

## 부산지역 노인시장의 다식 인지도 및 다식 선호도에 관한 연구

김정숙\* · 정진우\*\* · 정연국†

\*영산대학교 호텔관광대학 호텔관광학부 겸임교수

\*\*영산대학교 호텔관광대학 조리학부 교수

동의과학대학 국제관광계열 전임강사

## The Study of Perception and Preferences on Dasik of the Old People in Busan

Jung-Suk Kim\*, Jin-Woo Jeong\*\* and Yeon-Kook Jeong†

\*School of Hotel & Tourism Management, Youngsan University

\*\*School of Culinary Art & Food Management, Youngsan University

\*\*\*Professor, Division of Tourism, Dong-eui Institute of Technology

### ABSTRACT

This study has been subjected to improve the accessibility of the public to Dasik and chance of merchandising it by investigating the statistical characteristics, perceptive trend and preferences on Dasik of the old people in Busan. Briefly, the results of positive analysis are as follows.

The perceptive trend of Dasik was influenced by the distinction of sex, an occupation, educational condition and the average monthly income. And finally, the preferences of Dasik was influenced by the perceptive trend.

According to the results, some merchandising strategies of Dasik were suggested.

Key words : Dasik(다식), preferences(선호도), perceptive(인지도).

### I. 서 론

우리나라 전통과자를 외래과자와 구분하기 위해서 한과류(韓菓類)라고 하며 우리 말로는 과줄, 유밀과(油蜜菓), 과정류(菓釘類), 조과(造菓)라고도 한다. 한과류 중 다식에 사용되는 다양한 재료는 식품 자체의 맛과 향, 영양소까지 이용함으로써 식품으로서의 가치성도 높는데(김애정 2003), 다식은 곡물, 한약재, 꽃, 종실류, 견과류 등

쉽게 구할 수 있는 재료를 가루로 만들어 꿀로 반죽하여 다식판에 박아낸 것으로 다양한 재료의 응용이 가능한 실용적인 전통한과이다. 다식의 맛을 개선하기 위해서는 입안의 질감, 매끄러움, 적당한 단맛이 우선되어야 하며(Cho 1995), 원료 특성에 적합한 당액이 선정되어야만 외관이나 질감면에서 고품질의 다식제조가 가능하다(김진숙 등 2003). 조리과학적 측면에서 쌀다식, 흑임자다식, 콩다식, 송화다식 외에도 다양한 재료의 이용과 당도 조절 및 보존성을 높일 수 있는 실용화 방안을 위한 연구가 필요한데(정순애 등 1997), 그동안 조리연구가나 조리과학 분야에서 주로 이루어져 왔던 제조방법, 물성 측정, 저장기간 등에 관한 기존연구를 바탕으로 저장성을 높일 수 있는 기능성 소재를 첨가하여 영양학적 가치를 높이고 충분한 수요, 부가가치의 증대, 저장성, 유통의 용이성, 품질의 표준화 등을 개선함으로써 국내 보급률과 세계 시장에서의 경쟁력을 높일 수 있게 될 것이다(김애정 2003). 다식은 영양학적 가치가 높고 재료이용과 제조방법이 용이하여 일상생활에서의 이용률이 높을 것으로 사료되나 실제 이용률은 저조한 편이다. 최근 우리나라에서는 전반적인 생활수준의 향상, 영양상태 및 생활환경의 개선, 의학의 발달 등에 힘입어 평균 수명이 높아짐에 따라 노인 인구가 증가하고 있다. 노인인구의 증가에 따라 노인의 복지 및 건강과 영양에 대한 관심이 고조되고 있다(조애정 1999). 곡분을 주로 하여 영양적 가치가 높은 재료를 이용하여 만들어지는 다식을 선행 연구에서 밝힌 한계점을 수정 보완함으로써 소재의 친숙성이 높고 건강에 대한 관심이 높은 노년층을 주요 시장으로 하여 건강 간식을 개발하여 보급한다면 상품성이 높을 것으로 사료된다.

이에 본 연구는 다식을 이용해 본 경험이 있는 노인 시장을 대상으로 인구통계적 특성에 따른 다식 인지도를 살펴보고 다식 인지도에 따른 다식의 선호도를 분석함으로써 다식의 이용률을 높이고 다식의 상품화 방안을 모색하고자 하는데 연구의 의의를 가진다.

