

울산지역 향토음식에 대한 식행동과 기호도에 관한 연구

이연정¹ · 하미옥² · 최수근^{3*}

¹경주대학교 외식조리전공, ²영남대학교 외식산업전공, ³경희대학교 조리과학전공

A Study on the Dietary Attitude and Preference of Native Local Foods in Ulsan Area

Yeon-Jung Lee¹, Mi-Ok Hwa², Soo-Keun Choi^{3*}

¹Department of Food service management and Culinary, Gyeongju University, Korea

²Food Processing & Food Service Management, Yeungnam University, Korea

³College of Hotel & Tourism Management Dept. of Culinary Science and Arts, Kyung Hee University, Korea

Abstract

This study was performed by questionnaire to investigate the dietary attitude and preference of native local foods for Ulsan citizens. The subjects were consisted of 500 citizens living in Ulsan area. The results of the survey are summarized as follows: On frequency of eating of local foods, 'one time per year' scored high as 40.8%. 'Labor-intensive' scored high as 35.6% in cooking methods. 'Rarely' scored high as 43.2% in frequency of cooking at home. A Criteria of selection of Ulsan local foods was 57.2% in taste. The recognition score of native local foods was 'healthful food' (3.96 points), 'should be handed down to next generation' (3.94 points), and 'a lot of natural food ingredients' (3.88 points) and 'nutritious food' (3.87 points) in the order. The preferred native local foods of Ulsan area was 'Ulsan Pear' (3.97 points), 'Eonyang, Bonggye Hanoobulgogi' (3.86 points), 'Raw Fish', 'Haemuljeongol', 'Gangodeungojjim', 'Suknamsa SanchaeBibimbab' 'Gangdong Natural Brown Seaweed' in that order. On the other hand, the preference for 'Myeoljang', 'Whale Meat', 'Oksamju', 'Meonggejeon', 'Jepyipjangajji' and 'Kimchigam' was very low. Males liked 'Whale Meat', 'Raw Fish', 'Oksamju' and 'Dombaegi(Shark Meat)', while females liked 'Gangdong Natural Brown Seaweed'. The most effectual food for developing tourism merchandising of Ulsan local foods was 'Eonyang, Bonggye Hanoobulgogi' and the next is 'Eonyang Dropwort', 'Gangdong Natural Brown Seaweed', 'Myeoljang', 'Ulsan Pear', and 'Oksamju' in the order.

Key Words : dietary attitude, preference, local foods, Ulsan

1. 서 론

최근 지방자치가 활성화되면서 지방자치단체들은 특색 있는 관광상품을 발굴·개발하여 늘어나는 국내의 관광객들을 농촌으로 유인하여 소득증대를 꾀하고 있다(Son 2005, Chang 등 2004, Kwon & Lee 2004, Yang 등 2004).

신선하고 저렴한 농산물, 임산물, 해산물 등의 직거래를 함과 동시에 농촌 체험관광을 겸하게 함으로써 이른바 "관광농업"을 전개하기에 이르렀다. 농촌의 아름다운 풍광과 자연환경을 그 지역의 음식문화와 지역산업에 접목함으로써 시너지효과를 일으킬 수 있는 것이다. 선진국에서는 이미 오래 전부터 그린 투어리즘(Green Tourism: 농촌 관광, 녹색 관광)이라고 하여 새로운 농촌의 소득원 발굴, 농촌의 투자 유치 및 개발, 도농간 협력 및 교류촉진, 도시민의 쉼터 제공 등의 목적으로 시행되고 있다(Jang 2004,

Kim 등 2004, Hong 등 2001).

이러한 관광에는 필연적으로 그 지역의 향토음식이 빠질 수 없다(Son 2005, Chang 등 2004, Choi 등 2004). 향토음식이란 그 지방의 풍토, 기후 등의 자연적 요인들에 지배받는 특산물을 이용하여 만들어진 그 지방의 고유한 음식으로서 그 지역민들이 상당한 기간 동안 먹어왔고, 현재에도 먹고 있는 음식을 뜻한다(Lee & Choi 2004). "금강산도 식후경"이라는 말도 있듯이 관광객들에게는 볼거리 외에 먹을거리 또한 중요한 유인요소이기 때문이며 관광수입 중 많은 부분을 음식부문이 차지하기 때문이다. 그리고 일반 관광객들에게는 그 지역의 여러 문화요소 중에서 음식문화가 가장 일반적이고 쉽게 접하고 즐길 수 있기 때문에 각 지방에서는 각양각색의 음식 축제를 기획하고 널리 알리려고 한다(Sa 2005, Kim 2000). 낙안 읍성의 "남도 음식축제"와 경주의 "한국의 술과 떡 잔치" 등이 대표적 성공 사례들이다. 울산시 또한 이미 6회의 음식문화축제를

* Corresponding author : Soo-Keun Choi, College of Hotel & Tourism Management Dept. of Culinary Science and Arts, Kyung Hee University, 1 Hoeki-dong, Dongdaemoon-ku, Seoul, 130-701, Korea, Tel: 82-2-961-0856 Fax: 82-2-964-2537 E-mail: skchoi@khu.ac.kr

가졌지만 아직도 외지인들의 울산지역의 향토음식에 대한 인지도는 낮을 뿐만 아니라 이 지역 주민들조차 잘 모르고 있다는 사실이 보도된 바 있다(Ulsan City 2001).

