

# 남녀대학생들의 한국전통음식에 대한 지식 및 평가에 관한 연구

— I. 지식 및 섭취실태를 중심으로 —

A Study on University Student's Knowledge and Opinion  
of the Korean Traditional Foods

—I. The knowledge and consumption of the Korean traditional foods—

이화여자대학교 식품영양학과  
박사과정 이경애, 장영애, 김우경

Dept. Foods & Nutrition, Ewha Womans University

*Doctoral course: Kyung Ae Lee*

*Doctoral course: Young Ai Jang*

*Doctoral course: Woo Kyung Kim*

## 〈 목 차 〉

- |              |             |
|--------------|-------------|
| I. 서론        | IV. 요약 및 결론 |
| II. 연구방법     | 참고문헌        |
| III. 결과 및 고찰 |             |

## 〈 Abstract 〉

The objectives of this study were to investigate university students' knowledge of traditional dishes and seasonal festive foods, and to estimate the level of consumption in Korea. The results of the study indicated that their level of knowledge of the seasonal festive foods was very low on an average. The reason was that, because each family prepared only one or two festive dishes on seasonal festival days, these students had few opportunity of being acquainted with other kinds of festive foods. In case of traditional foods university students ate some traditional foods. However, they ate other kinds of traditional foods such as Jun-Gol and San-Juk less than once a month because of the difficulty in cooking these foods everyday. Finally, the students showed their intention to eat more traditional foods and festive foods if they can find these types of foods easily. The findings of this study

suggested that, in order to increase the consumption of our traditional foods, it is necessary to encourage the establishment of many traditional food stores and to provide an easy access to these stores. Furthermore, every effort should be made to develop various kinds of food materials and easy recipes which can be used at home.

## I. 서론

개인의 식습관은 사회, 문화적 변천에 따라 조금씩 변화되어 가고 여러가지 복합적인 환경요인들에 의해 직접, 간접적으로 영향을 받는다.” 우리나라는 1960년대에 이르러 경제개발계획의 추진으로 근대 산업사회로의 전환을 꾀하여 경제적, 사회적으로 많은 변화가 일어났으며 식품 산업이 발달하고 식품의 계절성이 점차 사라져 가고 있는등 식생활에서도 많은 변화가 생겼다. 그리고 외래의 음식의 수용이 증가하고 외식의 빈도가 증가됨에 따라 식습관이 점차 서구화되어 가고 있고 이런 경향은 구세대에 비해 신세대들에게 더 급속히 확산되고 있다.<sup>2)</sup> 특히 외식의 빈도가 높은 대학생들은 간편한 인스턴트 식품 및 외래 음식에 대한 선호도가 높아지면서<sup>3)</sup> 점차로 전통적으로 전승되어온 우리나라 음식을 접할 기회가 줄어들고 있다. 요즘 대학생들 사이에서 전통 문화에 대한 관심이 고조되어 이를 발굴 계승하려는 노력이 행해지고 있으나 문화의 중요한 한부분을 차지하고 있는 식문화에 관해서는 이러한 움직임이 활발히 이루어지고 있지 않는 실정이다.

그러므로 본 조사는 미래의 문화를 형성하고 발전시켜야 할 대학생들 대상으로 이들이 전통적으로 내려오는 한국음식과 세시 풍속과 관련이 있는 절기음식에 대해 얼마나 알고 있는가와 현재 섭취 현황을 알아보고 이를 토대로 한국전통음식이 앞으로 어떠한 방향으로 계승되어야 할지에 대해 논의해보고자 한다.

## II. 연구방법

### 1. 조사대상자 및 기간

조사대상은 8개 대학에 재학하고 있으며 자취나 하숙을 하지 않고 가족과 함께 거주하는 남녀 대학생으로 하였고 특히 여대생은 여자대학교의 식품영양학을 전공하지 않는 재학생으로 하였다. 각 대학별로 60명을 무작위 추출하여 조사의 정확성을 높이기 위해 면접법으로 설문을 조사하였다. 총 480명의 응답자중 응답에 불성실했던 3부의 설문지를 제외하고 477부의 설문지를 본 연구의 자료로 이용하였다. 설문조사는 1992년 7월 25일 부터 8월 10일 까지 실시하였다.