## II. 이론적 고찰

### 1. 다식의 개념

다식은 곡물, 꽃, 한약재, 종실류, 견과류 등의 재료를 가루로 만들어 날로 먹을 수 있는 것은 그대로 꿀과 조청을 넣고 반죽하여 다식판에 박아내고, 날로 먹을 수 없는 재료는 볶아서 반죽하고 다식판에 박아 만든 것이다. 다식은 단맛과 원재료의 고유한 맛이 잘 조화된 것이고(이내순 1993) 재료를 응집시키는 감미 결착 재료로 꿀, 조청, 설탕과 엿 등이 사용되었다(정효선 2002). 다식은 <삼국유사 1285>에 차있 가루로 다식을 만들어 제사상에 올린 데서부터 시작되었다고 한 이래로 <규합총서 1815>, <아언각비>, <음식디미방 1670>, <조선요리제법> 등에 여러 가지 재료를 이용한 다양한 다식의 제법이 기록되어 있다(정재홍 등 2003). 다식을 만드는

법을 「음식디미방」에서는 “밀가루를 볶아서 꿀, 기름, 청주에 반죽하고, 이것을 익힐 때 모래를 깐 기와장에 담아 기와장으로 뚜껑을 해서 익힌다”고 했고, 「태상지」의 조과식(造果式)에서는 ‘전다식(煎茶食)’이라 하여 “판에 박아낸 것을 기름에 지진다.” 하였으니, 지금의 방법과는 달리 판에 박아 모양을 만든 다음에 다시 지져서 익혔음을 알 수 있다. 「아언각비」에서는 “다식을 세상에서는 인단(印團)이라고 하는데, 밤, 참깨, 송화가루를 꿀과 반죽하여 다식판에 넣어 꽃잎, 물고기, 나비모양으로 박아 낸 것이다.”고 하였다(윤숙자 등 1998). 다식의 종류로 다식은 주재료나 색에 따라 오방색다식, 송화다식, 승검초다식, 콩다식, 흑임자다식, 쌀다식, 진말다식, 밤다식, 오미자다식, 산약다식, 육포다식, 새우다식, 북어포다식 등 그 이름을 달리하는데(정재홍 등 2003) 다식의 종류에 따른 제조법은 각각 차이가 있다. 첫째, 쌀다식은 쌀로 밥을 지어 말린 후 노릇하게 볶아 곱게 빻아서 체로 친다. 여기에 꿀과 소금을 넣고 잘 반죽하여 다식판에 박는다. 둘째, 밤다식은 밤을 삶아 속껍질까지 벗긴 다음 곱게 찼어서 체로 친다. 여기에 계피가루, 유자청, 꿀을 섞어 반죽을 하고 다식판에 박는다. 셋째, 흑임자다식은 검은 깨를 깨끗하게 씻어 물기를 빼고 살짝 볶아 기름이 나도록 오래 찼어서 꿀로 반죽한 다음 다식판에 박아낸다. 넷째, 송화다식은 송화 가루를 꿀로 반죽하여 다식판에 박는다. 다식판을 특히 깨끗하게 하여 노란색이 곱게 되도록 한다. 다섯째, 녹말 다식은 짙은 색의 오미자 물을 준비하여 녹말가루에 오미자물, 꿀을 섞고 반죽하여 다식판에 박아내는데, 분홍빛깔의 다식이 된다. 여섯째, 콩다식은 콩가루를 꿀로 반죽하여 다식판에 박아낸다. 일곱째, 승검초다식은 승검초가루를 곱게 체에 쳐서 송화 가루를 섞고 꿀을 섞어 반죽하여 다식판에 박아낸다. 여덟째, 용안 육 다식은 용안 육을 곱게 찼어서 고운 체로 쳐서 꿀로 반죽하여 다식판에 박아낸다(강인희 1997). 아홉째, 진말다식은 볶은 밀가루에 청밀과 참기름으로 반죽하여 기와장 속에 흰모래를 깔고 그 위에 깨끗한 종이를 깔고 그 위에 다식을 벌여놓고 종이를 덮은 후 암기와를 덮고 굽는다(음식디미방 다식법). 열째, 오방색 다식은 청색, 적색, 황색, 흰색, 검정색을 나타내는 청태, 오미자녹말, 송화가루, 백설기, 흑임자가루 등을 꿀로 반죽하여 뭉쳐서 다식판에 넣고 갖가지 모양이 나오게 박아낸다. 마지막으로 건강 다식류는 북어포나 육포, 새우 등의 동물성 식품뿐만 아니라 솔잎, 인삼, 산마 등의 약재를 꿀로 반죽하여 다양한 문양의 다식판에 박아낸다(정재홍 등 2003). 다식의 재료는 기능성 식품으로서의 요건을 갖춘 것이 많으므로 최근 건강식품을 선호하여 수요가 늘어나고 있는데, 다식 주재료는 다음과 같다(김예정 2003). 콩류, 참깨류, 쌀, 천마, 인삼, 생강, 대추, 밤, 송화가루, 솔잎, 땅콩, 호두, 잣 등 견과류, 당귀 등이 다식의 재료로 사용되고 있다.

