

중·고등학생의 수산물 이용 음식에 대한 이용실태와 선호도 및 학교급식에서의 요구도 조사

남혜원 · 이민준* · 이영미**

수원여자대학 외식산업과, *연세대학교 식품영양과학연구소, **경원대학교 식품영양학과

Consumption and Preference of Seafood, and Desires for the Seafood Utilization in School Lunch Program among Middle and High School Students in Korea

Haewon Nam, Min-June Lee*, Youngmee Lee**

Dept. of Food Service Industry, Suwon Women's College

*Research Institute of Food and Nutritional Sciences, Yonsei University

**Dept. of Food and Nutrition, Kyungwon University

Abstract

A study on the seafood consumption was conducted from 1902 adolescent students (1110 boys and 792 girls) attending middle or high school to assess the attitude and degree of satisfaction for seafood being served in the school lunch program and ultimately to promote greater seafood consumption. A self-administered questionnaire was used to record the results. The results were as follows: Sixty percent of the respondents appeared to like or not to be reluctant to seafood. The main reasons for favoring seafood were its nutritious effect and taste. On the other hand, the reason for disliking seafood was due to its peculiar smell. In terms of cooking methods, the subjects preferred raw, fried, and grilled seafood, whereas they disliked salt-fermented, seasoned and stewed dishes. The highly preferred seafoods were crab, shrimp, tuna and squid. Only 6.6% of middle school students (MS) and 3.7% of high school students (HS) liked the seafood served in school lunch program, whereas the others responded 'so so' or disliked it. The reasons for disliking seafood being served in school lunch program were poor taste (14.7% of MS, 23.5% of HS), lack of freshness(6.3% of MS, 13.9% of HS) and unattractive cooking methods(3.4% of MS, 11.1% of HS). To promote seafood consumption in school lunch program, the subjects anticipated the taste improvement (37.7% of MS, 48.5% of HS), use of a variety of seafood (19.8% of MS, 24.0% of HS) and cooking methods(12.6% of MS, 22.4% of HS). Above results suggested that further efforts are needed to provide preferred cooking methods and seafood items as a way of increasing seafood acceptability.

Key words: seafood, adolescent, school lunch program, Korea

I. 서 론

삼면이 바다인 우리나라에서는 어패류나 해조류 등의 수산물이 식량자원 면에서 매우 중요한 위치를 차지하고 있다. 곡류를 주식으로 하고 채소류의 섭취 비율이 높은 우리의 식생활에서 어패류는 중요한 단백질 급원이며, 특히 양질의 동물성 단백질

공급원의 절반 정도를 차지하여 식품 수급면에서도 매우 중요한 역할을 담당하고 있다¹⁾. 그러나 최근 일부 기호도 조사들에 의하면 어린이 및 학생들의 경우 통조림과 건어물을 제외한 수산물에 대한 기호도가 낮게 나타났으며, 단체급식소에서 제공되는 메뉴의 경우 뒤김류를 제외하고는 기호도의 척도가 되는 임식량이 비교적 높은 음식으로 생선 조리 음식이 지적되고 있다^{2,3)}. 그럼에도 불구하고 기호도가 낮은 생선류의 제공 빈도가 비교적 높은 것으로 나타났다⁴⁾.

단체급식에서의 식단 계획은 급식 만족도에 가장 많은 영향을 미치며, 이에 따라 급식의 성패가 좌우

Corresponding author : Haewon Nam, Suwon Women's College, San 148 Sanggi-ri, Bongdam-up, Hwasung, Kyonggi-do, 445-890, Korea
Tel : 031-290-8934
Fax : 031-290-8920
E-mail : hwnam@suwon-c.ac.kr

되는 중요한 단계로 알려져 있으므로, 식단 작성시 음식의 기호도를 충분히 반영하여 찬반도를 줄이면서 적정한 영양소를 공급해야 한다. 특히 교육의 목적으로 실시되는 학교급식을 통해 특정 식품들에 대한 거부감을 갖지 않도록 급식대상자의 기호도를 고려하면서 식품과 조리방법을 다양하게 활용하여 식단을 계획하고 제공함으로써 바람직한 식습관이 형성되도록 유도하는 것이 중요하다.