### 2. 조사 내용

대학생들의 한국전통음식에 대한 지식 정도와 섭취실태와의 관계에 관하여 다음과 같은 내용을 조사하였다.

- 1) 조사대상자의 일반사항  
조사대상자의 성별, 연령, 가족구성형태, 거주형태 및 가정의 월수입을 조사하였다.
- 2) 한국전통음식 및 절기음식에 대한 지식  
밥, 국, 떡, 후식 및 조리방법별 음식들중에서 각각 한가지를 선택하여 총 20가지 음식에 대해 어느 정도 알고 있는지를 ‘들어본 적도 없다’는 1점, ‘들어본 적은 있으나 본적은 없다’는 2점, ‘본적은 있으나 먹어본 적은 없다’는 3점, ‘먹어본 적은 있으나 조리방법은 모른다’는 4점, ‘조리방법도 잘 안다’는 5점으로 하여 평가하였다.

절기음식에 대해서는 설날, 정월대보름, 단오, 추석, 동지에 전통적으로 먹어온 음식들을 보기로 주어(토란국, 동치미, 편육, 오곡밥, 앵두화채, 갈비찜, 수정과, 수리치국, 떡국, 9가지 나물, 유밀과, 약식, 팔죽, 송편, 중편, 밥단자, 준치국, 경단, 원소병, 정과, 다식, 부름, 만두국) 이는데로 고르게 한 후 정답에 대한 맞는 답의 비율을 백분율로 해서 점수로 하였다.

### 3) 한국 음식에 대한 섭취 빈도

우리나라 음식을 17종류로 나누어 현재의 섭취 빈도를 조사하고 앞으로 이러한 음식들을 쉽게 접할 수 있게 되었을 때 더 섭취할 의향이 있는가에 대하여 조사하였다.

## 3. 자료 처리 방법

설문지에 대한 자료는 SPSS package를 사용하여 처리하였다. 자료 분석 방법은 빈도, 백분율,  $\chi^2$  검정을 사용하였고, 한국전통음식 및 절기음식에 대한 지식은 F 검정을 사용하여 유의성을 검증하였다. 한국전통음식 및 절기음식에 대한 지식정도와 현재 섭취실태와의 상관관계는 Pearson correlation coefficient로 분석하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 연령, 가족구성형태, 거주형태, 가정의 월수입에 대한 남,녀별 결과는 <표 1>과 같다.

대상자는 총 477명으로 남자가 241명, 여자가 236명 이었으며 그중 20-25세가 가장 많았고 85% 이상이 핵가족이었으며 가정의 월수입은 100-200만원이 50%정도를 차지하고 있었다.

### 2. 한국전통음식 및 절기음식에 대한 지식

한국전통음식에 대한 지식정도를 조사해본 결과는

<표 2>와 같다.

<표 2>에서 나타난 바와 같이 남자 대학생의 경우 계삼탕(삼계탕), 오곡밥, 수정과만이 4점이상으로 먹어 본 적이 있고 조리방법도 알고 있었으며 너비아니(불고기), 보쌈김치, 호박죽은 3점이상으로 조리방법은 모르지만 먹어본 적은 있는것으로 나타났다. 그러나 설문한 20가지 음식중 반수인 10가지 음식에 대해서는 들어본 적도 없거나 본적도 없는 것으로 응답하였다. 반면에 여자 대학생의 경우는 먹어본 적이 있으며 조리방법을 알고 있는 음식이 5가지(계삼탕, 오곡밥, 수정과, 너비아니, 호박죽)였고 대하찜, 홍합초, 애탕국만이 들어본 적은 있으나 본 적은 없는 것으로 나타나 남자 대학생에 비해 여자 대학생이 음식에 대해 더 많은 지식을 갖고 있고 20가지 음식에 대한 평균점수가 유의적으로 더 높았다. 그러나 남,녀 모두 평균점수가 2점에서 3점 사이로 낮아 '본적은 있으나 먹어 본 적은 없다'로 나타나 음식을 직접 먹어볼 기회가 적었음을 알 수 있었다. 그럼에도 불구하고 한국전통음식에 대한 지식에 남,녀 대학생간에 차이를 보인것은 여자대학생이 직접 음식을 먹어보았거나 조리할 기회가 많아서라기 보다는 학교나 가정에서 음식에 대한 이론적 교육의 기회가 남자 대학생에 비해 많았기 때문인 것으로 사료된다.