## 2. 인지도 및 선호도의 개념

인지도는 사물에 대한 정보를 획득하고 기억하며 사고하는 정도라고 정의할 수 있는데, 인지이론은 지각에 관련된 의미가 더 다양하고 이들 지각이 다른 형태로 발현될 수 있는 입장에 관해 깊은 관심을 갖는데, 인지이론에 따르면 학습자가 상황을 지각할 때는 여러 부분들을 조직하고 연결시키는 방법에 따라 지각은 달라지게 되는 것이며 어떤 법칙에 의해 연결되는 것이다. 즉 학습자가 현상을 떨어져 있는 무의미한 단편적인 것으로 지각하는 것이 아니라 조직된 형태로 지각하려는 경향을 갖는다(임창재 1998).

선호도는 개인이 대상(object)에 대하여 말하거나 생각하는 것보다는, 어떻게 개인이 대상에 대하여 행동하는가(즉, 접근 혹은 회피)에 의하여 가장 잘 평가되는 행동 현상(behavioral phenomenon)으로 정의되는데, 기대소비 가치(정서적 평가)와 기대거래 가치(수반되는 희생) 등의 두 가지 형태의 가치에 의하여 직접 결정된다(하현국 1999). 선호도는 첫째, 어렸을 때 학습된 선호는 성인으로 이어질 수 있고, 둘째, 사회, 물리적 환경 속에서 장기간 생활하여 학습된 환경 속에서 위락활동의 영역과 선호가 형성된다는 특성들이 나타난다(김원인 1994).

### 3. 선행연구

다식에 관한 연구는 2000년대에 이르러 많은 연구와 관심이 이어지고 있는데, 주로 제조방법 및 관능적 품질 특성에 관한 연구가 많았다. 정혜숙(1993), 이내순(1993), 정효선(2002), 김향희(2002) 등은 청소년, 대학생, 주부를 대상으로 한과류의 인식과 이용실태 조사를 하였는데, 전체 한과류에 대한 기호도는 청소년과 주부 각각 46.6%, 61.7%이었고, 종류별 기호도는 청소년의 경우 ‘밤풀강정(73.4%)’, 주부의 경우 ‘참깨엿강정(73.2%)’이 가장 높은 비율을 나타내었다. 다식류의 경우 청소년은 50% 이하, 주부는 53.9%의 기호도를 나타냈으며 다식류 중 청소년 및 주부들의 기호도가 비교적 높은 종류는 ‘쌀 다식’과 ‘밤 다식’인 것으로 나타났다. 대학생을 대상으로 한 조사에서 기호도와 인지도가 가장 높은 한과류는 ‘약과’로 기호도와 인지도가 각각 98.6%, 66.8% 이었으며, 다식류 중 비교적 기호도와 인지도가 높은 종류는 ‘밤 다식(29.7%)’과 ‘쌀 다식(13.3%)’으로 나타났다. 다식의 연구 내용을 구체적으로 살펴보면 다음과 같다. 우순임, 박지현(1994)은 전통다식 중 영양적으로 우수한 단백질을 공급하면서도 재료의 공급과 재료방법이 용이하며 일상생활에서의 이용을 높일 수 있는 콩다식을 당의 종류와 양, 반죽횟수를 요인으로 하여 콩다식의 물리적인 특성인 수분함량, 색도와 texture에 관하여 실험을 통해 알아보았다. 정순애 등(1997)은 콩가루의 제조방법, 당의 종류와 양을 달리하여 다식의 관능검사와 기계적 측정을 실시하여 가장 바람직한 콩다식 제조의 최적 조건을 알아보았다. 이소라와 김건희(2001)는 독특한 향미와 여성에게 유효한 약리효과를 가진 참당귀에 흑임자 다식과 콩가루 다식을 응용하여 다식을 제조하였으며 전통 식품으로서의 가치 및 새로운 기능성 식품

