

대전지역 대학생들의 한국 전통 음식에 대한 인식 및 기호도 조사

구 난 숙

대전대학교 이과대학 식품영양학과
(1995년 7월 31일 접수)

A Study on College Students' Perception and Preference of Korean Traditional Foods in Taejon

Nan-Sook Koo

Department of Food and Nutrition, College of Natural Science, Taejon University

(Received July 31, 1995)

Abstract

This study was undertaken to investigate college students' perception and preference of Korean traditional foods during November in 1994. 493 students in Taejon area were asked to fill out the questionnaires. The collected data were analyzed by SAS package. The average height and weight were 173.04 cm, 64.46 kg for male and 161.73 cm, 49.33 kg for female. Students living their own home were 48.8% and self-lodging students were 30.2%. Male have a meal for hunger and female for pleasure ($p < 0.002$). They choose their foods based on the taste (84.6%) and nutrition (8.2%). 85.5% of students prefer Korean traditional foods. Most students think that the Korean traditional foods should be succeeded and developed. However, they want the taste of Korean traditional foods to be changed for their preference. Kimch'i is the most favorite fermented foods. The fermented fish products and jang-atchi are the most unfavorite ones. They don't like too salty taste and strong smell of the Korean fermented foods.

I. 서 론

식품공업의 발달은 식생활의 편의와 간편화를 가져다 주었으며, 수입 개방화와 국제화는 외래식품이나 음식의 선택의 폭을 확대시키고 있고, 여성의 사회 진출의 증가와 외식산업의 확대로 인해 가정외에서의 식생활이 빈번해지고, 전통 식품을 가정단위에서 준비하여 소비하던 생활에서 대량 생산된 전통 식품을 이용하는 등의 변화 추세를 보이고 있다¹⁾. 우리나라의 전통 음식은 간장, 고추장, 청국장 등 장류와 김치류, 젓갈류 등 독특한 발효 식품을 이용해서^{2,3)} 만들어지며, 특히 대표적 전통 식품인 김치는 종류도 다양할 뿐만 아니라 영양학적 우수성이 세계적으로 인정되고 있다^{4,5)}. 그러나 국민영양 조사자료에⁶⁾ 의하면 쌀 위주의 전통 식생활에서 빵의 소비가 점차 증가하고 있고 전통 식품이 간식으로 소비되지 않고 있음이 나타나고 있다. 식습관은 사춘기 이전에 거의 형성되며 어릴 때 가정에서 섭취하던 식품이나 음식, 청소년기에 접한 음식물이 식품에 대한 체험에 크게 영향을 미쳐 식품 선택에 기여

한다는 점을 감안하고⁷⁾, 우리 전통음식을 먹어 본 뒤 맛이 좋다고 즐기는 외국인들⁸⁾ 생각하면 이미 외국 음식에 노출되어 있어서 그 맛에 길들여져 있고 간편함, 맛, 친구들과 어울리는 즐거움을 우선으로 생각하는 대학생층에게 전통음식이 쉽게 접근될 수 있는 방법을 모색할 필요가 있겠다. 소비가 많이 되는 주류, 장류, 김치류는 가공식품으로 상품화가 활발하게 진행되고 있고 관여 미생물, 영양성분, 제조법 등에 대해서는 많은 연구가 되어 왔지만 소비실태나 소비층의 기호도에 대한 조사가 미흡하다는 지적⁹⁾이고 보면, 우리의 전통 음식을 지켜나가겠다는 대학생들의 의식도 중요하지만 대학생들이 변화해 가는 식생활 속에서 이용할 수 있도록 간편한 조리법을 개발하거나 대량 생산하여 상품화를 시키거나 젊은 세대의 기호에 맞게 재료나 제조법을 달리해 보는 노력을 해야 한다고 본다¹⁰⁾.

본 연구는 대전지역 대학생들의 식생활에 대한 가치관을 파악하여 대학생들에게 올바른 영양지식을 습득시킬 교육의 자료를 얻고, 한국 전통 음식에 대한 대학생들의 인식과 기호도를 조사하여 국제사회를 살

아가는 대학생 세대는 물론 후대에 까지 우리 전통 음식이 계승되고 소비증가 될 수 있는 방법을 모색해 보고자 실시되었다.

II. 연구 방법

1. 조사 대상 및 기간

본 조사는 대전 지역의 6개 남·녀 공학 대학교를 대상으로 1994년 11월 14일부터 11월 26일까지 실시하였다. 각 대학별 학생 비율에 맞추어 임의 선정된 500명에게 조사원이 설문지를 배부한 뒤, 조사 대상자가 직접 기록하도록 하였으며, 기재가 불충분한 것을 제외한 총 493부를(남학생 256명, 여학생 237명) 본 연구의 자료로 이용하였다.

2. 조사 내용 및 방법

조사 대상자의 일반 사항을 알아보기 위해 체중, 신장, 주거 상태, 주거 형태, 주 성장지를 조사하였고, 식생활 양상을 알아보기 위해 식사에 대한 가치관, 좋아하는 식사 형태, 식품 선택시 고려하는 점 등을 조사하였다. 전통 음식에 대한 인식도를 알아보기 위해서는 전통 음식을 좋아하는 이유, 전통 음식이 즉석식품으로 개발되는 점에 대한 견해, 전통 음식의 계승·발전의 필요성, 전통 음식이 계승되고 소비가 증가되기 위해 해야 할 일, 전통 음식에 대한 관심 및 서구식 즉석 식품의 소비 증가에 대한 의견 등을 조사하였다. 전통 발효 식품에 대한 기호도는 가장 좋아하는 전통 발효 식품, 가장 싫어하는 전통 발효 식품 및 전통 발효 식품을 싫어하는 이유를 알아보았다.

