

# 식품색에 대한 여성의 기호조사 Ⅱ

## A Survey on Women's Preference of Food Color

효성여자대학교 가정관리학과

황 춘 선

상주산업대학 식품영양학과

박 모 라

### 〈 목 차 〉

I. 서 론

II. 연구내용 및 방법

참고문헌

III. 결과 및 고찰

IV. 요약 및 결론

### 〈 Abstract 〉

This study was a survey of the taste for color arrangement and the relation to taste with food color. The term of investigation and object was the same as before mentions. The data-treatment was determined by frequency, percentage, chi-square and F-test as measured by SAS program for PC and statistical figures were obtained by GDAS.

The results were as follows; 1. In the taste of arrangement for food color. The most frequent colors were green and white, followed by a yellowish green, red. In preference 50's object was difference from another aged. It's significance was showed orange, yellow, pink and white. 2. In the relation of food color and taste term, the color shown a pungent, sweet, hot and delicious taste was red, and a sour, astringent, sweet taste was orange, and anastringent, bitter, delicate, hard taste was brown, and a proteiny, sofe, sweet, delicate taste was yellow, and a cool taste was green, and a cool, bitter taste was blue, and an astrngent taste was pink, and a bitter, hard, tasteless taste was black and a proteiny, sofe taste was white. But in the case of any a bitter taste, it's significance was shown.

## I. 서론

오늘날 현대의 식생활은 다양화, 고도화, speed화, 국제화 등 갖가지 현상이 반영되어 한마디로 그 형태를 특징지우기 어렵게 되었다. 그러나 그 어떤 변화에도 불구하고 변함없이 인간이 식생활에 요구하는 하나의 요소는 '맛'이라고 하겠다.<sup>1)</sup> 즉 '맛있는 식생활' 바꿔말해 '맛있는 음식'에 대한 인간의 요구는 사회가 발달하며 할수록 문화적 가치와 더불어 그 요구에 부응할 조리법이나 가공 혹은 신제품을 개발해야 할 필요성<sup>2)</sup>이 더욱 강조되어지고 있는 실정이다.

따라서 '맛있는 음식'을 만들기 위해서는 음식의 주재료인 식품을 보다 맛있고, 보다 식욕성이 우수한 상품으로 향상시켜야 하는데 그 방법의 하나로서 식품품질 특성 중 시각적 효과가 뛰어난 식품색에 대해 조사하여 이미 그 일부를 전보<sup>3)</sup>에 보고하였다. 요약하면 식품색은 식욕과 매우 밀접한 관계를 가지고 있고 일반적인 색기호와는 차이가 있으며 식품의 선택시 시각적 판단의 요소 중 가장 먼저 고려하는 특성이었다. 식품색에 대한 기호색은 적색, 오렌지색, 황록색, 녹색, 흰색이었고 비기호색은 청색, 검정색이었다.

그러나 우리가 식품을 섭취할 때 여러가지 식품이 혼합된 음식을 먹게되는데 이때 그 음식의 색은 적어도 한가지 이상이다. 그러므로 하나의 식품색에 대한 기호는 '맛있는 음식'의 측면에서는 그 의미가 다소 미약하다고 사려되며 또한 어떠한 식품의 색이 비록 비기호색이며 비식욕색이라고 할지라도 다른 색과의 조화로 인간의 식욕을 일으킬 수 있으므로<sup>4)</sup> 식품색들간의 배색기호 조사는 개별적인 식품색의 기호조사보다 그 활용면에 있어 효용성이 높다고 본다. 이에 본 연구는 전보<sup>3)</sup>에 이어 식품색에 대한 배색기호를 조사하였기에 보고하는 바이나 배색기호조사에 있어 2색에 한정하여 조사하였기에 2색이상의 기호에 대해서는 앞으로 많은 연구를 기대하는 바이다. 아울러 색과 味覺용어와의 관계를 조사하여 각각의 미각용어와 색들간에 어떠한 상관률 가지고 있는지 살펴보았다.

## II. 연구내용 및 방법

본 조사의 배색기호 및 미각용어와의 관계조사는 전보<sup>3)</sup>의 색전본을 이용하여 설문한 관능적 평가이다. 설문의 신뢰도 및 조사대상, 방법은 전보와 같고 자료의 처리는 빈도, 백분율, Chi-square, F-test로 분석하였다. 그림은 GDAS의 ABC분석법과 다변수 중합 그래프를 이용하였다.

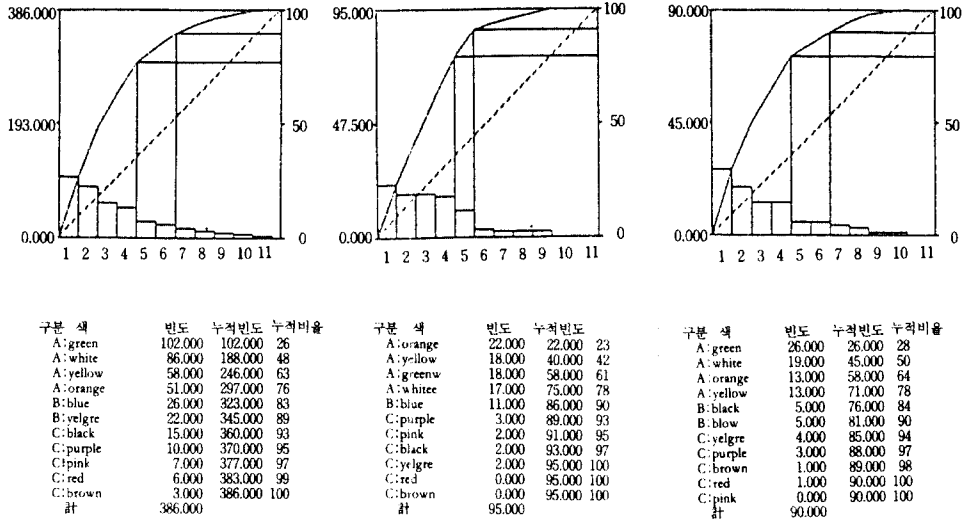
## III. 결과 및 고찰

### 1. 식품색에 대한 配色嗜好

조리에 있어 색의 조화는 실제 식생활에 있어 개별적 식품색의 기호보다 더욱 중요한 역할을 가지는 것으로 사실 우리들이 식품을 섭취할 때 여러가지 색으로 조화된 음식물을 먹게된다. 따라서 식품의 색이 비록 식욕색이 아닐지라도 적절한 색의 조화를 이루면 오히려 식욕을 조장시킬 수 있다고 하겠다. 즉 비식욕색인 파란색이 음식의 배경색으로 되며 음식물을 깔끔하고 맛있게 느끼게 하는 특징을 지니고 있다<sup>5)</sup>고 하였다.

이러한 관점에서 식품색의 배색기호를 조사한 결과는 <그림 1>에서 <그림 11>까지이다. 먼저 적색과 잘 조화가 된다고 한 식품색은 <그림 1>에서 보는 바와 같이 녹색이 가장 잘 조화를 이룬다고 하였고, 이어 흰색, 황색, 오렌지색을 A group으로 하여 전체의 76%를 점유하였다. 또한 B group인 청색과 황록색을 포함시키면 89%나 되었다. 연령별차이는 <그림 1-1>, <그림 1-2>, <그림 1-3>, <그림 1-4>, <그림 1-5>에서처럼 A group의 색인 녹색, 흰색, 황색, 오렌지색이 대부분 각 연령층에서 보여지고 있다. 특히 비식욕색인 청색은 50대(그림 1-5)의 적색 배색기호로 A group에 포함되어 있는데 이는 Birren의 청색 調和說<sup>6)</sup>과 일치하는 결과이다.

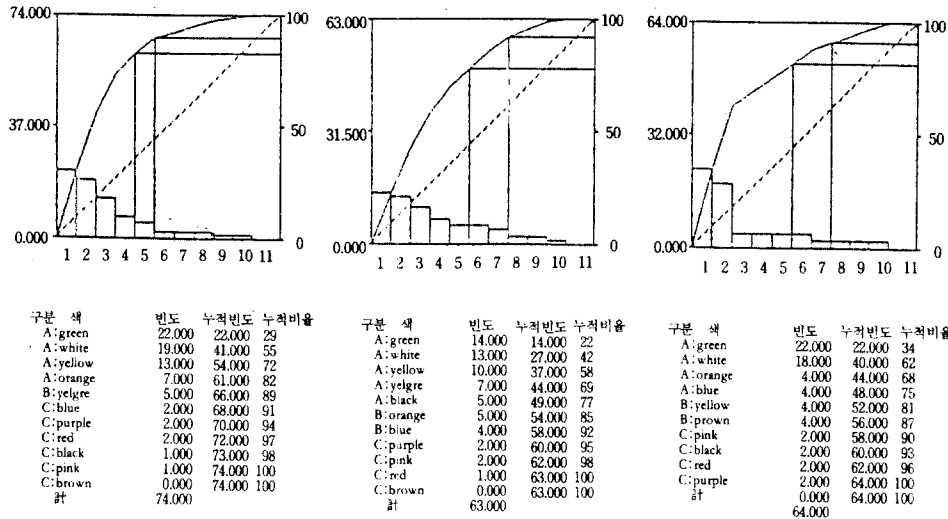
그러나 배색기호에 대한 여자 연령별 차이를 조사한 森重 등의 보고<sup>6)</sup>에 의하면 연령에 관계없이 오렌지색과 흰색이 적색의 배색기호로 높고, 녹색은 중년(40~60세)에서 다소 높은 기호를 보이지만 그 이



〈그림 1〉 적색의 配色嗜好(Total)

〈그림 1-1〉 10대

〈그림 1-2〉 20대



〈그림 1-3〉 30대

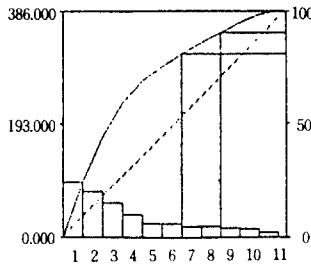
〈그림 1-4〉 40대

〈그림 1-5〉 50대

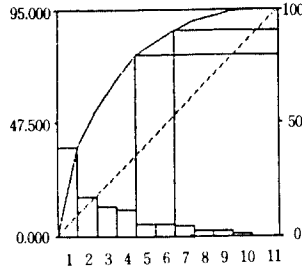
하의 연령층에서는 낮은 기호율을 나타내는데 본 조사와는 다소 차이가 있었다. 뿐만 아니라 納富<sup>7)</sup>는 적색이 오렌지색, 차색, 황색, 흰색과는 잘 조화가 되나 녹색의 순색과 배색을 이룰 경우 오히려 독물로써 느낄 수 있다고 하였다. 하지만 이는 親近性의 원리<sup>8)</sup>에 위배되는 것으로 자연적인 상태에서 색의 조

화가 많은 적·녹색의 배합이 우리에게 친숙하므로 조화롭다는 인식은 당연한 것으로 사려되므로 식품색의 배색으로도 좋다고 하여야 할 것이다.

