

## 한산도 지역의 향토음식과 금기식품에 대한 인식

박 영 선

대구대학교 생활과학대학 식품영양학과

### Perception of Native and Prohibitive Foods in Hansan - Do Area

Young Sun Park

Department of food and Nutrition Taegu University

#### Abstract

The purpose of this study was to investigate the kinds of native and prohibitive foods in Hansan-Do area. The kinds of the prohibitive foods and the reason prohibiting those from pregnant or lactating woman, fisherman and sick people were surveyed by using a questionnaire from 1994 to 1998. The results showed that Chungmu Gimbab was perceived highly as a native foods and the reason for prohibiting specific foods was not based on scientific evidences.

Key words: Hansan-Do, native foods, Prohibitive foods

#### I. 서 론

향토음식이란 그 지방에서 특성있게 개발하여 만들어 먹어 온 전통음식을 말한다. 한반도는 동·서·남은 바다에 접해 있고 북은 큰 강으로 경계를 짓고 있어서 지역에 따라 지세, 기후 등의 여건이 매우 다르다. 그러므로 각 고장의 토산물은 특색이 있고 다양하며 그 산출식품을 재료로 하여 각 가정에서 독특한 조리법들을 발달시켜 전수되어 온 것이 향토음식인 것이다.

향토음식의 형태는 첫째, 그 지방에서만 특산되는 식품으로 그 지방의 특유의 전승 조리법으로 조리하는 매우 순수한 향토음식이 있고 둘째, 다른 지방에서 산출되는 식재료를 도입하여 특별 조리법을 개발하여 만드는 향토음식이 있으며 셋째, 각 지방마다 만들고 있는 음식이지만 특색있는 조리법의 묘미를 자랑하는 향토음식이 있다.

이와 같은 향토음식의 형태 변화는 20세기 들어오면서 교통이 편리하여 사람의 교류가 많아지고 교통수단이 발달하여 물자의 수송이 용이하게 되었기 때문이라고 생각된다.

근래 우리 사회가 산업화·공업화되면서 경제 소득이 높아지고 국제간 교류가 활발해짐에 따라 외래문

본 연구는 대구대학교 1998년도 교내 연구지원에 의하여 수행되었음.

화에 젖어들게 되어 우리의 식생활에도 그 풍조가 만연해지고 또한 그 지방의 특색 있는 음식들이 지역의 한계성을 뛰어넘어 특유의 맛과 향취가 도외시되고 있는 점 등으로 인하여 향토음식이 그 본래의 특색을 잃어가고 있는 실정이다. 그러므로 각 지역마다 향토음식에 대한 의식을 더 높이고 전승·보급을 위한 체계적이고 심층적인 연구와 더불어 행정적인 지원이 절실히 요구된다.

그런데 이와 같은 향토음식 등 전통음식들을 구성하는 재료들 중에는 과학의 발달에도 불구하고 잘못된 사고(思考)에서 비롯된 금기식품(food taboo)이 있다. 금기(taboo)에는 영구적 금기(종교와 관련된 금기)와 일시적 금기"가 있는데 본 조사에서의 임신, 수유, 고기잡이와 같이 특정 식품에 대한 금기는 일시적 금기에 해당된다. 식품금기는 과학적으로 타당성이 있는 것과 없는 것이 있으며 그 대부분이 과학적으로 증명되지 않는 내용을 포함하고 있어 과거엔 우리의 식생활 개선도를 감소시킬 정도로 생활양식화 되어 영향을 끼쳤다. 그러나 현재는 경제적 발전, 교육수준의 향상, 대중매체(mass medium)를 통한 홍보 등으로 민중(民衆)의 의식도가 높아져 식생활 개선에 영향을 미칠 우려는 없으나 금기식품에 대하여 알아보는 것은 식생활문화적 면에서 의의가 있다고 본다.

본 연구는 조사·보고가 되어 있지 않은 한산도 지역의 주부를 대상으로 하여 향토음식의 종류와 조리

법 및 금기식품에 대하여 조사함으로써 한산도 지역의 전통음식문화의 전승·보급에 기여하고자 한다.

## II. 한산도의 지역적 특성

### 1. 面史와 자연환경<sup>2)</sup>

한산면은 8개의 법정 리동과 한산도를 비롯한 12개의 유인도와 17개의 무인도로 구성되어 있으며 한산도가 12개의 유인도 중 가장 큰 섬이다. 이곳은 임진왜란 당시 이순신 장군의 한산대첩을 비롯하여 삼도수군 통제영이 설치되었던 구국의 성역으로써 민족자긍의 요람이기도 하다. 한산면은 한산섬의 지명을 따서 붙인 행정단위의 지명이며, 행정구역상으로 경상남도 통영군에 속해 있다.

한산면은 동쪽으로는 거제군 동부면과 해협을 두고 접해 있고 남쪽은 멀리 대마도를 바라보는 대한해협, 서쪽은 통영군 산양면과 육지면을 경계로 하여 북쪽은 거제군 둔덕면과 충무시를 경계로 하는 바다로 둘러싸인 도서지역이다. 위도상 위치는 북위 34도 34분과 34도 49분 사이, 동경 128도 27분 부터 128도 44분 사이에 위치한다. 이곳에 사람이 살기 시작한 때는 언제부터 인지 확실하게 알려져 있지 않다. 조선 중기 1560년경(임진왜란이 일어나기 전) 대촌부락에 咸安趙氏가 최초로 입항하여 살았다고 전해지고 있으나 1592년(선조 26년) 한산대첩을 이룬 이순신 장군이 삼도수군 통제영을 豆乙浦(現 제승당, 운주당)에 설치(1593년)한 이후 한산면 전역이 통제영의 병참 기지화되면서 이에 따른 많은 사람들이 상주하였으리라 추정된다.

한산면은 전체가 도서로 형성되어 있고, 총 면적 29.72 km<sup>2</sup> 중 농경지가 6.19 km<sup>2</sup>로 토지의 이용률이 매우 낮은 편이다. 연평균 기온은 14°C 정도이며 바다의 영향을 받아 일교차가 가장 적은 것이 특색이다. 기후는 남해의 多雨 지역으로 강수량이 많아 연평균 1458 mm이며 사방이 바다라서 홍수 피해는 크게 입지 않으나 위치상 태풍 피해가 잦아 폭풍우와 해일로 많은 인명을 앓아가고 생활의 원동력인 선박이나 가옥 등의 재산을 잃기도 한다.

### 2. 인구 및 취락

생활의 거주지를 변경하는 인구이동 현상은 그 지역 주민이 처한 사회·경제적 변화의 결과로 나타난다고 볼 수 있다. 한산면의 인구는 우리나라 대부분의 농어촌 지역이 그렇듯이 전입인구가 많아 인구감소 현상이 현저하게 나타나고 있다. 1955년에서 1960년

까지는 약 10%로 연평균 2%의 증가를 보였으나 1965년부터 감소하기 시작하여 1991년까지 45%의 감소율로 다른 농어촌 지역보다 인구감소가 심화되어 탈농어촌 현상이 나타나고 있다.

한산면의 인구감소 현상은 도서지역이 갖는 지리적, 사회적, 경제적 측면의 열악한 환경조건 때문인 것으로 해석된다. 즉 낙도지역 주민들이 겪는 생업기반의 영세성으로 경제생활이 부진하고 육지와와의 교통불편, 교육시설, 일용품 구입, 의료시설의 혜택 등의 어려움으로 인하여 주민들이 고용기회가 많고 임금수준이 높으며 문화시설을 갖춘 지역으로 이동하는 현상이 나타나고 있다. 이러한 인구이동은 전입인구와 전출인구의 차가 클수록 가속화되고, 많은 젊은이들이 도시로 떠나 인구가 노령화 및 부녀자화되어 노동력의 품귀 현상까지 겹쳐 지역경제 발전을 저해하는 요인으로 등장하고 있다.

인구감소 추세는 농가호수보다는 농가인구가 더 빠른 속도로 감소되고 있다. 이는 농가 전 가족이 이동하는 경우보다는 가족원 중의 일부 특히 젊은 연령층의 離村현상 때문이며, 이로 인해 과거에는 가족수가 평균 5명 이상이던 것이 1991년에는 현재 3.3명, 1996년 2.9명, 1998년에는 2.7명 정도로 감소하였다. 이러한 인구감소 현상은 농어촌 지역의 근본적 해결이 없는 한 생활조건이 보다 유리한 지역으로 이동하는 현상은 지속될 것으로 보인다.

도서지역의 취락입지는 육지내의 조건과는 다르며, 크고 작은 섬들로 이루어진 한산면은 인구에 비해 자연부락 수가 많이 분포되어 있다. 주택의 대부분은 목조(木造)와 시멘트 블록조로서 대부분 옛부터 내려온 촌락가옥 형식을 보유하고 있으며, 돌담 및 토담집도 상당수 남아 있다. 그러나 주택개량과 취락구조, 농로개설, 다리놓기, 방과제 개선 등 농어촌 주민의 주거생활과 생업활동의 편의성을 추구하고 마을 환경 개선을 위한 사업이 추진되고 있다.

### 3. 농어업의 복합경영과 가계소득

한산도에서 생산되는 농작물은 쌀·보리·잡곡·두류·서류 등이며 채소는 배추·무우·호박·마늘·고추·깨 등이 주종을 이루고 있으며 과수는 온대성 과수인 유자·밀감 등 감귤류가 소규모로 재배되어 왔으나 농가의 소득 향상을 위하여 올리브·키위 등 특수 과수의 재배를 권장하고 있다. 또한 현재 이 지역에서 산출되는 수산물에는 감성돔, 멸치, 고등어, 갈치, 장어, 노래미, 볼락, 조피볼락(우럭)이다. 한때는 대구가 많이 잡혀 소득을 높여 주기도 하였으며 팽이

상어도 잡혔으나 지금은 멸종 상태이다.