자료는 SAS¹¹⁾를 이용하여 통계 처리하였다. 조사 대상자의 체중과 신장에 대해서는 평균과 표준편차를 계산하였고, 다른 문항에 대해서는 빈도수와 백분율을 구한 뒤 남·녀 또는 변인간 유의적 차이를 χ^2 -test로 검정하였다.

III. 연구결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적 특성

조사 대상자는 남학생 256명, 여학생 237명으로 구성되었으며, 표 1에 표시된 바와 같이 신장은 남학생이

표 1. 조사대상자의 성별 신장 및 체중

성별	인원수(명)	신장(cm)	체중(kg)
남	256	173.04±5.10	64.46±7.49
여	237	161.71±4.50	49.33±4.67

평균 173.04 cm, 여학생은 평균 161.71 cm이었으며, 체중은 남·녀가 각각 평균 64.46 kg과 49.33 kg인 것으로 나타났다. 이는 1993년에 서울대학교 학생을 대상으로 조사한 이 등¹²⁾의 자료인, 남·녀 각각 신장 173.2 cm와 160.5 cm, 체중 63.8 kg과 52.7 kg과 비슷한 결과였으며, 한국인 성인의 표준치¹³⁾인 남자 170.5 cm, 64 kg과 여자 159.5 cm, 52.5 kg과 유사한 수치였다. 표 2에는 조사 대상자의 주거 상태, 주거 형태 및 주성장 지역을 나타내었다. 주거 상태는 자택이 48.9%, 하숙 4.7%, 기숙사 10.3%, 친척집 5.9%, 자취가 30.2%로 다른 지역^{12,14)} 대학생보다 남·녀 학생 모두 높은 자취율(남 32.4%, 여 27.8%)을 보였다. 조사 대상자 전체의 53.1%가 단독주택에 거주하였고 26.6%가 아파트에 거주하였다. 남·녀 별로 주거형태에 차이가 있어 아파트에 거주하는 여학생이 남학생보다 많았다. 주성장 지역은 52.1%가 대도시, 23.1%가 소도시, 23.7%가 농촌이었다.

2. 조사 대상자의 식생활

식생활의 양상을 알아보기 위해 좋아하는 식사 형태, 식품 선택시 가장 고려하는 점과 식사에 대한 가치관을 조사한 결과는 표 3과 같다. 전체 조사 대상자의 85.5%

표 2. 조사대상자의 일반사항 N(%)

	남	여	전체
주거상태			
자택	114 (44.5)	127 (53.6)	241 (48.9)
하숙	18 (7.0)	5 (2.1)	23 (4.7)
기숙사	24 (9.4)	27 (11.4)	51 (10.3)
친척집	17 (6.6)	12 (5.1)	29 (5.9)
자취	83 (32.4)	66 (27.8)	149 (30.2)
전 체	256(100.0)	237(100.0)	493(100.0)
주거형태			
단독주택	139 (54.3)	123 (51.9)	262 (53.1)
아파트	56 (21.9)	75 (31.6)	131 (26.6)
연립주택	25 (9.8)	10 (4.2)	35 (7.1)
기타	36 (14.1)	29 (12.2)	65 (13.2)
전 체	256(100.0)	237(100.0)	493(100.0)
주성장지역			
대도시	137 (53.5)	120 (50.6)	257 (52.1)
소도시	51 (19.9)	63 (26.6)	114 (23.1)
농촌	65 (25.4)	52 (21.9)	117 (23.7)
어촌	1 (0.4)	2 (0.8)	3 (0.6)
산촌	2 (0.8)	0 (0.0)	2 (0.4)
전 체	256(100.0)	237(100.0)	493(100.0)

표 3. 조사대상자의 식생활

	남	여	전체	N(%)
<u>좋아하는 식사</u>				
한 식	224 (87.5)	198 (83.5)	422 (85.5)	$\chi^2=8.471$ N.S.
양 식	19 (7.4)	26 (11.0)	45 (9.2)	
일 식	4 (1.6)	4 (1.7)	8 (1.7)	
중국식	5 (2.0)	3 (1.3)	8 (1.7)	
모 두	2 (0.8)	2 (0.8)	4 (0.8)	
양식과 한식 분 식	1 (0.4)	4 (1.7)	5 (2.2)	
1 (0.4)	0 (0.0)	1 (0.2)		
계	256(100.0)	237(100.0)	493(100.0)	
<u>식사의 가치관</u>				
영양섭취	42 (16.4)	42 (17.7)	84 (17.0)	$\chi^2=16.727$ $p<0.002$
배고픔 해결	87 (34.0)	45 (19.0)	132 (26.8)	
즐거워 일	84 (32.8)	92 (38.8)	176 (35.7)	
습관적인 일	43 (16.8)	56 (23.6)	99 (20.1)	
기 타	0 (0.0)	2 (0.8)	2 (0.4)	
계	256(100.0)	237(100.0)	493(100.0)	
<u>식품선택시 고려점</u>				
영 양	23 (9.0)	18 (7.6)	41 (8.3)	$\chi^2=13.460$ $p<0.009$
맛	209 (81.6)	208 (87.8)	417 (84.6)	
분 량	21 (8.2)	4 (11.7)	25 (5.1)	
호기심	2 (0.8)	6 (2.5)	8 (1.6)	
냄 세	1 (0.4)	1 (0.4)	2 (0.4)	
전 체	256(100.0)	237(100.0)	493(100.0)	