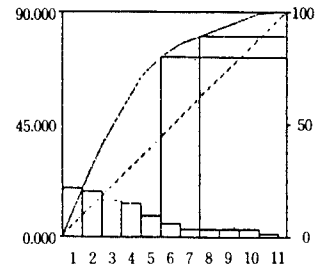
다음의 오렌지색 배색기호는 〈그림 2〉에서처럼 황색, 황록색, 녹색, 적색, 흰색, 청색이 A group에 포함되어 다소 조화색의 범위가 넓었으나 50대(〈그림



구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:yellow	93.000	93.000	24
A	:yelgre	77.000	170.000	44
A	:green	57.000	227.000	58
A	:red	38.000	265.000	68
A	:white	24.000	289.000	74
A	:blue	23.000	312.000	80
B	:brown	19.000	331.000	85
B	:pink	18.000	349.000	90
C	:black	16.000	365.000	94
C	:purple	14.000	379.000	98
C	:orange	7.000	386.000	100
計		386.000		



구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:yellow	37.000	37.000	38
A	:yelgre	16.000	53.000	55
A	:red	12.000	65.000	68
A	:green	11.000	76.000	80
B	:blue	5.000	81.000	85
B	:pink	5.000	86.000	90
C	:white	4.000	90.000	94
C	:brown	2.000	92.000	96
C	:purple	2.000	94.000	98
C	:orange	1.000	95.000	100
C	:black	0.000	95.000	100
計		95.000		

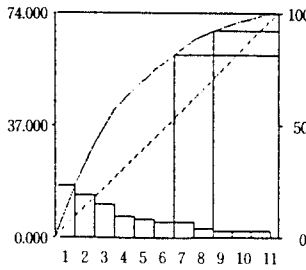


구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:yellow	19.000	19.000	21
A	:yelgre	18.000	37.000	47
A	:green	14.000	51.000	56
A	:red	13.000	64.000	71
A	:white	8.000	72.000	80
B	:brown	5.000	77.000	85
B	:purple	3.000	80.000	88
C	:pink	3.000	83.000	92
C	:black	3.000	86.000	95
C	:blue	3.000	89.000	98
C	:orange	1.000	90.000	100
計		90.000		

〈그림 2〉 오렌지색의 配色嗜好\*(Total)

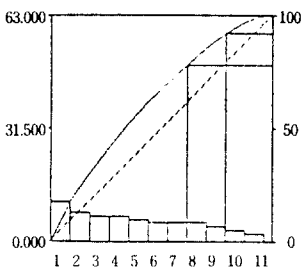
〈그림 2-1〉 10대

〈그림 2-2〉 20대



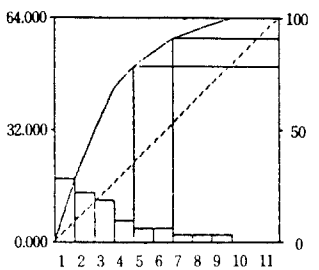
구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:yellow	17.000	17.000	22
A	:yelgre	14.000	31.000	41
A	:green	11.000	42.000	56
A	:blue	7.000	49.000	66
A	:red	6.000	55.000	74
B	:brown	5.000	60.000	81
B	:white	5.000	65.000	87
B	:orange	3.000	68.000	91
C	:pink	2.000	70.000	94
C	:black	2.000	72.000	97
C	:purple	2.000	74.000	100
計		74.000		

〈그림 2-3〉 30대



구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:yelgre	11.000	11.000	17
A	:yellow	8.000	19.000	30
A	:red	7.000	26.000	41
A	:green	7.000	33.000	52
A	:blue	6.000	39.000	61
A	:purple	5.000	44.000	69
A	:black	5.000	49.000	77
B	:white	5.000	54.000	85
B	:pink	4.000	58.000	92
C	:brown	3.000	61.000	96
C	:orange	2.000	63.000	100
計		63.000		

〈그림 2-4〉 40대



구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:yelgre	18.000	18.000	28
A	:green	14.000	32.000	50
A	:yellow	12.000	44.000	68
B	:black	6.000	50.000	78
B	:pink	4.000	54.000	84
B	:brown	4.000	58.000	90
C	:blue	2.000	60.000	93
C	:purple	2.000	62.000	96
C	:white	2.000	64.000	100
C	:orange	0.000	64.000	100
C	:red	0.000	64.000	100
計		64.000		

〈그림 2-5〉 50대

2-5)를 제외한 나머지 연령층에서는 오렌지색의 배색으로 황색과 황록색이 30%에서 55%의 높은 기호를 보였다. 더우기 비식욕색인 자주색과 검정색이 청색에 이어 조화색으로 A group에 속하는 결과도 40대에서는 보여주었다(그림 2-4). 이를 森重 등의 보고<sup>6)</sup>와 비교하면 황색, 회색은 연령에 관계없이 오렌

지색으로 높은 기호인 반면 40에서 60세 사이는 적색배색과 마찬가지로 오렌지색의 배색으로도 녹색의 기호가 높았다.

〈그림 3〉은 차색의 배색기호로 A group에 흰색, 황색, 검정색, 자주색, 오렌지색, 핑크색을 포함되어 전체의 76%를 차지하며 오렌지색의 배색기호와 마

찬가지로 기호색이 널리 분포하는 결과를 보였다. 그러나 모든 연령층에서 흰색과 황색에 대한 조화기호가 41%에서 56% 사이를 보여주어 차색의 기호조화색은 흰색과 황색이라고 할 수 있다. 이러한 결과는 森重 등의 보고<sup>6)</sup>와는 일치하나 차색과 적색, 차색과 녹색의 조화가 좋다는 納富의 결과<sup>7)</sup>와는 차이가 있었다.

황색의 배색기호색 역시 <그림 4>에서 보는 것처럼 A group에 7색의 누적비율이 81%의 수준으로 조사되었다. 따라서 황색의 조화색으로는 대부분의 색이 무난하다고 할 수 있다. 더우기 비식육색인 청색, 검정색, 차색, 자주색이 연령에 관계없이 A group에 포함되어 결국 식육색으로 가장 우수한 황색<sup>8)</sup>은 타색들의 영향을 크게 받지 않고도 식육을 일으키기에는 충분하다고 사려된다. 특히 50대(그림 4-5)는 전보<sup>9)</sup>의 식품색 기호조사에서 낮은 평균기호를 보였던 차색과 가장 조화가 좋다고 하였다.

다음의 황록색에 대한 배색기호는 <그림 5>에서처럼 녹색, 흰색, 오렌지색, 적색, 흰색이 79%를 점유하면서 A group을 형성하였다. 이들 색은 대부분 식육색으로 연령에 관계없이 녹색이 가장 잘 조화된다고 하였다. 김<sup>10)</sup>에 의하면 녹색은 복숭아색, 핑크색, 황록색, 적색의 식품들을 돋보이게 하고 식육을 일으키는 효과를 가지고 있다고 하였는데 본 조사의 결과와 일치하였다.

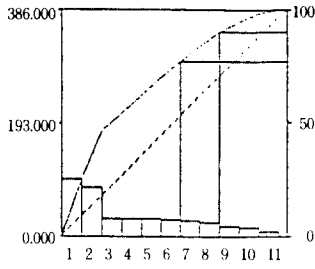
<그림 6>은 녹색의 배색기호로 적색, 황록색, 황색, 오렌지색, 흰색을 A group으로 76%를 점유하여 이미 앞에서 조사한 적색(그림 1), 황록색(그림 5)의 배색기호로 녹색이 가장 높았던 결과와 일치하였다. 그러나 녹·차색의 배색이 좋다는 納富의 보고<sup>7)</sup>와는 달리 각 연령층에서는 차색의 배색기호는 좋치 않다고 하였고 또 森重 등의 보고<sup>6)</sup>에서처럼 20세 및 중년(40~60세)여성이 녹·흰색 배색을 가장 선호한다고 하였지만 본 조사의 20대(그림 6-2), 40대(그림 6-4) 및 50대(그림 6-5)는 적색, 황색, 오렌지색이 녹색의 배색기호로 가장 좋다고 하였다.

다음 청색은 비식육색임에도 불구하고 앞의 조사에서 배색기호로 자주 대두되었는데 청색의 對比效果는 식육촉진의 역할로 식당이나 식품점 등에서

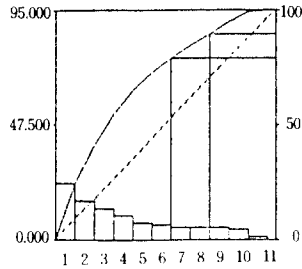
자주 사용되고<sup>10)</sup> 있는 실정이다. 이러한 청색의 배색기호는 <그림 7>과 같으며 흰색, 황색, 적색, 녹색, 오렌지색, 자주색이 A group에 포함되어 전체의 81%로 조사되었다. 특히 연령에 관계없이 가장 조화가 좋은 색은 흰색이었으나 차색, 검정색은 C group으로 조사되어 비식육색들간의 對比效果는 없는 것으로 보여졌다.

Birren<sup>11)</sup>은 파란색 못지않게 자주색 역시 식육을 거의 자극하지 못한다고 하면서, 단지 옅은 파란색이나 자주색은 입맛에 맞지 않는 색은 아니지만 어두운 파란색과 보라색은 음식의 색으로 적합치 않다고 하였다. 이같은 비식육색인 자주색의 배색기호를 조사한 결과는 <그림 8>과 같다. 즉 A group에 핑크색, 흰색, 황색, 오렌지색, 황록색, 차색이 포함되어 81%를 나타내었는데 전보<sup>9)</sup>의 기호색조사에서 자주색, 핑크색은 다른 식품색에 비해 기호가 낮은 색들이었다. 그러나 50대(그림 8-5)를 제외한 모든 연령층에서 자주색, 핑크색의 배색조화에 대해 33%에서 40%까지의 높은 기호율을 보였다. 뿐만아니라 <그림 9>에서 보는 것처럼 핑크색의 배색으로 자주색이 가장 기호가 높아 앞의 자주·핑크색 배색이 좋다는 <그림 8>과 일치하는 결과를 보였다. 한편 50대(그림 9-5)의 경우는 핑크·자주색의 배색기호가 앞 조사(그림 8-5)에서와 마찬가지로 배색기호가 좋지 않다고 하였다. 또한 30대(그림 9-3)는 자주색의 배색기호(그림 8-3)와는 달리 핑크·차색의 배색조화를 가장 기호하였고 이어 핑크·자주색의 배색조화가 좋다고 하였다.