주부를 대상으로 전통음식의 지식을 조사한 김<sup>9)</sup>의 논문과 비교해 보면 주부들이 대체로 모든 음식에 대한 점수가 대학생보다 높은 경향을 보였다. 김<sup>9)</sup>과 조등<sup>9)</sup>은 연령이 많을수록 전통음식에 대한 이용이 많고, 잘 알고 있다고 보고하여 대학생들이 주부보다 낮은 점수를 보인 것이 연령에 대한 차이라고 설명할 수도 있겠다. 또 한편으로는 사회가 점점 산업화, 서구화로 급속히 진행됨에 따라 식생활에도 많은 변화가 생긴 요즈음 편리한 가공식품과 편의식품이 점점 가정의 일상식으로 자리잡아<sup>7)</sup> 젊은 세대들은 이러한 식문화에 익숙해져 있으므로 따라서 본 조사의 대상인 대학생들이 나이가 많아졌을때 현재의 기성세대와는 다른 식습관을 가지게 될 것이라고 예상할 수있다. 그러므로 본 조사에서 대학생들이 전통적으로 내려온 한국 음식에 대해 낮은 지식정도를

〈표 1〉 조사대상자의 일반사항

		명 (%)	
	집 단	남	여
연 령	20세 미만	21 ( 8.7)	8 ( 3.4)
	20-25세	172 (71.4)	220 (93.2)
	26-30세	48 (50.5)	8 (49.5)
가족구성 형 태	핵가족	208 (86.3)	209 (88.6)
	확대가족	33 (13.7)	27 (11.4)
거주형태	단독주택	134 (57.0)	128 (54.5)
	집합주택	101 (43.0)	107 (45.5)
가 정 의 월 수 입	60만원 이하	17 ( 7.2)	3 ( 1.3)
	60-100 만원	77 (32.8)	35 (15.6)
	100-200 만원	113 (48.1)	136 (60.4)
	200-300 만원	19 ( 8.1)	35 (15.6)
	300만원 이상	9 ( 3.8)	16 ( 7.1)

나타낸것은 연령의 차이 뿐만아니라 식문화에 대한 세대간의 차이로 설명할 수도 있겠다. 따라서 한국 전통음식을 계승하는 방향으로 이끌어가기 위해서는 이에 대한 교육과 기성세대들의 좀더 적극적인 이용이 필요하다고 사료된다.

절식은 세시풍속일 즉, 명절에 해 먹는 음식으로서 우리나라는 사계절의 변화가 뚜렷하여 계절에 따른 식품의 생산이 제한되었기 때문에 명절마다 그 계절에 생산되는 식품을 이용한 특별음식을 만들어 그 '儀'에 쓰기도 하고 명절을 즐기는데 큰 몫을 차지해 왔다고 한다.<sup>9)</sup>

본 연구에서는 여러 명절중 설날, 정월 대보름, 단오, 추석, 동지의 절식에 대해 얼마나 알고 있는지를 조사하였는데 그 결과는 〈표 3〉과 같다. 〈표 3〉에 나타난 바와 같이 5가지 명절의 절식에 대한 지식 정도가 모두 100점에 대해 40점 미만의 낮은 점수를 보여 절기 음식에 대해 남,녀 대학생 모두가 잘 모르고 있었으며 특히 추석이나 동지의 절식은 남자 대학생이 여자대학생에 비해 유의적으로 낮은 점수를 나타냈다.

명절의 시행실태를 조사한 보고에 의하면 설날 및 추석은 95%이상, 정월대보름은 45%정도, 단오는 10%, 동지는 40%정도가 시행하고 있었지만 절기를 시행한다고 하여 절기마다 그때 그때의 절식을 모두

장만하고 있는 것이 아니라 설날에는 떡국, 정월대보름에는 오곡밥, 추석에는 송편, 단오에는 수리치떡, 동지에는 팔죽등 대표적인 음식만을 장만하고 있었다.<sup>10)</sup> 그러므로 본 연구에서 남, 녀대학생들이 절식에 대해 잘 알지 못하는 것은 명절을 시행하는 가정은 많으나 그 명절의 음식중 대표적인 한 두가지 음식만을 준비하므로 다른 음식들은 접할 기회가 적었기 때문이라고 사료된다.