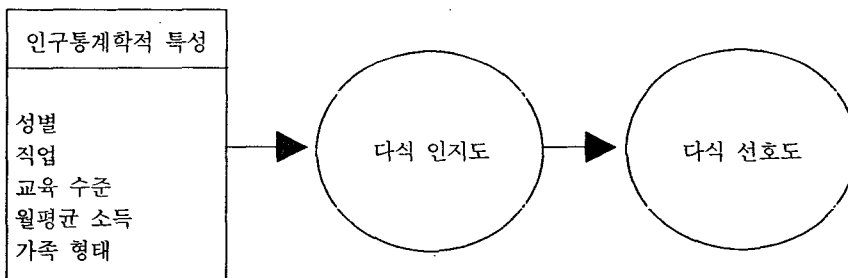
으로서의 가능성을 연구하여 산업적 활용을 위한 실질적인 자료를 제시하였다. 정의숙과 박금순(2002)은 재료의 공급과 제조방법이 용이하며 일상생활에서의 이용도를 높일 수 있는 쌀가루에 여러 가지 색과 향을 지닌 부재료를 첨가하여 맛과 향은 물론 쌀의 독특한 식감을 조화시키고, 아울러 표준화 된 다식의 제조를 개발하여 전통 다식의 재현과 함께 판로개척을 위한 기초자료로 이용하고자 했다.

### Ⅲ. 실증조사 준비

#### 1. 연구모형의 설계 및 가설의 설정

##### 1) 연구모형의 설계

본 연구는 다식 이용 고객인 부산 노인시장의 인구통계적 특성이 다식 인지도에 미치는 영향을 살펴보는 모형과 다식 인지도가 다식 선호도에 미치는 영향을 살펴보는 모형을 통해 다식의 이용률을 높이고, 다식의 상품화 방안을 제시하는데 연구의 의의를 가진다. 이에 따른 본 연구의 연구모형은 <그림 1>과 같다.



<그림 1> 연구모형

##### 2) 가설의 설정

본 연구에서는 지금까지 살펴본 이론적인 고찰과 선행연구를 근거로 하여 다음과 같은 연구가설을 설정하였다.

[가설 1] 인구통계적 특성에 따라 다식 인지도에 유의적인 차이가 있을 것이다.

[가설 1-1] 성별에 따라 다식 인지도에 유의적인 차이가 있을 것이다.

[가설 1-2] 직업에 따라 다식 인지도에 유의적인 차이가 있을 것이다.

[가설 1-3] 교육 수준에 따라 다식 인지도에 유의적인 차이가 있을 것이다.

[가설 1-4] 월평균 소득에 따라 다식 인지도에 유의적인 차이가 있을 것이다.

[가설 1-5] 가족 형태에 따라 다식 인지도에 유의적인 차이가 있을 것이다.

[가설 2] 다식 인지도는 다식 선호도에 유의적인 영향을 미칠 것이다.

## 2. 조사 및 연구방법

### 1) 표본의 설계

본 연구의 연구모형과 연구가설을 검증하기 위해 설문조사를 통하여 자료를 수집하였는데, 설문조사는 다식을 이용해 본 경험이 있는 노인 시장을 대상으로 실시하였다. 설문조사는 부산 소재 T경로당 외 5곳, J, H복지관, J, K, S 노인대학을 중심으로 직접 방문하여 조사하였다. 조사기간은 2004년 11월 1일부터 11월 30일까지 30일간이었으며, 총 230부의 설문서를 배포하여 210부를 회수하였고(회수율 91%), 그 중 실증분석에 부적합한 설문서 25부를 제외한 185부를 실증분석에 사용하였다. 본 연구의 표본설계는 <표 1>과 같다.