기존에 급식 학생들을 대상으로 이들의 식습관과 식품에 대한 기호도, 수용도 등에 대한 많은 연구가 수행되어 왔으나, 잔식량이 비교적 많은 수산물의 기호도에 관한 세부적인 연구는 이루어진 바 없다. 즉 피급식자인 학생들의 수산물에 대한 기호 성향과 기대치를 반영하지 못하고 있는 것으로 나타나 섭취 기피 이유와 조리 기피 요소 등에 대한 심도 있는 연구가 요구된다.

이에 본 연구는 중·고등학생을 대상으로 수산물에 대한 인식과 기호도 및 섭취빈도 등을 조사하고, 학교 급식에서 제공되는 수산물 음식에 대한 평가를 통하여, 학교 급식 메뉴 개발시 영양적으로 우수하면서도 기호도가 높은 수산물을 적극 활용할 수 있도록 하기 위한 기초자료를 제공하고자 시행되었다.

II. 연구방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구에서는 연구 대상자인 우리나라 중·고등학생들에 대한 대표성을 갖고자, 표본을 선정할 때 조사대상자들이 서울·경기지방을 비롯하여 전국에 분포하도록 임의추출 하였다. 본 연구는 2000년 8월부터 10월까지 2개월에 걸쳐, 조사대상자가 설문지를 직접 기록하는 방법으로 실시되었다. 총 2,500부의 설문지가 배부되었고, 이중에서 1902부가 회수되어 자료분석에 이용되었다(회수율 76.1%). 최종분석에 이용된 조사대상자의 분포를 살펴보면, 중학생이 892명이었고, 고등학생이 1,010명이었으며, 성별로는 남학생이 1,110명(58.4%)이었고, 여학생이 792명(41.6%)이었다(Table 1).

2. 조사내용

본 연구의 조사 도구인 자기기입식 설문지는 연구자들에 의해 개발되었고, 예비조사를 실시한 후 수정, 보완된 설문지를 이용하였다. 설문지 내용은 수산물에 대한 이용 실태와 선호도 및 그 이유, 육

Table 1. Demographic characteristics of the subjects
(N, %)

		Middle school students	High school students
Gender	Male	510 (57.2)	417 (41.3)
	Female	361 (40.5)	587 (58.1)
	No answer	21 (2.4)	6 (0.6)
Residential Area	Seoul	242 (27.1)	192 (19.0)
	Kyunggi	192 (21.5)	276 (27.3)
	Kangwon	32 (3.6)	46 (4.6)
	Jeollabuk-do	140 (15.7)	149 (14.8)
	Jeollanam-do	0 (0)	89 (8.8)
	Chunchungbuk-do	43 (4.8)	47 (4.7)
	Kyungsangbuk-do	1 (0.1)	0 (0)
	Daejeon	51 (5.7)	3 (0.3)
	Daegu	154 (17.3)	135 (13.4)
	Ulsan	0 (0)	47 (4.7)
	No answer	37 (4.1)	26 (2.6)

류와 비교한 수산물의 장단점에 관한 인식, 좋아하는 조리법 및 기호도 등을 묻는 문항들로 구성되었다. 각 수산물에 대한 기호도 조사는 5점 Likert 척도를 이용하였다(5점; 아주 좋아한다, 1점; 아주 싫어한다). 또한 집단 급식소에서의 수산물 소비 촉진을 위하여 학교 급식소에서의 수산물 이용 실태 및 선호 정도와 개선점에 대한 조사도 실시하였다.

3. 자료처리

자료의 분석은 SPSS PC Package program을 이용하였다. 모든 자료에 대해 기술통계량인 단순빈도와 백분율, 평균 및 표준편차를 구하였다. 각 집단간 항목별 빈도의 차이는 이원교차표를 작성한 후 χ^2 test를 실시하여 집단간 유의성을 검증하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 수산물의 기호도 및 수용도

수산물에 대한 기호도를 조사한 결과 ‘아주 좋아한다’와 ‘좋아하는 편이다’라고 응답한 비율은 중학생의 경우 각각 17.5%와 41.6%였고, 고등학생은 각각 18.8%와 45.2%로 평균 60% 정도가 수산물을 좋아하는 쪽으로 답하였다. 수산물을 ‘싫어하는 편이다’ 혹은 ‘아주 싫어한다’라고 응답한 비율은 중학생에서 각각 7.0%와 2.9%였고, 고등학생의 경우 각각 6.9%와 1.6%로 나타나 모두 10%를 밀돌았다(Fig. 1). 한편 중학생과는 달리 고등학생의 경우 여학생이 남학생보다 수산물을 좋아하는 것으로 나타나 성별에 따른 유의적 차이를 보였다($P<0.01$).