또한 김등<sup>9)</sup>은 각 명절의 전승여부에 대한 조사대상자의 응답에서 설날, 정월대보름, 추석, 동지등은 대부분이 전승하는 것이 좋다고 대답하였으므로 절식을 자주 이용하여 그 지역이나 그 가정의 특징적인 음식으로 발전시켜 접할 기회를 많게 함으로써 절기 음식에 대한 이해와 관심을 높여야 한다고 여겨진다.

### 3. 한국음식의 섭취 빈도

남, 녀대학생들이 현재 우리나라 음식을 어느정도 섭취하고 있는지와 이런 음식들을 좀더 쉽게 접할 수 있을때의 섭취의향을 조사한 결과는 〈표 4〉, 〈표 5〉와 같다.

현재의 섭취빈도를 살펴보면〈표 4〉 밥과 김치는 거의 매일 섭취하고 있었고 그 이외의 음식들을 조

〈표 2〉 한국전통음식에 대한 지식

음식명	성 별		유의성 <sup>2)</sup>
	남	자	
계삼탕(삼계탕)	4.30 ± 0.84 <sup>D)</sup>	4.27 ± 0.72	*
오 곡 밥	4.23 ± 0.66	4.43 ± 0.50	***
수 정 과	4.12 ± 0.59	4.26 ± 0.53	
너비아니(불고기)	3.99 ± 1.23	4.26 ± 0.89	***
보쌈 김 치	3.88 ± 0.05	3.80 ± 0.05	
호 박 죽	3.84 ± 0.85	4.11 ± 0.63	***
육 포	2.97 ± 1.31	3.54 ± 0.98	**
수 수 경 단	2.69 ± 1.41	3.79 ± 0.05	***
신 선 로	2.25 ± 1.17	3.14 ± 0.97	**
다 식	2.06 ± 1.38	2.74 ± 1.38	
장 산 적	1.97 ± 1.30	2.58 ± 1.31	
구 절 판	1.84 ± 1.18	2.98 ± 1.31	
편 수	1.63 ± 1.02	2.02 ± 1.14	
겨 자 채	1.59 ± 1.04	2.12 ± 1.28	**
탕 평 채	1.57 ± 0.89	3.16 ± 1.18	***
대 하 점	1.55 ± 0.96	1.93 ± 1.05	
호 박 선	1.47 ± 0.91	2.34 ± 1.43	***
미 나 리 강 회	1.43 ± 0.90	2.28 ± 1.30	***
홍 합 초	1.31 ± 0.72	1.47 ± 0.77	
애 탕 국	1.15 ± 0.50	1.93 ± 1.18	***
평 균 점 수	2.49 ± 0.93	3.06 ± 0.94	*

1) 평균 ± 표준편차

2) F 검정

\* p ≤ 0.05 \*\* p ≤ 0.01 \*\*\* p ≤ 0.001

〈표 3〉 절기음식에 대한 지식

절 기	성 별		유의성 <sup>2)</sup>
	남	자	
설 날	32.33 ± 16.21	38.64 ± 16.67	
정월대보름	26.18 ± 12.82	33.35 ± 11.58	
단 오	27.38 ± 7.52	30.66 ± 10.56	
추 석	28.95 ± 9.14	34.01 ± 14.41	***
동 지	30.58 ± 10.71	32.74 ± 13.01	**

1) 평균 ± 표준편차

2) F 검정

\*\* p ≤ 0.01 \*\*\* p ≤ 0.001

리방법별로 분류하였을 때 찌개, 국, 나물, 구이의 순 으로 많이 섭취하고 있었는데 이는 한국가정에서 일

〈표 4〉 우리나라 음식의 현재 섭취 빈도

명 (%)