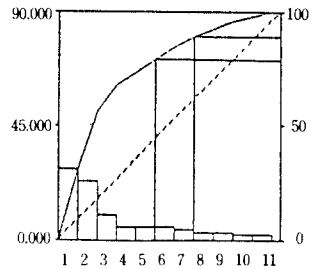
다음은 무채색인 검정색(그림 10)과 흰색(그림 11)의 배색기호로 사실 우리 주위에는 식품색 중 무채색이 제법 많다. 뿐만아니라 무채색이 관계하지 않은 자연상태의 식품색은 있을 수 없으며 더우기 비식육색 중에서도 무채색의 영향에 의해 좀 더 밝고 연한 색이 될 때 식육을 일으킬 수도 있는 것이다.<sup>11)</sup> 그러나 엄밀히 말하면 자연적인 식품색으로 무채색이라 할 수 있는 것은 극히 적다. 그러므로 무채색 자체로서 식육과의 관계를 조사하기보다 배색기호를 조사하는 것이 더욱 중요하리라 본다. 따라서 본 조사 결과를 살펴보면 검정색의 배색기호(그림 10)는



구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:white	97.000	97.000	25
A	:yellow	83.000	180.000	46
A	:black	30.000	210.000	54
A	:purple	30.000	240.000	62
A	:orange	29.000	269.000	69
A	:pink	28.000	297.000	76
B	:velgre	26.000	323.000	83
B	:green	24.000	347.000	89
C	:blue	17.000	364.000	94
C	:red	14.000	378.000	97
C	:brown	8.000	386.000	100
計		386.000	386.000	100



구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:white	23.000	23.000	38
A	:yellow	16.000	39.000	55
A	:black	13.000	52.000	68
A	:green	10.000	62.000	80
A	:purple	7.000	69.000	85
A	:blue	6.000	75.000	90
B	:velgre	5.000	80.000	94
B	:orange	5.000	85.000	96
C	:red	5.000	90.000	98
C	:pink	4.000	94.000	100
C	:brown	1.000	95.000	100
計		95.000	95.000	100

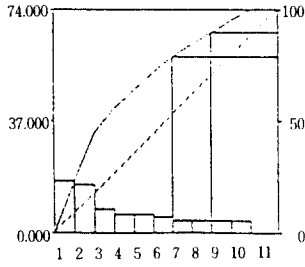


구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:white	28.000	28.000	31
A	:yellow	23.000	51.000	56
A	:black	10.000	61.000	67
A	:green	5.000	66.000	73
A	:black	5.000	71.000	78
B	:orange	5.000	76.000	84
B	:purple	4.000	80.000	88
C	:blue	3.000	83.000	92
C	:pink	3.000	86.000	95
C	:red	2.000	88.000	97
C	:brown	2.000	89.000	100
計		90.000	90.000	100

〈그림 3〉 차색의 配色嗜好(Total)

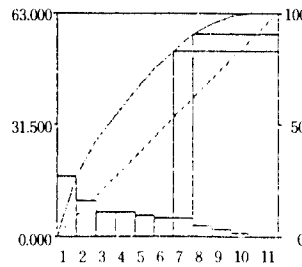
〈그림 3-1〉 10대

〈그림 3-2〉 20대



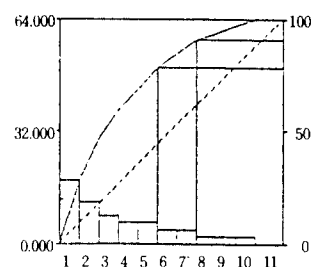
구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:white	17.000	17.000	22
A	:yellow	16.000	33.000	44
A	:orange	8.000	41.000	55
A	:pink	6.000	47.000	63
A	:purple	6.000	53.000	71
A	:brown	5.000	58.000	78
B	:velgre	4.000	62.000	83
B	:green	4.000	66.000	89
C	:black	4.000	70.000	94
C	:blue	4.000	74.000	100
C	:red	0.000	74.000	100
計		74.000	74.000	100

〈그림 3-3〉 30대



구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:white	17.000	17.000	26
A	:yellow	10.000	27.000	42
A	:pink	7.000	34.000	53
A	:purple	7.000	41.000	65
A	:black	6.000	47.000	74
A	:orange	5.000	52.000	82
B	:red	5.000	57.000	90
C	:velgre	3.000	60.000	95
C	:blue	2.000	62.000	98
C	:green	1.000	63.000	100
C	:brown	0.000	63.000	100
計		63.000	63.000	100

〈그림 3-4〉 40대

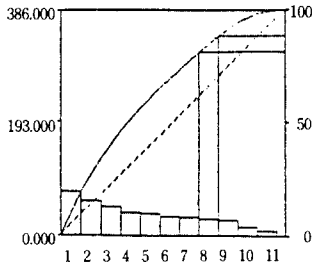


구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:yellow	18.000	18.000	28
A	:white	12.000	30.000	46
A	:pink	8.000	38.000	59
A	:orange	6.000	44.000	68
A	:purple	6.000	50.000	78
B	:green	4.000	54.000	84
B	:velgre	4.000	58.000	90
C	:blue	2.000	60.000	93
C	:black	2.000	62.000	96
C	:red	2.000	64.000	100
C	:brown	0.000	64.000	100
計		64.000	64.000	100

〈그림 3-5〉 50대

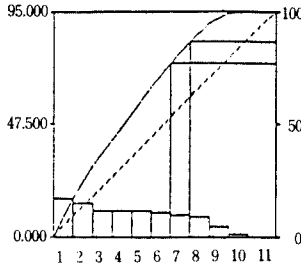
흰색, 황색, 차색, 오렌지색을 A group으로 하여 전체의 83%를 나타내었다. 특히 흰색은 각 연령층에서 34%에서 무려 52%의 기호율을 보였을 뿐만 아니라 〈그림 11〉의 흰색의 배색기호 또한 20대(그림 11-2)를 제외한 각 연령층에서 검정색이 가장 배색으로 조화된다(31%~42%)고 답하였다. 단 20대(그림 11-2)는 흰·적색의 배색기호가 37%로 가장 높았고, 이어 검정색이 20%로 조사되었다. 森重 등이 조사한 보고서<sup>6)</sup>에 의하면 검정색의 배색기호로는 6세가 적색, 20세가 흰색, 40에서 60세가 녹색을, 흰색의 배색기호로는 6세가 적색 및 오렌지색, 20세가 오렌지색, 40에서 60세가 적색 및 녹색이 서로 잘 조

화된다. 특히 20세는 흰·적색의 배색기호가 37%로 가장 높았고, 이어 검정색이 20%로 조사되었다. 森重 등이 조사한 보고서<sup>6)</sup>에 의하면 검정색의 배색기호로는 6세가 적색, 20세가 흰색, 40에서 60세가 녹색을, 흰색의 배색기호로는 6세가 적색 및 오렌지색, 20세가 오렌지색, 40에서 60세가 적색 및 녹색이 서로 잘 조



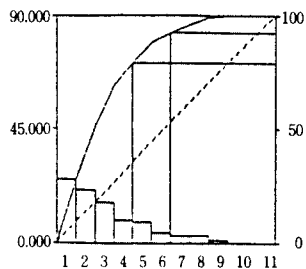
구분 색	빈도	누적빈도	누적비율
A:yellow	73.000	73.000	18
A:green	57.000	130.000	33
A:red	48.000	178.000	46
A:orange	38.000	216.000	55
A:black	36.000	252.000	65
A:white	31.000	283.000	73
A:blue	30.000	313.000	81
B:brown	27.000	340.000	88
C:pink	25.000	365.000	94
C:purple	13.000	378.000	97
C:yellow	8.000	386.000	100
計	386.000		

〈그림 4〉 황색의 配色嗜好(Total)



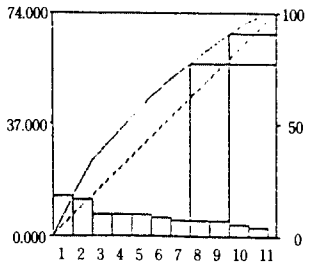
구분 색	빈도	누적빈도	누적비율
A:yellow	16.000	16.000	16
A:red	14.000	30.000	31
A:green	11.000	41.000	43
A:blue	11.000	52.000	54
A:black	11.000	63.000	66
A:white	10.000	73.000	76
B:pink	9.000	82.000	86
C:orange	8.000	90.000	94
C:purple	4.000	94.000	98
C:brown	1.000	95.000	100
C:yellow	0.000	95.000	100
計	95.000		

〈그림 4-1〉 10대



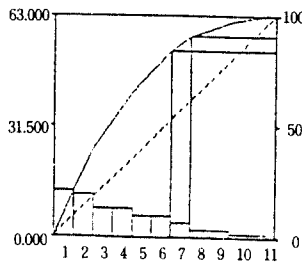
구분 색	빈도	누적빈도	누적비율
A:yellow	25.000	25.000	27
A:red	21.000	46.000	51
A:green	16.000	62.000	68
A:orange	9.000	71.000	78
B:brown	8.000	79.000	87
B:black	4.000	83.000	92
C:yellow	3.000	86.000	95
C:white	3.000	89.000	98
C:pink	1.000	90.000	100
C:purple	0.000	90.000	100
C:blue	0.000	90.000	100
計	90.000		

〈그림 4-2〉 20대



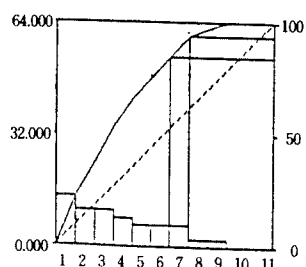
구분 색	빈도	누적빈도	누적비율
A:yellow	13.000	13.000	17
A:green	12.000	25.000	33
A:orange	7.000	32.000	43
A:purple	7.000	39.000	52
A:black	7.000	46.000	62
A:white	6.000	52.000	70
A:pink	5.000	57.000	77
B:blue	5.000	62.000	83
B:red	5.000	67.000	90
C:yellow	4.000	71.000	95
C:brown	3.000	74.000	100
計	74.000		

〈그림 4-3〉 30대



구분 색	빈도	누적빈도	누적비율
A:yellow	13.000	13.000	20
A:blue	12.000	25.000	39
A:green	8.000	33.000	52
A:orange	8.000	41.000	65
A:red	6.000	47.000	74
A:white	6.000	53.000	84
B:black	4.000	57.000	90
C:purple	2.000	59.000	93
C:pink	2.000	61.000	96
C:yellow	1.000	62.000	98
C:brown	1.000	63.000	100
計	63.000		

〈그림 4-4〉 40대



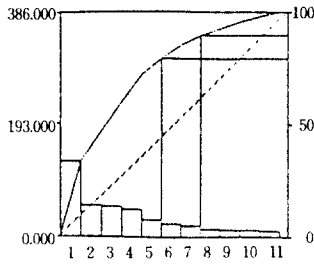
구분 색	빈도	누적빈도	누적비율
A:brown	14.000	14.000	21
A:green	10.000	24.000	37
A:black	10.000	34.000	53
A:pink	8.000	42.000	65
A:yellow	6.000	48.000	75
A:orange	6.000	54.000	84
B:white	6.000	60.000	93
C:blue	2.000	62.000	96
C:red	2.000	64.000	100
C:purple	0.000	64.000	100
C:yellow	0.000	64.000	100
計	64.000		

〈그림 4-5〉 50대

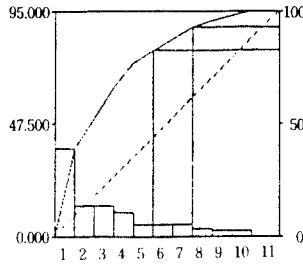
화된다고 하였다.

