

# 충북지역 대학생의 가공 판매되는 한국전통음식에 대한 이용실태

## Use of the Commercial Korean Traditional Foods among College Students in Chungbuk Area

김향숙 · 윤경희  
충북대학교 식품영양학과

Kim, Hyang Sook · Yoon, Kyung Hee  
Dept. of Food & Nutrition, Chungbuk National University

### Abstract

The purpose of this study was to investigate the awareness and preference for the commercial Korean traditional foods among college students in Chungbuk area. There was no significant difference between male and female students in frequency and occasion of utilization of the commercial Korean traditional foods. Grilled and pan fried foods were the most preferred items and most frequently used by both male and female students. They disliked cooked rices and soups most. The major reason why they liked or dislike them was due to whether they were palatable or not. The flavor seemed to be the most important factor for consumer's preference and it should be improved to increase the consumption of the commercial Korean traditional foods.

**Key words** : commercial Korean traditional foods, awareness, preference

### I. 서 론

현대의 식생활은 식품산업의 발달로 인하여 매우 다양해졌을 뿐만 아니라 수입개방으로 인하여 식생활의 국제화가 이루어지고 다양한 외래식품을 유입되어 식품선택의 폭을 확대시켰다<sup>1)</sup>. 이러한 변화에 따라 가공식품, 편의식품 및 즉석식품의 이용이 증가하고 있다. 가공식품의 발달은 농산물의 이용률을 증진시킬 수 있고, 소비자들에게 식품의 구입과 이용에 계절의 제한을 받지 않도록 해준다. 또한 가공식품의 이용은 조리시간의 단축이나 휴대하기 용이한 점 등 여러 가지 편리한 점이 있고, 가공기술의 발달에 따라 식품의 품질 특성을 향상시킬 수도 있다.

우리 고유의 전통음식도 이와 같은 가공식품의 장점을 살려 산업화하면 소비자의 요구에도 부응하고 우리나라 식품산업 발전에도 기여할 수 있을 것이다. 전통음식이란 예로부터 전승되어 오는 우리고유의 맛, 향 및 색깔을 가지는 식품<sup>2)</sup>으로서 기본적인 요소는 유지되지만 오랜 시간이 지남에 따라 경제, 문화 등의 시대적 특성에 따라

서서히 변화하지 않을 수 없다. 이러한 관점에서 볼 때 전통음식이 앞으로 발전되어 나가는 방향은 미래의 주요 소비자 그룹이 되는 청소년들의 전통음식에 대한 인지와 기호에 따라 영향을 받을 것이다<sup>3)</sup>. 전통음식에 관한 여러 조사연구결과를 보면 전통음식은 맛이 다양하고, 조리방법이 과학적이어서 전통적인 식생활 문화를 계승, 발전시켜야 한다는 인식이 높다고 하였다<sup>4-6)</sup>. 그러나 현대생활에서 전통적인 가정요리의 중요성이 점차 감소되고 편이와 기호 위주의 식생활을 지향하는 경향이 높아지고 있고 특히 최근에는 그 외에 건강기능성에도 관한 관심이 증대되고 있는 실정이다.

대학생을 대상으로 조사 연구한 결과에 의하면 전통음식이 즉석식품으로 개발되었을 때 이용하겠다는 비율이 높게 나타났다<sup>7, 8)</sup>. 전통음식의 기호도에 관한 연구는 주부<sup>9)</sup>, 여중생<sup>10)</sup>, 아동<sup>11)</sup> 및 여고생<sup>5)</sup>을 대상으로 하여 조사하여 보고된 것이 있다. 또한 중학생과 그들의 부모들 간에는 전통음식에 대한 이용현황, 선호도, 인지도 및 기호도에 차이가 있다는 연구보고도 있다<sup>12, 13)</sup>. 대학생의 전통음식에 대한 태도<sup>15, 16)</sup>와 지식 및 평가에 대한<sup>17, 18)</sup> 연구 보고도 있다.

본 연구에서는 한국전통음식의 가공 식품화하는 방향을 시대에 맞게 제시할 수 있는 기초 자료를 제공하고자 충청지역 남녀 대학생에게 가공 판매되는 한국전통음식

Corresponding Author : Hyang Sook Kim  
Tel : 043) 261-2746 Fax : 043) 267-2742  
E-mail : hyangkim@chungbuk.ac.kr

에 이용실태를 조사하였다.