음 식 류	남				녀			
	1일	1주	1달	1년	1일	1주	1달	1년
	1회 이상	1회 이상	1회 이상	2-3회	1회 이상	1회 이상	1회 이상	2-3회
밥류 흰밥,잡곡밥등	214(89.9)	15( 6.3)	4( 1.7)	5( 2.1)	221(95.3)	8( 3.4)	2( 0.9)	1( 0.4)
비빔밥,오곡밥등	6( 2.5)	76(31.9)	122(51.3)	34(14.3)	4( 1.7)	62(27.1)	126(55.0)	37(16.2)
죽류(호박죽,팥죽등)	1( 0.4)	6( 2.5)	50(21.0)	181(76.1)	0( 0.0)	7( 3.0)	60(26.0)	164(71.0)
면류(만두국,국수등)	9( 3.8)	110(46.4)	106(44.7)	12( 5.1)	11( 4.8)	116(50.4)	93(40.4)	10( 4.3)
국 된장국등	32(13.4)	171(71.8)	29(12.2)	6( 2.5)	38(16.5)	138(59.7)	43(18.6)	15( 5.2)
애당국,삼계탕등	2( 0.8)	19( 8.0)	128(53.8)	89(37.4)	0( 0.0)	14( 6.1)	94(41.2)	120(52.6)
찌개류(된장,고추장찌개등)	48(20.2)	154(64.7)	33(13.9)	3( 1.3)	54(23.5)	136(59.1)	34(14.8)	6( 2.6)
전골류	1( 0.4)	17( 7.2)	56(23.6)	163(68.8)	3( 1.3)	19( 8.3)	74(32.2)	134(58.3)
찜(갈비찜, 닭찜등)	0( 0.0)	32(13.4)	144(60.5)	62(26.1)	1( 0.4)	25(10.9)	149(64.8)	55(23.9)
선류(호박선,가지선등)	1( 0.4)	16( 6.8)	53(22.5)	166(70.3)	4( 1.7)	33(14.4)	73(31.9)	119(52.0)
조림류 생선조림,장조림등	8( 3.4)	100(42.6)	103(43.3)	27(11.3)	18( 7.8)	105(45.5)	96(41.6)	12( 5.2)
홍합초,전복초등	1( 0.4)	3( 1.3)	28(11.8)	205(86.5)	0( 0.0)	5( 2.2)	24(10.4)	202(87.4)
구이류 생선구이,불고기등	8( 3.4)	118(49.6)	101(42.4)	11( 4.6)	15( 6.4)	135(58.2)	77(33.2)	5( 2.2)
더덕구이,송이구이등	0( 0.0)	14( 5.9)	66(27.7)	158(66.4)	2( 0.9)	19( 8.2)	64(27.6)	147(63.4)
산적류(장산적,떡산적등)	0( 0.0)	6( 2.5)	41(17.2)	191(80.3)	0( 0.0)	5( 2.2)	57(24.7)	169(73.2)
전류(아채,생선전등)	12( 5.0)	47(19.7)	112(47.1)	67(28.2)	26(11.3)	74(32.2)	95(41.3)	35(15.2)
나물류(생채,숙채)	23( 9.7)	91(38.2)	91(38.2)	33(13.9)	83(35.8)	102(44.0)	38(16.4)	9( 3.9)
김치류 배추김치,깍두기등	214(89.9)	16( 6.7)	6( 2.5)	2( 0.8)	212(91.4)	16( 6.9)	3( 1.3)	1( 0.4)
장김치,보쌈김치등	23( 9.7)	42(17.7)	98(41.4)	74(31.2)	23( 9.9)	28(12.1)	77(33.2)	104(44.8)
떡 류	1( 0.4)	24(10.1)	128(53.8)	85(35.7)	2( 0.9)	35(15.2)	131(56.7)	63(27.3)
한 과 류	0( 0.0)	9( 3.8)	64(26.9)	165(69.3)	1( 0.4)	5( 2.2)	48(20.7)	178(76.7)
음청류(수정과,화채등)	2( 0.8)	11( 4.6)	71(29.8)	154(64.7)	2( 0.9)	12( 5.2)	58(25.0)	160(69.0)

상적으로 섭취하는 반찬의 사용빈도를 조사한 윤<sup>10)</sup>의 논문에서 찌개, 나물, 구이나 조림순 사용한 것과 같은 경향을 보여 가장 간단한 3첩반상 차림으로 밥, 국, 찌개, 김치, 나물, 구이나 조림의 형태가 계속되고 있음을 알 수 있었다. 그리고 이러한 일상식에서 자주 사용되는 양는 조리법을 사용하는 전골, 선, 초, 산적, 전류등은 한달에 한빈도 섭취하지 않는 것으로 나타나 다양한 조리방법이 이용되지 않고 있음을 보여주었고 떡, 한과, 음청류등은 거의 섭취하지 않는 것으로 나타났다. 대학생의 1인 1일 평균 음료 섭취량은 탄산음료가 남,녀 각각 177.1ml, 165.2ml인 반면 한국음료의 섭취는 17.6ml, 33.1ml로써 탄산음료의 섭취가 훨씬 많은 것으로 보고되고 있는데 이는 식품의 서구화 및 가공 식품의 발달로 공장에서 대