<표 1> 표본설계

표본 선정	다식 이용 노인시장
표본 범위	부산 소재 T경로당 외 5곳, J, H복지관, J, K, S 노인대학
표본 크기	230부
유효 표본	185부
조사 기간	2004년 11월 1일~11월 30일

### 3. 설문서의 구성 및 분석방법

본 연구의 설문조사를 위해 이용된 설문서는 크게 다음과 같은 세 부분으로 구성되었다. 첫 번째 부분은 연구배경, 연구자, 연락처 등의 내용이 포함되었다. 두 번째 부분은 다식 인지도, 다식 선호도에 관련된 문항이 포함되었다. 세 번째 부분은 응답자의 일반 사항으로 인구통계적 특성과 관련된 문항이 포함되었다. 본 연구의 설문 문항들은 5점척도로 측정되었다. 설문서의 구성은 <표 2>와 같다.

<표 2> 설문서의 구성

연구단위	변 수	문항수	척도
다식 인지도	1. 쌀 다식, 2. 송화 다식, 3. 밥 다식, 4. 콩 다식, 5. 흑임자 다식, 6. 녹말 다식, 7. 쌀다식+기능성 소재 첨가	7문항	리커드 5점척도
다식 선호도	1. 쌀 다식, 2. 송화 다식, 3. 밥 다식, 4. 콩 다식, 5. 흑임자 다식, 6. 녹말 다식, 7. 쌀다식+기능성 소재 첨가	7문항	리커드 5점척도
일반 사항	1. 성별, 2. 연령, 3. 직업, 4. 교육수준, 5. 종교, 6. 가족형태, 7. 가족 월평균 소득, 8. 한달 용돈, 9. 일주일 간식비	9문항	명목척도

#### IV. 실증조사 결과 분석 및 요약

##### 1. 인구통계적 특성

한과류 중 다식 인지도 및 다식 선호도에 차이를 주는 변수들을 파악하기 위해 총 185명을 대상으로 연구조사를 수행하였다. 본 연구에 이용된 표본의 인구통계적 특성은 <표 3>에 제시하였다.

본 연구대상은 남성이 35명(18.9%), 여성이 150명(81.1%)으로 조사 대상자 대부분은 여성이었다. 연령분포는 61~70세가 105명(56.8%), 71~80세가 64명(34.6%)으로 가장 많았으며, 직업은 기타(무직)가 152명(82.2%), 주부 16명(8.6%), 서비스직 14명(7.6%), 사무직 3명(1.6%)으로 80% 정도가 직업이 없는 것으로 나타났다. 교육 수준을 보면 초등학교 졸업이 72명(38.9%), 중학교 졸업이 49명(26.5%), 고등학교 졸업이 25명(13.5%), 전문대학 졸업 이상이 7명(3.8%), 교육을 받지 않은 사람이 32명(17.3%)으로 대체적으로 교육수준이 낮은 것으로 나타났다. 종교는 불교가 115명(62.2%)으로 가장 많았으며, 가족형태는 핵가족이 108명(58.4%), 대가족이 42명(22.7%), 독거 및 독신이 33명(17.8%) 등으로 대부분 핵가족 형태로 나타났다. 가족의 월 평균소득은 101~200만원이 130명(70.3%)으로 가장 많았으며, 한 달 평균 용돈은 21~30만원이 56명(30.3%)으로 제일 많았는데, 평균적으로는 조사대상자의 50% 정도가 11~30만원을 한 달 용돈으로 사용하는 것으로 나타났다. 일주일에 간식비로 지출하는 비용은 3~4만원이 58명(31.4%), 5~6만원이 57명(30.8%)으로 나타나 60% 정도가 3~6만원 수준인 것으로 조사되었다.

