

## 인천지역 대학생의 떡의 인지도 및 기호도에 관한 연구

노정옥<sup>†</sup> · 우경자

인하대학교 생활과학대학 식품영양학과

### A Study on University Student's Recognition and Preference of Korean Rice Cake in Incheon Area

Jeong Ok Rho and Kyung Ja Woo

Department of Food and Nutrition, Inha University

#### Abstract

The purpose of this study was to investigate the university students' recognition and preference of Korean rice cakes. Self administered questionnaires were collected from 302 students in Incheon area. Statistical data analysis was completed using a SPSS 10.0 program. The recognition of Korean rice cake was generally high: Injeolmi, Garaeddeok, Bakseolgi, Songpyun, Patsirooddeok, Bindaeddeok, Yaksik, Julpyun, Gyungdan, Moojigaeddeok were highly recognized, but Gaesung-jooak, Sugyibyung, Seunggeomchopyun poorly recognized by university students. The most common consumption frequency rate of students was once or twice a month (Male 31.9%; Female 41.6%). Most students ate rice cakes as snack with water, Kimchi, fruits, beverage(Cola, Cider) and Korean traditional beverage(Sujunggwa, Sighye). The sales possibility of Korean rice cake at university canteens was dependent on the characteristics different from those of rice cakes itself, for example, nutritional labelling, mass, atmosphere and package, etc.

Key words : university student, Korean rice cake, recognition, preference.

#### I. 서 론

떡은 시루를 사용하기 시작한 고조선시대로부터 등장한 우리나라의 전통음식(Park 1994)으로 오늘날까지도 의례음식, 절식으로서 우리의 식생활에서 중요한 위치를 차지하고 있다(Kang & Lee 2000). 문헌에 수록된 떡의 종류는 190여 종으로 찌떡, 찰떡, 삶은떡, 지진떡과 술로 부풀리는 떡의 5 종류로 분류되나 곡류, 채소류, 과일류 및 버섯류 등의 부재료의 첨가에 의하여 떡의 이름은 다양하게 명명되어 왔다(Lee & Maeng 1987, 이효지 2001). 다양한 식품을 첨가한 떡은 우리의 식생활에서 영양적으로 중요한 역할을 하였으며 더욱이 기능성 식품을 첨가한 떡은 오늘날 성인병의 예방차원에서 가치가 높다 하겠다(우경자·노정옥 2002). 그러나 여성의 취업증가 및 외식산업의 급속한 성장 등으로 오늘날의 식생활은 빠르게 서구화되어 가고 있어 전통떡을 접할 기

회가 줄어들고 있는 실정이다(Choi 등 2002). 특히 주부들이 가정에서 떡을 제조할 기회가 줄어드는 상황(Lee 1999)을 고려한다면 자녀들에게 학교급식을 통하여 떡을 접할 수 있는 기회를 확대할 필요가 있으나 Park 등(1998)의 연구에 의하면 초등학교급식은 급식비의 제한으로 일부의 절식만이 학교급식에 실제로 적용되고 있으며 떡의 종류 중에서는 단지 인절미와 시루떡만이 급식으로 제공되는 실정이라 하였다. 먹어본 경험이 적은 음식일수록 싫어하는 경향이 뚜렷하고 동일식품이라도 조리방법에 따라 기호도에 큰 차이를 나타내었다는 Han & Shin(1988)의 보고와 같이 섭취빈도가 낮으면 그 음식의 기호도도 떨어지게 되기 때문에 그 음식을 계승하기 위해서는 섭취할 기회를 많이 제공해야 할 것이다. 이 같은 상황은 초등학교생과 고등학생들은 송편, 인절미, 가래떡 등과 같은 한정된 떡의 종류만 알고 있다는 Lee(1998a)의 결과로 설명될 수 있겠다. 대학생의 경우 대다수의 대학생들이 전통음식을 전승해야 한다는 생각은 가지고 있으나

과중한 학업 및 과외활동으로 편이음식을 자주 섭취하게 되며 전통음식인 떡을 접할 기회가 어려운 실정이다(Lee 등 1993a). 더욱이 많은 대학생들이 전통적으로 내려오는 한국 전통음식 및 절기음식에 대하여 잘 모르고 있는 것은 이들이 이러한 음식을 먹어 볼 기회가 적었기 때문인 것으로 사료되므로 젊은 세대들에게 우리의 음식에 대한 지식과 관심을 높이기 위해서는 자주, 그리고 쉽게 접할 수 있도록 해야할 것이다(Lee 등 1993b). 특히 대학생들의 높은 간식섭취율(Shin & Seo 1995)과 학생식당이용상황(Hwang 등 1997)을 고려하여 학교에서 대학생들의 떡섭취를 높일 수 있는 적절한 대책이 필요하겠다.