한산면의 농경지 대부분은 밭이고, 논이 차지하는 비중은 30%에 불과하여 농업 경영규모가 작다는 것을 알 수 있다. 이는 도서지역이 지세가 복잡한 해안선과 군소 도서로 구성된 지리적 조건의 결과이다. 한산면 지역 가계의 현금 수입원은 어업이라 할 수 있다. 그러나 최소한의 생활기반을 마련하기 위하여 어업만을 전업으로 하지 않고 대부분의 가계가 어업과 농업을 동시에 경영하는 복합경영체를 유지하고 있다. 이러한 다각경영으로 흉어가 들어 어업소득이 낮을 경우 농업소득은 어업소득의 결손을 보충하거나 최소한의 생활을 보장해 주고 있다. 이러한 복합경영체제는 가족노동을 효율적으로 이용할 수 있어 가계소득을 최대화하는 방편이 되고 있다.

그러나 최근에는 한산면 지역의 경제적 여건이 많이 변화하고 있다. 즉 인구의 도시집중 현 상으로 노동력이 저하하고 있을 뿐만 아니라 양곡이 저렴한 가격으로 공급되고 있어 논농사가 더욱 감소하고 있다. 또 수산물의 수요는 날로 증가하고 있으나 漁源의 고갈로 연안 어장이 황폐화되어 어선어업에 종사하는 주민들은 많은 어려움을 겪고 있는 실정이다. 그러므로 가계소득 증대를 위해 “잡는 어업에서 기르는 어업”으로 미역 등 해조류, 굴, 홍합, 멍게 등을 비롯한 여러 가지 養殖과 물고기를 기르는 蓄養業에 힘쓰고 있다.

한가지 독특한 점은 한산도 지역에는 옛날부터 제주도 해녀들이 집단으로 몰려와 채취작업을 하였고 그러다가 한산면에 거주하는 남자와 결혼하여 이 지역에서 생활의 터전을 이어온 주부들이 많다는 점이다. 이들 제주 출신 주부들 뿐만 아니라 한산 지역의 주부들도 해녀 어업으로 가계소득에 상당히 기여하였다. 그러나 최근에는 수산자원의 고갈과 연안 지역의 공동어장 지정으로 많은 해녀들이 어업 터전을 잃어 생계의 어려움을 겪고 있고 그 중 일부는 직업을 전환하기도 하고 또 어촌계 직영의 해녀선에서 일하기도 한다. 그러나 과거에 비해 해녀 어업의 수익성이 크게 떨어지자 해녀를 이을 2세대들은 거의 찾아 볼 수 없고 기존의 해녀들도 50대 안팎의 연령으로 생산성이 크게 떨어지고 있다.

현재는 자연산 해산물의 채취가 감소함에 따라 한산면에서 방류사업을 행하여 치어(어린 생선류)의 경우 넙치(뽕어), 우럭을, 치패(어린 패류)는 주로 전복을 방류하여 해녀 어업의 명맥을 겨우 이어가고 있는 실정이다.

**4. 민속신앙**

종교적 배경에 있어서 한산도는 타 도서 지역인 울릉도<sup>3)</sup>와는 많은 차이점을 지니고 있었다. 즉 울릉도 주민의 70% 정도가 기독교인데 반해서, 한산도는 불교가 70.9%로 지배적인 것으로 나타났고 그 다음이 기독교이며 그 외 남묘호랭교를 포함한 타 종교가 8.2%였다. 한산도 주민들은 자연의 변화 특히 태풍 등의 천재 지변에 대하여 두려움을 가지고 있고, 바다는 육지와 달라서 늘 생명의 위협을 느껴 초자연적인 능력을 가진 부락의 수호신에 의지하려는 경향이 강한 것으로 여겨진다. 이러한 생각이 신앙생활로 토착화되어 신에게 제사를 지내며, 재앙을 면해 주고 복을 주시사 하는 여러 가지 형태의 체계화되지 않은 토속신앙이 생겨나 지금까지 전래되어 오고 있다.

종교 교리에 원칙을 두지 않고 단순한 믿음을 바탕으로 한 민간신앙은 한산 지역 주민들의 전통적인 습관이나 풍습과 깊은 관련이 있다. 오늘날에는 일부 민속신앙의 맥이 끊기기도 하였지만 한 해 동안의 해(害)를 면하고 행운을 기원하는 동제(洞祭), 풍어(豊漁)를 비는 별신굿 같은 풍습은 여전히 그 명맥을 유지해 오고 있다.

**5. 세시풍속**

세시풍속은 자연신(自然神)과 조상신(組上神)에 대한 신앙이 함축되어 있으며 그 은혜를 보답하고 나아가서는 풍년 풍어를 기원하고자 했던 것이다. 한산도에서 가장 많이 지내고 있는 명절은 설날, 추석, 정월대보름, 동지, 사월초파일이다<sup>4)</sup>.

그런데 한산면의 다른 부락에서는 보기 힘들고 특이한 한산도의 세시풍속은 추석 명절을 기하여 동민안식제를 지내는 풍습을 이어 받아 지금까지 8월 보름날 밤 자정을 기하여 통세미(마을 우물)에서 위신제(爲神祭)를 모시고 아침 사시(巳時)경을 전후하여 풍어제를 모시는 풍습이다. 또 상을 당한 집이 있으면 마을 전체를 2개 반으로 나누어 동민장을 치루며, 연 1회 동민의 단합을 목적으로 경로잔치를 베풀어 경로효친사상을 드높이고, 동민 중에 이해관계로 반목하고 있으면 이 자리에서 화해시키는 기회가 되기도 하였다.

**III. 연구 방법**

**1. 조사대상 및 기간**

조사대상은 충무시 한산면 7개동(입정표, 창동, 의암, 야소, 진두, 호두, 용초동)에 거주하는 주부들 중 임의로 112명을 조사대상자로 선정 하였으며 1차 자

료수집은 1993년 6월 18일부터 6월 21일에 시행하였고, 2차 자료수집은 1998년 5월 21일부터 5월 23일에 걸쳐서 실시하여 한산도: 주부들의 전통 음식문화의 인식에 대한 실태를 조사하였다.

## 2. 조사내용 및 분석방법

한산도 지역의 음식문화의 현황을 파악하기 위하여 조사대상자의 일반적 특성, 향토음식의 종류와 그 조리법 및 급식식품에 대한 설문지를 작성하여 직접 면담을 통하여 주부들이 알고 있는 바를 그대로 보고하도록 하였다. 분석은 SPSS 7.52 K package를 사용하여 빈도와 백분율을 구하였고, 변수간의 유의성 검증은  $X^2$  test를 이용하였다.

## IV. 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반적 특성

본 조사대상자의 일반적 특성(표 1)을 살펴보면 가정의 직업은 지역적 특성으로 인하여 어업이 45.6%로 가장 높았으며 가계의 월소득은 20만원 이하, 21~60만원, 61~100만원이 30.4%~33.0%의 범위로 나타났다. 주부의 직업은 전업주부(73.6%)가 직업에 종사하고 있는 주부의 약 2.8배를 차지하고 있으며 주부의 교육수준은 초등졸 이하가 75.6%로 매우 낮은 교육수준을 기록하고 있다. 주부의 연령은 51세 이상이 52.7%로 가장 높은 비율이며 가족의 형태는 핵가족이 시댁 동거의 약 3.1배이고 주부의 고향은 한산면이 56.3%를 차지하였다. 결혼경과년수는 20년 이하가 가장 낮은 비율이고 나머지 집단은 비슷하게 나타났다.

### 2. 향토음식의 종류 및 인지도

표 2는 한산도 지역의 주부들이 일반적으로 알고 있는 향토음식을 직접 면담을 통하여 수에 제한없이 보고하도록 한 결과를 집단별로 그 인식도를 분석한 결과이다. 향토음식에 대한 인식에 있어서 총무김밥의 경우 가정의 직업, 가계의 월소득과 주부의 교육수준·연령·고향 및 결혼경과년수에서 유의성이 인정되었으며, 기타는 가정의 직업 및 주부의 교육수준·연령·고향에서 유의성이 나타났다. 그러나 회는 전 변인을 통해서 유의성이 인정되지 않았다.

각 상황변인별로 한산도 지역 주부들의 향토음식에 대한 인지도를 살펴보면 총무김밥을 향토음식이라고 인지하고 있는 경우 가정의 직업( $P<0.05$ )에 있어서 가장 높은 비율을 차지한 집단은 어업으로써 50.0%로 나타났다. 이는 농업(20.3%)의 2.4배로써 어업집단이

표 1. 조사대상자의 일반적 특성

변인	구분	빈도	백분율(%)
가정의 직업	농업	25	22.3
	어업	51	45.6
	봉급자	13	11.6
	상업 및 기타	23	20.5
	계	112	100.0
가계의 월소득	20만원 이하	35	31.2
	21~60만원	34	30.4
	61~100만원	37	33.0
	101만원 이상	6	5.4
	계	112	100.0
주부의 직업	유무	29	26.4
	무	81	73.6
	계	110	100.0
주부의 교육수준	무학	39	35.1
	초등졸	45	40.5
	중졸	16	14.4
	고졸	11	10.0
	계	111	100.0
주부의 연령	30세 이하	5	4.5
	31~40세	24	22.3
	41~50세	23	20.5
	51세 이상	59	52.7
	계	112	100.0
가족형태	핵가족	83	75.5
	시댁동거	27	24.5
	계	110	100.0
주부의 고향	한산면	63	56.3
	기타	49	43.8
	계	112	100.0
결혼경과년수	20년 이하	37	33.1
	21~30년	24	21.4
	31~40년	24	21.4
	41년 이상	27	24.1
	계	112	100.0

\*사레수가 다른 것은 결측치(missing data) 때문임.