<표 3> 표본의 인구통계적 특성

변수	항목 (n=185)	빈도	비율(%)
성별	남성	35	18.9
	여성	150	81.1
연령	51~60세	10	5.4
	61~70세	105	56.8
	71~80세	64	34.6
	81세 이상	6	3.2
직업	사무직	3	1.6
	서비스직	14	7.6
	주부	16	8.6
	기타(무직)	152	82.2

〈표 3〉 계속

변수	항목 (n=185)	빈도	비율(%)
교육수준	초등학교 졸업	72	38.9
	중학교 졸업	49	26.5
	고등학교 졸업	25	13.5
	전문대학 졸업 이상	7	3.8
	무	32	17.3
종교	불교	115	62.2
	기독교	16	8.6
	천주교	18	9.7
	유교	7	3.8
	기타(무교)	29	15.7
가족형태	독거 및 독신	33	17.8
	핵가족	108	58.4
	대가족	42	22.7
	기타	2	1.1
가족 월 평균소득	100만원 이하	17	9.2
	101~200만원	130	70.3
	201~300만원	29	15.7
	301만원 이상	9	4.9
한 달 용돈	10만원 이하	22	11.9
	11~20만원	54	29.2
	21~30만원	56	30.3
	31만원 이상	36	19.5
	무응답	17	9.2
일주일 간식비	2만원 이하	52	28.1
	3~4만원	58	31.4
	5~6만원	57	30.8
	7~8만원	6	3.2
	9만원 이상	12	6.5

## 2. 연구가설의 검증

본 절에서는 앞서 제시한 연구모형을 토대로 도출된 가설을 검증하고자 한다. 먼



저, 부산지역 노인시장의 인구통계적 특성에 따른 다식 인지도의 차이를 알아보기 위해 일원분산분석 및  $t$ -검증을 실시하였으며, 다식 인지도와 다식 선호도와의 상호 관련정도를 알아보기 위하여 회귀분석 및 상관관계분석을 실시하였다.

### 1) 인구통계적 특성과 다식 인지도와의 관계

부산지역 노인시장의 인구통계적 특성에 따른 다식 인지도의 차이를 실시한 분석 결과는 다음과 같다.

#### (1) 성별에 따른 다식 인지도

성별에 따른 다식 인지도의 차이검증 결과 <표 4>에 제시한 바와 같이 성별에 따라 다식 인지도에 유의적 차이가 있는 것으로 나타났다( $p < 0.05$ ). 따라서 [가설 1-1]은 지지되었다.

<표 4> 성별에 따른 다식 인지도 차이검증

항목	성별	남성( $n=35$ )		여성( $n=150$ )		$t$ -값 ( $p$ 값)
		평균	표준편차	평균	표준편차	
인지도		3.3143	.8674	3.7562	.6555	-3.365 (.001)*

\* :  $p < 0.05$ .

#### (2) 직업에 따른 다식 인지도

직업에 따른 다식 인지도의 차이검증 결과 <표 5>에 나타난 바와 같이  $p < 0.05$  수준에서 유의적 차이가 있는 것으로 나타났으며, 이는 직업이 다식 인지도에 영향을 준다고 말할 수 있다. 따라서 [가설 1-2]는 지지되었다.

<표 5> 직업에 따른 다식 인지도 차이검증

항목	직업	사무직	서비스직	주부	기타(무직)	$F$ -비 ( $p$ 값)
		( $n=3$ )	( $n=14$ )	( $n=16$ )	( $n=152$ )	
인지도	Mean	2.6667	3.1429	3.7768	3.7303	5.270
	(S.D.)	(.64418)	(1.12346)	(.59697)	(.65570)	(.002)*

\* :  $p < 0.05$ .

#### (3) 교육수준에 따른 다식 인지도

교육수준에 따른 다식 인지도의 차이검증 결과 <표 6>에 나타난 바와 같이  $p < 0.05$  수준에서 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났으며, 이는 교육수준이 다식 인지도에 영향을 준다고 말할 수 있다. 따라서 [가설 1-3]은 지지되었다.

<표 6> 교육수준에 따른 다식 인지도 차이검증

교육수준	초등학교 졸업 (n=72)	중학교 졸업 (n=49)	고등학교 졸업 (n=25)	전문대학 졸업 이상 (n=7)	무 (n=32)	F-비 (p값)	
항목							
인지도	Mean (S.D.)	3.6329 (.64015)	3.8805 (.59214)	3.6800 (.96211)	3.0408 (.98186)	3.5759 (.71611)	2.668 (.034)*

\* :  $p < 0.05$ .

(4) 월평균소득에 따른 다식 인지도

월평균소득에 따른 다식 인지도의 차이검증 결과 <표 7>과 같이  $p < 0.10$  수준에서 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났으며, 이는 월평균소득에 따라 다식 인지도에 영향을 준다고 말할 수 있다. 따라서 [가설 1-4]는 지지되었다.