이미 초·고등학생(Choi 등 2002, Lee 1998a) 및 주부(Kang & Lee 2000, Lee 1999, Yoon 2000)들을 대상으로 한 떡류의 인지도 및 기호도에 관한 연구들이 이루어지고 있으나 대학생을 대상(Lee 1998b, Jung & Shin 2002)으로 한 연구는 적은 편이다. 따라서 본 연구는 인천지역 대학생을 대상으로 떡에 대한 인지도와 기호도를 조사하고 떡을 자주 접할 수 있는 방법을 모색하여 우리나라 전통떡류의 발전방향을 제시하고자 한다.

## II. 연구내용 및 방법

### 1. 조사대상 및 기간

대학생들의 떡의 인지도, 기호도를 조사하기 위하여 인천 소재 대학교와 전문대학학생을 대상으로 하여 담당교수님의 협조를 얻어 2002년 11월부터 2002년 12월까지 설문조사를 실시하였다. 설문지는 교양과목을 수강하고 있는 전공이 다른 대학생을 표본으로 조사하였으며 강의 시작 전에 방문하여 학생들에게 설문지 실시목적을 설명하고 설문지를 배포하여 그 자리에서 직접 기입하도록 하였다. 본 연구를 위하여 설문지는 총 358부를 배포하여 총 318부가 회수되었으며 이 중 불충분하게 응답한 16부를 제외한 302부(회수율 88.8%)를 분석자료로 사용하였다.

### 2. 연구내용 및 분석방법

본 연구를 위해 개발된 설문지는 선행연구(Lee 1998b, Jung & Shin 2002, Kang & Lee 2000)를 참조하여 조사대상자의 일반사항 6문항, 떡에 관한 사항 9문항 및 떡 구입시의 품질에 관한 사항 1문항으로 구성하였다. 떡에 관한 인지도는 Likert 5점척도를 이용하여 측정하였다. '알고 있으며 자주 먹어본다' 5점, '알고 있으며 가끔 먹어본다' 4점, '들어본 적이 있으며 먹어본 적이 있다' 3점, '들어 본적이 있으나 먹어보지 못했다' 2점, '들어보지 못했으며 먹어본 적이 없다'

는 1점으로 계산하였다. 떡 구입시의 품질에 관한 질문은 '매우 만족하고 있다' 5점, '만족하고 있다' 4점, '그저 그렇다' 3점, '불만스럽다' 2점, '매우 불만스럽다' 1점으로 표기하였다. 개발된 설문지는 4명의 식품영양학 전공의 대학원생을 대상

Table 1. General characteristics of the subjects N(%)

Categories	Male	Female	Total
Age(years)	23.7±2.29 <sup>1)</sup>	20.8±1.79	
Sex	69(22.8) <sup>2)</sup>	233(77.2)	302(100)
Major			
Social science	52(75.4)	117(50.2)	169(56.0)
Natural science	17(24.6)	116(49.8)	133(44.0)
Type of residence			
One's own house	48(69.6)	173(74.2)	221(73.2)
Relative's	2( 2.9)	16( 6.9)	18( 6.0)
Dormitory	5( 7.2)	6( 2.6)	11( 3.6)
Boarding	2( 2.9)	4( 1.7)	6( 2.0)
Self-Boarding	11(15.9)	34(14.6)	45(14.9)
The other	1( 1.4)	-	1(0.3)
Birth area			
Seoul	27(39.1)	80(34.3)	107(35.4)
Incheon	8(11.6)	57(24.5)	65(21.5)
Kyungkido	5( 7.2)	20( 8.6)	25( 8.3)
Kangwondo	-	6( 2.6)	6( 2.0)
Choongchungdo	9(13.0)	20( 8.6)	29( 9.6)
Kyungsangdo	10(14.5)	25(10.7)	35(11.6)
Pusan	-	5( 2.1)	5( 1.7)
Junlado	7(10.1)	13( 5.6)	20( 6.6)
Jejudo	2( 2.9)	4( 1.7)	6( 2.0)
The other	1( 1.4)	3( 1.3)	4( 1.3)
Grown area			
Seoul	23(33.3)	51(21.9)	74(24.5)
Incheon	21(30.4)	79(33.9)	100(33.1)
Kyungkido	10(14.5)	52(22.3)	62(20.5)
Kangwondo	-	5( 2.1)	5( 1.6)
Choongchungdo	2( 2.9)	10( 4.3)	12( 4.0)
Kyungsangdo	7(10.1)	17( 7.3)	24( 7.9)
Pusan	-	2( 0.9)	2( 0.7)
Junlado	5( 7.2)	10( 4.3)	15( 5.0)
Jejudo	1( 1.4)	4( 1.7)	5( 1.7)
The other	-	3( 1.3)	3( 1.0)
Monthly expense (10,000-₩)			
<10	2( 2.9)	9( 3.9)	11( 3.6)
11~20	8(11.6)	55(23.6)	63(20.9)
21~30	28(40.6)	102(43.8)	130(43.0)
31~40	19(27.5)	44(18.9)	63(20.9)
41~50	8(11.6)	16( 6.9)	24( 8.0)
51<	4( 5.8)	7( 3.0)	11( 3.6)

Mean ± S.D.

