

## 도시 대학생들의 식품에 대한 가치 평가 분석

문수재 · 김정연

연세대학교 생활과학대학 식품영양학과  
(1992년 2월 14일 접수)

### A Study of Value Evaluation for Foods among College Students

Soo Jae Moon, Jung Yeon Kim

Department of Food & Nutrition, College of Home Economics, Yonsei University

(Received February 14, 1992)

#### Abstract

The purpose of this study was to investigate the value evaluation of foodstuff of 448 college students residing in the urban area.

As a result of analyzing the value of each foodstuff, two to four factors were drawn from each foodstuff. The factors were classified into the social-conceptual factor, the preparatory factor, the quality factor, the economic factor, the subjective factor, and the complex factor. It was learned that the social-conceptual factor was dominant over the majority of college students in the evaluation of value of foodstuffs. There was a difference in the factor of the value evaluation for each foodstuff according to sex and the main growth region among the college students. A significant difference was found between the sexes regarding the preparatory factor and the economic factor. Also, in accordance with the main growth region, there was great difference in the social-conceptual factor(except for the Korean rice cake).

#### I. 서 론

식품은 인간의 기본적인 생리적 욕구를 충족시키는 단계에서부터 자아실현과 같은 고도의 단계에 이르기까지 인간 생활에 필수적인 요소이다. 식품을 섭취하는 것은 궁극적으로 신체에 필요한 어떤 영양소를 공급하게 되는가를 결정하며 이는 개인의 의사결정에 의한 선택 행위에 의해 이루어진다. 따라서 식습관이나 식행동은 그 행위를 결정짓는 각 식품에 대한 가치 판단과 가치 형성에 관여하는 제반요인에 의하여 좌우된다고 할 수 있다<sup>1)</sup>. 일반적으로 가치는 인간행동의 목표, 수단, 양식의 선택에 영향을 주는 바람직한 개념이다<sup>2)</sup>. 모든 사물에 대한 가치 평가 개념이 상황에 따라 변화하듯이 식품에 대한 가치도 시대, 사회, 문화, 교육 등의 여건에 따라 변화된다<sup>3)</sup>. 이<sup>1)</sup>가 野邊收의 식품에 대한 욕구 단계를 정리한 바에 의하면 식품은 열량이나 영양소를 중요시하는 단계에서 식품의 맛, 향기, 색, 조직감 등의 풍미를 중요시하는 단계로, 마

지막에는 즐겁의 기능으로 변화되어 간다고 주장하고 있다. 즉 생존을 위한 섭취의 저차원적인 욕구가 충족 되면 식사의 중요성을 인식하고 안정을 추구하는 단계에서 양적인 만족을 중시하며 더 나아가 영양소의 기능과 건강과의 관련성을 인식하면서 식품의 섭취를 하나의 즐거움으로 그 의미를 부여한다고 하였으며 인간의 식품에 대한 기대 욕구가 변화해 감에 따라 식품에 대한 전체적인 가치 구조도 변화된다고 하였다.

인간은 한가지 식품을 접할 때마다 그 식품에 특별한 정신적 의미를 부여하며 부여된 의미는 식품에 대한 태도를 결정하며 개인의 가치관, 태도, 지식 및 개인이 처한 여러 환경요인에 의하여 영향을 받게 된다<sup>3,4)</sup>. 따라서 식품에 대해 가지는 가치의 분석은 개인의 식행동을 분석하여 바람직한 방향으로 유도할 수 있는 측정도구가 된다.

우리나라의 경우도 경제적 성장, 국제적인 교류의 증진 등으로 식생활 패턴이 변화되었으며<sup>5)</sup> 식품에 대한 가치 평가도 과거에 식품의 기능적인 면을 중요시 하던

것에 비하여 관능적인 면, 사회심리적인 면으로 그 가치 부여 비중이 옮겨가고 있다.

식품에 대한 가치 평가는 아직 미개척 분야이며 외국의 경우는 식품공업과 식품구매 측면에서 소비자 행동을 유발시킬 수 있는 요인에 대한 연구정도가 있으며 우리나라의 경우도 미비한 실정이다.

식품에 대한 가치 평가와 마찬가지로 자신의 체형에 대한 평가는 식행동에 영향을 미치며 이는 식사의 질을 좌우하게 된다. 즉 외모(특히 체형)에 대한 만족도에 따라 식품섭취의 변화를 초래한다고 보고하고 있다<sup>6,7)</sup>.

본 연구에서는 남녀 대학생을 대상으로 식품에 대한 가치 평가요인을 분석하였으며 조사 대상의 성별 및 주성장지에 따른 가치평가의 차이유무도 검토하였다. 아울러 이들 집단의 체중에 대한 관심도와 체중범주에 대한 평가도 검토해 보았다.

## II. 연구방법

### 1. 조사대상

조사 대상자는 서울, 경기, 원주, 울산, 전주, 대전에 위치하고 있는 대학교에 재학중인 남녀 대학생으로 남학생 225명 여학생 217명으로 총 442명을 임의로 선정하였다.

### 2. 조사내용

조사에 사용된 설문지는 크게 2부분으로 구성되어 있으며 그 구성내용은 다음과 같다.

#### 1) 조사 대상자의 일반 사항

성별, 연령, 주성장지역, 체중, 신장, 현재 체중에 대한 만족여부, 체중조절 여부, 본인이 생각하는 체중범주를 조사하였다.

#### 2) 식품에 대한 의식구조

본 연구에서는 선행 연구들에서 대학생들의 기호도가 비교적 높다고 보고된 식품과 현대 사회의 다양한 변화속에서 그 변화의 양상을 비교적 많이 드러내리라고 예측되는 식품으로 전통 음식과 비전통 음식을 상호 조합하여 7가지 음식에 대하여 조사하였다. 선정된 7가지 식품은 만두국, 불고기·갈비, 생선회, 샐러드, 비빔밥, 떡, 햄버거이다. 가치 평가 문항은 8문항이며 7점 척도를 두어 각 식품에 대한 가치를 평가하도록 하였다.