<표 7> 월평균소득에 따른 다식 인지도 차이검증

직업	100만원 이하 (n=17)	101~200만원 (n=130)	201~300만원 (n=29)	301만원 이상 (n=9)	F-비 (p값)	
항목						
인지도	Mean (S.D.)	3.3782 (.84053)	3.7637 (.65374)	3.4975 (.84483)	3.4762 (.78571)	2.503 (.061)*

\* :  $p < 0.10$ .

(5) 가족형태에 따른 다식 인지도

가족형태에 따른 다식 인지도의 차이검증 결과 <표 8>과 같이 유의수준  $p < 0.10$  내에서 유의적인 차이가 없는 것으로 나타났다. 따라서 [가설 1-5]는 기각되었다.

<표 8> 가족형태에 따른 다식 인지도 차이검증

직업	독거 및 독신 (n=33)	핵가족 (n=108)	대가족 (n=42)	기타 (n=2)	F-비 (p값)	
항목						
인지도	Mean (S.D.)	3.5628 (.44023)	3.6865 (.81341)	3.7211 (.64350)	3.7143 (.80812)	.332 (.802)

\* :  $p < 0.10$ .

## 2) 다식 인지도와 다식 선호도와의 상관관계

다식 인지도와 다식 선호도 간의 상호 관련성을 분석한 결과 <표 9>와 같이 유의 수준  $p < 0.01$  내에서 유의적인 영향을 주는 것으로 나타나 다식 인지도와 다식 선호도는 상호 연관성이 있는 것으로 나타났다. 즉, 다식 인지도가 높을수록 다식 선호도가 높다는 것을 알 수 있다. 따라서 [가설 2]는 지지되었다.

<표 9> 다식 인지도가 다식 선호도에 미치는 영향 검증

구분	표준화 회귀계수(Standardized Regression Coefficient) (n=185)		
	B	T-value	p-value
<b>종속변수</b>			
다식 선호도			
<b>독립변수</b>			
다식 인지도	.628	10.929	.000*
인지도			
<hr/>			
$R^2$		.395	
자유도(d.f.)		1	
F-값		119.435	
p-값		.000*	

\* :  $p < 0.01$  수준에서 유의한 t-값을 나타냄.

## 3) 분석결과의 요약

분석결과를 종합하여 본 결과는 <표 10>에 제시하였다. 부산지역 노인시장의 인

<표 10> 분석결과의 요약

	독립변수	종속변수	예상된 관계	결과
가설 1	인구통계적 특성	다식 인지도	차이○	가설채택
가설 1-1	성별	다식 인지도	차이○	가설채택
가설 1-2	직업	다식 인지도	차이○	가설채택
가설 1-3	교육수준	다식 인지도	차이○	가설채택
가설 1-4	월평균소득	다식 인지도	차이○	가설채택
가설 1-5	가족형태	다식 인지도	차이○	가설기각
가설 2	다식 인지도	다식 선호도	(+)의 영향	가설채택

구통계적 특성에 따라 다식 인지도에 차이가 나타났으며, 다식 인지도는 다식 선호도에 영향을 미치는 것으로 조사되었다.

## V. 결 론

21 세기 인류의 삶에 가장 중요한 부분을 차지할 것은 자연, 환경, 건강일 것이다. 최근들어 전 세계적인 붐을 일으키고 있는 ‘웰빙 열풍’에 힘입어 예전에 비해 개인의 건강관리가 더욱 중요한 관심사로 부각되고 있다. 따라서, ‘의식동원’의 시각에서 발달된 우리 전통식품의 영양성과 감각성에 추가로 기능성을 재인식하여 기능성 요건을 갖춘 소재를 중심으로 식품을 개발하여 상품화시키는 것은 매우 고무적이라 사료된다. 특히, 우리나라 전통적 과장류인 다식은 건강에 유익한 재료를 이용한 식품으로 영양학적 가치가 높고, 기능성을 갖춘 실용적 가치가 높은 식품이다.