N.S.: not significant at $p=0.05$

가 한식을 좋아한다고 대답하였고, 남·녀 간의 유의적 차이는 없었다. 남·녀 대학생의 식사에 대한 가치관은 즐거운 일이 35.7%로 가장 높은 비율을 나타냈고, 배고픔 해결 26.8%, 습관적인 일 20.1%, 영양 섭취 17.0%의 순으로 나타났다. 식사에 대한 가치관은 남·녀 대학생간에 유의적 차이를 보이고 있어서($p<0.002$), 남학생은 배고픔을 해결하기 위하여 식사를 한다는 경우가 많았고, 여학생은 즐거움을 위해 혹은 습관적으로 식사를 하는 것으로 나타났다. 1989년의 외식 행동에 대한 조사에서^{16,17)} 음식 선택 기준으로 영양보다 맛을 우선적으로 고려하는 경향을 보였고 1994년도에 실시된 다른 조사의¹⁵⁾ 경우 대학생의 음식 선택 기준으로 18.2%가 영양, 51.2%가 맛을 고려한다고 하였으나 본 연구에서는 식품을 선택할 때 8.2%가 영양을 84.6%가 맛을 가장 고려한다고 하여 대학생들이 점차 영양보다는 맛을 위주로 음식을 섭취하고 있음을 알 수 있었다. 다른 연구자들도^{14,15,18)} 지적했듯이 영양을 등한시하고 맛을 위주로 식생활을 하는 대학생들을 대상

으로 올바른 영양 교육이 필요하다고 생각된다.

좋아하는 식사 형태는 표 4에서 보듯이 학년별로 유의적 차이를 보였다($p<0.001$). 즉 4학년의 경우 95.6%가 한식을 좋아한다고 했고 2.6%가 양식을 좋아한다고 대답한 반면, 저학년으로 갈수록 한식을 좋아하는 비율이 낮아지고 양식을 좋아하는 경향은 높아져서 1학년의 경우 73.4%는 한식을, 18.1%는 양식을 좋아한다고 하였다. 이것은 맛, 편리함과 분위기 등을 선호하는^{15,16)} 대학생들에게 외식의 기회¹⁹⁾ 많아지면서 한식보다는 양식을 선택하려는 경향이 점차 증가함을 보여 주는 결과라 하겠다.

식품을 선택할 때 고려하는 점에서도 학년별로 유의적인 차이를 보여($p<0.002$), 맛을 위주로 식품을 선택한다는 대답이 고학년은 86.8%, 저학년은 72.3%로 나타났다. 이 결과는 세대가 젊을수록 맛이나 영양을 생각하는 식생활에서 친교를 위한 식생활로 변화해 가는 일면을 보여 준다고 하겠다.

표 4. 학년별 좋아하는 식사형태와 식품선택시 고려하는 점

N(%)

	1학년	2학년	3학년	4학년	대학원	계	비 고
좋아하는 식사 형태							
한식	69 (73.4)	114 (82.0)	117 (89.3)	109 (95.6)	8 (80.0)	417 (85.5)	$\chi^2=29.217$
양식	17 (18.1)	17 (12.2)	8 (6.1)	3 (2.6)	0 (0.0)	45 (9.2)	$p<0.001$
기타	8 (8.5)	8 (5.8)	6 (4.6)	2 (1.8)	2 (20.0)	26 (5.3)	
계	94(100.0)	139(100.0)	131(100.0)	114(100.0)	10(100.0)	488(100.0)	
식품선택시 고려하는 점							
영양	10 (10.6)	6 (4.3)	13 (9.9)	10 (8.8)	2 (20.0)	41 (8.4)	$\chi^2=24.308$
맛	68 (72.3)	125 (89.9)	113 (86.3)	99 (86.8)	7 (70.0)	412 (84.4)	$p<0.002$
기타	16 (17.0)	8 (5.8)	5 (3.8)	5 (4.4)	1 (10.0)	35 (7.2)	
계	94(100.0)	139(100.0)	131(100.0)	114(100.0)	10(100.0)	488(100.0)	

표 5. 전통음식을 좋아하는 이유

N(%)

	남	여	전체	비 고
영양이 풍부해서	8 (3.1)	5 (2.1)	13 (2.6)	
맛이 좋아서	69 (27.0)	66 (27.8)	135 (27.4)	
조리방법이 특이해서	4 (1.6)	6 (2.5)	10 (2.0)	$\chi^2=4.968$
익숙한 맛이므로	156 (60.9)	152 (64.1)	308 (62.5)	N.S.
건강에 좋아서	19 (7.4)	8 (3.4)	27 (5.5)	
계	256(100.0)	237(100.0)	493(100.0)	

N.S.: not significant at $p=0.05$

표 6. 전통음식이 즉석식품으로 개발되는 점에 대한 생각

N(%)

	남	여	전체	비 고
필요성을 느끼지 않음	53 (20.7)	51 (21.5)	104 (21.1)	
신속히 이루어져야 함	119 (46.5)	118 (49.8)	237 (48.1)	$\chi^2=1.738$
바람직하나 비현실적	63 (24.6)	55 (23.2)	118 (23.9)	N.S.
무관심	21 (8.2)	13 (5.5)	34 (6.9)	
계	256(100.0)	237(100.0)	493(100.0)	

N.S.: not significant at $p=0.05$

3. 전통 음식에 대한 인식도

전통 음식을 좋아하는 이유를 묻는 질문에서(표 5) 맛이 좋아서라고 대답한 학생이 남학생 27.0%, 여학생은 27.8%이었고, 익숙한 맛이므로라고 대답한 학생이 남학생 60.9%, 여학생은 64.1%로 남·녀별로 유의적 차이를 보이지는 않았지만 조사 대상자의 거의 90% 가량이 우리 전통 음식을 맛 때문에 좋아한다고 하였다.

