

남녀대학생들의 한국전통음식에 대한 지식 및 평가에 관한 연구

— Ⅱ. 평가 및 개선방향에 대한 의견을 중심으로 —

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

— Ⅱ. The evaluation and option for improvement
on the Korean traditional foods —

이화여자대학교 식품영양학과
박사과정 이경애, 장영애, 김우경

Dept. Foods & Nutrition, Ewha Womans Univ.

Doctoral Course: Kyoung Ae Lee

Young Ai Jang
Woo Kyung Kim

〈 목 차 〉

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

〈 Abstract 〉

This study was investigated the personal rating reason for preference, and opinion for improvement on the Korean traditional foods. Questionnaire were answered by male and female university students at 8 universities in Seoul and the results are summarized as follows.

- 1) General trend of subjects showed preference for traditional food in order of nutrition, appearance, taste, economics, and cooking method. While the value of food itself such as nutrition, appearance, taste was rated high, practical side such as economics, and cooking method was not so agreed. Especially female students set a lower value on cooking method.
- 2) As a reason for rating it low, male and female students answered without distinction that traditional food are laborious and much time is needed for cooking.

- 3) For the idea of improving traditional food, all students had same opinion that standardized cooking method should be developed for convenient use at home, and secondly, special salestore of traditional food should be promoted. Particularly more male students had the opinion that traditional cooking method should be succeeded to at home than female students.

Summarizing some significant findings from the analysis of data, all students prefer traditional food itself relatively. But generally they rate it low because traditional food is difficult to cook and there are not so many chances of eating. Therefore, it is regarded that standardized cooking method and promoted special salestore for more chance of eating will activated the interest of young generation, and hence contribute to succession of tradition.

I. 서 론

인간생활의 기본이 되는 식생활은 필연적으로 정치, 경제, 사회, 문화의 영향을 받게 되며, 그러한 가운데 음식의 형태와 맛, 조리법상의 독특한 특징을 가지는 고유 식생활 전통을 형성하게 된다. 또한 식품에 대한 기호는 개인적이며, 단시일내에 형성되는 것이 아니라 어린시절부터의 식습관에 의해 고정되며 전통문화의 영향을 받는다고 한다.¹⁾²⁾

오늘날 우리나라에서도 급속한 산업의 발달과 간소화, 편의성 추구 경향은 식생활관리 시간을 줄일 수 있는 인스턴트식품의 소비를 증가시켰으며³⁾⁴⁾ 식생활의 변화를 가져왔다. 인스턴트 식품이 범람하고 외래식품들이 무분별하게 도입되면서 편의성이 강조된 음식들이 외식산업에서 뿐 만아니라 가정에서도 일상적으로 소비되고 있어 점점 전통적 조리법의 혼동을 초래하게 되었다.⁵⁾⁶⁾ 특히 외식의 빈도가 높은 대학생들은⁷⁾ 간편한 인스턴트식품 및 외래식품에 대한 선호도가 높아지면서 점차로 한국전통음식을 접할 기회가 줄어들고 있으므로 전통음식의 특징적인 맛이나 조리방법에 대한 지식이 점점 줄어들고 있다고 볼 수 있다. 요즘 대학생들 사이에서 전통문화에 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 발전

시켜야 할 대학생을 대상으로 이들이 전통적으로 내려온 한국음식에 대해 어떤 평가를 하고 있는지, 그리고 그러한 평가를 하게 된 이유는 무엇인지를 파악한 후 이를 토대로 한국전통음식이 앞으로 어떠한 방향으로 계승되어야 할지에 대해 논의해보고자 한다.

II. 연구방법

1. 조사대상자 및 기간

조사대상은 서울에 있는 8개 대학에 재학하고 있으며 자취나 하숙을 하지 않고 가족과 함께 거주하는 남,녀 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.

설문 조사는 1992년 7월 25일 부터 8월 10일까지 실시하였다.

2. 조사내용 및 자료처리 방법

대학생들의 한국전통음식에 대한 평가 및 개선점

에 관해서 다음과 같은 내용을 조사하였다.

1) 조사대상자의 일반상황

조사대상자의 성별, 연령, 가족구성형태, 거주형태 및 가정의 월수입 등을 조사하였다.