농업집단보다 총무김밥을 향토음식이라고 더 높게 인식하고 있는 것으로 파악되었다. 가계의 월소득( $P<0.01$ )은 61~100만원(40.2%)이 가장 높은 비율이며 다음이 21~60만원(31.7%), 20만원 이하(22.0%)로 소득이 높아질수록 총무김밥을 향토음식이라고 강하게 인식하다가 101만원 이상(6.1%)의 집단에서 매우 낮아지는 경향을 나타냈다. 그리고 총무김밥이 향토음식이 아니라고 인식하고 있는 집단은 월소득 20만원 이하가 56.7%로 가장 높은 비율이었다. 주부의 교육수준에 있어서 "예"의 경우 무학이 41.5%로 가장 높은 인식도를 나타냈으며 다음이 고졸(26.6%), 초등졸(19.5%)의 순

표 2. 집단별 향토음식에 대한 인식

변인	구분	총무김밥		$\chi^2$	회		$\chi^2$	기타 <sup>1)</sup>		$\chi^2$
		예	아니오		예	아니오		예	아니오	
		% (빈도)	% (빈도)		% (빈도)	% (빈도)		% (빈도)	% (빈도)	
가장의 직업	농업	20.8(17)	26.7( 8)	9.295*	18.8( 3)	22.9(22)	1.177	8.7( 2)	25.8(23)	8.331*
	어업	50.0(41)	33.3(10)		56.4( 9)	43.8(42)		39.1( 9)	47.2(42)	
	봉급자	14.6(12)	3.3( 1)		12.5( 2)	11.5(11)		26.1( 6)	7.9( 7)	
	상업 및 기타	14.6(12)	36.7(11)		12.5( 2)	21.9(21)		26.1( 6)	19.1(17)	
	계	100.0(82)	100.0(30)		100.0(16)	100.0(96)		100.0(23)	100.0(89)	
가계의 월소득	20만원 이하	22.0(18)	56.7(17)	13.782**	25.0( 4)	32.3(31)	3.971	26.1( 6)	32.6(29)	3.888
	21~60만원	31.7(26)	26.7( 8)		50.0( 8)	27.1(26)		26.1( 6)	31.5(28)	
	61~100만원	40.2(33)	13.3( 4)		25.0( 4)	34.4(33)		47.8(11)	29.2(26)	
	101만원 이상	6.1( 5)	3.3( 1)			6.3( 6)			6.7( 6)	
	계	100.0(82)	100.0(30)		100.0(16)	100.0(96)		100.0(23)	100.0(89)	
주부의 직업	무	72.0(59)	80.0(24)	0.742	81.3(13)	72.9(70)	0.496	73.9(17)	74.2(66)	0.001
	유	28.0(23)	20.0( 6)		18.7( 3)	27.1(26)		26.1( 6)	25.8(23)	
	계	100.0(82)	100.0(30)		100.0(16)	100.0(96)		100.0(23)	100.0(89)	
주부의 교육수준	무학	41.5(34)	40.0(12)	17.350***	43.8( 7)	40.6(39)	6.143	43.5(10)	40.5(36)	12.722**
	초등졸	19.5(16)	0		31.2( 5)	11.5(11)		26.1( 6)	11.2(10)	
	중졸	13.4(11)	0		0	11.5(11)		21.7( 5)	6.7( 6)	
	고졸	25.6(21)	60.0(18)		25.0( 4)	36.5(35)		8.7( 2)	41.6(37)	
	계	100.0(82)	100.0(30)		100.0(16)	100.0(96)		100.0(23)	100.0(89)	
주부의 연령	30세 이하	6.1( 5)	0	36.809***	12.5( 2)	3.1( 3)	5.431	4.4( 1)	4.5( 4)	11.294**
	31~40세	30.5(25)	0		25.0( 4)	21.9(21)		47.8(11)	15.7(14)	
	41~50세	28.0(23)	0		31.3( 5)	18.7(18)		17.4( 4)	21.3(19)	
	51세 이상	35.4(29)	100.0(30)		31.3( 5)	56.3(54)		30.4( 7)	58.4(52)	
	계	100.0(82)	100.0(30)		100.0(16)	100.0(96)		100.0(23)	100.0(89)	
가족 형태	핵가족	71.6(58)	83.3(25)	1.764	68.8(11)	75.8(72)	0.628	68.2(15)	76.4(68)	1.040
	시댁동거	27.2(22)	16.7( 5)		31.2( 5)	23.2(22)		31.8( 7)	22.5(20)	
	친정동거	1.2( 1)	0		0	1.1( 1)		0	1.1( 1)	
	계	100.0(81)	100.0(30)		100.0(16)	100.0(95)		100.0(22)	100.0(89)	
주부의 고향	한산면	48.8(40)	76.7(23)	6.941**	50.0( 8)	57.3(55)	0.296	34.8( 8)	61.8(55)	5.420*
	기타	51.2(42)	23.3( 7)		50.0( 8)	42.7(41)		65.2(15)	38.2(34)	
	계	100.0(82)	100.0(30)		100.0(16)	100.0(96)		100.0(23)	100.0(89)	
결혼경과년수	20년 이하	45.1(37)	0	80.673***	50.0( 8)	30.2(29)	3.702	52.2(12)	28.1(25)	5.630
	21~30년	28.1(23)	3.3( 1)		18.8( 3)	21.8(21)		13.0( 3)	23.6(21)	
	31~40년	24.4(20)	13.3( 4)		6.2( 1)	24.0(23)		21.8( 5)	21.3(19)	
	41년 이상	2.4( 2)	83.4(25)		25.0( 4)	24.0(23)		13.0( 3)	27.0(24)	
	계	100.0(82)	100.0(30)		100.0(16)	100.0(96)		100.0(23)	100.0(89)	

\*p<0.05, \*\*p<0.01, \*\*\*p<0.001.

1) 바다나물(김, 파래, 미역), 매운탕, 미역튀김이 포함됨.

이었다. 주부의 연령에 있어서 향토음식이라고 인식하고 있는 경우 51세 이상이 35.4%로 가장 높은 인식도를 나타냈으며 이는 30세 이하의 5.8배에 해당하였다. 그런데 총무김밥이 향토음식이 아니라고 인식하고 있는 경우는 다른 집단은 응답자가 없었으며 51세

이상의 집단만이 그렇게 인식하고 있는 것으로 기록되었다. 결혼경과년수는 결혼년수가 낮아질수록 높은 비율을 차지하여 20년 이하가 45.1%로 가장 높은 인식도를 보여주었으며 41년 이상(2.4%)이 가장 낮은 인식도를 보여주었다.

표 3. 한산도 지역의 향토음식의 종류

음식명	재료	조리방법
충무김밥	쌀, 김, 오징어 혹은 갑오징어 (원래는 쭈꾸미를 사용했으며 홍합 무침도 했다), 무 양념장(고추,마늘,파, 생강, 맑은 멸치액젓, 참기름, 깨소금, 설탕, 육수) 소금	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 쌀은 상등미를 선택하여 불린 다음 쌀:물=1:1로 하여 고실고실 하게 짓는다.</li> <li>2. 김은 상등품을 택하여 손질하여 6등분한 생김을 한개씩 한 개씩 즉석에서 만든다.</li> <li>3. 오징어는 소금물에 데쳐서 적당히 썰어, 양념장에 버무린다.</li> <li>4. 무는 큼직하게 빔어서 썰어(어슷썰기) 당원+소금에 재워 놓았 다가 씻어서 물기를 뺀 다음 각두기 양념에 버무려 숙성시킨다(시원하고 아삭아삭하고 깔끔한 맛을 가짐)</li> <li>5. 6등분한 김에 맑은 작은 김밥과 오징어 무침, 각두기를 각각 담아낸다(원래는 김밥을 내고 쭈꾸미 무침, 각두기, 홍합 무침 을 꼬치 끼워서(2회 반복)냈다고 함).</li> </ol> <p>*양념장은 먼저 고추는 씨를 빼고 불려서 곱게 갈아서 육수를 넣고 축축히 적셔질 정도로 갠다. 여기에 나머지 갖은 양념들을 넣고 잘 혼합한다.</p>
툇나물 김치	멸치젓국, 마늘, 깨소금, 툇나물	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 툇나물을 깨끗이 손질한다.</li> <li>2. 툇나물에 멸치젓국으로 간을 한 후 마늘, 깨소금을 넣는다.</li> </ol>
툇나물 무침	툇나물, 된장, 참기름, 깨소금 마늘	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 툇나물을 깨끗이 손질한다.</li> <li>2. 툇나물을 삶아서 적게 한다.</li> <li>3. 삶은 툇나물에 된장을 넣고 짹짹하게 무친다.</li> <li>4. 여기에 각종 양념을 한다.</li> </ol>
군수 (해삼류)	마늘, 참기름, 깨소금, 식초, 고추물, 소금	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 군수를 깨끗이 손질한다.</li> <li>2. 군수를 삶아낸다.</li> <li>3. 삶은 군수에 소금간을 한다.</li> <li>4. 여기에 참기름, 깨소금, 마늘, 식초를 넣는다.</li> <li>5. 기호에 따라 고추물을 넣는다.</li> </ol>
멸치젓국	생멸치, 소금	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 생멸치를 깨끗이 손질한다.</li> <li>2. 손질한 생멸치를 단지에 넣고 소금을 친다.</li> <li>3. 이것을 3년간 삭힌다.</li> <li>4. 3년간 삭힌 멸치를 걸러 끓인다.</li> <li>5. 끓인 멸치젓국을 다시 받친다.</li> </ol>
호리기 젓국 (방언: 흘띠기)	호리기(쭈꾸기와 비슷) 고추가루, 마늘, 풋마늘, 깨, 소금	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 싱싱한 호리기를 선택하여 깨끗이 손질한다. (큰 호리기는 배를 따고 작은 것은 그대로 사용한다.)</li> <li>2. 깨끗이 손질한 호리기에 소금간을 한다.</li> <li>3. 이것을 3시간 후 소쿠리에 받쳐 물기를 뺀다.</li> <li>4. 여기에 고추가루, 마늘, 풋마늘, 깨소금을 넣어 양념한다. *겨울에는 무우를 넣기도 한다.</li> </ol>
갈치젓	갈치, 고추가루, 파, 마늘, 소금	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 싱싱한 갈치를 선택하여 깨끗이 씻어 손질한다(내장은 꺼내지 않는다).</li> <li>2. 깨끗이 손질한 갈치에 소금간을 하여 1년 동안 삭힌다.</li> <li>3. 1년 후 꺼내어 고추가루, 마늘, 파를 넣어 양념한다. * 갈치젓은 창자가 유명하고 창자의 맛이 매우 좋다.</li> </ol>
갈치찜	갈치, 실파, 고추가루 소금	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 갈치를 깨끗이 손질한다.</li> <li>2. 토막내어 소금간을 해둔다.</li> <li>3. 찜솥에 찜는다.</li> <li>4. 실파, 고추가루를 뿌려 먹는다.</li> </ol>
멸치 무침	멸치, 양파, 간장, 고추가루, 마늘, 깨	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 양파를 썰어 기름 두른 후라이팬에서 볶는다.</li> <li>2. 여기에 반건조된 멸치, 간장, 고추가루, 마늘, 깨를 넣어 살짝 볶는다. *단백한 맛을 냄(양파가 익을 정도만 볶음)</li> </ol>
홍합 젓갈	홍합, 고추가루 무우, 마늘, 참기름, 깨소금, 소금	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 싱싱한 홍합을 선택하여 깨끗이 손질한다.</li> <li>2. 여기에 소금을 넣고 15일 정도 삭힌다.</li> <li>3. 먹을 때는 고추가루, 마늘, 깨소금, 채썬 무우를 넣고 무친다. *무우는 소금에 절이지 않고 물기를 살짝 짜내어 사용한다. *홍합 젓갈은 양념 후 금방 먹는다.</li> </ol>
꽃게 젓갈	꽃게, 양파, 무우, 소금	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 신선한 꽃게를 선택하여 깨끗이 씻어 반으로 자른다.</li> <li>2. 무우를 소금에 살짝 절여 짜낸 후 양파를 넣고 맑은 멸치젓국 과 진간장을 섞어 넣고 고추가루로 양념하여 버무린다. *꽃게 젓갈은 양념하여 금방 먹음(냉장고에 보관시 1주일 정도 까지 괜찮음)</li> </ol>

