

전통음식에 대한 의식과 식생활행동에 관한 조사연구 —서울 및 경기도 일부지역 주부들을 중심으로—

장은주 · 이윤경* · 이효지**

한양대학교 교육대학원 가정관리학과

*혜전전문대학 강사

**한양대학교 가정대학 가정관리학과

(1996년 3월 25일 접수)

The Study for Consciousness, Dietary Life Behaviors on Korean Traditional Food

Eun-Ju Jang, Yun-Kyung Lee* and Hyo-Gee Lee**

Department of Home Economics Education, Graduate School of Education, Hanyang University

*Department of Food and Nutrition, Hyejeon Junior College, Lecturer

**Department of Home Economics, Hanyang University

(Received March 25, 1996)

Abstract

Generally, the culture of dietary life in a country is closely related to the heritage of racial culture, and it is very important to inherit and develop the culture of the traditional dietary life. This research is to investigate consciousness and behaviors of dietary life using a questionnaire survey for 521 housewives living in Seoul and Kyonggido. The data was analyzed with frequency, percentage, T-test, χ^2 (Chi-square)-test, dispersion analysis, Pearson's correlation and hierarchical multiple-regression analysis. The results of the survey are summarized as follows; 1. Consciousness of Traditional Foods. They thought that traditional foods were Sinsollo, sorts of beverage, Dduk (Korean cake), Kim-chi, Hankwa (Korean cookies), and Kujolpan, and that traditional foods were proud for its various tastes. But they thought the cuisine of the traditional food is very complicated, accordingly the frequency of traditional food was decreased. Therefore they thought that its tastes was important to develop and spread traditional foods. 2. Dietary Life Behaviors for Traditional Food. They take traditional foods on big holidays and religious service days. It is their mother who taught them the traditional cooking method. Most frequently used cooking method is boiling. They gave their children a traditional snack such as 'Dduk (Korean cake), noodles, and fried food. Frequency of taking beverage, Hankwa (Korean cookies), Juk (guel) and Dduk (Korean cake) have been decreased. 3. The Correlation of General Environment and Consciousness, Knowledge, Dietary Life Behaviors of Traditional food. The older they are, the more eager to teach traditional food cooking, to preserve the traditional table setting, to give their children traditional snack and the more traditional dietary life behaviors are.

I. 서 론

한 민족의 식생활 문화는 그 민족의 지리적 위치와 정치, 경제, 사회, 문화의 영향을 받아서 변천을 거듭하면서 그 민족 특유의 식문화가 형성된다¹⁾. 또한 음식은 누구에게나 기본적이고 일상적인 것이므로 민족

형성기의 생활 문화중에서도 기본 유형의 형성이나 내용의 발전성이 빠르고 보편성과 토착성이 짙은 것이 식문화이다²⁾.

한국 전통음식은 우리 민족의 생활 여건에 가장 알맞게 창안하여 우리 전통문화와 함께 발전되어온 한국인의 음식을 말하는 것으로 왕실, 반가의 화려했던

요리, 일반서민의 소박한 요리, 향토요리를 통틀어 일컫는 말이다³⁾.

한국 전통음식은 일상식과 의례음식의 상차림이 전혀 다른 구조로 발달하여 왔다. 일상식은 꼭류로 지은 밥을 주식으로 하며 육류, 어패류, 채소류로 만든 음식을 부식으로 하여 주·부식의 구별이 뚜렷하다. 한편 혼례(婚禮), 제례(祭禮), 연회(宴會) 등과 같은 의례음식은 떡류, 과정류, 주류(酒類), 음청류(飲清類)와 적류, 전류 등의 찬물(饌物)을 주로 하며 여기에 면류(麵類)가 따르게 된다^{4,5)}.

농경사회를 배경으로 생겨난 전통음식은 전통적인 대가족 중심의 가족 제도하에서는 주부들이 식생활에 대해 많은 관심을 갖고 있었고 따라서 음식의 조리방법도 많이 알고 있는 등의 전통음식을 고수, 계승하여 왔다. 그러나 사회가 도시화, 산업화, 핵가족화 됨으로써 식생활도 점차 간소화, 편의성을 추구하는 경향으로 흘러 각종 의례시 전통적인 상차림이 간소화되었다. 동시에 식품공업의 발달은 식생활의 편의와 간편화를 가져다 주었으며 수입 개방화와 국제화는 외래 식품이나 음식의 선택 폭을 확대시키고 있고 여성의 사회 진출의 증가와 외식 산업의 확대로 인해 식생활도 많은 변화를 가져왔다^{6,7,8)}. 그러므로 한 가정에서 식생활을 담당하는 주부들의 생활과 가치관에 있어서도 변화를 가져오게 되었다.

식행동은 일시적으로 형성되는 것이 아니라 유아시기로부터 형성되어 일생동안 그 영향력을 가지며 또한 과거 세대의 식습관을 반영할 뿐만 아니라 성인기에 습관화될 식행동을 가장 잘 나타낸다고 할 수 있다. 특히 한국인의 식행동을 결정하는 요인으로는 식사에 대한 가치관이 가장 큰 영향력을 미쳤으며 그외 식생활에 대한 관심도, 교육상태, 신체 및 정신 건강상태 등도 상당히 관련이 있는 것으로 나타났다. 이와같이 식생활 양상은 사회 문화적 환경에 의해, 가정 단위로 볼 때 식생활 관리자의 의식구조 및 식습관에 의해 좌우된다⁹⁾.

전통음식에 대한 근래의 연구로는 전통 식생활에 대한 의식 및 실태조사¹⁰⁻¹⁴⁾, 기호도에 관한 연구¹⁵⁻¹⁷⁾, 지식 및 평가에 관한 연구^{18,19)}, 전통음식 현황에 관한 연구^{20,21)}, 이용 실태에 관한 연구²²⁾, 즉석 식품에 관한 연구²³⁾ 등이 있다.

본 연구는 가정에서 식생활을 담당하고 있는 주부들을 대상으로 전통음식에 대해 어떤 의식을 가지고 있으며 이 의식이 전통음식의 식생활 행동과 어떤 관계를 가지며, 어떤 영향을 미치는지를 알아봄으로써 바람직한 전통 식생활문화를 계승, 발전시키기 위한 기초자료가 되도록 하는데 그 목적이 있다.

II. 연구 방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구는 1995년 8월 9일부터 9월 13일까지 서울시(성북구, 강동구, 영등포구, 동작구, 강남구, 서초구, 강서구, 관악구)와 경기도 일부지역(용인군, 인천직할시, 광명시, 부천시, 성남시)에 거주하는 주부들을 조사대상으로 실시하였다.

총 640부의 설문지를 배부하였고 이중 미회수 및 불완전 응답으로 인한 설문지를 제외한 총 521부(81.4%)를 분석하였다.

2. 조사내용

기존문헌을 토대로 설문지를 개발하여 121명을 대상으로 예비조사를 실시한 후 수정, 보완하였다.

1) 일반환경조사

연령, 교육정도, 가정의 월평균소득, 가족형태, 주거 형태, 남편의 직업, 주부의 직업등 7개 문항을 조사하였다.

2) 전통음식에 대한 의식

전통음식의 자랑스러움, 전통음식으로 생각나는 음식, 조리방법을 배우려는 의사가 있는지의 여부, 조리방법이 복잡한 이유등 전통음식에 대한 의식에 관해 총 20개 문항을 조사하였다.

3) 전통음식에 대한 식생활 행동

조리방법교육에 관한 문항, 자녀에게 전통음식 조리방법 교육여부, 전통상차림고수등 전통음식에 대한 식생활 행동에 관해 총 20개 문항을 조사하였다.

3. 자료처리 및 분석방법

자료는 SPSS PACKAGE를 이용하여 다음과 같이 통계처리를 하였다.

1) 일반적 환경은 빈도와 백분율을 구하였다.

2) 일반적 환경과 의식, 행동간에 차이가 있는지를 파악하기 위하여 일원분산분석(ANOVA)과 χ^2 검증을 실시하였다. ANOVA 검증시 다중비교검증을 위하여 Duncan's multiple range test를 실시하였다.

3) 일반적 환경과 전통음식에 대한 의식이 식생활 행동에 미치는 영향력과 설명력을 파악하기 위하여 위계적 다중회귀분석(Hierarchical Multiple Regression)을 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적 특성

조사 대상자의 일반적 특성은 표 1과 같다.

표 1. 일반적 환경		(명=521)	
변인	구분	명	%
연령	20~29세	113	21.7
	30~39세	145	27.8
	40~49세	152	29.2
	50세 이상	111	21.3
학력	국·중졸	116	22.3
	고졸	191	36.7
	대졸 이상	214	41.1
월평균소득	99만원 이하	48	9.2
	100~199만원	272	52.2
	200~299만원	144	27.6
	300만원 이상	57	10.9
가족구성형태	핵가족	445	85.4
	확대가족	76	14.6
주거형태	아파트	299	57.4
	개인주택	142	27.3
	연립주택	64	12.3
	기타	16	3.1
직업	전문직·경영관리직	134	28.2
	사무직·전문기술직	252	53.1
	판매·서비스직	60	12.6
	단순노무자	17	3.6
	무직	5	2.5
본인	취업주부	242	46.6
	전업주부	277	53.4
계		521	100%

*조사대상자의 연령과 학력

	20대	30대	40대	50대 이상	계
국· 중졸	0 (0.0)	1 (0.7)	33 (21.7)	82 (73.9)	116 (22.3)
고졸	38 (33.6)	56 (38.6)	75 (49.3)	22 (19.8)	191 (36.7)
대졸 이상	75 (66.4)	88 (60.7)	44 (28.9)	7 (6.3)	214 (41.1)
전체	113 (21.7)	145 (27.8)	152 (29.2)	111 (21.3)	521 (100.0)

20대 주부들은 대졸이상이 66.4%로 가장 많았으며, 30대 주부들도 대졸 이상이 60.7%로 가장 많았다. 40대 주부들은 고졸이 49.3%로 가장 많았고, 50대 이상의 주부들은 국·중졸이 73.9%로 가장 많았다. 즉 연령이 많을수록 학력이 낮고, 연령이 낮을수록 학력이 높았다.

**도시가계연보, 통계청, 1994. 5 발행, 93년도 도시근로자 월평균소득 1,477,800원

연령은 40대가 29.2%로 가장 많았고, 20대와 50대 이상은 각각 21.7%, 21.3%로 비슷한 분포를 보였다.

학력은 대졸이상이 41.1%로 비교적 높은 편이었다. 월평균소득은 100~199만원이 52.2%로 가장 많았으며 1994년 통계청의 도시가계연보²⁴⁾에 따르면 93년도 도시근로자 월평균 소득은 1,477,800원이므로 본 조사 대상자들 반이상이 중정도의 수준이었다.

가족구성형태는 핵가족이 85.4%, 확대가족 14.6%로 핵가족이 현저하게 많았다.

주거형태는 아파트 57.4%, 개인주택 27.3%, 연립주택 12.3% 순으로 아파트 거주자가 현저히 많았다. 남편의 직업은 사무직 및 전문기술직이 53.1%로 가장 많았고, 전문직, 경영관리직 28.2%, 판매, 서비스직 12.6%였다. 취업주부는 46.6%, 전업주부는 53.4%로 비슷한 분포를 보였다.

2. 전통음식에 대한 의식

1) 전통 음식에 대한 인식

전통음식이라고 하면 생각나는 음식은 표 2와 같이 신선로가 28.0%로 가장 많았고 그 다음이 음청류(식혜,

표 2. 전통음식이라고 하면 생각나는 음식

항 목	인원수 (명)	백분율 (%)	순위
밥	4	0.8	
일품요리	1	0.2	
죽	2	0.4	
면	1	0.2	
된장국	1	0.2	
곰국	11	2.1	
찌개	11	2.1	
찜류	24	4.6	
김치	53	10.2	4
신선로	146	28.0	1
구이	11	2.1	
전	10	1.9	
떡	59	11.3	3
한과	42	8.1	5
음청류	88	16.9	2
고추장	4	0.8	
전골	13	2.5	
젓갈	1	0.2	
구절판	28	5.4	
잡채	7	1.3	
탕평채	3	0.6	
계	521	100.0	

표 3. 전통음식을 자랑스럽게 생각하는 이유

()=%

	영양 풍부	맛이 다양	모양과 색의 조화	조리방법 과학화	계	χ^2
연령	20대 31 (27.4)	37 (32.7)	31 (27.4)	14 (12.4)	113 (21.8)	Value=28.94***
	30대 36 (25.0)	59 (41.0)	37 (25.7)	12 (8.3)	144 (27.8)	
	40대 40 (26.5)	74 (49.0)	30 (19.9)	7 (4.6)	151 (29.2)	
	50대 이상 32 (29.1)	62 (56.4)	16 (14.5)	0 (0.0)	110 (21.2)	
전체		139 (26.8)	232 (44.8)	114 (22.0)	33 (6.4)	518 (100.0)
학력	국, 중졸 34 (29.6)	62 (53.9)	17 (14.8)	2 (1.7)	115 (22.2)	Value=22.05**
	고졸 57 (30.2)	86 (45.5)	36 (19.0)	10 (5.3)	189 (36.5)	
	대졸이상 48 (22.4)	84 (39.3)	61 (28.5)	21 (9.8)	214 (41.3)	
	전체 139 (26.8)	232 (44.8)	114 (22.0)	33 (6.4)	518 (100.0)	
소득	99만원 이하 10 (21.3)	28 (59.6)	6 (12.8)	3 (6.4)	47 (9.1)	Value=12.63
	100~ 199만원 (25.2)	68 (41.9)	69 (25.6)	20 (7.4)	270 (52.1)	
	200~ 299만원 (31.9)	46 (42.4)	31 (21.5)	6 (4.2)	144 (27.8)	
	300만원 이상 (26.3)	15 (52.6)	8 (14.0)	4 (7.0)	57 (11.0)	
전체		139 (26.8)	232 (44.8)	114 (22.0)	33 (6.4)	518 (100.0)

** $p<.01$ *** $p<.001$

수정과 등) 16.9%, 멱(11.3%), 김치(10.2%), 한과(8.1%), 구절판(5.4%) 등의 순이었다.