2) 한국전통음식에 대한 평가 및 이유

영양, 맛, 모양, 만드는 방법, 경제성, 전반적 측면 등 5항목에 대해서 “아주 나쁘다”에서 “아주 좋다”까지 5단계로 답하게 하였고 이를 1점에서 5점으로 점수화하여 평균값을 구하였다. 그리고 항목별로 좋거나 나쁘다고 평가하게 된 이유를 조사하였다.

3) 한국전통음식의 개선방향

한국전통음식에 대한 개선방향을 조사하고, 한국전통음식에 대한 본인의 주관적인 의견을 기술하게 하여 공통되는 항목을 모아 자료분석을 행하였다.

4) 조사처리 방법

설문지에 대한 자료처리 과정은 SPSS package를 사용하였다. 모든 문항에 대하여 빈도와 백분율을 구하여 χ^2 -test로 검증하였고, 한국전통음식에 대한 평가는 F-test에 의해 유의성을 검증하였다.

Ⅲ. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반상황

조사대상자의 연령, 가족구성형태, 거주형태, 가정의 월수입에 대한 남녀별 상황은 <표 1>과 같다. 대상자는 총 477명으로 남자가 241명, 여자가 236명이었으며 그중 20-25세가 가장 많았고 85% 이상이 핵가족이었으며 가정의 월수입은 100-200만원이 50% 정도를 차지하였다.

2. 한국전통음식에 대한 평가 및 그 이유

1) 한국전통음식에 대한 평가

영양, 맛, 모양, 만드는 방법, 경제성, 전반적 측면

에 대한 평가의 결과는 <표 2>와 같다. 영양에 대해서는 성별, 가족구성형태, 거주형태 및 가정의 월수입으로 볼 때 모두 평균점수가 4.0을 넘어 평균적으로 좋다고 평가하였고 특히 월수입에 있어서는 유의적인 차이를 보여 수입이 많을수록 더 “좋다”고 평가하였다. 맛과 모양에 대해서는 모든 변수에 대해 유의적인 차이없이 평균점수가 3.9 정도로 비교적 좋다고 평가하였다. 만드는 방법에서 대해서는 모든 변수에서 2.3-2.4의 점수를 나타내어 대체로 나쁘다고 평가하였는데 특히 성별에서는 여자 대학생이 핵가족형태로 볼 때는 핵가족의 경우가 각각 남자대학생과 확대가족의 경우에 비해 유의적으로 낮은 점수를 나타내어 더 나쁘다고 평가하였다. 음식을 직접 만들거나 조리과정을 볼 기회가 많은 여자대학생이 남자 대학생에 비해 만드는 방법에 대해 더 나쁘게 평가한 것은 조리 방법이 다소 복잡하고 어렵다는 것을 시사한다고 하겠다. 또한 전통음식을 잘 알고 있는 세대인 웃어른이 없는 핵가족인 경우에 음식을 만드는 것에 대해 좀 더 어려움을 느끼고 있다는 것을 알 수 있었다. 경제성은 2.5정도로 대체로 “나쁘다”고 평가하였는데 특히 핵가족의 경우와 월수입이 적은 경우가 유의적으로 “나쁘다”고 평가하였다.

위에서 언급한 5가지 평가 항목을 점수화하여 평균점수를 비교해 보면 영양(4.11), 모양(3.95), 맛(3.90), 경제성(2.61), 만드는 방법(2.34)의 순으로 평가하고 있어 영양, 모양, 맛과 같은 음식자체의 가치에 대해서는 높이 평가하는 편이었으나 경제성, 만드는 방법과 같은 실질적인 면에서는 대체로 나쁘게 평가하고 있었다. 본 조사에서는 전통음식 자체의 가치에 대해 모양이나 맛보다는 영양을 더 높게 평가하고 있었으나 이등⁸⁾의 논문에서는 전통음식을 좋아하는 이유가 “맛이 익숙해서”, “맛이 좋아서”라는 응답이 78.3%, “영양이 풍부해서”라는 응답은 8.4%로 영양보다는 맛때문에 좋아하는 것으로 나타났다.