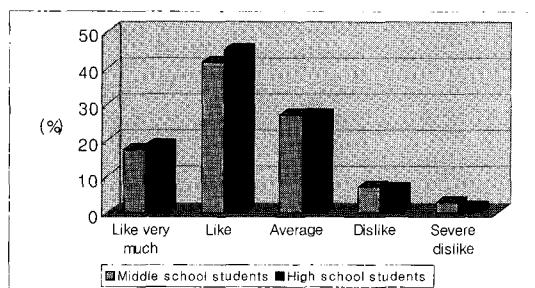


Fig 1. General preference for seafood (unit: %)

Fig. 2에는 수산물을 좋아하는 이유에 대한 결과를 제시하였다. 중학생이나 고등학생 모두 맛이 좋아서라고 응답한 비율이 각각 61.0%와 62.6%로 가장 높게 조사되었으며, 다음으로는 각종 영양소가 풍부하기 때문이라는 응답 비율이 중학생의 29.8%와 고등학생 23.7%로 나타났다. 한편 수산물을 싫어하는 가장 큰 원인은 냄새 때문인 것으로 나타났다.

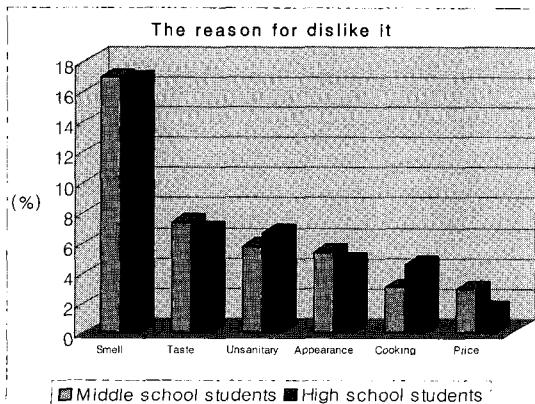
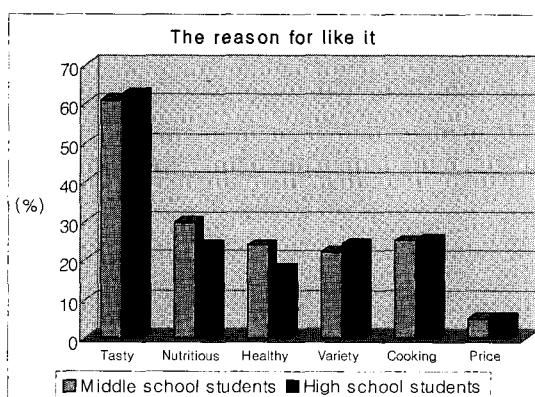


Fig 2. Reasons why students like or dislike seafood (unit: %)

수산물의 섭취 빈도는 과반수 이상의 응답자가 1주에 3~4번 먹는다고 답하였으며(중학생 60.1%, 고등학생 58.0%), ‘거의 먹지 않는다’ 또는 ‘전혀 먹지 않는다’라고 응답한 학생들도 17~19%나 되어 수산물의 이용 실태가 그리 높지 않은 것으로 조사되었다(Fig. 3).

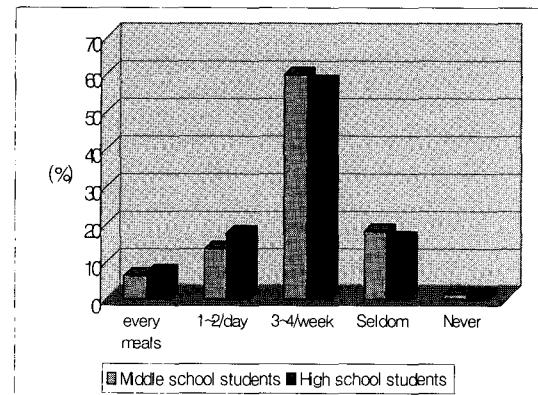


Fig 3. Seafood consumption frequencies (unit: %)

수산물을 조리 방법별로 11가지 유형을 제시하고 좋아하는 조리법 3가지를 순위 조사한 결과 Fig. 4 와 같이 중·고등학생 모두 회(중학생 28.4%, 고등학생 34.4%)와 구이(중학생 20.4%, 고등학생 19.0%), 뒤김(중학생 21.1%, 고등학생 15.4%)을 선호하는 것으로 나타났다. 반면 젓갈, 무침, 국, 전, 조림 등의 조리방법에 대한 선호도는 10%에도 미치지 못하였다.