이상의 결과로 미루어 보아 배색기호로 가장 빈도가 높은 색은 녹색과 흰색이고 이어 황록색과 적색이었다. 그중 녹색과 황록색을 녹색계의 계통색으로 볼 때 결과적으로 녹색, 흰색, 적색이 배색기호로 가장 뛰어나다고 하겠다. 또한 전보<sup>3)</sup>의 식품색 기호조

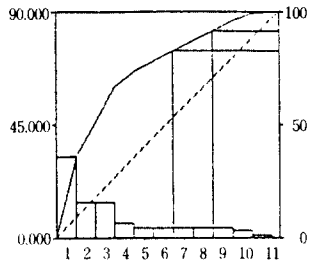
사 결과와는 달리 배색기호에서는 연령차가 크게 보여지지 않는데 같은 식문화권에서 맛있는 음식의 색조화는 있을지라도 연령간 차이는 없는 것으로 사려된다. 단 통계적으로 유의한 차이를 보인 식품색은 오렌지색, 황색, 핑크색, 흰색이었다.



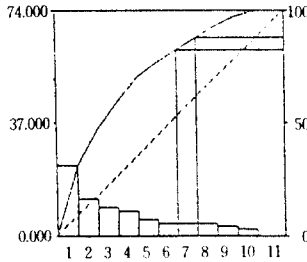
〈그림 5〉 황록색의 配色嗜好(Total)



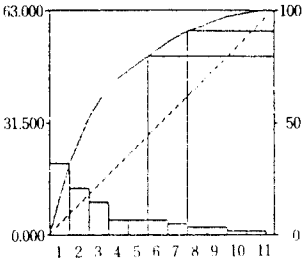
〈그림 5-1〉 10대



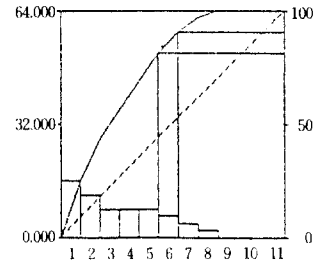
〈그림 5-2〉 20대



〈그림 5-3〉 30대



〈그림 5-4〉 40대



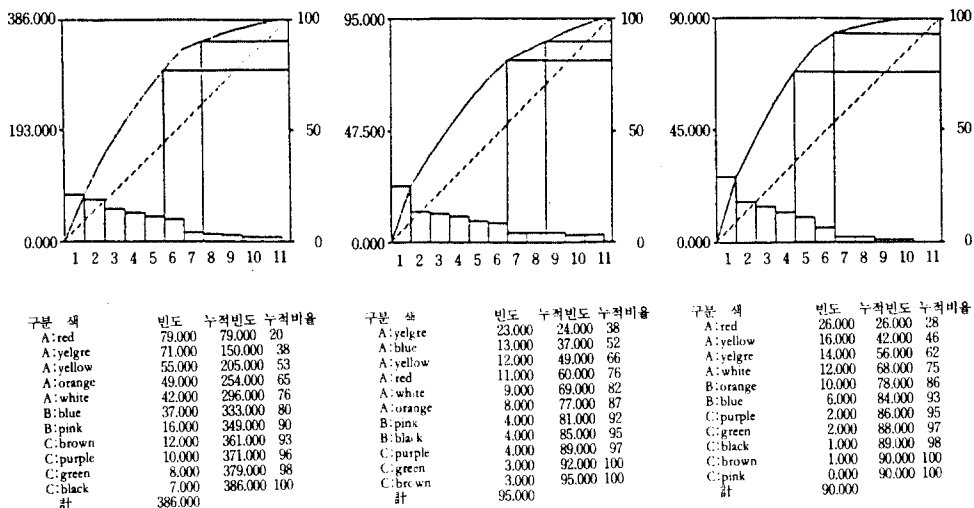
〈그림 5-5〉 50대

2. 味覺用語와 식품색

일반적으로 음식의 맛은 미각으로만 느낄 수 있는 것이 아니라 시각, 후각, 온각 등이 함께 작용하여 느끼는 것이다.<sup>12)</sup> 특히 시각은 식욕이나 맛에 크게 영향을 미치고 있어 일찍부터 관심의 대상이 되어

왔던 것으로 1924년 Hans Henning의 맛의 사면체와 색과의 관계에 관한 연구는 오늘날에도 식품 자체의 색 뿐만아니라 식품의 포장색에 널리 이용되고 있는 실정이다. 즉 Henning은 맛이 색의 변화에 따라 달라진다고 하였다. 예를들어 신맛(녹색에서 청록색)을 오래 방치하면 쓴맛을 느끼게 되는데 이때 색은

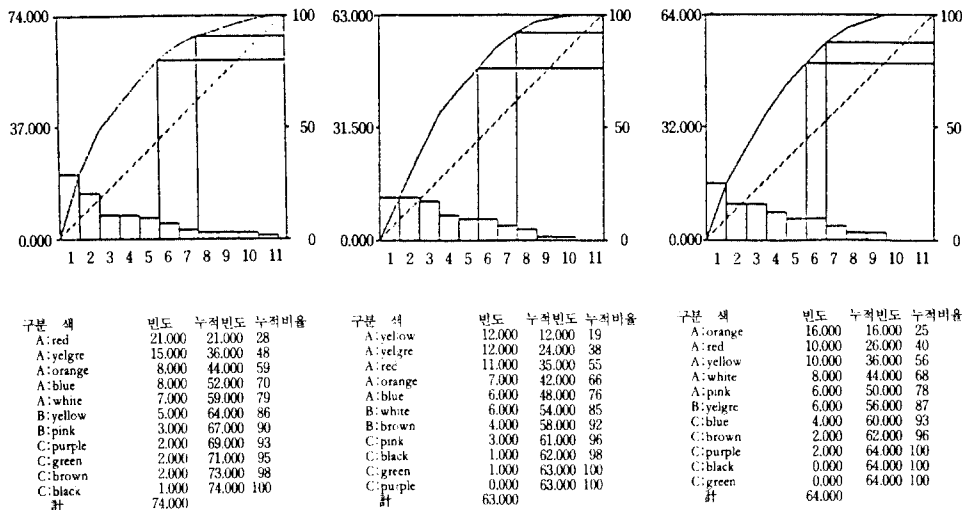




(그림 6) 녹색의 配色嗜好(Total)

(그림 6-1) 10대

(그림 6-2) 20대



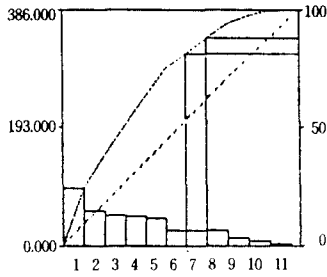
(그림 6-3) 30대

(그림 6-4) 40대

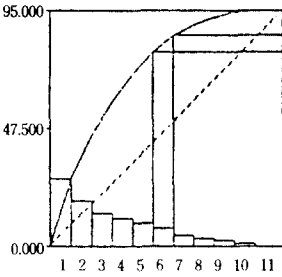
(그림 6-5) 50대

흑색으로 되고, 또 푸르스름한 미숙과일은 신맛이 강하나 붉게 성숙하게 됨으로 달게 된다<sup>13)</sup>고 하였다. 따라서 색과 맛은 불가분의 관계이며 이미 국외에서는 맛에 대한 색의 이미지에 관해 언어와 관계한 조사가 보여지고 있어 본 연구에서 색과 미각용어와의 관계를 조사하였으며 그 결과는 다음과 같다.

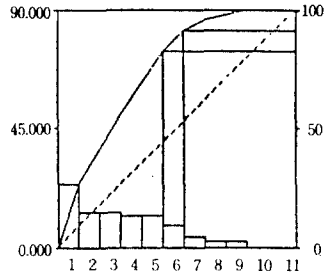
먼저 (그림 12)의 '담백하다'에서는 그림에서 처럼 황색을 위주로 한 暖色系와 흰색에 두드러진 분포를 볼 수 있다. 星<sup>14)</sup>에 의하면 산뜻하거나 담백한 색은 cream색, 아주 연한 황록색, 아주 연한 녹색이라 하였는데 본 조사에서는 황색을 기준으로 녹색쪽 보다 차색이나 오렌지색 쪽에 분포가 높아 차이를 보였으



구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:white	92.000	92.000	23
A	:yellow	55.000	147.000	38
A	:red	49.000	196.000	50
A	:green	47.000	243.000	62
A	:orange	45.000	288.000	74
A	:purple	25.000	313.000	81
B	:pink	25.000	338.000	87
C	:yelgre	25.000	363.000	94
C	:black	12.000	375.000	97
C	:brown	8.000	383.000	99
C	:blue	3.000	386.000	100
計		386.000		



구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:white	27.000	27.000	28
A	:red	18.000	45.000	47
A	:yellow	13.000	58.000	61
A	:green	11.000	69.000	72
A	:purple	9.000	78.000	82
B	:orange	7.000	85.000	89
C	:pink	4.000	89.000	93
C	:brown	3.000	92.000	96
C	:black	2.000	94.000	98
C	:yelgre	1.000	95.000	100
C	:blue	0.000	95.000	100
計		95.000		