으로 예비조사를 하였으며 확인된 문제점들을 보완 수정한 후 설문지를 완성하였다.

자료의 분석은 SPSS(Statistical Package for the Social Science)를 이용하여 빈도, 평균, 표준편차를 구하였다. 독립된 두 집단간의 평균값을 비교할 때는 두 표본 *t*-검정(two sample *t*-test)방법을 이용하여 집단간의 차이를 분석하였으며 조사대상자의 인적사항에 따른 떡의 이용실태 등은  $\chi^2$  검정을 이용하여 차이를 분석하였다.

### III. 결과 및 고찰

#### 1. 조사대상자의 일반사항

본 연구는 인천에 위치한 대학교와 전문대학에 재학중인 302명을 대상으로 하였으며 조사대상자의 일반적 사항은 Table 1과 같다. 남학생 22.8%, 여학생 77.2%였으며 남학생의 평균연령은 23.7세, 여학생은 20.8세이었다. 전공은 문과 56.0%, 이과 44.0%이었고 학생들의 거주상태는 남녀학생 모

두 가족과 함께 사는 경우가 가장 많았으며 자취, 친척집, 기숙사, 하숙의 순으로 조사되었다. 출생지는 남녀학생 모두 서울출생자가 가장 많았으며 다음으로 인천, 경상도, 충청도의 순이었다. 주성장지는 인천, 서울, 경기도의 순서로 대부분 경인지역에서 성장한 것으로 조사되었다. 조사대상자의 한달용돈은 21~30만원이 가장 많은 비율을 차지하였다.

#### 2. 대학생들의 떡에 대한 인지도 및 기호도

인천지역 대학생들의 떡에 대한 인지도를 알아보기 위하여 문헌(강인희 1997, 한복려 1999)을 참조하여 찌떡, 찰떡, 삶은떡, 지진떡 및 솔로 부풀린 떡의 종류중에서 22종의 떡을 선정하였다. 떡류에 대한 전체적인 인지도는 Table 2와 같다. 떡의 종류에 따른 인지도를 살펴보면 인지도가 4점 이상으로 '알고 있으며 가끔 먹어본다'는 떡은 인절미, 가래떡, 백설기, 송편의 순이었다. 특히 여학생이 남학생에 비하여 가래떡( $p<0.01$ )과 백설기( $p<0.05$ )를 알고 있는 경우가 유의적으로 높았다. '들어본 적이 있으며 먹어 본적이 있다'(인지

Table 2. Recognition of rice cakes

Name of Rice Cakes	Recognition (M±S.D.)	Male	Female	T-value
Backsolgi	4.11±0.69	3.88±0.72	4.18±0.67	-3.169*
Galaeduk	4.16±0.67	3.93±0.67	4.23±0.66	-3.345**
Kaesungjooak	1.29±0.57	1.22±0.64	1.32±0.55	-1.278 <sup>NS</sup>
Julpyun	3.75±0.91	3.65±0.94	3.78±0.91	-0.996 <sup>NS</sup>
Sukyibung	1.18±0.51	1.20±0.58	1.17±0.49	0.446 <sup>NS</sup>
Patsirooduk	3.96±0.77	3.77±0.67	4.01±0.80	-2.323 <sup>NS</sup>
Whajun	2.63±0.88	2.49±1.01	2.67±0.84	-1.464 <sup>NS</sup>
Injumi	4.21±0.68	4.13±0.68	4.23±0.68	-1.041 <sup>NS</sup>
Gaepiduk	2.66±1.00	2.62±1.02	2.67±1.00	-0.367 <sup>NS</sup>
Songpyun	4.09±0.64	4.10±0.60	4.09±0.65	0.129 <sup>NS</sup>
Saekdanja	1.95±1.07	1.81±1.12	1.99±1.05	-1.200 <sup>NS</sup>
Jeungpyun	3.18±1.01	2.96±1.14	3.25±0.96	-2.118*
Chalsoosoobookoomi	1.77±1.07	1.41±0.86	1.88±1.10	-3.281***
Jangduk	1.86±1.14	1.87±1.21	1.86±1.12	0.044 <sup>NS</sup>
Kyungdan	3.58±0.83	3.23±0.96	3.68±0.76	-4.016***
Bindaeduk	3.89±0.81	4.00±0.77	3.86±0.82	1.280 <sup>NS</sup>
Gurumduk	1.77±1.06	1.70±1.08	1.79±1.05	-0.679 <sup>NS</sup>
Moojigaeduk	3.50±0.87	3.04±1.08	3.64±0.75	-5.150***
Yaksik	3.81±0.81	3.65±0.92	3.86±0.76	-1.913 <sup>NS</sup>
Hobakduk	2.73±1.18	2.59±1.25	2.77±1.16	-1.100 <sup>NS</sup>
Sungumchopyun	1.11±0.44	1.10±0.46	1.12±0.43	-0.239 <sup>NS</sup>
Dootupduk	1.63±1.00	1.57±1.16	1.64±0.95	-0.573 <sup>NS</sup>

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

<sup>NS</sup> : Not significance.

