

## 고등학생들의 떡의 이용 실태 및 기호도 조사

이 진 실

동덕여자대학교 자연과학대학 식품영양학전공  
(1998년 5월 접수)

## Study on High School Students' Consumption Pattern and Preference of Korean Rice Cake

Jinsil Lee

Dept. of Food and Nutrition, Dongduk Women's University

(Received May, 1998)

### Abstract

The aim of this study were to assess high school students' consumption pattern of Korean rice cakes and to analyze the preference of them by students' demographic backgrounds. Self completed questionnaires were collected from 672 high school students in Seoul area. A questionnaire consisted of three parts including demographic backgrounds, student's consumption pattern and preference of Korean rice cakes by type. Statistical data analysis was done using the SPSS/PC program for descriptive analysis, t-test and  $\chi^2$  test. Approximately half of the students were male(52.6%) with the average age of 16.7. The consumption frequency rate showed that 41.6% students had Korean rice cake once a week followed by once or twice a month(39.1%), once per six months(11.0%), and once per two months(8.3%). Ingeolmi received the highest preference score(4.28), whereas Duteopteok had the lowest score(0.18).

### I. 서 론

떡은 시루를 사용하기 시작한 청동기 시대로부터 등장한 우리 나라의 고유한 전통 식품으로 家禮, 祭禮, 賓禮를 위시하여 각종 行祭, 巫義 또는 계절에 따른 節食 등에 이용이 되어 왔다<sup>1,2,3)</sup>.

떡은 만드는 방법에 따라 켄떡, 친떡, 지지는떡과 삶은떡으로 구분되며 떡의 종류는 190여종에 이른다. 켄떡의 종류에는 백설기, 송편, 약식과 기주떡 등이 있고, 친떡으로는 개파떡, 인절미, 단자 등이 있으며, 지지는떡으로는 화전, 부꾸미 등이 있으며, 삶은떡으로는 경단 등이 있다<sup>1)</sup>.

떡은 맵쌀, 찹쌀, 혹은 차조 등의 곡물을 기본재료로 쓰고 부재료로 곡류, 채소류, 과실류, 버섯류, 산채류 등을 혼합하여 다양하게 만들어진다. 떡은 재료가

다양하여 영양적으로 우수한 식품일 뿐 아니라 재료로부터 오는 색깔이나 모양도 다양해 보기에도 훌륭한 식품이다. 또한 떡은 생리적 기능이 있는 여러 가지 재료들을 첨가하면 건강식품으로도 손색이 없는 우리 나라의 고유한 전통 식품이다<sup>1,2,3,4,5,6,7)</sup>.

그러나 우리나라의 전통식품인 떡은 사용빈도와 그 종류가 점점 줄어들고 있을 뿐 아니라 전통적인 옛 맛 또한 잊어가고 있는 실정이다. 이는 현대사회가 산업화, 국제화되면서 서구 식문화의 유입, 의례의 간소화, 식품산업의 발달로 다양한 식품들이 생산되고 있기 때문에 소비자들의 식품 선택권이 넓어졌기 때문으로 풀이된다. 특히 주부들의 사회참여가 많아지면서 식품소비 행태가 간편지향적으로 나아가고 있기 때문이라고도 볼 수 있다.

최근 들어 떡에 대한 연구는 우리나라 전통식품에

대한 관심과 함께 여러 방면에서 시작되었다. 떡에 대한 연구들로는 이용실태 및 시판제품에 대한 평가<sup>7)</sup>, 떡의 보존성 및 노화에 관한 연구<sup>8,9,10)</sup>, 당과 물의 첨가량 및 재료배합비에 관한 연구<sup>11,12,13)</sup>, 조리방법<sup>14)</sup>, 식이섬유<sup>15,16)</sup>, 감자껍질<sup>17)</sup>, 쑥<sup>18)</sup>, 레시틴 가수분해물<sup>19)</sup> 등이 떡의 견고도 및 texture에 미치는 영향, 떡의 표준화에 관한 연구<sup>20,21,22,23)</sup> 등이 있으나 떡의 기호도에 관한 연구<sup>24)</sup>로는 초등학생을 대상으로 한 것이 있을 뿐이다.

