

남녀 대학생의 행사식에 대한 인식과 계승의지에 관한 조사연구

한재숙 · 김경아 · 김기선
영남대학교 가정관리학과

A Study of University Students' Perceptions and Willingness to Pass on Dietary Practices of Special Foods on Special Events to the Next Generation

Jae-Sook Han, Kyong-A Kim and Kee-Sun Kim
Department of Home Management, Yeungnam University

Abstract

The purpose of this study is to investigate university students' eating habits during special occasions and the willingness to pass on traditions of cooking certain dishes on special occasions to the next generation. The procedure of this study included a questionnaire to collect data for this study. The results are summarized as follows: there were 689 participants, 314 male and 375 female. Most participants were nuclear families(84.5%). Practicing cooking traditions during the special occasions at home on New year's day, Chusuk, Ceremony of a forefather's death, the 15th of the first month, and Winter solstice exceeded 70% of households. In every event, most persons who make the food during the special events at home are mothers. Furthermore, most persons who teach the cooking method are mothers, too. Most foods which were taken in the annual events generally were as follows: rice cake soup on New Year's Day, boiled rice admixed with four other staple cereals on the 15th of the first month, half-moon-shaped rice cake on Chusuk, a rice-and-mugwort cake on Buddha's birthday, rice and adzuki-bean on the winter solstice and cake on Christmas and wedding anniversary. The results of the survey of perception of food traditions during the special events was as follows: 'annual events helped peoples to make relationships with family and relatives deeper' showed the highest agreement. The willingness to pass on traditional foods for the special days showed the highest agreement on New Year's Day and Chusuk, followed by Ceremony of a forefather's death, the 15th of the first month, and finally the winter solstice.

Key words : eating during the special events, perception, the willingness to pass.

I. 서론

인간 생활에서 가장 기본이 되는 식생활은 그 민

족의 역사와 더불어 오랜 세월을 거치는 동안 정치, 경제, 사회, 문화의 영향을 받아 그 민족 특유의 식생활 문화가 형성될 뿐만 아니라 그 지역의 자연 환경이 바탕이 되어 식사 형태 즉, 향토 음식이 이루어

진다^{1,2)}. 예로부터 우리나라는 동방예의지국으로 예(禮)를 숭상해 왔으며 예를 지키기 위한 의식이 엄격하였고, 의례 음식에 대한 풍습이 매우 특이하여 의례 시에는 반드시 특별한 음식을 차리는 것이 우리 식생활의 특징이다^{2,3)}. 또한 뚜렷한 사계절에 따라 생산된 새로운 식품 재료를 이용하여 독특한 음식이 발달하였고 이를 즐기는 맛이 있었다^{4,5)}. 전통적으로 전래되어온 명절로는 설날, 입춘, 정월대보름, 중화절, 삼짇날, 초파일, 단오, 유두절, 삼복, 추석, 중앙절, 동지, 납일 등이 있으며 이와 같은 명절은 각 절기에 맞추어 만들어진 세시풍속으로서 독특한 행사와 더불어 그 계절 식품을 이용하여 특별 음식을 만들었는데, 이것으로 의례에 쓰기도 하고 명절을 즐기기도 하였다^{1,6,7)}. 이러한 우리의 전통적인 식생활 풍습이 최근 들어 커다란 변화를 가져왔다. 그것은 급격한 산업화로 인한 고도의 경제 성장과 외래문화의 범람이 가장 중요한 요인이라 생각되지만 나아가 우리의 소중한 전통 민족 문화인 전통 음식과 조상 숭배, 농경 의례, 정서 순화 등의 의미를 갖는 식생활 특히, 행사에 따른 식생활 문화가 지나치게 간소화되어 형식에 그치거나 퇴색되어가고 있다는 점이다. 특히 외래 식생활의 도입, 즉석식품과 가공식품의 개발, 식품 산업의 발달, 외식 및 패스트푸드의 도래 등 지금까지 우리의 전통민족 생활 문화가 가속적으로 변용되거나 잊혀져 가고 있는 실정이다⁸⁾. 지금까지 행사식에 관한 연구는 우리나라 향토 음식 및 명절 음식 인지도에 관한 연구⁹⁻¹¹⁾, 한국 전통 음식에 대한 인식 및 기호도 조사^{12,13)}, 한국 절식의 시행 실태에 관한 연구^{1,14)} 등으로 전통 명절 음식에 치중된 연구가 대부분으로서 최근 들어 중요시되고 있는 입학식, 졸업식, 결혼기념일, 크리스마스 등과 관련된 연구는 찾아보기 드문 실정이다. 따라서 현 시점에서 행사식에 대한 현황을 파악해 보는 일은 절실히 요구된다고 생각된다.

본 연구에 있어서의 행사식(行事食)은 최근까지 일반적으로 많이 행해지고 있다고 보여지는 우리 고유의 명절에 있어서의 음식과 시식 중의 일부와 최근 들어 중요시되고 있는 생일, 입학식, 졸업식, 결혼기념일, 크리스마스 등의 행사에 따르는 음식을 대상으로 하였다. 그러한 행사에 따른 행사식에 대하여

남녀 대학생들의 인식을 파악하고 나아가 각 가정에서의 실시 여부, 실제로 행사식을 만들고 있는지, 행사식을 계승하고자 하는 의지가 있는지 등을 조사 분석하고자 하였다. 이는 우리의 삶에 있어서 가장 원초적인 식생활이라는 중요한 문화유산을 현시점에서 파악해 보는 근거 자료가 되고, 아울러 앞으로의 변화 추이를 전망해 보고 계승할 수 있는 방안을 모색하는 계기가 될 것이며, 관련 연구의 기초 자료 제시가 가능할 것으로 사료된다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 조사 대상 및 기간

본 연구는 남녀 대학생의 행사식에 대한 인식 및 계승의지를 알아보기 위해 대구·경북 지역에 거주하고 있는 남녀 대학생 800여명을 대상으로 2000년 6월 30일부터 7월 30일까지 조사하였다.