### 3. 자료수집

본 조사는 1991년 4월 초에 6개 도시에 있는 대학교에 설문지를 우송하였으며 조사대상자가 자기 기입 방법으로 설문지에 완전 응답하게 하였다. 설문지의 회수율은 90%이었으며 회수된 설문지 중 불완전하게

응답한 설문지를 제외하여 총 442부를 분석자료로 채택하였다.

## 4. 자료의 분석

자료의 처리는 SPSS Package Program<sup>8)</sup>을 이용하였다.

통계 처리 방법은 각 항목의 절대 빈도수와 퍼센트, 평균, 표준편차를 계산하였다. 식품에 대한 가치 평가 요인을 분석하기 위해서 요인 분석(Factor Analysis)을 하였으며, 주성분 분석 모형 및 Varimax 회전법을 이용하여 요인을 추출하였다. 사회 인구학적 변인에 따라 각 식품에 대하여 추출된 요인들 간에 유의적인 차이는 변량 분석(ANOVA) 방법에 의하여 검증하였다. 실제 체중 범주와 자신이 생각하는 범주간의 차이는  $\chi^2$ -Test를 하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 조사 대상자의 일반사항

본 연구를 위하여 선정한 조사 대상자는 남학생 225명 여학생 217명으로 총 442명으로 구성하였다.

조사 대상자의 평균 연령은 19.8세이었으며 주성장지역은 서울·경기가 54.7%, 경상도 21.6%, 전라도 11.2%, 충청도 12.6%로 나타났다.

조사대상자의 평균 신장과 체중은 남학생의 경우 173.4 cm, 64.4 kg이었으며, 여학생은 160.4 cm, 51.6 kg이었다(표 1).

자신의 체형에 대한 바른 평가는 식사의 질에 영향을 미치며 자신의 체형에 대한 만족도는 식사 섭취량을 결정짓는 한 요인으로 그 결과 식사의 질에도 영향을 미치게 된다<sup>7)</sup>. 본 연구의 체형에 대한 조사에서는 본인의 현재 체중에 대한 만족도는 남학생의 40.6%, 여학생의 27.1%가 만족하는 것으로 나타나 여학생의 경우 상당수가 본인의 체중에 대해 불만족하고 있는 것으로 나타났다. 체중에 대해 불만족하는 경우 체중조절을 위한 식사 조절 및 운동 등을 하는 경우는 남학생이 31.5%, 여학생 35.5%로 나타났다.

본인이 평가한 체중 범주 조사 결과는 표 2와 같다. 남녀 모두 절반 가량은 정상 범주에 속하는 것으로 평가하였으나 남학생의 경우 저체중이라고 평가한 비

표 1. 조사 대상자의 일반사항

성별	조사수 (명)	연령 (세)	신장 (cm)	체중 (kg)
남	225	19.9±2.1*	173.4±5.1	64.4±8.1
여	217	19.7±1.1	160.4±4.4	51.6±5.3

\* 평균±표준편차

율이 32.4%, 여학생의 경우는 과체중이라고 평가한 비율이 35.9%로 남자와 여자의 체중에 대한 평가 차이를 나타내고 있다. 조사 대상자의 신장과 체중으로 표준체중을 산출한 결과(표 2) 남학생의 경우 21.8%가 실제로 체중 미달이었으며 6.2%가 과체중, 4.9%가 비만으로 대부분 정상 범주에 속하는 것으로 나타났다. 여학생의 경우 저체중이 30%, 정상이 64.1%, 과체중이 5.1%, 반면 비만은 0.9%에 불과하여 남녀 모두 과체중이나 비만 문제보다는 오히려 체중미달로 균형적이고 질적인 영양섭취를 조장해야 하는 것으로 나타났다. 실제로 표준체중을 유지하고 있는 사람이 체중초과나 비만으로 평가한 사람은 남학생의 경우 8.6%인데 비해 여학생은 55.4%나 되었으며 실제로 저체중인 사람이 정상 또는 그 이상이라고 인식하고 있는 사람은 76.9%로 나타나 여학생의 경우 자신의 외형에 대한 잘못된 평가 결과 식습관 및 영양섭취에 나쁜 영향을 미칠 수 있음이 지적되었다.

표 2. 체중 범주 조사

	N (%)			
	본인이 평가한 체중범주		실제 체중 범주	
	남	여	남	여
저체중	73 (32.4)	17 (7.8)	49 (21.8)	65 (30.0)
정 상	117 (52.0)	110 (50.7)	151 (67.1)	139 (64.1)
과체중	31 (13.8)	78 (35.9)	14 (6.2)	11 (5.1)
비 만	4 (1.8)	12 (5.5)	11 (4.9)	2 (0.9)

표준체중=(신장-100)×0.9

저 체 중 표준체중 10~15% 부족

정 상 표준체중 ± 10%

과 체 중 표준체중 10% 초과

비 만 표준체중 10~25% 이상 초과

표 3. 조사 대상자의 식품별 가치 평가 점수

가치평가	식품명							
	만두국	불고기·갈비	생선회	샐러드	비빔밥	떡	햄버거	
1.아주좋다7.아주싫다	2.39±1.30 <sup>1)</sup>	1.92±1.20	3.34±2.33	2.17±1.40	2.00±1.20	3.16±1.82	2.81±1.62	
영양적-기호적	4.38±1.75	4.10±2.18	4.03±2.09	3.92±1.98	4.27±2.00	4.90±1.61	4.52±1.88	
일상적-행사적	4.16±1.51	4.88±1.56	5.14±1.56	3.34±1.60	3.01±1.46	4.94±1.71	3.48±1.52	
한국적-외국적	2.42±1.27	2.29±1.34	4.03±1.76	5.88±1.28	2.07±1.10	1.65±0.93	6.29±1.09	
전통적-현대적	2.87±1.49	2.96±1.64	4.16±1.63	6.03±1.09	2.60±1.46	1.83±1.22	6.29±1.09	
조리간단-조리복잡	3.67±1.80	4.48±1.68	3.67±1.74	2.54±1.53	3.62±1.76	4.59±1.76	3.34±1.71	
가정적-영업적	3.17±1.66	3.96±1.82	4.85±1.82	2.82±1.49	2.99±1.55	2.95±1.71	5.29±1.62	
비짜다-싸다	4.23±1.33	2.23±1.23	2.23±1.33	4.46±1.48	4.33±1.39	4.20±1.34	3.92±1.56	