이에 본 연구는 고등학생들을 상대로 청소년층이 선호하는 떡의 종류, 섭취 빈도, 떡에 대한 생각 등을 알아봄으로써 우리 나라 전통식품으로서 떡의 위치와 앞으로 떡의 제조 및 개발시 고려되어야 할 사항들을 점검하여 떡의 보급을 늘리고 우리의 전통식품인 떡의 세계화를 위한 기초자료 구축을 위해 실시되었다.

## II. 연구내용 및 방법

### 1. 조사대상 및 기간

고등학생들의 떡의 섭취실태 및 떡에 대한 기호도를 조사하기 위해 서울에 분포되어 있는 남녀 고등학교를 모집단으로 하여 지역별로 분류하고 이를 대표할 수 있는 집단을 선정하였다. 본 연구의 연구대상으로는 남녀 고등학교 5개교를 선정하고 각각 1, 2, 3 학년을 대상으로 한 반씩을 선정하여 조사대상으로 선별하여 총 627명의 고등학생을 표본으로 조사하였다. 질문지는 각각 담임 교사의 협조를 얻어 1998년 4월 2일부터 4월 18일 까지 각 고등학교를 방문하여 학생들에게 설문지의 목적을 설명한 후 배포하여 그 자리에서 직접 기입하도록 하였다. 설문지는 총 692부가 배포되었으며 이중 총 638부가 회수되었으며 이 가운데 불완전하게 응답된 11부를 제외한 627부(90.6%)가 통계처리에 이용되었다.

### 2. 조사내용 및 설문지개발

기존의 문헌을 참고하여 본 연구에 사용된 설문지를 개발하였으며, 응답률을 높이기 위해 응답자가 신속하고 간편하게 대답할 수 있도록 표준화된 질문지를 이용하였다. 본 연구를 위해 개발된 설문지는 고등학생 일반사항 5문항, 떡에 관한 관련 문항 10문항, 품질항상을 위한 사항 6문항으로 구성하였다. 떡에 관한 기호도 조사는 고등학생들이 먹어본 경험이 있는 떡에 대해 어느 정도 좋아하고 있는지를 Likert의 5점척도를 이용하여 조사하였다. '매우 좋아한다'는 5점, '좋아한

다'는 4점, '보통이다'는 3점, '싫어한다'는 2점, '매우 싫어한다'는 1점으로 표기하였다. 개발된 설문지를 남녀 고등학생 25명을 대상으로 예비조사를 실시한 후에 문제점을 수정 보완하여 설문지를 완성하였다.

### 3. 자료의 통계처리

자료의 통계분석은 SPSS PC(Statistical Package for the Social Science V. 6.0)를 이용하여 빈도, 평균, 표준 편차 등의 기술통계량을 산출하였다. 독립된 두 집단의 평균값을 비교할 때는 두 표본 t-검정(two sample t-test) 방법을 이용하여 집단간의 차이를 분석하였으며, 조사대상자의 인적사항에 따른 떡의 이용실태에 관한 차이를 알아보기 위해  $\chi^2$  검정을 실시하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반사항

본 연구는 서울에 위치한 5곳의 고등학교에 재학중인 남·녀 학생들 627명을 대상으로 조사하였으며 조사대상자의 인구통계학적 변수로는 성별, 연령, 가족형태, 거주상태, 1달 용돈으로 집계 결과는 표 1에 제시하였다. 조사대상 고등학생은 남학생 49.9%, 여학생 50.1%로 거의 같은 비율의 성비를 보여주었으며, 평균

〈표 1〉 조사대상자의 일반사항

명(%)