량 생산 때문으로 보여진다.<sup>11)</sup> 그리고 일상적으로 자주 사용되고 있는 조리방법이라도 쉽게 구입할수 없는 식품을 사용하거나 조리하기가 번거로운 음식에 대해서는 그 섭취 빈도가 낮아 국의 경우 애당국을 된장국보다, 구이에 있어서도 더덕구이나 송이구이등을 생선구이나 불고기보다 적게 섭취하고 있었으며 김치류에서는 장김치, 보쌈김치등이 배추김치보다 섭취빈도가 매우 낮은 것을 알 수 있었다. 이렇게 섭취빈도가 낮았던 음식에 대해서는 <표 2>에서 나타난 바와 같이 그 음식에 대한 지식 정도도 낮게 나타나 음식에 대한 지식 정도는 그 음식을 접하는 기회와 관련이 있다는 것을 보여 주고 있다.

<표 5>에서 나타난 바와 같이 제시된 음식들을 좀 더 쉽게 접할 수 있게 된다면 어떻게 하겠느냐는 질

〈표 5〉 우리나라 음식의 미래의 섭취 의향

음 식 류	남			여		
	현재보다 더 많이	현재와 비슷하게	현재보다 더 적게	현재보다 더 많이	현재와 비슷하게	현재보다 더 적게
밥류 흰밥,잡곡밥등	70(30.0)	155(66.5)	8( 3.4)	63(27.4)	151(65.7)	16( 7.0)
비빔밥,오곡밥등	104(45.0)	121(52.4)	6( 2.6)	93(42.3)	114(51.8)	13( 5.9)
죽류(호박죽,팔죽등)	98(42.6)	103(44.8)	29(12.9)	78(33.9)	121(52.6)	31(13.5)
면류(만두국,국수등)	82(35.3)	125(53.9)	25(10.8)	68(29.6)	137(59.6)	25(10.9)
국 된장국등	74(32.0)	141(61.0)	16( 6.9)	54(23.3)	160(69.0)	18( 7.8)
애탕국,삼계탕등	106(45.5)	110(47.2)	17( 7.3)	54(24.1)	130(58.0)	40(17.9)
찌개류(된장,고추장찌개등)	76(32.5)	144(61.5)	14( 6.0)	57(24.8)	156(67.8)	17( 7.4)
전골류	94(40.2)	114(48.7)	26(11.1)	84(36.2)	128(55.2)	20( 8.6)
찜(갈비찜,닭찜등)	125(53.9)	91(39.2)	16( 6.9)	73(31.3)	141(60.5)	19( 8.2)
선류(호박선,가지선등)	48(21.1)	140(61.4)	40(17.5)	56(24.5)	128(55.9)	45(19.7)
조림류 생선조림,장조림등	61(26.3)	143(61.6)	28(12.1)	57(24.8)	149(64.8)	24(10.4)
홍합초,전복초등	57(24.9)	119(52.0)	53(23.1)	65(28.6)	109(48.0)	53(23.3)
구이류 생선구이,불고기등	95(40.8)	124(53.2)	14( 6.0)	75(32.5)	142(61.5)	14( 6.1)
더덕구이송이구이등	98(41.9)	111(47.4)	25(10.7)	84(36.2)	113(48.7)	35(15.1)
산적류(장산적,떡산적등)	87(37.2)	105(44.9)	42(17.9)	73(31.5)	127(54.7)	32(13.8)
전류(야채,생선전등)	89(37.9)	130(55.3)	16( 6.8)	78(33.8)	137(59.3)	16( 6.9)
나물류(생채,숙채)	82(35.2)	134(57.5)	17( 7.3)	85(36.8)	130(56.3)	16( 6.9)
김치류 배추김치,깍두기등	64(27.4)	158(67.5)	12( 5.1)	52(22.4)	171(73.7)	9( 3.9)
장김치,보쌈김치등	82(35.2)	134(57.5)	17( 7.3)	70(30.2)	146(62.9)	16( 6.9)
떡류	51(22.0)	131(56.5)	50(21.6)	61(26.3)	138(59.5)	33(14.2)
한과류	93(39.7)	114(48.7)	27(11.5)	75(32.2)	117(50.2)	41(17.6)
음청류(수정과,화채등)	147(62.6)	76(32.3)	12( 5.1)	136(58.6)	85(36.6)	11( 4.7)