표 3. 계속

음식명	재료	조리방법
고구마 뺏대기 (일명: 절간)	고구마, 팥 동부(강남콩), 설탕	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 생고구마를 편으로 썰어 말려 놓은 것을 삶는다.</li> <li>2. 여기에 팥, 동부를 넣고 끓인다.</li> <li>3. 고구마, 팥, 등이 서서히 퍼지면 설탕(옛날엔 신화당)을 넣는다.</li> <li>4. 계속 고아서 체에 내려서 먹는다.</li> </ol> <p>*체에 내릴 때 많이 으깨면 걸쭉하나 고구마, 팥 등을 덜 으개 면 조금 걸쭉해진다. *고구마 뺏대기를 끓일 때 조, 찹쌀가루를 넣기도 한다. *홍년시 고구마 말린 것으로 간식 또는 양식의 일종으로 사용 하였음</p>
고구마 수제비	고구마 멥쌀가루+참쌀가루, 콩	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 말려 놓은 고구마가 으개지고 콩은 형태가 남아 있을 정도로 삶는다.</li> <li>2. 이때 새알을 만들어 넣는다.</li> <li>3. 단팔죽처럼 되면 먹는다.</li> </ol>
고구마 떡	고구마, 콩, 쑥, 밀가루	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 말려 놓은 고구마를 삶아서 주걱으로 으갠다.</li> <li>2. 여기에 팥, 동부를 넣는다.</li> <li>3. 여기에 쑥, 밀가루를 넣어 떡처럼 만든다.</li> </ol>
고구마 밥	쌀, 고구마	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 고구마를 깨끗이 손질한다.</li> <li>2. 이것을 채썰어서 말린다.</li> <li>3. 밥을 지을 때 말린 고구마를 넣어서 짓는다.</li> </ol>
고구마 구이	고구마	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 고구마 말린 것을 약한 불에 구워 먹는다.</li> </ol>
쑥범벅	쑥, 찹쌀가루	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 쑥을 깨끗이 다듬는다.</li> <li>2. 물기가 있는 쑥을 찹쌀가루 또는 밀가루에 묻혀서 소쿠리에 쪄다.</li> <li>3. 먹을 때는 설탕을 곁들여 낸다.</li> </ol>
명화음료 (매실을 액기스 내어 음료로 이용)	매실, 설탕	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 명화 1 kg을 깨끗이 손질한다.</li> <li>2. 여기에 설탕 650~750 g 넣는다.</li> <li>3. 잘 봉하여 1년 동안 저장하였다가 액기스를 낸다.</li> </ol> <p>*설탕이 명화의 반보다 적거나 명화가 다 안녹으면 실벌레가 생겨 부패하나 설탕이 반 이상 넘으면 부패하지 않는다. *명화 액기스는 식중독, 체했을 때 먹으면 효과적이다.</p>
툇나물 밥	툇, 보리, 쌀	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 툇나물을 손질하여 삶는다.</li> <li>2. 깨끗하게 씻은 툇나물을 보리 또는 쌀위에 얹어서 밥을 짓는다.</li> <li>3. 밥을 풀 때 툇나물과 밥을 잘 섞어서 푼다.</li> <li>4. 양념은 하지 않으며 다른 여러 가지 반찬(채소류, 김치, 젓갈)과 함께 먹는다.</li> </ol>
고구마순 국밥	고구마순, 조개(바지락), 쌀	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 데쳐서 말린 고구마 순에 물을 넉넉히 붓고 쌀과 함께 걸쭉하게 끓인다.</li> <li>2. 여기에 바지락 조개를 넣어 맛을 더한다.</li> </ol>
조기창자 젓갈	조기창자 소금	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 조기 창자에 소금을 적당히 뿌린다.</li> <li>2. 2~3개월 삭혀서 반찬으로 사용한다.</li> </ol>
칩 수제비	칩 양념장(간장, 참기름 고추가루, 파 마늘)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 칩을 손질하여 절구에 찧는다.</li> <li>2. 물 속에서 체에 걸러서 가라앉힌 전분을 추출한다.</li> <li>3. 칩의 전분이 묵같이 되면 좀 더 수분을 제거하여 치댄다.</li> <li>4. 이것으로 수제비를 만든다.</li> <li>5. 양념장을 얹어 먹는다.</li> </ol>

“회”의 경우 전 변인을 통해서 유의성이 인정되지 않았는데 이는 “회”는 향토음식이라고 인식하고 있는 정도에는 집단별로 차이가 없다는 것을 나타내주고 있다. 즉 응답자 모두가 “회”를 한산도의 향토음식이라고 인지하고 있다는 것을 의미한다. 기타에 있어서 가장의 직업(P<0.05)의 경우가 바다나물(파래·김·미역), 매운탕, 미역튀김이 한산도의 향토음식이라고 인식하고 있는 집단과 인식하고 있지 않는 집단 모두 가장 높은 비율을 기록하고 있는 집단은 어업으로서

각각 39.1%와 47.2%로 나타났다.

주부의 교육수준(p<0.01)은 무학이 43.5%로 가장 높은 비율을 기록하여 향토음식(바다나물, 매운탕, 미역튀김)에 대하여 가장 강하게 인지하고 있는 것으로 나타났다. 다음이 초등졸(26.1%), 중졸(21.7%), 고졸(8.7%)의 순으로써 학력이 높을수록 향토음식에 대한 인지도가 감소하는 경향을 보여주었으며, 아니라는 인식도 무학(40.5%)이 가장 높은 비율을 차지하였다. 주부의 연령(p< 0.01)에 있어서 향토음식이라고 인식

하고 있는 경우 가장 높은 비율을 차지한 집단은 31~40세(47.8%)이며 이는 41~50세의 2.7배 정도이었다. 다음이 51세 이상(30.4%)이었으며 가장 낮은 인식도를 나타낸 집단은 30세 이하이었다. 그리고 아니라고 답한 집단 중 가장 높은 비율은 51세 이상(58.4%)이 차지하였다. 주부의 고향은 본고장인 한산도(34.8%)가 기타지역(65.2%)의 약 1/2을 기록하였다.

전술한 외에도 더 많은 향토음식의 종류와 그 조리법을 알아보기 위하여 한산면 부녀회의 협조를 얻어서 음식솥에 있는 분들을 방문하여 면담 조사한 결과(표 3) 툇나물 김치, 각종 젓갈류(멸치, 갈치, 홍합, 꽃게 등) 고구마 뽕대기, 그구마 수제비, 고구마 떡, 툇나물 밥 등으로 나타났다.

잊혀져가는 전통음식을 발굴하고 개발·보급해 나가기 위하여서는 우리 고유음식의 기능 보유자를 발굴하여 명인으로 지정이 되면 각종 혜택과 대우하는 명인제도(1993. 6)를 활성화시 키고 음식 경진대회, 음식축제 등을 개최하고 시식회도 가지며, 꾸준히 TV매체를 통한 전통음식 홍보도 이루어지도록 해야 할 것이다.