2. 조사 내용 및 방법

조사 내용은 일반적인 사항, 행사식의 실시 정도와 조리 실태, 행사식을 만드는 사람, 행사식 조리법의 전수자, 행사식의 섭취 실태, 행사식에 대한 인식, 행사식의 계승의지였다. 그리고 조사 방법은 설문지법을 이용하였고, 본 연구를 위한 설문지는 岡 등이 작성한 설문지를 번안하여 우리의 사정에 맞게 약간의 수정 보완을 거쳐 사용하였다. 수집된 설문지 가운데 연구자료로 사용하기에 부적절하다고 판단되는 설문지를 제외한 689부가 최종 분석 자료로 사용되었다.

3. 자료의 처리

본 조사에 대한 자료의 처리는 SPSS/PC +10.0 program을 이용하여 빈도, 백분율, 평균을 구하였고, t-test, 일원변량분석(one-way ANOVA), 상관관계, 회귀분석을 실시하였다. 집단 간의 차이를 알아보기 위하여 사후검증으로 Scheffe's test를 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 일반적 사항

조사 대상자의 일반적인 특성은 Table 1과 같다. 성별은 남자는 45.6%, 여자는 54.4%였고, 연령은 20세 이하가 39.4%, 21~24세가 31.1%, 25세 이상이 29.4%였다. 종교는 불교가 48.9%로 가장 많았으며, 기타(30.1%), 기독교(14.1%), 가톨릭(6.9%)의 순이었다. 출신지는 대도시(50.4%), 농어촌(27.5%), 중소

도시(22.1%)의 순이었으며, 가족 구성은 핵가족이 84.5%로 가장 많았다. 가족 수는 4~5명이 67.1%로 가장 많았고, 6명 이상이 20.1%, 3명 이하가 12.9%였다. 현재의 장소에 거주한 연수는 10년 미만이 58.1%로 가장 많았고, 10~30년이 38.2%, 30년 이상이 3.7%였으며, 거주 형태는 주택이 59.7%, 아파트 또는 기타가 40.3%였다. 따라서 본 연구의 조사 대상자는 가족 수 4~5명의 핵가족을 이루는 20대의 남녀 대학생임을 알 수 있다.

Table 1. Demographic characteristic of the investigated samples

		(N=689)
Variable		N(%)
Sex	Male	314(45.6)
	Female	375(54.4)
	Total	689(100.0)
Age	Less than 20	271(39.4)
	21~24	214(31.1)
	More than 25	202(29.4)
	Total	689(100.0)
Religion	Buddhism	334(48.9)
	Christianity	96(14.1)
	Catholicism	47(6.9)
	Others	206(30.1)
	Total	683(100.0)
Native	Large city	347(50.4)
	City	152(22.1)
	Farming and Fishing village	189(27.5)
	Total	689(100.0)
Family style	Nuclear family	579(84.5)
	Extended family	81(11.8)
	Others	25(3.6)
	Total	685(100.0)
Family size	Less than 3	88(12.1)
	4~5	458(67.1)
	More than 6	137(20.1)
	Total	683(100.0)
Resident period	Less than 10	396(58.1)
	More than 10	285(41.9)
	Total	681(100.0)
Resident style	House	407(59.7)
	Apartment or Others	275(40.3)
	Total	682(100.0)

2. 가정에서 행사식의 실시 정도와 조리 및 섭취 실태

1) 행사식의 실시 정도

주요 행사에 대한 가정에서의 시행 여부를 조사한 결과는 Fig. 1과 같다. 각 행사에 있어서 행사식을 가정에서 실시하는 정도를 알아보고, 또한 최근 중요시 되어가고 있는 행사에 있어서는 외식의 정도를 알아보기 위하여 '가정에서 실시한다', '외식한다', '실시하지 않는다'의 문항에 답하도록 하였다. 그 결과 설날(94.9%)과 추석(93.8%), 제사(90.7%)의 행사에 있어서는 가정에서 실시하는 것이 90% 이상으로 가장 높게 나타났으며, 다음으로는 대보름(79.0%), 동지(78.9%)의 순이었다. 최근 들어 중요시되고 있는 행사에 있어서는 전통적인 행사에 비하여 외식하는 비율이 높게 나타났으며, 졸업식(65.8%), 입학식(56.0%), 결혼기념일(46.8%), 크리스마스(45.3%), 생일(28.1%) 등의 순이었다. 신세대들에게 있어서 잊혀져 가는 행사인 유두, 입춘, 삼칠일, 납일(선달그믐) 등은 가정에서도 실시하는 비율이 25% 미만으로 낮게 나타났다. 이상에서 아직까지는 우리나라 전통 행사에 있어서는 행사식은 가정에서 만드는 정도가 높게 나타나고 있음을 알 수 있으며, 최근 들어 중요시되고 있는 입학식, 졸업식, 결혼기념일, 크리스마스의 행사에 있어서는 전통 행사에 비해 행사식을 가정에서 만드는 정도가 낮음을 알 수 있다.