문에 모든 음식에 대해 '현재와 비슷하게 섭취하거나 더 섭취할 의향이 있다'고 답하여 우리 음식에 대해 좋은 견해를 가지고 있다고 판단할 수 있었다. 특히 음청류, 찜, 오곡밥은 더 섭취할 의향이 많았으나 반면에 섭취빈도가 낮았던 죽, 애탕국, 선, 초, 더덕구이, 산적류, 떡, 한과는 다른 음식에 비해 적게 섭취하겠다는 의향이 많았다. 이는 먹어본 경험이 적은 음식일수록 싫어하는 경향이 뚜렷하고 동일식품이라도 조리 방법에 따라 기호도에 큰 차이를 나타내었다는 한<sup>4)</sup>의 보고와 일치하는 것으로 섭취빈도가 낮으면 그 음식의 기호도도 떨어지게 되기 때문에 그 음식을 계승하기 위해서는 섭취할 기회를 많이 마련해 주어야 한다고 사료된다.

#### 4. 한국전통음식 및 절기음식에 대한 지식과 섭취 실태와의 상관관계

한국전통음식 및 절기음식에 대한 지식과 섭취실태와의 상관관계는 〈표 6〉과 같다.

성별에 따라 살펴보면 여자대학생이 남자대학생에 비해 한국전통음식과 절기음식에 대한 지식이 많았으며 현재 음식 섭취빈도도 높은 것으로 나타났다. 또한 섭취 빈도와 지식과의 관계를 보면 한식의 섭취빈도가 많을수록 지식이 많은 양의 상관관계가 있었으나, 절기 음식과는 거의 상관관계가 없는 것으로 나타났다. 또한 한국전통음식에 대한 지식이 높을수록 절기음식에 대한 지식이 많았던 것으로 나타났다. 음식섭취의 빈도가 많을수록 식생활에 대한 관

〈표 6〉 음식에 대한 지식과 섭취실태와의 상관관계

	성 별	음식섭취빈도	한국전통음식에 대한 지식	절기음식에 대한 지식
성 별 <sup>1)</sup>		0.1583 <sup>2)</sup> (P=0.0000)	0.5128 (P=0.0000)	0.3545 (P=0.0000)
음식섭취빈도			0.3278 (P=0.0000)	0.0690 (P=0.0091)
한국전통음식에 대한 지식				0.3941 (P=0.0000)
절기음식에 대한 지식				

1) 남자는 1, 여자는 2로 숫자화하였다.

2) Pearson correlation coefficient

심이 많을 것으로<sup>4)</sup> 생각할 때 음식섭취, 특히 한국 전통음식이나 절기음식의 섭취빈도를 높이는 것이 그에 대한 지식과 관심을 높이는 방법이 되리라고 여겨진다. 따라서 젊은 세대들에게 일상식을 구성하는 음식을 포함한 전통적으로 내려온 한국전통음식을 좀더 알게 하기 위해서는 가정에서 다양한 재료와 조리방법을 이용한 음식을 자주 접하게 하여야겠으며 전문판매점등의 활성화로 가정 이외의 장소에서도 쉽게 이용할수 있는 기회를 갖게 하여야겠다.

#### IV. 요약 및 결론

서울시내 8개 대학 남녀대학생을 대상으로 우리나라 한국전통음식 및 절기음식에 대한 지식과 섭취실태를 조사한 결과는 다음과 같다.

1) 남, 녀 대학생들은 한국전통음식에 대해 평균적으로 '본 적은 있으나 먹어 본 적은 없다'의 수준으로, 잘 모르는 것으로 나타났다.