전통음식을 자랑스럽게 생각하는 이유는 표 3과 같이 ‘맛이 다양하다’가 44.8%로 가장 많았고, ‘조리방법이 과학적이다’는 6.4%로 가장 낮았다. 주부들은 조리방법보다 맛에 대해 자랑스러워하고 있었다. 연령별($p<.001$), 학력별($p<.01$)에 유의한 차을 보여 50대이상과 국·중졸의 주부들이 ‘맛이 다양하다’, 20대와 대졸이상의 주부들은 ‘모양과 색이 조화롭고, 조리방법이 과학적’이라하였다.

전통음식의 조리방법에 대한 의식은 표 4와 같이 ‘복잡하다’가 76.8%로 가장 많았고, ‘간단하다’는 5.2%로 가장 적어 많은 주부들이 전통음식의 조리방

법은 복잡하다고 생각하고 있었다. 이는 박^[16]의 연구 결과와 일치한다. 연령별($p<.01$), 학력별($p<.001$)로 유의 차를 보여 30대 주부와 대졸이상 주부는 조리방법이 복잡하며, 50대이상 주부와 국·중졸 주부들은 조리방법이 간단하다고 하였다.

전통음식의 조리방법이 복잡한 이유는 표 5와 같이 ‘손이 많이간다’가 60.1%로 가장 많았고 ‘조리방법이 다양하다’는 6.3%로 가장 낮았다. 주부들은 전통음식이 손이 많이 가기 때문에 조리방법이 복잡하다라고 생각하였다. 연령별($p<.01$), 학력별($p<.05$)에 유의 차를 보여 30대 주부와 대졸이상 주부들은 ‘음식에 손이 많이 간다’, 50대이상 주부와 국·중졸 주부들은 ‘양념의 종류가 많다’로 조리방법이 복잡한 이유를 들었

표 4. 전통음식의 조리방법에 대한 의식

()=%

	복雜 하다	간단 하다	과학적 이다	합리적 이다	계	χ^2
연 령	20대	84 (74.3)	3 (2.7)	16 (14.2)	10 (8.8)	113 (21.8)
	30대	123 (84.8)	5 (3.4)	9 (6.2)	8 (5.5)	145 (27.8)
	40대	112 (73.7)	6 (3.9)	11 (7.2)	23 (15.1)	152 (29.2)
	50대이상	81 (73.0)	13 (11.7)	8 (7.2)	9 (8.1)	111 (21.3)
학 력	전체	400 (76.8)	27 (5.2)	44 (8.4)	50 (9.6)	521 (100.0)
	국·중졸	82 (70.7)	14 (12.1)	5 (4.3)	15 (12.9)	116 (22.3)
	고졸	142 (74.3)	6 (3.1)	20 (10.5)	23 (12.0)	191 (36.7)
	대학이상	176 (82.2)	7 (3.3)	19 (8.9)	12 (5.6)	214 (41.1)
	전체	400 (76.8)	27 (5.2)	44 (8.4)	50 (9.6)	521 (100.0)
소 득	99만원 이하	40 (83.3)	2 (4.2)	3 (6.3)	3 (6.3)	47 (9.1)
	100~ 199만원	205 (75.4)	14 (5.1)	20 (7.4)	33 (12.1)	270 (52.1)
	200~ 299만원	111 (77.1)	9 (6.3)	14 (9.7)	10 (6.9)	144 (27.8)
	300만원 이상	44 (77.2)	2 (3.5)	7 (12.3)	4 (7.0)	57 (11.0)
	전체	400 (76.8)	27 (5.2)	44 (8.4)	50 (9.6)	521 (100.0)

** $p < .01$ *** $p < .001$

다.

전통음식의 이용횟수가 점차 줄어드는 이유는 표 6과 같이 ‘조리방법이 번거로워서’가 47.2%로 가장 많았고 ‘조리방법이 어려워서’는 8.8%로 가장 낮았다. 학력별 유의 차를 보여($p < .05$) 국·중졸 주부들은 ‘만들시간이 없다’고 하였고, 고졸 주부들은 ‘조리방법이 번거로워서’라고 응답하였다. 김¹⁵⁾의 연구에서는 관심이 없어서, 방법이 복잡해서, 조리방법을 몰라서, 시간이 없어서의 순이었고 조¹⁰⁾의 연구에서는 조리방법이 복잡해서, 시간이 없다의 순이었으며, 박¹⁶⁾의 연구에서는 조리 방법 복잡, 시간없음, 관심없음, 조리방법모름의 순이었다. 즉 주부들은 전통음식의 조리 방법이 복잡하고 번거롭기 때문에 이용횟수가 줄어 들었다고 하였다.

가정에서 전통음식을 현재보다 더 많이 이용하는 일에 대한 생각은 표 7과 같이 ‘현재 그대로가 좋다’가 59.9%로 가장 많았고, ‘현재보다 적게 이용한다’는 4.4%로 가장 낮았다. 즉 주부들은 현재와 비슷하게 이용해야 한다고 생각하고 있었다. 연령별($p < .1$)로 유의 차를 보여 연령이 많을수록 현재보다 더 많이 전통음식을 이용할 생각이 있었다.

전통음식의 준비를 가장 많이 해야 하는 때는 표 8과 같이 ‘명절’이 49.5%로 가장 많았고 ‘간식’은 1.0%로 가장 낮았다. 연령별($p < .001$), 학력별($p < .05$)로 유의 차를 보여 연령이 적을수록 명절 때, 연령이 많을수록 제사 때 전통음식을 제공해야 하고, 학력이 높을수록 명절 때, 학력이 낮을수록 가족행사나 제사 때 전통음

표 5. 전통음식의 조리방법이 복잡한 이유

()=%

	양념 종류가 많다	순이 많이 간다	재료가 한음식 에 많다	조리 기구 없다	조리 방법 다양	기타	계	χ^2
연 령	20대	2 (1.8)	73 (64.6)	19 (16.8)	12 (10.6)	4 (3.5)	3 (2.7)	113 (21.7)
	30대	10 (6.9)	106 (73.1)	12 (8.3)	7 (4.8)	8 (5.5)	2 (1.4)	145 (27.8)
	40대	13 (8.6)	77 (50.7)	29 (19.1)	14 (9.2)	12 (7.9)	7 (4.6)	152 (29.2)
	50대이상	15 (13.5)	57 (51.4)	14 (12.6)	8 (7.2)	9 (8.1)	8 (7.2)	111 (21.3)
	전체	40 (7.7)	313 (60.1)	74 (14.2)	41 (7.9)	33 (6.3)	20 (3.8)	521 (100.0)
학 력	국, 중졸	12 (10.3)	60 (51.7)	17 (14.7)	9 (7.8)	10 (8.6)	8 (6.9)	116 (22.3)
	고졸	17 (8.9)	105 (55.0)	28 (14.7)	17 (8.9)	16 (8.4)	8 (4.2)	191 (36.7)
	대졸이상	11 (2.1)	148 (69.2)	29 (13.6)	15 (7.0)	7 (3.3)	4 (1.9)	214 (41.1)
	전체	40 (7.7)	313 (60.1)	74 (14.2)	41 (7.9)	33 (6.3)	20 (3.8)	521 (100.0)
	99만원 이하	4 (8.3)	22 (45.8)	8 (16.7)	2 (4.2)	6 (12.5)	6 (12.5)	48 (9.2)
소 득	100~ 199만원	19 (7.0)	170 (62.5)	32 (11.8)	24 (8.8)	19 (7.0)	8 (2.9)	272 (52.2)
	200~ 299만원	10 (6.9)	86 (59.7)	26 (18.1)	11 (7.6)	7 (4.9)	4 (2.8)	144 (27.6)
	300만원 이상	7 (12.3)	35 (61.4)	8 (14.0)	4 (7.0)	1 (1.8)	2 (3.5)	57 (10.9)
	전체	40 (7.7)	313 (60.1)	74 (14.2)	41 (7.9)	33 (6.3)	20 (3.8)	521 (100.0)

* $p < .05$ ** $p < .01$

표 6. 전통음식의 이용횟수가 점차 줄어드는 이유

()=%

	만들 시간이 없어서	관심이 없어서	조리 방법을 돌라서	조리방 법이 어 려워서	조리방 법이 번 거로워서	계	χ^2
연 령	20대	13 (11.5)	13 (11.5)	30 (26.5)	10 (8.8)	47 (41.6)	113 (21.7)
	30대	14 (9.7)	9 (6.2)	30 (20.7)	9 (6.2)	83 (57.2)	145 (27.8)
	40대	26 (17.1)	13 (8.6)	25 (16.4)	16 (10.5)	72 (47.4)	152 (29.2)
	50대이상	22 (19.8)	13 (11.7)	21 (18.9)	11 (9.9)	44 (39.6)	111 (21.3)
	전체	75 (14.4)	48 (9.2)	106 (20.3)	46 (8.8)	246 (47.2)	521 (100.0)

표 6. 계속

	만들 시간이 없어서	관심이 없어서	조리 방법을 몰라서	조리방법이 어려워서	조리방법이 번거로워서	계	χ^2
국, 중졸	25 (21.6)	13 (11.2)	22 (19.0)	9 (7.8)	47 (40.5)	116 (22.3)	Value=
학 력	고졸	17 (8.9)	15 (7.9)	47 (24.6)	24 (12.6)	88 (46.1)	19.12*
	대졸이상	33 (15.4)	20 (7.9)	37 (17.3)	13 (6.1)	111 (51.9)	214 (41.1)
	전체	75 (14.4)	48 (9.2)	106 (20.3)	46 (8.8)	246 (47.2)	521 (100.0)
소 득	99만원 이하	11 (22.9)	1 (2.1)	6 (12.5)	6 (12.5)	24 (50.0)	48 (9.2)
	100~ 199만원	33 (12.1)	28 (10.3)	68 (25.0)	22 (8.1)	121 (44.5)	272 (52.2)
	200~ 299만원	21 (14.6)	14 (9.7)	26 (18.1)	12 (8.3)	71 (49.3)	144 (27.6)
	300만원 이상	10 (17.5)	5 (8.8)	6 (10.5)	6 (10.5)	30 (52.6)	57 (10.9)
	전체	75 (14.4)	48 (9.2)	106 (20.3)	46 (8.8)	246 (47.2)	521 (100.0)

 $*p < .05$

표 7. 가정에서 전통음식을 현재보다 더 많이 이용하는 일에 대한 생각

()=%

	현재보다 더 많이 이용한다	현재 그대로가 좋다	현재보다 더 적게 이용한다	계	χ^2
20대	36 (31.9)	72 (63.7)	5 (4.4)	113 (21.7)	Value= 17.58**
연 령	30대	45 (31.0)	95 (65.5)	5 (3.4)	145 (27.9)
	40대	54 (35.5)	95 (62.5)	3 (2.0)	152 (29.2)
	50대이상	51 (45.9)	50 (45.0)	10 (9.0)	111 (21.3)
전체	186 (35.7)	312 (59.9)	23 (4.4)	521 (100.0)	
국, 중졸	52 (44.8)	59 (50.9)	5 (4.3)	116 (22.3)	Value= 8.73
학 력	고졸	56 (29.3)	124 (64.9)	11 (5.8)	191 (36.5)
	대졸이상	78 (36.4)	129 (60.3)	7 (3.3)	214 (41.2)
	전체	186 (35.7)	312 (59.9)	23 (4.4)	521 (100.0)

