 배고픔 해결을 위한 음식쪽에 더 큰 의미를 두는 것으로 나타났으며, 또한 관능적인 평가와 영양적인 평가는 낮은 반면 섭취 빈도 측면에서 자주 일상적으로 섭취하는 것으로 나타났는데, 이 결과로 볼 때 밥에 대한 기호도의 형성은 관능적 요소보다 자주 섭취함으로써 밥이란 음식에 대해 친밀감 및 높은 기호성향이 형성된 것으로 사료된다. 국수의 경우 기호성 평가에서 가장 낮게 나타났으며, 도구적 가치 측면에서도 밥에 비해 맛을 즐기는 음식으로 평가 하였다. 그러나 관능적 측면에서나 섭취 빈도 측면에서 밥에 비하여 낮게 평가되어 전체적으로 국수는 밥에 비해 청소년의 식생활에서 보편성이 낮음을 시사하고 있다고 나타났다. 햄버거나 핫도그의 경우 기호면의 평가에서는 높게 나타났으며, 섭취 빈도 측면에서 밥에 비하여 섭취 횟수는 적으나 맛, 냄새, 모양, 영양가 측면에서 높게 평가하는 경향을 보였다. 실용적 측면에서는 맛을 즐기는 음식으로 평가하였다. 즉 이에 대한 기호도는 관능요인에 의하여 형성된 것으로써 서구적인 맛에 대한 청소년의 순응도가 점차적으로 높아진다는 것을 시사하고 있다.

李의 연구에 의하면[17] 연령이 낮을수록 밥 대신 빵이나 국수를 한끼의 식사로 대용할 수 있는 가능성이 높은 것으로 나타났으며, 한국인의 식생활 변화 가능성으로 제시한 바 있다. 또 다른 연구에서도 동

22) 손경희, 문수재, 이영미 : "각 연령층에 따른 한국인의 섭식태도 및 영양실태의 생태학적 연구," 연세논총 제18집, 1981.

일 가족 구성원중에서도 연령이 낮은 계층이 아침과 점심을 빵을 중심으로 한 식사의 섭취 비율이 연령이 많은 층에 비하여 높다는 결과를 보고하바 있다. 이러한 선행 연구 결과를 통해 볼때 연령의 차이에 따라 한끼의 식사로써 밥에 대한 비중을 많이 두는 것이 점차 달라지고 있으며, 밥과 국수, 빵에 대한 기호 성향도 달라짐을 추측할 수 있다. 본 연구의 결과로도 이와 유사한 경향이 관찰되었다.

(2) 일품 음식으로써 밥에 대한 기호

한국 고유의 비빔밥과 외국 음식인 카레라이스를 비교해본 결과 비빔밥에 대한 기호도가 유의적으로 높게 나타났으며, 관능적 측면에서도 비빔밥의 평가가 높으며, 섭취 빈도 면에서도 비빔밥의 섭취횟수가 많은 것으로 나타났다. 카레라이스에 대한 기호도가 낮은 것은 그 음식 특유의 냄새와 모양을 싫어하기 때문으로 분석되었는데, 음식의 독특한 향과 맛, 모양이 수용상 거부감이 있을때 그 음식에 대한 기호도는 낮아지게 된다. 또한 영양가의 평가 측면에서 비빔밥에 대하여 영양적으로 우수하다는 평가를 내리고 있다. 이의 결과는 관능적인 면에 만족하는 음식의 경우 기호도가 높게 평가 된다는 것을 의미하는 것으로 식품에 있어서 관능면의 중요성을 반영하고 있다. 음식의 기호 조사 연구에서[22] 도 비빔밥은 모든 연령층에서 그 기호도가 높은 것으로 나타난 바 있다.

(3) 육류 음식에 대한 기호

한국 고유의 음식인 불고기와 갈비구이, 외국 음식인 돈까스를 비교해본 결과 불고기나 갈비구이에 대한 기호도가 유의적으로 높게 나타났으며, 불고기와 갈비 구이의 경우 제시한 15가지 식품중에서 가장 기호도가 높게 평가되었다. 도구적 가치로써 두 음식 모두 배고픔을 해결하는 음식으로 평가하기 보다는 맛을 즐기는 음식으로 평가하였으며, 불고기나 갈비구이의 경우 관능적 측면과 영양가 측면에서 돈까스에 비하여 높게 평가되고 섭취 빈도 측면에서는 유의적인 차이가 없는 것으로 나타났다. 양질의 단백질 음식이라는 것보다도 양념과 조리하는 방법에 따라 나타내는 음식의 맛의 특성이 우리나라 청소년 집단에게만 그 기호성이 높은 음식으로 나타난 것이 아니라 주한 외국인을 상대로 조사한 결과에서도 불고기와 갈비구이는 기호성이 높은 음식으로 선택되고 있어 우리나라 음식을 대표할 수 있는 것으로 추천할 수 있다. 즉 이 두식품에 대한 기호성의 차이는 관능적 요소에 의하여 결정된 것을 알 수 있다. 돈까스의 경우 청소년이 좋아하는 음식으로 조사된 바있으나, 한국인의 기호도 연구에 의하면, 육류의 경우 일반적인 조리법 중에서 구이를 가장 좋아하며, 다음이 찜, 튀김의 조리 방법으로 조리한 음식을 좋아하며, 육류 식품에 대한 기호도는 일반적으로 쇠고기가 돼지고기에 비하여 높게 선호된다고 보고한 바 있다. 본 연구 결과 불고기나 갈비구이의 경우 기호도가 돈까스에 비해 높게 나타났으며, 선행 연구결과와 비교해 볼 때 재료와 조리방법 모두에서 기호도가 높은 식품으로 평가될 수 있는 식품임을 알 수 있다.

