

韓國傳統飲食에 대한 意識·知識·嗜好度 調査

— 서울 시내 일부 남·녀 고등학생을 중심으로 —

Consciousness, knowledge and food preferences for the Korean traditional foods of high school students in Seoul.

한양대학교 가정관리학과

교 수 이 효 지

교육대학원생 오 미 야

Dept. of Home Management Hanyang Univ.

Prop : Hyo-Gee Lee

Master course : Mee-ya Oh

〈 목 차 〉

I. 서 론

II. 이론적 배경

III. 결과 및 고찰

IV. 요약 및 결론

참고문헌

〈 Abstract 〉

The purpose of this study was to investigate the consciousness, knowledge and food preferences for the Korean traditional foods, using a questionnaire survey for 560 high school students in Seoul.

The data were analyzed with simple frequency, percentage, t-test, chi-square test, dispersion analysis, Pearson's correlation and hierarchical multiple regression analysis using the SPSS/PC+ Package system.

The results of the survey are summarized as follows ;

Girls showed a more interest in Korean traditional foods than boys. The motive of having interest in Korean traditional foods were through masscommunication or home education.

Most of students were preferred korean traditional foods and were proud of native foods. The most preferred foods were Kim-chi and beverage. And they thought that color, appearance, foodstuff combination of Korean traditional foods were better than those of foreign foods. They showed a tendency to decrease the use Korean traditional

foods because it is difficult to cook and they have little time to cook.

They have taken more Korean traditional foods at home.

Most students were responded that it is necessary to develop Korean traditional foods at home for the succeeding of Korean dietary life culture.

For the idea of improving Korean traditional foods, it is thought that simplified cooking method, new cooking method and fastfood is developed.

I. 서론

어느 나라, 어느 민족이나 한 나라의 고유한 식생활 풍습은 그 민족이 거쳐온 문화와 더불어 시작되어 그들의 주위환경, 즉 지리적, 역사적 여건의 영향을 받으며 발전하고 그러한 발전과정에서 고유한 식생활 전통을 형성하는 것이다. 우리 민족도 오랜 생활속에서 고유한 식생활 문화를 지니고 있다.¹⁾

한국전통음식은 우리 민족의 생활 여건에 가장 알맞게 창안되어 우리 전통문화와 함께 발전 시켜 온 음식으로 왕실 반가의 화려했던 궁중음식과 일반 서민의 소박한 서민음식, 그리고 고장마다 특색있게 지켜져 내려 온 향토음식 등을 통털어 말한다.²⁾

한국전통음식은 일상음식과 의례음식의 상차림이 전혀 다른 구조로 발달하여 왔다. 일상음식은 주식과 부식으로 나뉘어지고 주식은 밥을 기본으로 하고 이에 따르는 반찬을 차리는 반상차림이 주가 된다. 의례음식은 국수장국이 주격(主格)음식이 되고 그 외에 떡류, 과일류, 음청류, 과일류, 적류 등을 차리게 된다.³⁾

한국전통음식의 상차림은 어떤 주식인가에 따라 반상(밥상), 죽상, 면상, 주안상, 다과상으로 나눌 수 있고, 상차림의 목적에 따라 교자상, 돌상, 큰상, 제사상으로 나눌 수 있고, 먹는 사람 수에 따라서 외상, 두결상, 셋결상, 넷결상, 두렛상, 교자상 등으로 나눌 수 있다.⁴⁾

우리나라의 식생활은 19C 말엽에 서양의 식품, 요리법, 식생활 관습 등이 전해지면서 이로 부터 많은 영향을 받게 되었다.⁵⁾ 80년대 이르러 고도의 경제성장과 급속한 산업의 발달과 간소화, 편의성 추구 경향은 식생활 관리 시간을 줄일 수 있는 인스턴트 식품의 소비를 증가시켰으며 식생활의 변화를 가져 왔

다.⁶⁾ 편의성이 강조된 외래 식품의 급격한 도입으로 전통적 조리법의 혼동을 초래하게 되어¹⁰⁾ 특히 어린이와 청소년층을 중심으로 외래 식품에 대한 기호도가 날로 높아지면서 점차로 한국전통음식을 접할 기회가 줄어들고 있다.⁹⁾ 식품에 대한 기호는 단시일내에 형성되는 것이 아니며 어렸을 때 부터 익혀온 식습관에 의해 직접, 간접으로 전통문화의 영향을 받는다¹¹⁾ 그러므로 미래의 문화를 형성하고 발전시켜야 할, 청소년들이 우리나라 전통음식에 대해 올바른 이해와 당지를 갖도록 하는 것도 중요한 일이다.

한국전통음식에 관련된 연구로는 의식과 기호에 관한 조사 연구,¹²⁾¹³⁾ 이용 현황에 관한 조사 연구,¹⁴⁾ 전통 식생활에 대한 실태 조사 연구,¹⁵⁾ 지식 및 평가에 관한 조사 연구¹⁶⁾¹⁷⁾¹⁸⁾ 등이 있으나 대부분 주부들을 대상으로 한 연구가 많았고, 고등학생들을 대상으로 한국전통음식에 대한 의식과 그 의식이 조리에 대한 이론적 지식 및 조리방법에 대한 지식과 어떤 관계가 있는지에 대한 연구는 거의 없는 실정이다.

따라서 본 연구는 서울 지역에 거주하고 있는 남녀 고등학생들을 대상으로 한국전통음식에 대해 어떤 의식을 갖고 있으며, 지식은 얼마나 갖고 있고, 기호는 어떠한지를 알아봄으로써 우리의 전통 음식 문화를 바르게 계승·발전시키기 위한 기초 자료를 얻는데 연구의 목적이 있다.

II. 연구 방법

1. 조사대상

서울시에 소재한 5개교(성지고·정희여상·창덕

여고·화곡고·환일고)에 재학중인 학생들과 임의로 선정된 83명 등 남녀 고등학생 2학년 총 560명을 대상으로 하였다.

2. 조사시기 및 조사방법

예비조사는 1995년 2월 6일 부터 2월 11일 사이에 113명을 대상으로 설문지를 이용하여 예비조사를 실시하였다.

예비조사의 결과를 분석한 후 수정·보완하여 1995년 3월 5일 부터 3월 15일 까지 설문지 총 620부를 배부하여 613부(회수율 98.9%)가 회수되었으나, 기재미비 등 연구자료로 적당하지 못한 53부를 제외한 560부를 본 연구자료로 사용하였다.

3. 조사내용

- 1) 일반 환경 조사
- 2) 한국 전통음식에 대한 의식 조사
- 3) 한국 전통음식에 대한 기초 지식 조사
- 4) 한국 전통음식의 기호도 조사
- 5) 일반적 특성과 한국전통음식에 대한 의식이 조리에 대한 이론적 지식과 조리방법 지식에 미치는 영향력 및 설명력을 구하였다.

4. 자료처리 및 분석방법

자료는 SPSS/PC+ Package를 이용하여 다음과 같이 통계처리를 하였다.

- 1) 일반적 특성과 기초지식 정답율은 빈도와 백분율을 구하였다.
- 2) 남녀별 한국전통음식에 대한 의식, 음식의 기호도에 관해서는 χ^2 검정을 실시 하였다.
- 3) 남녀별 조리에 대한 이론적 지식과 조리방법 지식점수는 T-검정을 실시하였다.
- 4) 일반적 특성과 한국전통음식에 대한 의식이 조리에 대한 이론적 지식과 조리 방법 지식에 미치는 영향력 및 설명력을 비교하기 위하여 위계적 다중회

귀분석(Hierarchical Multiple Regression)을 실시하였다.

Ⅲ. 결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적 특성은 <표 1>과 같다.

<표 1> 조사 대상의 일반적 특성

(N=560)

변 인	구 분	N	%	
성 별	남	290	51.8	
	여	270	48.2	
지 역	강 남	231	41.3	
	강 북	329	58.8	
연 령	15세	12	2.1	
	16세	291	52.0	
	17세 이상	257	45.9	
가족구성형태	핵가족	501	89.5	
	확대가족	59	10.5	
주 거 형 태	아파트	157	28.0	
	연립주택	175	31.3	
	단독주택	192	34.3	
	기타	36	6.4	
부 모 연 령	아 버 지	39세 이하	21	3.8
		40 - 45세	184	32.9
		46 - 50세	256	45.7
		50세 이상	99	17.7
	어 머 니	39세 이하	66	11.8
40 - 45세		355	63.4	
46 - 50세		114	20.4	
50세 이상		25	4.5	
부 모 학 령	아 버 지	중졸 이하	87	15.8
		고졸	275	50.1
	어 머 니	중졸 이하	185	33.2
고졸		283	50.8	
부 모 직 업	아 버 지	대졸 이상	187	34.1
		전문직·경영관리직	111	20.6
		사무직·전문기술직	258	47.8
		판매·서비스직	142	26.3
	어 머 니	단순노무자	29	5.3
취업주부		198	35.5	
월 평균 소득	가 정 주 부	가정주부	359	64.5
		99만원 이하	25	4.5
		100 - 199만원	281	50.2
		200 - 299만원	172	30.7
		300만원 이상	82	14.6

2. 한국전통음식에 대한 인식

1) 한국전통음식에 대한 관심정도

한국전통음식에 대한 관심정도는 <표 2>와 같다. '아주 그렇다' 6.4%, '약간 그렇다' 31.8%, '그런편이다' 34.6%로 약 72.8%가 한국전통음식에 대해 관심이 있었다. 특히 여학생이 75.2%, 남학생 70.6%로 성별에 따라 관심의 정도가 유의적이었다($P<.05$).

<표 2> 한국전통음식에 대한 관심 정도

항 목	전 체	남	여
아주 그렇다	36(6.4)	12(4.1)	24(8.9)
약간 그렇다	178(31.8)	97(33.4)	81(30.0)
그런편이다	194(34.6)	96(33.1)	98(36.3)
거의 그렇지 않다	125(22.3)	65(22.4)	60(22.2)
전혀 그렇지 않다	27(4.8)	20(6.9)	7(2.6)
계	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)
χ^2		11.22*	

()-%

* $P<.05$

2) 한국전통음식에 대한 관심을 갖게 된 계기

한국전통음식에 대해 관심을 가지게 된 계기는 <표 3>과 같다.