2) 설날, 정월대보름, 단오, 추석 및 동지에 준비하여 섭취하는 절식에 대해 남녀대학생 모두 잘 모르고 있었으며 이는 절기때 가정에서 그 절기의 음식을 모두 장만하는 것이 아니라 대표되는 한 두가지 음식만을 준비하기 때문으로 사료된다.

3) 현재 남녀대학생들은 밥과 김치를 거의 매일 섭취하고 있었고 그 다음으로 찌개, 국, 나물, 구이

의 순으로 많이 섭취하고 있었다. 반면에 전골, 선초, 산적 및 전류는 한달에 한번도 섭취하지 않는 것으로 나타나 이러한 조리법들은 자주 사용되지 않고, 따라서 일상식에서는 매우 한정된 조리법만이 사용되고 있음을 알 수 있었다.

4) 남녀대학생들은 앞으로 전통음식을 좀더 쉽게 접할수 있게 된다면 '현재와 비슷하게 섭취하거나 더 섭취할 의향이 있다'고 답하여 우리음식에 대해 좋은 견해를 가지고 있었으며, 섭취빈도가 낮았던 음식에 대해서는 더 적게 섭취하겠다는 응답이 많아 음식 섭취의 경험이 기호도에 영향을 준다고 여겨진다.

5) 한국전통음식 및 절기음식에 대한 지식과 현재 음식 섭취빈도는 남녀간에 차이가 있어 여자대학생이 남자대학생에 비해 더 많이 알고 있었으며 현재 음식섭취빈도도 높은 것으로 나타났다. 우리나라 음식의 섭취빈도와 지식과는 양의 상관관계가 있어 음식 섭취빈도가 높을수록 지식이 많은 것으로 나타났다.

결론적으로 대학생들이 전통적으로 내려오는 한국 전통음식 및 절기음식에 대하여 잘 모르고 있는 것은 이들이 이러한 음식을 먹어 볼 기회가 적었기 때문으로 사료되므로 젊은 세대들에게 우리의 음식에 대한 지식과 관심을 높이기 위해서는 자주, 그리고 쉽게 접할수 있도록 해야한다고 생각된다. 이를 위



해 가정에서는 다양한 재료와 조리방법을 이용한 한국음식들을 만들도록 노력해야겠으며, 가정이외의 장소에서도 쉽게 이용할수 있도록 전문판매점등의 활성화가 이루어져야 하겠다.

### 【참 고 문 헌】

- 1) 안인숙, 이영미, 문수재 : 중년기 여성의 식생활 행동에 관한 조사 연구, 대한가정학회지, 26(1), 19 88, 43-49.
- 2) 안숙자 : 서울 지역 대학생들의 외식행동에 관한 연구, 한국식문화학회지, 4(4), 1989, 383-393.
- 3) 이현옥 : 한국인 성인 여자의 식품기호와 식품섭취량에 관한 연구(Ⅱ)-식품기호와 식품섭취량에 관한 연구-, 대한가정학회지 22(4), 1984, 59-76.
- 4) 한진숙, 신미경 : 조리식품의 기호에 대한 연구 (제1보) 조리식품 기호에 대한 분석적 연구-전북지방의 3도시를 중심으로-, 한국식문화학회지, 3(1), 1988, 57-66.
- 5) 김우경 : 주부들의 식생활에 대한 관심도와 조리 원리 및 조리방법 지식에 관한 연구, 한국식문화학회지, 7(2), 1992, 157-171.
- 6) 조연숙,홍상옥, 한재숙 : 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식조사 연구-대구지역을 중심으로-, 한국식문화학회지, 3(3), 1988, 281-292.
- 7) 모수미 : 외식산업의 발달이 국민영양 및 식생활에 미치는 영향, 한국영양학회지, 19(2), 1986, 120-128.
- 8) 임양순 : 우리나라 절식에 관한 연구, 한국식문화학회지, 1(4), 1986, 361-370.
- 9) 김향희, 황춘선 : 한국절식의 시행실태에 관한 지역별 비교연구-강릉, 대구, 대전,전주지역을 중심으로-, 한국식문화학회지, 6(2), 1991, 155-173.
- 10) 한경선, 윤서석 : 한국가정의 일상식의 구조에 관한 연구, 대한가정학회지, 25(2), 1987, 69-68.
- 11) 한국영양자료집, 한국영양학회편, 1988, pp.90-97.