대학생들이·차츰 편리함이나 간편함을 추구하고자 하는 경향을 보이므로¹⁵⁾ 전통 음식이 즉석식품으로 개발되는 점에 대한 그들의 견해를 알아보았고 그 결과는 표 6에 정리되어 있다. 남학생의 46.5%, 여학생의

49.8%가 전통 음식의 즉석식품화가 신속히 이루어져야 한다고 했으며, 남학생의 24.6%, 여학생의 23.2%는 전통 음식의 즉석식품화가 바람직하지만 비현실적이라고 대답하였다. 즉, 조사 대상자의 70% 이상이 전통 음식의 즉석식품화를 긍정적으로 생각하고 있음을 보여 주었다. 남·녀 조사 대상자의 97.6%(표 7)가 전통 음식은 계승 발전되어야 한다는 생각을 가지고 있으며, 계승 발전시켜야 하는 이유에 대해서는 남·녀 대학생 간에 유의적 차이를($p<0.001$) 보이고 있어서(표 8) 남학생의 49.6%, 여학생의 27.8%가 전통 음식이 우리의 식성에 맞기 때문에 계승되어야 한다는 견해를 보였다.

표 7. 전통음식의 계승발전에 대한 의견

N(%)

	남	여	전체	비 고
계승 발전시켜야 한다	248 (96.9)	233 (98.3)	481 (97.6)	
계승 발전시키지 않는다	5 (2.0)	1 (0.4)	6 (1.2)	$\chi^2=2.406$
무관심	3 (1.1)	3 (1.3)	6 (1.2)	N.S.
계	256(100.0)	237(100.0)	493(100.0)	

N.S.: not significant at $p=0.05$

표 8. 전통음식을 계승 발전시켜야 하는 이유

N(%)

	남	여	전체	비 고
미풍양속이므로	14 (5.5)	23 (9.7)	37 (7.5)	
우리 식성에 맞으므로	127 (49.6)	66 (27.8)	193 (39.2)	
식생활 문화를 계승해야 하므로	46 (18.0)	52 (21.9)	98 (19.9)	$\chi^2=26.368$
국제화 시대에 우리 것을 알려야 하므로	67 (26.2)	93 (39.2)	160 (32.5)	$p<0.001$
무응답	2 (0.8)	3 (1.2)	5 (1.0)	
계	256(100.0)	237(100.0)	493(100.0)	

표 9. 전통음식의 소비를 증가시키기 위해 필요한 점

N(%)

	남	여	전체	비 고
옛맛을 그대로 유지	44 (17.2)	32 (13.5)	76 (15.4)	
젊은 층 기호에 맞게 개선	147 (57.4)	134 (56.5)	281 (57.0)	
조리법, 제조법의 단순화	30 (11.7)	44 (18.6)	74 (15.1)	$\chi^2=5.585$
대량 생산하여 싼 가격으로 판매	33 (12.9)	26 (11.0)	59 (12.0)	N.S.
무응답	2 (0.8)	1 (0.4)	3 (0.6)	
계	256(100.0)	237(100.0)	493(100.0)	

N.S.: not significant at $p=0.05$

국제화 시대에 우리 것을 널리 알려야 한다고 대답한 경우는 남학생 26.2%, 여학생 39.2%이었다. 우리의 미풍양속이므로 전통 음식이 계승 발전되어야 한다고 대답한 학생은 전체 조사 대상자의 7.5%로써 전통 음식이 계승되고 소비가 증가되도록 하기 위해서는 표 9에서 보듯이 옛맛을 그대로 유지하기보다는(남학생 17.2%, 여학생 13.5%) 젊은 층의 기호에 맞게 전통 음식의 맛을 개선하거나(남학생 57.4%, 여학생 56.5%) 조리법, 제조법을 단순화시키고(남학생 11.7%, 여학생 18.6%) 대량 생산하여 싼 가격으로 판매(남학생 12.9%, 여학생 11.0%) 할 필요가 있다는 신세대 소비 층의 견해를 반드시 고려해야 한다고 본다.