매스컴(48.8%)을 통해서 얻는 경우가 가장 많았고 그 다음이 가정교육(27.9%)이었다. 특히 여학생은 가정교육과 학교교육, 남학생은 매스컴에 의해 관심을 가지게 되어 성별에 따라 유의적이었다($P<$

<표 3> 한국전통음식에 대해 관심을 가지게 된 계기

항 목	전 체	남	여
취 미	29(7.0)	15(7.2)	14(6.8)
책	50(12.0)	26(12.4)	24(11.6)
학교교육	18(4.3)	4(1.9)	14(6.8)
가정교육	116(27.9)	44(21.1)	72(34.8)
매 스 컴	203(48.8)	120(57.4)	83(40.1)
계	416(100.0)	209(50.2)	207(49.8)
χ^2		19.16***	

()-%

*** $P<.001$

001). 이는 여학생이 남학생보다 가사일을 더 많이 담당하고 있고, 학교에서 가정시간에 한국전통음식에 관해 배우고 있기 때문인 것으로 보인다. 따라서 각 가정과 학교, 매스컴에서는 한국전통음식에 대한 올바른 이해와 수용이 이루어져야 할 것이다.

조¹⁴⁾의 도시주부들을 대상으로 한 연구에서는 58.9%의 주부들이 가정교육을 통해서 관심을 가지게 됐다고 보고 했었는데 본 조사와 차이가 있는 것은 연령차이도 있었지만 한국전통음식을 어머니를 통해서 알게 되므로써 가정이 가장 중요한 역할을 담당해야 되는데, 산업의 발달로 인한 취업주부들의 증가로 자녀들에게 가정교육에 소홀하다 보니 매스컴을 통해서 관심을 가지게 되는 경우가 많은 것 같다.

3) 한국전통음식을 좋아하는 이유

한국 전통음식을 좋아하는 이유는 <표 4>와 같다. 좋아한다는 학생이 91.2%로 대부분의 학생이 좋아하고 있었는데 그 이유는 57.5%가 '우리 입맛에 맞으므로' 좋아한다고 하였다. 남학생은 '우리 입맛에 맞으므로', 여학생은 '같은 재료로 다양한 음식을 만들 수 있으므로', '우리 고유의 음식이므로' 좋아한다고 하여 성별에 따라 유의적이었다($P<.01$). 이는 김¹⁵⁾의 중학생을 대상으로 한 연구와 이등¹⁶⁾의 주부를 대상으로 한 연구에서도 맛이 좋아서 한국전통음식을 좋아한다고 하여 본 연구결과와 같았다.

<표 4> 한국전통음식을 좋아하는 이유

항 목	전체	남	여
좋아하지 않는다	49(8.8)	29(10.0)	20(7.4)
우리 고유의 음식이므로	80(14.3)	36(12.4)	44(16.3)
우리 입맛에 맞으므로	322(57.5)	177(61.0)	145(53.7)
영양이 풍부하므로	39(7.0)	24(8.3)	15(5.6)
다양한 음식을 만들 수 있으므로	70(12.5)	24(8.3)	46(17.0)
계	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)
χ^2		13.93**	

()-%

** $P<.01$

4) 한국전통음식을 자랑스럽게 생각하는 이유

한국전통음식을 자랑스럽게 생각하는 이유는 <표 5>와 같다. 한국전통음식에 대해 대부분의 학생들이 (96.1%)이 자랑스러워 하였으며 여학생이 남학생보다 더 자랑스럽게 생각하고 있었다. 그 이유는 '우리 고유의 음식이므로' 32.3%, '맛이 좋으므로' 27.9%, '음식의 색과 모양이 아름다워서' 17.0% 등의 순이었다. 남학생은 '우리 고유의 음식이므로', 여학생은 '음식의 색과 모양이 아름다워서' 자랑스러워 한다고 하여 남녀간에 자랑스럽게 생각하는 이유가 유의적이었다(P<.001).

<표 5> 한국전통음식을 자랑스럽게 생각하는 이유

()=%

항 목	전 체	남	여
자랑스럽게 생각하지 않는다	22(3.9)	18(6.2)	4(1.5)
우리 고유의 음식이므로	181(32.3)	107(36.9)	74(27.4)
맛이 좋으므로	156(27.9)	79(27.2)	77(28.5)
영양이 풍부하므로	50(8.9)	29(10.0)	21(7.8)
음식의 색과 모양이 아름다워서	95(17.0)	27(9.3)	68(25.2)
조리방법이 과학적이므로	56(10.0)	30(10.3)	26(9.6)
계	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)
χ^2		33.54***	

*** P<.001

5) 자랑스럽게 생각하는 한국전통음식

자랑스럽게 생각하는 한국전통음식은 <표 6>과 같다. 김치 52.1%로 박¹³⁾의 여고생을 대상으로 한 연구결과에서도 김치를 가장 자랑스럽게 생각하고 있어 본 연구결과와 같았다. 그 다음이 음청류 11.4%, 불고기 9.6%, 떡 8.2%, 갈비찜(갈비구이) 8.0% 등의 순이었다. 남학생은 불고기를, 여학생은 음청류로 성별에 따라 자랑스럽게 생각하는 음식이 유의적이었다(P<.01).

여학생이 남학생보다 신선로, 구절판, 탄평채에 대해 더 자랑스럽게 생각하는 것은 여학생이 학교의 가정교과 내용에서 학습할 기회가 있었기 때문인 것으로 보인다.

<표 6> 자랑스럽게 생각하는 한국전통음식

()=%

항 목	전 체	남	여
불고기	54(9.6)	40(13.8)	14(5.2)
갈비찜(구이)	45(8.0)	21(7.2)	24(8.9)
김 치	292(52.1)	159(54.8)	133(49.3)
떡	46(8.2)	20(6.9)	26(9.6)
잡 채	13(2.3)	8(2.8)	5(1.9)
신선로	19(3.4)	6(2.1)	13(4.8)
구절판	6(1.1)	1(0.3)	5(1.9)
탄평채	4(0.7)	1(0.3)	3(1.1)
음청류(식혜, 수정과 등)	64(11.4)	26(9.0)	38(14.1)
죽류(호박죽, 팥죽 등)	7(1.3)	2(0.7)	5(1.9)
기 타	10(1.8)	6(2.1)	4(1.5)
계	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)
χ^2		26.01**	

** P<.01

6) 한국전통음식의 조리방법이 어렵다고 생각하는 이유

한국전통음식의 조리방법이 어렵다고 생각하는 이유는 <표 7>과 같다.

<표 7> 한국전통음식의 조리방법이 어렵다고 생각하는 이유

()=%

항 목	전 체	남	여
어렵게 생각하지 않는다	45(8.0)	28(9.7)	17(6.3)
조리도중 손이 많이 간다	230(41.1)	117(40.3)	113(41.9)
조리시간이 길어서 힘이 많이 든다	61(10.9)	29(10.0)	32(11.9)
조리방법이 표준화되어 있지 않다	74(13.2)	40(13.8)	34(12.6)
재료손질과 갖은 양념사용이 번거롭다	150(26.8)	76(26.2)	74(27.4)
계	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)
χ^2		2.71	

한국전통음식에 대해 많은 학생들이(92.0%) 조리방법이 어렵다고 하여, 박¹³⁾의 여고생을 대상으로 한 연구결과와 같았다. 남학생보다 여학생이 더 어렵게 생각하고 있었다. 이는 여학생이 남학생보다는 조리

과정을 볼 기회가 많고, 가정에서나 학교 실습시간을 통해서 음식을 조리해 본 경험이 있기 때문이라고 생각되어 진다. 조리 방법이 어렵다고 생각하는 이유는 '조리 도중 손이 많이 가므로' 41.1%, '재료 손질과 갖은 양념 사용이 번거로우므로' 26.8%, '조리 방법이 표준화 되어 있지 않으므로' 13.2%, '조리시간이 길어 힘이 많이 들므로' 10.9% 등의 순이었다.

이 결과로써 한국전통음식의 조리방법을 개선하여, 누구나 쉽게 만들수 있도록 할 필요가 있다고 생각되어진다.

7) 한국전통음식을 이용하는 횟수가 줄어들고 있는 이유

한국전통음식을 이용하는 횟수가 줄어들고 있는 이유는 <표 8>와 같다. '시간이 없어서' 37.3%, 조리 방법이 어려워서' 25.2%, '관심이 없어서' 19.8%, '조리방법을 몰라서' 14.5% 등의 순이었다. 남학생은 '관심이 없어서', '조리방법을 몰라서' 여학생은 '시간이 없어서', '조리방법이 어려워서' 라고 하여 성별에 따라 유의적이었다(P<.01). 이는 여학생이 남학생보다 조리 실습경험이 많아 한국전통음식의 조리방법에 대해 많이 알고 있기 때문에 나온 결과라 생각되어 진다.

박¹³⁾의 여고생을 대상으로 한 연구에서는 조리방

법이 복잡하여 이용하는 횟수가 줄어들었다고 하였으며, 김¹²⁾의 중학생을 대상으로 한 연구에서는 관심이 없어서(32.8%) 한국전통음식을 이용하는 횟수가 줄어들고 있다고 하여 본 연구와 차이를 보였다.

8) 한국전통음식의 앞으로의 이용정도

가정에서 한국전통음식의 앞으로의 이용정도는 <표 9>과 같다. '현재보다 더 많이 이용해야 한다' 51.6%, '현재 그대로가 좋다' 47.9% 로 한국전통음식을 현재와 비슷하게 이용하거나, 더 많이 이용해야 한다고 생각하고 있었다. 이는 이등¹⁷⁾의 대학생들을 대상으로 한 연구 결과와 일치하였고, 김¹²⁾의 중학생을 대상으로 한 연구에서도 학교급식이나 학교식당에서 한국전통음식을 현재보다 많이 이용하는 것이 필요하다고 보았다.