## II. 연구방법

### 1. 조사대상 및 기간

본 조사는 충북 지역 남녀 대학생 300명을 대상으로 실시하였다. 2003년 5월 12일부터 5월 30일까지 설문지 300부를 배부하여 회수하였으며, 부실기재 등 연구 자료에 적당하지 못한 것을 제외한 287부를 연구 자료로 사용하였다.

### 2. 조사내용 및 분석방법

설문조사에 앞서 청주시에 소재한 3개 대형 유통점에서 가공 시판되는 전통음식을 조사하였다. 시장조사 결과 본 연구실에서 실시한 선행연구<sup>11, 12)</sup>에서 사용되었던 설문지에 몇 가지 전통음식을 추가하여 이용실태 및 선호도를 조사하였다. 조사 대상자의 일반적인 사항 5문항, 현재 가공 판매되는 것으로 조사된 한국 전통음식을

표 1. 가공 판매되는 한국전통음식의 분류

구 분	종류수	제 품 유 형	N(%)
밥·죽류	23	즉석밥 (6), 즉석국밥 (5), 레토르트식품 (12)	
국·탕류	19	즉석건조식품 (8), 레토르트식품 (9)	
한그릇 음식	13	밥류 (1), 면류(8), 기타(4)	
구이·전류	12	조미김 (1), 튀각 (1), 냉동식품 (12)	
김치·젓갈류	30	김치 (11), 장아찌 (5), 양념젓갈 (14)	
음청류	22	액상과실차(5), 침출차 (5), 분말차 (9), 혼합음료 (3)	
한과류	6	건과류 (6)	
계	123		

밥·죽류, 국·탕류, 한그릇 음식, 구이·전류, 김치·젓갈류, 음청류 및 한과류의 7가지로 나누어 이에 대한 이용실태와 선호도에 관한 문항으로 구성하였다. 자료분석은 SAS를 이용하여 문항에 따라 백분율을 구하고 남학생과 여학생간의 차이를 알아보기 위하여  $\chi^2$ 검증을 실시하였다.

표 2. 조사대상자의 일반적 사항

구 분	남 자 (N=130)	여 자 (N=157)	$\chi^2$
주거형태	자가	117 (74.5)	21.41***
	하숙	5 (3.8)	
	자취	19 (12.1)	
	기숙사	5 (3.2)	
	친척집	5 (3.2)	
성장한 곳	농어촌	28 (17.9)	2.17
	중소도시	96 (61.1)	
	대도시	33 (21.0)	
가정의 월 평균 소득	100 만원 미만	10 (6.37)	6.0
	100 ~ 200 만원 미만	43 (27.39)	
	200 ~ 300 만원 미만	68 (43.31)	
	300 만원 이상	36 (22.93)	
한달 용돈 (S(교통비, 생활비 제외))	10 만원 이하	30 (19.11)	10.76*
	11 ~ 20 만원	68 (43.31)	
	21 ~ 30 만원	41 (26.11)	
	31 만원 이상	17 (10.83)	

\* p<.05; \*\* p<.01; \*\*\* p<.001

### III. 결과 및 고찰

#### 1. 가공 판매되는 한국전통음식의 분류

조사한 내용을 문헌에 사용된 전통식품 분류 체계를 바탕으로 하여 밥·죽류, 국·탕류, 한그릇 음식, 구이·전류, 김치·젓갈류, 음청류 및 한과류로 분류한 결과 <표 1>과 같이 밥·죽류 23종, 국·탕류17종, 한그릇 음식13종, 구이·전류12종, 김치·젓갈류30종, 음청류 22종 및 한과류의 6종으로 총 123종이었다.