일반사항	남(206명)	여(186명)	전체(392명)
연령	16.8±1.03	16.6±1.28	16.7±1.14
1달 용돈			
3만원 미만	83(26.5)	47(15.0)	130(20.7)
3만원 이상 6만원 미만	161(51.4)	201(64.0)	362(57.8)
6만원 이상 9만원 미만	24(7.7)	40(12.7)	64(10.2)
9만원 이상	29(9.3)	25(8.0)	54(8.6)
일정하지 않다	16(5.1)	1(0.3)	17(2.7)
가족형태			
핵가족	293(93.6)	291(92.7)	584(93.2)
대가족	20(6.4)	23(7.3)	43(6.8)
거주상태			
가족과 함께	310(99.0)	310(98.7)	620(98.9)
친척집	2(0.6)	.	2(0.3)
기숙사	.	.	0
하숙	1(0.4)	1(0.3)	2(0.3)
자취	.	3(1.0)	3(0.5)

연령은 16.7±1.14세로 조사되었다. 1달 용돈은 3~6만 원이 57.8%로 가장 많은 분포를 보였으며, 가족형태별로는 핵가족이 93.2%로 대부분이 핵가족의 형태로 조사되었다. 학생들의 거주상태를 살펴본 결과 남·녀학생 모두 가족과 함께 사는 경우가 98.9%로 거의 대부분을 차지하였다.

## 2. 고등학생들이 떡을 먹는 빈도

표 2는 조사대상 고등학생들이 떡을 먹는 빈도에 관한 조사 결과이다. 41.6% 학생이 일주일에 한 번 이상 떡을 먹는다고 답하였으며, 다음으로 한 달에 한두 번 정도(39.1%), 6개월에 한번 정도(11.0%), 두달에 한번 정도(39.1%)의 순으로 조사되어, 대부분의 학생들(80.7%)이 한 달에 한두번 이상은 떡을 먹는 것으로 조사되었다. 57%의 초등학생들이 한 달에 한두번 정도 떡을 먹는다고 보고되었던 이<sup>24)</sup>의 결과와 비교하면 고등학생들이 초등학생들 보다 떡을 더 자주 먹는 것으로 나타났다. 떡을 먹는 횟수는 학생들의 성별과 가족 형태에 따라 유의적인 차이를 보이지 않았다.

떡을 준비하는 방법에 대한 결과는 표 3에 집계하였다. 46.1%의 학생들이 떡을 집에서 직접 만들거나 또는 떡집에서 사온다고 답하였으며, 다음으로 떡집에

서 사온다(41.1%), 집에서 만든다(10.5%), 기타(1.3%)의 순으로 대답하였다. 이러한 결과는 초등학생들로부터 얻은 결과<sup>24)</sup>와도 같은 것으로 대부분의 집에서는 떡을 만들기도하고 사오는 것으로 나타났다. 1988년도에 조사된 임<sup>7)</sup>의 연구에 의하면 가정에서 떡을 만들겠다고 답한 주부들이 61.7%이었던 것과는 다소 차이가 있다. 이는 가정에서 떡을 직접 만드는 비율이 점점 줄어들고 있음을 시사해준다. 떡을 준비하는 방법은 학생들의 가족형태(핵가족, 확대가족)에 따라서는 유의적인 차이를 보이지 않았으나, 학생들의 성별간에는 유의적인 차이를 보였주었다.

## 3. 고등학생들의 떡에 대한 인지도 및 기호도

기존의 문헌을 중심으로 우리나라 떡을 크게 14가지로 분류하여 조사하였으며, 우리 나라 남녀 고등학생들의 떡에 대한 인지도는 표 4에 제시하였다. 제시된 14가지 떡에 대해 조사대상 고등학생들이 알고 있는 정도는 평균 69.7% 였으며, 조사대상 학생들의 90% 이상이 송편(94.7%), 인절미(94.6%), 가래떡(94.3%), 경단(91.7%), 약식(91.1%), 팔시루떡(90.6%)을 알고 있다고 응답하였다. 이는 초등학생을 대상으로 떡의 인지도에 대한 이의 연구<sup>24)</sup> 결과와 매우 유사한 결과로 떡 중에