<표 9> 한국전통음식의 앞으로의 이용정도

항 목	()=%		
	전 체	남	여
현재보다더많이이용해야한다	289(51.6)	150(51.7)	139(51.5)
현재 그대로가 좋다	268(47.9)	139(47.9)	129(47.8)
현재보다더적게이용해야한다	3(0.5)	1(0.3)	2(0.7)
계	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)
χ^2	0.41		

9) 한국전통음식에 관해 학교 교과과정에서 가르치는 일에 대한 생각

한국전통음식에 관해 학교 교과과정에서 가르치는 일에 대한 생각은 <표 10>과 같다. '현재보다 더 가르쳐야 한다' 57.5%, '현재 그대로가 좋다' 39.8% 로 현재보다는 한국전통음식을 학교교과 과정에서 더 많이 가르쳐야 한다고 생각하고 있었다. 이등¹⁵⁾의 주부를 대상으로 한 연구에서도 학교에서 전통음식에 대한 교육이 필요하다(94.0%)고 하였다. 남녀간에는 유의적으로 차이를 보이지 않았으나, 대체로 남학생은 '현재보다 더 가르쳐야 한다'고 생각하고 있었고, 여학생은 '현재 그대로가 좋다'라고 생각하고 있었다. 이는 여학생은 가정시간에 한국전통음식에 관한 지식을 배우는 반면 남학생은 현행 교과과정에 가정

<표 8> 한국전통음식을 이용하는 횟수가 줄어들고 있는 이유

항 목	()=%		
	전 체	남	여
시간이 없어서	209(37.3)	95(32.8)	114(42.2)
관심이 없어서	111(19.8)	69(23.8)	42(15.6)
조리방법을 몰라서	81(14.5)	47(16.2)	34(12.6)
조리방법이 어려워서	141(25.2)	66(22.8)	75(27.8)
기 타	18(3.2)	13(4.5)	5(1.9)
계	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)
χ^2	13.81**		

** P<.01

포함되어 있지 않으므로 학습할 기회가 없기 때문인 것으로 보인다.

〈표 10〉 한국전통음식에 관해 학교 교과과정에서 가르치는 일에 대한 생각

항 목	전 체	남	여
현재 보다 더 가르쳐야 한다	322(57.5)	178(61.4)	144(53.3)
현재 그대로가 좋다	223(39.8)	106(36.6)	117(43.3)
외국음식에 관해 가르쳐야 한다	15(2.7)	6(2.1)	9(3.3)
계	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)
χ^2		4.02	

10) 한국전통음식의 계승·발전시켜야 한다고 생각하는 이유

한국전통음식을 계승·발전시켜야 한다고 생각하는 이유는 〈표 11〉와 같다. 대부분의 학생들(98.9%)이 한국 전통 음식을 계승·발전시킬 필요가 있다고 하였다. 이는 김¹²⁾, 박¹³⁾, 조¹⁴⁾, 이등¹⁵⁾의 연구 결과와 같았다. 그 이유는 '식생활 문화를 계승하기 위하여' 53.0%, '미풍양속' 25.5%, '맛이 익숙해져서' 14.8% 등의 순이었다.

산업의 발달로 간편식 위주인 외국음식의 증가에도 불구하고 대부분의 학생들이 우리의 미풍양속을 지키고 전통적인 식생활 문화를 지켜나가기 위하여 한국전통음식을 계승·발전 시켜야 한다고 한 희망적인 결과는 우리 기성세대들이 좀 더 적극적인 노

〈표 11〉 한국전통음식을 계승·발전시켜야 한다고 생각하는 이유

항 목	전 체	남	여
계승·발전시킬 필요가 없다	6(1.1)	4(1.4)	2(0.7)
미풍양속	143(25.5)	67(23.1)	76(28.1)
식생활 문화 계승	297(53.0)	155(53.4)	142(52.6)
맛이 익숙해져서	83(14.8)	46(15.9)	37(13.7)
기 타	31(5.5)	18(6.2)	13(4.8)
계	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)
χ^2		2.87	

력을 하고, 청소년들에게 우리 고유한 음식들을 많이 접할 수 있도록 가정이나 학교, 사회를 통한 지속적인 지도가 있을때 효과를 볼 수 있으리라 생각되어 진다.

11) 한국전통음식의 계승·발전을 위해 중점을 두어야 할 기관

한국전통음식의 계승·발전을 위해 중점을 두어야 할 기관은 〈표 12〉과 같다. 한국전통음식을 계승·발전시키기 위해서 가정교육(54.9%)이 가장 필요하며, 대중홍보(21.9%), 학교교육(16.9%), 정부(6.3%) 등의 순으로 나타났다. 이는 박¹³⁾, 조¹⁴⁾의 연구에서도 가정에서 많은 노력을 해야 한다고 하여 본 연구 결과와 같았다. 남학생은 '대중홍보', 여학생은 '학교교육'이라고 하여 성별에 따라 유의적이었다(P<.001).

〈표 12〉 한국전통음식의 계승·발전을 위해 중점을 두어야 할 기관

항 목	전체	남	여
학교교육	94(16.9)	29(10.1)	65(24.3)
가정교육	305(54.9)	161(55.9)	144(53.7)
정 부	35(6.3)	20(6.9)	15(5.6)
대중홍보	122(21.9)	78(27.1)	44(16.4)
계	556(100.0)	288(51.8)	268(48.2)
χ^2		24.24***	

() = %

*** P<.001

12) 한국전통음식의 조리법 간소화에 대한 생각
한국전통음식의 조리법 간소화에 대한 생각은 〈표 13〉와 같다. '꼭 필요하다' '필요하다' 라고 한 학생이 각각 18.8%, 59.1%로 77.9%의 학생들이 조리방법을 간소화 할 필요가 있다고 생각하고 있었다. 여학생이 남학생보다는 조리방법을 간소화 할 필요가 있다고 하여 성별에 따라 유의적이었다(P<.01). 이는 한국전통음식의 조리방법이 어렵느냐는 질문에, 92.0%의 학생들이 어렵다고 한 결과와 관련시켜볼 때 추측될 수 있는 결과이다.

〈표 13〉 한국전통음식의 조리법 간소화에 대한 생각

()-%

항 목	전 체	남	여
꼭 필요하다	105(18.8)	54(18.6)	51(18.9)
필요하다	331(59.1)	155(53.4)	176(65.2)
그지 그렇다	86(15.4)	52(17.9)	34(12.6)
필요하지 않다	38(6.8)	29(10.0)	9(3.3)
계	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)
χ^2	15.02**		

*** P<.01

13) 한국전통음식의 가공 식품화

한국전통음식의 가공식품화에 대한 생각은 〈표 14〉과 같다.

〈표 14〉 한국전통음식의 가공식품화에 대한 생각

()-%

항 목	전 체	남	여
가공식품화해야 된다	259(46.3)	140(48.3)	119(44.1)
색을 더 아름답게 할 필요가 있다	62(11.0)	34(11.7)	28(10.4)
맛이 달라지므로 필요없다	239(42.7)	116(40.0)	123(45.6)
계	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)
χ^2	1.78		

'가공식품화해야 된다'가 46.3%로 가장 많고, '맛이 달라지므로 필요없다' 42.7%, '색을 더 아름답게 할 필요가 있다' 11.0% 등의 순이었다. 57.3%의 학생들이 간편하고 손쉽게 구입할 수 있는 전통음식의 개발이 필요하다고 보았지만 한편으로는 부정적인 의견도 42.7%로 많았다.

전²⁰⁾의 패스트푸드 식당 이용자를 대상으로 한 연구에서는 전통음식의 패스트푸드화에 대한 생각을 '바람직하다', '보통이다'가 각각 44.4%, 35.8%로 대체로 긍정적인 반응을 보였다.

3. 한국전통음식에 대한 기초 지식

1) 조리에 대한 이론적 지식

조리에 대한 이론적 지식은 〈표 15〉와 같다. 총 40점 만점에 평균이 23.82점이었다. 남학생은 21.89점, 여학생은 25.91점으로 여학생이 더 높아 성별에 따른 조리에 대한 이론적 지식 수준이 유의적이었다(P<.001). 그 이유는 여학생이 남학생보다는 가정에서나 학교에서 한국전통음식에 관련된 기초 지식을 얻고 있기 때문인 것으로 생각된다.

각 항목별로는, 주식류는 3점 만점에 2.06점, 부식류는 17점 만점에 9.73점, 떡류는 3점 만점에 1.41점, 과점류는 3점 만점에 2.22점, 음점류는 4점 만점에 2.39점, 상차림은 5점 만점에 2.43점, 식사예절은 5점 만점에 4.26점 이었다. 부식류(P<.001)와 떡류(P<.01), 과점류(P<.001), 음점류(P<.05), 상차림(P<.001), 식사예절(P<.001)은 남학생보다는 여학생이 기초 지식 수준이 더 높아 성별에 따라서 유의적이었다.

〈표 15〉 조리에 대한 이론적 지식

(남=290, 여=270)

구 분 ()-만점	평 균 점 수			t값
	전 체	남	여	
전 체(40점)	23.82	21.89	25.91	-9.70***
주 식(3점)	2.06	2.03	2.09	-0.94
부 식(17점)	9.73	8.88	10.65	-7.86***
떡 류(3점)	1.41	1.31	1.51	-2.92**
과 점 류(3점)	2.22	2.07	2.38	-4.30***
음 점 류(4점)	2.39	2.30	2.49	-2.17*
상 차 림(5점)	2.43	1.84	3.06	-13.40***
식 사 예 절(5점)	4.26	4.10	4.44	-4.72***

* P<.05 ** P<.01 *** P<.001

2) 조리 방법에 대한 지식

조리 방법에 대한 기초 지식은 〈표 16〉과 같다. 총 30점 만점에 평균이 15.27점이었다. 남학생은 12.77점, 여학생은 17.95점으로 여학생이 더 높아 성별에 따른 조리방법에 대한 지식 수준이 유의적이었다(P<.001). 그 이유는 여학생이 남학생보다는 가정

이나 학교에서 가사 실습시간을 통해서 한국전통음식을 조리해 본 경험이 있기 때문인 것으로 보인다.

각 항목별로는, 주식류는 5점 만점에 2.60점, 부식류는 15점 만점에 8.49점, 떡류는 4점 만점에 1.82점, 과정류는 3점 만점에 1.58점, 음청류는 3점 만점에 0.79점이었다. 주식류(P<.001)와 부식류 (P<.001), 떡류(P<.001), 과정류(P<.001), 음청류(P<.01) 등 모든 항목에 대해서 남학생보다는 여학생이 기초지식 수준이 더 높아 성별에 따라서 유의적이었다.