수산물을 종류별, 조리법별로 세분하여 총 142종의 수산물 음식에 대한 기호도를 5점 척도를 이용하여 조사하였다. 기호 평점이 4.0 이상으로 기호도가 높은 음식으로 지목된 음식으로는 중학생의 경우 훠시버거(4.18 ± 1.29), 꽂게탕(4.19 ± 1.15), 참치

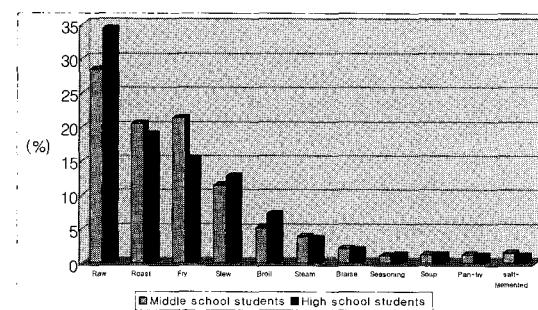


Fig 4. Preferable cooking methods (unit: %)

찌개(4.07±1.37), 오징어볶음(4.09±1.26), 오징어튀김(4.23±1.17), 새우튀김(4.30±1.19) 등이 있었다. 고등학생의 경우에는 해물볶음밥(4.15±1.08), 꽂게찜(4.07±1.39), 꽂게탕(4.33±0.99), 참치찌개(4.23±1.09), 오징어양념구이(4.05±1.30), 김구이(4.09±1.96), 뉘지볶음(4.21±1.17), 오징어볶음(4.26±1.02),

오징어튀김(4.30±0.97), 새우튀김(4.38±0.99) 등이 높은 점수를 받았다. 수산물에 대한 기호도 조사 결과 중 · 고등학생들은 꽂게, 새우, 참치, 오징어 등을 이용한 음식을 좋아하였으며, 조리법으로는 튀김류와 볶음류를 선호하고 있음을 알 수 있었다 (Table 2). 학생들이 특히 튀김류에 대한 기호도가

Table 2. Average preference scores for seafood dishes by adolescents (preference score >3.5) (Unit: score, Mean±SD)