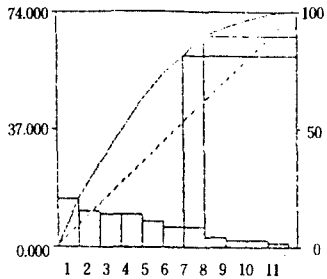


구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:white	24.000	24.000	26
A	:yellow	13.000	37.000	41
A	:red	13.000	50.000	55
A	:green	12.000	62.000	68
A	:orange	10.000	74.000	82
B	:yelgre	8.000	82.000	91
C	:purple	4.000	86.000	95
C	:pink	2.000	88.000	97
C	:brown	2.000	90.000	100
C	:black	0.000	90.000	100
C	:blue	0.000	90.000	100
計		90.000		

〈그림 7〉 청색의 配色嗜好(Total)

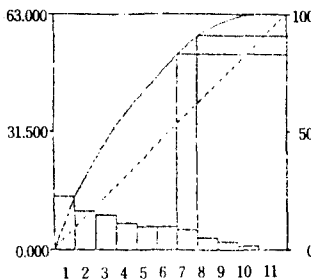
〈그림 7-1〉 10대

〈그림 7-2〉 20대



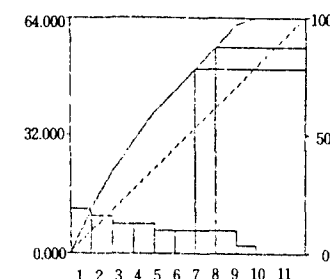
구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:white	15.000	15.000	20
A	:green	11.000	26.000	35
A	:orange	10.000	36.000	48
A	:yellow	10.000	46.000	62
A	:purple	8.000	54.000	72
A	:pink	6.000	60.000	81
B	:red	6.000	66.000	89
C	:brown	3.000	69.000	93
C	:blue	2.000	71.000	95
C	:yelgre	2.000	73.000	98
C	:black	1.000	74.000	100
計		74.000		

〈그림 7-3〉 30대



구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:white	14.000	14.000	22
A	:orange	10.000	24.000	38
A	:yellow	9.000	33.000	52
A	:pink	7.000	40.000	63
A	:red	6.000	46.000	73
A	:yelgre	6.000	52.000	82
B	:green	5.000	57.000	90
C	:black	3.000	60.000	95
C	:purple	2.000	62.000	98
C	:blue	1.000	63.000	100
C	:brown	0.000	63.000	100
計		63.000		

〈그림 7-4〉 40대

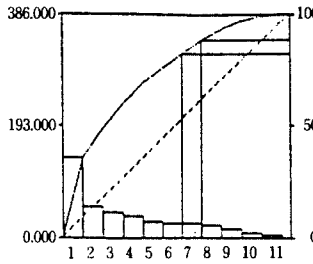


구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:white	12.000	12.000	18
A	:yellow	10.000	22.000	34
A	:green	8.000	30.000	46
A	:yelgre	8.000	38.000	59
A	:red	6.000	44.000	68
A	:pink	6.000	50.000	78
B	:black	6.000	56.000	87
C	:orange	6.000	62.000	96
C	:purple	2.000	64.000	100
C	:brown	0.000	64.000	100
C	:blue	0.000	64.000	100
計		64.000		

〈그림 7-5〉 50대

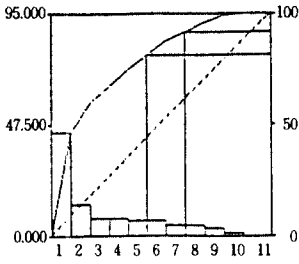
나 본 조사에서는 명도와 채도를 고려하지 않고 색상에 한해서만 조사하였기에 앞으로 이들을 고려한 연구가 필요하리라 본다.

〈그림 13〉은 '부드럽다'로 황색, 핑크색에 높은 분포가 보여졌다. 특히 핑크색은 연령차가 나타나지 않았으나 흰색과 오렌지색에서는 약간의 차이를 보였



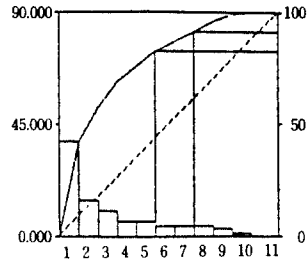
구분 색	빈도	누적빈도	누적비율
A: pink	136,000	136,000	55
A: white	52,000	188,000	48
A: yellow	42,000	230,000	59
A: orange	36,000	266,000	68
A: yeagre	26,000	292,000	75
A: brown	24,000	316,000	81
B: blue	24,000	340,000	88
C: green	20,000	360,000	93
C: red	14,000	374,000	90
C: black	8,000	382,000	98
C: purple	4,000	386,000	100
計	386,000		

(그림 8) 자주색의 配色嗜好(Total)



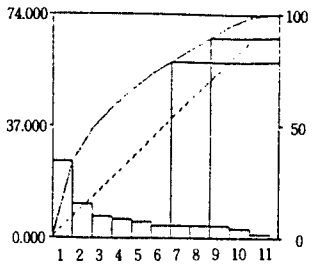
구분 색	빈도	누적빈도	누적비율
A: pink	44,000	44,000	46
A: white	13,000	57,000	60
A: yellow	7,000	64,000	67
A: green	7,000	71,000	74
A: orange	6,000	77,000	81
B: brown	6,000	83,000	87
B: yeagre	4,000	87,000	91
C: red	4,000	91,000	95
C: blue	3,000	94,000	98
C: purple	1,000	95,000	100
C: black	0,000	95,000	100
計	95,000		

(그림 8-1) 10대



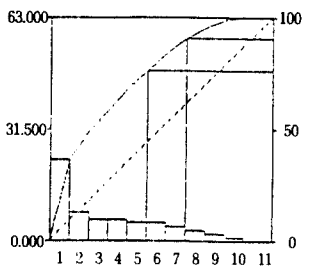
구분 색	빈도	누적빈도	누적비율
A: pink	38,000	38,000	42
A: yellow	14,000	52,000	57
A: orange	10,000	62,000	68
A: brown	6,000	68,000	75
A: white	6,000	74,000	82
B: yeagre	4,000	78,000	86
B: black	4,000	82,000	91
C: blue	4,000	86,000	95
C: red	3,000	89,000	98
C: green	1,000	90,000	100
C: purple	0,000	90,000	100
計	90,000		

(그림 8-2) 20대



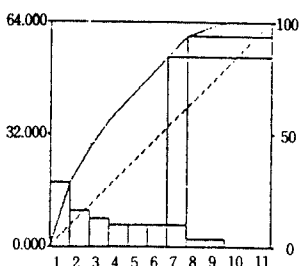
구분 색	빈도	누적빈도	누적비율
A: pink	25,000	25,000	33
A: yellow	11,000	36,000	48
A: white	7,000	43,000	58
A: blue	6,000	49,000	66
A: orange	5,000	54,000	72
A: green	4,000	58,000	78
B: brown	4,000	62,000	83
B: red	4,000	66,000	89
C: yeagre	4,000	70,000	94
C: black	3,000	73,000	98
C: purple	1,000	74,000	100
計	74,000		

(그림 8-3) 30대



구분 색	빈도	누적빈도	누적비율
A: pink	23,000	23,000	36
A: white	8,000	31,000	49
A: brown	6,000	37,000	58
A: yeagre	6,000	43,000	68
A: orange	5,000	48,000	76
B: blue	5,000	53,000	84
B: yellow	4,000	57,000	90
C: red	3,000	60,000	95
C: green	2,000	62,000	98
C: black	1,000	63,000	100
C: purple	0,000	63,000	100
計	63,000		

(그림 8-4) 40대



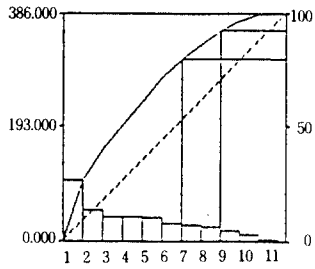
구분 색	빈도	누적빈도	누적비율
A: white	18,000	18,000	28
A: orange	10,000	28,000	43
A: yeagre	8,000	36,000	56
A: green	6,000	42,000	65
A: blue	6,000	48,000	75
A: pink	6,000	54,000	84
B: yellow	6,000	60,000	93
C: brown	2,000	62,000	96
C: purple	2,000	64,000	100
C: black	0,000	64,000	100
C: red	0,000	64,000	100
計	64,000		

(그림 8-5) 50대

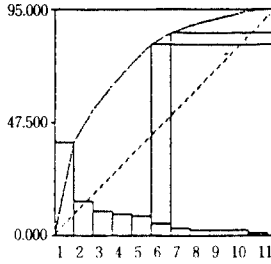
다. 原國<sup>13)</sup>에 의하면 부드러운 느낌은 밝고 채도가 낮은 색이며 색조는 暖色系라고 하였는데, 星<sup>14)</sup>과 川染<sup>15)</sup>은 핑크색, 흰색, 연한 cream색, 복숭아색이 부드럽게 느껴진다고 하였다.

(그림 14)는 '시다'로 오렌지색이 연령에 관계없이

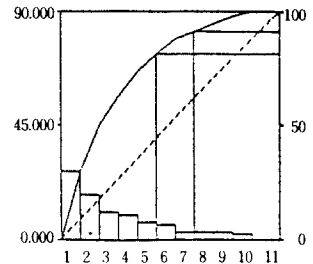
높은 분포를 보였으며 황색, 황록색, 녹색, 청색에서도 연령별로 산만한 분포를 보였다. 이 결과를 川染의 보고<sup>15)</sup>와 비교하면 오렌지색과 황색은 새콤하다고 하여 본 결과와 일치하였으나 황록색과 녹색, 청색은 새콤하다와는 관계가 없는 것으로 조사되어 차



구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:purple	102,000	102,000	26
A	:red	52,000	154,000	39
A	:yellow	41,000	195,000	50
A	:white	41,000	236,000	61
A	:orange	40,000	276,000	71
A	:brown	30,000	306,000	79
B	:velgre	26,000	332,000	86
B	:black	24,000	356,000	92
C	:blue	17,000	373,000	96
C	:green	10,000	383,000	99
C	:pink	3,000	386,000	100
計		386,000		



구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:purple	30,000	30,000	41
A	:yellow	14,000	53,000	55
A	:red	10,000	63,000	66
A	:orange	9,000	72,000	75
A	:white	8,000	80,000	84
B	:yelgre	5,000	85,000	89
C	:brown	3,000	88,000	92
C	:green	2,000	90,000	94
C	:pink	2,000	92,000	96
C	:blue	2,000	94,000	98
C	:black	1,000	95,000	100
計		95,000		