〈표 2〉 고등학생들이 떡을 먹는 빈도

명(%)

떡을 먹는 횟수	전체	성별		가족형태	
		남	여	핵가족	대가족
일주일에 한번 이상	261(41.6)	128(40.9)	133(42.4)	245(28.3)	16(38.1)
한 달에 한두번 정도	245(39.1)	115(36.7)	130(41.4)	228(93.1)	17(40.5)
두달에 한번 정도	52( 8.3)	28( 8.9)	24( 7.6)	46( 7.9)	6(14.3)
6개월에 한번 정도	69(11.0)	42(13.5)	27( 8.6)	65(11.2)	4( 9.5)
$\chi^2 = 7.14158$				$\chi^2 = 12.46323$	

〈표 3〉 대학생들 가정에서 떡을 준비하는 방법

떡을 먹는 횟수	전체	성별		가족형태	
		남	여	핵가족	대가족
집에서 만든다	66(10.5)	36(11.5)	30( 9.6)	61(10.5)	5(11.9)
떡집에서 사온다	258(41.1)	129(41.2)	129(41.1)	242(41.5)	16(38.1)
집에서 만들거나 떡집에서 사온다	289(46.1)	141(45.0)	148(47.1)	268(46.0)	21(50.0)
기타	8( 1.3)	7( 2.2)	1( 0.3)	8( 1.4)	.
$\chi^2 = 11.2134^*$				$\chi^2 = 4.9144$	

\*p<0.05

〈표 4〉 대학생들의 떡에 대한 인지도

떡종류	알고있다	남학생	여학생	명(%)
				$\chi^2$ 값
인절미	593(94.6)	291(93.0)	302(96.2)	3.1436
두텁떡	93(14.8)	31( 9.9)	62(19.7)	12.0172***
부꾸미	118(18.8)	48(15.3)	70(22.3)	4.9665*
화전	417(66.5)	176(56.2)	241(76.8)	29.6351***
개피떡	444(70.8)	212(67.7)	232(73.9)	2.8720
경단	575(91.7)	274(87.5)	301(95.9)	14.2663***
송편	594(94.7)	291(93.0)	303(96.5)	3.9075*
기주떡	402(64.1)	169(54.0)	233(74.2)	27.8275***
깨떡	354(56.5)	163(52.1)	191(60.8)	4.8834*
백설기	539(86.0)	246(78.6)	293(93.3)	28.1423***
팥시루떡	568(90.6)	272(86.9)	296(94.3)	9.9786**
약식	571(91.1)	270(86.3)	301(95.9)	17.7529***
쇠머리떡	255(40.7)	91(29.1)	164(52.2)	34.8320***
가래떡	591(94.3)	289(92.3)	302(96.2)	4.2844*

\*p&lt;0.05, \*\*p&lt;0.01, \*\*\*p&lt;0.001

서 송편, 인절미, 가래떡 등과 같은 한정된 종류의 떡만을 알고 있었다. 이는 우리가 이용하고 있는 떡의 종류가 극히 제한되어 있다는 것을 말해준다. 이들 떡들은 비교적 제조과정이 간단하거나 제조기계가 개발이 된 것들로 떡의 보급을 늘리기 위해서는 떡의 제조법의 단순화와 아울러 기계의 개발도 시급하다고 하겠다.