또한 향토음식 심포지엄을 개최하고 향토음식 조리과정을 기록화하여 보존하며 향토음식 조리를 지역내 학교 교과과정에 반영하는 등 향토음식의 보존·전승을 위한 활동들을 적극적으로 추진해 나가야 할 것이다.

### 3. 집단별 금기식품에 대한 인식 및 금기 이유

#### 1) 태아·임신시 금기식품에 대한 인식

한산도 지역 주부들은 어떤 식품을 왜 금기하는지에 대한 그들의 사고에 대한 조사 결과가 표 4, 5, 6에 나타나 있다. 먼저 태아 및 임신에 있어서 집단별로 금기식품에 대한 그 인지도를 살펴보면(표 4) 제사 및 잔치음식의 경우 결혼경과연수( $P<0.05$ )만이 유의적인 차이를 보였다. 제사 및 잔치음식을 금기식품이라고 인식하는 경우 가장 높은 비율을 기록한 집단은 결혼경과연수 41년 이상으로써 63.6%로써 이는 31~40년(18.2%)의 약 3.5배, 21~30년과 20년 이하의 각각 동등하게 약 7배를 차지하여 결혼경과연수가 높아질수록 제사 및 잔치음식이 금기식품이라는 인식을 강하게 가지고 있는 것으로 파악되었다. 그러나 제사 및 잔치음식이 금기식품이 아니라고 인식하는 경우에 있어서는 반대로 가장 높은 비율은 결혼경과연수 20년 이하로써 35.6%였으며 이는 21~30년과 31~40년의 각각 약 1.6배, 41년 이상인 약 1.8배로 결혼경과연수가 낮아질수록 제사 및 잔치음식이 금기식품이 아니라는

인지도가 높게 나타나 서로 상반된 경향을 보였다.

개고기가 태아 및 임신에 있어서 금기식품이라고 인식하고 있는 경우 주부의 연령( $P<0.05$ ), 가족형태( $P<0.05$ ) 및 결혼경과연수( $P<0.05$ )는 유의적인 차이를 보였으며 가장의 직업, 가계의 월소득, 주부의 교육수준 등은 유의적인 차이를 나타내지 않았다. 이를 각 하위영역별로 살펴보면 개고기의 경우 금기식품이라고 생각하는 경우 주부의 연령에 있어서 가장 높은 비율은 41.7%를 차지한 31~40세의 집단이며 다음이 51세 이상(33.3%), 30세 이하(16.7%), 41~50세(8.3%)의 순으로 개고기가 금기식품이라는 인지도가 감소하였다. 그리고 개고기가 금기식품이 아니라고 인식하는 경우 가장 높은 비율은 51세 이상으로써 55.0%이며 다음이 41~50세(22.0%), 31~40세(20.0%), 30세 이하(3.0%)로 그 비율이 감소하여 연령이 높아질수록 개고기가 금기식품이 아니라는 인식이 높게 나타났다. 가족의 형태에 있어서 개고기가 금기식품이라고 인식하거나 안하는 경우 모두 핵가족이 가장 높은 비율을 차지하였는데 각각 66.7%와 75.8%를 기록하였다. 결혼경과연수는 개고기 금기식품에 대하여 “예”와 “아니오” 다 같이 결혼연수 20년 이하가 각각 66.7%와 29.0%로 가장 높은 비율을 차지하였다.

금기식품인 닭고기의 경우와 표에 나타내지는 않았지만 매운 음식의 경우는 전 변인에 있어서 유의적인 차이를 보이지 않았는데 이는 닭고기나 매운음식이 금기식품이라는 집단과 아니라는 각 집단간의 그 인식도에 있어서 차이가 없음을 나타내 주고 있다.

기타(돼지고기, 문어, 고양이)에 있어서 유의성이 있는 변인은 주부의 고향( $P<0.05$ )으로 나타났는데, “예”의 경우는 고향이 기타지역(61.3%)인 경우가 한산면(38.7%)의 약 1.6배이었으며 “아니오”의 경우는 반대로 한산면(63.0%)이 기타 지역(37.0%)의 1.7배 정도로 나타나 타 지역이 고향인 경우가 기타 금기식품에 대한 인지도가 더 높게 파악되어 집단간에 뚜렷한 차이를 보였다.

#### 2) 수유시 금기식품에 대한 인식

표 5는 수유시 식혜(엿기름), 매운음식 및 인삼·술·담배를 포함하는 기타 식품들을 금기식품이라고 인식하는 것으로 나타났다. 식혜(엿기름)의 경우 가족의 형태에서만  $P<0.05$ 의 유의수준을 보였는데 식혜가 금기식품이라고 인식하는 경우 핵가족이 61.6%로 다른 집단에 비해 상대적으로 가장 높은 비율을 기록하였으며 다음이 시댁동거(33.3%)이었다. 그리고 아니라고 생각하는 경우도 핵가족(77.4%)이 월등히 높은 비율을 차지하여 시댁동거(22.6%)의 3.4배를 기록하였

표 4. 태아 및 임신에 대한 집단별 금기식품에 대한 인식

변인	구분	제사 및 잔치음식		개고기		닭고기		기타 <sup>1)</sup>	
		예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오
		% (빈도)	% (빈도)	% (빈도)	% (빈도)	% (빈도)	% (빈도)	% (빈도)	% (빈도)
가장의 직업	농업	27.3( 3)	21.8(22)	25.0( 3)	22.0(22)	23.1( 3)	22.2(22)	22.6( 7)	22.2(18)
	어업	54.5( 6)	44.5(45)	41.7( 5)	46.0(46)	38.4( 5)	46.5(46)	41.9(13)	46.8(38)
	봉급자	0	12.9(13)	25.0( 3)	10.0(10)	15.4( 2)	11.1(11)	19.4( 6)	8.6( 7)
	상업 및 기타	18.2( 2)	20.8(21)	8.3( 1)	22.0(22)	23.1( 3)	20.2(20)	16.1( 5)	22.2(18)
	계	100.0(11)	100.0(101)	100.0(12)	100.0(100)	100.0(13)	100.0(99)	100.0(31)	100.0(81)
	$\chi^2$		1.800		3.139		0.392		2.745
가계의 월소득	20만원 이하	45.4( 5)	29.7(30)	16.7( 2)	33.0(33)	38.4( 5)	30.3(30)	22.6( 7)	34.6(28)
	21~60만원	36.4( 4)	29.7(30)	33.3( 4)	30.0(30)	30.8( 4)	30.3(30)	25.8( 8)	32.1(26)
	61~100만원	9.1( 1)	35.6(36)	50.0( 6)	31.0(31)	30.8( 4)	33.3(33)	45.2(14)	28.4(23)
	101만원 이상	9.1( 1)	5.0( 5)	0	6.0( 6)	0	6.1( 6)	6.4( 2)	4.9( 4)
	계	100.0(11)	100.0(101)	100.0(12)	100.0(100)	100.0(13)	100.0(99)	100.0(31)	100.0(81)
	$\chi^2$		3.367		2.845		1.056		3.327
주부의 직업	무	72.7( 8)	74.3(75)	58.3( 7)	76.0(76)	76.9(10)	73.7(73)	71.0(22)	75.3(61)
	유	27.3( 3)	25.7(26)	41.7( 5)	24.0(24)	23.1( 3)	26.3(26)	29.0( 9)	24.7(20)
	계	100.0(11)	100.0(101)	100.0(12)	100.0(100)	100.0(13)	100.0(99)	100.0(31)	100.0(81)
	$\chi^2$		0.012		1.743		0.061		0.220
주부의 교육수준	무학	36.4( 4)	41.6(42)	41.7( 5)	41.0(41)	23.1( 3)	43.4((43)	41.9(13)	40.7(33)
	초등졸	9.1( 1)	14.8(15)	33.3( 4)	12.0(12)	23.1( 3)	13.1(13)	22.6( 7)	11.2( 9)
	중졸	0	10.9(11)	8.3( 1)	10.0(10)	7.7( 1)	10.0(10)	16.1( 5)	7.4( 6)
	고졸	54.5( 6)	32.7(33)	16.7( 2)	37.0(37)	46.1( 6)	33.3(33)	19.4( 6)	40.7(33)
	계	100.0(11)	100.0(101)	100.0(12)	100.0(100)	100.0(13)	100.0(99)	100.0(31)	100.0(81)
	$\chi^2$		2.857		4.717		2.565		6.753
주부의 연령	30세 이하	0	4.9( 5)	16.7( 2)	3.0( 3)	7.7( 1)	4.1( 4)	9.7( 3)	2.5( 2)
	31~40세	9.1( 1)	23.8(24)	41.7( 5)	20.0(20)	15.4( 2)	23.2(23)	32.2(10)	18.5(15)
	41~50세	9.1( 1)	21.8(22)	8.3( 1)	22.0(22)	23.1( 3)	20.2(20)	9.7( 3)	24.7(20)
	51세 이상	81.8( 9)	49.5(50)	33.3( 4)	55.0(55)	53.8( 7)	52.5(52)	48.4(15)	54.3(44)
	계	100.0(11)	100.0(101)	100.0(12)	100.0(100)	100.0(13)	100.0(99)	100.0(31)	100.0(81)
	$\chi^2$		4.245		8.665*		0.710		7.116
가족 형태	핵가족	72.7( 8)	75.0(75)	66.7( 8)	75.8(75)	84.6(11)	73.5(72)	77.4(24)	73.8(59)
	시댁동거	27.3( 3)	24.0(24)	25.0( 3)	24.2(24)	15.4( 2)	25.5(25)	22.6( 7)	25.0(20)
	친정동거	0	1.0( 1)	8.3( 1)	0	0	1.0( 1)	0	1.2( 1)
	계	100.0(11)	100.0(100)	100.0(12)	100.0(99)	100.0(13)	100.0(98)	100.0(31)	100.0(80)
	$\chi^2$		0.160		8.371*		0.807		0.481
주부의 고향	한산면	72.7( 8)	54.5(55)	41.7( 5)	58.0(58)	53.8( 7)	56.6(56)	38.7(12)	63.0(51)
	기타	27.3( 3)	45.5(46)	58.3( 7)	42.0(42)	46.2( 6)	43.4(43)	61.3(19)	37.0(30)
	계	100.0(11)	100.0(101)	100.0(12)	100.0(100)	100.0(13)	100.0(99)	100.0(31)	100.0(81)
	$\chi^2$		1.346		1.161		0.035		5.359*
결혼경과년수	20년 이하	9.1( 1)	35.6(36)	66.7( 8)	29.0(29)	38.4( 5)	32.2(32)	48.3(15)	27.2(22)
	21~30년	9.1( 1)	22.8(23)	0	24.0(24)	7.7( 1)	23.2(23)	12.9( 4)	24.7(20)
	31~40년	18.2( 2)	21.8(22)	8.3( 1)	23.0(23)	30.8( 4)	20.2(20)	19.4( 6)	22.2(18)
	41년 이상	63.6( 7)	19.8(20)	25.0( 3)	24.0(24)	23.1( 3)	24.2(24)	19.4( 6)	25.9(21)
	계	100.0(11)	100.0(101)	100.0(12)	100.0(100)	100.0(13)	100.0(99)	100.0(31)	100.0(81)
	$\chi^2$		10.950*		8.561*		2.031		4.999

\*p<0.05.