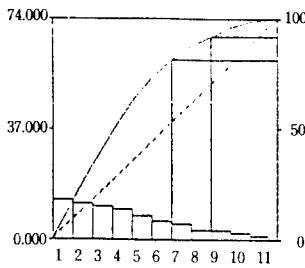


구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:purple	27,000	27,000	30
A	:white	18,000	45,000	50
A	:orange	11,000	56,000	62
A	:red	10,000	66,000	73
A	:velgre	7,000	73,000	81
B	:yelgre	6,000	79,000	87
B	:brown	3,000	82,000	91
C	:black	3,000	85,000	94
C	:green	3,000	88,000	97
C	:blue	2,000	90,000	100
C	:pink	0,000	90,000	100
計		90,000		

〈그림 9〉 핑크색의 配色嗜好(Total)

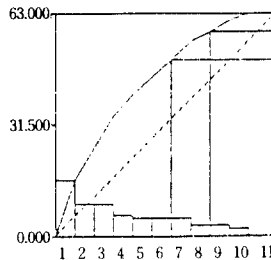
〈그림 9-1〉 10대

〈그림 9-2〉 20대



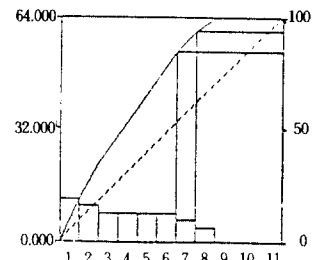
구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:brown	13,000	13,000	17
A	:purple	12,000	25,000	33
A	:red	11,000	36,000	48
A	:white	10,000	46,000	62
A	:orange	8,000	54,000	72
A	:yellow	6,000	60,000	81
B	:yelgre	5,000	65,000	87
B	:black	3,000	68,000	91
C	:green	3,000	71,000	95
C	:blue	2,000	73,000	98
C	:pink	1,000	74,000	100
計		74,000		

〈그림 9-3〉 30대



구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:purple	16,000	16,000	25
A	:red	9,000	25,000	39
A	:black	9,000	34,000	53
A	:orange	6,000	40,000	63
A	:yellow	5,000	45,000	71
A	:yelgre	5,000	50,000	79
B	:white	5,000	55,000	87
B	:blue	3,000	58,000	92
C	:brown	3,000	61,000	96
C	:green	2,000	63,000	100
C	:pink	0,000	63,000	100
計		63,000		

〈그림 9-4〉 40대



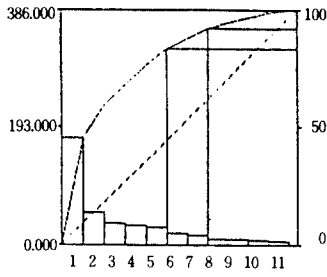
구분	색	빈도	누적빈도	누적비율
A	:red	12,000	12,000	18
A	:yellow	10,000	22,000	34
A	:brown	8,000	30,000	46
A	:blue	8,000	38,000	59
A	:purple	8,000	46,000	71
B	:black	8,000	54,000	84
B	:orange	6,000	60,000	93
C	:yelgre	4,000	64,000	100
C	:pink	0,000	64,000	100
C	:green	0,000	64,000	100
C	:white	0,000	64,000	100
計		64,000		

〈그림 9-5〉 50대

이를 보였다. 그러나 Henning에 의하면<sup>13)</sup> 신맛은 녹색에서 청록계 사이에 걸쳐 있다고 하였다.

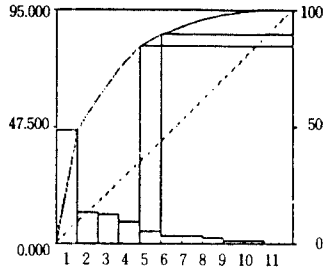
〈그림 15〉는 '떫다'로 차색에 높은 분포를 보인 40대를 제외한 나머지 연령층에서는 오렌지색에 높은 분포를 보였다. 즉 30대는 오렌지색과 차색에 높은

분포를 보였고 20대는 오렌지색과 황록색, 녹색, 자주색에도 높은 맛의 이미지를 가진다고 조사되었다. 그러나 50대는 녹색에서, 30대는 청색에서 높은 이미지를 받는 것으로 조사되어 높은 맛의 이미지색에서는 연령차를 볼 수 있었다. Henning에 의하면<sup>13)</sup> 뽕



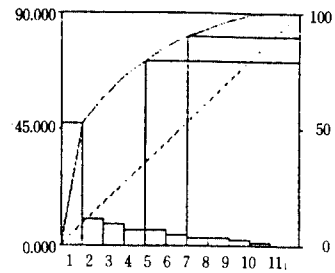
구분 색	빈도	누적빈도	누적비율
A:white	174.000	174.000	45
A:yellow	53.000	227.000	58
A:red	35.000	262.000	67
A:brown	31.000	293.000	75
A:orange	28.000	321.000	83
B:pink	18.000	339.000	87
B:green	16.000	355.000	91
C:black	9.000	364.000	94
C:yellow	9.000	373.000	96
C:blue	8.000	381.000	98
C:purple	5.000	386.000	100
計	386.000		

〈그림 10〉 검정색의 配色嗜好(Total)



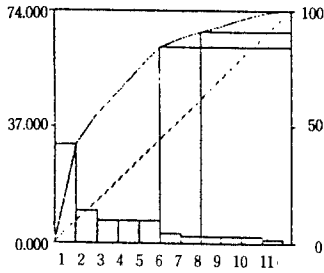
구분 색	빈도	누적빈도	누적비율
A:white	46.000	46.000	48
A:yellow	13.000	59.000	62
A:brown	12.000	71.000	74
A:red	9.000	80.000	84
B:orange	5.000	85.000	89
C:black	3.000	88.000	92
C:green	3.000	91.000	95
C:blue	2.000	93.000	97
C:yellow	1.000	94.000	98
C:pink	1.000	95.000	100
C:purple	0.000	95.000	100
計	95.000		

〈그림 10-1〉 10대



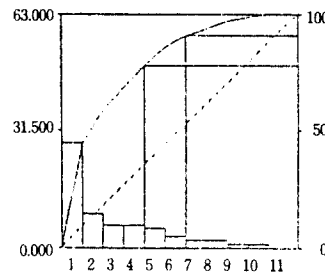
구분 색	빈도	누적빈도	누적비율
A:white	47.000	47.000	52
A:yellow	10.000	57.000	63
A:red	8.000	65.000	72
A:orange	6.000	72.000	78
B:brown	6.000	77.000	85
B:pink	4.000	81.000	90
C:green	3.000	84.000	93
C:purple	3.000	87.000	96
C:black	2.000	89.000	98
C:yellow	1.000	90.000	100
C:blue	0.000	90.000	100
計	90.000		

〈그림 10-2〉 20대



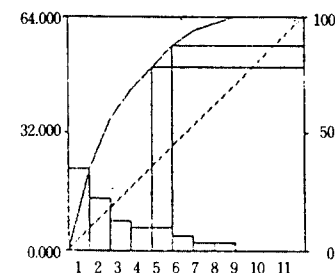
구분 색	빈도	누적빈도	누적비율
A:white	31.000	31.000	41
A:orange	10.000	41.000	55
A:brown	7.000	48.000	64
A:yellow	7.000	55.000	74
A:red	7.000	62.000	83
B:blue	3.000	65.000	87
B:yellow	2.000	67.000	90
C:purple	2.000	69.000	93
C:black	2.000	71.000	95
C:green	2.000	73.000	98
C:pink	1.000	74.000	100
計	74.000		

〈그림 10-3〉 30대



구분 색	빈도	누적빈도	누적비율
A:white	28.000	28.000	44
A:yellow	9.000	37.000	58
A:pink	6.000	43.000	68
A:brown	6.000	49.000	77
B:orange	5.000	54.000	85
B:red	3.000	57.000	90
C:black	2.000	59.000	93
C:green	2.000	61.000	96
C:blue	1.000	62.000	98
C:yellow	1.000	63.000	100
C:purple	0.000	63.000	100
計	63.000		

〈그림 10-4〉 40대

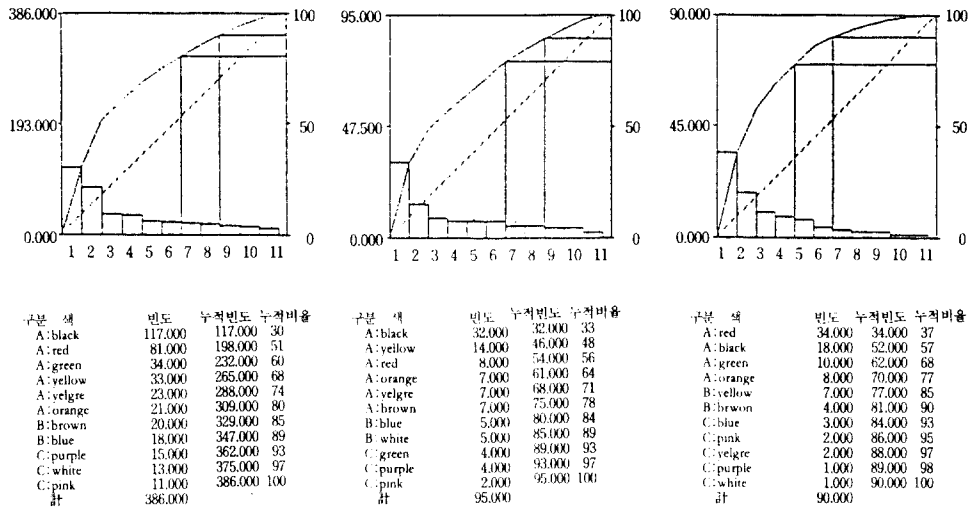


구분 색	빈도	누적빈도	누적비율
A:white	22.000	22.000	34
A:yellow	14.000	36.000	56
A:red	8.000	44.000	68
A:pink	6.000	50.000	78
B:green	6.000	56.000	87
C:yellow	4.000	60.000	93
C:orange	2.000	62.000	96
C:blue	2.000	64.000	100
C:brown	0.000	64.000	100
C:black	0.000	64.000	100
C:purple	0.000	64.000	100
計	64.000		

〈그림 10-5〉 50대

은 맛을 내는 Tannin은 어두운 적색이나 새우차색, 회색의 식품이고 동시에 쓴맛도 느끼며 이때의 색을 황갈색, 갈색, 차색, 회색, 흑색이라 하였다. 川染의 보고<sup>15)</sup> 역시 붉은 색은 차색이라 보고 하였으며 청