<sup>1)</sup> Mean±S.D

Searles 등<sup>9)</sup>은 조사 여학생의 40%가 본인의 체형에 대하여 불만족하고 있다고 밝혔으며 자신의 체형에 대한 불만족은 식사조절로 체중을 감소시키려는 노력으로 진행된다고 하였다. Hinton 등<sup>10)</sup>에 의하면 식사의 질적인 면을 결정하는 요인으로 특히 여학생의 경우 신체 외모에 대한 관심이 추출되었다고 보고한 바 있으며, Drake 등<sup>11)</sup>은 실제 자신의 체중범주와 평가한 체중 범주간의 유의적인 관련성이 존재한다고 밝혔으며 Anorexia Nervosa(신경성 식욕부진) 등과 같은 식습관 장애까지 초래하고 있다고 보고하였다. 우리나라에서도 최근 전국 남녀 대학생을 대상으로 식사 태도와 식습관을 조사한 결과에서도 여학생의 경우 식습관 장애를 조장하는 사례가 많이 발견되었다고 보고된 바 있다<sup>12)</sup>.

## 2. 식품에 대한 가치 구조 분석

### 1) 식품에 대한 가치 평가 요인 분석

식품에 대한 가치 평가는 식품을 섭취하기 이전의 선택 단계에서 중요하게 작용한다. 즉 식품의 선택 행동은 개인이 지니는 가치 구조에 의하여 좌우된다. 식 행동 형성요인에 관한 연구에서도 가치관이 가장 큰 영향력을 가진다고 보고한 바 있다<sup>13)</sup>.

가치는 인간의 선택, 결정 및 행동의 기초가 되며 식품에 대한 가치는 사회 경제발달과 함께 생리적 단계에서 감각적 단계, 심리적 단계로 가치가 변화하고 있다<sup>1)</sup>. 따라서 식품에 대한 가치는 경험, 지식, 경제적 조건, 습관 등에 따라 좌우되는 복합적인 구조를 가진다고 할 수 있다.

식습관 및 식행동을 유발시키는 식품에 대한 가치는 일상 생활의 모든 면과 밀접한 관계를 가지므로 가치 평가 자체에 어려움이 있다<sup>14)</sup>. 본 연구는 이러한 가치 평가 연구의 한 방향으로 8항목의 대립 개념으로 7가지 음식에 대한 의식 구조를 조사 분석하고 음식에 대하여 형성되는 각종 변인에 대하여 요인 분석을 해 보았다.