전통만을 고집하면서 외국의 즉석 음식을 선호하는 젊은 층의 기호 변화를 타하기보다는 그들의 기호를 고려한 다양한 전통 음식을 상품으로 생산하고²⁰⁾, 식생활에서 쉽게 접근 가능하도록 간편한 조리법을 개

발해 낸다면¹⁵⁾ 자연스럽게 젊은 층들의 전통 음식 소비가 증가될 것이다. 어릴 때나 청소년기에 접한 음식물이 식품에 대한 체함에 크게 영향을 끼쳐 식품 선택에 기여하게 되고²¹⁻²⁴⁾, 식습관 형성에는 부모나 가족들의 지도가 매우 큰 효과가 있으며^{25,26)}, 우리 나라 주부들은 전통 음식의 계승 발전에 대한 의식은 가지고 있으나 주부의 연령이 낮아질수록 전통 음식의 사용 횟수가 적고²⁸⁾, 식단 작성시 남편이나 자녀를 우선 고려하는²⁷⁾ 우리 나라의 식생활 현실을 감안할 때 앞으로 가정을 꾸미고 새로운 세대를 지도해야 할 대학생들의 입맛이 우리 것에 익숙해져야만 전통 음식의 지속적 소비는 실현 가능할 것이다.

전통 음식에 대한 관심은 높은 것으로 나타났다. 표 10에서와 같이 25.2%의 학생이 제조법을 배워 직접 만들겠다고 하였고, 26.8%의 학생은 판매되는 것을 사서 먹겠다고 하고, 38.5%의 학생은 가정이나 학교

표 10. 전통음식에 대한 관심

N(%)

	남	여	전체	비 고
제조법을 배워 직접 제조하겠다	49 (19.1)	75 (31.6)	124 (25.2)	$\chi^2=23.138$ $p<0.001$
판매되는 것을 사서 먹겠다	87 (34.0)	45 (19.0)	132 (26.8)	
없어도 식생활에 지장없다	21 (8.2)	21 (8.9)	42 (8.5)	
가정이나 학교에서의 교육을 통해 관심을 유발시켜야 한다	94 (36.7)	96 (40.5)	190 (38.5)	
무응답	5 (2.0)	0 (0.0)	5 (1.0)	
계	256(100.0)	237(100.0)	493(100.0)	

표 11. 서구식 즉석식품의 소비 증가 현상에 대한 견해

N(%)

	남	여	전체	비 고
우리전통이 사라져 안타깝다	83 (32.4)	66 (27.8)	149 (30.2)	$\chi^2=4.291$ N.S.
국제화 시대이므로 당연하다	27 (10.5)	26 (11.0)	53 (10.8)	
서구식 즉석식품에 전통식품을 절충해 이용해야 한다	134 (52.3)	138 (58.2)	272 (55.2)	
무관심	12 (4.7)	7 (2.9)	19 (3.9)	
계	256(100.0)	237(100.0)	493(100.0)	

N.S.: not significant at $p=0.05$

표 12. 가장 좋아하는 전통 발효식품 (음식)

N(%)

	남	여	전체	비 고
김치류	107 (41.8)	122 (51.5)	229 (46.5)	$\chi^2=27.565$ $p<0.001$
장아찌류	7 (2.7)	3 (1.3)	10 (2.0)	
된장이용 음식	45 (17.6)	11 (4.6)	56 (11.4)	
고추장이용 음식	28 (10.9)	38 (16.0)	66 (13.4)	
젓갈류	11 (4.3)	13 (5.5)	24 (4.9)	
식혜	48 (18.8)	39 (16.5)	87 (17.7)	
모두 좋아함	7 (2.7)	4 (1.7)	11 (2.2)	
무응답	3 (1.2)	7 (3.0)	10 (2.0)	
계	256(100.0)	237(100.0)	493(100.0)	

에서의 교육을 통한 관심 유발의 필요성을 말하고 있다. 관심도의 정도는 남·녀간에 유의적 차이를 보여서($p<0.001$), 제조법을 배워 직접 만들겠다는 의견은 여학생(31.6%)이 남학생(19.1%)보다 많았다. 판매되는 것을 사서 먹겠다는 대답은 남학생(34.0%)이 여학생(19.0%)보다 많았다. 서구식 즉석 식품의 소비 증가에 대해서는 남학생의 32.4%, 여학생의 27.8%가 우리 전통이 사라져가서 안타깝다는 견해를 보였고, 국제화 시대이므로 당연하다고 생각하거나(남학생 10.5%, 여학생 11.0%) 서구식 즉석식품에 우리의 전통 식품을 절충해 이용하는 것이 좋겠다는 대답도 남학생이 52.3%, 여학생이

58.2%를 나타내고 있어서(표 11) 개방화, 국제화 시대를 살아가는 현대인들에게는 외래 음식과 우리의 전통 음식을 접목시켜 국제화시키는 노력이 필요하다는^{29,30)} 주장을 뒷받침한다. 손³¹⁾의 조사에서는 신세대들이 선호하는 외국 음식에 김치를 이용하고 있음이 나타나 있다.

4. 전통 발효 식품에 대한 기호도

대학생들이 가장 좋아하는 전통 발효 식품(표 12)과 가장 싫어하는 전통 발효 식품(표 13)을 조사해 보았다. 가장 좋아하는 전통 발효 식품은 남학생의 경우 김치

표 13. 가장 싫어하는 전통 발효식품 (음식)

N(%)

	남	여	전체	비 고
김치류	4 (1.6)	1 (0.4)	5 (1.0)	
장아찌류	67 (26.2)	47 (19.8)	114 (23.1)	
된장이용 음식	17 (6.6)	26 (11.0)	43 (8.7)	
고추장이용 음식	5 (2.0)	3 (1.3)	8 (1.6)	$\chi^2=14.664$
젓갈류	92 (35.9)	105 (44.3)	197 (40.0)	$p<0.07$
식혜	9 (3.5)	7 (3.0)	16 (3.3)	
싫은 것 없음	60 (23.4)	42 (17.7)	102 (20.7)	
무응답	2 (0.8)	6 (2.5)	8 (1.6)	
계	256(100.0)	237(100.0)	493(100.0)	