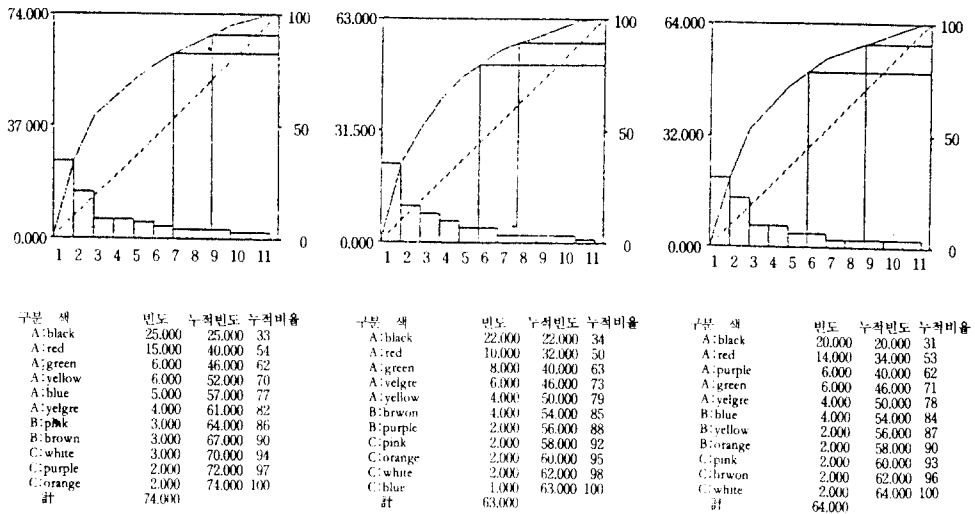
색과 자주색에서는 쓴맛의 이미지가 있다고 하였다. 이를 본 조사의 '쓰다'인 〈그림 16〉과 함께 비교하면 차색, 검정색에서 명확한 분포가 또 청색을 위주로 한 녹색에서 약간의 분포가 조사되어 위 결과들과



〈그림 11〉 흰색의 配色嗜好(Total)

〈그림 11-1〉 10대

〈그림 11-2〉 20대



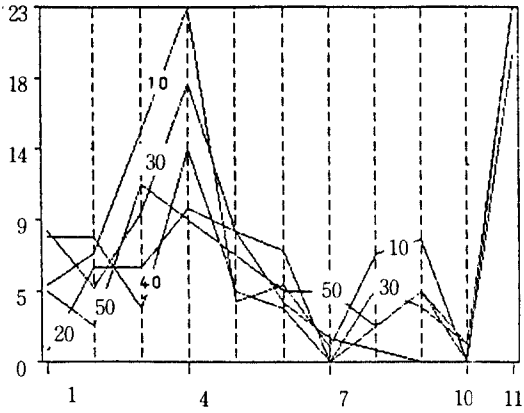
〈그림 11-3〉 30대

〈그림 11-4〉 40대

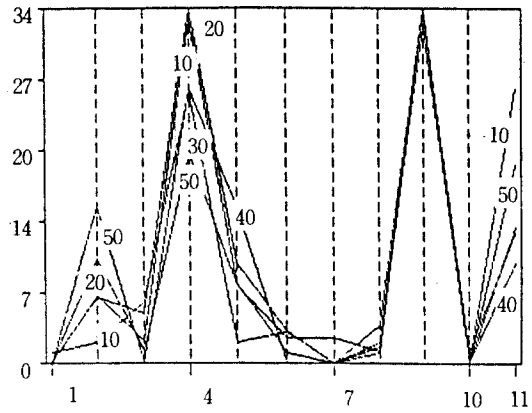
〈그림 11-5〉 50대

일치하였다. 〈그림 17〉은 ‘맵다’라는 미각용어로 이에 적합한 색은 연령에 관계없이 적색이라 하였다. 이러한 이유는 첫째로 우리의 식품에서 자주 사용되고 있는 고추장이나 고추가루의 색이 連想作用을 만든 것이라 볼 수 있고, 둘째는 매운 맛을 내는 식품

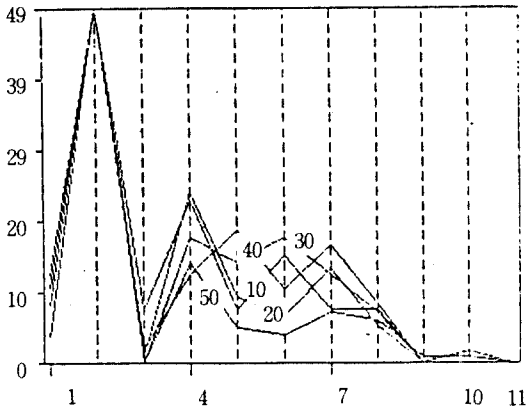
에는 이들 식품 외 황색의 겨자, 자색의 생강, 푸른 녹색의 고추 등이 있지만 그중에서도 적색이 가장 주목성이 강하여 기억색으로 인식력이 높기 때문이라 사려된다. 그러나 이러한 적색의 ‘맵다’는 같은 아시아의 식문화권 속에서도 중국과 한국 등 내륙지방



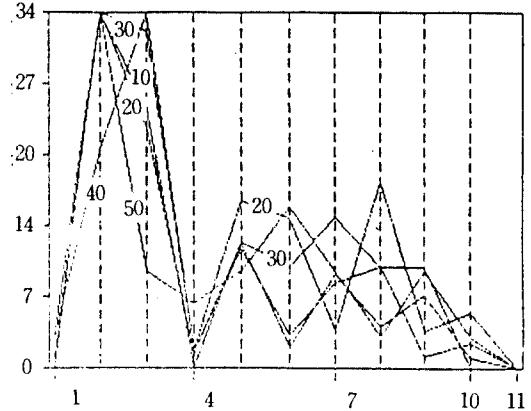
〈그림 12〉 담백하다



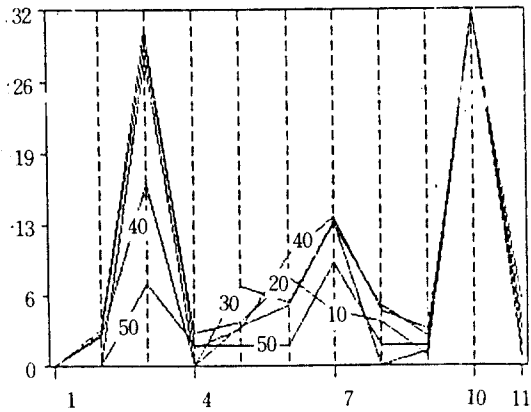
〈그림 13〉 부드럽다



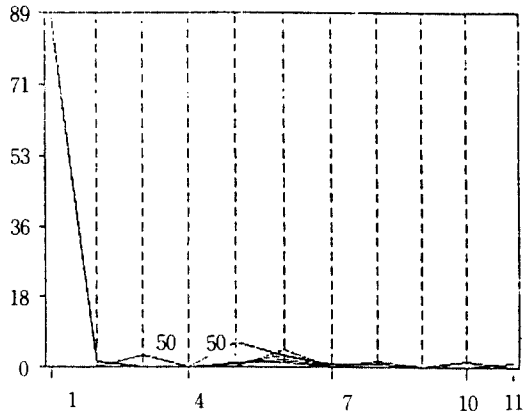
〈그림 14〉 시다



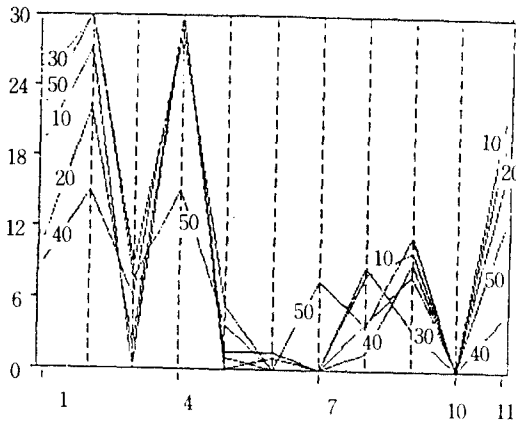
〈그림 15〉 뽀다



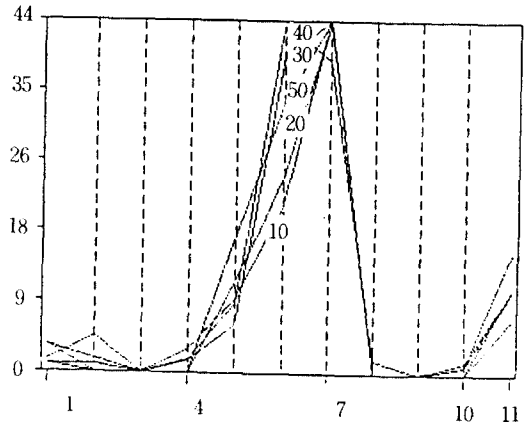
〈그림 16〉 쓰다\*



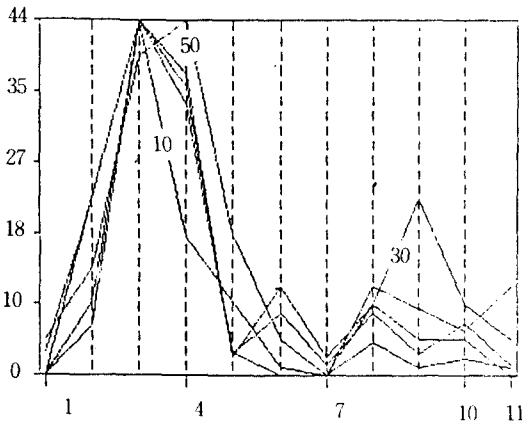
〈그림 17〉 맵다



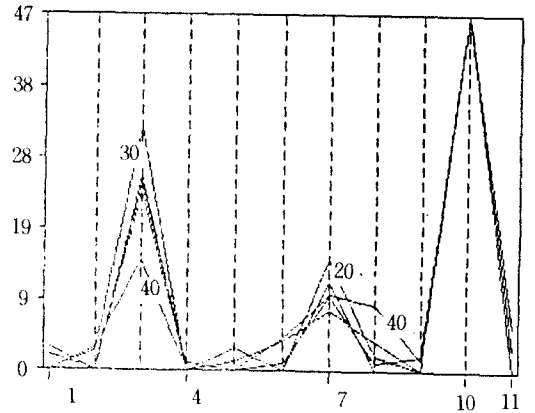
〈그림 18〉 달다



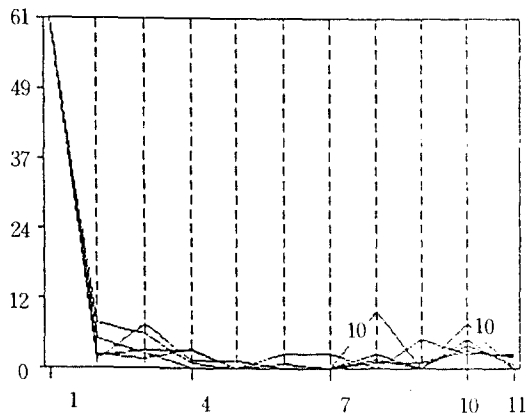
〈그림 19〉 시원하다



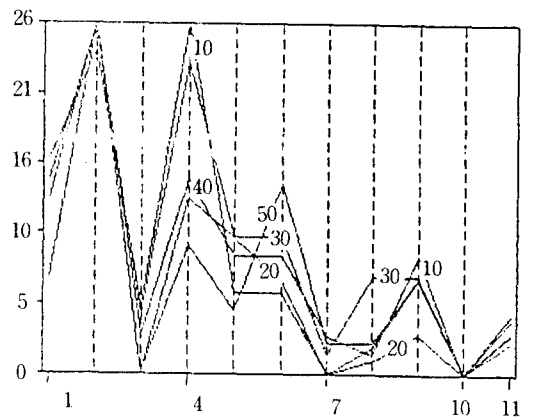
〈그림 20〉 고소하다



〈그림 21〉 딱딱하다



〈그림 22〉 뜨겁다



〈그림 23〉 맛있다



에서만 보여지는 독특한 미각용어로 일본의 경우 매운맛이 짠맛과 함께 맵다라는 미각용어로 표현되어 지므로 적색과 맵다와의 관계는 찾기 힘들었다.