#### 2. 조사대상자의 일반적 사항

조사대상자의 일반적 사항은 <표 2>과 같다. 본 조사 대상자는 여학생 157명 (54.7%), 남학생 130명(45.3%)으로 구성되었다. 거주형태는 남녀학생간에 유의적 차이(P<0.001)가 있었는데, 남학생보다 여학생이 자가 거주자가 많았다. 자가에서 거주하는 남자대학생은 68%, 여자대학생은 74.52%였고 남녀 모두 하숙, 자취, 기숙사 등 자가에서 떨어져 있

는 사람보다 많은 비율이었다. 성장한 곳은 남녀 차이없이 중소도시가 가장 많았다(남학생 33.85%, 여학생 40.76%). 그 다음은 대도시와 농촌이 비슷한 비율이었다. 가정의 평균 소득은 200만원부터 300만원 미만이 남학생 33.85%, 여학생 43.31%이었고, 100만원부터 200만원 미만이 각각 36.92%, 27.39%이었으며 남녀대학생의 유의한 차이는 없었다. 그러나 자신의 한달 용돈은 남녀학생에 따라 유의한 차이를 나타냈다(p<0.05). 한달 용돈이 10만원부터 20만원 미만인 경우가 가장 많았으나 남학생은 30.77%, 여학생은 43.31%로 비율에는 차이가 있었다. 20만원부터 30만원 미만은 각각 29.23%, 26.11%로 비슷하였고, 30만원이상인 경우는 남학생은 23.08%에 비하여 여학생은 10.83%로 낮은 비율이었다.

#### 2. 이용실태

##### 1) 이용 빈도 및 시기

충북지역 대학생들이 가공 판매되는 한국 전통음식을 이용하는 빈도와 시기는 <표 3> 및 <표4>와 같다. 남녀

표 3. 가공 판매되는 한국전통음식의 남녀대학생 이용 빈도

이용 빈도	N(%)			X <sup>2</sup>
	남 자	여 자	계	
1일 한번 이상	12 (9.5)	6 (3.8)	18( 6.4)	5.05
1주일에 두번 이상	27 (21.3)	30 (19.4)	57(20.2)	
1주일에 한번 정도	34 (26.7)	39 (25.2)	73(25.9)	
한달에 한번 정도	27 (21.3)	42 (27.1)	69(24.4)	
2~3달에 한번 정도	15 (11.7)	23 (14.8)	38(13.5)	
6개월에 한번 정도	12 (9.5)	15 (9.7)	27 (9.6)	
계	127 (100)	155 (100)	282(100)	

\* p<.05; \*\* p<.01; \*\*\* p<.001

표 4. 가공 판매되는 한국전통음식의 남녀대학생 이용 시기

이용 시기	N(%)			X <sup>2</sup>
	남 자	여 자	계	
평상시	28 (22.2)	38 (24.5)	66(23.5)	1.50
간식으로	40 (31.8)	48 (31.0)	88(31.3)	
생일	1 (0.8)	0 (0.0)	1 (0.4)	
명절	32 (25.4)	39 (25.2)	71(25.2)	
제사	20 (15.8)	23 (14.8)	43(15.3)	
손님접대	5 (4.0)	7 (4.5)	12 (4.3)	
계	126 (100)	155 (100)	281(100)	

\* p<.05; \*\* p<.01; \*\*\* p<.001

학생간의 이용 빈도는 통계적으로 유의하지 않게 나타났으며 남녀학생의 경우 일주일에 한번 25.9%, 한달에 한번 24.4%, 일주일에 두 번 20.2%의 순서로 응답하였다. 선행연구<sup>11)</sup>에서 중학생은 일주일에 한번 이용하는 학생이 33.5%, 성인은 한달에 한번정도가 35.4%로 보고된 것에 비하여 본 연구의 대상자인 대학생들은 그 중간 정도인 것으로 나타났다.

이용시기에서도 남녀학생간의 유의적인 차이를 보이지는 않았으며 응답순은 간식이 31.3%, 명절에 25.2%, 평상시에 23.5% 순서로 답하였다. 선행 연구<sup>11)</sup>에서 중학생은 명절, 평상시, 간식의 순서이었고 성인은 명절, 간식, 야외식사의 순서이었던 것과는 차이가 있게 나타난 결과와는 달리 대학생의 경우 간식으로의 섭취빈도가 높았다.