(4) 야채 음식에 대한 기호

김치와 서양식 Salad를 비교해본 결과 김치가 서양식 Salad에 비해 기호도가 낮게 평가되는 것으로 나타났다. 김치는 섭취 빈도 측면에서 Salad보다자주먹지만 관능적 측면(맛, 색, 모양, 냄새)과 영양가 측면에서 낮게 평가되는 경향을 보였다. 이 결과로써도 관능 요인에 의하여 음식에 대한 기호 형성이 좌우됨을 알 수 있으며, 앞으로 연령 차이가 있는 장년이나 노년층을 대상으로 동일한 연구를 시도해 보면 한국인의 전체적인 야채 음식에 대한 기호의 변화 방향을 예측해 볼 수 있으리라 사료된다.

(5) 음료에 대한 기호

청소년들이 즐겨 마시는 콜라와 사이다, 우유에 대한 기호도를 조사해 본 결과 콜라와 사이다가 우유보다 전체적인 기호도가 높게 평가되었다. 우유에 비하여 콜라나 사이다를 맛을 즐기는 음식으로 평가하는 경향이 크며, 섭취 빈도면에서도 자주 섭취하는 것으로, 관능적인 측면에서도 더 우수하게 평가하는 경향을 보였다. 영양가 측면에서는 우유를 더 높게 평가하였다. 즉 이들 음료 식품에 대한 기호도의 차이는 관능요인과 섭취 빈도의 차이에 의하여 좌우되는 것을 알 수 있다.

(6) 간식용 식품에 대한 기호

청소년들이 간식용으로 많이 섭취하는 떡볶이와

---

23) 문수재, 손경희, 이영미, 안경미, "주한 외국인의 한국식당의 음식 써비스에 대한 의견 조사," 대한가정학회지, 24(2) : 63, 1986.

튀김에 대한 기호등의 차이를 조사해 본 결과 전체적인 기호도는 떡볶이가 높게 나타났으며, 이는 섭취 빈도면에서 자주 섭취하며, 관능면에서 만족도가 높은 것에 기인하는 것으로 나타났다.

(7) 면류 음식에 대한 기호

3가지 면류 식품(라면, 국수장국, 짜장면)에 대하여 기호도를 조사해본 결과 기호성 평가 측면에서 유의적인 차이는 없으나 짜장면이 가장 기호도가 높으며, 다음이 라면, 국수의 순서로 나타났다. 섭취 빈도면에서는 라면이 가장 자주 섭취 되는 것으로 나타났으며, 관능면에서는 짜장면이 가장 높게 나타났다.

이상의 결과로 볼때 식품에 대한 기호도의 결정 요인은 관능적 요소에 의하여 좌우됨을 알수 있고, 그 다음이 섭취횟수가 많은 식품에 대해 기호도가 비교적 높게 평가되는 경향을 보임을 관찰할 수 있었다. 또 몇몇 식품에 대해서는 그 식품에 대한 호기심의 유발 정도가 식품의 기호도에 영향을 줄수 있는 것으로 사료되었다. 영양가나 경제성은 식품의 기호 형성에 큰 영향을 주지 못하는 것으로 나타났다.