표 14. 김치나 장아찌류를 싫어한다면 그 이유

N(%)

	남	여	전체	비 고
맵기 때문	11 (9.5)	2 (1.9)	13 (5.8)	
강한 양념 냄새 때문	25 (21.6)	32 (29.9)	57 (25.6)	$\chi^2=8.932$
짜기 때문	64 (55.2)	64 (59.8)	128 (57.4)	$p<0.06$
익숙한 맛이 아니므로	13 (11.2)	8 (7.5)	21 (9.4)	
무응답	3 (2.6)	1 (0.9)	4 (1.8)	
계	116(100.0)	107(100.0)	223(100.0)	

류(41.8%), 식혜 (18.8%), 된장 이용 음식(17.6%), 고추장 이용 음식(10.9%), 여학생의 경우 김치류(51.5%), 식혜 (16.5%), 고추장 이용 음식(16.0%), 된장 이용 음식(4.6%)이라고 답하여 남·녀 대학생 모두 김치류와 식혜를 좋아하는 경향을 나타내고 있다. 가장 좋아하는 전통 발효 식품은 남·녀간에 유의적 차이를 보여 ($p<0.001$) 남학생은 된장을 이용한 음식을 여학생은 고추장을 이용한 음식을 더 좋아하며 김치류를 가장 좋아한다는 대답은 여학생이 남학생 보다 많았다. 가장 싫어하는 전통 발효 식품으로는 첫번째로 젓갈류(남학생 35.9%, 여학생 44.3%), 두 번째로 장아찌류(남학생 26.2%, 여학생 19.8%)를 지적하고 있었으며, 된장 이용 음식을 싫어한다고 답한 경우도 남학생이 6.6%, 여학생이 11.0%를 차지하였다. 김치류를 가장 싫어한다고 대답한 대학생은 493명 중 5명(남학생 4명, 여학생 1명) 뿐이었으며, 표 12에서 식혜를 가장 좋아한다고 대답한 대학생이 17.7%인가 하면 표 13에서 보듯이 가장 싫어한다는 대학생이 3.3%로 나타났다. 따라서 특정 전통 발효 식품을 싫어하는 이유를 알아보기 위한 조사를 실시하였다. 젓갈류를 싫어하는 이유를 표로 정리하지는 않았으나 생것이다, 너무 짜다, 감촉이 싫다, 익숙한 맛이 아니다 등을 말하고 있어 원래 소비가 적은 식품이지만 앞으로 국내는 물론이고 국외에서도 많은

사람들이 좋아할 수 있는 발효 식품³²⁾으로 개발해야 할 필요가 있겠다. 김치류나 고유의 장아찌류를 싫어하는 이유로 응답자 중 25.6%는 강한 양념 냄새 때문에, 57.4%는 짜기 때문이라고 답하고 있어(표 14) 전통의 맛과 양념 배합을 그대로 고집하기보다는 소비 층의 기호를 감안한 제조법을 개발할 필요성이 있다고 생각된다. 된장을 이용한 음식을 싫어하는 이유에 답한 사람은 141명이었으며, 응답자의 83%가 냄새를, 10.6%가 짠것을 싫어하는 이유로 지적하였다(표 15). 건강에 나쁘다고 생각하는 사람은 없었지만 익숙한 맛이 아니어서 싫어한다고 답한 경우가 6.4%이므로 싫어한다고 식단에서 그 음식을 제외시키기보다는 싫어하는 이유를 파악한 뒤 전통 발효 식품의 맛의 특성과 영양상의 장점을 알려서 섭취를 할 수 있도록 해야 한다고 본다. 식혜는 최근 대량 생산되어 소비가 증가되고 있는 전통 발효 음료로서 표 16에서 보듯이 싫어하는 이유에 답한 사람은 97명이었으며 72.2%가 너무 달아서 싫어한다고 하였고, 익숙한 맛이 아니므로(14.4%), 비릿한 냄새 때문(11.3%)에 싫어 한다는 대답을 하기도 하였다. 식혜 특유의 맛에는 섭취하면서 차츰 익숙해 질 수 있겠지만 너무 달아서 싫다는 지적은 고려해 볼 필요가 있겠다.

우리의 서구화된 음주 문화 속에서 우리 나라 전통

표 15. 된장이용한 음식을 싫어하는 이유

N(%)

	남	여	전체	비 고
냄새 때문	51 (77.3)	66 (88.0)	117 (83.0)	$\chi^2=2.961$
짜기 때문	9 (13.6)	6 (8.0)	15 (10.6)	
건강에 나쁘다고 생각하므로	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	N.S.
익숙한 맛이 아니므로	6 (9.1)	3 (4.0)	9 (6.4)	
계	66(100.0)	75(100.0)	141(100.0)	

N.S.: not significant at $p=0.05$

표 16. 식혜를 싫어하는 이유

N(%)

	남	여	전체	비 고
비릿한 냄새 때문	7 (14.6)	4 (8.2)	11 (11.3)	$\chi^2=3.323$
달지 않아서	2 (4.2)	0 (0.0)	2 (2.1)	
익숙한 맛이 아니므로	7 (14.6)	7 (14.3)	14 (14.4)	N.S.
너무 달아서	32 (66.7)	38 (77.6)	70 (72.2)	
계	48(100.0)	49(100.0)	97(100.0)	