표 7. 계속

	현재보다 더 많이 이용한다	현재 그대로가 좋다	현재보다 더 적게 이용한다	계	χ^2
소 득	99만원 이하	18 (37.5)	28 (58.3)	2 (4.2)	48 (9.2)
	100~ 199만원	94 (34.6)	163 (59.9)	25 (5.5)	272 (52.2)
	200~ 299만원	56 (38.9)	85 (59.0)	3 (2.1)	144 (27.6)
	300만원 이상	18 (31.6)	36 (63.2)	3 (5.3)	57 (10.9)
	전체	186 (35.7)	312 (59.9)	23 (4.4)	521 (100.0)
					Value = 3.58

** $p < .01$

표 8. 전통음식의 준비를 가장 많이 해야 하는 때

()=%

	가족행사	명절	외식	제사	간식	평소에	계	χ^2
연 령	20대	9 (8.0)	67 (59.3)	3 (2.7)	7 (6.2)	3 (2.7)	24 (21.2)	113 (21.7)
	30대	28 (19.3)	76 (52.4)	0 (0.0)	10 (6.9)	0 (0.0)	31 (21.4)	145 (27.8)
	40대	33 (21.7)	72 (47.4)	5 (3.3)	13 (8.6)	2 (1.3)	27 (17.8)	152 (29.2)
	50대이상	19 (17.1)	43 (38.7)	0 (0.0)	23 (20.7)	0 (0.0)	26 (23.4)	111 (21.3)
	전체	89 (17.1)	258 (49.5)	8 (1.5)	53 (10.2)	5 (1.0)	108 (20.7)	521 (100.0)
	국, 중졸	25 (21.6)	40 (34.5)	2 (1.7)	19 (16.4)	2 (1.7)	28 (24.1)	116 (22.3)
학 력	고졸	35 (18.3)	96 (50.3)	4 (2.1)	19 (9.9)	1 (0.5)	36 (18.8)	191 (36.7)
	대학이상	29 (13.6)	122 (57.0)	2 (0.9)	15 (7.0)	2 (0.9)	44 (20.6)	214 (41.1)
	전체	89 (17.1)	258 (49.5)	8 (1.5)	53 (10.2)	5 (1.0)	108 (20.7)	521 (100.0)
	99만원 이하	8 (16.7)	21 (43.8)	3 (6.3)	7 (14.6)	0 (0.0)	9 (18.8)	48 (9.2)
소 득	100~ 199만원	50 (18.4)	142 (52.2)	2 (0.7)	29 (10.7)	3 (1.1)	46 (16.9)	272 (52.2)
	200~ 299만원	21 (14.6)	66 (45.8)	2 (1.4)	15 (10.4)	2 (1.4)	38 (26.4)	144 (27.6)
	300만원 이상	10 (17.5)	29 (50.9)	1 (1.8)	2 (3.5)	0 (0.0)	15 (26.3)	57 (10.9)
	전체	89 (17.1)	258 (49.5)	8 (1.5)	53 (10.2)	5 (1.0)	108 (20.7)	521 (100.0)
								Value = 19.97

* $p < .05$ *** $p < .001$

식을 가장 많이 제공해야 한다고 하였다.

명절과 제사 때 신토불이의 재료를 이용하는 것에 대한 의식은 표 9와 같이 '서양음식재료를 사용해도 된다'는 의식이 65%로 가장 많았고 '전통음식의 재료만 써야 한다'가 34.6%였고 '서양음식의 재료를 사용한다'는 0.4%로 가장 낮았다. 이는 조¹⁰의 연구 결과와는 일치하지 않았으나 박¹⁶의 연구에서는 서양음식과 전통음식을 함께 사용한다는 것과 일치하였다. 연령별($p<.001$), 학력별($p<.001$)로 유의 차를 보여 연령이 많을수록 학력이 낮을수록 명절과 제사 때 전통음식의 재료로만 음식을 마련했고, 연령이 적을수록

학력이 높을수록 서양음식의 재료를 사용해도 된다고 응답하였다.

자녀들에게 전통음식으로 간식을 주려는 이유는 표 10과 같이 '고유음식이므로'가 34.0%로 가장 높았고, '만드는 방법이 쉬워서'는 0.2%로 가장 낮았다. 20, 30, 40대는 '재료가 좋아서 전통음식으로 간식을 준다'고 하였고 연령이 많을수록 '고유음식이기 때문에 전통음식을 간식으로 준다'고 하여 연령에 따라 유의적이었다($p<.001$). 학력별($p<.05$)로 유의 차를 보여 학력이 높을수록 '재료가 좋아서 간식을 주려고' 하였고, 학력이 낮을수록 '고유음식이므로 전통음식을 간식으로

표 9. 명절과 제사때 신토불이의 재료를 이용하는 것에 대한 의식

()=%

	전통음식 재료만 써야한다	서양음식 재료사용 해도된다	서양음식의 재료를 위주 로 사용한다	계	χ^2
연 령	20대	28 (24.8)	85 (75.2)	0 (0.0)	113 (21.7)
	30대	38 (26.2)	107 (73.8)	0 (0.0)	145 (27.9)
	40대	55 (36.4)	96 (63.6)	0 (0.0)	152 (29.0)
	50대이상	59 (53.2)	50 (45.0)	2 (1.8)	111 (21.3)
학 력	전체	180 (34.6)	338 (65.0)	2 (0.4)	520 (100.0)
	국, 중졸	59 (50.9)	55 (47.4)	2 (1.7)	116 (22.3)
	고졸	66 (34.7)	124 (65.3)	0 (0.0)	191 (36.5)
소 득	대학이상	55 (25.7)	159 (74.3)	0 (0.0)	214 (41.2)
	전체	180 (34.6)	338 (65.0)	2 (0.4)	520 (100.0)
	99만원 이하	17 (35.4)	31 (64.6)	0 (0.0)	48 (9.2)
학 력	100~ 199만원	91 (33.6)	180 (66.4)	0 (0.0)	271 (52.1)
	200~ 299만원	50 (34.7)	92 (63.9)	2 (1.4)	144 (27.7)
	300만원 이상	22 (38.6)	35 (61.4)	0 (0.0)	57 (11.0)
	전체	180 (34.6)	338 (65.0)	2 (0.4)	520 (100.0)

*** $p<.001$

표 10. 자녀들에게 전통음식으로 간식을 주려는 이유

()=%

	고유 음식 이므로	자녀 교육상	영양 및 재료가 좋아서	입맛에 맞아서	만드는 방법이 쉬워서	계	χ^2
연 령	20대	30 (26.5)	34 (30.1)	34 (30.1)	15 (13.3)	0 (0.0)	113 (21.7)
	30대	45 (31.0)	20 (13.8)	51 (35.2)	29 (20.0)	0 (0.0)	145 (27.9)
	40대	57 (37.5)	27 (17.8)	43 (28.3)	25 (16.4)	0 (0.0)	152 (29.2)
	50대이상	45 (40.5)	33 (29.7)	11 (9.9)	21 (18.9)	1 (0.9)	111 (21.3)
학 력	전체	177 (34.0)	114 (21.9)	139 (26.7)	90 (17.3)	1 (0.2)	521 (100.0)
	국, 중졸	44 (37.9)	33 (28.4)	17 (14.7)	22 (19.0)	0 (0.0)	116 (22.3)
	고졸	64 (33.5)	34 (17.8)	53 (27.7)	39 (20.4)	1 (0.5)	191 (36.7)
	대졸이상	69 (32.2)	47 (22.0)	69 (32.2)	29 (13.6)	0 (0.0)	214 (41.1)
소 득	전체	177 (34.0)	114 (21.9)	139 (26.7)	90 (17.3)	1 (0.2)	521 (100.0)
	99만원 이하	16 (33.3)	13 (27.1)	11 (22.9)	8 (16.7)	0 (0.0)	48 (9.2)
	100~ 199만원	86 (31.6)	55 (20.2)	75 (27.6)	55 (20.2)	1 (0.4)	272 (52.2)
	200~ 299만원	54 (37.5)	30 (20.8)	40 (27.8)	20 (13.9)	0 (0.0)	144 (27.6)
	300만원 이상	21 (36.8)	16 (28.1)	13 (22.8)	7 (12.3)	0 (0.0)	57 (10.9)
	전체	177 (34.0)	114 (21.9)	139 (26.7)	90 (17.3)	1 (0.2)	521 (100.0)

* $p<.05$ *** $p<.001$

주려고' 있다고 응답한 비율이 높았다.

2) 전통음식을 발전시키는데 따른 인식

전통음식을 계승·발전시켜야 하는 이유는 표 11과 같이 '식생활 문화 계승'이 48.9%로 가장 많았고, '식성이 맞으므로'는 12.7%로 가장 낮았다. 이는 조¹⁰와 박¹⁶의 연구결과와는 일치 했으나 김²³의 연구에서는 식성이 맞으므로, 식생활 문화 계승 순이었다. 학력별로 유의 차를 보여($p<.01$) 국·중졸 주부들은 '미풍양속'이므로, 대졸이상 주부들은 '식생활 문화 계승 차원에서 전통음식을 계승, 발전 시켜야 한다'고 하였다.

전통음식을 계승·발전시켜야 할 기관은 표 12와 같이 '가정'이 48.4%로 가장 많았고, '정부'는 7.5%로 가장

낮았다. 주부들은 가정이 전통음식을 계승·발전 시켜야 할 책임을 주지하고 있었다. 이는 조¹⁰, 박¹⁶, 김²³의 연구와 일치했다. 학력별로 유의 차를 보여($p<.05$) 국·중졸은 '가정교육', 고졸은 '매스컴'을 통해 전통음식을 계승·발전 시켜야 한다고 하였다.

전통음식을 우리 식생활에 맞게 개발하는 일에 대한 의식은 표 13과 같이 '부분적으로 개발할 필요가 있다'가 73.7%로 가장 많았고 '즉석식품으로 개발할 필요가 있다'는 3.1%로 가장 낮았다. 즉 주부들은 대체로 '전통음식이 부분적으로 개발되어야 한다'고 생각하고 있었으며 이등¹⁸의 연구와 결과가 일치하였다. 연령별 ($p<.01$), 학력별($p<.001$)에 유의 차를 보여 50대이상

표 11. 전통음식을 계승, 발전시켜야 하는 이유

()=%

	미풍양속 이므로	식생활문 화의 계승	식성이 맞으므로	기타	계	χ^2
연 령	20대	40 (35.4)	63 (55.8)	9 (8.0)	1 (0.9)	113 (21.7)
	30대	52 (35.9)	78 (53.8)	14 (9.7)	1 (0.7)	145 (27.8)
	40대	56 (36.8)	71 (46.7)	24 (15.8)	1 (0.7)	152 (29.2)
	50대이상	47 (42.3)	43 (46.7)	19 (17.1)	2 (1.8)	111 (21.3)
	전체	195 (37.4)	255 (48.9)	66 (12.7)	5 (1.0)	521 (100.0)
학 력	국, 중졸	49 (42.2)	41 (35.3)	24 (20.7)	2 (1.7)	116 (22.3)
	고졸	76 (39.8)	89 (46.6)	25 (13.1)	1 (0.5)	191 (36.7)
	대졸이상	70 (32.7)	125 (58.4)	17 (7.9)	2 (0.9)	214 (41.1)
	전체	195 (37.4)	255 (48.9)	66 (12.7)	5 (1.0)	521 (100.0)
	99만원 이하	15 (31.3)	25 (52.1)	8 (16.7)	0 (0.0)	48 (9.2)
소 득	100~ 199만원	109 (40.1)	135 (49.6)	26 (9.6)	2 (0.7)	272 (52.2)
	200~ 299만원	56 (38.9)	63 (43.8)	24 (16.7)	1 (0.7)	144 (27.6)
	300만원 이상	15 (26.3)	32 (56.1)	8 (14.0)	2 (3.5)	57 (10.9)
	전체	195 (37.4)	255 (48.9)	66 (12.7)	5 (1.0)	521 (100.0)

** $p < .01$

표 12. 전통음식을 계승·발전시켜야 할 기관

()=%

	가정	학교	매스컴	정부	계	χ^2
연 령	20대	59 (52.2)	10 (8.8)	38 (33.6)	6 (5.3)	113 (21.7)
	30대	71 (49.0)	22 (15.2)	41 (28.3)	11 (7.6)	145 (27.8)
	40대	62 (40.8)	20 (13.2)	60 (39.5)	10 (6.6)	152 (29.2)
	50대이상	60 (54.1)	14 (12.6)	25 (22.5)	12 (10.8)	111 (21.3)
	전체	252 (48.4)	66 (12.7)	164 (31.5)	39 (7.5)	521 (100.0)