전반적인 측면에서 볼 때 3.5-3.6점으로 “보통이다”에서 “좋다”고 평가하였는데, 이들 점수 분포로 보아 전반적으로 한국음식에 대해서 그다지 좋게 평가하고 있지는 않는 것으로 보인다. 반면에 주부를 대상으로 한 이등⁸⁾의 보고에서는 전통음식에 대한

〈표 1〉 조사대상자의 일반사항

명 (%)

상황변수	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	핵 가 족	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)

〈표 2〉 한국전통음식 평가에 대한 평균점수

항 목	구 분	영 양	맛	모 양	만드는 방법	경 제 성	전반적 측면
성 별	남	4.10±0.71 ¹	3.91±0.75	3.86±0.76	2.43±0.71*	2.64±0.72	3.59±0.61
	여	4.12±0.68	3.88±0.67	4.03±0.70	2.24±0.62	2.58±0.69	3.50±0.60
가족구성 형 태	핵 가 족	4.10±0.70	3.9±0.71	3.96±0.74	2.32±0.65*	2.60±0.67**	3.55±0.60
	확대가족	4.20±0.66	3.90±0.73	3.87±0.72	2.43±0.81	2.73±0.88	3.48±0.68
거주형태	단독주택	4.16±0.69	3.88±0.75	3.95±0.76	2.31±0.65	2.61±0.70	3.53±0.64
	집합주택	4.06±0.71	3.90±0.66	3.95±0.70	2.38±0.69	2.64±0.70	3.56±0.58
가정의 월수입	60 만원 이하	3.85±0.75*	4.15±0.67	3.85±0.67	2.35±0.99	2.30±0.73*	3.45±0.69
	60-100 만원	4.08±0.76	3.86±0.71	3.94±0.71	2.41±0.68	2.65±0.71	3.59±0.64
	100-200 만원	4.18±0.65	3.88±0.72	3.96±0.74	2.33±0.64	2.62±0.66	3.54±0.60
	200-300 만원	3.93±0.70	3.81±0.73	4.04±0.67	2.19±0.62	2.46±0.75	3.46±0.57
	300 만원 이상	4.24±0.72	4.08±0.64	3.92±0.91	2.44±0.77	2.92±0.76	3.64±0.64

1) 평균 ± 표준오차

* F-test에 의해 p < 0.05 수준에서 유의적인 차이가 있다.

** F-test에 의해 p < 0.01 수준에서 유의적인 차이가 있다.

평가가 “훌륭하다”와 “괜찮다”고 응답한 경우가 87.6%로 높게 나타나 대학생들이 주부에 비해서 더 낮게 평가하고 있음을 알 수 있었다. 또한 명절과 행

사시에 전통음식의 이용도가 주부의 연령이 적을수록 감소하는 경향을 보여⁹⁾ 연령이 적은 젊은 세대일수록 인스턴트식품의 사용빈도는 증가하고¹⁰⁾ 전통음

식의 이용도가 낮아 접할 수 있는 기회가 적어지므로 인식 및 평가를 낮게 하는 것으로 사료된다.

2) 한국전통음식에 대한 평가와 그 이유

한국전통음식에 대한 남·녀별 평가 및 각항목별 평가 이유는 <표 3>과 <표 4>에 제시하였다. <표 3>에 제시된 바와 같이 영양, 맛, 모양은 남·녀 모두 “보통이다”, “좋다”, “아주 좋다”로 응답한 경우가 98%이상으로 비교적 좋다고 평가하였다(표 3). 영

백하기 때문”이라는 응답이 많았다. 모양이 좋다는 이유에 대해서는 남,녀간의 차이를 보여 남자 대학생은 “천연식품을 잘 활용해서 색을 내기 때문”이거나 “먹음직스럽기 때문”이라는 응답이 많았던 반면 여자 대학생의 경우는 “천연식품을 잘 활용해서 색을 내기 때문”이라는 응답이 가장 많고 “색의 배합이 좋기 때문”과 “먹음직스럽기 때문”이라는 응답이 그 다음으로 많았다.(표 4)