2) 행사식의 조리 실태

Fig. 2는 주요 행사에 대한 행사 음식의 조리 실태를 '가정에서 만든다', '시판 제품을 사서 이용한다',

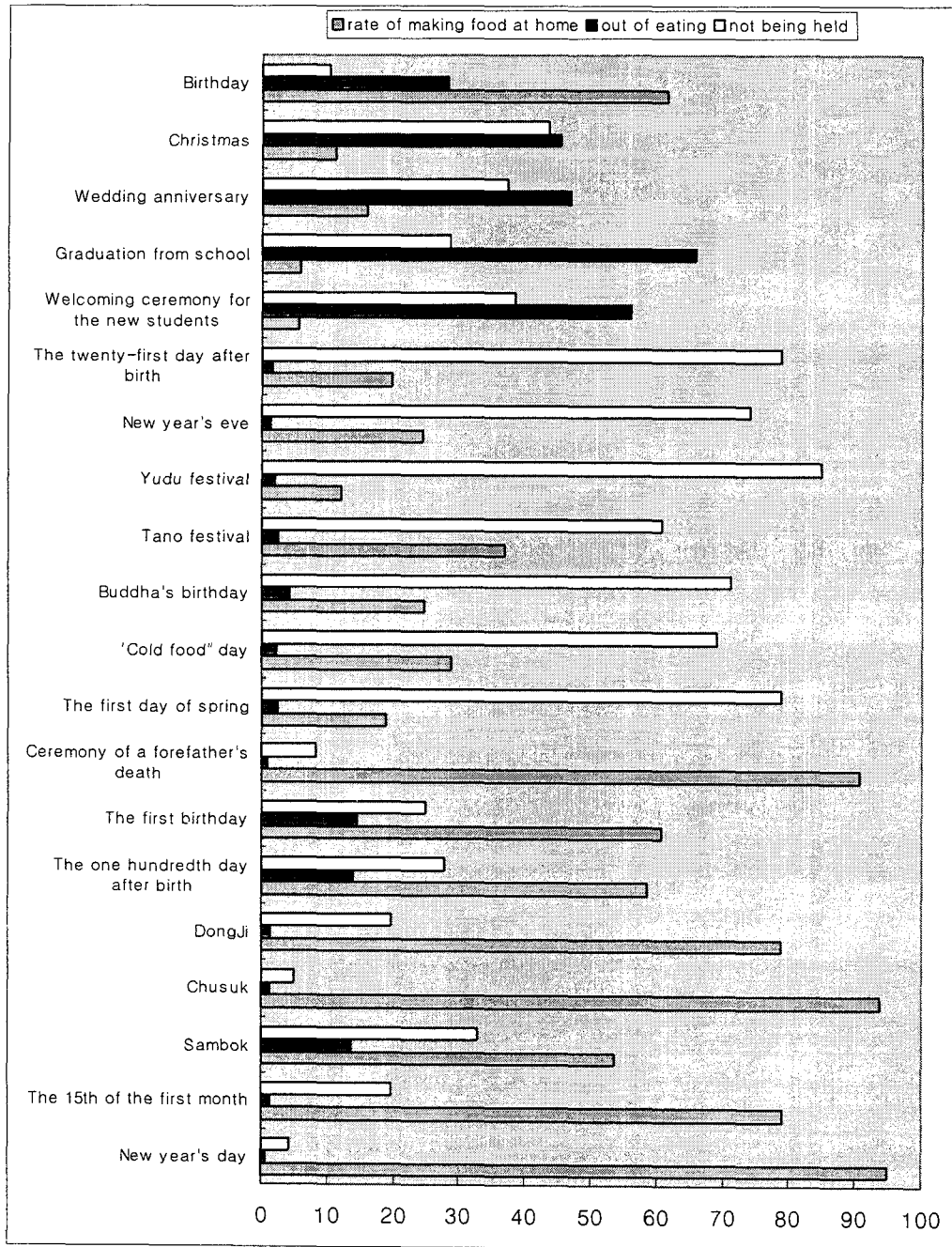


Fig. 1. The rate of making special events food.

'반조리 식품을 이용한다'의 문항으로 나누어 조사한 결과를 나타낸 것이다. '가정에서 만든다'는 제사(92.4%), 설날(92.1%), 추석(91.9%), 동지(89.6%),

대보름(85.4%)의 순이었다. '시판 제품을 사서 이용한다'는 졸업식(59.7%), 입학식(58.1%), 결혼기념일(50%), 크리스마스(48.5%)가 다른 행사에 비하여

높게 나타났다. 유두, 입춘, 삼칠일, 납일(선달그름) 등은 가정에서 행사를 실시하는 비율이 낮았으나 '가정에서 행사 음식을 만든다'의 문항에 대해서는 50% 이상이었다. 본 조사의 결과에 의하면 전통적인 행사에 있어서는 행사식을 가정에서 직접 만드는 경우가 높게 나타났으며, 최근 중요시 되고 있는 입학식, 졸업식, 결혼기념일, 크리스마스 등은 가정에서 직접 만들기보다는 외식을 하는 빈도가 높고 시판 제품을

이용하는 경우가 많음을 알 수 있었다.

행사식을 만드는 사람이 주로 누구인지와 행사식의 조리법을 전수 받은 경로가 무엇인지에 대해서 조사한 결과는 Table 2, 3과 같다. 설날(88.6%), 대보름(88.6%), 삼복(83.0%), 추석(88.3%), 동지(85.3%) 등의 모든 행사에 있어서 행사식을 주로 만드는 사람은 어머니였고, 다음은 할머니였다. 아버지라고 대답한 경우는 거의 없어 가정에서 이러한 음식 문화