도 3점 이상)는 떡은 팔시루떡, 빈대떡, 약식, 절편, 경단, 무지개떡, 증편의 순이었다. ‘들어 본적이 있으나 먹어보지 못했다(인지도 2점 이상)’고 답한 떡의 종류는 호박떡, 개피떡, 화전이였다. ‘들어보지 못했으며 먹어본 적이 없다’는 떡은 색단자, 장떡, 찰수수부꾸미, 구름떡, 두텁떡, 개성주약, 석이병, 승검초편이었다. 이 같은 결과는 Lee(1998b)와 Jung & Shin(2002)이 대학생을 대상으로 떡의 인지도를 조사한 결과 석탄병, 두텁떡과 수수부꾸미의 인지도가 낮았던 결과와 유사하다. 또한 조사대상자들이 알고 있는 떡의 종류는 Kang & Lee(2000)의 연구에서 주부들이 좋아하는 떡의 종류가 팔시루떡, 백설기, 인절미, 송편, 약식 등으로 보고된 것과 유사하다. 즉 가정에서 자주 먹는 떡의 인지도가 높으며 좋아하는 떡의 종류도 이에 의하여 제한되리라 사료된다. 이상과 같이 조사대상 대학생들의 떡에 대한 인지도는 높았으나 자주 섭취하는 떡의 종류는 제한되어 있었다.

조사대학생의 떡의 기호도와 좋아하지 않는 떡의 종류를 조사결과는 Table 3, Table 4와 같다. 전체 응답자의 79.1%는 모든 떡을 좋아한다고 하였으나 20.9%의 응답자는 좋아하지 않는 떡이 있는 것으로 조사되었다. 남학생은 개피떡을 여학생은 증편과 개피떡, 팔시루떡을 가장 싫어했다. 학생들이 싫어하는 떡이 있을 경우 그 이유를 기입하도록 한 결과 개피떡을 싫어하는 이유는 ‘개피향이 싫다’이였으며 인절미를 좋아하지 않는 학생들의 이유는 ‘어릴 때 배탈경험’, ‘콩가루가 싫다’, ‘맛이 없다’이었다. 증편을 좋아하지 않는 이유는 ‘증편의 술냄새가 싫다’가 주 이유였으며 팔시루떡의 경우는 ‘팥이 싫다’이었다. 약식은 ‘너무 달다’, ‘맛이 없다’가 좋아하지 않는 이유이었으며 송편의 경우도 ‘맛이 없다’이었다. 호박떡은 호박을 싫어하므로 호박떡을 좋아하지 않는다고 답하였다. 이 결과를 볼 때 이는 조사대상자들이 어릴 때 떡집에서 구입한 떡의 섭취로 생긴 떡에 관한 부정적인 선입관에

**Table 3. Preference of rice cakes** N(%)

Categories	Male	Female	Total	Significance
Have a dislike-cake	12(17.4)	51(21.9)	63(20.9)	p = 0.376 <sup>NS</sup>
Like all rice cakes	57(82.6)	182(78.1)	239(79.1)	

<sup>NS</sup> : Not significance.

**Table 4. Kind of dislike-rice cakes** N(%)

Gender	Kind of dislike-rice cakes							Total
	Gaepiduk	Injulmi	Jungpyun	Patsirooduk	Yaksik	Songpyun	Hobakduk	
Male	7(58.4)	1( 8.3)	1( 8.3)	1( 8.3)	1(8.3)	1(8.3)	-	12(100)
Female	11(21.6)	7(13.7)	14(27.5)	11(21.6)	5(9.8)	2(3.9)	1(1.9)	51(100)

의한 거부감으로 사료된다. 따라서 떡의 제조중 첨가되는 재료의 양과 종류 등의 변화를 통하여 신세대의 취향에 맞는 떡을 개발함으로써(윤숙자 2002) 신세대들의 잘못된 떡에 관한 선입감을 제거하도록 해야할 것이며 학교에서의 지속적인 교육을 통하여 떡의 이해를 높이도록 하여야 할 것이다.

### 3. 떡을 구입하는 방법

떡을 구입하는 방법을 조사한 결과는 Table 5와 같다. 항상 집에서 떡을 만들어 먹는 경우는 0.3%에 불과하였고 45.0%는 가끔 집에서 만들거나 가게에서 사서 먹는다고 하였으며 53.7%는 항상 가게에서 사서 먹는다고 하였다. 52.2%의 남학생은 집에서 직접 만들거나 또는 떡집에서 사온다고 답하였으나 56.7%의 여학생은 떡집에서 떡을 구입한다고 하였다. 이는 Kang & Lee(2000) 및 Lee(1999)의 주부를 대상으로 한 조사에서 주부들이 집에서 직접 만들어서 가족에게 주는 경우가 많지 않다고 한 결과를 볼 때 본 연구에서도 대부분의 조사대상자 가정에서 떡을 직접 만들기도 하지만 떡집에서 구입해서 먹는 기회가 많아지고 있음을 확인할 수 있다.