본 연구는 한과류 중 다식에 관해서 다식을 이용해 본 경험이 있는 부산지역 노인 시장을 대상으로 인구통계적 특성에 따른 다식의 인지도를 살펴보고, 다식 인지도에 따른 다식 선호도를 분석하였다. 본 연구의 실증분석 결과에 따르면 본 연구에서 제시한 연구모형은 만족스러운 모형 적합도를 나타내었으며, 연구의 요약은 다음과 같다. 성별, 직업, 교육 수준, 월평균 소득에 따라 다식 인지도에 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났으며, 다식 인지도가 높을수록 다식 선호도에 유의적인 영향이 미치는 것으로 나타났다. 이는 다식 인지도가 높을수록 다식 선호도가 높다는 것을 나타낸다. 이상의 분석 결과를 기초로 부산지역 노인시장의 다식 이용률을 높이기 위한 상품화 방안을 제시하면 다음과 같다. 첫째, 다식은 차와 함께 먹는 것을 의미하는데, 차와의 세트 메뉴화를 통해 상품화 한다. 둘째, 다식 품질의 차별화, 즉 위생, 영양, 품질, 맛 등의 차별화를 통해 상품화 한다. 셋째, 다식 제품의 다양성을 추구한 상품을 제공한다. 현재 우리 식생활의 1/3 정도가 외래식품으로 차지하고 식생활로 인한 질병이 증가하고 있어 영양과 기능성을 갖춘 다식을 건강 지향적 성향이 강한 노인시장을 대상으로 상품화 전략을 세워 보급시킨다면 기존의 간식식품과의 차별로 소비성이 높을 것으로 기대된다.

본 연구의 한계점 및 미래 연구의 방향은 다음과 같다. 첫째, 본 연구는 부산 소재 복지관(탁노소), 경로당, 노인대학 등 일부 지역만을 대상으로 조사를 하였다. 이에 향후 연구에서는 국내 지역을 대상으로 폭넓게 조사하여 부산지역과의 차이점을 연구해야 할 것으로 사료된다. 둘째, 본 연구는 한과류 중 다식의 인지도 및 다식 선호도에 관해서만 연구하였으므로 향후 연구에서는 다른 종류의 한과류를 대상으로 연구를 실시할 필요가 있다고 사료된다.

## 참고문헌

1. 강인희 (1997) : 한국의 떡과 과줄, pp.330-334, 대한교과서.
2. 김애정 (2003) : 영양학적 평가를 통한 전통식품의 산업화-한과(과정류)를 중심으로. 식품산업과 영양 8(1): 57-63.
3. 김원인 (1994) : 위락관광지선택에 관한 연구. 인하대학교 대학원 박사학위논문.
4. 김진숙, 한영실, 유선미, 김행란, 전해경 (2003) : 당의 종류 및 첨가량을 달리 한 깨다식의 품질 특성. 농촌생활연구소, 숙명여자대학교 식품영양학과, 280.
5. 김향희 (2002) : 한과에 대한 주부들의 이용실태 및 기호도 조사.
6. 윤숙자 외 6인 (1998) : 한국전통음식(떡, 한과, 음청류), p.74, 지구문화사.
7. 이내순 (1993) : 전통한과류에 대한 인식·기호 및 이용실태조사. 숙명여자대학교 교육대학원 석사학위논문.
8. 임창재 (1998) : 심리학의 이해, p.252, 형설출판사.
9. 정재홍 외 8인 (2003) : 누구나 쉽게 만들 수 있는 고품격 한과와 음청류, p.108, 형설출판사.
10. 정혜숙 (1993): 한과류에 관한 인식과 이용실태 조사. 숙명여자대학교 교육대학원 석사학위논문.
11. 정효선 (2002): 한국 전통의 떡류와 한과류의 인지도 및 기호도에 관한 연구-대학생을 중심으로. 경희대학교 석사학위논문.
12. 조애정 (1999): 노인가구의 제특성과 정책방향. 보건복지포럼, 29: 6-16.
13. 하현국 (1999): 서비스 교환에 있어서의 가치패러다임내의 구매 전 선호도와 불일치 패러다임내의 소비 후 만족도의 통합. 호텔경영학연구 8(2): 301-329.
14. Cho MZ (1995): Study on sensory evaluation for the Dasik with pine pollen. *Korean J Soc Food Sci* 11(3): 233.

---

2005년 8월 7일 접수  
2005년 9월 16일 게재확정