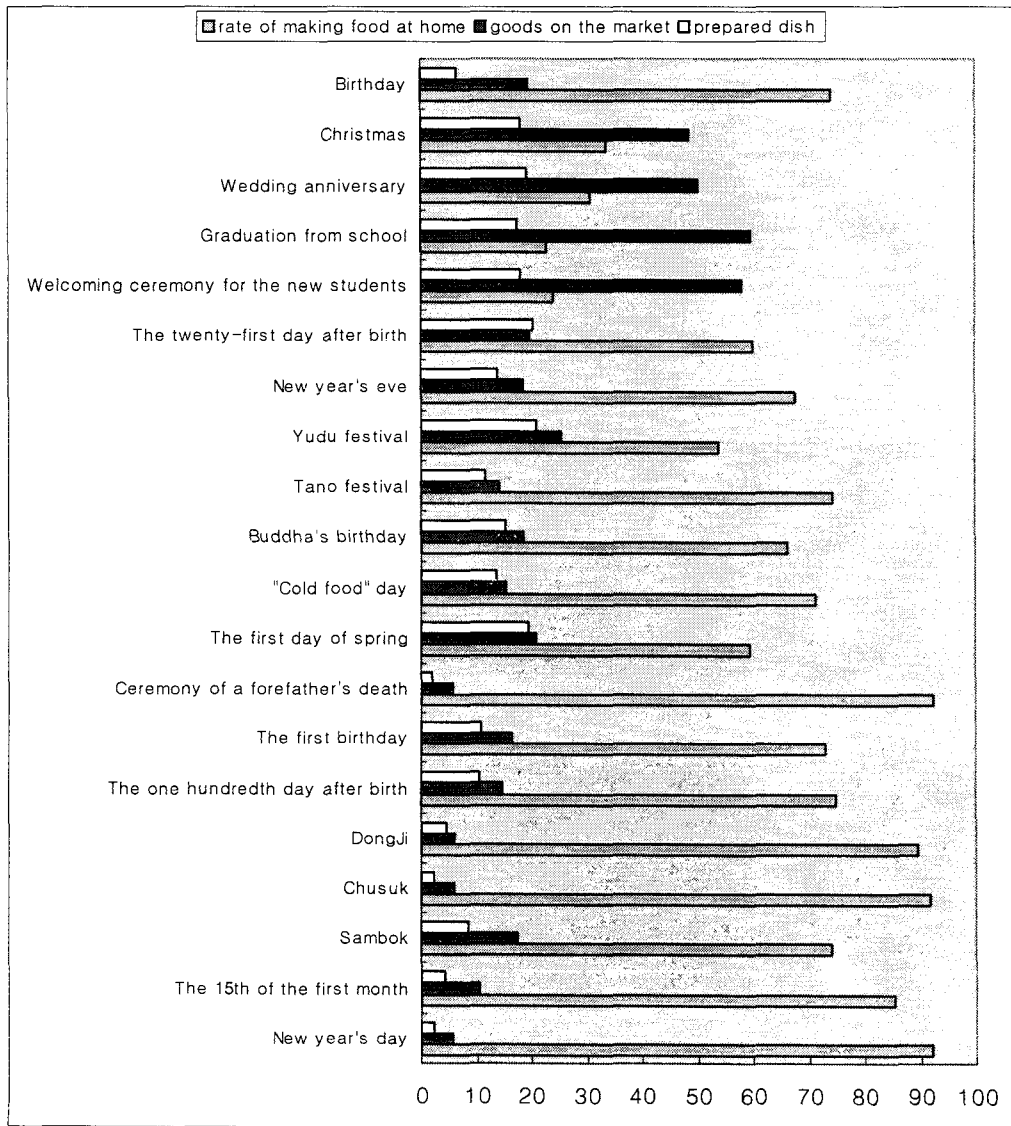


Fig. 2. Cooking state of making special events food.

Table 2. Person who is making special events food

Special events	Person who is making special events food						Total
	Grand-mother	Mother	Father	Person himself	Brothers and sisters	Others	
New year's day	36(5.7)	557(88.6)	0(0.0)	7(1.1)	7(1.1)	22(3.5)	629(100.0)
The 15th day of the first moon	34(6.0)	505(88.6)	0(0.0)	9(1.6)	4(0.7)	18(3.2)	570(100.0)
Sambok	26(5.7)	381(83.0)	6(1.3)	5(1.1)	3(0.7)	38(8.3)	459(100.0)
Chusuk	34(5.5)	546(88.3)	0(0.0)	8(1.3)	6(1.0)	24(3.9)	618(100.0)
Dongji	46(8.4)	469(85.3)	0(0.0)	5(0.9)	3(0.5)	27(4.9)	550(100.0)
The one hundredth day after birth	26(6.0)	321(73.8)	0(0.0)	7(1.6)	9(2.1)	72(16.6)	435(100.0)
The first birthday	26(6.1)	317(74.1)	0(0.0)	7(1.6)	10(2.3)	68(15.9)	428(100.0)
Birthday	15(2.8)	462(85.6)	0(0.0)	15(2.8)	7(1.3)	41(7.6)	540(100.0)
Ceremony of a forefather's death	36(6.3)	482(84.7)	0(0.0)	6(1.1)	9(1.6)	36(6.3)	569(100.0)
Welcoming ceremony for the new students	7(2.2)	181(57.3)	3(0.9)	5(1.6)	5(1.6)	115(36.4)	316(100.0)
Graduation from school	5(1.6)	175(55.9)	4(1.3)	5(1.6)	4(1.3)	120(38.3)	313(100.0)
Wedding anniversary	5(1.6)	162(52.9)	5(1.6)	21(6.9)	17(5.6)	96(31.4)	306(100.0)
Christmas	4(1.3)	168(54.0)	4(1.3)	22(7.1)	9(2.9)	104(33.4)	311(100.0)
The first day of spring	13(4.3)	207(68.3)	1(0.3)	3(1.0)	1(0.3)	78(25.7)	303(100.0)
"Cold food" day	14(4.2)	250(74.2)	0(0.0)	5(1.5)	1(0.3)	67(19.9)	337(100.0)
Buddha's birthday	17(5.2)	234(70.9)	0(0.0)	3(0.9)	1(0.3)	75(22.7)	330(100.0)
Tano festival	17(4.7)	274(76.1)	0(0.0)	4(1.1)	2(0.6)	63(17.5)	360(100.0)
Yudu festival	8(2.8)	186(65.5)	0(0.0)	3(1.1)	2(0.7)	85(29.9)	284(100.0)
New year's eve	13(4.2)	220(70.3)	0(0.0)	4(1.3)	1(0.3)	75(24.0)	313(100.0)
The twenty-first day after birth	15(5.0)	203(67.7)	0(0.0)	4(1.3)	2(0.7)	76(25.3)	300(100.0)

가 여성들의 역할로 자리잡아 왔음을 나타내주는 것이라고 할 수 있겠다. 행사식을 만드는 방법을 전수 받은 경로가 무엇인지에 대해서도 모든 행사에 있어서 어머니라고 응답한 경우가 가장 많았고, 다음으로 할머니라고 응답한 경우가 많았다. 어머니와 할머니로 답한 비율은 각각 다음과 같다. 설날은 각각 49.7%, 48.3%, 대보름은 52.8%, 44.3%, 삼복은 58.1%, 35.3%, 추석은 50.3%, 46.3%, 동지는 52.7%, 43.9% 등으로 나타났다. 형제자매, 요리책, TV, 학교 선생님으로부터 행사식을 만드는 방법을 배웠다고

응답한 경우는 대부분의 행사식에 있어서 낮게 나타나고 있음을 볼 수 있다. 이러한 결과로 볼 때 행사식의 계승을 위해 가장 노력해야 할 부분이 가정임을 알 수 있다.