## 2) 한국전통음식류의 선호도

대학생들의 가공 판매되는 한국전통음식에 대한 선호도는 <표 5>와 <표 6>에서 보는 바와 같다. 남학생의 경우 구이·전류를 40.9%로 가장 좋아하였고, 여학생은

23.3%가 구이·전류를, 23.3%가 한과류를 좋아하였다. 가장 좋아하는 음식 종류에 대한 응답은 남녀대학생간에 유의한 차이가 있었으나( p value =0.002), 가장 싫어하는 음식 종류에 있어서는 유의적인 차이가 없었다. 한편 가공 판매되는 한국전통음식 중 가장 싫어하는 음식으로는 남녀학생의 경우 국·탕류(24.8%), 밥·죽류(20.3%)로 응답이 나왔는데 이는 전통음식 중 주식인 밥·죽류는 가정에서 직접 만들어서 먹는 것을 선호한다<sup>21)</sup>는 결과와 일치한 점으로 보아서 밥·죽류와 국·탕류는 가공 판매되는 것보다는 가정에서 직접 만들어 먹는 것을 더 선호하는 것으로 생각된다.

남녀대학생이 가공 판매되는 한국전통식품을 자주 이용하는 음식들은 그림 1과 같다. 자주 이용하는 음식들은 구이·전류(19%), 음청류(17%), 한과류(16%), 김치·젓갈류(13%)의 순서로 나타났으나 남녀학생간의 유의적인 차이는 없었다. 김의 연구에 의하면<sup>15)</sup> 전통음식 중 남녀대학생이 가장 좋아하는 음식은 김치류이고, 그 다음이 주식류에서 흰밥, 찌개류, 생선구이 및 쇠고기국이며, 후식류인 음청류와 한과류는 낮은 이용율을 보였다고 하는

표 5. 남녀대학생이 가장 좋아하는 가공 판매되는 한국 전통 음식류

N(%)				
음식류	남 자	여 자	계	X <sup>2</sup>
밥·죽류	3 (2.4)	13 (8.7)	16 (5.8)	** 21.05
국·탕류	10 (7.8)	13 (8.7)	23 (8.3)	
한그릇 음식류	11 (8.7)	15 (10.0)	26 (9.4)	
구이·전류	52 (41.0)	35 (23.3)	87(31.4)	
김치·젓갈류	9 (7.1)	24 (16.0)	33(11.9)	
음청류	22 (17.3)	15 (10.0)	37(13.4)	
한과류	20 (15.7)	35 (23.3)	55(19.8)	
계	127 (100)	150 (100)	277(100)	

\* p<.05; \*\* p<.01; \*\*\* p<.001

표 6.남녀대학생이 가장 싫어하는 가공 판매되는 한국 전통 음식류

N(%)				
음식류	남 자	여 자	계	X <sup>2</sup>
밥·죽류	25 (20.5)	30 (20.1)	55(20.3)	9.32
국·탕류	25 (20.5)	42 (28.2)	67(24.8)	
한그릇 음식류	14 (11.5)	7 (4.7)	21 (7.8)	
구이·전류	4 (4.9)	16 (10.7)	20 (7.4)	
김치·젓갈류	18 (14.8)	21 (14.1)	39(14.4)	
음청류	12 (9.8)	11 (7.4)	23 (8.5)	
한과류	22 (18.0)	22 (14.8)	44(16.3)	
계	122 (100)	149 (100)	271(100)	

\* p<.05; \*\* p<.01; \*\*\* p<.001

것과 다른 양상이었는데, 이는 본 연구가 가공 판매되는 한국전통식품이기에 다른 양상을 보인 것으로 해석된다.

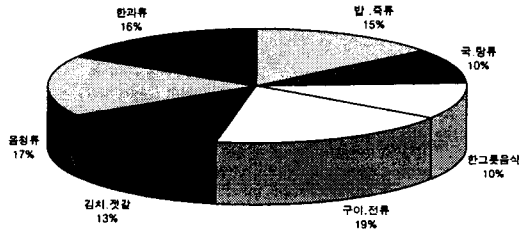


그림 1. 가공판매되는 한국전통음식의 선호도

3) 가공 판매되는 한국전통식품의 개선점

남녀대학생이 가공 판매되는 한국전통식품을 좋아하는 이유는 그림 2와 같다. 익숙한 맛이므로(55%), 맛이 좋아서 (16%), 시간을 절약할 수 있어서(11%) 순으로 응답하였는데, 중학생과 성인을 대상으로 한 선행 연구<sup>12)</sup>에서는 중학생은 맛이 좋아서, 시간을 절약할 수 있어서, 익숙한 맛이므로 순으로 나타났으며, 성인은 시간을 절약할 수 있어서, 익숙한 맛이므로, 우리의 고유 음식 순으로 나타내어 세대간에 가공 판매되는 한국전통식품을 좋아하는 이유가 각각 다른 양상을 보인 것에 비교할 때 대학생들은 맛에 중점을 두는 양상을 보였다.