대학생이 떡을 먹는 빈도(Table 6)를 조사한 결과 한달에 한두번 먹는 비율이 가장 높았는데 남학생은 두달에 한번 섭취, 여학생은 한달에 한두번 먹는 경우가 많았다. 일부 남학생(8.7%)과 여학생(11.6%)만이 일주일에 한번정도 떡을 먹는다고 하였다. 이 결과는 대학생들의 떡의 섭취빈도가 높지

**Table 5. Kind of purchasing of rice cakes** N(%)

Categories	Male (n=69)	Female (n=233)	Total	Significance
Always make at home	1( 1.4)	-	1( 0.3)	p<0.05*
Sometime make at home or buying at store	36(52.2)	100(42.9)	136(45.0)	
Always buying at store	30(43.5)	132(56.7)	162(53.7)	
The other	2( 2.9)	1( 0.4)	3( 1.0)	

\* : p<0.05.

**Table 6. Frequency of eating of rice cakes** N(%)

Categories	Male (n=69)	Female (n=233)	Total	Significance
Once only/week	6( 8.7)	27(11.6)	33(11.0)	p = 0.390 <sup>NS</sup>
Several times/month	22(31.9)	97(41.6)	119(39.4)	
Once only/ 2 months	24(34.8)	61(26.2)	85(28.1)	
Once only/ 6 months	14(20.3)	35(15.0)	49(16.2)	
Once only/year	3( 4.3)	9( 3.9)	12( 4.0)	
Never eaten	-	4( 1.7)	4( 1.3)	

<sup>NS</sup> : Not significance.

않다는 Lee(1998b)의 결과와 유사하다. 성별에 따라 떡을 먹는 횟수의 유의적인 차이는 없었다.

**4. 떡을 먹는 기회**

대학생들이 떡을 먹는 기회를 조사한 결과는 Table 7과 같다. 주로 명절날에 떡을 먹는다는 응답자가 28.5%이었고 그 다음으로는 제삿날, 결혼식에 떡을 먹는 것으로 나타났다. 이는 Kang & Lee(2000)의 연구에서 주부들이 떡을 구입하는 경우가 명절 때 구입이 가장 많았으며 그 다음은 제사, 생일, 초대, 방문의 순위로 조사된 것과 유사하다. 즉 조사대학생들은 가정에서 명절 등의 행사음식으로서 떡의 섭취빈도가 높은 것으로 사료된다. 또한 먹고 싶을 때마다 먹는 경우는 남학생보다 여학생이 많았다. Lee (1998b)의 연구에서도 여대생이 남학생에 비해 먹고 싶을 때 떡을 먹는 경우가 많다고 보고하였는데 본 조사와 일치한 결과였다.

떡을 식사대용으로 먹은 경우를 조사한 결과는 Table 8과 같다. 43.1%의 응답자가 식사대용으로 56.9%가 간식으로 먹

**Table 7. Chance of eating rice cakes**

Categories	Male	Female	Total
Birthday	14( 6.8)	33( 4.7)	47( 5.2)
Traditional holiday	58(28.2)	202(28.7)	260(28.5)
Obit	47(22.8)	128(18.2)	175(19.2)
Wedding day	34(16.5)	125(17.7)	159(17.5)
Congratulation party	12( 5.8)	36( 5.1)	48( 5.3)
College festival	18( 8.7)	55( 7.8)	73( 8.0)
Eating when I want	23(11.2)	126(17.8)	149(16.3)
Total	206(100)	705(100)	911(100)

N(%) (Multi answer).

**Table 8. Experience of eating rice cakes as meals**

Categories	Male	Female	Total
Breakfast	18(18.0)	64(17.0)	82(17.2)
Lunch	13(13.0)	54(14.4)	67(14.1)
Dinner	11(11.0)	45(12.0)	56(11.8)
Snack	58(58.0)	213(56.6)	271(56.9)
Total	100(100)	376(100)	476(100)

N(%) (Multi answer).

**Table 9. Kinds of foods which eaten with rice cakes**

Categories	Male	Female	Total
Kimchi	39(20.1)	116(22.6)	155(21.9)
Water	47(24.2)	121(23.6)	168(23.8)
Milk	22(11.3)	59(11.5)	81(11.5)
Beverage(Colar, Cider)	33(17.0)	88(17.2)	121(17.1)
Fruit	28(14.4)	96(18.7)	124(17.5)
Korean traditional beverage (Sighye, Sujungwa, Tea)	23(12.0)	22( 4.3)	45( 6.4)
Nothing	2( 1.0)	11( 2.1)	13( 1.8)
Total	194(100)	513(100)	707(100)

N(%) (Multi answer).