	Middle school students		High school students	
	Food	Score*	Food	Score
Rice, Bakeries, Noodles, Gruels	fish burger	4.18±1.29	seafood fried rice	4.15±1.08
	seafood fried rice	3.96±1.25	mixed seafood topped rice	3.96±1.15
	rolled rice w/tuna	3.84±1.50	rolled rice w/tuna	3.94±1.35
	mixed seafood topped rice	3.61±1.40	fish burger	3.85±1.29
Steamed foods	steamed crab		steamed crab	4.07±1.39
	steamed shrimp		steamed shrimp	3.60±1.68
Soup, Stew and Casserole	crab soup	4.19±1.15	crab soup	4.33±0.99
	hot tuna soup	4.07±1.37	hot tuna soup	4.23±1.09
	sea mustard soup	3.96±1.10	hot squid(octopus)stew	3.82±1.28
	fish paste soup	3.90±1.09	fish paste soup	3.79±1.01
	hot squid(octopus)stew	3.58±1.49	sea mustard soup	3.75±1.08
Grilled foods	assorted hot seafood soup		assorted hot seafood soup	3.68±1.46
	grilled fish paste(fast foods)		grilled seaweed	4.19±1.96
	grilled seaweed		grilled squid w/seasoning	4.05±1.30
	grilled shrimp		grilled shrimp	3.96±1.47
	grilled squid w/seasoning		grilled fish paste(fast foods)	3.96±1.15
	grilled hair tail		grilled hair tail	3.91±1.24
Pan-fried foods	grilled mackerel		grilled mackerel	3.81±1.16
	grilled yellow croaker		grilled yellow croaker	3.64±1.41
Stir-fried foods	grilled dried yellow croaker		grilled dried yellow croaker	3.57±1.49
	grilled pacific saury		grilled pacific saury	3.50±1.38
Braised foods	pan-fried squid		pan-fried squid	3.73±1.51
	pan-fried shrimp		pan-fried shrimp	3.61±1.61
Fried foods	stir-fried squid		stir-fried squid	4.26±1.02
	stir-fried whip-arm octopus		stir-fried whip-arm octopus	4.21±1.17
	stir-fried tuna & vegetables		stir-fried tuna & vegetables	3.84±1.41
	stir-fried fish paste		stir-fried file fish, dried	3.72±1.32
	stir-fried file fish, dried		stir-fried fish paste	3.69±1.23
Seasoned vegetables	stir-fried squid, dried		stir-fried squid, dried	3.65±1.45
	braised squid		braised squid	3.79±1.33
	braised yellow tail		braised yellow tail	3.62±1.36
Raw fishes	braised mackerel		braised mackerel	3.61±1.25
	fried shrimp		fried shrimp	4.38±0.99
	fried squid		fried squid	4.30±0.97
Salt-fermente d foods	fish cutlet		fish cutlet	3.84±0.80
	fried fish		fried fish	3.65±0.59
Others	tuna salad		seasoned squid, cooked	3.68±1.44
	raw squid, raw small squid		seasoned crab meat, cooked	3.60±1.40
Others	raw squid, raw small squid		raw squid, raw small squid	3.78±1.48
			fermented squid, seasoned	3.75±1.46
	common squid, dried, roasted		common squid, seasoned, smoked	4.08±1.34
	tuna, canned		common squid, dried, roasted	3.95±1.17
Others	common squid, seasoned, smoked		tuna, canned	3.80±1.35
			grilled young alaska pollack/file fish	3.65±1.48

*The meas of preference scores were based on 5 scale test, 5 being like very much and 1 being severe dislike.

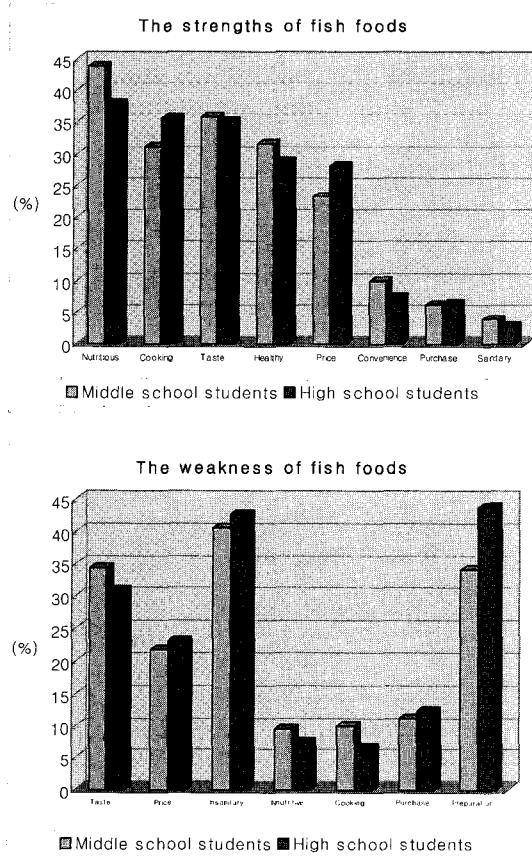


Fig. 5. Evaluating the acceptability of seafood compared to meats (unit: %)

높았던 것은 구등¹⁴⁾과 남등¹⁵⁾의 연구에서도 보고된 바 있다.

육류와 비교한 수산물의 장점에 관하여 복수응답을 허용하여 조사한 결과, 중학생의 43.8%와 고등학생의 38.0%, 즉 조사대상자의 1/3 이상이 수산물의 영양학적 우수성을 인정하고 있었다. ‘조리방법이 다양하다’라고 응답한 비율도 중학생 31.1%, 고등학생 35.6%에 달하였고, ‘맛이 더 좋다’라고 한 중

학생은 35.8%와 고등학생 35.0%에 해당하였다. 한편 수산물의 단점에 대해서는 중·고등학생 모두 위생적이지 못한 점(중학생 40.5%, 고등학생 42.4%)과 조리하기가 번거롭다는 점(중학생 34.1%, 고등학생 43.7%), 그리고 맛의 문제(중학생 34.3%, 고등학생 30.8%)를 가장 많이 지적하였다.