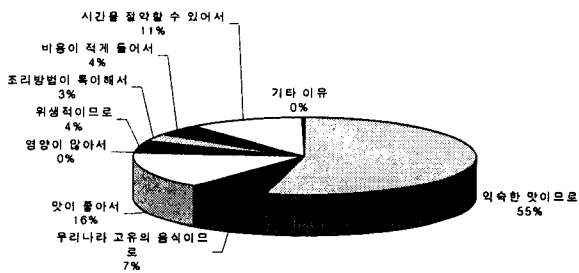


그림 2. 가공판매되는 한국전통음식의 좋아하는 이유

남녀대학생이 가공 판매되는 한국전통식품을 싫어하는 이유는 그림 3과 같다. 맛이 없어서(36%), 익숙한 맛이 아니므로(23%), 건강에 이롭지 않아서(15%) 순으로 결과를 보여 역시 맛에 대한 비중이 높았다.

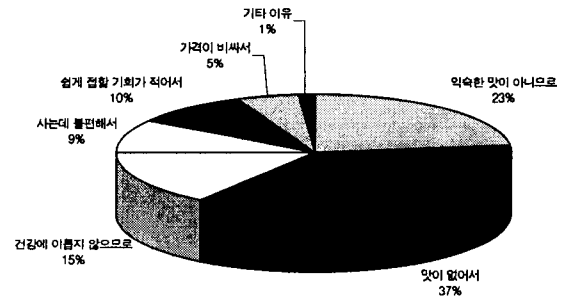


그림 3. 가공판매되는 한국전통음식을 싫어하는 이유

가공 판매되는 한국전통식품의 개선되기를 바라는 점들은 그림 4와 같다. 맛(51%), 가격면(18%), 저장성(8%), 위생면(8%) 순으로 응답하였다. 선행연구<sup>12)</sup>와 홍<sup>22)</sup>의 연구에서 음식을 선택할 때 맛을 위주로 선택한다고 결과를 보여 음식을 선택할 때 맛을 중요시 함을 알 수 있다. 구<sup>23)</sup>의 연구에서도 음식 선택 시 84.6%가 맛을 고려한다고 대답한 것과 일치한 결과라고 보여진다. 그러므로 앞으로 바쁜 사회생활과 편리성을 추구하는 식생활에서 맛에 더욱 비중을 두어 고유한 맛을 살린 한국전통음식의 가공 판매가 기대된다.

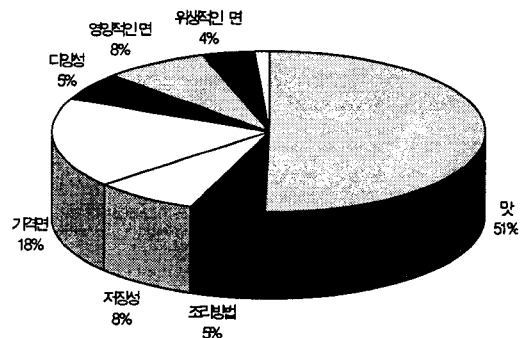


그림 4. 가공판매되는 한국전통음식의 개선할 점

VI. 결 론

충북지역 대학생들이 가공 판매되는 한국 전통음식을 이용하는 이용 빈도와 시기는 남녀대학생간에 차이가 없었다.

가공 판매되는 한국 전통음식 중 가장 선호하는 음식

은 남학생의 경우는 구이·전류이었고, 여학생은 구이·전류와 한과류를 좋아하였다.

가장 싫어하는 음식으로는 남녀대학생간에 차이는 없었으나 응답은 국·탕류와 밥·죽류를 싫어하였다. 자주 이용하는 가공 판매되는 한국 전통음식으로는 구이·전류이었고, 좋아하는 이유는 맛이 좋아서 라고 하였고, 싫어하는 이유도 맛이 없어서라고 하였으며, 개선되기를 바라는 점에서도 맛이라고 하여서 선호도에 맛이 차지하는 비중이 상당히 높았다.

선호도에서는 남녀 대학생간의 차이를 나타내지는 않았으나 맛에 비중을 많이 두는 결과를 보여서 앞으로 우리의 입맛에 맞는 전통적인 맛을 살리면서 위생적이 면과 영양적인 면의 개선이 이루어져야 되겠다.