는다고 하여 떡을 식사대용보다 간식으로 먹는 것을 알 수 있었으며 식사대용으로는 아침, 점심, 저녁식사 순이었다. 이 때 대부분의 학생들은 물(23.8%), 김치(21.9%), 과일류(17.5%), 청량음료(17.1%)를 떡과 함께 먹은 것으로 답하였다 (Table 9). 우유 또는 전통음료(식혜, 수정과, 차)를 함께 먹은 경우는 각각 11.5%, 6.4%이었다. 이는 대다수의 대학생들이 떡을 간식으로 먹기 때문에 함께 먹는 음식 또는 음료의 종류가 제한되어 있는 것으로 사료된다.

**5. 학교에서 떡구입 가능성 및 추천하는 떡**

떡을 학교내의 학생식당 또는 휴게소에서 판매할 경우 구입의사를 조사한 결과는 Table 10과 같다. 조사대상자의 99.0%이상의 학생들이 구입의사가 있다고 하였으며 이중 57.5%의 학생들은 간식으로 먹기 위하여 떡을 구입하겠다고 하였다. 그 다음으로는 아침식사(19.3%), 점심식사(18.1%), 저녁식사(4.3%)대용으로 구입하겠다고 하였다. 학생들이 구매자의 입장에서 판매를 추천하는 3종류의 떡이름을 기입하도록 한 결과는 Table 11과 같다. 인절미(18.7%), 백설기(16.4%)가 가장 높은 추천을 받았으며 그 다음으로는 경단, 약식의 순이었다. 추천되어진 떡의 종류를 학생들의 떡의 인지도(Table 2)와 비교하여 보면 인지도가 높은 떡이 판매되는 것을 원하고 있었으며 인지도가 낮은 떡은 추천율이 낮거

Table 10. Purchase opinion of rice cakes

Categories	Male	Female	Total
Breakfast	15(17.6)	61(19.8)	76(19.3)
Lunch	10(11.8)	61(19.8)	71(18.1)
Dinner	4( 4.7)	13( 4.2)	17( 4.3)
Snack	53(62.4)	173(56.2)	226(57.5)
No	3( 3.5)	-	3( 0.8)
Total	85(100)	308(100)	393(100)

N(%) (Multi answer).

Table 11. Suggestion of rice cakes for sailing

Name of rice cakes	Male	Female	Total
Backsulgi	17(10.5)	113(18.0)	130(16.4)
Galaeduk	7( 4.3)	26( 4.1)	33( 4.2)
Kaesungjooak	-	-	-
Julpyun	11( 6.8)	34( 5.4)	45( 5.7)
Sukyibung	-	-	-
Patsirooduk	6( 3.7)	25( 4.0)	31( 3.9)
Whajun	1( 0.6)	12( 1.9)	13( 1.6)
Injulmi	40(24.7)	108(17.2)	148(18.7)
Gaepiduk	4( 2.5)	7( 1.1)	11( 1.4)
Songpyun	4( 2.5)	21( 3.3)	25( 3.2)
Saekdanja	1( 0.6)	3( 0.5)	4( 0.5)
Jeungpyun	4( 2.5)	21( 3.3)	25( 3.2)
Chalosoosookoomi	-	3( 0.5)	3( 0.4)
Jangduk	-	-	-
Kyungdan	11( 6.8)	79(12.6)	90(11.4)
Bindaeduk	16( 9.9)	28( 4.5)	44( 5.6)
Gurumduk	2( 1.2)	5( 0.8)	7( 0.9)
Moojigaeduk	9( 5.6)	60( 9.5)	69( 8.7)
Yaksik	21(12.9)	60( 9.5)	81(10.2)
Hobakduk	4( 2.5)	15( 2.4)	19( 2.4)
Sunggumchopyun	-	-	-
Dootupduk	4( 2.5)	9( 1.4)	13( 1.6)
Total	162(100)	629(100)	791(100)

N(%) (Multi answer).

나 전혀 추천되지 않았다. 특히 개성주악, 석이병, 승검초편은 인지도도 낮았고 추천되지 않았다. 그러나 학교에서 전통 식품인 떡을 쉽게 구입할 수 있도록 한다면 이는 대학생의 떡의 섭취도를 높일 수 있는 적절한 방법으로 사료되며 추천된 떡 이외에 절기에 맞는 다양한 떡들의 판매가 이루어진다면 대학생들의 떡의 인지도와 함께 우리의 전통음식문화를 계승할 수 있는 길이라 사료된다.