위의 세 항목과는 달리 만드는 방법은 “나쁘다”가

<표 3> 남녀대학생의 한국전통음식에 대한 평가정도

항 목		명 (%)					χ ²
		아주 나쁘다	나쁘다	보통이다	좋 다	아주 좋다	
영 양	남	0 (0.0)	1 (0.4)	47 (19.5)	119 (49.4)	74 (30.7)	N.S.
	여	0 (0.0)	1 (0.4)	38 (16.1)	127 (53.8)	70 (29.7)	
	계	0 (0.0)	2 (0.4)	85 (17.8)	246 (51.6)	144 (30.2)	
맛	남	1 (0.4)	3 (1.2)	64 (26.6)	121 (50.2)	52 (21.6)	N.S.
	여	0 (0.0)	2 (0.8)	62 (26.3)	134 (56.8)	38 (16.1)	
	계	1 (0.2)	5 (1.0)	126 (26.4)	255 (53.5)	90 (18.9)	
모 양	남	1 (0.4)	5 (2.1)	68 (28.2)	120 (49.8)	47 (19.5)	P< 0.05
	여	0 (0.0)	4 (1.7)	41 (17.4)	133 (56.4)	58 (24.6)	
	계	1 (0.2)	9 (1.9)	109 (22.9)	253 (53.0)	105 (22.0)	
만드는 방 법	남	13 (5.4)	125 (51.9)	92 (38.2)	8 (3.3)	3 (1.2)	P< 0.05
	여	19 (8.1)	144 (61.3)	68 (28.9)	4 (1.7)	0 (0.0)	
	계	32 (6.7)	269 (56.5)	160 (33.6)	12 (2.5)	3 (0.6)	
경제성	남	7 (2.9)	96 (39.8)	117 (48.5)	18 (7.5)	3 (1.2)	N.S.
	여	7 (3.0)	103 (43.6)	108 (45.8)	17 (7.2)	1 (0.4)	
	계	14 (2.9)	199 (41.7)	225 (47.2)	35 (7.3)	4 (0.8)	

양에 대해서 그러한 평가를 하게된 이유로는 남·녀 모두 “건강에 도움이 되는 재료를 많이 사용하기 때문”이라고 응답한 경우가 50%이상으로 가장 많았고 그 다음 순위로 남자의 경우는 “화학조미료를 사용하지 않기 때문”이 여자의 경우는 “여러재료가 어우러져 있기 때문”이라는 응답이 많았다. 맛이 좋은 이유로는 남녀 모두 “각 음식마다 독특한 맛이 있기 때문”이라는 응답이 40%정도로 가장 많았고 그 다음 순으로는 “맛이 어우러져 있기 때문”과 “맛이 담

56.5%, “보통이다”가 33.6%로 나타났고 경제성은 “나쁘다”가 41.7%, “보통이다”가 47.2%로 나타났다. (표 3) 만드는 방법이 나쁘다고 평가하게 된 이유로는 남,녀 모두 “손이 많이 가기 때문”이 가장 많았고 반면에 좋다고 생각한 이유는 남, 녀 모두 “같은 재료로 다양한 음식을 만들수 있기 때문”으로 응답한 경우가 가장 많았으며 그 다음으로는 남자 대학생의 경우 “음식에 사용되는 양념의 종류가 공통적이기 때문” 이 여자 대학생의 경우는 “한가지 조리