N.S.: not significant at $p=0.05$

표 17. 전통 민속주를 싫어하는 이유

N(%)

	남	여	전체	비 고
맛이 없어서	9 (12.9)	20 (24.4)	29 (19.1)	$\chi^2=24.649$
위생상태가 불량해서	27 (38.6)	12 (14.6)	39 (25.7)	
먹어 본 경험이 없어서	16 (22.9)	42 (51.2)	58 (38.2)	$p<0.001$
값이 비싸서	18 (25.7)	8 (9.8)	26 (17.1)	
계	70(100.0)	82(100.0)	152(100.0)	

민속주를 개발하고 발전시키기 위해 각 지역의 향토성이 있는 전통 민속주를 조사하여 과학적으로 연구하고 육성하고자 하는 노력이 활발하게 진행되고는 있으나^{33,34)} 표 17에서와 같이 대학생들이 전통 민속주를 싫어하는 이유로 먹어 본 경험이 없다(38.2%), 위생상태가 불량하다(25.7%), 맛이 없다(19.1%), 값이 비싸다(17.1%)는 것을 말하고 있다. 전통 민속주도 새로운 소비 층의 입맛에 길들여지도록 해야 함은 물론 맥주와 소주를 선호하는³⁵⁾ 음주 문화속에서 변화된 그들의 기호, 경제적 능력 등을 반드시 배려해야만 계승, 발전이 가능하리라 생각한다.

IV. 요약 및 제언

대전 지역 대학교에 재학중인 학생 493명을 대상으로 식생활에 대한 가치관, 한국 전통 음식에 대한 인식 및 기호도를 조사한 결과는 다음과 같다.

조사 대상자의 평균 신장과 체중은 남학생이 173.04 cm와 64.46 kg이었으며, 여학생이 161.73 cm와 49.33 kg으로 대학생이 해당되는 연령군의 표준치와 유사하였다. 자택 거주자가 48.9%, 학숙이 4.7%, 기숙사 거주 학생이 10.3%, 친척집 거주자가 5.9%, 자취생은 30.2%로 타지역 대학생보다 높은 자취율을 나타냈다. 전체 조사대상자의 85.5%가 한식을 좋아하였으며, 식사에 대한 가치관은 즐거운 일, 배고픔 해결, 습관적인 일, 영양섭취의 순서로 나타났다. 식사에 대한 가치관은 남·녀 학생들간에 유의적 차이를 보여($p<0.002$), 남학생은 배고픔 해결을 위해, 여학생은 즐거움을 위해 식사를 하는 것으로 조사되었다. 본 조사에서는 전체의 84.6%가 음식 선택시 맛을 가장 고려한다고 대답했으며 영양을 우선 고려한다고 한 학생은 8.2%에 불과하였다. 90% 가량의 학생들은 한국 전통 음식을 맛 때문에 좋아한다고 대답하였으며, 70% 이상의 학생들이 전통 음식의 즉석 식품화를 긍정적으로 생각하고 있

음을 알 수 있었다. 대부분의 학생들이 전통 음식은 계승, 발전되어야 한다는 견해를 나타냈고, 계속적으로 소비가 증가되려면 옛맛을 고수하기 보다는 젊은층의 기호에 맞게 맛이 개선되어야 한다고 하였다. 전통 음식에 대한 관심은 남·녀간에 유의적 차이를 보이고 있었다($p < 0.001$). 즉, 제조법을 배워 직접 만들겠다는 생각은 여학생이(31.6%) 남학생(19.1%)보다 많았고, 판매되는 것을 사서 먹겠다는 경우는 남학생이(34.0%) 여학생(19.0%)보다 많았다. 대학생들이 가장 좋아하는 전통 발효 식품은 남학생의 경우 김치류, 식혜, 된장 이용 음식, 고추장이용 음식의 순이었고, 여학생의 경우 김치류, 식혜, 고추장이용 음식, 된장이용 음식의 순으로 조사되었다. 가장 싫어하는 전통 발효 식품으로는 남·녀 학생 모두 첫번째로 젓갈류, 두번째로 장아찌류를 지적하였다. 김치류를 가장 싫어한다고 대답한 학생은 5명 뿐이었지만 강한 양념냄새와 짠맛 때문에 김치류나 장아찌류를 싫어하게 된다고 하였다. 젓갈류는 짠맛과 익숙한 맛이 아니라라는 이유로, 된장을 이용한 음식은 특유의 냄새와 짠맛 때문에 싫어하게 되는 것으로 조사되었다.

본 연구결과 대전 지역 대학생들의 체격은 표준치에 속하지만 자취생이 많고, 영양보다는 맛을 위주로 식생활을 영위하고 있어 올바른 영양지식을 바탕으로 한 식생활을 할 수 있는 영양교육이 절실히 요구된다. 또한 상당수의 대학생들은 전통 음식의 맛에 익숙해져 있고, 전통 음식이 계승, 발전되어 소비가 증가되어야 한다는 생각은 지니고 있으나, 식생활도 국제화되어 가고 있는 현실을 감안할 때 그들의 변화된 기호에 맞게 전통 음식의 맛도 개선되어야 할 필요가 있다고 본다.