#### 6. 떡구입시의 떡과 떡집의 품질평가

Table 12에는 대학생들이 떡을 구입할 때의 품질을 평가

Table 12. Quality assessment of rice cakes and rice cake store

Categories	Quality assessment			T-value
	(M±S.D.)	Male	Female	
Price	3.00±0.69	3.00±0.66	3.00±0.70	0.045 <sup>NS</sup>
Package	3.17±0.70	3.07±0.71	3.20±0.70	-1.342 <sup>NS</sup>
Nutritional explain	2.87±0.98	2.87±0.89	2.87±1.01	-0.012 <sup>NS</sup>
Mass	3.03±0.79	3.04±0.76	3.03±0.80	0.125 <sup>NS</sup>
Hygiene	3.14±0.66	3.14±0.71	3.14±0.65	0.083 <sup>NS</sup>
Kind of rice cakes	3.35±0.76	3.42±0.79	3.33±0.75	0.865 <sup>NS</sup>
Unit package	3.09±0.78	3.09±0.82	3.09±0.77	-0.030 <sup>NS</sup>
Location	2.84±0.84	2.71±0.82	2.88±0.84	-1.444 <sup>NS</sup>
Service	2.86±0.73	2.83±0.77	2.87±0.72	-0.410 <sup>NS</sup>
Atmosphere	2.72±0.77	2.72±0.82	2.72±0.76	0.034 <sup>NS</sup>

NS : not significance.

한 결과를 제시하였다. 떡의 가격, 포장, 위생상태, 떡의 종류, 포장된 떡의 양, 단위포장 등에는 대체로 만족하고 있었다. Yoon(2000)의 연구에서는 떡구입시의 불만사항조사에서 가격에 대한 불만이 높게 나타났으나 본 연구와는 상반되는 결과였다. 본 조사에서는 영양적인 설명의 부재, 떡집의 위치, 서비스, 분위기에는 불만족하고 있었다. 이는 조사대상자들의 떡의 인지도가 높음에도 불구하고 떡을 구입할 수 있는 떡집이 대학생들이 쉽게 접할 수 있는 위치에 있지 않으며 더욱이 떡집의 분위기는 대학생들의 떡의 구입의사를 저하시키는 요인으로 사료된다. 따라서 학교에서 떡을 판매할 경우 특히 떡의 영양적인 설명이나 영양표시제가 제시되어야 할 것이며 떡의 양과 포장 등이 대학생의 취향에 맞도록 조절되어 판매되어야 할 것이다.

## IV. 요약 및 제언

본 연구는 대학생의 떡의 인지도 및 기호도를 조사하고 떡의 소비확대를 위한 방안을 위한 기초자료 수집목적으로 인천지역 대학생의 견해를 조사한 것이다. 응답한 302부의 설문지를 분석한 결과는 다음과 같다.

1. 조사대상은 남학생 69명(22.8%), 여학생 233명(77.2%)였으며 남학생의 평균연령은 23.7세, 여학생은 20.8세였다. 전공은 문과 56.0%, 이과 44.0%였으며 학생들의 거주상태는 남녀학생 모두 가족과 함께 하는 경우가 가장 많았다. 출생지는 남녀학생 모두 서울출생자가 가장 많았으며 주성장은 대부분 경인지역이었다. 한달용돈은 21~30만 원을 쓰는 학생이 가장 많았다.

2. 떡인지도를 조사한 결과 대학생들의 떡에 대한 인지도는 높았으나 자주 섭취하는 떡의 종류는 제한되어 있었다. 대학생들은 인절미, 가래떡, 백설기, 송편, 팔시루떡, 빈대떡, 약식, 절편, 경단, 무지개떡, 증편 순으로 알고 있었다. 잘 모르고 있는 떡은 색단자, 장떡, 찰수수부꾸미, 구름떡, 두텁떡의 순이었으며 개성주악, 석이병, 승검초편이 가장 낮은 인지도를 나타냈다. 조사대상자들의 개인적인 경험으로 인하여 좋아하지 않는 떡은 개피떡, 인절미, 증편, 팔시루떡, 송편, 호박떡이었다.
  3. 떡의 구입방법은 52.2%의 남학생은 집에서 직접 만들거나 또는 떡집에서 사온다고 하였으며 56.7%의 여학생은 떡집에서 구입하는 것으로 외부에서 구입하는 가정이 증가되고 있음을 알 수 있다.
  4. 떡을 먹는 빈도는 대부분의 남학생(66.7%)과 여학생(67.8%)이 한두달에 한두번 정도 먹는 것으로 떡의 섭취 빈도가 낮았다. 떡을 먹는 기회는 남녀학생 28% 이상이 명절날에 떡을 먹으며 그 다음으로는 제삿날, 결혼식에 떡을 먹는 것으로 조사되었다.
  5. 대부분의 대학생들이 떡을 식사대용보다 간식으로 먹고 있었으며 떡을 먹을 때 물, 김치, 과일류, 청량음료, 한국 전통음료의 순으로 함께 먹고 있었다.
  6. 학교에서 떡판매시의 구입의사를 물어본 결과 99.0%의 학생들이 구입의사가 있으며 주로 간식으로 떡을 구입하겠다고 하였다. 구입하고자 하는 떡으로는 인절미, 백설기, 경단, 약식의 순이었다.
  7. 떡을 구입할 때의 품질을 평가한 결과 가격, 포장, 위생, 떡의 종류, 떡의 양, 개별포장에는 대체로 만족하고 있으나 영양적인 설명의 부재, 떡집의 위치, 서비스 및 떡집의 전체적인 분위기에는 불만족하고 있었다.
- 본 연구의 결과로 보아 대학생들의 떡에 대한 관심을 더욱 확대시키기 위해서는 떡의 품질향상은 물론 자주 쉽게 떡을 섭취할 수 있는 방안이 제시되어야 할 것이다. 젊은 세대인 대학생의 취향에 맞는 영양적인 떡의 개발, 양의 조절 및 포장재의 개발로 구매의욕을 유도해야 할 것이다. 또한 학생식당 또는 구내휴게소 등의 학교 안에서의 판매를 통하여 대부분의 학생들이 주로 패스트푸드 등의 인스턴트식품으로 섭취하던 간식을 떡으로 대체할 수 있는 기회제공이 있어야 할 것이다. 이를 통하여 대학생의 건강한 식생활의 유지 및 우리나라 전통식품인 떡의 섭취확대와 인지도를 높일 수 있는 기회가 되리라 사료된다.