〈표 4〉 남녀대학생별 한국전통음식에 대한 평가이유

		평 가 이 유			남	여	합 계	χ^2
영 양	좋은 이유	건강에 도움이 되는 재료를 많이 사용한다.	126 (53.6)	117 (50.2)	243 (51.9)	N.S.		
		화학조미료를 사용하지 않는다.	57 (24.3)	46 (19.7)	103 (22.0)			
		여러재료가 어우러져 있다.	39 (16.6)	63 (27.0)	102 (21.8)			
		소화가 잘된다.	7 (3.0)	4 (1.7)	11 (2.4)			
		기타	6 (2.6)	3 (1.3)	9 (1.9)			
맛	좋은 이유	각 음식마다 독특한 맛이 있다.	93 (40.6)	93 (40.4)	186 (40.5)	N.S.		
		맛이 담백하다	45 (19.7)	46 (20.0)	91 (19.8)			
		맛이 잘 어우러져 있다.	42 (18.3)	46 (20.0)	88 (19.2)			
		재료의 맛과 향을 잘 이용한다.	41 (17.9)	44 (19.1)	85 (18.5)			
		기타	8 (3.5)	1 (0.4)	9 (2.0)			
모 양	좋은 이유	천연식품을 잘 활용해서 색을 낸다.	70 (32.0)	89 (39.9)	159 (36.0)	p< 0.05		
		먹음직스럽다.	78 (35.6)	48 (21.5)	126 (28.5)			
		색의 배합이 좋다.	35 (16.0)	46 (25.1)	91 (20.5)			
		음식의 모양이 아름답다.	33 (15.1)	29 (13.0)	62 (14.0)			
		기타	3 (1.4)	1 (0.4)	4 (0.9)			
만 드 는 방 법	좋은 이유	같은 재료로 다양한 음식을 만들수 있다.	44 (50.6)	37 (62.7)	81 (55.5)	N.S.		
		한가지 조리법을 여러재료에 응용할수 있다.	9 (10.3)	12 (20.3)	21 (14.4)			
		음식에 사용되는 양념의 종류가 공통적이다.	14 (16.1)	7 (11.9)	21 (14.4)			
		쉽게 만들수 있다.	8 (9.2)	1 (1.7)	9 (6.2)			
		기타	12 (13.8)	2 (3.4)	14 (9.6)			
경 제 성	나쁜 이유	손이 너무 많이 간다.	108 (85.0)	51 (96.2)	259 (91.2)	p< 0.01		
		조리방법이 표준화되어 있지 않다.	12 (9.4)	3 (1.9)	15 (5.3)			
		대량으로 만들기 힘들다.	3 (2.4)	0 (0.0)	3 (1.1)			
		조리기구를 구하기가 힘들다.	2 (1.6)	0 (0.0)	2 (0.7)			
		기타	2 (1.6)	3 (1.9)	5 (1.8)			
성	좋은 이유	계절식품, 향토식품의 이용이 많다.	65 (59.6)	79 (76.0)	144 (67.6)	p< 0.05		
		같은 재료로 다양한 음식을 만들수 있다.	22 (20.2)	8 (7.7)	30 (14.1)			
		값싼 재료로 다양한 음식을 만들수 있다.	19 (17.4)	10 (9.6)	29 (13.6)			
		공통적인 양념이 사용된다.	2 (1.8)	5 (4.8)	7 (3.3)			
		기타	1 (0.9)	2 (9.6)	2 (9.6)			
성	나쁜 이유	시간과 인력이 많이든다.	67 (63.2)	82 (74.5)	149 (69.0)	N.S.		
		특수한 재료의 구입이 어렵다.	21 (19.8)	18 (16.4)	39 (18.1)			
		비싼 재료의 이용이 많다.	8 (7.5)	6 (5.5)	14 (6.5)			
		식품의 낭비가 많다.	8 (7.5)	3 (2.7)	11 (5.1)			
		기타	2 (1.9)	1 (0.9)	3 (1.4)			

* 영양, 맛, 모양에 대한 평가중 '나쁘다'라는 의견은 거의 없었으므로 나쁜 이유는 본 표에 제시하지 않았음.

법을 여러 재료에 응용할수 있기 때문”이 많았다. 경제성이 나쁘다고 한 이유는 남,녀 대학생 모두 “시간, 인력이 많이 들기 때문”이 가장 많았고 그 다음으로는 “특수한 재료의 구입이 어렵기 때문”이라는 응답이 많았다. 좋다고 생각한 이유는 “계절 향토식품의 이용이 많기 때문”이라는 응답이 가장 많았다. (표 4)

3. 한국전통음식에 대한 개선방향

한국전통음식의 개선방향에 대한 의견은 <표 5>와 같다. 한국전통음식의 개선방향에 대해서 남·녀 대

태, 거주형태 및 가정의 월수입에 있어서 모두 “표준화된 조리법을 가정에서 쉽게 이용할 수 있도록 개선한다”는 의견이 가장 많았고 그 다음으로 “전문판매점을 활성화 시켜 쉽게 이용할 수 있도록 한다” 이어서 조리법의 표준화를 원하고 있음을 알 수 있었다.

4. 한국전통음식에 대한 주관적 의견

한국전통음식에 대한 주관적인 의견을 조사한 결과는 <표 6>과 같다. 남자대학생의 경우는 한국전통음식이 영양, 맛등에 있어 모두 좋은 음식이지만 접

<표 5> 남녀대학생의 한국전통음식의 개선방향에 대한 의견

개 선 방 향	남	여	계	χ ²
표준화된 조리방법을 가정에서 쉽게 이용할 수 있도록 개선한다.	134 (55.8)	159 (67.9)	293 (61.8)	p< 0.01
전문판매점을 활성화시켜 쉽게 이용할수 있도록 한다.	44 (18.3)	56 (23.9)	100 (21.1)	
가정에서 전통 그대로 계승해야 한다.	33 (13.8)	6 (2.6)	39 (8.2)	
공장에서 대량생산하여 편의식품으로 이용할 수 있도록 한다.	11 (4.6)	8 (3.4)	19 (4.0)	
전통적 한국 음식의 고수보다는 새로운 음식의 개발이 더 필요하다.	14 (5.8)	5 (2.1)	19 (4.0)	
기타	4 (1.7)	0 (0.0)	4 (0.8)	