조사 대상자의 식품별 가치 평가 점수 및 평가 경

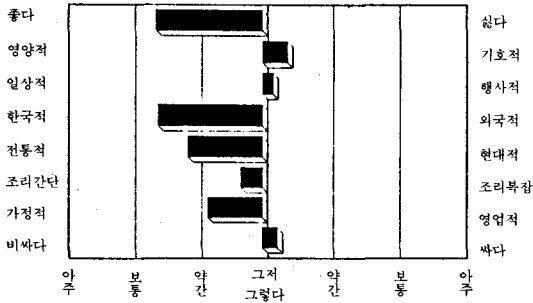


그림. 1-1. 만두국의 항목별 가치 평가

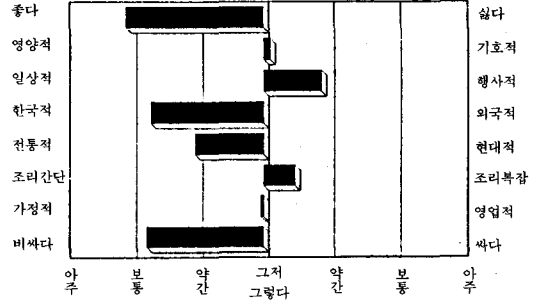


그림. 1-2. 불고기·갈비의 항목별 가치 평가

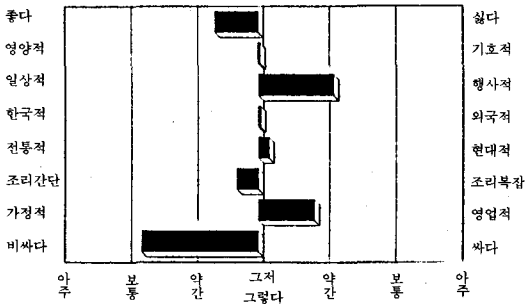


그림. 1-3. 생선회의 항목별 가치 평가

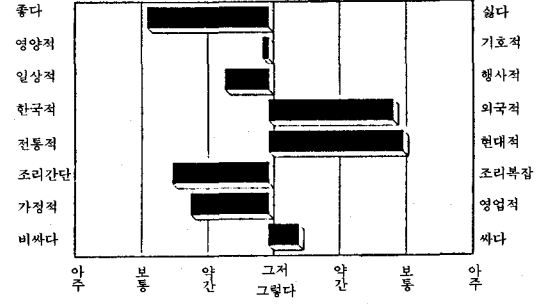


그림. 1-4. 샐러드의 항목별 가치 평가

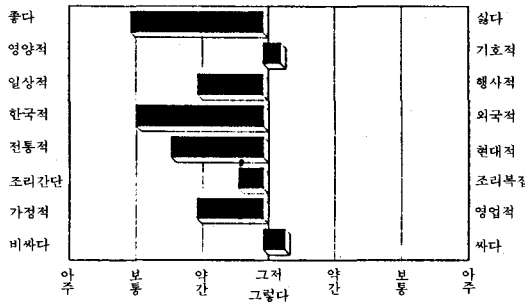


그림. 1-5. 비빔밥의 항목별 가치 평가

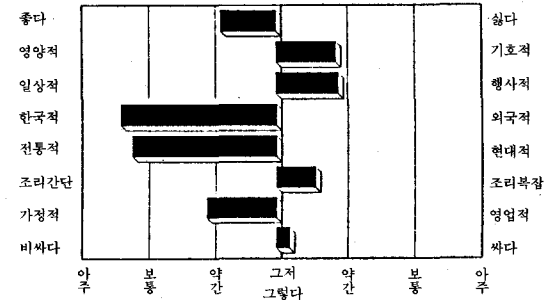


그림. 1-6. 떡의 항목별 가치 평가

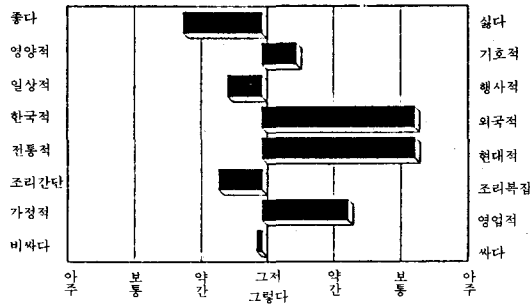


그림. 1-7. 햄버거의 항목별 가치 평가

표 4. 음식에 대한 가치 평가 요인<sup>a</sup>

음 식 명	제1요인	제2요인	제3요인	제4요인
만두국	사회 관념적 요인 (21.7)*	준비성 요인 (16.7)	질적요인 (15.0)	주관적요인, 경제적요인 (13.4)
불고기·갈비	준비성요인 (20.7)	사회 관념적 요인 (18.3)	질적 요인 (14.3)	주관적요인, 경제적요인 (12.5)
생선회	사회 관념적 요인 (27.1)	경제적요인, 준비성요인 (16.5)	주관적요인 (15.2)	
샐러드	복합적 요인 (26.9)	사회 관념적 요인 (21.7)		
비빔밥	사회 관념적 요인 (27.6)	주관적요인, 준비성요인 (17.5)	경제적 요인 (13.1)	질적 요인 (12.6)
떡	사회 관념적 요인 (21.9)	준비성 요인 (18.1)	주관적 요인 (14.4)	질적요인, 경제적요인 (12.9)
햄버거	사회 관념적 요인 (24.5)	복합적 요인 (19.2)	경제적 요인 (14.2)	

\*설명력 (단위 %), <sup>a</sup>주성분 분석 모형(principal component model)과 varimax 회전법에 의함.

향을 도시화한 결과는 표 3과 그림 1에 제시하였다.

만두국은 기호성이 높은 음식으로 한국적이며 약간은 전통적인 가정에서 주로 즐기는 음식으로 평가하였다(그림 1-1). 불고기·갈비는 조사 음식 중 가장 기호도가 높았으며 한국적이며 전통적인 행사 음식으로, 조리 방법은 복잡한 편에 속하는 가격이 비싼 음식이라는 가치를 갖고 있었다(그림 1-2). 생선회도 행사적이며 비싼 음식이라는 가치를 갖고 있었으며(그림 1-3), 샐러드는 외국적이며 현대적인 음식으로, 영업적이기 보다는 가정적이며 조리 방법은 비교적 간단한 것으로 평가하였다(그림 1-4). 비빔밥에 대해서는 한국적, 전통적인 음식으로 가정적이며 일상적인 음식이라는 가치를 가지고 있는 것으로 나타났다(그림 1-5). 안 등<sup>15)</sup>의 대학생의 외식 행동 조사에서는 외식시 비빔밥은 비교적 잘 선택되는 음식 중 하나로 나타났으나 본 연구 조사 결과에서는 비빔밥이 영업적인 것보다는 가정적인 음식이라는 가치를 갖고 있었다. 떡은 아주 전통적이며 한국적인 행사 음식으로 맛 위주이며 조리 방법이 복잡한 음식으로 평가하였다(그림 1-6). 조 등<sup>16)</sup>의 연구에서 일상 생활에서 이용되는 전통 음식 중에서 떡이 가장 자주 이용되고 있으며, 전통 음식에 대해서는 조리방법이 복잡하다는 의식을 갖고 있는 것으로 나타났다. 전통 음식보다 비전통 음식을 더 많이 이용하는 이유로 조리의 간편성이 가장 큰 이유로 지적된 바와 같이 조리 방법의 간편성이 식품의 선택에 있어서 중요하게 작용하는 것으로 보여진다. 반면 햄버거는 아주 현대적이며 외국적인 음식으로 조리 방법이 간편한 영업적인 음식으로 평가하고 있었다(그림 1-7).

7가지 음식에 대하여 형성되는 각종 변인에 대하여

표 5. 성별에 따른 식품의 추출 요인간의 차이검증

음 식 명	요 인	T-Value
만두국	제1요인	-1.68
	제2요인	-6.25**
	제3요인	-1.17
	제4요인	0.10
불고기·갈비	제1요인	-1.56
	제2요인	0.29
	제3요인	-1.37
	제4요인	-4.04**
생선회	제1요인	-1.44
	제2요인	0.80
	제3요인	-3.46**
샐러드	제1요인	4.08**
	제2요인	-0.97
비빔밥	제1요인	1.40
	제2요인	-5.14**
	제3요인	-4.53**
	제4요인	-1.15
떡	제1요인	1.02
	제2요인	-6.43**
	제3요인	1.80
	제4요인	-2.57*
햄버거	제1요인	-1.83
	제2요인	0.31
	제3요인	-0.23

\* $p < 0.05$ , \*\* $p < 0.01$

요인 분석을 한 결과 각 식품으로부터 2~4가지의 요인이 추출되었다(표 4).

요인은 사회 관념적인 요인, 준비성 요인, 질적 요인, 경제적 요인, 주관적 요인, 복합적 요인으로 분류되었다. 한국풍-외국풍, 전통적-현대적 등의 가치 특성을 함께 묶어 사회 관념적인 요인으로 명명하였으며 가정적-영업적, 일상적-행사적, 조리방법간단-조리방법복잡으로 평가되는 특성을 함께 묶어 준비성 요인으로 분류하였다. 음식자체의 객관적 가치 평가의 요소가 되는 영양가맛은 질적인 요인으로, 기호를 나타내는 좋다-싫다는 주관적 요인으로, 가격에 대한 가치평가는 경제적 요인으로 분류하였으며 그외 여러 요인들이 복잡하게 묶인 것은 복합적인 요인으로 해석하였다.