1) 돼지고기, 문어, 고양이가 포함됨.

표 5. 수유시 집단별 금기식품에 대한 인식

변인	구분	식혜(엿기름)		매운음식		기타 <sup>1)</sup>	
		예	아니오	예	아니오	예	아니오
		% (빈도)	% (빈도)	% (빈도)	% (빈도)	% (빈도)	% (빈도)
가장의 직업	농업	16.7( 3)	23.4(22)	62.5( 5)	19.3(20)	18.8( 3)	22.9(22)
	어업	55.6(10)	43.6(41)	25.0( 2)	47.1(49)	50.0( 8)	44.8(43)
	봉급자	22.2( 4)	9.6( 9)	12.5( 1)	11.5(12)	18.8( 3)	10.4(10)
	상업 및 기타	5.5( 1)	23.4(22)	0	22.1(23)	12.5( 2)	21.9(21)
	계	100.0(18)	100.0(94)	100.0( 8)	100.0(104)	100.0(16)	100.0(96)
	$\chi^2$	5.206		8.804*		1.596	
가계의 월소득	20만원 이하	27.8( 5)	31.9(30)	37.5(3)	30.8(32)	12.5( 2)	34.4(33)
	21~60만원	38.9( 7)	28.7(27)	25.0( 2)	30.8(32)	25.0( 4)	31.3(30)
	61~100만원	33.3( 6)	33.0(31)	37.5( 3)	32.7(34)	62.5(10)	28.1(27)
	101만원 이상	0	6.4( 6)	0	5.7( 6)	0	6.3( 6)
	계	100.0(18)	100.0(94)	100.0( 8)	100.0(104)	100.0(16)	100.0(96)
	$\chi^2$	1.747		0.703		8.182*	
주부의 직업	무	83.3(15)	72.3(68)	75.0( 6)	74.0(77)	68.8(11)	75.0(72)
	유	16.7( 3)	27.7(26)	25.0( 2)	26.0(27)	31.3( 5)	25.0(24)
	계	100.0(18)	100.0(94)	100.0( 8)	100.0(104)	100.0(16)	100.0(96)
	$\chi^2$	0.951		0.004		0.279	
주부의 교육수준	무학	38.9( 7)	41.5(39)	50.0( 4)	40.4(42)	37.5( 6)	41.7(40)
	초·중졸	16.7( 3)	13.8(13)	12.5( 1)	14.4(15)	12.5( 2)	14.6(14)
	중졸	11.1( 2)	9.6( 9)	12.5( 1)	9.6(10)	12.5( 2)	9.4( 9)
	고졸	33.3( 6)	35.1(33)	25.0( 2)	35.6(37)	37.5( 6)	34.4(33)
	계	100.0(18)	100.0(94)	100.0( 8)	100.0(104)	100.0(16)	100.0(96)
	$\chi^2$	0.160		0.488		0.274	
주부의 연령	30세 이하	5.7( 1)	4.3( 4)	0	4.8( 5)	6.3( 1)	4.2( 4)
	31~40세	27.8( 5)	21.3(20)	25.0( 2)	22.1(23)	31.3( 5)	20.8(20)
	41~50세	27.8( 5)	19.1(18)	0	22.1(23)	12.5( 2)	21.9(21)
	51세 이상	38.9( 7)	55.3(52)	75.0( 6)	51.0(53)	50.0( 8)	53.1(51)
	계	100.0(18)	100.0(94)	100.0( 8)	100.0(104)	100.0(16)	100.0(96)
	$\chi^2$	1.665		2.996		1.412	
가족 형태	핵가족	61.1(11)	77.4(72)	100.0( 8)	72.8(75)	75.0(12)	74.7(71)
	시댁동거	33.3( 6)	22.6(21)	0	26.2(27)	25.0( 4)	24.2(23)
	친정동거	5.6( 1)	0	0	1.0( 1)	0	1.1( 1)
	계	100.0(18)	100.0(93)	100.0( 8)	100.0(103)	100.0(16)	100.0(95)
	$\chi^2$	6.420*		2.908		0.172	
주부의 교향	한산면	61.1(11)	55.3(52)	37.5( 3)	57.7(60)	50.0( 8)	57.3(55)
	기타	38.9( 7)	44.7(42)	62.5( 5)	42.3(44)	50.0( 8)	42.7(41)
	계	100.0(18)	100.0(94)	100.0( 8)	100.0(104)	100.0(16)	100.0(96)
	$\chi^2$	0.206		1.231		0.296	
결혼경과년수	20년 이하	44.4( 8)	30.8(29)	25.0( 2)	33.6(35)	43.8( 7)	31.3(30)
	21~30년	22.2( 4)	21.3(20)	25.0( 2)	21.2(22)	18.7( 3)	21.9(21)
	31~40년	5.6( 1)	24.5(23)	25.0( 2)	21.2(22)	25.0( 4)	20.8(20)
	41년 이상	27.8( 5)	23.4(22)	25.0( 2)	24.0(25)	12.5( 2)	26.0(25)
	계	100.0(18)	100.0(94)	100.0( 8)	100.0(104)	100.0(16)	100.0(96)
	$\chi^2$	3.493		0.274		1.865	

\*p&lt;0.05.

1) 인삼, 술, 담배가 포함됨.