3) 행사식의 섭취 실태

20개의 주요 행사에 대해서 행사식으로 먹는 음식을 복수 응답으로 조사하여 빈도가 높은 순서대로 상위 세 가지 행사 음식을 조사한 결과 Table 4와 같다. 설날에 가장 많이 먹고 있는 음식은 떡국으로서

Table 3. Instructed way of special events food cooking method

N(%)

Special events	Instructed way of special events food cooking method						
	Grand-mother	Mother	Brothers and sisters	Cookbook	TV	Teacher	Total
New year's day	277(48.3)	285(49.7)	3(0.5)	5(0.9)	1(0.2)	3(0.5)	574(100.0)
The 15th day of the first moon	224(44.3)	267(52.8)	4(0.8)	4(0.8)	3(0.6)	4(0.8)	506(100.0)
Sambok	135(35.3)	222(58.1)	8(2.1)	9(2.4)	6(1.6)	2(0.5)	382(100.0)
Chusuk	254(46.3)	276(50.3)	7(1.3)	3(0.5)	5(0.9)	4(0.7)	549(100.0)
Dongji	205(43.9)	246(52.7)	6(1.3)	4(0.9)	5(1.1)	1(0.2)	467(100.0)
The one hundredth day after birth	142(39.4)	186(51.7)	8(2.2)	10(2.8)	8(2.2)	6(1.7)	360(100.0)
The first birthday	140(39.1)	187(52.2)	7(2.0)	10(2.8)	8(2.2)	6(1.7)	358(100.0)
Birthday	149(32.7)	262(57.6)	7(1.5)	21(4.6)	13(2.9)	3(0.7)	455(100.0)
Ceremony of a forefather's death	230(46.7)	243(49.3)	4(0.8)	5(1.0)	7(1.4)	4(0.8)	493(100.0)
Welcoming ceremony for the new students	48(21.1)	136(59.6)	9(3.9)	14(6.1)	19(8.3)	2(0.9)	228(100.0)
Graduation from school	43(19.5)	134(60.9)	6(2.7)	14(6.4)	22(10.0)	1(0.5)	220(100.0)
Wedding anniversary	42(18.6)	125(55.3)	13(5.8)	23(10.2)	21(9.3)	2(0.9)	226(100.0)
Christmas	36(15.9)	119(52.7)	11(4.9)	32(14.2)	24(10.6)	4(1.8)	226(100.0)
The first day of spring	72(31.6)	126(55.3)	3(1.3)	8(3.5)	16(7.0)	3(1.3)	228(100.0)
"Cold food" day	90(35.3)	141(55.3)	3(1.2)	5(2.0)	10(3.9)	6(2.4)	255(100.0)
Buddha's birthday	81(33.1)	138(56.3)	5(2.0)	4(1.6)	13(5.3)	4(1.6)	245(100.0)
Tano festival	113(40.6)	146(52.5)	4(1.4)	7(2.5)	4(1.4)	4(1.4)	278(100.0)
Yudu festival	63(30.3)	119(57.2)	3(1.4)	7(3.4)	9(4.3)	7(3.4)	208(100.0)
New year's eve	82(34.6)	127(53.6)	4(1.7)	9(3.8)	9(3.8)	6(2.5)	237(100.0)
The twenty-first day after birth	72(31.6)	128(56.1)	6(2.6)	5(2.2)	12(5.3)	5(2.2)	228(100.0)

85.1%였고, 다음으로는 나물류(58.3%)와 밥(55.6%)의 순이었다. 설날에 먹는 세찬(歲饌)은 집안 형편에 따라 그 종류와 양이 각각 다르지만 옛 말에 '흰떡국을 먹었으니 나이를 한 살 더 먹었다' 할 정도로 어느 집에서나 빼놓지 않고 먹는 음식이 떡국이었음을 다시 확인할 수 있었다. 그러나 괴질(怪疾)을 물리치고 1년 중의 사기(邪氣)를 없애 오래 산다고 하여 세주(歲酒)를 마시는 풍습이 있었으나 점차 감소되는 추세이며 가까운 친척, 친지간에 사교의 의미로 술을 마시기는 하지만 세주(歲酒) 본래의 의미는 많이 퇴색되어 가는 듯하다. 대보름에는 찹쌀, 쌀, 콩, 팥, 보리, 수수, 조 중에서 5가지 곡물을 섞어 지은 밥인 오

곡밥을 75.9%가 먹고 있어 가장 많았으며, 다음으로는 나물(55.0%), 부럼(41.1%)의 순이었다. 부럼까기는 일년 내내 액을 막아주고 부스럼이 나지 않으며, 이가 단단해진다는 의미를 담고 행해졌다고 한다. 삼복에는 삼계탕(65.7%)이 가장 많았으며, 수박이 35.3%이었고, 육개장은 7.8%에 그쳤다. 추석에는 송편이 79.2%로 가장 높게 나타나 추석이면 햇곡으로 송편을 빚어 조상의 음덕(蔭德)으로 풍년이 들어 햇곡을 거두어 들이게 되었다는 감사의 뜻을 알리던 전통이 잘 이어져 내려오고 있음을 보여주고 있다. 다음으로 많이 섭취하는 행사식은 나물류(58.6%), 산적(47.5%)의 순이었다. 입춘, 초파일, 유두, 납일(선

Table 4. The actual condition of having special events food

Special events	Food	N(%)	Special events	Food	N(%)
New year's day	Soup with rice cake and bun	586(85.1)	Graduation from school	Meat	128(18.6)
	NaMool	402(58.3)		ZaZangMyun	107(15.5)
	Rice	382(55.6)		Liquor	90(13.1)
The 15th day of the first moon	Rice with five grains	523(75.9)	Wedding anniversary	Cake	209(30.3)
	BoReum-NaMool	379(55.0)		Liquor	115(16.7)
	BuRum	283(41.1)		Others	82(11.9)
Sambok	SamGyeTang	453(65.7)	Christmas	Cake	200(29.0)
	Water melon	243(35.3)		Liquor	119(17.3)
	YukGyeJang	54(7.8)		Others	80(11.6)
Chusuk	SongPyun	546(79.2)	The first day of spring	Mugwort soup	108(15.7)
	NaMool	404(58.6)		Pan-cake with flower	55(8.0)
	SanJuk	327(47.5)		Others	57(8.3)
Dongji	Rice gruels with red bean	535(77.6)	"Cold food" day	Fruit	163(23.7)
	Fruit	159(23.1)		JulPyun	110(16.0)
	DongChiMi	154(22.4)		Po	47(6.8)
The one hundredth day after birth	Steamed rice-cake	307(44.6)	Buddha's birthday	Rice cake with mugwort	116(16.8)
	Sea mustard soup	247(35.8)		Fruit	116(16.8)
	Rice	206(29.9)		HwaChae	58(8.4)
The first birthday	Steamed rice-cake	251(36.4)	Tano festival	Ricecake with mugwort · JeungPyun	176(25.5)
	Rice	248(36.0)		Fruit	142(20.6)
	Sea mustard soup	242(35.1)		Bun	43(6.2)
Birthday	Sea mustard soup	513(74.5)	Yudu festival	Fruit	93(13.5)
	Cake	287(41.7)		PyunSu	44(6.4)
	Fruit	235(34.1)		Others	43(6.2)
Ceremony of a forefather's death	Tang	449(65.2)	New year's eve	BiBimBab	135(19.6)
	NaMool	444(64.4)		NaMool	125(18.1)
	Fruit	424(61.5)		SikHye	54(7.8)
Welcoming ceremony for the new students	Meat	118(17.1)	The twenty-first day after birth	Rice	155(22.5)
	ZaZangMyun	99(14.4)		Sea mustard soup	117(17.0)
	Fruit	86(12.5)		Others	44(6.4)