제 1요인으로 사회 관념적 요인과 준비성 요인, 복합적 요인이 추출되었는데 불고기·갈비와 샐러드를 제외하고는 사회 관념적 요인이 제 1요인으로 추출되었다. 그 외 제 2, 제 3요인으로는 질적 요인, 주관적 요인, 경제적 요인이 추출되었다. 이상의 결과로 우리나라 도시 대학생들의 음식에 대한 가치 평가는 오랜

기간 동안 형성되어져 온 사회 관념적인 요인에 의한 것으로 나타났으며 준비성이라는 요인도 중요하게 작용하는 것으로 나타났다.

만두국, 생선회, 비빔밥, 떡, 햄버거가 사회 관념적인 요인이 제 1요인으로 추출되었는데 만두국, 비빔밥, 떡은 한국적이며 전통적이라는 가치를, 햄버거는 외국적, 현대적이라는 가치를 갖고 있었다.

불고기·갈비는 준비성 요인이, 샐러드는 복합적 요인이 제 1요인으로 추출되었는데 이러한 음식들은 영업적인 음식에서 가정적인 음식으로 바뀌어 가는 추세를 보이며 햄버거는 요인들이 일관되게 묶이지 않았는데 이 음식에 대한 대학생들의 가치 구조가 상당히 유동적인 것으로 사료된다.

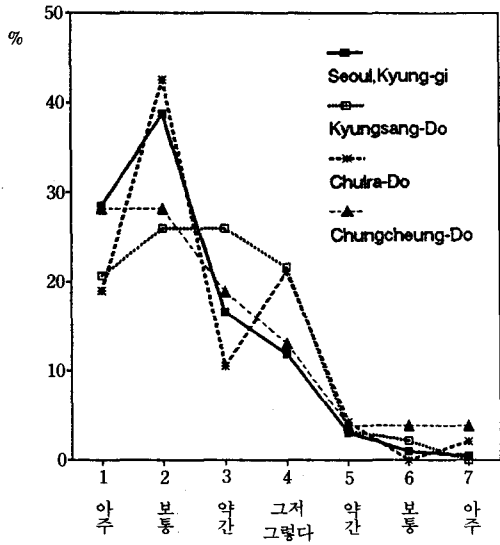
제 3요인으로 추출된 평가 요인은 각 식품에 따라 다르게 나타났는데 질적 요인, 주관적, 경제적 요인으로는 청소년들을 대상으로 한 이<sup>1)</sup>의 연구에서 주관적 요인이나 질적인 요인이 제 1요인으로 추출된 것과는 대조되는 점이다.

2) 성별, 주성장지에 따른 식품의 추출 요인간의 차

표 6. 주성장지에 따른 식품에 대한 가치 평가 요인간의 차이 검증

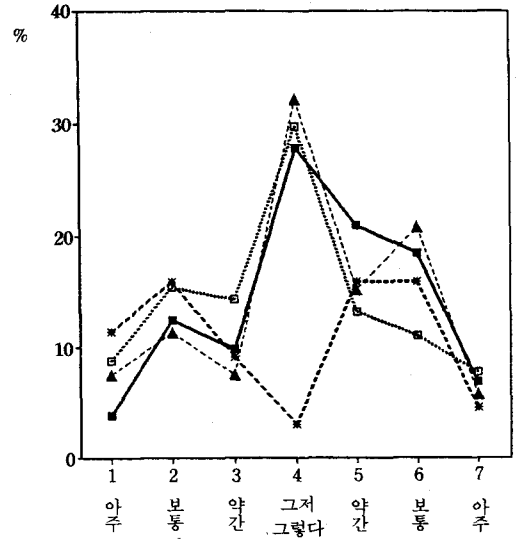
음 식 명	요 인	서울·경기	경 상 도	전 라 도	충 청 도
만두국	제1요인	-0.1477 <sup>1)</sup>	0.2400	0.3297	0.1204**
	제2요인	0.0266	-0.1354	0.1779	-0.0362
	제3요인	0.0476	-0.0492	-0.0593	-0.1225
	제4요인	-0.0471	0.0490	0.1636	-0.0268
불고기·갈비	제1요인	0.0336	-0.1436	0.0719	0.0534
	제2요인	-0.1721	0.0819	0.0405	0.4285**
	제3요인	0.0081	-0.0365	0.1259	-0.0760
	제4요인	-0.0246	0.0456	-0.0416	0.0548
생선회	제1요인	0.1560	-0.2963	-0.1433	-0.0991**
	제2요인	0.1681	-0.5637	0.3073	-0.0634**
	제3요인	-0.0197	-0.1704	0.0751	0.3369
샐러드	제1요인	-0.1195	0.2386	-0.0773	0.2224*
	제2요인	0.0956	-0.3035	0.2137	-0.0885*
비빔밥	제1요인	-0.0197	-0.0396	-0.2951	0.3372*
	제2요인	0.0019	0.0811	-0.1437	-0.0267
	제3요인	-0.1003	0.1022	0.3535	0.0082
	제4요인	-0.0060	-0.1904	0.0810	0.2032
떡	제1요인	0.0428	0.0837	-0.3030	0.0022
	제2요인	0.0393	-0.2366	0.1435	0.0332
	제3요인	-0.0319	-0.0682	0.3351	0.0273
	제4요인	0.0411	0.1608	-0.4422	-0.1265*
햄버거	제1요인	0.1861	-0.3575	0.0201	0.3356**
	제2요인	-0.2284	0.3556	0.1792	0.2554**
	제3요인	-0.0024	0.0841	-0.3413	0.0326