표 6. 질병시 집단별 금기식품에 대한 인식

변인	구분	돼지고기		사과		닭고기		기타 <sup>1)</sup>	
		예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오
		% (빈도)	% (빈도)	% (빈도)	% (빈도)	% (빈도)	% (빈도)	% (빈도)	% (빈도)
가장의 직업	농업	20.0( 2)	22.5(23)	20.0( 1)	22.4(24)	16.7( 1)	22.6(24)	11.8( 2)	24.2(23)
	어업	50.0( 5)	45.1(46)	40.0( 2)	45.8(49)	50.0( 3)	45.3(48)	52.9( 9)	44.2(42)
	봉급자	20.0( 2)	10.8(11)	40.0( 2)	10.3(11)	16.6( 1)	11.3(12)	29.4( 5)	8.4( 8)
	상업 및 기타	10.0( 1)	21.6(22)		21.5(23)	16.7( 1)	20.8(22)	5.9( 1)	23.2(22)
	계	100.0(10)	100.0(102)	100.0( 5)	100.0(107)	100.0( 6)	100.0(106)	100.0(17)	100.0(95)
	$\chi^2$	1.334		4.758		0.305		8.811*	
가계의 월소득	20만원 이하	10.0( 1)	33.3(34)	20.0( 1)	31.8(34)	16.7( 1)	32.1(34)	23.5( 4)	32.6(31)
	21~60만원	40.0( 4)	29.4(30)	0	31.8(34)	50.0( 3)	29.2(31)	23.5( 4)	31.6(30)
	61~100만원	40.0( 4)	32.4(33)	80.0( 4)	30.8(33)	33.3( 2)	33.0(35)	47.1( 8)	30.5(29)
	101만원 이상	10.0( 1)	4.9( 5)	0	5.6( 6)	0	5.7( 6)	5.9( 1)	5.3( 5)
	계	100.0(10)	100.0(102)	100.0( 5)	100.0(107)	100.0( 6)	100.0(106)	100.0(17)	100.0(95)
	$\chi^2$	2.526		5.575		1.577		1.893	
주부의 직업	유	80.0( 8)	73.5(75)	60.0( 3)	74.8(80)	83.3( 5)	73.6(78)	82.4(14)	72.6(69)
	무	20.0( 2)	26.5(27)	40.0( 2)	25.2(27)	16.7( 1)	26.4(28)	17.6( 3)	27.4(26)
	계	100.0(10)	100.0(102)	100.0( 5)	100.0(107)	100.0( 6)	100.0(106)	100.0(17)	100.0(95)
	$\chi^2$	0.199		0.543		0.281		0.710	
주부의 교육수준	무학	10.0( 1)	44.1(45)	40.0( 2)	41.1(44)	0	43.4(46)	35.3( 6)	42.1(40)
	초등졸	40.0( 4)	11.8(12)	40.0( 2)	13.1(14)	33.3( 2)	13.2(14)	23.5( 4)	12.6(12)
	중졸	20.0( 2)	8.8( 9)	0	10.3( 11)	16.7( 1)	9.4(10)	17.7( 3)	8.4( 8)
	고졸	30.0( 3)	35.3(36)	20.0( 1)	35.5(38)	50.0( 3)	34.0(36)	23.5( 4)	36.8(35)
	계	100.0(10)	100.0(102)	100.0( 5)	100.0(107)	100.0( 6)	100.0(106)	100.0(17)	100.0(95)
	$\chi^2$	8.895*		3.268		4.936		3.345	
주부의 연령	30세 이하	20.0( 2)	2.9( 3)	0	4.7( 5)	0	4.7( 5)	11.8( 2)	3.2( 3)
	31~40세	40.0( 4)	20.6(21)	40.0( 2)	21.5(23)	50.0( 3)	20.8(22)	35.3( 6)	20.0(19)
	41~50세	0	22.6(23)	20.0( 1)	20.5(22)	0	21.7(23)	0	24.2(23)
	51세 이상	40.0( 4)	53.9(55)	40.0( 2)	53.3(57)	50.0( 3)	52.8(56)	52.9( 9)	52.6(50)
	계	100.0(10)	100.0(102)	100.0( 5)	100.0(107)	100.0( 6)	100.0(106)	100.0(17)	100.0(95)
	$\chi^2$	10.064*		1.127		3.769		8.020*	
가족 형태	핵가족	60.0( 6)	76.2(77)	60.0( 3)	75.5(80)	83.3( 5)	74.3(78)	76.5(13)	74.5(70)
	시댁동거	40.0( 4)	22.8(23)	40.0( 2)	23.6(25)	16.7( 1)	24.8(26)	23.5( 4)	24.5(23)
	친정동거	0	1.0( 1)	0	0.9( 1)	0	0.9( 1)		1.0( 1)
	계	100.0(10)	100.0(101)	100.0( 5)	100.0(106)	100.0( 6)	100.0(105)	100.0(17)	100.0(94)
	$\chi^2$	1.530		0.729		0.272		0.194	
주부의 교향	한산면	40.0( 4)	57.8(59)	40.0( 2)	57.0(61)	33.3( 2)	57.5(61)	41.2( 7)	58.9(56)
	기타	60.0( 6)	42.2(43)	60.0( 3)	43.0(46)	66.7( 4)	42.5(45)	58.8(10)	41.1(39)
	계	100.0(10)	100.0(102)	100.0( 5)	100.0(107)	100.0( 6)	100.0(106)	100.0(17)	100.0(95)
	$\chi^2$	1.178		0.562		1.353		1.850	
결혼경과년수	20년 이하	60.0( 6)	30.4(31)	40.0( 2)	32.7(35)	50.0( 3)	32.1(34)	47.1( 8)	30.5(29)
	21~30년	10.0( 1)	22.5(23)	60.0( 3)	19.6(21)	0	22.6(24)	11.8( 2)	23.2(22)
	31~40년	10.0( 1)	22.5(23)	0	22.4(24)	16.7( 1)	21.7(23)	17.6( 3)	22.1(21)
	41년 이상	20.0( 2)	24.6(25)	0	25.3(27)	33.3( 2)	23.6(25)	23.5( 4)	24.2(23)
	계	100.0(10)	100.0(102)	100.0( 5)	100.0(107)	100.0( 6)	100.0(106)	100.0(17)	100.0(95)
	$\chi^2$	3.832		6.094		2.2022		.203	

\*p<0.05.

1) 커피, 무우, 술이 포함됨.

으며 천정동거는 응답자가 없었다. 매운 음식에 있어서 유의적인 차이를 보인 변인은 가정의 직업( $P<0.05$ )이며 나머지 주부의 연령·고향 및 가족형태 등의 변인들은 유의적인 차이가 없는 것으로 파악되었다. 유의적인 차이를 보인 가정의 직업의 경우 하위영역별로 살펴보면 매운 음식이 금기식품이라고 생각하는 경우 농업이 62.5%로 다른 집단에 비해 상대적으로 높은 인식도를 나타내서 어업(25.0%)의 2.5배이었다. 아니라고 응답한 경우는 어업이 47.1%로 가장 높은 비율을 기록하였는데 농업(19.2%)의 약 2.5배를 기록하였다.

인삼·술·담배와 같은 기타에 해당하는 금기식품에 있어서 유의성이 있는 변인은 가계의 월소득으로써  $P<0.05$ 의 유의수준을 보였다. 이를 하위영역별로 분석해 보면 “예”의 경우 가장 높은 인지율은 월소득 61~100만원 집단으로써 62.5%를 차지하였으며 101만원 이상은 응답자가 없었다. “아니오”의 경우 20만원 이하가 34.4%로 가장 높았고 101만원 이상이 가장 낮았으며 소득이 증가할수록 기타 금기식품에 대한 인식도가 감소하는 경향을 보여주었다. 나머지 변인들인 가정의 직업, 주부의 연령 및 결혼경과연수 등은

유의성을 보이지 않아 이 변인들은 기타의 금기식품에 대한 인식에 있어서 집단간 차이가 없음을 알 수 있다.

### 3) 질병시 금기식품에 대한 인식

각종 질병 발생시 어떤 식품들을 금기식품이라고 인식하고 있는가를 살펴본 결과 표 6에 나타나 있다. 금기식품 돼지고기의 경우 주부의 교육수준과 연령에서  $P<0.05$ 의 유의수준을 나타냈으며 이를 집단별로 비교해 보면 돼지고기를 질병시 금기식품이라고 인지하고 있는 경우 초등졸이 40.0%로 다른 집단에 비하여 상대적으로 높은 비율을 차지하였으며 중졸의 2배이며 다음이 고졸(30.0%)로 나타났다. 돼지고기가 금기식품이 아니라고 인지하는 경우는 무학이 44.1%로 가장 높은 인지율을 보였는데 이는 중졸의 5배이며 다음이 고졸로써 35.3%를 차지하였다. 또한 주부의 연령에 있어서 돼지고기를 금기식품으로 여기는 경우 31~40세와 51세 이상이 동등하게 40.4%이었다. 금기식품으로 여기지 않는 경우 가장 높은 비율은 51세 이상으로 53.9%이며 다음이 41~50세(22.6%), 31~40세(20.6%)로 나타나 연령이 높아질수록 그 비율이 높아졌다. 사과와 닭고기의 경우는 금기식품이라는 인식

표 7. 금기식품의 종류 및 금기이유

변인	금기식품	금기이유	과학적	비과학적
태아 및 임신	제사, 잔치음식, 매운음식	인덕이 없다. 항문이 붉어진다. 매운 성분이 젖으로 간다.	○	○
	개고기	기형아가 된다. 사사로운 재가 많다. 잘 운다.		○
	닭고기	잘 운다. 닭 피부처럼 된다. 닭이 발로 짹짹 굽듯이 커서 남을 못살게 굽어댄다.		○
수유	식혜(엿기름)	젖이 마른다.		○
	매운음식, 문어	젖이 삭는다. 매운성분이 젖으로 간다. 난산 한다.	○	○
고기잡이	개고기	재수 없다. 사고 난다. 물과 개고기는 상극이다.		○
질병	돼지고기	감기에 좋지 않다. 열병 환자는 혈변을 본다. 풍이 많아져서 중풍을 악화시킨다. 암을 악화시킨다.	○	○
	사과, 닭고기	감기에 기침을 많이 한다. 열병 환자는 혈변을 본다. 감기에 좋지 않다.	○	○
	생선, 생고기	풍이 많아져서 중풍에 좋지 않다. 열병 환자는 구토를 하고 혈변을 본다. 열병 환자에 좋지 않다. 감기에 좋지 않다.	○	○

에 있어서 집단간 차이가 없는 것으로 파악되었다. 커피, 무우, 술을 포함하는 기타에 해당하는 금기식품에 있어서 유의성이 있는 변인은 가장의 직업과 주부의 연령으로 유의수준은  $P<0.05$ 이었다. 이들 상황변인을 집단별로 분석해 보면 가장의 직업에 있어서 기타 식품들을 금기식품이라고 인정하는 경우 어업이 52.9%로 상대적으로 높았으며 4집단 중 가장 높았다. 다음이 봉급자(29.4%)로 나타났다. 금기식품이 아니라고 인정하는 경우도 어업이 44.2%로 4집단 중 가장 높은 인지율을 보였으며 다음이 농업(24.2%)으로 나타났다. 다음은 주부의 연령에 있어서 “예”의 경우 51세 이상의 집단이 가장 높은 인지율(52.9%)을 보였으며 다음이 35.3%를 차지한 31~40세 집단이었다. “아니오”의 경우도 역시 51세 이상이 52.6%로 가장 높은 인지율을 차지하였으며 다음이 41~50세(24.2%), 31~40세 집단으로써 연령이 낮아질수록 기타에 해당하는 금기식품에 대한 인지도가 감소하는 경향을 보였다. 그리고 표에는 나타내지 않았지만 생선과 생고기에 있어서 전 변인을 통하여 유의성이 없는 것으로 나타나 금기에 대한 인식에 있어서 집단간 차이가 없는 것으로 파악되었다.

또한 표로 나타내지는 않았지만 한산도 지역은 특정 도서지역인 관계로 고기잡이에 대한 금기식품에 대해서도 그 인지도를 조사해 본 결과 개고기와 노루고기, 초상집 음식, 닭고기를 포함하는 기타 식품들은 전 변인을 통해서 유의성이 없는 것으로 나타나 금기식품이라고 인지하고 있는 정도에는 집단별로 차이가 없는 것으로 파악되었다.

#### 4) 금기식품에 대한 금기이유

표 7은 한산도 지역 주부들을 대상으로 하여 금기식품에 대한 금기 이유를 알아 본 결과이다. 태아 및 임신의 금기 이유의 근거로는 닭고기의 경우 닭의 피부처럼 된다고 믿고 있는데 이는 박<sup>3)</sup>, 김 등<sup>5)</sup>, 박 등<sup>6)</sup>, 이<sup>7)</sup>와 같은 경향이며, 제사·잔치음식은 인덕이 없으며 매운 음식은 향문이 붙어진다고 답했다. 개고기는 기형아가 되거나 사사로운 재가 많고 잘 물고 잘 운다고 답하여 과학적인 근거가 없는 것으로 파악되었다.