고등학생들이 떡을 좋아하는 정도를 Likert의 5점 척도를 이용하여 점수화하였다(표 5). 떡의 종류에 따른 학생들의 기호도를 살펴본 결과 인절미(4.28점)와 송편(4.06점)은 기호도가 4점 이상으로 '좋아한다'보다 높게 조사되었으며, 다음으로 가래떡(3.94점), 경단(3.92점), 약식(3.90점), 백설기(3.87점), 팥시루떡(3.64점)이 3점에서 4점 사이로 조사되어 기호도가 '보통이다'보다 조금 높게 조사되었다. 학생들의 기호도가 낮게 조사된 떡으로는 기주떡(2.05점), 개피떡(1.82점), 깨편(1.68점), 쇠머리떡(1.64점), 화전(1.45점), 부꾸미(0.61점), 두텁떡(0.52점) 순으로 조사되어, 이 결과 역시 초등학생들을 대상으로 우리 나라 떡에 대한 기호도를 조사한 이<sup>24)</sup>의 연구 결과와 매우 유사한 양상을 보여주었다. 학생들에게 기호도가 낮은 것으로 조사된 떡들은 학생들의 그 떡에 대한 관능적인 수용도의 차이라기 보다는 실제로 그 떡을 먹어보고 접할 수 있는 기회가 없어서라고 보고한 이<sup>24)</sup>의 연구 결과가 적용될 수 있을 것으로 사료된다. 떡에 대해 체계적이고 끊임없는 연구를 통하여 영양적으로나 관능적으로 더 우수한 식품으로 다양하게 개발하고 보편화시키는 노력이 필요하다고 사료된다.

#### 4. 고등학생들이 떡을 먹는 기회

고등학생들이 떡을 먹는 기회에 관한 결과를 표 6

〈표 5〉 고등학생들의 떡에 대한 기호도

떡종류	기호도 <sup>1)</sup> 평균±표준편차	남학생 평균±표준편차	여학생 평균±표준편차	t 값
인절미	4.28±0.86	4.27±0.85	4.29±0.86	0.234
두텁떡	0.52±1.27	0.36±1.04	0.69±1.49	47.688***
부꾸미	0.61±1.39	0.43±1.17	0.78±1.60	42.213***
화전	1.45±1.88	1.30±1.80	1.59±1.95	10.989***
개피떡	1.82±1.91	1.83±1.92	1.80±1.89	1.290
경단	3.92±1.31	3.73±1.50	4.11±1.12	11.807***
송편	4.06±1.02	4.08±1.01	4.04±1.03	0.137
기주떡	2.05±1.97	1.71±1.97	2.38±1.96	1.570
깨편	1.68±1.89	1.54±1.84	1.81±1.94	1.336
백설기	3.87±1.44	3.41±1.82	4.33±1.05	105.578***
팥시루떡	3.64±1.44	3.47±1.59	3.80±1.28	12.769***
약식	3.90±1.32	3.69±1.52	4.10±1.12	23.345***
쇠머리떡	1.64±1.97	1.15±1.81	2.12±2.12	46.586***
가래떡	3.94±1.06	3.79±1.21	4.08±0.90	17.091***

1) 1: 매우 싫어한다. 2: 싫어한다. 3: 보통이다. 4: 좋아한다. 5: 매우 좋아한다.

\*\*\*p&lt;0.001

에 집계하였다. 75.6%의 학생들이 '먹고 싶을 때 아무 때나'라고 답하였으며, 과반수 정도의 학생들이 명절날(47.2%) 떡을 먹는다고 답하였으며, 다음으로 제삿날(22.0%), 결혼식(15.0%), 생일날(7.3%)의 순으로 답하였다. 7.3%의 고등학생만이 생일날 떡을 먹는다고 답한 것으로 보아 전통적으로 떡을 생일날에는 먹었던 우리의 전통이 사라져가고 있음을 말해준다. 초등학생들도 생일날 떡만을 먹는 경우는 1.3%, 케익만을 먹는 경우는 63.2%, 떡과 케익 모두를 먹는 경우는 29.0%로 생일날에는 떡 보다는 케익이 훨씬 더 많이 이용이 되고 있었다<sup>24)</sup>. 이와 같이 어린이들과 청소년들에게 있어서 떡이 차지하는 의미는 점점 소퇴해가고 있는 실정이다. 떡과 케익의 다른 점이라면 우선 맛을 들 수 있겠다. 케익은 당도가 높고 부드러워 먹기가 좋을 뿐 아니라 모양이 아름답다는 측면에서 생각하면 학생들이 떡보다 케익을 더 선호할 수 있을 것으로 생각된다. 그러나 고당질, 고지방의 서양 식품의 섭취 증가는 성인병 이환률과 높은 상관관계가 있다는 것은 너무나 잘 알려진 사실이다. 그러므로 우리의 전통 식품의 보급을 위해서만이 아니라 건강을 위해서도 떡의 이용을 권장해야 할 것이다. 학생들의 가족형태와 성별에 대한 차이를 조사한 결과 대가족의 학생들은 제삿날 떡을 먹는다고 답한 경우가 혼가족에 비해 높게 나타났