*There's some difference in data because of multiple response.

달그름)에는 행사 음식을 섭취하고 있는 빈도가 전체적으로 보았을 때 비교적 낮게 나타나 입춘에는 쭉국(15.7%), 기타(8.3%), 화전(8.0%)의 순으로 나타났고, 초파일은 쭉떡(16.8%)과 과일류(16.8%), 화채(8.4%)의 순으로 나타났다. 유두에는 행사 음식 섭취 빈도가 가장 낮았으며, 섭취하고 있는 행사식으로는 과일(13.5%), 편수(6.4%), 기타(6.2%)의 순으로 나타났다. 납일(선달그름)에는 비빔밥(19.6%), 나물류(18.1%), 수정과·식혜(7.8%)의 순으로 나타났다.

현대에 와서 중요시되어가고 있는 입학식, 졸업식, 결혼기념일, 크리스마스의 행사 때 섭취하고 있는 행사식으로는 입학식에는 육류가 17.1%로 가장 많았고, 다음으로는 자장면(14.4%), 과일(12.5%)이었다.

졸업식에는 입학식과 마찬가지로 육류가 18.6%로 가장 많았고, 자장면(15.5%), 술(13.1%)의 순으로 나타났다. 결혼기념일과 크리스마스에는 케익, 술, 기타 순으로 나타났다.

이상의 결과로 보아 주부를 대상으로 한 조연숙³²⁾의 연구에서 명절 때에는 전통 음식만을 이용한다는 의견이 74.2%로 가장 높게 나타난 바와 같이 본 연구에서도 우리의 전통적인 행사에는 각 행사에 따른 전통 음식을 섭취하고 있는 것으로 나타났으며, 입학식, 졸업식, 결혼기념일, 크리스마스의 행사에 있어서는 자장면, 케익과 같은 외래 음식의 섭취율이 높음을 알 수 있다.

3. 행사식에 대한 인식

행사식에 대한 인식으로는 행사식에 관심이 있다, 가족 간에 유대를 깊게 한다, 친족간의 유대를 깊게

한다, 식문화 계승에 중요하다, 일상생활에 리듬감을 준다, 행사식을 전승하고 싶다 등을 묻는 것으로 6문항에 대해 '그렇다' 5점, '그런 편이다' 4점, '보통이다' 3점, '그렇지 않은 편이다' 2점, '그렇지 않다' 1점의 5점 Likert 척도를 이용하였다. 대학생의 전체적인 행사식에 대한 인식은 Table 5와 같다. '행사식은 친족간의 유대를 깊게 한다'(M=3.66), '행사식은 가족 간의 유대를 깊게 한다'(M=3.64), '행사식은 식문화의 계승을 위하여 중요하다'(M=3.47)의 순으로 높게 나타나 행사시 친족 및 가족이 모여 그 행사에 맞는 음식을 나누어 먹으며 정을 나누는 식생활을 통한 친족간의 결속이 중시됨을 알 수 있었다. 반면, '행사식을 전승하고 싶다'의 문항에 있어서는 2.92로 가장 낮은 점수를 보였는데 이는 행사식이 가족 간·친족간 유대를 깊게 하고 식문화 계승에 중요하다고 인식하고 있으면서도 그 행사식을 준비하는 번거로움 때문에 행사식의 전승에 있어 인식이 낮은 것으로 생각된다.

4. 대학생의 행사식의 계승의지

대학생들의 행사식에 대한 계승의지를 행사별로 조사한 결과 Table 6과 같다. 설날이 3.88으로 가장 높게 나타났으며, 추석(M=3.83), 제사(M=3.69), 대보름(M=3.55), 동지(M=3.43) 등의 순으로 비교적 높은 편이었다. 유두(M=2.67), 입학식(M=2.68), 졸업식(M=2.69), 입춘(M=2.69), 삼칠일(M=2.74), 크리스마스(M=2.75) 등의 순으로 계승의지가 상대적으로 낮게 나타났는데 이는 젊은 층에서 상당히 시행할 것으로 생각되었던 입학식, 졸업식, 크리스마

Table 5. Thinking of students for feeding during the special events

Variable	Mean±S.D.
Interested in feeding during the special events	3.16±1.03
Annual event helped to make relationships with families deeper	3.64±0.93
Annual event helped to make relationships with relatives deeper	3.66±0.92
Annual event importance to pass on eating culture	3.47±0.97
Annual event boost your daily life	3.20±0.97
Want to pass on feeding during the special events	2.92±0.97

Table 6. The willingness of students to pass on special events food

Special events	Mean ± S.D.	Special events	Mean ± S.D.
New year's day	3.88 ± 1.09	Graduation from school	2.69 ± 1.06
The 15th day of the first moon	3.55 ± 1.19	Wedding anniversary	2.87 ± 1.12
Sambok	3.21 ± 1.16	Christmas	2.75 ± 1.11
Chusuk	3.83 ± 1.13	The first day of spring	2.69 ± 1.06
Dongji	3.43 ± 1.16	"Cold food" day	2.84 ± 1.10
The one hundredth day after birth	3.20 ± 1.18	Buddha's birthday	2.77 ± 1.08
The first birthday	3.22 ± 1.20	Tano festival	2.88 ± 1.11
Birthday	3.41 ± 1.24	Yudu festival	2.67 ± 1.02
Ceremony of a forefather's death	3.69 ± 1.21	New year's eve	2.78 ± 1.07
Welcoming ceremony for the new students	2.68 ± 1.08	The twenty-first day after birth	2.74 ± 1.08