표 12. 계속

	가정	학교	매스컴	정부	계	χ^2	
학 력	국, 중졸	64 (55.2)	18 (15.5)	23 (19.8)	11 (9.5)	116 (22.3)	Value = 15.04*
	고졸	77 (40.3)	25 (13.1)	74 (38.7)	15 (7.9)	191 (36.7)	
	대졸이상	111 (51.9)	23 (10.7)	67 (31.3)	13 (6.1)	214 (41.1)	
	전체	252 (48.4)	66 (12.7)	164 (31.5)	39 (6.1)	521 (100.0)	
소 득	99만원	21	10	12	5	48	Value = 9.74
	이하	(43.8)	(20.8)	(25.0)	(10.4)	(9.2)	
	100~	125	34	92	21	272	
	199만원	(46.0)	(12.5)	(33.8)	(7.7)	(52.2)	
	200~	78	18	38	10	144	
	299만원	(54.2)	(12.5)	(26.4)	(6.9)	(27.6)	
	300만원	28	4	22	3	57	
	이상	(49.1)	(7.0)	(38.6)	(5.3)	(10.9)	
전체		252 (48.4)	66 (12.7)	164 (31.5)	39 (7.5)	521 (100.0)	

* $p < 0.05$

표 13. 전통음식을 우리 식생활에 맞게 개발하는 일에 대한 의식

	옛날 로 전수 그대로 개발	부분적 으로 개발	즉석식품 으로 개발	손쉽게 구 입(보급)	계	χ^2	
연 령	20대	10 (8.9)	88 (78.6)	2 (1.8)	12 (10.7)	112 (21.5)	Value = 24.53**
	30대	9 (6.2)	116 (80.0)	6 (4.1)	14 (9.7)	145 (27.9)	
	40대	19 (12.5)	108 (71.1)	3 (2.0)	22 (14.5)	152 (29.2)	
	50대이상	26 (23.4)	71 (64.0)	5 (4.5)	9 (8.1)	111 (21.3)	
전체		64 (12.3)	383 (73.7)	16 (3.1)	57 (11.0)	520 (100.0)	
학 력	국, 중졸	25 (21.6)	74 (63.8)	3 (2.6)	14 (12.1)	116 (22.3)	Value = 22.56***
	고졸	17 (8.9)	138 (72.6)	5 (2.6)	30 (15.8)	190 (36.5)	
	대졸이상	22 (10.3)	171 (79.9)	8 (3.7)	13 (6.1)	214 (41.2)	
	전체	64 (12.3)	383 (73.7)	16 (3.1)	57 (11.0)	520 (100.0)	

표 13. 계속

	옛날 그대로 전수	부분적으로 개발	즉석식품으로 개발	손쉽게 구입(보급)	계	χ^2
소득	99만원 이하	6 (12.8)	37 (78.7)	1 (2.1)	3 (6.4)	47 (9.0)
	100~199만원	26 (9.6)	208 (76.5)	6 (2.2)	32 (11.8)	272 (52.3)
	200~299만원	20 (13.9)	100 (69.4)	6 (4.2)	18 (12.5)	144 (27.7)
	300만원 이상	12 (21.1)	38 (66.7)	3 (5.3)	4 (7.0)	57 (11.0)
	전체	64 (12.3)	383 (73.7)	16 (3.1)	57 (11.0)	520 (100.0)
						Value = 11.12

** $p < .01$ *** $p < .001$

표 14. 전통음식이 세계적인 음식으로 보급되기 위해 역점을 두어야 할 점

	영양	맛	모양과 색	저장성	위생적인 면	포장상태	계	χ^2
연령	20대	8 (7.1)	40 (35.4)	7 (6.2)	30 (26.5)	14 (12.4)	14 (12.4)	113 (21.7)
	30대	21 (14.5)	37 (25.5)	7 (4.8)	39 (26.9)	26 (17.9)	15 (10.3)	145 (27.9)
	40대	31 (20.5)	47 (9.0)	6 (4.0)	33 (21.9)	26 (17.2)	8 (5.3)	151 (29.0)
	50대이상	19 (17.1)	31 (6.0)	13 (11.7)	28 (25.2)	14 (12.6)	6 (5.4)	111 (21.3)
	전체	79 (15.2)	155 (29.8)	33 (6.3)	130 (25.0)	80 (15.4)	43 (8.3)	520 (100.0)
	국, 중졸	26 (22.4)	34 (29.3)	12 (10.3)	22 (19.0)	16 (13.8)	6 (5.2)	116 (22.3)
학력	고졸	37 (19.4)	58 (30.4)	10 (5.2)	39 (20.4)	34 (17.8)	13 (6.8)	191 (36.7)
	대졸이상	16 (7.5)	63 (12.1)	11 (5.2)	69 (32.4)	30 (14.1)	24 (11.3)	213 (41.0)
	전체	79 (15.2)	155 (29.8)	33 (6.3)	130 (25.0)	80 (15.4)	43 (8.3)	520 (100.0)
	99만원 이하	12 (25.5)	9 (19.1)	1 (2.1)	12 (25.5)	7 (14.9)	6 (12.8)	47 (9.0)
소득	100~199만원	47 (17.3)	85 (31.3)	15 (5.5)	63 (23.2)	41 (15.1)	21 (7.7)	272 (52.3)
	200~299만원	14 (9.7)	47 (32.6)	16 (11.1)	33 (22.9)	23 (16.0)	11 (7.6)	144 (27.7)
	300만원 이상	6 (2.7)	14 (24.6)	1 (1.8)	22 (38.6)	9 (15.8)	5 (8.8)	57 (11.0)
	전체	79 (1.2)	155 (29.8)	33 (6.3)	130 (25.0)	80 (15.4)	43 (8.3)	521 (100.0)
								Value = 25.53*

* $p < .05$ *** $p < .001$

주부들은 '옛날 그대로 전수' 해야 하고, 30대 주부들은 '부분적으로 개발해야 한다'고 하였고 학력이 높을수록 '부분적으로 개발해야 한다'고 하였다.

전통음식이 세계적인 음식으로 보급되기 위해 역점을 두어야 할 점은 표 14와 같이 '맛'이 29.8%로 가장 높았고, '영양'은 1.2%로 가장 낮아 주부들은 전통음식의 맛에 역점을 두고 전통음식을 보급해야 한다고 생각하고 있었다. 박⁽¹⁶⁾의 연구에서는 조리방법, 영양, 저장성, 위생적인 면, 맛의 순이었다. 김⁽²⁵⁾의 연구에서는 위생적인 면, 조리방법, 저장성, 영양, 맛의 순이었다.

연령별로 유의차를 보여($p<.05$) 40대 주부들은 '영양', 20대 주부들은 '맛'에 역점을 두어 전통음식의 보급에 힘써야 한다고 생각하고 있었다. 학력별 유의 차를 보여($p<.001$) 국·중졸 주부들은 '영양', 대졸이상 주부들은 '저장성'에 역점을 두어야 한다고 생각하고 있었다. 소득별로 유의 차를 보여($p<.05$) 소득이 99만원이하 주부들은 '영양', 100~199만원 주부들은 '맛', 300만원이상 주부들은 '저장성'에 역점을 두어야 한다고 생각하고 있었다.

표 15. 일반적 환경에 따른 전통음식에 대한 의식

변 수	분류	학습 의향	교수 의향	전통 상 차림 고수	가공식품 의 개발	개발음식 이용	떡, 한과등 간식여부
		평균 Dun.	평균 Dun.	평균 Dun.	평균 Dun.	평균 Dun.	평균 Dun.
연 령	20대	3.90	3.65 AB	3.35 A	3.71	3.68	4.15
	30대	3.93	3.58 A	3.33 A	3.62	3.54	4.17
	40대	3.85	3.78 B	3.51 AB	3.60	3.50	4.14
	50대 이상	3.81	3.86 B	3.69 B	3.59	3.54	4.26
	F값	0.67	4.51**	3.72*	0.40	1.02	0.83
학 력	국, 중졸	3.84	6.69 A	3.78 A	3.68	3.57	4.20
	고졸	3.91	3.88 B	3.46 B	3.52	3.50	4.09
	대학이상	3.86	3.65 B	3.30 B	3.69	3.60	4.24
	F값	0.34	4.37*	9.34***	2.00	0.68	2.99
소 득	99만원이하	3.96	3.58	3.50	3.35 A	3.40	4.23
	100~199만원	3.87	3.70	3.44	3.64 AB	3.58	4.19
	200~299만원	3.90	3.76	3.53	3.76 B	3.64	4.14
	300만원이상	3.79	3.77	3.40	3.46 AB	3.39	4.14
	F값	0.51	0.99	0.37	2.96*	1.78	0.40
주 거 형 태	아파트	3.93	3.66	3.37	3.66	3.57	4.21 A
	개인주택	3.81	3.85	3.61	3.63	3.57	4.20 A
	연립주택	3.75	3.66	3.55	3.56	3.50	4.08 AB
	기타	4.06	3.69	3.69	3.25	3.50	3.75 B
	F값	1.86	2.58	2.43	1.08	0.14	3.21*
본인 직업	취업주부	3.89	3.70	3.44	3.57	3.57	4.16
	전업주부	3.87	3.73	3.48	3.66	3.54	4.19
	F값	0.30	-0.44	-0.40	-1.09	0.48	-0.67
남 편 직 업	전문, 경영관리직	3.87	3.63 A	3.37	3.62	3.51	4.27
	사무, 전문기술직	3.94	3.77 A	3.49	3.63	3.59	4.16
	판매, 서비스직	3.82	3.75 A	3.45	3.63	3.58	4.08
	단순노무자	3.41	3.24 B	3.71	3.59	3.53	3.88
	무직	3.75	3.25 AB	3.33	3.50	3.33	4.25
	F값	2.34	4.34**	0.68	0.06	0.39	1.97
가족 형태	핵가족	3.89	3.72	3.48	3.61	3.55	4.18
	확대가족	3.78	3.68	3.37	3.74	3.58	4.13
	F값	1.30	0.43	0.93	-1.12	-0.22	0.66

* $p<.05$ ** $p<.01$ *** $p<.001$

3. 일반적 환경에 따른 전통음식에 대한 의식

일반적 환경에 따른 전통음식에 대한 의식은 표 15와 같이 연령($p<.01$), 학력($p<.05$), 남편직업($p<.01$)에 따라 유의 차를 보여 연령별로는 50대이상의 주부가 자녀에게 전통음식을 가르치겠다는 의사가 가장 높았고, 30대가 가장 낮았다. 다중범위검증결과 30대이하와 40대이상간에 차이를 보였다. 학력에 따라서는 국·중졸 주부들이 가르치겠다는 의식이 높고, 고졸이상 주부들은 낮았다. 즉 연령이 많을수록 학력이 낮을수록 자녀에게 전통음식에 대해 가르칠 의사가 많았다. 이는 근대적 가치 혹은 서양 문화를 접할 기회나 교육받을 기회가 적은 학력이 낮은 층은 전통적 가치 고수 경향이 높은 것으로 여겨진다. 남편직업에 따라서는 남편의 직업이 사무, 전문기술직에 종사할 경우 가르칠 의사가

높고 단순노무자일 경우 낮으며 대체로 직업지위가 높은 집단이 낮은 집단보다 전통음식을 가르칠 의사가 높았다. 다중범위검증결과 전문경영관리직, 사무전문기술직, 판매서비스직은 단순노무자집단간에 차이가 있었다.

전통상차림을 고수할려는 의식은 연령($p<.05$), 학력 ($p<.001$)에 유의 차를 보여 연령별로는 50대가 전통상차림을 고수할 의식이 가장 높았고, 30대가 가장 낮았다. 다중범위검증결과 30대이하와 50대이상간에 차이를 보였다. 학력별로는 국·중졸 주부들이 전통상차림을 고수하겠다는 의식이 가장 높았고, 대졸이상이 가장 낮았다. 다중범위검증결과 국·중졸과 고졸이상간에 차이를 보였다. 즉 연령이 많을수록 학력이 낮을수록 전통상차림을 고수하려는 의식이 높았다.

표 16. 전통음식을 가장 많이 먹어 보는 때

()=%

	가족행사	명절	외식	제사	간식	평소에	계	χ^2
연 령	20대	14 (12.4)	76 (67.3)	1 (0.9)	15 (13.3)	0 (0.0)	7 (6.2)	113 (21.7)
	30대	18 (12.4)	96 (66.2)	0 (0.0)	23 (15.9)	0 (0.0)	8 (5.5)	145 (27.8)
	40대	28 (18.4)	90 (59.2)	1 (0.7)	22 (14.5)	1 (0.7)	10 (6.6)	152 (29.2)
	50대이상	14 (12.6)	48 (43.2)	0 (0.0)	33 (29.7)	2 (1.8)	14 (12.6)	111 (21.3)
	전체	74 (14.2)	310 (59.5)	2 (0.4)	93 (17.9)	3 (0.6)	39 (7.5)	521 (100.0)
학 력	국, 중졸	16 (13.8)	54 (46.6)	0 (0.0)	31 (26.7)	3 (2.6)	12 (10.3)	116 (22.3)
	고졸	35 (18.3)	118 (61.8)	1 (0.5)	27 (14.1)	0 (0.0)	10 (5.2)	191 (36.7)
	대졸이상	23 (10.7)	138 (64.5)	1 (0.5)	35 (16.4)	0 (0.0)	17 (7.9)	214 (41.1)
	전체	74 (14.2)	310 (59.5)	2 (0.4)	93 (17.9)	3 (0.6)	39 (7.5)	521 (100.0)
	99만원 이하	6 (12.5)	28 (58.3)	0 (0.0)	11 (22.9)	0 (0.0)	3 (6.3)	48 (9.2)
소 득	100~ 199만원	32 (11.8)	168 (61.8)	1 (0.4)	52 (19.1)	2 (0.7)	17 (6.3)	272 (52.2)
	200~ 299만원	26 (18.1)	80 (55.6)	1 (0.7)	24 (16.7)	0 (0.0)	13 (9.0)	144 (27.6)
	300만원 이상	10 (17.5)	34 (59.6)	0 (0.0)	6 (10.5)	4 (1.8)	6 (10.5)	57 (10.9)
	전체	74 (14.2)	310 (59.5)	2 (0.4)	93 (17.9)	3 (0.6)	39 (7.5)	521 (100.0)

** $p<.01$

전통음식을 가공식품으로 개발하려는 의식은 소득별 ($p<.05$)로 유의 차를 보여 월평균소득이 200~299만 원인 주부들이 가장 높았고, 99만원이하가 가장 낮았다. 다중범위검증결과 99만원이하와 200~299만원 주부들 간에 차이를 보였다.