참고문헌

- 권태완, 강세기. 식품 공업의 발달과 우리의 식생활. 한국식문화학회지 8(4): 351, 1993.
- 이한창. 발효식품. 신평출판사. 1991.
- 이서래. 한국의 발효식품. 이화여대 출판부. 1986.
- 박건영. 김치의 영양학적 평가와 항돌연변이 및 항암 효과. 한국영양학회지 24(1): 169, 1995.
- 이기열. 한국 전통음식의 영양학적 조망. 한국영양학회지 19(2): 115, 1986.
- 국민영양 조사 보고서. 보건사회부. 1991.
- Ann R. Stasch, Mae Martha Johnson, and Glennell J. Spangler. Food Practices and Preferences of some college students. J. Am. Diet. Assoc. 57: 523, 1970.
- 계승희, 윤석인. 한국 전통음식에 대한 외국 운동선수들의 기호도 조사. 한국식문화학회지 3(1): 79, 1988.
- 조재선. 한국의 전통발효식품 연구동향에 관한 분석 고찰. 한국식문화학회지 4(4): 375, 1989.
- 이경애, 장영애, 김우경. 남·녀 대학생들의 한국 전통 음식에 대한 지식 및 평가에 관한 연구 (II) -평가 및 개선 방향에 대한 의견을 중심으로-. 대한가정학회지 31(4): 183, 1993.
- 장지인, 박상규, 이경주. SAS/PC를 이용한 통계자료 분석. 법문사. 1993.
- 이윤나, 최혜미. 대학생의 체격지수와 식습관의 관계에 관한 연구. 한국식문화학회지 9(1): 1, 1994.
- 한국인의 영양권장량, 제 5차 개정. 한국인구보건연구원. 고문사. 1989.
- 류은순. 부산지역 대학생들의 식생활 행동에 대한 조사 연구. 한국식문화학회지 8(1): 43, 1993.
- 이영순, 임나영, 박광희. 서울지역 대학생들의 식문화에 대한 의식 및 실태 조사 연구. 한국식문화학회지 9(4): 369, 1994.
- 노정미, 유영상. 서울지역 대학생의 외식실태 및 기호도 조사 연구(I). 대한가정학회지 27(2): 65, 1989.
- 안숙자. 서울지역 대학생들의 외식행동에 관한 연구. 한국식문화학회지 4(4): 383, 1989.
- 문수재, 이영미. 청소년의 식품에 대한 가치구조의 분석 연구. 한국식문화학회지 1(2): 142, 1986.
- 한명주. 서울지역 대학생들의 패스트푸드의 외식행동에 관한 실태 조사. 한국식문화학회지 7(2): 91, 1992.
- 이철호. 전통식품의 공업화와 표준화의 과제. 제 1회 인제 식품과학 Forum 논총 155, 1993.
- 이경애, 장영애, 김우경. 남·녀 대학생들의 한국 전통 음식에 대한 지식 및 평가에 관한 연구(I) -지식 및 섭취 실태를 중심으로-. 31(3): 187, 1993.
- Carol Jakobovits, Peggy Halstead, Linda Kelley, Daphne A. Roe and Charlotte M. Young. Eating habits and nutrient intakes of college women over a thirty-year period. J. Am. Diet. Assoc. 71: 405, 1977.
- 이현옥. 한국인 성인 여자의 식품 기호와 식품 섭취량에 관한 연구(II). 식품 기호와 식품 섭취량에 관한 연구. 대한가정학회지 22(4): 59, 1984.
- 황혜선, 손경희. 지역, 연령, 성별에 따른 식품 선호도에 관한 연구 -서울, 전남 일부 지역을 중심으로-. 한국식문화학회지 3(2): 177, 1988.
- Bernice Chase Schorr, Dita Sanjur and Eugene C. Erickson. Teen-age food habits. J. Am. Diet. Assoc. 61: 415, 1972.
- 유희정, 송경희. 서울 시내 주부들의 영양 지식과 태도 및 식생활 실태에 관한 조사 연구. 대한가정학회지 28(2): 47, 1990.
- 손경희, 문수재, 이명희. 도시 주부의 식품 소비 구조 변화와 미래의 식생활 향상을 위한 연구. 한국음식문화연구원 논총 1집 493, 1988.
- 조연숙, 홍상숙, 한재숙. 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식 조사 연구 -대구지역을 중심으로-. 한국식문화학회지 3(3): 281, 1988.
- 장지현. 전통식품-그 유구한 역사와 찬란한 미래. 전통식품의 새로운 인식과 바람직한 발전. 제 1회 인제

- 식품과학 Forum 논총. 인제대학교 식품과학연구소. 1993.
30. 조정순. 전통식품의 식단구성과 그 시대적 조화. 국민영양 14, 93-9, 1993.
 31. 손경희. 김치의 종류와 이용. 한국식문화학회지 6(4): 503, 1991.
 32. Cherl-Ho Lee, Keith H. Steinkraus, P.J. Alan Reilly. Fish Fermentation Technology. United Nations University Press. 1993.
 33. 윤숙자, 장명숙. 한국의 민속주에 관한 고찰 (I) -서울, 경기도, 강원도, 충청도 지방을 중심으로-. 한국식생활문화학회지 9: 341, 1994.
 34. 윤숙자, 박덕훈. 한국의 민속주에 관한 고찰 (II) -전라도, 경상도, 제주도 지방을 중심으로-. 한국식생활문화학회지 9: 355, 1994.
 35. 노정미, 유영상. 서울지역 대학생의 의식실태 및 기호도 조사 연구 (II). 대한가정학회지 27(4): 51, 1989.