스 등이 아직은 전통적인 행사에 비하여 자리를 잡지 못하고 있다고 생각되며 이러한 결과는 지금까지의 전통문화가 사라지고 있다는 많은 우려 속에서도 매우 바람직한 현상이라 생각된다. 또한 여전히 전통적으로 가장 큰 명절로 생각해 오는 설날, 추석이나 제사들로만 조상숭배에 대한 의식이 남아있다는 사실은 매우 고무적인 일이라 생각된다.

5. 환경적 변인, 식생활 의식, 행사식에 대한 인식이 행사식에 미치는 영향력

1) 환경적 변인, 식생활 의식, 행사식에 대한 인식간의 상관관계

환경적 변인, 식생활 의식, 행사식에 대한 인식과의 상관관계를 분석한 결과 Table 7과 같다. Pearson 상관계수(α)가 0.432로 약한 정도의 상관관계에 있는 것으로 나타나 식생활 의식이 높을수록 행사식의 인식도 높은 것으로 나타났다.

2) 환경적 변인, 식생활 의식, 행사식에 대한 인식이 행사식의 계승의지에 미치는 영향력

Table 7. Correlation of environmental variables, thinking for eating habits and thinking for special events food

Variable	Sex	Age	Family size	Thinking for eating habits	Thinking for special events food	The actual condition of having special events food
Sex	1.00					
Age	0.55*	1.00				
Family size	-0.22*	-0.20*	1.00			
Thinking for eating habits	-0.03	0.06	0.03	1.00		
Thinking for special events food	-0.15*	-0.12*	0.10*	0.43*	1.00	
The actual condition of having special events food	0.06	-0.01	0.08*	0.18*	0.13*	1.00

** p<.01, * p<.05.

Table 8. Influence of environmental variables, thinking for eating habits and thinking for special events food to the willingness to pass on special events food

	Willingness to pass on special events food	
	β	t
Sex	-0.203	-4.91***
Age	-0.143	-3.47***
Family size	-0.004	0.12
Thinking for eating habits	0.084	2.20*
Thinking for special events food	0.203	5.31***
The actual condition of having special events food	0.199	5.72***
F	32.72**	
R ²	0.24	

* <.05, ** <.01, *** <.001.

성별, 연령, 가족 수, 식생활 의식, 행사식에 대한 인식, 행사를 가정에서 실시하는 정도를 독립변수로 하고, 행사식의 계승의지를 종속변수로 하여 각 독립변수들이 행사식의 계승의지에 미치는 영향력을 알아보기 위하여 회귀분석(Regression Analysis)을 하였다. 그 결과, 성별($p < .001$), 연령($P < .01$), 식생활 의식($P < .05$), 행사식에 대한 인식, 행사를 가정에서 실시하는 정도($P < .001$)는 행사식의 계승의지에 대해서 유의미한 영향력이 있는 것으로 나타났으며, 이들은 행사식의 계승의지를 24% 설명해 주고 있었다. 반면에 가족 수는 유의미한 영향력이 없는 것으로 나타났다. 유의미한 영향력을 주는 독립변수 가운데 성별과 연령에 있어서는 부정적인 영향력이 있는 것으로 나타나 남성보다는 여성에게 있어서 계승의지가 높게 나타났으며, 연령이 낮을수록 계승의지가 높게 나타나고 있음을 알 수 있었다. 식생활 의식, 행사식의 인식, 행사를 가정에서 실시하는 정도는 행사식의 계승의지에 긍정적인 영향을 미치고 있으며 식생활 의식이 높을수록, 행사식에 대한 인식이 높을수록, 그리고 행사를 가정에서 시행하는 정도가 높을수록 행사식의 계승의지가 높게 나타나고 있음을 알 수 있었다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 설날, 추석, 대보름, 삼복 등 우리의 전

통적인 행사 및 최근 들어 관심도가 높은 입학식, 졸업식, 결혼기념일, 크리스마스 등의 행사에 있어서의 행사 음식에 대한 인식 및 계승의지를 조사한 것으로 그 결과는 다음과 같다.

1. 조사 대상자는 남자가 45.6%, 여자가 54.4%이었고, 연령은 20세 이하가 39.4%, 출신지는 대도시가 50.4%로 가장 많았다. 가족 구성은 핵가족이 84.5%, 가족 수는 4~5명이 67.1%로 가장 많았다.
2. 설날, 추석, 제사, 대보름, 동지 등은 가정에서 행사를 실시하고 행사식을 가정에서 만드는 정도가 모두 70% 이상으로 높게 나타났으며, 입학식, 졸업식, 결혼기념일, 크리스마스 등의 행사는 가정에서 행사를 실시하는 정도와 가정에서 행사식을 만드는 정도가 모두 40% 미만으로 낮게 나타났다.
3. 모든 행사에 있어서 행사식을 주로 만드는 사람은 어머니가 가장 많았으며, 행사식의 조리법을 전수 받은 경로는 모든 행사에 있어서 어머니가 가장 많았다. 이러한 것을 볼 때 사회가 급변하고 있고 다양화 되어가고 있는 지금도 각 가정에서 가사의 주체는 아직 어머니라는 것을 알 수 있다.
4. 행사날 섭취하는 행사식을 알아본 결과 설날은 떡국(85.1%), 대보름은 오곡밥(75.9%), 삼복에는 삼계탕(65.7%), 추석에는 송편(79.2%), 입

춘에는 쭈국(15.7%), 초과일은 쭈떡(16.8%), 유두에는 과일(13.5%), 납일(선달그림)에는 비빔밥(19.6%)을 가장 많이 섭취하고 있었다. 최근 들어 중요시 되어 가고 있는 행사인 입학식, 졸업식에는 육류를, 결혼기념일과 크리스마스에는 케익을 가장 많이 먹고 있었다.