학생 모두 “표준화된 조리법을 가정에서 쉽게 이용할 수 있도록 개선한다”라는 의견이 각각 55.8%, 67.8%로 가장 많았고 그 다음으로는 “전문판매점을 활성화시켜 쉽게 이용할수 있도록 한다.”가 18.3%, 23.9%로 많았다. 특히 남자 대학생은 “가정에서 전통 그대로 계승해야 한다”는 의견이 13.8%나 되어 여자 대학생(2.6%)에 비해 월등히 많았다. 이러한 결과는 남·녀 대학생 모두 조리법을 표준화하여 가정에서 이용할 수 있기를 바라고 있었으며, 만드는 방법에 대해 더 나쁘게 평가하고 있는 여자 대학생이 가정에서 전통 그대로 계승하기 보다는 전문판매점의 활성화를 더욱 지향하고 있음을 보여 개선방향에 있어 남녀간의 차이를 나타내었다. 가족 구성형

할 기회가 적기 때문에 대중적으로 보급할 수 있는 방법을 연구해야한다는 의견을 제시하고 있었으며, 여자대학생의 경우에는 영양, 맛등에 있어 모두 좋은 음식이지만 조리방법이 까다롭기 때문에 조리방법을 개선할 필요가 있다고 하였다.

이 등⁸⁾의 논문에서도 전통적으로 내려오는 한국음식을 우리 식생활에 맞게 개발할 필요성이 있는지에 대한 의견에서 16.1%가 옛날 그대로 전수하여야 한다고 답한 반면 78.8%가 부분적으로 개발할 필요가 있다고 응답한 것으로 보아 우리나라 음식의 조리방법의 개선이 필요하다고 보아진다. 조⁹⁾의 논문에서 전통음식을 이용하지 않는 이유가 조사 대상자인 주부의 모든 연령에서 “조리방법이 복잡해서”가 가장

〈표 6〉 한국전통음식에 대한 주관적 의견

주 관 적 의 건		남	여	명 (%)
긍 정 적 의 견	영양성, 맛등이 모두 좋은 음식이다.(다른나라 음식보다 우수하다.)	32 (51.6)	30 (60.0)	N.S.
	우리 입맛에 잘 맞는다.	13 (21.0)	11 (22.0)	
	단순히 좋다. (관심이 많다.)	13 (21.0)	8 (16.0)	
	커가면서 한국전통음식에 대한 애착이 커진다.	4 (6.4)	1 (2.0)	
부 정 적 의 견	요리방법이 까다롭다.(집에서 해 먹을수 있는 종류가 제한되어 있다.)	21 (30.9)	37 (44.0)	N.S.
	접할 기회가 적다.(쉽게 구입할수 없다.)	23 (33.8)	20 (23.8)	
	모르는 것이 너무 많다.	7 (10.3)	10 (11.9)	
	양식, 인스턴트 식품에 익숙해 거리감을 느낀다.	3 (4.4)	11 (13.1)	
	경제적으로 비효율적이다.	7 (10.3)	2 (2.4)	
	(전통음식 판매점의 가격이 비싸다.)			
	별로 관심이 없다.	4 (5.9)	2 (2.4)	
별미로써만 좋다.	3 (4.4)	2 (2.4)		
개 선 점	조리방법의 개선이 필요하다.(조리방법의 보편화, 간편화, 표준화)	16 (22.8)	33 (47.8)	p< 0.05
	대중적으로 보급할수 있는 방법을 연구해야 한다 (전문판매점의 보급 및 확산)	27 (38.6)	18 (26.1)	
	전통적 조리법을 대대로 전수해야 한다.	13 (18.6)	8 (11.6)	
	홍보가 필요하다.(접할 기회가 적다.)	5 (7.1)	4 (5.8)	
	보편화시켜 세계적인 음식으로 만들어야 한다.	3 (4.3)	2 (2.0)	
	창조적인 계승이 필요하다.(현세대의 입맛에 맞는 다양함을 겸비)	4 (5.7)	1 (1.4)	
	한국전통음식을 차세대에 빨리 보급해야 한다.	0 (0.0)	3 (4.3)	
	가격의 저렴화가 필요하다.	2 (2.9)	0 (0.0)	

많았고 그 다음으로 “조리방법을 몰라서”, “시간이 없어서”였다. 따라서 음식자체에 대해서는 좋게 평가하고 있으므로 만드는 방법을 개선한다면 한국전통음식에 대한 전반적인 평가가 좋아질 것으로 여겨진다.