간식으로 전통음식을 줄려는 생각은 주거형태 ($p<.05$)에 유의 차를 보여 아파트에 거주하는 주부가 가장 높았고, 기타 주거지역이 가장 낮았다. 다중범위검증 결과도 아파트·개인주택과 기타주거형태간에 차이를 보였다.

4. 전통음식에 대한 식생활 행동

전통음식을 가장 많이 먹어 보는 때는 표 16과 같이

'명절'이 59.5%로 가장 많았고, '외식'은 0.4%로 가장 낮았다. 연령별 ($p<.01$), 학력별 ($p<.01$) 유의한 차이를 보여 20, 30, 40대 주부들은 '명절', 50대이상 주부들은 '제사와 평소'에 전통음식을 많이 먹고 있었고 대졸 이상 주부들은 '명절', 국·중졸 주부들은 '제사와 평소'에 많이 먹고 있었다.

전통음식이라고 하면 일상식보다 의례음식 즉 특별한 음식(신선로, 음청류, 떡 등)이라고 생각하기 때문에(표 2 참조) 가장 많이 먹고 보는 때도 평소가 아닌 명절, 제사 등으로 주부들이 응답했다고 여겨진다.

전통음식의 조리방법을 배운 사람과 매체는 표 17과 같이 '친정어머니'를 통해서가 46.6%로 가장 많았고 '친구, 친척'은 1.9%로 가장 적었다. 주부들은 대체로

표 17. 전통음식의 조리방법을 배운 사람과 매체

()=%

	친정 어머니	시어	학교	요리 학원	매스컴	신문, 잡지, 요리책	친구, 친척	계	χ^2	
연 령	20대	35 (31.0)	14 (12.4)	35 (31.0)	4 (3.5)	4 (3.5)	19 (16.8)	2 (1.8)	113 (21.7)	Value= 75.53***
	30대	52 (35.9)	22 (15.2)	28 (19.3)	5 (3.4)	1 (0.7)	33 (22.8)	4 (2.8)	145 (27.8)	
	40대	83 (54.6)	18 (11.8)	13 (8.6)	8 (5.3)	6 (3.9)	21 (13.8)	3 (2.0)	152 (29.2)	
	50대이상	73 (65.8)	21 (18.9)	4 (3.6)	4 (3.6)	1 (0.9)	7 (6.3)	1 (0.9)	111 (21.3)	
	전체	243 (46.6)	75 (14.4)	80 (15.4)	21 (4.0)	12 (2.3)	80 (15.4)	10 (1.9)	521 (100.0)	
학 력	국, 중졸	72 (62.1)	25 (21.6)	2 (1.7)	3 (2.6)	3 (2.6)	10 (8.6)	1 (0.9)	116 (22.3)	Value= 63.60***
	고졸	97 (50.8)	21 (11.0)	21 (11.0)	8 (4.2)	5 (2.6)	32 (16.8)	7 (3.7)	191 (36.7)	
	대학이상	74 (34.6)	29 (13.6)	57 (26.6)	10 (4.7)	4 (1.9)	38 (17.8)	2 (0.9)	214 (41.1)	
	전체	243 (46.6)	75 (14.4)	80 (14.2)	21 (4.0)	12 (2.3)	80 (15.4)	10 (1.9)	521 (100.0)	
	99만원 이하	23 (47.9)	6 (12.5)	8 (16.7)	2 (4.2)	1 (2.1)	7 (14.6)	1 (2.1)	48 (9.2)	
소 득	100~ 199만원	122 (44.9)	37 (13.6)	45 (16.5)	12 (4.4)	5 (1.8)	45 (16.5)	6 (2.2)	272 (52.2)	Value= 18.95
	200~ 299만원	72 (50.0)	18 (12.5)	19 (13.2)	3 (2.1)	6 (4.2)	25 (17.4)	1 (0.7)	144 (27.6)	
	300만원 이상	26 (45.6)	14 (24.6)	8 (14.0)	4 (7.0)	0 (0.0)	3 (5.3)	2 (3.5)	57 (10.9)	
	전체	243 (46.6)	75 (14.4)	80 (15.4)	21 (4.0)	12 (2.3)	80 (15.4)	10 (1.9)	521 (100.0)	

*** $p<.001$

표 18. 평소 많이 하는 조리방법 (%)=%

변수	순위	전체
끓이기	1	349(67.0)
	2	45(8.6)
	3	33(6.3)
데치기	1	35(6.7)
	2	59(11.3)
	3	32(6.2)
찌기	1	8(1.5)
	2	36(6.9)
	3	18(3.5)
굽기	1	23(4.4)
	2	90(17.3)
	3	54(10.4)
조리기	1	28(5.4)
	2	97(18.6)
	3	47(9.0)
튀기기	1	13(2.5)
	2	36(6.9)
	3	45(8.6)
볶기	1	32(6.1)
	2	117(22.5)
	3	146(28.1)
부치기	1	24(4.6)
	2	36(6.9)
	3	108(20.8)
생조리	1	9(1.7)
	2	5(1.0)
	3	37(7.1)

친정 어머니를 통해서 조리방법을 배우고 있었다. 조¹⁰⁾의 연구에서는 친정어머니, 시어머니, 친정 할머니의 순으로 본 조사와 마찬가지로 친정 어머니를 통해 주부들 대체로 조리방법을 배우고 있었다. 또한 연령별과 학력별로 각각 유의 차를 보여($p<.001$) 연령이 많을수록, 학력이 낮을수록 '친정어머니'에게 배우는 비율이 높고, 연령이 적을수록, 학력이 높을수록 '학교, 신문, 잡지, 요리책'을 통해 조리방법을 배우고 있었다.

평소 많이 하는 조리법은 표 18과 같이 평소 가장 많이 하는 조리법을 1, 2, 3 순위로 응답한 결과는 1순위 중에서는 '끓이기', 2·3순위 중에서는 '볶기' 순이었다.

점차 이용횟수가 줄어들고 있는 전통음식은 표 19와 같이 '음청류'가 42.7%로 가장 많았고 그 다음이 '한과, 죽, 떡, 조림류' 등의 순이었다.

간식으로 주는 전통음식은 표 20과 같이 '떡류'

표 19. 점차 이용횟수가 줄어들고 있는 전통음식

변수	빈도	%
죽	137	36.3
조림류	65	17.2
떡	87	23.1
한과	154	40.8
음청류	161	42.7

*주) 각각의 문항에 응답한 비율이 높은 것만 표에 제시함.

39.3%로 가장 많았고, '죽류'는 3.0%로 가장 낮았다. 연령별로 유의 차는 없었으나 30, 40대 주부들은 자녀들에게 떡을 간식으로 주었다. 학력별로는 유의 차를 보여($p<.05$) 대졸이상 주부들은 '떡', 국·중졸 주부들은 '한과'를 간식으로 자녀에게 주고 있었다.

떡의 섭취 빈도는 표 21과 같이 '가끔 먹는다'가 57.1%로 가장 많았고, '전혀 안 먹는다'는 0.2%로 가장 낮았다. 연령별로 유의 차를 보여($p<.05$) 50대 이상 주부들은 평소에 떡을 자주 먹었고 20, 30, 40대는 가끔 먹고 있었다.

한과의 섭취 빈도는 표 22와 같이 '제사, 잔치, 명절에만 먹는다'가 59.5%로 가장 많았고, '전혀 안 먹는다'는 1.9%로 가장 낮았다. 주부들은 대체로 한과를 제사, 잔치, 명절등 특별한 날 먹고 있었다. 연령별로 유의 차를 보여($p<.05$) 20, 30대 주부들은 제사, 명절, 잔치에만 한과를 먹지만 50대이상 주부들은 가끔 먹고 있었다.

음청류의 섭취 빈도는 표 23과 같이 '가끔 먹는다'가 49.0%로 가장 많았고, '전혀 안먹는다'는 1.0%로 가장 적었다. 연령별($p<.01$), 학력별($p<.01$), 소득별($p<.05$) 유의 차를 보여 20대 주부는 '제사, 잔치, 명절 때', 30대 주부는 '가끔', 50대 이상 주부들은 '자주 먹고' 있었고 고졸은 '제사, 잔치, 명절 때', 대졸이상 주부들은 '거의 안먹고 있었다'. 99만원이하 주부들은 '제사, 잔치, 명절 때', 300만원이상 주부들은 '자주 먹고 있었다'.

자녀와 함께 만들어 본 전통음식은 표 24와 같이 '음청류'가 31.7%로 가장 많았으며, '김치' 27.6%, '전' 22.1%, '밥, 면류, 찌개' 세종류 모두(17.7%)였다.

주로 사다 먹는 전통음식은 표 25와 같이 '젓갈류'가 51.8%로 가장 많았고, '죽류'는 2.7%로 가장 낮았다. 주부들은 '젓갈류'를 대체로 많이 사다먹고 있었다. 연령별($p<.01$), 학력별($p<.01$)로 유의차를 보여 20, 30, 40대 주부들은 '젓갈류', 50대 이상 주부들은 '찌개거리'를 주로 사다 먹고 있었다. 국·중졸 주부들은 '찌개거리', 대졸 이상 주부들은 '음청류'를 사다먹고

표 20. 간식으로 주는 전통음식

()=%

	죽류	면류	전류	떡	한과	음청류	계	()=%
연령	20대	3 (5.6)	11 (20.4)	9 (16.7)	17 (31.5)	4 (7.4)	10 (18.5)	54 (13.5) Value=
	30대	3 (2.6)	24 (20.9)	12 (10.4)	51 (44.3)	3 (2.6)	22 (19.1)	115 (28.8) 20.64
	40대	2 (1.6)	18 (14.5)	20 (16.1)	53 (42.7)	11 (8.9)	20 (16.1)	124 (31.1)
	50대이상	4 (3.8)	12 (11.3)	14 (13.6)	36 (34.0)	14 (13.2)	26 (24.5)	106 (26.6)
	전체	12 (3.0)	65 (16.3)	55 (13.8)	157 (39.3)	32 (8.0)	78 (19.5)	399 (100.0)
학력	국, 중졸	4 (3.9)	12 (11.7)	20 (19.4)	30 (29.1)	16 (15.5)	21 (20.4)	103 (25.8) Value=
	고졸	4 (2.6)	29 (19.2)	18 (11.9)	62 (41.1)	9 (6.0)	29 (19.2)	151 (37.8) 19.61*
	대학이상	4 (2.8)	24 (16.6)	17 (11.7)	65 (44.8)	7 (4.8)	28 (19.3)	145 (36.3)
	전체	12 (3.0)	65 (16.3)	55 (13.8)	157 (39.3)	32 (8.0)	78 (19.5)	399 (100.0)
	99만원 이하	2 (5.6)	3 (8.3)	8 (22.2)	10 (27.8)	6 (16.7)	7 (19.4)	36 (9.0) Value=
소득	100~ 199만원	3 (1.5)	32 (16.2)	28 (14.1)	80 (40.4)	21 (10.6)	34 (17.2)	198 (49.6) 23.27
	200~ 299만원	5 (4.3)	17 (14.8)	15 (13.0)	47 (40.9)	5 (4.3)	26 (22.6)	115 (28.8)
	300만원 이상	2 (4.0)	13 (26.0)	4 (8.0)	20 (40.0)	0 (0.0)	11 (22.0)	50 (12.5)
	전체	12 (3.0)	65 (16.3)	55 (13.8)	157 (39.3)	32 (8.0)	78 (19.5)	399 (100.0)