한국전통음식에 대해서 40점 만점에 조리에 대한 이론적 지식 평균 점수는 23.82점, 30점 만점에 조리 방법 평균 점수는 15.27점으로 낮은 편이었다. 이것은 연령이 낮은 이유일수도 있겠지만, 가정에서나 학교에서의 교육이 부족했기 때문인 것으로 보인다. 특히 남학생의 지식 수준이 현저히 낮은 이유는 교육 대상이 여학생에게만 이루어지고 있기 때문이므로 성별에 관계없는 체계적인 교육이 이루어지도록 해야 할 것이다.

특히 과정류, 음청류, 떡류에 관한 지식이 낮은 이유는 일상생활에서 쉽게 접할 수 없는 음식들이므로 전문 판매점의 활성화로 각 가정에서도 쉽게 이용할 수 있도록 해야겠다. 요즘 청소년들에게 꾸준한 교육을 통해서 전통음식 문화의 가치와 중요성을 인식

〈표 16〉 조리 방법에 대한 지식

(남=290, 여=270)

구 분 ()=만점	평 균 점 수			t값
	전 체	남	여	
전 체(30점)	15.27	12.77	17.95	-12.38***
주 식(5점)	2.60	2.10	3.15	-10.36***
부 식(15점)	8.49	7.21	9.86	-11.42***
떡 류(4점)	1.82	1.56	2.09	-5.77***
과 정 류(3점)	1.58	1.21	1.96	-9.69***
음 청 류(3점)	0.79	0.68	0.90	-3.08**

** P<.01 *** P<.001

시켜 우리의 음식 문화를 바람직한 방향으로 정립할 수 있도록 해야 할 것이다.

4. 한국전통음식의 기호도

1) 밥류

밥류의 기호도는 〈표 17〉과 같다. 좋아하는 밥류는 콩나물밥 22.7%로 가장 좋아했고 찰밥(20.2%), 보리밥(15.9%), 오곡밥(15.5%), 밤밥(14.5%) 등의 순이었다. 남학생은 찰밥 > 콩나물밥 > 오곡밥 > 보리밥의 순이었으며, 여학생은 콩나물밥 > 찰밥 > 보

〈표 17〉 밥류의 기호도

()=%

구 분	좋 아 합			싫 어 합		
	남	여	전 체	남	여	전 체
보 리 밥	44(15.2)	45(16.7)	89(15.9)	35(12.1)	33(12.2)	68(12.1)
찰 밥	64(22.1)	49(18.1)	113(20.2)	32(11.0)	10(3.7)	42(7.5)
팔 밥	10(3.4)	12(4.4)	22(3.9)	47(16.2)	67(24.8)	114(20.4)
밤 밥	44(15.2)	37(13.7)	81(14.5)	22(7.6)	19(7.0)	41(7.3)
오 곡 밥	49(16.9)	38(14.1)	87(15.5)	31(10.7)	27(10.0)	58(10.4)
콩 나 밥	26(9.0)	15(5.6)	41(7.3)	87(30.0)	90(33.3)	177(31.6)
콩 나 물 밥	53(18.3)	74(27.4)	127(22.7)	36(12.4)	24(8.9)	60(10.7)
계	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)
χ²	9.90			17.35**		

** P<.01

리밥 > 오폭밥 순으로 성별에 따라 다소 달랐다. 이는 허²²⁾의 연구에서도 콩나물밥을 가장 좋아해 본 연구결과와 일치했고, 박¹³⁾의 연구에서는 찰밥을 더 좋아해 본 연구 결과와 차이를 보였다.

싫어하는 밥류는 콩밥을 31.6%로 가장 싫어했고, 팔밥(20.4%), 보리밥(12.1%) 순이었다. 남학생은 찰밥을, 여학생은 팔밥을 싫어하여 성별에 따라 유의적이었다($P<.01$).

콩은 곡류 중에서 단백질을 가장 많이 함유하고 있고, 지방과 무기질과 비타민 등의 영양소도 매우 풍부하여 쌀과 혼식을 하면 쌀의 부족한 영양소를 보완하여 줄수 있다²²⁾. 그러므로 성장기에 있는 학생들에게는 콩밥이 몸에 좋으나 기호면에서는 싫어하는 경향이 있으므로 학교에서의 영양교육이 필요하다고 보여지고, 가정에서는 청소년들이 즐겨 먹을 수 있도록 어머니의 노력도 필요하다고 생각된다.

2) 죽류

죽류의 기호도는 <표 18>와 같다. 좋아하는 죽류는 닭죽(28.0%)을 가장 좋아했고, 팔죽(25.2%), 호박죽(17.3%), 전복죽(15.0%), 쌀죽(8.6%) 등의 순이

었다.

남학생은 팔죽 > 닭죽 > 호박죽 > 전복죽 순으로, 여학생은 닭죽 > 팔죽 > 전복죽 > 호박죽 순으로 좋아하였다. 특히 남학생은 팔죽을, 여학생은 전복죽과 쌀죽을 좋아하여 성별에 따라 유의적이었다($P<.05$).

싫어하는 죽류는 호박죽을 18.6%로 가장 싫어했고, 그 다음이 콩죽(15.0%), 닭죽(14.5%), 쌀죽(10.5%), 잣죽(9.3%), 홍합죽(8.4%)순으로 싫어했다.

3) 면류 · 만두 · 떡국

면류 · 만두 · 떡국의 기호도는 <표 19>과 같다. 가장 좋아하는 면류는 냉면이 30.9%로 가장 좋아했고, 만두국(18.2%), 비빔국수(14.6%), 떡국(11.8%), 칼국수(10.7%) 등의 순이었다. 남학생은 비빔국수, 만두국을, 여학생은 칼국수, 냉면을 좋아하여 성별에 따라 유의적이었다($P<.001$).

가장 싫어하는 면류는 콩국수로 45.9%였고 남학생은 국수장국을, 여학생은 콩국수를 싫어하여 성별에 따라 유의적이었다($P<.05$).

<표 18> 죽류의 기호도

() = %

구 분	좋 아 합			싫 어 합		
	남	여	전 체	남	여	전 체
쌀 죽	15(5.2)	33(12.2)	48(8.6)	37(12.8)	22(8.1)	59(10.5)
팔 죽	86(29.7)	55(20.4)	141(25.2)	20(6.9)	22(8.1)	42(7.5)
전 복 죽	38(13.1)	46(17.0)	84(15.0)	20(6.9)	15(5.6)	35(6.3)
잣 죽	12(4.1)	11(4.1)	23(4.1)	27(9.3)	25(9.3)	52(9.3)
호 박 죽	52(17.9)	45(16.7)	97(17.3)	55(19.0)	49(18.1)	104(18.6)
흑 임 자 죽	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	24(8.3)	16(5.9)	40(7.1)
호 도 죽	3(1.0)	1(0.4)	4(0.7)	7(2.4)	9(3.3)	16(2.9)
홍 합 죽	0(0.0)	3(1.1)	3(0.5)	27(9.3)	20(7.4)	47(8.4)
콩 죽	2(0.7)	1(0.4)	3(0.5)	32(11.0)	52(19.3)	84(15.0)
닭 죽	82(28.3)	75(27.8)	157(28.0)	41(14.1)	40(14.8)	81(14.5)
계	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)
χ^2	18.83*			12.01		

* $P<.05$

〈표 19〉 만두, 면류의 기호도

()=%

구 분	종 아 합			싫 어 합		
	남	여	전 체	남	여	전 체
국수	2(0.7)	6(2.2)	8(1.4)	63(22.0)	47(17.6)	110(19.9)
비빔국수	57(19.7)	25(9.3)	82(14.6)	6(2.1)	11(4.1)	17(3.1)
칼국수	25(8.6)	35(13.0)	60(10.7)	19(6.6)	15(5.6)	34(6.1)
콩국수	19(6.6)	6(2.2)	25(4.5)	123(43.0)	131(49.1)	254(45.9)
냉면	75(25.9)	98(36.3)	173(30.9)	22(7.7)	10(3.7)	32(5.8)
수제비	18(6.2)	26(9.6)	44(7.9)	29(10.1)	20(7.5)	49(8.9)
만두	64(22.1)	38(14.1)	102(18.2)	14(4.9)	12(4.5)	26(4.7)
떡국	30(10.3)	36(13.3)	66(11.8)	10(3.5)	21(7.9)	31(5.6)
계	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)	286(51.7)	267(48.3)	553(100.0)
χ^2	33.93***			14.09*		

* P<.05 *** P<.001

4) 국류

국류의 기호도는 〈표 20〉와 같다.

맑은장국, 토장국, 고음국류 중 토장국류를 52.3%로 가장 좋아했다. 특히 남학생은 고음국을, 여학생

〈표 20〉 국류의 기호도

()=%

변수	구 분	종 아 합			싫 어 합		
		남	여	전 체	남	여	전 체
국류	맑은장국	37(12.8)	56(20.7)	93(16.6)			
	토장국	153(52.8)	140(51.9)	293(52.3)			
	고음국	100(34.5)	74(27.4)	174(31.1)			
	계	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)			
χ^2	7.64*						
맑은장국류	고기국	108(37.2)	51(18.9)	159(28.4)	20(6.9)	35(13.0)	55(9.8)
	생선국	13(4.5)	4(1.5)	17(3.0)	149(51.4)	134(49.8)	283(50.6)
	미역국	70(24.1)	106(39.3)	176(31.4)	36(12.4)	17(6.3)	53(9.5)
	콩나물국	68(23.4)	70(25.9)	138(24.6)	18(6.2)	17(6.3)	35(6.3)
	조개국	31(10.7)	39(14.4)	70(12.5)	67(23.1)	66(24.5)	133(23.8)
계	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)	290(51.9)	269(48.1)	559(100.0)	
χ^2	32.83***			10.96*			
토장국	시금치국	47(16.2)	57(21.1)	104(18.6)	66(22.8)	45(16.7)	111(19.8)
	아욱국	21(7.2)	34(12.6)	55(9.8)	51(17.6)	60(22.2)	111(19.8)
	우거지국	152(52.4)	88(32.6)	240(42.9)	27(9.3)	33(12.2)	60(10.7)
	냉이국	42(14.5)	63(23.3)	105(18.8)	70(24.1)	52(19.3)	122(21.8)
	배추속대국	28(9.7)	28(10.4)	56(10.0)	76(26.2)	80(29.6)	156(27.9)
계	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)	
χ^2	24.62***			8.42			
고음국	육개장	96(33.1)	76(28.1)	172(30.7)	46(16.1)	50(19.2)	96(17.6)
	갈비탕	89(30.7)	88(32.6)	177(31.6)	19(6.7)	20(7.7)	39(7.2)
	설렁탕	58(20.0)	46(17.0)	104(18.6)	29(10.2)	23(8.8)	52(9.5)
	삼계탕	34(11.7)	40(14.8)	74(13.2)	80(28.1)	67(25.8)	147(27.0)
	곰탕	13(4.5)	20(7.4)	33(5.9)	111(38.9)	100(38.5)	211(38.7)
계	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)	285(52.3)	260(47.7)	545(100.0)	
χ^2	4.98			1.46			

* P<.05 ** P<.01 *** P<.001

은 맑은 장국을 좋아하여 성별에 따라 유의적이었다 ($P<.05$).