## V. 문헌

- 강인희(1997): 한국의 떡과 과줄. 대한교과서 서울.
- 이효지(2001): 한국 떡류의 산업화과제. 월간 식품 9호. pp. 54-57.
- 우경자, 노정옥(2002): 떡류의 영양학적 조명. 2002년도 한국 식품영양과학회 제52차 학술발표회 및 정기총회: 전통식품의 가공기술과 영양. p. 9.
- 윤숙자(2002): 떡이 있는 풍경. 질시루 서울.
- 한복려(1999): 쉽게 맛있게 아름답게 만드는 떡. 궁중음식연구원 서울.
- Choi MS, Jung EH, Hyun TS(2002): Perception and Preference of Korean Traditional Foods by Elementary School Students in Chungbuk Province. *Korean J Dietary Culture* 17(4): 399-410.
- Han JS, Shin MK(1988): Studies on the Preference for prepared Food (Part 1), An Analytical Study on the Preference for the prepared Food. *Korean J Dietary Culture* 3(1): 57-66.
- Hwang YK, Lee JH, Kim SH(1997): A Survey of College Students Opinions on School Cafeteria in Northern Kyungkido Area. *Korean J Food and Nutrition* 10(2): 201-207.
- Jung HS, Shin MJ(2002): A Study on the Recognition and Preference of Korean Traditional Rice Cake among College Students. *Korean J Food Culture* 17(5): 594-604.
- Kang KO, Lee HJ(2000): A Study on the Housewives Cognition and Consumption Pattern of Korean Rice Cake. *Korean J Soc Food Sci* 16(6): 505-510.
- Lee JS(1998a): Study on High School Students' Consumption Pattern and Preference of Korean Rice Cake. *Korean J Dietary Culture* 13(2): 83-89.
- Lee JS(1998b): Study on University Students' Consumption Pattern and Preference of Korean Rice Cake. *Korean J Soc Food Sci* 14(2): 133-139.
- Lee JS(1999): Assessment of Women's Consumption Pattern and Preference of Korean Rice Cake. *Korean J Dietary Culture* 14(5): 447-454.
- Lee CH, Maeng YS(1987): A Literature Review on Korean Rice-cakes. *Korean J Dietary Culture*, 2(2): 117- 132.
- Lee KA, Jang YA, Kim WK(1993a): A Study on University Student's Knowledge and Option of the Korean Traditional Foods - I. The Knowledge and consumption of the Korean traditional foods. *J Korean Home Economics Association* 31(3): 187-195.

- Lee KA, Jang YA, Kim WK(1993b): A Study on University Student's Knowledge and Option of the Korean Traditional Foods - II. The evaluation and option for improvement on the Korean traditional foods. *J Korean Home Economics Association* 31(4): 183-191.
- Park HW(1994): A Literature Review on the Characteristics of Raw Materials of Dock. *J East Asian Soc Dietary Life* 4(1): 137-160.
- Park SJ, Kang TR, Kim AJ(1998): A Study on Perceptions and Utilities of Korean Festive Food of Dietitians in Elementary School. *J East Asian Soc Dietary Life* 8(3): 246-260.
- Shin MK, Seo ES(1995): A Study on the Food habits and Food Preference of College Students in Ik-San Area. *J Korean Home Economics Association* 33(4): 89-106.
- Yoon JY(2000): Comparison of Children and Mothers in Opinion of Rice Cakes. *Korean J Soc Food Sci* 16(6): 548-556.