*p<.05

표 21. 떡의 섭취 빈도

()=%

	제사, 잔치, 명절에만 먹는다	자주 먹는다	가끔 먹는다	거의 먹는다	전혀 먹는다	계	χ^2
연령	20대	26 (23.4)	15 (13.5)	61 (55.0)	9 (8.1)	0 (0.0)	111 (21.4) Value=
	30대	20 (13.8)	21 (14.5)	95 (65.5)	9 (6.2)	0 (0.0)	145 (28.0) 23.11*
	40대	36 (23.8)	22 (14.6)	87 (57.6)	6 (4.0)	0 (0.0)	151 (29.2)
	50대이상	23 (20.7)	30 (27.0)	53 (47.7)	4 (3.6)	1 (0.9)	111 (21.4)
	전체	105 (20.3)	88 (17.0)	296 (57.1)	28 (5.4)	1 (0.2)	518 (100.0)

표 21. 계속

	제사, 잔치, 명절에만 먹는다	자주 먹는다	가끔 먹는다	거의 안 먹는다	전혀 안 먹는다	계	χ^2	
학 력	국, 중졸	25 (21.7)	27 (23.5)	58 (50.4)	5 (4.3)	0 (0.0)	115 (22.2)	Value= 8.88
	고졸	40 (20.9)	24 (12.6)	114 (59.7)	12 (6.3)	1 (0.5)	191 (36.9)	
	대졸이상	40 (18.9)	37 (17.5)	124 (58.5)	11 (5.2)	0 (0.0)	212 (40.9)	
	전체	105 (20.3)	88 (17.0)	296 (57.1)	28 (5.4)	1 (0.2)	518 (100.0)	
소 득	99만원 이하	10 (20.8)	8 (16.7)	27 (56.3)	3 (6.3)	0 (0.0)	48 (9.3)	Value= 17.64
	100~ 199만원	53 (19.5)	38 (14.0)	166 (61.0)	15 (5.5)	0 (0.0)	272 (52.5)	
	200~ 299만원	32 (22.5)	34 (23.9)	70 (49.3)	6 (4.2)	0 (0.0)	142 (27.4)	
	300만원 이상	10 (17.9)	8 (14.3)	33 (58.9)	4 (7.1)	1 (1.8)	56 (10.8)	
	전체	105 (20.3)	88 (17.0)	295 (57.1)	28 (5.4)	1 (0.2)	518 (100.0)	

* $p < .05$

표 22. 한과의 섭취 빈도

	제사, 잔치, 명절에만 먹는다	자주 먹는다	가끔 먹는다	거의 안 먹는다	전혀 안 먹는다	계	χ^2	
연 령	20대	68 (60.2)	7 (6.2)	21 (18.6)	15 (13.3)	2 (1.8)	113 (21.7)	Value= 22.14*
	30대	92 (63.4)	2 (1.4)	30 (20.7)	18 (12.4)	3 (2.1)	145 (27.8)	
	40대	88 (57.9)	9 (5.9)	35 (23.0)	19 (12.5)	1 (0.7)	152 (29.2)	
	50대이상	62 (55.9)	10 (9.0)	32 (28.8)	3 (2.7)	4 (3.6)	111 (21.3)	
학 력	전체	310 (59.5)	28 (5.4)	118 (22.6)	55 (10.6)	10 (1.9)	521 (100.0)	Value= 14.98
	국, 중졸	66 (56.9)	12 (10.3)	25 (21.6)	9 (7.8)	4 (3.4)	116 (22.3)	
	고졸	124 (64.9)	5 (2.6)	40 (20.9)	21 (11.0)	1 (0.5)	191 (36.7)	
	대졸이상	120 (56.1)	11 (5.1)	53 (24.8)	25 (11.7)	5 (2.3)	214 (41.1)	
	전체	310 (59.5)	28 (5.4)	118 (22.6)	55 (10.6)	10 (1.9)	521 (100.0)	

표 22. 계속

	제사, 잔치, 명절에만 먹는다	자주 먹는다	가끔 먹는다	거의 안 먹는다	전혀 안 먹는다	계	χ^2	
소 득	99만원 이하	30 (62.5)	7 (14.6)	9 (18.8)	2 (4.2)	0 (0.0)	48 (9.2)	Value= 28.58**
	100~ 199만원	156 (57.4)	11 (4.0)	66 (24.3)	37 (13.6)	2 (0.7)	272 (52.2)	
	200~ 299만원	94 (65.3)	6 (4.2)	29 (20.1)	11 (7.6)	4 (2.8)	144 (27.6)	
	300만원 이상	30 (52.6)	4 (7.0)	14 (24.6)	5 (8.8)	4 (7.0)	57 (10.9)	
	전체	310 (59.5)	28 (5.4)	118 (22.6)	55 (10.6)	10 (1.9)	521 (100.0)	

*p<.05 ***p<.001

표 23. 음청류의 섭취 빈도

()=%

	제사, 잔치, 명절에만 먹는다	자주 먹는다	가끔 먹는다	거의 안 먹는다	전혀 안 먹는다	계	χ^2	
연 령	20대	36 (31.9)	13 (11.5)	47 (41.6)	15 (13.3)	2 (1.8)	113 (21.7)	Value= 32.27**
	30대	33 (22.8)	18 (12.4)	80 (55.2)	13 (9.0)	1 (0.7)	145 (27.9)	
	40대	32 (21.1)	26 (17.1)	75 (49.3)	18 (11.8)	1 (0.7)	152 (29.2)	
	50대이상	21 (19.1)	33 (30.0)	53 (48.2)	2 (1.8)	1 (0.9)	111 (21.2)	
	전체	122 (23.5)	90 (17.3)	255 (49.0)	48 (9.2)	5 (1.0)	520 (100.0)	
	국, 중졸	22 (19.0)	32 (27.6)	57 (49.1)	4 (3.4)	1 (0.9)	116 (22.3)	
학 력	고졸	55 (28.9)	25 (13.2)	93 (48.9)	15 (7.9)	2 (10.1)	190 (36.5)	Value= 22.32**
	대졸이상	45 (21.0)	33 (15.4)	105 (49.1)	29 (13.6)	2 (0.9)	214 (41.2)	
	전체	122 (23.5)	90 (17.3)	255 (49.0)	48 (9.2)	5 (1.0)	520 (100.0)	
	99만원 이하	19 (39.6)	7 (14.6)	24 (50.0)	1 (2.1)	2 (4.2)	48 (9.2)	
소 득	100~ 199만원	60 (22.1)	2 (4.2)	138 (50.9)	28 (10.3)	1 (0.4)	271 (52.1)	Value= 23.73*
	200~ 299만원	32 (22.2)	44 (16.2)	66 (45.8)	13 (9.0)	1 (0.7)	144 (27.7)	
	300만원 이상	11 (19.3)	32 (22.2)	27 (47.4)	6 (10.5)	1 (1.8)	57 (11.0)	
	전체	122 (23.5)	12 (21.1)	255 (49.0)	48 (9.2)	5 (1.0)	520 (100.0)	

*p<.05 **p<.01

있었다.

외식으로 먹는 전통음식은 표 26과 같이 1순위로

표 24. 자녀와 함께 만들어 본 전통음식

변수	빈도	%
밥	29	17.7
면류	29	17.7
찌개	29	17.7
김치	45	27.6
전	36	22.1
음청류	52	31.7

*주) 각각의 문항에 응답한 비율이 높은 것만 표에 제시함.

응답한 것중에서 가장 높은 비율은 '한정식과 냉면, 비빔밥'이였고, 2순위는 '냉면과 비빔밥', 3순위는 '냉면', 4, 5순위는 '칼국수'였다.

전통음식으로 외식하는 이유는 표 27과 같이 '맛이 좋아서'가 48.6%로 가장 많았고, '영양가가 좋아서'는 7.1%로 가장 낮았다. 연령, 학력, 소득에 따라서는 유의차는 없었으나 50대 이상 주부들은 '습관적'으로, 20대 주부들은 '먹음직스러워서' 전통음식으로 외식을 했고, 대졸이상 주부들은 '맛이 좋아서', 고졸 주부들은 '습관적으로' 외식시 전통음식을 선택했다. 소득별로는 99만원 이하는 '동행자와 통일해서' 음식을 선택했으며, 200~299만원 주부는 '습관적으로' 전통음식을 선택했다.

표 25. 주로 사다 먹는 전통음식

	죽류	김치류	젓갈류	마른 반찬류	찌개 껴리	장아찌류	음청류	계	()=%
									χ^2
연 령	20대	2 (1.8)	4 (3.5)	59 (52.2)	7 (6.2)	7 (6.2)	12 (10.6)	22 (19.5)	113 (21.7)
	30대	2 (1.4)	5 (3.4)	76 (52.4)	6 (4.1)	11 (7.6)	14 (9.7)	31 (21.4)	145 (27.8)
	40대	5 (3.3)	3 (2.0)	89 (58.6)	18 (11.8)	12 (7.9)	8 (5.3)	17 (11.2)	152 (29.2)
	50대이상	5 (4.5)	8 (7.2)	46 (41.1)	9 (8.1)	22 (19.8)	8 (7.2)	13 (11.7)	111 (21.3)
학 력	전체	14 (2.7)	20 (3.8)	270 (51.8)	40 (7.7)	52 (10.0)	42 (8.1)	83 (15.9)	521 (100.0)
	국, 중졸	5 (4.3)	7 (6.0)	50 (43.1)	11 (9.5)	20 (17.2)	7 (6.0)	16 (13.8)	116 (22.3)
	고졸	4 (2.1)	4 (2.1)	107 (56.0)	17 (8.9)	23 (12.0)	14 (7.3)	22 (11.5)	191 (36.7)
	대학이상	5 (1.0)	9 (4.2)	113 (52.8)	12 (5.6)	9 (4.2)	21 (9.8)	45 (21.0)	214 (41.1)
소 득	전체	14 (2.7)	20 (3.8)	270 (51.8)	40 (7.7)	52 (10.0)	42 (8.1)	83 (15.9)	521 (100.0)
	99만원 이하	0 (0.0)	2 (4.2)	24 (50.0)	3 (6.3)	9 (18.8)	2 (4.2)	8 (16.7)	48 (9.2)
	100~199만원	9 (3.3)	5 (1.8)	145 (53.3)	20 (7.4)	28 (10.3)	25 (9.2)	40 (14.7)	272 (52.2)
	200~299만원	3 (2.1)	9 (6.3)	71 (49.3)	9 (6.3)	14 (9.7)	11 (7.6)	27 (18.8)	144 (27.6)
	300만원 이상	2 (3.5)	4 (7.0)	30 (52.6)	8 (14.0)	1 (1.8)	4 (7.0)	8 (14.0)	57 (10.9)
	전체	14 (2.7)	20 (3.8)	270 (51.8)	40 (7.7)	52 (10.0)	42 (8.1)	83 (15.9)	521 (100.0)

**p<.01

표 26. 외식으로 먹는 전통음식

변수	순위	()=%
한정식	1	145(28.0)
	2	32(6.2)
	3	30(5.8)
	4	45(8.6)
	5	24(4.6)
비빔밥	1	102(19.7)
	2	115(22.2)
	3	46(8.9)
	4	45(8.6)
	5	51(9.9)
냉면	1	127(24.6)
	2	134(25.9)
	3	74(14.3)
	4	5(8.6)
	5	35(6.8)
온면	1	1(0.2)
	2	2(0.4)
	3	9(1.7)
	4	45(8.6)
	5	6(1.2)
콩국수	1	14(2.7)
	2	30(5.8)
	3	33(6.3)
	4	25(4.8)
	5	27(5.2)
칼국수	1	19(3.6)
	2	51(9.8)
	3	33(6.3)
	4	97(18.7)
	5	62(12.0)
비빔면	1	2(0.4)
	2	6(1.2)
	3	33(6.3)
	4	10(1.9)
	5	24(4.6)
갈비탕	1	31(6.0)
	2	50(9.7)
	3	33(6.3)
	4	72(13.9)
	5	51(9.9)
설렁탕	1	14(2.7)
	2	30(5.8)
	3	23(4.4)
	4	34(6.6)
	5	42(8.1)

표 26. 계속

변수	순위	전체
육계장	1	8(1.5)
	2	11(2.1)
	3	45(8.6)
	4	30(5.8)
	5	40(7.7)
영계백숙	1	23(4.4)
	2	20(3.9)
	3	45(8.6)
	4	30(5.8)
	5	48(9.3)
꼬리곰탕	1	22(4.3)
	2	15(2.9)
	3	45(8.6)
	4	18(3.5)
	5	21(4.1)
만두	1	2(0.4)
	2	12(2.3)
	3	45(8.6)
	4	29(5.6)
	5	46(8.9)
수제비	1	5(1.0)
	2	7(1.4)
	3	45(8.6)
	4	5(1.0)
	5	32(6.2)
떡국	1	2(0.4)
	2	3(0.6)
	3	45(8.6)
	4	10(1.9)
	5	8(1.5)

5. 일반적 환경에 따른 전통음식에 대한 식생활 행동

일반적 환경에 따른 전통음식에 대한 식생활 행동은 표 28과 같이 전통음식의 조리법을 교육받은 여부는 연령($p<.001$), 학력($p<.001$), 본인직업($p<.05$), 남편직업($p<.01$), 가족형태($p<.05$)에 따라 유의차를 보여 연령별로는 50대이상 주부들이 가장 많이 전통음식의 조리방법을 배우고 있었고, 30대가 가장 적게 배우고 있었다. 다중범위검증결과 40대이하와 50대이상간에 차이를 보였다. 학력별로는 전통음식의 조리법을 배우는 정도는 국·중졸이 가장 높았고, 고졸 주부들이 가장 낮았다. 다중범위검증결과 중졸이하와 고졸이상간에 차이를 보였다.