<sup>1)</sup>F-Score, \**p*<0.05, \*\**p*<0.01



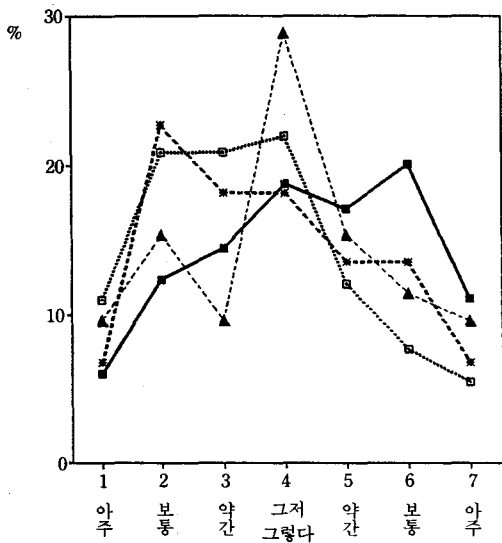
← 한국적 → ← 외국적 →

그림. 2. 만두국의 주성장지별 빈도분포



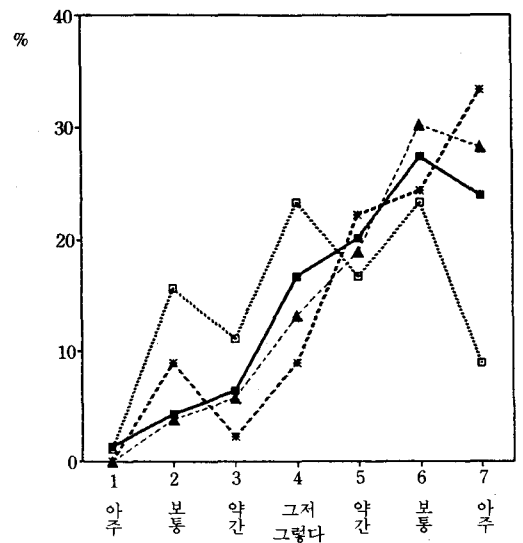
← 전통적 → ← 현대적 →

그림. 3-2. 생선회의 주성장지별 빈도분포



← 한국적 → ← 외국적 →

그림. 3-1. 생선회의 주성장지별 빈도분포



← 일상적 → ← 행사적 →

그림. 3-3. 생선회의 주성장지별 빈도분포

이

각 음식에 대한 가치 평가 구조가 성별과 주성장지에 따라 유의적인 차이가 있는지를 검증해 보았다.

남녀간에 가치관의 차이를 보인 음식은 만두국, 불고기·갈비, 생선회, 샐러드, 비빔밥, 떡이었다. 만두국과 샐러드의 경우는 준비성 요인에 대하여 남녀간의 가치관 차이를 나타내었으며 불고기·갈비는 주관적

요인과 경제적 요인의 차이를 보였다(표 5). 생선회는 주관적 요인이, 샐러드는 복합적 요인이, 비빔밥은 주관적 요인, 준비성 요인, 경제적 요인이, 떡은 준비성 요인과 경제적, 질적인 요인에서 남녀간의 차이를 나타내었다. 햄버거와 같은 외래적이고 현대적인 음식에 있어서는 추출된 요인이 성별에 따라 유의적인 차이를 보이지 않았다.