2. 학교급식에서 제공되는 수산물 음식에 대한 조사

학교급식시 제공되는 수산물 음식에 대하여 ‘매우 좋아한다’라고 응답한 비율은 중학생 6.6%, 고등학생 3.7%로 매우 낮게 나타났으며, 응답자의 1/3 정도가 ‘그저 그렇다’라고 답하였다(중학생 28.1%, 고등학생 34.3%). ‘싫어하는 편이다’ 또는 ‘매우 싫어한다’라고 응답한 경우는 중학생이 각각 10.5%와 6.4%, 고등학생의 경우 13.4%와 10.8%로서 좋아하는 편이라고 응답한 비율보다도 더 높았다. 특히 중학생들은 고등학생들보다도 학교급식에서 제공되는 수산물에 대해 기호도가 더 낮은 것으로 나타났다 (Table 3).

조사대상자의 성별에 따라 제공되는 수산물에 대하여 기호도를 비교한 결과, 중학생의 경우 성별에 따른 유의적인 차이가 없는 반면, 고등학생들에서는 남녀간 기호도에 차이를 보였다. 즉 여학생들이 남학생들에 비하여 수산물 음식에 대한 기호도가 더 높은 것으로 나타났다($P<0.05$).

전술한 바와 같이 학생들이 학교급식에서 제공하고 있는 수산물음식에 대한 기호도는 높지 않았는데, 그 이유에 대하여 중학생의 14.7%와 고등학생의 23.5%가 ‘맛이 좋지 않다’라는 점을 지적하였고, 그 밖에 ‘재료가 신선하지 않은 것 같다’(중학생 6.3%, 고등학생 13.9%), ‘조리방법을 좋아하지 않는다’(중학생 3.4%, 고등학생 11.1%), ‘원래 수산물을 좋아하지 않는다’(중학생 5.4%, 고등학생 7.0%), ‘종류가 마음에 들지 않는다’(중학생 3.9%, 고등학생 6.8%)라는 항목에 대해서는 비슷한 비율을 보이는 것으로 조사되었다(Table 4). 한편 남자 고등학생의 경우

Table 3. Preference for seafood served as school lunch menus (N, %)

	Middle school students				High school students			
	All	Boys	Girls	χ^2	All	Boys	Girls	χ^2
Like very much	59 (6.6)	41 (10.0)	18 (7.6)		37 (3.7)	13 (35.1)	24 (64.9)	
Like	187 (21.0)	124 (30.2)	63 (26.4)		199 (19.7)	90 (45.2)	109 (54.8)	
Average	251 (28.1)	159 (38.8)	92 (38.7)	10.087	346 (34.3)	162 (46.8)	184 (53.2)	10.919*
Dislike	94 (10.5)	47 (11.5)	47 (19.7)		136 (13.4)	58 (42.6)	78 (57.4)	
Severe dislike	57 (6.4)	39 (9.5)	18 (7.6)		109 (10.8)	65 (60.6)	43 (39.4)	
No answer	244 (27.4)				183 (18.1)			

* $P<0.05$

Table 4. The reasons for avoidance of seafood in school lunch menus (N, %)

	Middle school students				High school students			
	All	Boys	Girls	T-value	All	Boys	Girls	T-value
Because of untasty	131 (14.7)	73 (55.7)	58 (44.3)	0.508	237 (23.5)	130 (54.9)	107 (45.1)	15.41***
Don't like the selected item	35 (3.9)	23 (65.7)	12 (34.3)	0.771	69 (6.8)	38 (55.1)	31 (44.9)	3.689
Don't like cooking method	30 (3.4)	15 (50.0)	15 (50.0)	0.937	112 (11.1)	54 (48.2)	58 (51.8)	0.904
Don't like the appearance.	34 (3.8)	19 (55.9)	15 (44.1)	0.104	53 (5.2)	37 (69.8)	16 (30.2)	15.171***
Not prefer fish	48 (5.4)	25 (52.1)	23 (47.9)	0.876	71 (7.0)	35 (49.3)	36 (50.7)	0.632
Looks like unfresh	56 (6.3)	32 (57.1)	24 (42.9)	0.049	140 (13.9)	75 (53.6)	65 (46.4)	6.104*