본인직업별로는 전업주부가 취업주부보다, 가족형태

표 27. 전통음식으로 외식하는 이유

()=%

	먹음직 스러워서	맛이 좋아서	영양가	습관적 으로	동행자와 통일해서	계	χ^2
연 령	20대	19 (16.8)	55 (48.7)	5 (4.4)	19 (16.8)	15 (13.3)	113 (21.7)
	30대	16 (11.0)	75 (51.7)	12 (8.3)	31 (21.4)	11 (7.6)	145 (27.8)
	40대	14 (9.2)	67 (44.1)	17 (11.2)	35 (23.0)	19 (12.5)	152 (29.2)
	50대이상	11 (9.9)	56 (50.5)	3 (2.7)	33 (29.7)	8 (7.2)	111 (21.3)
학 력	전체	60 (11.5)	253 (48.6)	37 (7.1)	118 (22.6)	53 (10.2)	521 (100.0)
	국, 중졸	11 (9.5)	59 (50.9)	5 (4.3)	27 (23.3)	1 (12.1)	116 (22.3)
	고졸	21 (11.0)	80 (41.9)	16 (8.4)	51 (26.7)	23 (12.0)	191 (36.7)
	대학이상	28 (13.1)	114 (53.3)	16 (7.5)	40 (18.7)	16 (7.5)	214 (41.1)
소 득	전체	60 (11.5)	253 (48.6)	37 (7.1)	118 (22.6)	53 (10.2)	521 (100.0)
	99만원 이하	7 (14.6)	20 (41.7)	1 (2.1)	11 (22.9)	9 (18.8)	48 (9.2)
	100~ 199만원	34 (12.5)	138 (50.7)	21 (7.7)	52 (19.1)	27 (9.9)	272 (52.2)
	200~ 299만원	11 (7.6)	72 (50.0)	10 (6.9)	39 (27.1)	12 (8.3)	144 (27.6)
	300만원 이상	8 (14.0)	23 (40.4)	5 (8.8)	16 (28.1)	5 (8.8)	57 (10.9)
	전체	60 (11.5)	253 (48.6)	37 (7.1)	118 (22.6)	53 (10.2)	521 (100.0)

별로는 확대가족이 핵가족보다 전통음식의 조리법을 배우는 정도가 높았다.

자녀에게 전통음식을 가르치고 있는 경우는 연령($p < .001$), 학력($p < .001$), 주거형태($p < .001$), 본인직업($p < .001$), 남편직업($p < .001$)에 유의차를 보여 연령별로는 전통음식의 조리방법을 50대이상 주부들이 가장 많이 가르치고 있었고, 20대가 가장 적게 가르치고 있었다. 다중범위검증결과 30대이하, 40대, 50대이상간에 뚜렷한 차이를 보였다. 학력별로는 전통음식을 자녀에게 가르치는 정도는 국·중졸 주부들이 가장 높고, 대졸이상 주부들이 가장 낮았다. 즉 학력이 낮을수록 전통음식의 조리법을 자녀에게 가르치고 있었다. 다중범위검증결과 국·중졸, 고졸, 대졸이상간에 뚜렷한 차이를 보였다.

본인직업별로는 전업주부가 취업주부보다, 가족형태별로는 확대가족이 핵가족보다 더 많이 가르치고 있었다.

행사시 전통상차림을 고수하는 경우는 연령($p < .05$), 학력($p < .01$)에 유의한 차를 보여 연령별로는 50대이상 주부들이 전통상차림을 가장 많이 고수하고 있었고, 40대 주부들이 가장 적었다. 다중범위검증결과 30, 40대와 50대간에 차이를 보였다. 학력별로는 국·중졸 주부들이 전통상차림을 가장 고수하고 있었고, 고졸 주부들은 가장 낮았다. 다중범위검증결과 국·중졸과 고졸이상간에 차이를 보였다.

자녀에게 간식을 제공하는 경우는 연령($p < .001$), 학력($p < .001$), 주거형태($p < .001$)에 유의차를 보여 연령별로는 50대이상 주부들이 자녀에게 전통음식으로 간

표 28. 일반적 환경에 따른 전통음식에 대한 식생활 행동

변 류	분 류	조리법의 교류여부		자녀에게 교육여부		행사시전통 상차림고수		자녀에게 간식여부		评议회전통 음식마련		개별판음 식의이용		전통음식 이용횟수		전통음식 이용횟수		외식시전통면 음식이용수	
		평균	Dun.	평균	Dun.	평균	Dun.	평균	Dun.	평균	Dun.	평균	Dun.	평균	Dun.	평균	Dun.	평균	Dun.
연 령	20대	2.15	A	1.58	A	3.49	AB	2.45	A	3.27		3.15		2.79		2.92	A		
	30대	2.08	A	1.79	A	3.40	A	3.08	B	3.28		3.04		2.95		2.90	A		
	40대	2.22	A	2.61	B	3.36	A	3.06	B	3.34		2.95		2.77		3.07	A		
	50대 이상	2.93	B	3.28	C	3.66	B	3.53	B	3.50		3.14		2.77		3.31	B		
F _{3,18}		15.34***		9.05***		2.95*		30.24***		1.39		1.21		1.29		5.85***			
학 력	국, 중졸	2.90	A	3.23	A	3.70	A	3.34	A	3.59	A	3.14		2.70		3.23	A		
	고졸	2.07	B	2.20	B	3.39	B	3.06	B	3.32	B	2.98		2.83		2.97	B		
	대학이상	2.22	B	1.90	C	3.40	B	2.85	C	3.23	B	3.07		2.89		3.01	B		
F _{3,18}		22.15***		7.09***		5.62**		11.17***		5.53**		1.11		1.59		3.58*			
소 득	99만원이하	2.67		2.31		3.71		3.08		3.60	A	3.10	AB	2.67		3.23			
	100~199만원	2.27		2.26		3.39		2.97		3.24	B	2.95	A	2.83		2.98			
	200~299만원	2.30		2.34		3.46		3.04		3.43	AB	3.22	B	2.90		3.09			
	300만원이상	2.29		2.45		3.61		3.30		3.42	AB	3.11	AB	2.75		3.04			
F _{3,18}		1.76	0.53	2.55		2.08		3.03*		3.02*		3.02*		0.89		1.43			
주거 형태	아파트	2.22		2.12	A	3.42		2.92	A	3.33		3.05		2.88	A	2.96	A		
	개인주택	2.49		2.54	B	3.49		3.17	A	3.39		3.14		2.82	A	3.20	B		
	연립주택	2.27		2.55	B	3.48		3.06	A	3.22		3.00		2.73	AB	2.98	AB		
	기타	2.73		2.93	B	3.80		3.93	B	3.69		2.63		2.25	B	3.53	B		
F _{3,18}		2.57		8.17***		1.01		7.62***		1.27		1.71		1.65*		4.40**			
본인 직업	취업주부	2.19		2.06		3.41		2.95		3.33		3.05		2.95		3.06			
	전업주부	2.42		2.53		3.50		3.11		3.35		3.07		2.71		3.01			
	T _{3,18}	-2.39*		-4.95***		-1.19		-1.87		-0.28		-0.14		3.13**		0.65			
	F _{3,18}																		
남 편 적 업 무 직	전문, 경영관리적 사무, 전문기술직	2.13	A	2.12	A	3.40		2.95		3.18		3.08		2.85	A	2.96			
	판매, 서비스직	2.24	A	2.13	A	3.47		2.98		3.33		3.98		2.86	A	2.98			
	단순노무자	2.12	A	2.41	A	3.42		2.93		3.47		3.24		2.73	AB	3.07			
	무직	2.94	B	2.71	B	3.59		3.12		3.45		3.00		2.47	AB	3.09			
F _{3,18}		4.08**		5.88***		0.29		0.43		1.27		1.38		2.47*		0.23			
가족 형태	핵가족	2.27		2.27		3.46		3.02		3.32		3.06		2.80		3.03			
	확대가족	2.57		2.55		3.46		3.16		3.49		3.05		2.95		3.10			
T _{3,18}		-2.11*		-2.10*		0.01		-1.25		-1.45		0.03		-1.27		-0.60			

*p<.05 **p<.01 ***p<.001

식을 가장 많이 주고 있었고, 20대 주부들이 가장 적게 주고 있었다. 다중범위검증결과 20대와 30대이상간에 차이를 보였다. 학력별로는 국·중졸 주부들이 자녀에게 전통음식으로 간식을 가장 많이 주고, 대졸이상 주부들이 가장 낮았다. 즉 학력이 낮을수록 자녀에게 전통음식으로 간식을 많이 주고 있었다. 다중범위검증결과 국·중졸, 고졸, 대졸이상 주부들간에 뚜렷한 차이를 보였다.

명절때 전통음식을 마련하는 경우 학력($p<.01$), 소득별($p<.05$)에 유의차를 보여 학력별로는 명절때 전통음식을 마련하는 것은 국·중졸 주부들이 가장 높았고 대졸이상 주부들이 가장 낮았다. 즉 학력이 낮을수록 명절때 전통음식을 마련하고 있었다. 다중범위검증결과 국·중졸과 고졸이상간에 차이를 보였다. 소득별로는 명절때 전통음식을 마련하는 것은 99만원이하 주부들이 가장 많았고 100~199만원 주부들이 가장 적었다. 다중범위검증결과 99만원주부와 100~199만원주부간에 차이를 보였다.

개발된 전통음식을 이용하는 정도는 소득($p<.05$)에 유의차를 보여 소득이 200~299만원 주부가 가장 많이 이용하고 있었고 100~199만원 주부가 가장 적게 이용하고 있었다. 다중범위검증결과 소득이 100~199만원과 200~299만원 주부간에 차이를 보였다.

전통음식이용횟수가 줄어드는 정도는 주거형태($p<.05$), 본인직업($p<.01$), 남편직업($p<.05$)에 유의차를 보여 주거형태별로는 아파트에 거주하는 주부들이 전통음식의 이용횟수가 가장 많이 줄어들고 있었고 기타 주거지역이 가장 적었다. 다중범위검증결과 아파트·개인주택과 기타 주거지역 간에 차이를 보였다. 본인직업별로는 취업주부인 경우 전업주부보다 전통음식의 이용횟수가 줄어들고 있는 것으로 나타나 취업주부인

경우 바쁜 생활속에서 좀더 간편하고 편리한 인스턴트 식품의 이용이 전업주부보다 많은 것으로 여겨진다.

남편직업별로는 사무·전문기술직이 전통음식의 이용 횟수가 가장 많이 줄어들고 있었고 무직이 가장 낮았다. 다중범위검증결과 전문경영사무기술직과 무직간에 차이를 보였다.

외식시 전통음식을 이용하는 정도는 연령($p<.001$), 학력($p<.05$), 주거형태($p<.01$)에 유의한 차를 보여 연령별로는 외식할 때 50대이상 주부들이 외식시 전통음식을 가장 많이 이용하고 있었고 30대 주부들은 가장 적었다. 다중범위검증결과 40대이하와 50대간에 차이를 보였다. 학력별로는 국·중졸 주부들이 외식시 전통음식을 가장 많이 이용하였고, 고졸 주부들이 가장 적었다. 다중범위검증결과 국·중졸과 고졸이상간에 차이를 보였다. 주거형태별로는 기타 주거지역이 외식시 전통음식을 가장 많이 이용하였고 아파트가 가장 낮았다. 다중범위검증결과 아파트와 개인주택·기타간에 차이를 보였다.