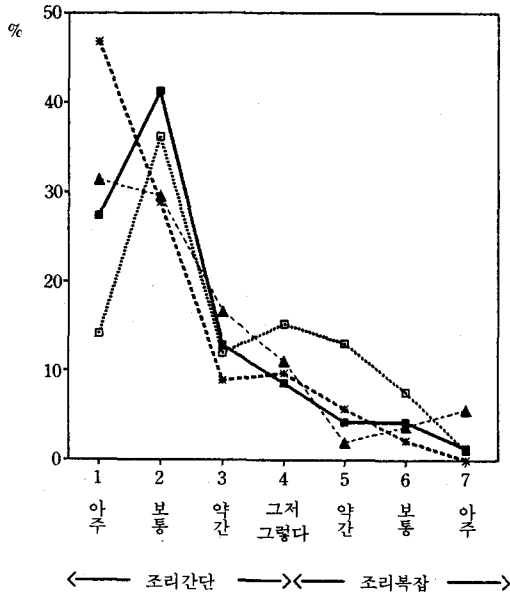


그림. 4-1. 셀러드의 주성장지별 빈도분포

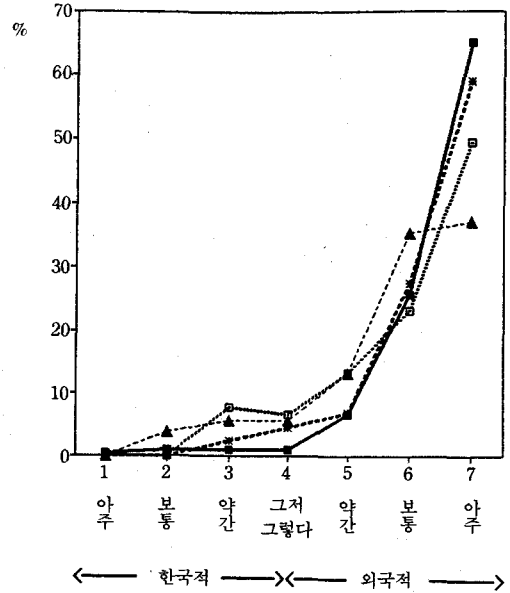


그림. 5-1. 햄버거의 주성장지별 빈도분포

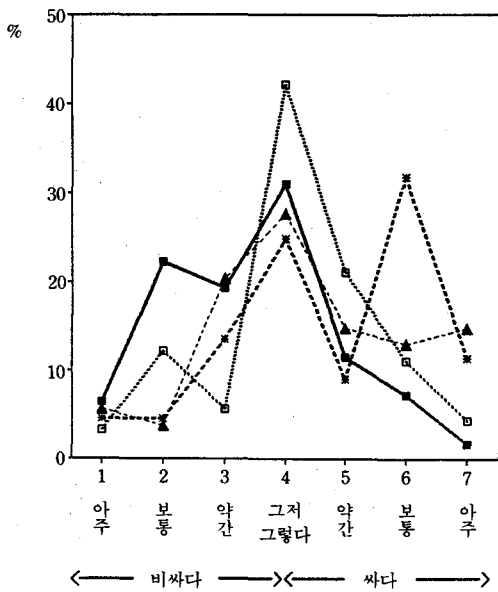


그림. 4-2. 셀러드의 주성장지별 빈도분포

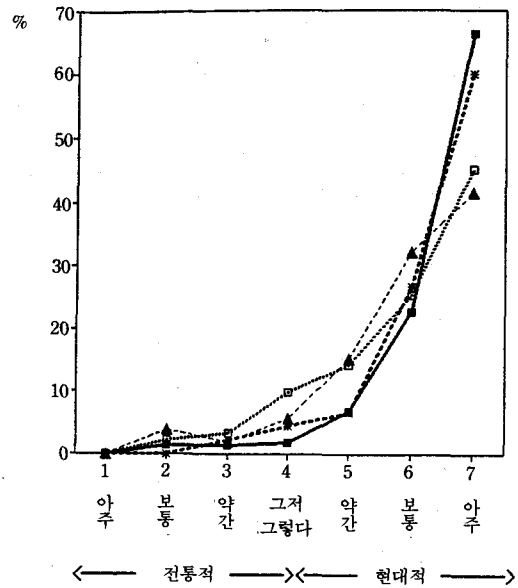


그림. 5-2. 햄버거의 주성장지별 빈도분포

남녀간에 주로 준비성 요인과 경제적 요인이 차이를 나타내었는데 이는 남학생보다는 여학생이 식품의 조리나 구매 등의 식생활 전반에 대한 경험이 더 많음에 따라 식품에 대해 형성되는 가치 평가에 차이를 나타낸 것으로 사료된다.

우리나라의 경우 지방에 따라 음식 문화의 차이를 가지고 있음을 반영할 때 음식에 대한 가치 구조도

지역에 따라 유의적인 차이를 나타내는 지를 알아보기 위하여 일원변량 분석방법을 통하여 검증해 보았으며 차이를 나타낸 경우 Duncan's Multiple Range Test에 의하여 어떤 지역간에 차이를 나타낸 것인지도 알아 보았다.

주성장지별로 각 식품의 평가 차원에서 유의적인 차이를 분석해 본 결과는 표 6과 같으며 차이를 나타낸



가치 평가 항목에 대해서 주성장지별 빈도 분포를 도시화해 본 결과, 그 양상이 잘 드러난 경우는 빈도 분포도 함께 제시하였다.

만두국에서는 사회 관념적 요인이 주성장지에 따라 차이를 나타냈는데 이는 서울 경기 지역 출신인 사람 대다수가 만두국을 한국적인 음식으로 더 높게 평가했으며 만두국을 오래된 음식으로 생각하고 있는 것으로 나타나 만두국이 이 지역에서는 우리나라 음식으로 토착화 되어 있음을 알 수 있다(그림 2).

불고기·갈비도 제 2요인인 사회 관념적 요인이 유의적인 차이를 나타냈는데 서울·경기 지역과 충청도 지역간의 차이를 보였다. 대체적으로 서울·경기 지역이 충청도 지역보다 불고기·갈비를 훨씬 더 한국적이며 전통적인 음식이라는 가치를 갖고 있었다.

생선회는 사회 관념적 요인 및 경제적, 준비성 요인에서 지역간 차이를 보였다. 사회 관념적인 요인은 경상도와 서울·경기 지역간의 차이에서, 경제적, 준비성 요인은 경상 지역과 타지역간에 차이를 보였다. 경상도 지역이 생선회를 한국적인 음식으로 평가한데 비해 서울·경기 지역 출신은 아직 생선회가 한국적인 음식인지 외국적인 음식인지에 대한 가치가 정립되어 있지 않음을 나타내었다(그림 3-1). 이는 경상도 지역의 지리적인 조건이 식습관과 관련된 문제에 근접해 있어 생선회에 대한 가치 형성에 영향력을 끼친 것으로 보인다. 그림 3-2에서 나타난 결과에서 보는 바와 같이 생선회가 우리나라의 식생활에 뿌리를 내린 기간에 대한 가치 평가에 대해서는 아직은 고정된 가치가 형성되어 있지 않음을 알 수 있다. 그림 3-3에서 경상도 지역은 일상적, 행사적이라는 개념의 평가가 양분되어 있는데 비해 타지역은 대체로 생선회는 행사적인 음식으로 평가하였다.

샐러드는 복합적 요인과 사회 관념적인 요인이 주 성장지에 따라 차이를 나타내고 있는데 복합적 요인은 서울·경기와 경상, 충청도 지역간에, 사회 관념적인 요인은 경상도와 서울·경기, 전라 지역간에 차이를 보였다. 서울·경기 지역이 샐러드는 조리 방법이 간단하며, 가격면에서는 비싸다는 의식을 갖고 있는 비율이 다른 지역보다 높는데 이는 샐러드를 구성하는 재료의 질적인 면에서의 차이에 기인한 것으로 보인다(그림 4-1, 4-2).

비빔밥은 충청지역과 전라, 서울·경기 지역간에 사회 관념적 요인의 차이를 보였으며 떡은 제 4요인인 질적, 경제적 요인이 전라도와 서울·경기, 경상 지역에 차이를 나타내었다.

햄버거는 사회 관념적인 요인과 복합적인 요인이 지역간에 유의적인 차이를 보였는데 사회 관념적 요인은 서울 지역과 경상, 충청 지역간에 복합적 요인은

서울·경기와 기타 지역간에 차이를 나타내었다. 서울·경기 지역이 타지역보다 햄버거를 현대적이며 외국적인 음식으로 더 높게 평가하였다(그림 5-1, 5-2). 이 지역에서는 햄버거가 일상적인 음식으로 식생활 중에 뿌리를 내리고 있는 것으로 사료되며 다른 지역에서는 아직은 그런 단계까지는 이르지 않은 것으로 보이나 앞서 지적한 바와 같이 햄버거는 고정된 가치 평가가 형성되어 있지 않은 상태이어서 이에 대한 가치가 상당히 유동적인 것으로 판단된다.