이 연구는 충북지역에 있는 대학생을 대상으로 하였으므로 지역적 특성에 따른 결과가 일부 있을 수도 있다. 이러한 부분에 대하여서는 후속 연구가 더 필요하다고 생각된다.

주제어 : 한국전통음식, 이용 현황, 선호도

## 참 고 문 헌

1. 권태완·강수기(1993). 식품공업의 발달과 우리 식생활. 한국식문화학회지, 8(4), 354-356.
2. 한국농촌경제연구원(1993), 전통가공식품육성방안.
3. 홍금선·백수진·김향숙(2000). 시판되는 한국전통 다과류의 인지도 및 기호도의 세대간 차이. 한국생활과학회지, 9(1), 591-597.
4. 김윤신(1991). 남·녀 중학생들의 전통음식에 대한 의식과 기호도 조사연구. 고려대학교 교육대학원 석사학위논문.
5. 박미섭(1991), 한국음식에 대한 여고생의 의식과 기호에 관한 조사 연구. 전남대학교 교육대학원 석사학위논문.
6. 김미숙(1993). 여중생의 한국 전통 식생활에 대한 실태 조사. 경상대학교 교육대학원 석사학위논문.
7. 김경희(1993). 한국음식의 즉석 식품화에 대한 관심도 조사. 세종대학교 교육대학원 석사학위논문.
8. 이경애·장영애·김우경(1993). 남·녀 대학생들의 한국 전통음식에 대한 지식 및 평가에 대한 연구 (II). 대한가정학회지, 31(4), 183-191.
9. 장은주·이윤경·이효지(1996). 전통음식에 대한

의식과 식생활 행동에 관한 조사 연구. 한국식문화학회지, 11(2), 179-205.

10. 김미숙(1993). 여중생의 한국 전통 식생활에 대한 실태조사. 경상대학교 교육대학원 석사학위논문.
11. 최미숙·정윤희·현태선(2002). 충북지역 아동의 전통음식에 대한 의식과 기호도. 한국식문화학회지, 17(4), 399-410
12. 홍금선·백수진·김향숙(1999). 시판되는 한국전통 음식의 이용현황 및 선호도의 세대간 차이. 한국생활과학회지, 8(2), 363-372.
13. 홍금선·백수진·김향숙(1999). 시판되는 한국전통 음식의 인지도 및 기호도의 세대간 차이. 한국생활과학회지, 8(2), 373-385.
14. 조연숙(1986). 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식 조사 연구. 영남대학교 교육대학원 석사학위논문.
15. 김성미(2000). 경북지역 대학생의 전통음식에 대한 태도(I) 전통음식에 대한 평가, 이용도 및 라이프 스타일과의 관계. 한국조리과학회지, 16(1), 27-35.
16. 김성미(2001). 경북지역 대학생의 전통음식에 대한 태도(II) 전통음식에 대한 평가, 이용도 및 라이프 스타일과의 관계. 한국조리과학회지, 17(2), 139-148.
17. 이경애·장영애·김우경 (1993). 남녀대학생들의 한국전통음식에 대한 지식 및 평가에 관한 연구 (I) 지식 및 섭취 실태를 중심으로. 대한가정학회지, 31(3) 187-195.
18. 이경애·장영애·김우경 (1993). 남녀대학생들의 한국전통음식에 대한 지식 및 평가에 관한 연구 (II) 평가 및 개선방향에 대한 의견을 중심으로 중심으로. 대한가정학회지, 31(4) 183-191.
19. 윤서석(2003). 한국음식. 수확사
20. 황혜성·한복려·한복진(1995). 한국의 전통음식. 교문사
21. 문수재·윤혜준·김정현·이양자(1999). 한국 대학생의 편의 식품에 대한 가치 구조 평가에 대한 요인 분석. 한국조리과학회지, 15(4) 327-337.
22. 홍순정(1984). 남녀 중 고등학생들의 식습관 및 기호도 조사. 연세대학교 교육대학원 석사학위논문.
23. 구난숙(1995). 대전지역 대학생들의 한국전통음식에 대한 인식과 기호도 조사. 한국식문화학회지, 10(4) 357-365.

(2003. 12. 23 접수; 2004. 02. 06 채택)