V. 요약 및 결론

청소년기는 확고한 가치관이 형성되어 가는 시기이며, 이 시기에 식생활 습관 또한 결정되는 시기 이므로 이들의 식품에 대한 가치 구조를 파악하여, 바람직한 식행동을 할 수 있도록 심리적 측면에서 동기 부여에 관심을 가져야 한다. 이에 본 조사에서는 청소년이 지니고 있는 식품에 대한 가치관을 분석하기 위하여 선정한 15종류의 음식에 대한 의식구조를 조사 분석하고, 음식에 대하여 소유하고 있는 가치 평가 요인을 추출하였다. 즉 요인 분석 결과, 청소년이 자주 먹는 15가지 식품으로부터 3가지 요인 내지 5가지 요인이 추출되었다. 요인은 주관적 가치평가를 나타내는 요인, 관능적 요인 또는 식품의 질적 요인, 경험적 요인, 사회관념적 요인, 그리고 경제적 요인으로 분류할 수 있다. 우리나라 청소년의 잠재 의식 내에 내포된 각종 음식에 대한 평가는, 그 음식을 대하였을 때 그 음식에 대하여 주관적인 가치 개념에 의하여 좋아한다" 혹은 "싫어한다"와 '먹고싶다' 혹은 '먹고싶지않다'라는 평가에 의하므로 궁극적으로 식행동을 크게 좌우하는 것은 주관적 가치 판단에 의한 것으로 분석되었다. 주관적 가치 평가로써 '좋아한다'라는 평가 차원은 그 음식의 관능적 평가 차원과 함께 하나의 요인으로 분류되며, 관능적 요인 중에서도 '맛'에 의하여 크게 좌우되는 것으로 나타났다. 즉 주관적 가치 평가 요인에 관여하는 식품의 질적 요인은 '맛'이 가장 큰 역할을 하며, 그 다음이 냄새, 모양, 색, 영양가, 그리고 위생성의 순으로 나타났다. 이들 요인 이외에 식품에 대한 주관적인 가치는 경험적 요인에 의하여 좌우됨을 관찰할 수 있었다. 즉 객관적 관능의 평가는 다소 낮더라도 자주 섭취할 수록 그 식품에 대하여 친숙해지고, 경험이 거듭됨에 따라 그 식품에 대한 주관적인 가치 평가는 비교적 높게 나타났다. 이러한 결과로 볼 때 가설에서 제시한 '식품에 대한 청소년의 가치 평가는 개념적인 유사성이 존재한다'라는 부분은 채택되었다.

각 식품에 대하여 형성되는 가치 평가 요인은 성 및 연령 차이가 있었다. 즉 식품에 대하여 형성되는 제1요인(주관적 가치 평가 요인과 관능 요인 중 맛의 평가 차원)은 남자의 경우 만복감이 있는 식품에 대하여, 여자의 경우 기름지고 부드러운 맛이 있는 식품과 아주 자극적인 맛의 식품에 대하여 높게 평가하는 경향이 나타났다. 사회 관념적 요인의 평가는 여자가 남자에 비하여, 또 고등학생이 중학생에 비하여 음식의 시대적, 지역적 상징성에 대하여 더 강한 평가를 내리는 것으로 나타났으며, 성에 의한 차이는 교육과 환경의 영향에 의한 것으로, 연령에 의한 차이는 식품을 대하는 태도에 있어서 세대차이와 지식의 차이에 기인된 것이라 사료되는 바이다. 경험적 요인의 평가 차원에서는 남자의 경우 만복감을 주는 식품의 섭취 빈도가 더 높은 것으로 관찰되었으며, 이는 식품에 대한 태도로써 기호 성향이 높은 식품의 경우 행동면에서 자주 섭취되는 태도와 행동의 일관성을 관찰할 수 있었다. 이러한 연구 결과, 각 음식에 대한 가치 평가 개념은 성, 연령차이에 의하여 다르게 형성되므로 가설에서 제안한 "식품에 대한 가치 평가는 성과 연령의 차이에 따라 가치 평가에 차이가 있다"라고 제안한 가설은 본 연구에서 증명되었으므로 채택되었다.

15종류의 식품에 대하여 기호도를 평가 해본 결과에 의하면 청소년의 경우 외국에서 수입된 식품에 대하여 비교적 기호도가 높으며, 이는 관능적인 만족에 기인된 것으로 나타났다. 본 연구에서 식품에 대한 기호도의 결정 요인은 관능적 요소에 의하여 좌우 됨을 알 수 있고, 그 다음은 섭취 횟수가 많을수록 기호도가 비교적 높게 평가되는 경향을

관찰할 수 있었다. 청소년에게서는 식품이 가지고 있는 영양가나 경제성은 식품의 기호 형성에는 큰 영향을 주지 못하는 변수로 나타났다.

식품에 대한 가치 구조의 분석 결과는 식품에 대한 전반적인 기호 성향이 타 연령군에 비하여 청소년의 경우 변화되는 것이 관찰되었으며, 식품에 대하여 형성되는 가치 개념은 객관적인 평가 요인인 식품의 질적요인 특히 관능적 요인에 의하여 주관적인 기호 성향이 좌우되며, 식품에 대한 태도가 결정되는 것으로 나타났다. 즉 앞으로의 연구는 주관적인 가치 평가를 지배하는 관능 요인을 좀더 세분화하여 각 식품별로 생태적 변인의 차이에 의한 가치구조의 차이를 분석해 보면 식품학적 측면에서 순응도가 높은 식품의 개발에 기초 자료로써 이용할 수 있으리라 사료된다.