맑은 장국 중에서 미역국을 31.4%로 가장 좋아했고, 남학생은 고기국을, 여학생은 미역국을 좋아하여 성별에 따라 유의적이었다($P<.001$). 가장 싫어하는 것은 생선국을 50.6%로 가장 싫어했으며 남학생은 미역국을, 여학생은 고기국을 싫어하여 성별에 따라 유의적이었다($P<.05$). 이는 하²의 연구결과와 일치했다.

토장국 중에서 42.9%로 우거지국을 가장 좋아했고, 남학생은 우거지국을, 여학생은 아욱국, 냉이국을 좋아하여 성별에 따라 유의적이었다($P<.001$). 된장국 중 가장 싫어하는 것은 배추속대국으로 27.9%였다.

고음국 중 가장 좋아하는 것은 갈비탕(31.6%)과 육개장(30.7%)이었다. 가장 싫어하는 것은 38.7%로 곱탕이었다.

5) 찌개류

찌개류의 기호도는 <표 21>와 같다. 김치찌개를

35.9%로 가장 좋아했고, 순두부찌개(20.9%), 꽃게찌개(17.7%), 된장찌개(14.5%) 등의 순이었다. 이는 하²의 연구 결과에서 김치찌개를 가장 좋아한다고 하여 본 연구결과와 일치하였다. 남학생은 순두부찌개를, 여학생은 꽃게찌개를 좋아하여 성별에 따라 유의적이었다($P<.05$). 가장 싫어하는 찌개는 새우젓찌개로 36.9%였고, 청국장찌개(20.0%), 콩비지찌개(19.6%), 생선찌개(14.1%) 등의 순이었다.

6) 전골류

전골류의 기호도는 <표 22>과 같다.

낙지전골을 35.7%로 가장 좋아했고, 쇠고기전골(27.9%), 김치전골(12.7%), 두부전골(11.8%) 등의 순이었다. 남학생은 쇠고기전골을, 여학생은 낙지전골을 좋아하여 성별에 따라 유의적이었다($P<.001$). 가장 싫어하는 전골류는 36.4%로 생굴전골이었는데, 남학생은 버섯전골을 여학생은 도미전골을 싫어하여 성별에 따라 유의적이었다($P<.001$).

<표 21> 찌개류의 기호도

() = %

구 분	좋 아 함			싫 어 함		
	남	여	전 체	남	여	전 체
된 장 찌 개	46(15.9)	35(13.0)	81(14.5)	5(1.7)	9(3.3)	14(2.5)
김 치 찌 개	98(33.8)	103(38.1)	201(35.9)	7(2.4)	3(1.1)	10(1.8)
생 선 찌 개	4(1.4)	8(3.0)	12(2.1)	45(15.5)	34(12.6)	79(14.1)
순 두 부 찌 개	76(26.2)	41(15.2)	117(20.9)	9(3.1)	8(3.0)	17(3.0)
청 국 장 찌 개	17(5.9)	14(5.2)	31(5.5)	56(19.3)	56(20.7)	112(20.0)
꽃 게 찌 개	41(14.1)	58(21.5)	99(17.7)	8(2.8)	4(1.5)	12(2.1)
콩 비 지 찌 개	7(2.4)	11(4.1)	18(3.2)	53(18.3)	57(21.1)	110(19.6)
새 우 젓 찌 개	1(0.3)	0(0.0)	1(0.2)	107(36.9)	99(36.7)	206(36.9)
계	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)
χ^2	17.83*			6.34		

* $P<.05$

〈표 22〉 전골류의 기호도

() = %

구 분	좋 아 합			싫 어 합		
	남	여	전 체	남	여	전 체
두부전골	37(12.8)	29(10.7)	66(11.8)	31(10.7)	16(5.9)	47(8.4)
도미전골	3(1.0)	0(0.0)	3(0.5)	52(17.9)	62(23.0)	114(20.4)
버섯전골	24(8.3)	24(8.9)	48(8.6)	56(19.3)	29(10.7)	85(15.2)
낙지전골	92(31.7)	108(40.0)	200(35.7)	22(7.6)	28(10.4)	50(8.9)
김치전골	29(10.0)	42(15.6)	71(12.7)	22(7.6)	12(4.4)	34(6.1)
생굴전골	4(1.4)	12(4.4)	16(2.9)	100(34.5)	104(38.5)	204(36.4)
최고기전골	101(34.8)	55(20.4)	156(27.9)	7(2.4)	19(7.0)	26(4.6)
계	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)
χ^2	24.51***			22.83***		

*** P<.001

7) 찜류

찜류의 기호도는 <표 23>과 같다. 갈비찜을 67.0%로 가장 좋아했고, 계찜(12.5%), 닭찜(10.2%) 등의 순이었다. 이는 하²⁰⁾, 박¹⁹⁾의 연구 결과에서 갈비찜을 가장 좋아한다고 하여 본 연구 결과와 일치하였다. 남학생은 갈비찜을, 여학생은 계찜을 좋아하여 성별에 따라 유의적이었다(P<.05). 가장 싫어하는 찜류는 북어찜으로 25.4%였고 도미찜(25.0%), 생선찜(20.5%) 등의 순이었다.

8) 생채류

생채류의 기호도는 <표 24>과 같다. 오이생채를 43.9%로 가장 좋아했고, 남학생은 상추생채를, 여학생은 오이생채를 좋아하여 성별에 따라 유의적이었다(P<.001). 가장 싫어하는 생채류는 41.1%로 더덕생채였는데, 남학생은 도라지생채, 더덕생채를, 여학생은 상추생채를 싫어하여 성별에 따라 유의적이었다(P<.05).

〈표 23〉 찜류의 기호도

() = %

구 분	좋 아 합			싫 어 합		
	남	여	전 체	남	여	전 체
갈 비 찜	211(72.8)	164(60.7)	375(67.0)	4(1.4)	4(1.5)	8(1.4)
달 갈 찜	15(5.2)	18(6.7)	33(5.9)	38(13.1)	31(11.5)	69(12.3)
생 선 찜	4(1.4)	2(0.7)	6(1.1)	60(20.7)	55(20.4)	115(20.5)
북 어 찜	8(2.8)	6(2.2)	14(2.5)	79(27.2)	63(23.3)	142(25.4)
닭 찜	28(9.7)	29(10.7)	57(10.2)	27(9.3)	33(12.2)	60(10.7)
계 찜	23(7.9)	47(17.4)	70(12.5)	18(6.2)	8(3.0)	26(4.6)
도 미 찜	1(0.3)	4(1.5)	5(0.9)	64(22.1)	76(28.1)	140(25.0)
계	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)
χ^2	16.47*			7.50		

* P<.05

〈표 24〉 생채류의 기호도

()=%

구 분	좋 아 합			싫 어 합		
	남	여	전 체	남	여	전 체
무 우 생 채	73(25.2)	50(18.5)	123(22.0)	41(14.1)	37(13.7)	78(13.9)
오 이 생 채	115(39.7)	131(48.5)	246(43.9)	19(6.6)	14(5.2)	33(5.9)
도라지생채	41(14.1)	44(16.3)	85(15.2)	67(23.1)	51(18.9)	118(21.1)
더 덕 생 채	26(9.0)	36(13.3)	62(11.1)	125(43.1)	105(38.9)	230(41.1)
상 추 생 채	35(12.1)	9(3.3)	44(7.9)	38(13.1)	63(23.3)	101(18.0)
계	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)
χ^2	21.74***			10.36*		

* P<.05 *** P<.001

9) 나물류

나물류의 기호도는 〈표 25〉와 같다. 콩나물을 42.0%로 가장 좋아했고 이는 박¹⁷⁾의 연구 결과와 일치했다. 남학생은 시금치나물을, 여학생은 숙주나물을 좋아하여 성별에 따라 유의적이었다(P<.05). 가장 싫어하는 나물류는 가지나물을 16.6%로 싫어했다. 남학생은 가지나물, 숙주나물, 여학생은 미나리나물을 싫어하여 성별에 따라 유의적이었다(P<.01).

10) 조림류

조림류의 기호도는 〈표 26〉과 같다.

가장 좋아하는 조림류는 30.4%로 쇠고기장조림이었고, 닭조림(21.1%), 감자조림(18.2%), 두부조림(11.1%) 등의 순이었다. 감자조림은 여학생이 남학생보다 더 좋아하여 성별에 따라 유의적이었다(P<.001).