IV. 요약 및 결론

서울 시내 8개 대학 남녀대학생을 대상으로 한국전통음식에 대한 평가 및 그 이유, 개선방향을 조사한 결과를 요약하면 다음과 같다.

1) 한국전통음식에 대해서 영양, 모양, 맛, 경제성, 만드는 방법의 순으로 좋게 평가하고 있어 영양, 모양, 맛등 음식 자체의 가치에 대해서는 높이 평가하고 있었으나 경제성, 만드는 방법과 같은 실질적인 면에서는 대체로 나쁘게 평가하고 있었다. 특히 여자대학생이 만드는 방법에 대해서는 더 낮게 평가하고 있었다.

2) 한국전통음식을 좋게 평가하는 이유는 남녀 모두가 건강에 도움이 되는 재료를 많이 사용하고 음식마다 독특한 맛이 있으며 천연식품을 잘 활용하여 색을 내기 때문이라고 하였다.

3) 한국전통음식을 나쁘게 평가하는 이유도 남녀 간의 차이없이 모두 손이 많이 가고 시간, 인력이 많이 들기 때문이라고 하였다.

4) 한국전통음식에 대한 개선방향은 남녀 모두 표준화된 조리법을 가정에서 쉽게 이용할 수 있도록 하자는 의견과 그 다음으로는 전문판매점을 활성화 시키자는 의견이 많았다. 특히 남사대학생은 가정에서 전통 그대로 계승해야 한다는 의견이 여사대학생에 비해 높았다.

이상의 결과들을 종합해 볼 때 남녀대학생들은 우리나라의 전통적으로 내려오는 음식 자체에 대해서는 높이 평가하고 있으나 만드는 방법이 까다롭고 접할 기회가 적다는 이유로 전반적으로는 낮게 평가하는 것으로 나타났다. 따라서 만드는 방법을 간단하게 표준화하여 쉽게 조리할 수 있게 하거나 전문판매점이 활성화되어 접할 기회가 많아진다면 젊은 세대들에게 한국전통음식에 대한 관심을 높여 전통의 계승에 공헌할 수 있으리라 생각된다.

【참 고 문 헌】

- 1) Petersen M.E., Kies C., Nutritional knowledge and attitudes of early elementary teachers. *J. Nutr.* 102, 1972, 11-15.
- 2) 계승희, 윤석인, 한국 전통음식에 대한 외국 운동 선수들의 기호도 조사. *한국식문화학회지* 3(1), 1988, 79-87.
- 3) Strober, Weiberg C.B., Strategies used by working and nonworking wives to reduce time pressure. *J. Consumer Res.* 6, 1980, 339-348.
- 4) Schaniger C.M., Allen C.T., Wife's occupational status as a consumer behavior construct. *J. Consumer Res.* 8, 1981, 189-196.
- 5) 김향희, 황춘선, 한국 절식의 시행실태에 관한 지역별 비교연구. -강릉, 대구, 대전, 전주지역을 중심으로- *한국식문화학회지* 6(2), 1991, 155-173.
- 6) 모수미, 외식산업의 발달이 국민영양 및 식생활에 미치는 영향. *한국영양학회지* 19(2), 1986, 120-128.
- 7) 안숙자, 서울지역 대학생들의 외식행동에 관한 연구. *한국식문화학회지* 4(4), 1989, 383-393.
- 8) 이영남, 신민자, 김복남, 전통음식의 현황에 관한 연구. *한국식문화학회지* 6(1), 1991, 71-81.
- 9) 조연숙, 홍상욱, 한재숙, 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식조사. *한국식문화학회지* 3(3), 1988, 281-292.
- 10) 김혜경, 주부들의 영양교육을 위한 사전연구. I. 주부들의 영양지식과 식습관에 관한 조사연구. -울산지역을 중심으로- *대한가정학회지* 25(2), 1987, 55-68.