〈그림 18〉은 ‘달다’로 적색, 오렌지색, 황색에서 주로 분포가 높았으나 50대의 경우 다른 연령층에 비해 황색에서 분포가 크게 떨어지고 청색에서 오히려 분포가 높았다. 그의 자주색, 핑크색, 흰색에서 적색, 오렌지색과 마찬가지로 단맛의 이미지색으로 다소의 분포를 볼 수 있었다. 星<sup>14)</sup>에 의하면 적색, 오렌지색이 달고 川染<sup>15)</sup>은 이들 색에 황색, 핑크색을 더붙였으나 두 연구 모두 청색의 이미지에서 달다고는 하지 않았다.

〈그림 19〉는 ‘시원하다’라는 미각용어로 녹색, 청색에 높은 분포를 보이고 있다. 특히 청색은 연령차가 거의 없었으나 녹색은 10·20대에서 다소 낮은 분포를 보이고 있다. 한편 청색은 한색으로 색상자체가 이미 시원한 이미지를 갖고 있고 청색을 위주로 청록색과 청자색이 이에 포함된다.<sup>13)</sup>

〈그림 20〉은 ‘고소하다’로 차색, 황색에서 빈도가 높으나 10대는 차색에 비해 월등히 분포가 떨어지고 이에 비해 50대는 다소 상승하였다. 또한 30대는 핑크색에서 다른 연령층에 비해 높은 분포를 보였다. 〈그림 21〉의 미각용어는 ‘딱딱하다’로 검정색이 연령에 관계없이 높은 분포를 보이고 이어 차색, 청색에 분포를 보인다. 일반적으로 색의 딱딱한 이미지는 경중감과 함께 연루하는 것으로 중명도 이하의 높은 채도나 선명한 한색에서 느껴진다.<sup>13)</sup>고 하는데 이는 본 연구 결과와 일치한다.

〈그림 21〉은 ‘뜨겁다’라는 미각용어로 색의 온도감에 대해서는 이미 보편화되어 실생활에 자주 이용되고 있는 것인데 우리들은 자색을 띤 적색이나 적색, 오렌지색, 황색 등 暖色系에 주로 따뜻한 느낌을 받는다.<sup>13)</sup> 그림에서 보는바와 같이 뜨겁다의 이미지색은 적색이 연령에 관계없이 높은 빈도를 나타내었고 10대의 경우 자주색과 검정색에서도 약간의 분포를 보여 연령차를 보여 주었다. 川染<sup>15)</sup> 또한 따뜻한 이미지의 색조는 적색, 오렌지색, 황색이라 하면서 그중 뜨거운 이미지의 색은 적색 뿐이라고 하였다.

〈그림 23〉은 ‘맛있다’라는 용어로 식품의 맛있음은

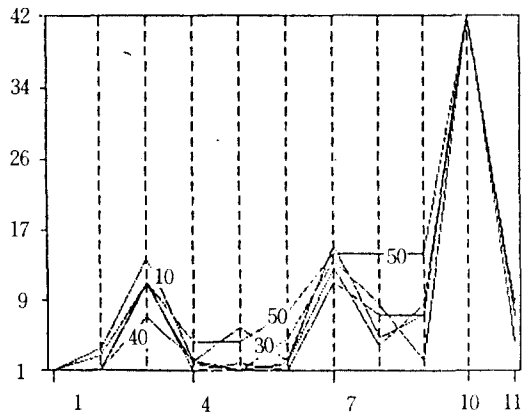
기호에 대단히 중요한 영향인자로 조리학에서나 식품가공 시 주 대상이 되는 식품의 품질특성이다.<sup>2)</sup> 본 조사에 의하면 연령에 관계없이 오렌지색이 가장 맛있는 색이고 이어 적색, 황색, 녹색의 순이었으나 이들 분포에는 다소 연령차가 보인다. 특히 황색에서 연령차가 커 10·30대는 분포가 높는데 비해 50대는 황색에서 기호가 낮고, 녹색에서 오히려 기호가 높았으며 또 30대는 비식육색인 자주색에서 분포가 다른 연령층에 비해 높게 조사되었다. 한편 청색, 자주색에서 떨어진 식육은 핑크색으로 색상이 옮겨가면서 다소 상승된다<sup>13)</sup>고 하였는데 본 조사에서도 핑크색에서 20대를 제외한 연령층에서 분포가 상승하였다. 그러나 흰색의 경우 전보<sup>3)</sup>의 식품색 기호도조사에서 핑크색보다 높은 기호도 평균을 보였음에도 불구하고 맛있는 색으로써는 분포가 낮게 조사되었다.

이에 비해 〈그림 24〉에서 보는 바와 같이 ‘맛없는’ 색의 이미지는 〈그림 23〉과는 역현상의 분포를 보였다. 즉 비식육색인 차색, 청색, 검정색은 연령차를 거의 보이지 않으면서 맛없는 색으로 높은 분포를 보였는데 특히 검정색은 비식육색인 차색, 청색, 자주색보다 월등히 높은 분포를 나타내었다. 결국 검정색이 비식육색 중에서도 가장 비식육색인 것이라 할 수 있다.

이상 식품색과 미각용어와의 관계를 종합해 보면 적색은 맵고, 달고, 뜨거우며 맛있고, 오렌지색은 시고, 뚱고, 달고 맛있으며, 차색은 뚱고, 쓰고, 고소하고 딱딱하다. 또한 황색은 담백하고 부드러우며 달고 고소하며 맛있고, 녹색은 시원하며 청색은 쓰고 시원하다. 뿐만아니라 자주색은 뚱고 핑크색은 부드럽고 검정색은 쓰고 딱딱하고 맛이 없으며 흰색은 담백하고 부드러우며 달다고 조사되었다. 결과적으로 寒色系보다 暖色系가 미각적 이미지가 풍부하다는 것을 알 수 있었으나 통계적으로 유의한 차이를 보인 미각용어는 쓰다 뿐이었다.

#### IV. 요약 및 결론

식생활의 고도화, 생활수준의 향상 및 다양화는 보



(그림 24) 맛없다

번호	식품색	번호	식품색
1	적 색	7	청 색
2	오렌지색	8	자주 색
3	차 색	9	핑크 색
4	황 색	10	검정 색
5	황록 색	11	흰 색
6	녹 색		

다 풍부한 식생활을 확보하기 위해 영양성, 기호성이 우수한 식품을 요구하게 되었다. 특히 영양에 대한 요구 못지 않게 기호에 대한 인간의 요구는 식품의 관능적 품질특성을 더욱 개발하여야 하는 문제에 직면하게 되었다. 이러한 식품의 기호성 향상을 위한 한 일면으로 식품의 외형적 평가방법 중 시각적 효과가 뛰어난 식품색에 대해 배색기호 및 미각용어와의 관계를 조사하였으며 그 결과는 요약하면 다음과 같다.

1. 식품색에 대한 배색기호로 가장 출현율이 높았던 색은 녹색, 흰색이고 이어 황록색, 적색이었다. 연령별 차이는 50대가 비교적 다른 연령층에 비해 기호 차이를 보였으나 통계적 유의성을 보인 배색기호는 오렌지색, 황색, 핑크색, 흰색이었다.

2. 식품색과 미각용어와의 관계는 적색이 맵고, 달고, 뜨거우며 맛있는 색이고, 오렌지색은 시고, 뚱고, 달고, 맛있으며, 차색은 뚱고, 쓰고, 고소하고 딱딱하다고 조사되었다. 황색은 담백하고, 부드럽우며, 달고, 고소하고 맛있는 색이고, 녹색은 시원하고 청색은 쓰고 시원하다. 그리고 자주색은 뚱고, 핑크색은 부드럽고 검정색은 쓰고, 딱딱하고 맛이 없으며 흰색은 담백하고 부드럽다고 조사되었다. 그러나 쓰다의 항목에서만 유의성이 인정되었다.

### 【참고문헌】

- 1) 川染節江, 色の官能技術について, 官能評價 最新技術動向semina, 日本食品機械研究所, 1992.
- 2) 島田淳子, 調理科學から見た食品加工, 食品加工semina, 1990.
- 3) 황춘선·박모라, 식품색에 대한 여성의 기호조사 I, 대한가정학회 31(2), 1993.
- 4) 황춘선·박모라·신영자, 대학생의 식품기호에 관한 연구, 한국조리과학회지 8(4), 1992.
- 5) 김화중 역, 색채심리, 동국출판사, 1991.
- 6) 森重敏子·青山よしの·堀洋子·金子小千枝, 食品における配色の女子年齢別嗜好, 調理科學 17(4).
- 7) 納富則夫, 食品の色と形の心理, 食品工業, 1969.
- 8) Judd, D. B. and Wysucki, G., Color in Bussiness, Science and Industry, NewYork, John Wiley, 1963.
- 9) 김용훈, 색채상품개발론, 청우, 1988.
- 10) 최용훈, 색채학 개론, 미진사, 1990.
- 11) Faber Birren, Color and Humen Appetite, Food Technology May, 1963.
- 12) 하용득, 한국의 전통색과 색채심리, 명지출판사, 1989.
- 13) 原國政哲, 色彩の使い方, 理工學社版, 1991.
- 14) 星祐二, 色と形の心理
- 15) 川染節江, 女子大生の食品に關する色彩嗜好, 1982.