가장 싫어하는 조림류는 32.0%로 풋고추조림이었다. 남학생은 풋고추조림을, 여학생은 닭조림을 싫어하여 성별에 따라 유의적이었다(P<.05). 이는 하²⁰⁾의 연구결과에서 장조림을 좋아하고, 풋고추조림을 싫

〈표 25〉 나물류의 기호도

()=%

구 분	좋 아 합			싫 어 합		
	남	여	전 체	남	여	전 체
콩 나 물	128(44.1)	107(39.6)	235(42.0)	11(3.8)	10(3.7)	21(3.8)
취 나 물	18(6.2)	20(7.4)	38(6.8)	33(11.4)	41(15.2)	74(13.2)
고사리나물	41(14.1)	46(17.0)	87(15.5)	33(11.4)	23(8.5)	56(10.0)
미나리나물	14(4.8)	14(5.2)	28(5.0)	33(11.4)	51(18.9)	84(15.0)
시금치나물	55(19.0)	31(11.5)	86(15.4)	16(5.5)	24(8.9)	40(7.1)
가 지 나 물	4(1.4)	11(4.1)	15(2.7)	61(21.0)	32(11.9)	93(16.6)
애호박나물	7(2.4)	10(3.7)	17(3.0)	34(11.7)	42(15.6)	76(13.6)
무 우 나 물	8(2.8)	3(1.1)	11(2.0)	27(9.3)	27(10.0)	54(9.6)
숙 주 나 물	15(5.2)	28(10.4)	43(7.7)	42(14.5)	20(7.4)	62(11.1)
계	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)
χ^2	18.27*			25.16**		

* P<.05 ** P<.01

〈표 26〉 조림류의 기호도

()=%

구 분	좋 아 합			싫 어 합		
	남	여	전 체	남	여	전 체
연근조림	10(3.4)	16(5.9)	26(4.6)	64(22.1)	71(26.3)	135(24.1)
복어조림	9(3.1)	16(5.9)	25(4.5)	36(12.4)	29(10.7)	65(11.6)
두부조림	29(10.0)	33(12.2)	62(11.1)	12(4.1)	21(7.8)	33(5.9)
감자조림	38(13.1)	64(23.7)	102(18.2)	7(2.4)	8(3.0)	15(2.7)
꽃고추조림	8(2.8)	23(8.5)	31(5.5)	107(36.9)	72(26.7)	179(32.0)
생선조림	15(5.2)	11(4.1)	26(4.6)	44(15.2)	34(12.6)	78(13.9)
닭 조 립	67(23.1)	51(18.9)	118(21.1)	10(3.4)	24(8.9)	34(6.1)
쇠고기장조림	114(39.3)	56(20.7)	170(30.4)	10(3.4)	11(4.1)	21(3.8)
계	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)
χ^2	30.40***			16.88*		

* P<.05 *** P<.001

이하는 것으로 나타나 본 연구 결과와 같았다.

11) 전류

전류의 기호도는 〈표 27〉과 같다. 빈대떡을 38.8%로 가장 좋아했고, 그 다음이 파전(18.2%), 새우전(13.0%), 호박전(8.8%), 부추전(7.5%) 등의 순이었

다. 남학생은 완자전, 파전을, 여학생은 빈대떡, 호박전을 좋아하여 성별에 따라 유의적이었다(P<.001). 가장 싫어하는 전유어류는 가지전을 29.5%로 가장 싫어했다.

〈표 27〉 전류의 기호도

()=%

구 분	좋 아 합			싫 어 합		
	남	여	전 체	남	여	전 체
빈 대 떡	105(36.2)	112(41.5)	217(38.8)	4(1.4)	2(0.7)	6(1.1)
호 박 전	16(5.5)	33(12.2)	49(8.8)	40(13.8)	29(10.7)	69(12.3)
생 선 전	13(4.5)	23(8.5)	36(6.4)	58(20.0)	40(14.8)	98(17.5)
완 자 전	29(10.0)	11(4.1)	40(7.1)	19(6.6)	19(7.0)	38(6.8)
파 전	64(22.1)	38(14.1)	102(18.2)	38(13.1)	45(16.7)	83(14.8)
부 추 전	16(5.5)	26(9.6)	42(7.5)	19(6.6)	13(4.8)	32(5.7)
가 지 전	1(0.3)	0(0.0)	1(0.2)	79(27.2)	86(31.9)	165(29.5)
새 우 전	46(15.9)	27(10.0)	73(13.0)	33(11.4)	36(13.3)	69(12.3)
계	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)
χ^2	31.28***			7.16		

*** P<.001

12) 구이류

구이류의 기호도는 <표 28>와 같다. 불고기를 37.0%로 가장 좋아했고 그 다음이 갈비구이(33.4%)였다. 남학생은 불고기를, 여학생은 김구이를 좋아하여 성별에 따라 유의적이었다(P<.01). 가장 싫어하는 구이류는 더덕구이 27.3%이며, 장어구이(22.7%), 북어구이(15.4%), 생선구이(12.7%) 등의 순이었다. 장어구이는 여학생이 남학생보다 더 싫어하여 성별에 따라 유의적이었다(P<.001).

13) 적류

적류의 기호도는 <표 29>과 같다.

가장 좋아하는 적류는 66.4%로 고기산적을 좋아했고, 남학생은 고기산적을 여학생은 화양적, 떡산적을 좋아하여 성별에 따라 유의적이었다(P<.001).

가장 싫어하는 적류는 32.0%로 북어산적이었다. 화양적이 여학생보다 남학생의 기호도가 낮은 것은 남학생들이 먹어 본 경험은 있으나 화양적이라는 음식명을 모르고 있기 때문이라 생각되어진다.

<표 28> 구이류의 기호도

()=%

구 분	좋 아 합			싫 어 합		
	남	여	전 체	남	여	전 체
김 구 이	18(6.2)	30(11.1)	48(8.6)	28(9.7)	8(3.0)	36(6.4)
더 덕 구 이	20(6.9)	32(11.9)	52(9.3)	84(29.0)	69(25.6)	153(27.3)
생 선 구 이	9(3.1)	13(4.8)	22(3.9)	47(16.2)	24(8.9)	71(12.7)
북 어 구 이	7(2.4)	2(0.7)	9(1.6)	47(16.2)	39(14.4)	86(15.4)
불 고 기	120(41.4)	87(32.2)	207(37.0)	6(2.1)	6(2.2)	12(2.1)
장 어 구 이	19(6.6)	8(3.0)	27(4.8)	46(15.9)	81(30.0)	127(22.7)
뱅 어 포 구 이	2(0.7)	3(1.1)	5(0.9)	29(10.0)	41(15.2)	70(12.5)
갈 비 구 이	95(32.8)	95(35.2)	190(33.9)	3(1.0)	2(0.7)	5(0.9)
계	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)
χ^2	18.53**			32.01***		

** P<.01 *** P<.001

<표 29> 적류의 기호도

()=%

구 분	좋 아 합			싫 어 합		
	남	여	전 체	남	여	전 체
고 기 산 적	215(74.1)	157(58.1)	372(66.4)	5(1.7)	8(3.0)	13(2.3)
과 산 적	8(2.8)	19(7.0)	27(4.8)	77(26.6)	91(33.7)	168(30.0)
닭 산 적	40(13.8)	35(13.0)	75(13.4)	22(7.6)	31(11.5)	53(9.5)
화 양 적	4(1.4)	20(7.4)	24(4.3)	44(15.2)	33(12.2)	77(13.8)
떡 산 적	18(6.2)	36(13.3)	54(9.6)	41(14.1)	29(10.7)	70(12.5)
북 어 산 적	5(1.7)	3(1.1)	8(1.4)	101(34.8)	78(28.9)	179(32.0)
계	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)
χ^2	30.35***			9.27		

*** P<.001

14) 회류

회류의 기호도는 <표 30>와 같다. 오징어물회를 33.2%로 가장 좋아했는데 남학생은 육회를, 여학생은 굴회를 좋아하여 성별에 따라 유의적이었다(P<.05).

가장 싫어하는 회류는 27.5%로 육회였는데, 남학생은 굴회, 해삼·명게회를 여학생은 육회를 싫어하

여 성별에 따라 유의적이었다(P<.001).

15) 장아찌류

장아찌류의 기호도는 <표 31>와 같다. 가장 좋아하는 장아찌류는 34.2%로 갯잎장아찌를 가장 좋아했고, 마늘장아찌를 43.9%로 가장 싫어했다.

<표 30> 회류의 기호도

()=%

구 분	좋 아 함			싫 어 함		
	남	여	전 체	남	여	전 체
오징어물회	102(35.2)	84(31.1)	186(33.2)	5(1.7)	9(3.3)	14(2.5)
문 어 회	10(3.4)	8(3.0)	18(3.2)	9(3.1)	11(4.1)	20(3.6)
굴 회	16(5.5)	31(11.5)	47(8.4)	60(20.7)	30(11.2)	90(16.1)
홍 어 회	46(15.9)	40(14.8)	86(15.4)	28(9.7)	24(8.9)	52(9.3)
육 회	40(13.8)	21(7.8)	61(10.9)	52(17.9)	102(37.9)	154(27.5)
미나리강회	3(1.0)	1(0.4)	4(0.7)	55(19.0)	44(16.4)	99(17.7)
해삼·명게회	12(4.1)	25(9.3)	37(6.6)	60(20.7)	40(14.9)	100(17.9)
낙 지 회	61(21.0)	60(22.2)	121(21.6)	21(7.2)	9(3.3)	30(5.4)
계	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)	290(51.9)	269(48.1)	559(100.0)
χ^2	17.97*			37.17***		

* P<.05 *** P<.001

<표 31> 장아찌류의 기호도

()=%

구 분	좋 아 함			싫 어 함		
	남	여	전 체	남	여	전 체
갯잎장아찌	105(36.3)	86(31.9)	191(34.2)	27(9.3)	30(11.2)	57(10.2)
마늘장아찌	72(24.9)	66(24.4)	138(24.6)	132(45.6)	113(42.0)	245(43.9)
오이장아찌	64(22.1)	66(24.4)	130(23.3)	46(15.9)	45(16.7)	91(16.3)
무우장아찌	48(16.6)	52(19.3)	100(17.9)	84(29.1)	81(30.1)	165(29.6)
계	289(51.7)	270(48.3)	559(100.0)	289(51.8)	269(48.2)	558(100.0)
χ^2	3.56			0.99		

16) 마른반찬류

마른 반찬류의 기호도는 <표 32>과 같다. 가장 좋아하는 마른 반찬류는 오징어포볶음을 57.1%로 좋아했고, 마른새우볶음(17.3%), 멸치볶음(16.4%) 등의 순이었다. 가장 싫어하는 마른반찬류는 49.8%로 콩자반이었는데 남학생은 북어포무침을 여학생은 콩자반을 싫어하여 성별에 따라 유의적이었다($P<.01$). 이는 하²⁰⁾의 연구결과에서 오징어볶음을 좋아하고, 콩자반을 싫어하는 것으로 나타나 본 연구 결과와 같았다.