으며, 여학생의 경우 남학생에 비해 평상시 '먹고 싶을 때 아무 때나 떡을 먹는다'고 답한 경우가 유의적이지는 않았으나 높게 조사되었다.

학생들에게 식사대용으로 떡을 먹어본 경험이 있는지를 물어본 결과(표 7) 41.8%의 학생들이 간식으로 떡을 먹어봤다고 답하였으며, 점심(34.4%), 저녁(24.4%), 아침(18.3%)의 순으로 식사대용으로 떡을 먹은 적이 있다고 답하였다. 이 결과로 보아 고등학생들은 주로 간식으로 떡을 먹는 경우가 많다는 것을 알 수 있었다. 초등학생의 경우도 떡을 주로 간식(51%)으로 먹어보았으며 식사대용으로는 점심이 40.7%로 가장 높게 조사되었다. 이러한 결과로 보아 떡은 주로 간식으로 많이 이용되며, 식사대용으로는 점심에 가장 많이 이용됨을 알 수 있었다. 앞으로 떡을 제조할 경우, 간식용과 점심용으로 나누어 개발하는 것도 바람직 할 것으로 사료된다. 또한 소비자의 연령에 맞게 적합한 영양성분을 가진 떡을 만드는 것도 의미가 있을 것으로 보인다.

#### 4. 떡의 품질향상을 위한 개선방안

고등학생들의 떡의 품질개선 방안의 필요성에 대한 평균 점수는 5점만점에 4.14±1.18로 '필요하다'고 응답

〈표 6〉 고등학생들이 떡을 먹는 기회

명(%) (중복허용)

떡을 먹는 기회	전체	성별		$\chi^2$ 값	가족형태		$\chi^2$ 값
		남	여		핵가족	대가족	
명절날	296(47.2)	158(50.5)	138(43.9)	2.6821	274(47.0)	22(52.4)	2.2497
생일날	46( 7.3)	22( 7.0)	24( 7.6)	0.0871	44( 7.5)	2( 4.8)	0.6059
결혼식	94(15.0)	41(13.1)	53(16.9)	1.7573	88(15.1)	6(14.3)	0.3739
제삿날	138(22.0)	79(25.2)	59(18.8)	3.7988	127(21.8)	11(26.2)	1.0094
먹고 싶을 때 아무 때나	474(75.6)	228(72.8)	246(78.4)	2.9184	444(76.2)	30(71.4)	1.9577

〈표 7〉 고등학생들이 식사대신 떡을 먹어본 경험

명(%) (중복허용)

떡을 먹어본 경험	전체	성별		$\chi^2$ 값	가족형태		$\chi^2$ 값
		남	여		핵가족	대가족	
아침	115(18.3)	52(16.6)	63(20.1)	1.4766	103(17.7)	12(28.6)	7.7258
점심	216(34.4)	99(31.6)	117(37.3)	2.4523	199(34.1)	17(40.5)	3.1157
저녁	153(24.4)	62(19.8)	91(29.0)	7.6206**	141(24.2)	12(28.6)	3.8060
간식	262(41.8)	117(37.4)	145(46.2)	6.8937*	240(41.2)	22(52.4)	4.8288