수유시 기피식품의 경우 식혜, 매운 음식으로 나타났으며 식혜는 젓이 마르거나 삭는다고 응답하여 기피 이유가 중국 연변 주부들<sup>8)</sup>이나 대구 지역<sup>9)</sup>과 같았다. 고기잡이에 있어서 기피식품으로 나타난 개고기에 대한 기피 이유로는 재수 없다, 사고 난다, 상국이 다고 기피 이유를 밝혔으며, 질병의 경우 금기 이유로 돼지고기 와 닭고기의 경우 감기에 좋지 않다. 풍이 많아져 중풍을 악화시킨다고 하여 울릉도<sup>3)</sup>와 중국

연변<sup>10)</sup>과 기피 이유가 동일한 경향이며 이는 과학적인 근거가 있는 것으로 파악되었다.

이상에서 볼 때 금기의 과학적인 근거 이유가 타당한 것은 태아 및 임신, 수유에서 각각 1개, 질병에서 3개의 문항으로 나타나 기피 근거 이유는 대부분 비과학적인 것으로 나타났다. 과거에는 이들 기피 식품들이 그릇된 식습관 형성과 영양 불균형 초래 등 식생활 개선에 영향을 준 면이 인정되나 현재는 교육수준의 향상 등 민중(民衆)의 의식도가 높아져 전술한 것과 같은 우려는 없는 것으로 생각된다.

## V. 요 약

본 연구는 한산도 지역 주부들을 대상으로 하여 향토음식과 금기식품의 종류 및 그 인지도에 대하여 조사해 본 결과를 요약하면 다음과 같다.

한산도 지역 주부들의 향토음식에 대한 인지도에 있어서 충무김밥을 향토음식이라고 인지하는 경우가 가장 직업( $P<0.05$ ), 가계의 월소득( $P<0.01$ ), 주부의 교육수준( $P<0.001$ )·연령( $P<0.001$ )·고향( $P<0.01$ ) 및 결혼경과년수( $P<0.001$ )에 있어서 유의성이 인정되었다. 가장의 직업의 경우 어업 집단(50.0%)이 농업 집단(20.8%) 보다 더 높게 인식하고 있었으며, 가계의 월소득은 소득이 높아질수록 강하게 인식하다가 101만원 이상의 집단에서 매우 낮아지는 경향을 보였다(61~100만원: 40.2%, 101만원 이상: 6.1%). 주부의 교육수준은 무학이 41.5%로 4집단 중 가장 높게 인식하고 있었다. 주부의 연령은 가장 높은 연령층인 51세 이상(35.4%)의 집단에서 가장 높은 인식도를 기록하였다.

“회”의 경우 전 변인을 통하여 유의성이 인정되지 않았으며 이는 “회”가 향토음식이라고 인식하고 있는 정도에는 집단별로 차이가 없음을 보여주어 응답자 모두가 “회”를 한산도의 향토음식이라고 인지하고 있음을 의미한다고 생각된다. 이 외에도 숨겨 있는 음식 기능 보유자를 방문·면담 조사하여 살펴 본 결과 툇나물 김치, 각종 젓갈류(멸치, 갈치, 홍합, 꽃게, 조기, 창자 등) 고구마 뺏대기, 고구마 수제비, 고구마 떡, 꿀수제비 등 다양한 음식들이 나타났다.

금기식품에 대한 인식도를 알아본 결과 태아 및 임신에 있어서 금기식품이라고 인식하는 경우 제사 및 잔치음식에서 유의적인 차이를 보인 변인은 결혼경과년수로서  $P<0.05$ 의 유의수준을 보였다. 집단별로 살펴보면 결혼년수가 높아질수록 금기식품에 대한 인식을 강하게 나타내었으며, 41년 이상(63.6%)이 4집단

중 가장 높은 비율을 차지하였다. 개고기는 주부의 연령, 가족형태 및 결혼경과년수에서  $P<0.05$ 의 수준에서 유의성을 나타냈다. 주부의 연령에 있어서 개고기가 금기식품이라고 가장 높게 인식하고 있는 집단은 31~40세(41.7%)이며 또한 개고기가 금기식품이 아니라고 인식하는 집단 중 가장 높은 비율을 차지한 집단은 51세 이상으로써 55.0%를 차지하였다. 가족형태의 경우는 “예” “아니오” 모두에 있어서 핵가족이 높은 비율이었는데 각각 66.7%와 75.8%이었다. 결혼경과년수는 20년 이하가 금기식품이라고 인식하거나 안하는 경우 모두 가장 높게 나타났는데 각각 66.7%와 29.0%이었다. 닭고기는 유의성을 나타낸 변인이 없었으므로 집단간 차이가 없다는 것을 알 수 있다.

수유시 금기식품의 경우 식혜(엿기름)는 변인 가족형태( $p<0.05$ )에서 유의성을 보였으며 식혜가 금기식품이라고 생각하는 경우(61.1%)나 아닌 경우(77.4%) 모두 핵가족이 다른 집단에 비해 상대적으로 가장 높은 인식도를 기록하였다. 매운음식에 있어서 유의적인 차이를 보인 변인은 가정의 직업( $p<0.05$ )이며 금기식품이라고 인식하지 않는 경우 어업이 47.1%로 4집단 중 가장 높은 인지도를 나타냈으며 농업(19.3%)의 2.4배이었다. 기타 금기식품(인삼, 술, 담배를 포함함)에서 유의성이 인정되는 변인은 가계의 월소득으로써  $p<0.05$ 의 유의수준을 보였다.

질병시 기피식품으로는 돼지고기, 사과, 닭고기 및 기타식품으로 나타났는데 돼지고기의 경우 주부의 교육수준( $p<0.05$ )과 연령( $p<0.05$ )에서 유의성을 보였다. 집단별로 보면 ‘예’의 경우 초등졸(40.4%)이, ‘아니오’의 경우 무학(44.1%)이 다른 집단에 비하여 상대적으로 가장 높은 비율을 차지하였다. 주부의 연령은 연령이 높아질수록 그 비율이 높아져 51세 이상에서 53.9%를 차지하였다. 기타에 해당하는 금기식품인 커피, 무우, 술의 경우 가정의 직업과 주부의 연령에서  $p<0.05$ 의 유의수준을 나타냈다. 가정의 직업이 있어서 금기식품이라고 인정하는 경우 (52.9%)와 인정하지 않는 경우(44.2%) 다 같이 어업인 경우가 4집단 중 상대적으로 가장 높은 비율이었다. 주부의 연령에서 가장 높은 비율을 차지한 집단은 51세 이상으로 52.9%이었다. 아니라는 경우도 역시 51세 이상(52.6%)이 가장 높은 인식율을 보였으며 연령이 낮아질수록 인지도가 감소하는 경향을 나타냈다. 사과와 닭고기의 경우는 금기식품이라는 인식에 있어서 집단간 차이가

없는 것으로 파악되었다.

금기이유의 근거로는 태아 및 임신의 경우 닭고기는 닭의 피부처럼 된다고 믿고 있으며 매운음식은 향문이 붉어진다고 답했고 개고기는 기형아가 되거나 사사로운 재가 많고 잘 물고 잘 운다고 답하여 과학적인 근거가 없는 것으로 파악되었다. 수유기의 기피식품의 경우 식혜(엿기름)는 것이 마르거나 삭는다고 하였으며 질병시의 경우 돼지고기와 닭고기는 감기에 좋지 않다, 풍이 많아져 중풍을 악화시킨다고 하여 과학적인 근거가 있는 것으로 인정되었다.

이상의 결과에서 볼 때 한산도 지역 특유의 많은 향토음식들을 발굴하는 것도 중요하지만 한산도 음식을 대표할 수 있는 독특하고 탁월한 식품과 음식을 개량·보급해 나가야 할 문제가 앞으로의 과제라고 생각된다. 그리고 식품금기가 과거에는 합리적인 식생활 개선의 장애요인 중에 특정식품을 특정지역·특정시기·특정계층에 따라 기피하므로써 그릇된 식품관 형성과 영양불균형 초래 등 바람직한 식생활 양식을 형성하는데 영향을 미친면이 인정된다. 그러나 현재는 경제적 발전과 더불어 교육수준의 향상·대중 매체를 통한 홍보 등으로 국민들의 의식도가 높아져서 그와 같은 우려는 없다고 생각된다.

## 참고문헌

1. Sigmund Freud (김현조 역): 토렘과 금기, 경진사, 서울, pp. 35-108 (1993).
2. 한산면지(1991)와 면접조사로 파악된 자료.
3. 박영선: 울릉도 지역 주부들의 전통음식과 식품금기에 대한 인식, 한국조리과학회지, **10**(2), 151 (1994).
4. 박영선: 한산도 지역 주부들의 전통음식 인지도에 관한 연구, 한국조리과학회지, **14**(5) (1998).
5. 김기남, 모수미: 제주지역의 금기식품에 관한 연구(I) - 임신기를 중심으로 -, 한국영양학회지, **10**(1), 49 (1977).
6. 박모라, 황춘선: 금기식이 식생활 양식에 미치는 영향 및 의식연구 - 대구지역을 중심으로 -, 한국식문화학회지, **3**(3), 245 (1988).
7. 이한기: 농민의 금기식품 조사, 식품과 영양, **9**(2), 6 (1988).
8. 박영선: 연변 조선족 주부들의 전통음식과 식품금기에 대한 인식, 한국식생활문화학회지, **12**(2), 103 (1997).

(1998년 10월 28일 접수)