17) 김치류

김치류의 기호도는 <표 33>과 같다.

배추김치를 36.3%로 가장 좋아했고 열무김치(13.8%), 오이소박이(12.9%), 깍두기(12.5%), 보쌈김치(11.1%) 등의 순이었다. 가장 싫어하는 김치류는 21.3%로 고들빼기 김치였고, 파김치(21.1%), 갓김치(20.8%) 등의 순이었다. 갓김치는 여학생이 남학생보다 더 싫어하여 성별에 따라 유의적이었다($P<.05$). 이는 박¹⁹⁾의 연구에서 배추김치를 좋아하고, 고들빼기김치를 싫어하는 것으로 나타나 본 연구 결과와 같았다.

〈표 32〉 마른반찬류의 기호도

()=%

구 분	좋 아 합			싫 어 합		
	남	여	전 체	남	여	전 체
콩 자 반	16(5.5)	15(5.6)	31(5.5)	125(43.1)	154(57.0)	279(49.8)
마른새우볶음	53(18.3)	44(16.3)	97(17.3)	30(10.3)	31(11.5)	61(10.9)
멸 치 볶 음	43(14.8)	49(18.1)	92(16.4)	32(11.0)	23(8.5)	55(9.8)
오징어포볶음	172(59.3)	148(54.8)	320(57.1)	9(3.1)	6(2.2)	15(2.7)
북 어 포 무 침	6(2.1)	14(5.2)	20(3.6)	94(32.4)	56(20.7)	150(26.8)
계	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)
χ^2	5.55			14.03**		

** $P<.01$

〈표 33〉 김치류의 기호도

()=%

구 분	좋 아 합			싫 어 합		
	남	여	전 체	남	여	전 체
배 추 김 치	115(39.7)	88(32.6)	203(36.3)	7(2.4)	5(1.9)	12(2.1)
열 무 김 치	33(11.4)	44(16.3)	77(13.8)	14(4.8)	10(3.7)	24(4.3)
보 쌈 김 치	32(11.0)	30(11.1)	62(11.1)	7(2.4)	4(1.5)	11(2.0)
나 박 김 치	7(2.4)	7(2.6)	14(2.5)	27(9.3)	12(4.5)	39(7.0)
오이소박이	28(9.7)	44(16.3)	72(12.9)	28(9.7)	19(7.1)	47(8.4)
파 김 치	13(4.5)	8(3.0)	21(3.8)	68(23.4)	50(18.6)	118(21.1)
갓 김 치	4(1.4)	7(2.6)	11(2.0)	45(15.5)	71(26.4)	116(20.8)
고들빼기김치	8(2.8)	10(3.7)	18(3.2)	64(22.1)	55(20.4)	119(21.3)
동 치 미	7(2.4)	5(1.9)	12(2.1)	16(5.5)	29(10.8)	45(8.1)
깍 두 기	43(14.8)	27(10.0)	70(12.5)	14(4.8)	14(5.2)	28(5.0)
계	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)	290(51.9)	269(48.1)	559(100.0)
χ^2	14.31			21.56*		

* $P<.05$

18) 찹쌀류
 찹쌀류의 기호도는 <표 34>과 같다. 가장 좋아하는 찹쌀류는 59.9%로 오징어찹쌀을 가장 좋아했고, 어리굴찹쌀을 30.9%로 가장 싫어했다.

편(13.6%), 가래떡·시루팥떡(10.2%) 등의 순이었다. 남학생은 송편, 인절미를 여학생은 가래떡, 시루팥떡, 백설기를 좋아하여 성별에 따라 유의적이었다(P<.001). 가장 싫어하는 떡류는 가래떡으로 18.8%였다. 박13)의 연구에서는 송편을 가장 좋아해서 본 연구와 차이를 보였다.

19) 떡류
 떡류의 기호도는 <표 35>와 같다. 인절미를 20.7%로 가장 좋아했고 약식(19.3%), 백설기(18.8%), 송

<표 34> 찹쌀류의 기호도

()=%

구분	좋 아 함			싫 어 함		
	남	여	전 체	남	여	전 체
명란찹	53(18.3)	51(18.9)	104(18.6)	61(21.0)	60(22.3)	121(21.6)
창란찹	27(9.3)	21(7.8)	48(8.6)	60(20.7)	59(21.9)	119(21.3)
오징어찹	167(57.5)	169(62.5)	336(59.9)	13(4.5)	13(4.8)	26(4.7)
어리굴찹	15(5.2)	15(5.6)	30(5.4)	94(32.4)	79(29.4)	173(30.9)
몰두기찹	28(9.7)	14(5.2)	42(7.5)	62(21.4)	58(21.6)	120(21.5)
계	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)	290(51.9)	269(48.1)	559(100.0)
χ^2	6.75			0.66		

<표 35> 떡류의 기호도

()=%

구분	좋 아 함			싫 어 함		
	남	여	전 체	남	여	전 체
가래떡	19(6.6)	38(14.1)	57(10.2)	66(22.8)	39(14.4)	105(18.8)
시루팥떡	21(7.2)	36(13.3)	57(10.2)	36(12.4)	50(18.5)	86(15.4)
백설기	48(16.6)	57(21.1)	105(18.8)	17(5.9)	10(3.7)	27(4.8)
송편	50(17.2)	26(9.6)	76(13.6)	16(5.5)	23(8.5)	39(7.0)
인절미	73(25.2)	43(15.9)	116(20.7)	24(8.3)	30(11.1)	54(9.6)
경단	17(5.9)	17(6.3)	34(6.1)	16(5.5)	13(4.8)	29(5.2)
증편	2(0.7)	1(0.4)	3(0.5)	31(10.7)	29(10.7)	60(10.7)
약식	60(20.7)	48(17.8)	108(19.3)	37(12.8)	34(12.6)	71(12.7)
화전	0(0.0)	4(1.5)	4(0.7)	47(16.2)	42(15.6)	89(15.9)
계	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)
χ^2	31.38***			13.05		

*** P<.001

20) 과정류

과정류의 기호도는 <표 36>과 같다. 약과를 46.3%로 가장 좋아했으며 남학생은 약과, 강정을, 여학생은 타래과를 좋아하여 성별에 따라 유의적이었다(P<.001).

가장 싫어하는 과정류는 34.3%로 다식이었는데, 남학생은 타래과를 여학생은 다식을 싫어하여 성별에 따라 유의적이었다(P<.001). 남녀 모두 '다식'의 기호도가 낮은 것은 먹어 본 경험이 적고, 음식명을 모르고 있기 때문이라 생각되어 진다.

21) 음청류

음청류의 기호도는 <표 37>과 같다. 가장 좋아하는 음청류는 57.5%로 식혜를 가장 좋아해 이등¹⁵⁾의 주부를 대상으로 한 연구결과와 같았다. 배숙을 54.0%로 가장 싫어했다.

이상의 결과에서 남녀 고등학생들이 좋아하는 전통음식 중에는 일상생활에서 쉽게 접하여 자주 먹어본 음식들이 기호도가 높은 것을 알 수 있었다.

청소년들에게 한국전통음식의 기호를 높여주기 위해서는 한국전통음식에 대해서 어렸을 때 부터 좋은 선입견을 심어주는 것이 무엇보다도 중요한데, 이를 위해서는 어머니의 역할이 중요하다고 생각된다.

우리 고유한 전통음식을 즐겨 먹을 수 있도록 하기 위해서는 조리방법을 간소화하거나, 입맛에 맞도록 맛을 개선하거나, 다양한 전통음식들을 접할 수 있도록 하는 것도 중요하다고 본다. 쉽게 먹을 수 없는 떡류, 과정류, 음청류 등을 판매하는 전문점도 활성화되어야 하겠다.

<표 36> 과정류의 기호도

()=%

구 분	종 아 합			싫 어 합		
	남	여	전 체	남	여	전 체
다 식	13(4.5)	15(5.6)	28(5.0)	81(27.9)	111(41.1)	192(34.3)
강 정	88(30.3)	68(25.2)	156(27.9)	38(13.1)	60(22.2)	98(17.5)
유 과	24(8.3)	32(11.9)	56(10.0)	40(13.8)	27(10.0)	67(12.0)
약 과	164(56.6)	95(35.2)	259(46.3)	32(11.0)	31(11.5)	63(11.3)
타 래 과	1(0.3)	60(22.2)	61(10.9)	99(34.1)	41(15.2)	140(25.0)
계	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)
χ^2	78.68***			35.52***		

*** P<.001

<표 37> 음청류의 기호도

()=%

구 분	종 아 합			싫 어 합		
	남	여	전 체	남	여	전 체
식 혜	181(62.4)	141(52.2)	322(57.5)	10(3.4)	15(5.6)	25(4.5)
수 정 과	33(11.4)	34(12.6)	67(12.0)	109(37.6)	100(37.3)	209(37.5)
과 일 화 채	74(25.5)	92(34.1)	166(29.6)	12(4.1)	11(4.1)	23(4.1)
배 숙	2(0.7)	3(1.1)	5(0.9)	159(54.8)	142(53.0)	301(54.0)
계	290(51.8)	270(48.2)	560(100.0)	290(52.0)	268(48.0)	558(100.0)
χ^2	6.43			2.65		

5. 일반적 변인과 한국전통음식에 대한 의식이

조리에 대한 이론적 지식과 조리방법지식에 미치는 영향력 및 설명력 비교

일반적 변인과 한국전통음식에 대한 의식이 한국 전통음식의 조리에 대한 이론적 지식과 조리방법 지식에 미치는 영향력 및 설명력 비교는 <표 38>와 같다.

어머니 교육수준($\beta = .13, P < .01$)만이 영향을 미쳐서 어머니의 교육 수준이 높은 학생이 지식이 높았다.