*P<0.05, **P<0.01

Table 5. Desires for fish foods in school lunch program (N, %)

	Middle School students				High School students			
	All	Boys	Girls	T-value	All	Boys	Girls	T-value
Food item variety	177 (19.8)	111 (62.7)	66 (37.3)	1.717	242 (24.0)	125 (51.7)	117 (48.3)	7.864**
Variable cooking methods	112 (12.6)	57 (50.9)	55 (49.1)	2.970	226 (22.4)	107 (47.3)	119 (52.7)	1.374
Improvement of taste	336 (37.7)	216 (64.3)	120 (35.7)	7.882**	490 (48.5)	233 (47.6)	257 (52.4)	5.482*
More frequent serving	77 (8.6)	54 (70.1)	23 (29.9)	4.801*	89 (8.8)	43 (48.3)	46 (51.7)	0.749
Improvement of appearance	53 (5.9)	36 (67.9)	17 (32.1)	2.116	78 (7.7)	44 (56.4)	34 (43.6)	5.342*
No disere	76 (8.5)	47 (61.8)	29 (38.2)	0.411	68 (6.7)	29 (42.6)	39 (57.4)	0.054
Others	31 (3.5)	16 (51.6)	15 (48.4)	0.606	29 (2.9)	19 (65.5)	10 (34.5)	4.560*

*P<0.05, **P<0.01

음식의 맛과 모양 및 재료의 신선도에 대한 만족도가 여학생에 비해 떨어지는 것으로 나타나, 일부 항목에 성별에 따른 유의적인 차이가 있었다.

외급식자인 중·고등학생들의 요구와 기호를 반영한 수산물 음식의 개선 사항을 조사하여 그 결과를 Table 5에 제시하였다. 각 개선 방안별로 볼 때 '맛의 개선'을 지적한 비율이 가장 높았으며(중학생 37.7%, 고등학생 48.5%), 그 다음으로 종류의 다양화(중학생 19.8%, 고등학생 24.0%), 조리법의 다양화(중학생 12.6%, 고등학생 22.4%)의 순으로 분포하였다. 기타 제공 횟수를 늘려달라던가 음식의 모양이 개선되기를 원하는 경우도 있었다. 이는 앞의 학교 급식에서 제공되는 수산물을 음식이 싫은 이유의 순위 조사(Table 4)에서도 나타났던 것과 비슷한 결과로, 맛과 조리법 및 다양하지 못한 종류에 대한 불만이 크며, 이에 대한 개선이 필요함을 보여준다.

IV. 요 악

우리나라 중·고등학생들의 수산물에 대한 기호도를 조사하고, 특히 학교에서 제공되는 식단이 이들의 기호도에 얼마나 근접되어 있는지를 조사함으로써 학교급식에서의 수산물 소비를 증진시키기 위

하여 전국의 중학생 892명과 고등학생 1010명을 대상으로 조사한 결과를 요약하면 다음과 같다.

- 수산물에 대한 선호도를 조사한 결과 평균 60% 정도가 수산물을 좋아하는 쪽으로 답하였으며, '싫어하는 편이다' 혹은 '아주 싫어한다'라고 한 학생은 10% 미만이었다.
- 수산물을 좋아하는 이유에 대해 중학생이나 고등학생 모두 '맛이 좋아서'라고 응답한 비율이 각각 61.0%와 62.6%로 가장 높게 조사되었으며, 다음으로는 '영양이 풍부하기 때문'이라고 한 응답 비율이 2위를 차지하였다. 한편 수산물을 싫어하는 가장 큰 원인은 '냄새' 때문인 것으로 나타났다.
- 수산물을 이용한 조리법으로는 중·고등학생 모두 회(중학생 28.4%, 고등학생 34.4%)와 튀김(중학생 21.1%, 고등학생 15.4%), 구이(중학생 20.4%, 고등학생 19.0%)를 선호하는 것으로 나타났다. 반면 젓갈, 무침, 국, 전 등의 조리방법은 그 선호도가 10%에도 미치지 못하였다.
- 수산물에 대한 기호도 조사 결과 중·고등학생들은 꽃게, 새우, 참치, 오징어 등을 이용한 음식을 좋아하였으며, 조리법으로는 튀김류와 볶음류를