생일, 결혼기념일, 크리스마스, 돌 등의 행사에 있어 행사식으로 케익을 먹고 있는 경우가 늘고 있는데 이러한 행사에 있어서 서양에서 보급되어 우리에게 익숙해진 케익 대신에 우리나라의 전통음식인 떡의 맛을 개선하고 개별 포장, 간편성 부여, 유통 기간 연장, 디자인 개선 등의 노력으로 보급을 확대하여 나갈 필요가 있다고 생각된다. 또한 사회가 다양하고 복잡해짐에 맞추어 조리 과정이 복잡하고 저장성에 제약이 있는 우리의 전통 음식에 있어 조리 과정의 간편화를 연구하여 기계화하고 저장성을 향상시킨다면 우리나라 고유의 전통행사 뿐만 아니라 최근 중요시되는 결혼기념일, 크리스마스의 행사에 있어서도 전통 식품의 보급이 활발해질 것이라고 생각된다.

5. 조사 대상자들의 행사식에 대한 인식은 '행사식은 친족·가족 간의 유대를 깊게 한다'를 가장 높게 인식하였으나 '행사식을 전승하고 싶다'는 인식도는 낮았다.
6. 20개의 주요 행사에 대한 행사식의 계승의지는 설날과 추석이 가장 높게 나타났으며, 다음으로 제사, 대보름, 동지 등의 순이었고, 유두, 입학식, 졸업식, 입춘, 삼칠일 등은 낮게 나타났다.
7. 성별, 연령, 식생활 의식, 행사식에 대한 인식, 가정에서 행사식을 실시하는 정도가 행사식의 계승의지에 영향을 미치고 있었으며, 가정에서 행사식을 실시하는 정도, 행사식에 대한 인식, 식생활의식이 높을수록 계승의지가 높게 나타났다. 이러한 결과들은 남학생보다는 가사의 참여도가 더 높은 여학생에게 있어서 행사식에 대한 관심도가 높아 행사식에 대한 인식 및 계승의지가 높게 나타난 것이라고 생각되며, 연령에 있어서는 연령이 어릴수록 행사식에 대한 인식 및 계승의지가 높게 나타났는데 이는 나

이가 어릴수록 행사식의 준비에 대한 부담이 적어 계승의지가 높게 나타난 것이라고 생각된다. 또한 가족 수가 많을수록 계승의지가 높은 것으로 나타나 점차로 핵가족화, 개인주의의 정도가 심해지고 있는 요즘 친족, 가족 간의 유대에 도움을 주고 있는 각 행사식이 앞으로는 더욱 간소화되고, 특히 조리 과정이 복잡한 전통 행사식은 많은 부분이 잊혀질 것이라 생각된다.

이러한 결과로 볼 때 행사식을 준비함에 있어 시간이 절약되고 조리 과정이 복잡한 전통 음식보다는 조리 과정이 간편한 것이 선호될 것으로 보여지며, 시판 제품을 이용하는 경우가 늘어날 것이라 생각된다. 그러므로 전통 음식에 있어 조리 과정의 간편화를 연구하고, 기계화하여 상품화하고 전문판매점을 활성화한다면 우리 고유의 행사식이 잊혀져 가는 것을 막을 수 있을 것이다. 또한 주요 행사에 있어 외래 음식의 범람을 줄여 외래 음식의 수입에 드는 비용을 줄인다는 경제적 측면과 민족적 정체성과 자부심을 계승·발전시킨다는 정신 문화적 측면에서 그 중요성이 크다고 할 수 있다. 더 나아가 외식 산업과 식품가공산업에서도 우리 전통 음식의 영양 분석을 통하여 상호 보완하고 이를 적용시킨다면 우리의 전통 음식을 국내는 물론 세계적으로 보급해 나갈 수 있을 것으로 사료된다.

V. 문 헌

1. Kim, Hyang Hee : A comparative study on regional observing state of Korean Holiday's traditional festive foods(Centering around Kangreung, Daejeon, Jeonju, and Daegu Region), Hyosung Women's University, 1988.
2. 박승애 : 한국 전통 요리와 일본의 식생활 비교 연구, 세종대학교 논문집 12집, 43~66, 1985.
3. Margert, M. : The problem of changing food habits Washington DC, National Research Council Bullen, 108, 1943.
4. 황혜성, 한복려, 한복진 : 한국의 전통 음식, 교

- 문사, 1991.
5. 강인희 : 한국의 맛, 대한교과서주식회사, 1992.
 6. Huh, S. M. and Han, J. S. : A study on the present state of for seasonally special days and dishes, *J. East Asian Soc. Dietary Life*, 3(2), 84, 1993.
 7. Lee, Kyung-ae, Jang, Young-ai, and Kim, Woo-kyong : A study on university students' knowledge and opinion of the Korean traditional foods - I. The knowledge and consumption of the Korean traditional foods -, *Korean J. Home Economics Association*, 31(3), 187~195, 1993.
 8. 김상순 : 한국 전통 식품의 과학적 고찰, 숙명여자대학교 출판부, 1985.
 9. Yoon, Un-sook, and Song, Tae-Hee : A study of the consciousness on the Korean folk foods, *Korean J. Soc. Food Sci.*, 11(2), 145-152, 1995.
 10. Yoon, Un-sook : A study on the knowledge on the Korean festival foods, *Korean J. Soc. Food Sci.*, 11(2), 140~144, 1995.
 11. 임양순 : 의례 음식에 대한 주부의 의식 조사 연구 - 강원도 지역을 중심으로 -, 『사회과학연구』, 강원대학교 20, 247~265, 1984.
 12. Koo, Nan-sook : A study on college students' perception and preference of Korean traditional foods in Taejon, *Korean J. Dietary Culture*, 10(4), 357~366, 1995.
 13. Park, Young-sun : Perception of traditional foods in Hansan-Do area, *Korean J. Soc. Food Sci.*, 14(5), 516~534, 1998.
 14. Sim, Yang-ja and Kim, Jeongseon : Study of the Korean Americans housewives' knowledge of Korean festival foods, *Korean J. Soc. Food Sci.*, 14(2), 148~158, 1998.