의식변인은 어머니 교육수준($\beta = .12, P < .01$)과 앞으로 이용정도($\beta = .11, P < .05$), 조리법의 간소화 정도($\beta = .16, P < .001$), 관심정도($\beta = .15, P < .01$), 색·모양·식품배합도($\beta = .09, P < .05$)가 유의차가 있었다. 즉 한국전통음식의 조리에 대한 이론적 지식에 가장 큰 영향을 미치는 요인은 조리법의 간소화였으며 이외에 관심정도, 앞으로의 이용정도, 색·모양·식품배합도 순으로 지식에 영향을 미쳤다. 일반적 변인과 의식 변인을 포함시킨 회귀모형의 설명력은

12%였다. 이를 첫번째 과정에서의 설명력 2%와 비교할때 의식 변인에 대한 설명력은 10%였다.

의식은 조리에 대한 이론적 지식에 중요한 영향을 미치는 변인임을 알 수 있다.

V. 요약 및 결론

청소년들의 한국전통음식에 대한 의식, 지식, 기호를 알아보기 위하여 서울 지역에 거주하고 있는 남녀 고등학교 2학년생 560명을 대상으로 설문지를 이용하여 수집한 자료를 SPSS/PC Package를 이용하여 통계처리한 결과는 아래와 같다.

1. 한국전통음식에 대한 의식

대부분(72.8%)의 학생이 관심이 있었고, 여학생의 관심 정도가 높았다. 관심을 가지게 된 계기는 매스컴(48.8%)이나 가정교육(27.9%)이었다.

대부분의 학생들(91.2%)이 좋아하고 있었으며, 좋아하는 이유는 '입맛에 맞아서'(57.5%)였다.

대부분의 학생들(96.1%)이 자랑스러워 하였으며,

<표 38> 일반적 변인과 한국전통음식에 대한 의식이 조리에 대한 이론적 지식과 조리방법 지식에 미치는 영향력 및 설명력 비교

독립 변인	조리에 대한 이론적 지식				조리 방법에 대한 지식			
	b	β	b	β	b	β	b	β
월평균소득	0.00	.04	0.00	.06	0.00	.03	0.00	.02
어머니연령	0.06	.04	0.05	.04	0.09	.06	0.07	.05
어머니교육수준	0.81	.13**	0.73	.12**	1.03	.16***	1.08	.17***
가공식품화			0.11	.02			0.27	.05
앞으로 이용정도			1.07	.11*			0.47	.04
조리법의 간소화 정도			1.08	.16***			1.03	.14**
관심정도			0.79	.15**			0.78	.14**
색·모양·식품배합도			0.62	.09*			0.66	.09*
회귀상수	18.63		8.04		8.31		-51	
F	4.20**		7.66***		5.54***		6.74***	
R2	.02		.12		.03		.10	
$\Delta R2$.10				.07	

* P<.05 **P<.01 *** P<.001

그 이유는 '우리 고유의 음식이므로'(32.3%), '맛이 좋으므로'(27.9%), '음식의 색과 모양이 아름다워서'(17.0%)의 순이었다.

자랑스럽게 생각하는 음식으로는 김치(52.1%), 음청류(11.4%), 불고기(9.6%), 떡 (8.2%), 갈비찜(8.0%) 등의 순이었다.

대부분의 학생들이(92.0%) 조리방법이 어렵다고 하였고, 그 이유는 '조리 도중 손이 많이 가므로'(41.1%), '재료 손질과 갖은 양념 사용이 번거로우므로'(26.8%), '조리방법이 표준화 되어 있지 않으므로'(13.2%), '조리시간이 길어 힘이 많이 들므로'(10.9%)의 순이었다.

색·모양·식품배합에 관한 생각은 74.9%의 학생들이 외국 음식보다는 좋게 생각하고 있었다.

한국전통음식을 이용하는 횟수가 줄어들고 있는 이유는 '시간이 없어서'(37.3%), 조리 방법이 어려워져서'(25.2%), '관심이 없어서'(19.8%), '조리방법을 몰라서'(14.5%) 등의 순이었다.

학교 교과과정에서 '현재보다 더 가르쳐야 한다'(57.5%)고 하였다.

대부분의 학생들(98.9%)이 한국전통음식을 계승, 발전시킬 필요가 있다고 하였고, 계승·발전을 위해서는 가정(54.9%), 대중홍보(21.9%), 학교(16.9%), 정부(6.3%)에서 중점을 두어야 한다고 생각하고 있었다.

개선 방향은 '조리방법'(45.0%), 맛(16.4%), 영양적인 면(14.3%), 위생적인 면(14.1%), 저장성(10.2%)의 순이었다.

대부분의 학생들이(77.9%) 조리방법의 간소화가 필요하다고 하였다.

식생활에 맞게 개발하는 일에 대한 생각은 '새로운 조리법의 개발'(50.2%), '한국전통음식 그대로 전수'(26.1%), '양념이나 소스 등의 개발'(20.2%), '새로운 음식의 개발'(3.6%)의 순이었다.

가공식품화에 대한 생각은 '가공식품화해야 된다'(46.3%), '맛이 달라지므로 필요없다'(42.7%), '색을 더 아름답게 할 필요가 있다'(11.0%) 순이었다.

2. 한국전통음식에 대한 지식

조리에 대한 이론적 지식은 40점 만점에 평균이 23.82점이고, 성별에 유의차가 있어서($P<.001$) 여학생(25.91점)이 남학생(21.89점)보다 더 높았다.

조리방법에 대한 지식은 30점 만점에 평균이 15.27점으로, 성별에 유의차가 있어서($P<.001$) 여학생(17.95점)이 남학생(12.77점)보다 유의적으로 더 높았다.

3. 한국전통음식의 기호도

좋아하는 주식은 밥류는 콩나물밥, 죽류는 닭죽, 면류는 냉면을 좋아했다.

부식으로 국류는 우거지국, 찌개류는 김치찌개, 전골류는 낙지전골, 찜류는 갈비찜, 생채류는 오이생채, 나물류는 콩나물, 조림류는 쇠고기장조림, 전류는 빈대떡, 구이류는 불고기, 산적류는 고기산적, 회류는 오징어물회, 장아찌류는 깻잎장아찌, 마른반찬류는 오징어포 볶음, 김치류는 배추김치, 젓갈류는 오징어젓을 좋아했다.

떡은 인절미, 과점류는 약과, 유청류는 식혜를 좋아했다.

4. 일반적 변인과 한국전통음식에 대한 의식이 조리에 대한 이론적 지식과 조리방법지식에 미치는 영향력 및 설명력 비교는 어머니의 교육수준이 높은 학생이 지식이 높았다. 의식은 지식에 영향을 미치는 변인이다.

이상의 결과에서 볼때 고등학생들에게 한국 전통음식에 대한 자부심, 의식, 지식을 높여주고, 전통음식을 좋아하여 자주 먹는 식습관을 갖도록 하기 위해서는 어머니가 어렸을때 부터 다양한 음식들을 가정에서는 물론 가정 이외의 장소에서도 자주, 쉽게 접할 수 있도록 하여야겠다.

그리고 남녀 구별없이 가정에서나, 학교에서의 체계적인 교육이 필요하며, 매스컴을 통한 적극적인 홍보도 뒷받침 되어야 하겠다. 그러기 위해서는 맛과

조리방법의 개선으로 젊은 세대들의 기호에 맞는 음식의 개발과 가공 식품화로, 우리 음식 중심의 식문화를 계승, 발전 시켜 나가도록 다같이 노력하여야겠다.

【참 고 문 헌】

- 1) 윤서석, 한국 식품사 연구, 신광출판사, 1985.
- 2) 이효지, 한국 음식의 조리가공별 분류(I), 식품과 영양 5(3), 농촌 영양 개선 연수원, 1984.
- 3) 신민자, 전통식, 국민 영양지 77(4),1986.
- 4) 윤서석, 전통적 생활 양식의 연구, 한국정신 문화 연구원, 1982.
- 5) 이효지, 한국의 음청류 문화, 한국 식문화 학회지 9(4), 1994.
- 6) 조정순, 전통식품의 식당 구성과 그 시대적 조화, 국민 영양지 9월호, 1993.
- 7) 이효지, 전통식기류와 상차림, 국민 영양지 5월호, 1991.
- 8) 계승희·김명희, 우리나라 식생활 개선 정책의 시대적 변화에 대한 고찰, 대한 가정 학회지 32(1), 1994.
- 9) 이경애·장영애·김우경, 남녀 대학생들의 한국 전통음식에 대한 지식 및 평가에 관한 연구 2, 대한 가정 학회지, 31(4), 1993.
- 10) 김향희, 한국절식의 시행실태에 관한 지역별 비교 연구, 효성여대 대학원 석사논문, 1988.8
- 11) 계승희·윤석인, 한국 전통음식에 대한 외국 운동 선수들의 기호도 조사, 한국 식문화 학회지 3(1), 1988.
- 12) 김윤신, 남녀 중학생들의 전통음식에 대한 의식과 기호도 조사연구, 고려대 교육대학원 석사논문, 1994.
- 13) 박미섬, 한국음식에 대한 여고생의 의식과 기호도 조사연구, 전남대 교육대학원 석사논문, 1991.
- 14) 조연숙, 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식 조사 연구, 영남대 교육대학원 석사논문, 1986.
- 15) 이영남·신민자·김복남, 전통음식의 현황에 관한 연구, 한국 식문화 학회지 6(1), 1991
- 16) 김미숙, 여중생의 한국 전통 식생활에 대한 실태 조사, 경상대 교육대학원 석사논문, 1993.
- 17) 이경애·장영애·김우경, 남녀 대학생들의 한국 전통음식에 대한 지식 및 평가에 관한 연구 1, 대한 가정 학회지, 31(3), 1993.
- 18) 김우경, 주부들의 식생활에 대한 관심도와 조리원리 및 조리방법 지식에 관한 연구, 한국 식문화 학회지, 7(2) 1992.
- 19) 박윤정·조신희·이효지, 식품에 대한 지식이 조리방법에 미치는 영향에 관한 연구, 한국 조리과학 학회지 6(1), 1990.
- 20) 전미정, fast food 식당 이용자의 식사행동에 관한 실태 조사 연구, 서울대 대학원 석사논문, 1990.
- 21) 하점순, 식행동이 건강상태와 학업 성취도에 미치는 영향, 한양대 교육대학원 석사논문, 1994.12.
- 22) 황혜성·한복려·한복진, 한국의 전통음식, 교문사,1990.