이상의 결과에서 떡을 제외하고는 다른 식품의 가치 평가 추출 요인 중에서 사회 관념적인 요인이 주성장지에 따라 유의적인 차이를 나타내어 아직은 음식 문화와 마찬가지로 식품에 대한 가치 평가도 지역적인 차이가 존재하는 것으로 보인다. 떡에 대해서는 우리 고유의 전통음식이라는 보편적인 가치를 가지는 것으로 나타났다.

#### IV. 결론 및 제언

식품에 대한 가치는 식행동에 영향을 미치며 나아가 식생활의 질을 결정짓는 중요한 요인이 된다. 이에 본 연구에서는 남녀대학생을 대상으로 7종류의 음식에 대하여 의식구조를 조사하고 음식에 대한 가치평가요인을 추출하여 분석했으며 이와 더불어 자신의 체형에 대한 평가도 검토해 보았다.

체형에 대한 조사에서는 여학생의 대다수가 본인의 현재 체중에 불만족하고 있는 것으로 나타났다. 조사 대상자의 신장과 체중으로 표준체중을 산출하여 체중 범주를 나누어 본 결과, 남녀 모두 비만보다는 오히려 저체중의 문제가 지적되었다. 특히 여학생의 55.4%가 정상 범주에 속함에도 불구하고 자신의 체형에 대해 과체중이나 비만으로 잘못된 평가를 하고 있어 이들의 식습관 및 식사의 질에 미치게 될 영향이 우려됨이 지적되었다.

7가지 음식에 대하여 형성되는 각종 변인에 대하여 요인분석한 결과 각 식품으로부터 2~4가지의 요인이 추출되었다. 요인은 사회관념적인 요인, 준비성 요인, 질적 요인, 경제적 요인, 주관적 요인, 복합적 요인으로 분류하였다. 만두국, 생선회, 비빔밥, 떡, 햄버거는 제 1요인으로 사회관념적 요인이 추출되었으며, 불고기 갈비는 준비성 요인이, 샐러드는 복합적 요인이 제 1요인으로 추출되었다. 즉 우리나라 도시대학생들의 음식에 대한 가치 평가는 오랜동안 형성되어져 온 사회 관념적 요인이 지배적이었다.

각 식품에 대하여 형성되는 가치 평가 요인은 성별 및 주성장지에 따라 차이를 나타내었다. 남녀간에는 주로 준비성 요인과 경제적 요인의 차이를 나타내었

으며, 주성장지에 따라서는 가치 평가 추출 요인 중에서 특히 사회관념적 요인이 먹을 제의한 음식들간에 유의적인 차이를 나타내었다.

현대사회는 식품 산업과 외식 산업의 발달로 이용 가능한 식품과 새로운 식품의 증가 및 간편한 조리기기, 조리방법, 가공법 개발 등으로 식품에 대한 가치가 변화되어 가고 있다. 따라서 식품에 대한 가치를 분석해 봄으로써 식품 선택을 보다 올바른 방향으로 교육할 수 있으며 식품업계에서는 식품에 대한 가치관의 변화 양상을 파악함으로써 새로운 식품개발 및 보급을 위한 기초 자료로도 제시될 수 있겠다. 본 연구에서는 7가지 음식에 대해서만 조사 분석해 보았으나 폭넓은 연령층을 대상으로 더 다양한 음식에 대한 다각적인 연구가 계속되어야 한다고 사료된다.

### 참고문헌

1. 이영미 : 도시청소년의 식생활 행동과 식품에 대한 가치 평가에 대한 연구, 연세대학교 박사학위논문(1986).
2. 조미환, 임정빈 : 도시주부의 가정관리행동유형과 가정생활만족, 대한가정학회지, 29 (2), 171 (1991).
3. Cospser, B.A. and Wakefield, L.M : Personal, attitudinal, and motivational factors-Food choices of women, *J. Am. Diet. Assoc.*, 66, 152-5, (1975).
4. Schafer, R.B : Factors affecting food behavior and the quality of husbands' and wives' diets, *J. Am. Diet. Assoc.*, 72, 138-43, (1978).
5. 문수재, 양일선, 이민준, 차진아 : 세계 각국의 식품 소비구조, 영양소 섭취수준 및 영양문제의 변화 양상에 관한 비교 연구, 한국식문화학회지, 6(2), 199-213 (1991).
6. Macdonald, L.A., Wearing, G.A and Moase, O. : Factors affecting the dietary quality of adolescent girls, *J. Am. Diet. Assoc.*, 82, 260-3 (1983).
7. 임국이, 김선효 : 청소년기 식사의 질에 영향을 미치는 요인에 관한 연구, 한국영양학회지, 18, 225-33, (1985).
8. 김병수, 안윤기의 2인 : SPSS를 이용한 통계자료분석, 박영사(1987).
9. Searles, R.H., Terry, R.D. and Amos, R.J : Nutrition knowlege and body-image satisfaction of female adolescents, *J of Nutr. Educ.*, 18, 123-7 (1986).
10. Hinton, M.A., Eppright, E.S., Chadderdon, H. and Wolins, L. : Eating behavior and dietary intake of girls 12 to 14 years old, *J. Am. Diet. Assoc.*, 43, 223-7 (1963).
11. Drake, M.A. : Symptoms of anorexia nervosa in female university dietetic majors, *J. Am. Diet. Assoc.*, 89, 97-8 (1989).
12. 주간새건강, 14, (1991).
13. 김정현 : 한국인의 식행동에 영향을 주는 요인분석, 연세대학교 석사학위논문(1990).
14. 細谷憲政의 2인 : 公衆營養學, 日本營養士會編, 168, (1974).
15. 안숙자 : 서울지역 대학생들의 외식행동에 관한 연구, 한국식문화학회지, 4(4), 383-92 (1989).
16. 조연숙, 홍상옥, 한재숙 : 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식조사 연구, 3(3), 281-92 (1988).