6. 일반적 환경과 전통음식에 대한 의식, 식생활 행동과의 상관관계

일반적 환경과 전통음식에 대한 의식, 식생활 행동 간의 상관관계는 표 29와 같이 전통음식에 대한 식생활 행동은 연령($r=.40$), 자녀에게 전통음식의 조리법을 가르치려는 의식($r=.21$), 전통상차림고수($r=.27$), 전통음식이 가공, 편의식품으로 개발($r=11$), 자녀에게 전통음식으로 간식을 주려는 의식($r=.13$)과는 정적인 상관을 보였고, 학력($r=.31$)과는 부적인 상관을 보였다. 즉 전통음식에 대한 식생활 행동은 연령이 많을수록, 자녀에게 전통음식의 조리방법을 가르치려는 의식이 높을수록, 전통상차림을 고수하려는 의식이 높을수록,

표 29. 일반적 환경과 전통음식에 대한 의식, 식생활 행동과의 상관관계

	1 연령	2 학력	3 소득	4 학습 의향	5 교수 의향	6 전통 상차림 고수	7 전통 음식 개발	8 떡등의 간식·줄 의향	9 식생활 행동
1	1.00	-.65**	.07	-.04	.15**	.14**	-.02	.05	.40**
2	-.65**	1.00	.15**	.01	-.13*	-.19**	.02	.03	-.31**
3	.07	.15**	1.00	-.05	.04	.01	.01	-.06	.03
4	-.04	.01	-.05	1.00	.41**	.17**	.08	.19**	.09
5	.15**	-.13*	.04	.41**	1.00	.25**	.08	.20**	.21**
6	.14**	-.19**	.01	.17	.25**	1.00	.08	.18**	.27**
7	-.02	.02	.01	.08	.08	.08	1.00	.17**	.11*
8	.05	.03	-.06	.19**	.20**	.18**	.17**	1.00	.13*
9	.40**	-.31**	.03	.09	.21**	.27**	.11*	.13*	1.00

* $p<.01$ ** $p<.001$

표 30. 일반적 환경, 전통음식에 대한 의식이 식생활 행동에 미치는 영향력 및 설명력 비교

독립변인	전통음식에 관한 식생활 행동			
	b	β	b	β
월평균소득	8.07	.02	5.73	.01
주부의 연령	0.02	.34***	0.02	.32***
교육수준	-.01	.09	-.00	-.06
간식(떡, 한과, 음청)제공			0.03	.04
전통음식의 개발여부			0.05	.09*
전통음식의 학습의향			0.02	.03
전통상차림 고수			0.09	.18***
자녀에게 교수 의사			0.62	.08
회귀상수	2.43		1.48	
F	32.14***		18.29***	
R ²	.16		.23	.24
ΔR^2			.07	.01

* $p < .05$ *** $p < .001$

전통음식이 가공, 편의식품으로 개발되어야 한다는 의식이 높을수록, 자녀에게 전통음식으로 간식을 주려는 의식이 높을수록 전통적인 식생활 행동을 하고 있었다.

7. 일반적 환경, 전통음식에 대한 의식이 식생활 행동에 미치는 영향력 및 설명력 비교

일반적 환경, 전통음식에 대한 의식이 식생활 행동에 미치는 영향력 및 설명력 비교는 표 30과 같다. 일반적 환경이 전통음식의 식생활 행동에 미치는 영향은 주부의 연령($\beta = .34$)만이었다. 즉 주부의 연령이 많을수록 전통적인 식생활 행동이 많았고 일반적 환경의 설명력은 16%였다.

일반적 환경과 전통음식에 대한 의식 변인이 전통음식의 식생활 행동에 미치는 영향을 분석하였다. 그 결과 일반적 환경이 전통적 식생활 행동에 유의한 것으로 나타난 주부의 연령과 의식변인 중 전통음식의 개발($\beta = .09$), 행사시 전통상차림고수($\beta = .18$)가 유의한 것으로 나타났다. 즉 주부의 연령이 많을수록 전통음식을 개발하고 행사시 전통상차림을 고수해야 한다고 생각하는 주부일수록 전통적인 식생활 행동을 하고 있었다. 일반적 환경과 의식 변인을 포함시킨 회귀모형은 식생활 행동을 23% 설명해 주었다. 이는 첫번째 과정에서의 설명력 16%와 비교할 때 의식변인에 의한 설명력은 7%로서 전통음식에 대한 의식은 식생활 행

동에 중요한 역할을 미치는 변인임을 알 수 있다.

이상의 결과에서 전통음식의 식생활 행동에 영향을 미치는 변인은 주부의 연령, 전통음식 개발, 행사시 전통상차림 고수였다.

그러므로 식생활 문화 계승을 위해 젊은 연령층의 주부들에게 전통적인 식생활 행동을 할 수 있도록 적극적인 홍보와 교육이 필요하며, 전통음식에 대한 바른 이해와 의식을 고취시켜서 주부들이 전통음식에 대해 자부심과 긍지를 갖고 식생활 행동을 할 때 우리의 고유한 식생활 문화가 계승, 발전될 수 있으리라고 본다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 주부들의 전통음식에 대한 의식과 식생활 행동을 알아보기 위하여 서울 및 경기 일부 지역에 거주하는 주부 521명을 대상으로 설문지를 이용하여 수집한 자료를 빈도와 백분율, χ^2 검증, 분산분석, Pearson의 적률 상관계수, 위계적 다중회귀분석 등의 통계 방법을 사용하여 분석하였는데 그 결과는 다음과 같다.

1. 전통음식에 대한 의식

- 1) 대표적인 전통음식으로는 신선로, 음청류, 떡, 김치, 한과, 구절판이었으며, 전통음식을 자랑스럽게 생각하는 이유는 맛이 다양하고 영양이 풍부하며 모양과 색이 조화롭고 조리방법이 과학적이라고 하였다.
- 2) 전통음식의 조리방법은 순이 많이 가기 때문에 복잡하다고 생각하고 있었다.
- 3) 전통음식의 먹을 기회는 명절, 평소, 가족행사, 제사라고 생각하고 있었다.
- 4) 명절과 제사때는 신토불이의 재료로 음식을 마련해야 한다고 생각하고 있었다.
- 5) 자녀들에게 전통음식으로 간식을 주려는 이유는 고유음식이므로, 재료가 좋아서, 자녀 교육상, 입맛에 맞아서 등이었다.
- 6) 전통음식을 계승, 발전시키기 위해서 가정교육이 가장 필요하며, 식생활 문화의 계승, 미풍양속, 석성에 맞으므로 계승 발전시켜야 하나 조리법이 번거리워 이용횟수가 줄어들고 있으므로 전통음식을 보급하기 위해 맛, 저장성, 위생적인 면, 영양 면에 역점을 두어야 한다고 생각하고 있었다.
- 7) 전통음식을 현재보다 많이 이용하는 일에 대해서는 현재 그대로 이용하기를 원하고 있었고 전통음식을 우리 식생활에 맞게 개발하는 것에 대해서는 부분적으로 개발할 필요가 있다고 하였다.

2. 전통음식에 대한 식생활 행동

- 1) 전통음식을 가장 많이 먹어 보는 때는 명절, 제사, 가족행사, 평소 순이었다.
- 2) 전통음식의 조리방법은 친정어머니, 학교, 신문잡지, 요리책, 시어머니 등을 통해서 배우고 있었으며 평소 많이 하는 조리법은 끓이기, 볶기 순이었다.
- 3) 점차 이용횟수가 줄어들고 있는 전통음식은 음청류, 한과, 죽, 떡, 조림류 순이었다.
- 4) 자녀에게 간식으로 주는 전통음식은 떡, 음청류, 면류, 전류 순이었으며 떡과 음청류는 가끔 먹고 있었고 한과는 제사, 잔치, 명절에만 먹고 있었다. 또한 자녀와 함께 만들어 본 전통음식은 음청류, 김치, 전 순이었다.
- 5) 주로 사다 먹는 전통음식은 젓갈류였으며 또한 외식으로 먹는 전통음식은 한정식, 냉면, 비빔밥의 순이었고 전통음식으로 외식을 하는 이유는 맛이 좋아서, 습관적으로, 먹음직스러워서 순이었다.

3. 일반적 환경과 전통음식에 대한 의식과 식생활 행동과의 상관관계

전통음식에 대한 식생활 행동은 연령($r=.40$), 자녀에게 전통음식의 조리법을 가르칠 의식($r=.21$), 전통상차림고수($r=.27$), 전통음식이 가공·편의식품으로 개발($r=.11$), 자녀에게 전통음식으로 간식을 주려는 의식($r=.13$)과는 정적인 상관을 보였고, 학력($r=.31$)과는 부적인 상관을 보였다. 즉 전통음식에 대한 식생활 행동은 연령이 많을수록 자녀에게 전통음식의 조리방법을 가르치려는 의식이 높을수록 전통상차림을 고수하려는 의식이 높을수록 전통음식이 가공·편의식품으로 개발되어야 한다는 의식이 높을수록 자녀에게 전통음식으로 간식을 주려는 의식이 높을수록 전통적인 식생활 행동을 하고 있었다.

4. 일반적 환경과 전통음식에 대한 의식이 식생활 행동에 미치는 영향력 및 설명력 비교

주부들의 연령, 전통음식이 가공·편의식품으로 개발되어야 한다는 의식, 전통상차림을 고수하려는 의식, 자녀들에게 전통음식에 대해 가르치려는 의식이 전통음식의 식생활 행동에 미치는 영향은 컸다.

이상의 결과를 볼 때 주부들의 전통음식에 대한 의식이 식생활행동에 영향을 미쳤다.

따라서 우리의 고유한 식생활 문화를 유지하고 전통음식을 계승발전시키기 위해서는 가정에서 주부들이 전통음식에 대해 자부심과 긍지를 갖고 자녀들에게 어렸을 때부터 전통음식을 다양하게 접할 수 있는 기회를 늘려가도록 식생활 행동을 하며, 학교교육과 대중매체를 통해 전통음식에 대한 올바른 이해와 홍보가

적극적으로 이루어져야 하겠다. 그러기 위해서는 전통음식의 조리방법이 바쁜 현대인의 식생활에 맞게 개선되고, 누구나 손쉽게 이용할 수 있는 다양한 전통음식의 개발과 보급이 선행되어야 하겠다.

참고문헌

1. 윤서석. 민속과 음식. *한국민속학* 10호, 민속학회, 1977.
2. 윤서석. 한국의 전래생활. 28, 수학사, 서울, 1983.
3. 윤서석. 한국 식생활문화의 개요. *국민영양*, 1988.
4. 윤서석. 전통적 생활양식의 연구. *한국정신문화연구원*, 1982.
5. 이효지. 한국의 음청류 문화. *한국식문화학회지* 9(4): 421, 1994.
6. 한양일, 남궁석, 설민영. 주부들의 식생활태도와 그 형성요인에 관한 조사연구. *한국식품영양학회지* 2(2): 1, 1989.
7. 임양순. 의례음식에 대한 주부의 의식조사 연구 -강원도 지역을 중심으로-. *사회과학연구* 제20집, 1984.
8. 권태완, 강세기. 식품 공업의 발달과 우리리의 식생활. *한국식문화학회지* 8(4): 351, 1993.
9. 김정현, 이민준, 양일선, 문수재. 한국인의 식행동에 영향을 주는 요인분석. *한국식문화학회지* 7(1): 1, 1992.
10. 조연숙, 홍상욱, 한재숙. 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식조사 연구. *한국식문화학회지* 3(3): 281, 1988.
11. 손유미. 서울거주주부의 통과의례에 대한 의식과 의례음식의 이용실태에 대한 연구. *한양대학교 교육대학원 석사학위논문*, 1990.
12. 이경자. 전북지역 주부들의 식생활 관리실태에 관한 조사연구. *한국식문화학회지* 6(4): 403, 1991.
13. 김미숙. 여중생의 한국 전통 식생활에 대한 실태 조사. *경상대학교 석사학위논문*, 1993.
14. 안인숙. 중년기 여성의 식생활 행동에 관한 조사 연구. *연세대학교 석사학위논문*, 1986.
15. 김윤신. 남녀 중학생들의 전통음식에 대한 의식과 기호도 조사 연구 -서울과 전주를 중심으로-. *고려대학교 석사학위논문*, 1993.
16. 박미선. 한국음식에 대한 여고생의 의식과 기호에 관한 조사 연구 -광주, 전남지역을 중심으로-. *전남대학교 석사학위논문*, 1991.
17. 계승희, 윤석인. 한국전통음식에 대한 외국운동선수들의 기호도 조사. *한국식문화학회지* 3(1): 79, 1988.
18. 이경애, 장영애, 김우경. 남녀 대학생들의 한국전통음식에 대한 지식 및 평가에 관한 연구 I. *대한가정학회지* 31(3), 1993.
19. 이경애, 장영애, 김우경. 남녀 대학생들의 한국전통음식에 대한 지식 및 평가에 대한 연구 II. *대한가정학회지* 31(4), 1993.

20. 이영남, 신민자, 김복남. 전통음식의 현황에 관한 연구. *한국식문화학회지* 6(1): 1991.
21. 한억. 전통식품의 가공기술 현황 및 발전방향. *한국식품개발연구원*, 1993.
22. 계승희, 윤석인, 이철. 주부들의 한과류 이용에 관한 실태조사. *한국식문화학회지* 2(2), 1987.
23. 김경희. 한국음식의 즉석식품화에 대한 관심도 조사 -서울지역 대학생을 중심으로-. *세종대학교 가정학과 석사학위논문*, 1993.
24. 도시가계연보, 통계청, 1994.
25. 김향희. 한국절식의 시행실태에 관한 지역별 비교연구 -강릉, 대전, 전주, 대구지역을 중심으로-. *효성여자대학교 석사학위논문*, 1988.