\*p<0.05, \*\*p<0.01

〈표 8〉 고등학생의 성별에 따른 떡의 품질개선의 필요성

품질개선 사항	남학생 평균±표준편차	여학생 평균±표준편차	t값
건강에 좋은 떡 개발	4.04±0.95	4.12±0.94	0.3914
저열량 떡 개발(다이어트용)	3.61±1.22	4.13±1.07	7.9826**
대량생산하여 싼 가격으로 판매	3.90±1.13	4.06±1.12	0.2658
젊은 층의 입맛에 맞는 떡 개발	4.37±0.87	4.28±1.00	1.5703
여러 종류의 다양한 떡 개발	4.28±0.95	4.49±1.12	12.7371***
굳지 않는 떡 개발	4.11±1.01	4.22±0.77	2.5783

\*\*p&lt;0.01, \*\*\* p&lt;0.001.

하였다. 각 품질개선 방안들을 비교해 볼 때 4점 이상을 차지한 항목들로는 여러 종류의 다양한 떡 개발(4.38) > 젊은 층의 입맛에 맞는 떡 개발(4.33) > 굳지 않는 떡 개발(4.17) > 건강에 좋은 떡 개발(4.08)로 조사되었으며 다음으로는 저열량 떡 개발(3.87) 순으로 조사되었다(표 8). 고등학생들의 성별에 따라 살펴보면 여학생의 경우 품질개선 필요성에 대해 평균 4.22로 남자 4.05 보다 높게 조사되었으며, 각 항목별로 살펴보면 여러 종류의 다양한 떡 개발(p<0.001), 저열량 떡 개발 및 판매(p<0.01)에 대해서 남학생들 보다 유의적으로 높게 조사되었다. 남학생들은 다양한 떡의 개발 필요성을 여학생들 보다 크게 느끼고 있었으며, 여학생들은 저 열량 떡 개발 필요성을 남학생보다 더욱 절실히 느끼고 있었다. 이와 같이 같은 10대라해도 떡의 개선책에 대한 의견이 다르게 나타남을 볼 수 있다. 즉 떡의 대중화를 위해서는 각 세대와 성별에 따라 요구되는 것을 잘 파악해 개선방향의 지침으로 삼아야 할 것이다.

#### IV. 요약 및 제언

본 조사의 목적은 우리 고유의 전통식품인 떡에 대한 개발방안을 모색하기 위한 기초자료를 얻기 위하여 십대를 대표하는 남녀 고등학생 등을 대상으로 떡의 이용실태, 떡에 대한 인지도 및 기호도, 떡의 품질개선의 필요성 등을 평가, 분석하고자 행하여졌다.

이에 본 조사의 결과를 요약하면 다음과 같다.

- 조사대상의 성별분류를 보면 남녀 학생이 거의 동수를 차지하였으며 평균연령은 16.7세였다. 거의 대부분의 학생(80.7%)이 떡을 한 달에 한두 번 이상씩 먹는다고 답하였다.
- 조사대상중 과반수 정도(46.1%)의 학생이 떡을 집에서 직접 만들거나 또는 떡집에서 사온다고

답하였으며, 다음으로 떡집에서 사온다(41.1%), 집에서 만든다(10.5%), 기타(1.3%)의 순으로 대답하였다.