- 선호하고 있었다.
5. 수산물을 육류와 비교하였을 때 수산물의 영양적인 우수성을 가장 많이 인정하고 있었으나, 수산물은 비위생적이고 조리가 번거로우며 맛이 떨어진다는 문제점이 지적되기도 하였다.
 6. 학교급식시 제공되는 수산물 음식에 대하여 '매우 좋아한다'라고 응답한 비율은 중학생 6.6%, 고등학생 3.7%에 불과하였으며, 특히 중학생들은 매우 낮은 기호도를 보이고 있었다. 그 이유에 대해서는 '맛이 좋지 않다'라는 점이 가장 많이 지적되었다(중학생 14.7%, 고등학생 23.5%).
 7. 수산물 음식의 개선 방향에 대하여 맛이 향상되기를 가장 많이 희망하고 있었으며(중학생 37.7%, 고등학생 48.5%), 그 다음이 종류의 다양화(중학생 19.8%, 고등학생 24.0%), 조리법의 다양화(중학생 12.6%, 고등학생 22.4%)의 순이었다.

본 연구에서 중·고등학생들이 수산물을 기피하는 이유로는 수산물 자체의 맛 때문이며, 조리방법에 따라서도 좌우되는 것으로 나타났다. 음식에 대한 기호도는 식품의 종류에 따른 기호와 더불어 조리법에 따른 기호가 복합적으로 작용한다. 따라서 선호 경향이 높지 않은 수산물이라도 조리법에 변화를 주어 그 수용도를 증가시킴으로써 다양한 수산물을 섭취할 수 있도록 하는 노력이 요구된다.

감사의 글

본 연구는 2000년 해양수산부의 연구비에 의한 연구결과의 일부로 이에 감사드립니다.

참고문헌

1. 현영희, 구본순, 송주은, 김덕숙: 식품재료학, 형설출판사, 2000
2. 김연수, 정낙원, 이효지: 아동의 식습관과 기호에 관한 연구. 한국조리과학회지, 6(2):105~119, 1997
3. 조우균, 이종미: 소득 수준에 따른 서울시 국민학생들의 가공·편의식품류의 선택 경향에 관한 연구. 한국조리과학회지, 7(2):51~137, 1991
4. 임경숙, 이태영: 학교급식 식단분석; 초등학교 급식식단의 음식제공빈도와 학생의 음식기호도 비교 연구. 대한영양사회 학술지, 4(2):188-199, 1998
5. 김미현, 승정자: 일부 사춘기 여중생의 혈청 Leptin 함량과 영양소 섭취상태 및 혈당, 혈청지질과의 상관관계 연구. 한국영양학회지 33(1):49~58, 2000
6. 김성희: 경남지역 일부 중학생들의 체형 선호도 조사. 한국식품영양과학회지 27(5):1007~1014, 1998
7. 김은경, 남혜원, 명춘옥, 박영심, 이기완: 생활주기영양학, 신광출판사, 2001
8. Sizer FS, Whitney EN: Nutrition concepts and controversies, 6th ed., West St Paul, 1994
9. 윤군애: 청소년의 식행동과 심리적 요인이 파악 각자도에 미치는 영향. 한국영양학회지, 34(1):89~97, 2001
10. 임경숙: 초등학교 급식 대표음식의 영양밀도 분석 및 영양소-단가 비교 연구. 한국영양학회지, 30(10):1244~1257, 1997
11. 정현주, 문수재, 이일하, 유춘희, 백희영, 양일선, 문현경: 식생활의 전통성 유지 측면에서의 전국 초등학교 급식 식단 평가. 한국영양학회지, 33(2):216~229, 2000
12. 교육부 홈페이지. <http://www.moe.go.kr/>
13. 김은경, 최정희: 급식교와 비급식교 아동의 성장발달 및 철분영양상태의 비교. 한국영양학회지, 30(8):1009~1017, 1997
14. 구난숙, 박종임: 대전지역 급식학교 초등학생들의 음식 기호도. 지역사회영양학회지, 3(3):440~453, 1998
15. 남혜원, 우인애, 변진원: 학교급식 보조 유무에 따른 아동의 사회인구학적 특성과 식생활 태도 비교. 동아시아식생활학회지 10(1):77~88, 2000

(2001년 7월 16일 접수, 2002년 2월 5일 채택)