- 조사된 14가지 떡에 대한 고등학생들의 기호도를 살펴보면 인절미, 송편, 가래떡, 경단, 약식은 학생들의 기호도가 높은 것으로 조사되었으며, 반면에 개피떡, 깨편, 쇠머리떡, 화전, 부꾸미, 두텁文化传播은 기호도가 낮게 조사되었다.
- 조사대상 학생들이 떡을 먹는다고 답한 날은 대부분(75.6%)의 학생들이 '먹고 싶을 때 아무때나'로 답하였으며, 다음으로 명절날, 제삿날, 결혼식, 생일날의 순이었다. 학생들에게 한끼의 식사 대신 떡을 먹어본 경험이 있는지를 물어본 결과 41.8% 학생들이 떡을 간식 대용으로 먹어본 경험이 있다고 답하였으며, 다음으로 점심, 저녁, 아침의 순으로 식사대신 떡을 먹었다고 답하였다.
- 떡의 품질향상을 위한 개선방안의 필요성에 대해 조사한 결과 여러 종류의 다양한 떡 개발(4.38), 젊은 층 입맛에 맞는 떡 개발(4.33), 굳지 않는 떡 개발(4.17), 건강에 좋은 떡 개발(4.08) 순으로 조사되었다.

이상과 같은 연구 결과들로 보아 우리나라의 대표적 전통식품인 떡의 품질을 향상시키고 이의 보급을 위한 꾸준한 노력과 관심이 필요하다고 사료된다. 도시화·산업화된 현대문명속에서 십대들의 식습관과 기호도는 기성세대와는 차이가 있으리라고 생각된다. 본 연구에서도 10대들은 떡의 품질개선의 필요성으로 그들의 기호에 맞는 여러 종류의 다양한 떡 개발의 필요성을 첫 번째로 꼽았다. 이를 위해서는 여러 종류의 떡을 대량생산하기 위한 표준화 작업이 먼저 이루워져야 할 것으로 보이며, 떡의 산업화에 가장 큰 걸림돌인 노화 현상을 저지시키는 방법도 개발되어야겠다. 또한 떡을 이용한 간식용 혹은 점심대용 식단 개발도 떡의

이용도를 높이는 좋은 방법이 될 수 있다고 사료된다.

### ■ 참고문헌

- 1) 윤서석. 한국음식(역사와 조리). p36, 386, 수학사, 1986
- 2) 김상순. 한국 전통 식품의 과학적 고찰. p331, 숙명여대 출판부, 1985
- 3) 장지현. 전통식품-그 유구한 역사와 찬란한 미래, 전통식품의 새로운 인식과 바람직한 발전. 제1회 인제 식품과학 Forum 論叢. p47, 인제대학교, 1993
- 4) 이철호, 맹영선. 한국식문화학회지 2: 117, 1987
- 5) 강인희. 우리 고유식의 원류를 캔다. -떡-. 식생활, p64, 5월호, 1985
- 6) 윤숙경. 안동대 논문집, 제4집: 468, 1982
- 7) 임국이, 김선희. 한국식문화학회지 3: 163, 1988
- 8) 김종근. 대한가정학회지 14: 225, 1976
- 9) 안채경, 염초애. 한국조리과학회지 8: 225, 1992
- 10) 이미경, 김성수, 이상효, 오상룡, 이성우. 한국농화학회지 33: 277, 1990
- 11) 유애령. 한양대학교 석사논문, 1983
- 12) 유재영, 이효지. 한국조리과학회지 2: 45, 1986
- 13) 이효지, 정선숙. 한국조리과학회지 11: 237, 1995
- 14) 김순임, 한영실. 한국조리과학회지 9: 187, 1993
- 15) 이지영, 구성자. 한국조리과학회지 10: 267, 1994
- 16) 최인자, 김영아. 한국조리과학회지 8: 333, 1992
- 17) 최영선, 김영아. 한국조리과학회지 8: 333, 1992
- 18) 심영자, 백재은, 전희정. 한국조리과학회지 7: 35, 1991
- 19) 이진실. 동덕여대생활과학연구집, 1:37, 1996
- 20) 최성은, 이종미. 한국식품과학회지 25: 655, 1993
- 21) 김기숙. 한국조리과학회지 3: 20, 1987
- 22) 김기숙. 대한가정학회지 25: 1987
- 23) 한경선, 김기숙. 한국조리과학회지 10: 71, 1994
- 24) 이진실. 한국식생활문화학회지 12: 323, 1997