울산은 한반도의 동남쪽에 위치하면서 태화강 수계를 포함하여 울산만 주변일대에 자리 잡고 있으며, 남쪽으로 부산이 64km, 북쪽으로 경주가 39km 떨어져 있고, 일본과는 대한해협을 넘어 불과 100마일의 거리에 위치해 있다. 온화한 기후의 영향으로 배, 미나리, 단감, 등의 농산물이 생산되며, 동해와 접한 지역적 특성상 예로부터 어업이 발달하여 고래, 가자미, 멸치, 미역, 등의 해산물이 풍부하게 식재료로 이용되었다. 우리나라 최고(最古)의 그림인 반구대의 암각화와 천전리의 각석에는 선사시대부터 고래잡이, 어로, 수렵, 등이 활발했음을 잘 보여 주고 있다.

토산물이라 하는 것은 그 토지의 소산(所産)을 말하는 것으로 그 시대에 따라 어느 정도 차이가 있으나 서기 1899년인 광무(光武) 3년 6월에 만들어진 울산읍지를 보면 토산물로는 토철(土鐵), 마(麻), 면(綿), 미역, 청어, 연어, 광어, 대구, 고등어, 홍합, 해삼, 생복(生鰵), 김등 13종이며, 진공품으로는 생복, 전복(全鰵), 인복(引鰵), 광어, 대구, 청어, 조곽(早藿), 분곽(粉藿), 김, 해조(海藻), 도마뱀, 수달담(水獺膽)등 12종의 수산물과 인삼(人蔘), 천문동, 천남성(天南星), 자호(紫胡), 백작약(白芍藥), 방풍(防風), 백복령(白茯苓?), 맥문동, 속수자(續隨子)등 9종의 약재에 국한 하였다(Ulsan History Teacher Meeting 2002).

울산지역의 향토음식 문화의 발달 배경을 살펴보면 산, 평야, 강, 바다가 어우러져 농·수산물이 발달하여, 식재료가 풍부하고, 특히 미나리, 미역, 다시마, 콩잎, 으나무잎, 취나물 등을 이용한 쌈재료가 다양하게 이용되었다. 태화강 지류 주변에는 다슬기, 은어, 붕어 등이 나며, 울산 연근해에서는 가자미, 복어, 멸치가 특히 많이 생산되어 식재료로 많이 이용 하였으며, 육류는 다른 고기에 비해 쇠고기를 많이 이용하고, 산간지역에서는 나물류와 부각이 발달하였다. 온난한 기후 탓에 음식은 대체로 짜고 매운 편이며, 고춧가루, 제피가루, 방아잎 등을 많이 이용하고 젓갈류 중에서도 특히 멸치 젓갈을 즐겨 사용한다. 또한 쌈과 회로 먹는 음식이 발달 하였고, 쌈밥은 멸치육젓과 함께 즐겨 먹었으며, 김치는 젓갈을 넣은 김치와 갈치를 넣은 김장 김치를 많이 이용하고, 싱싱한 생선과 산초가루를 많이 이용 하였다. 된장은 간장을 빼지 않고 매주를 띄워 발효시킨 막장을 많이 이용하고, 특히 여름철에 보리밥을 되직하게 끓인 된장찌개를 넣어 비벼 먹기를 즐겼으며 밀반찬으로는 제피잎, 고추, 무, 콩잎, 곤달비 등으로 만든 장아찌가 있다. 으나무잎, 다시마, 취나물 등은 데치고, 미나리, 미역 등은 생으로, 콩잎은 삭혀서 쌈재료로 주로 이용하고, 쌈밥은 멸치 육젓과 함께 먹기도 한다. 생선국을 즐기는 데 주로 가자미, 생태, 복어, 미꾸라지 등을 많이 이용한다. 제

수나 이바지 음식에도 해물을 많이 이용하였으며, 특히 군수, 돔배기(상어고기) 산적은 제수 음식으로 중요시 하여 빠지지 않고 사용 되는 식재료이다(Ulsan City 2001, Ulsan Agriculture Technic Center 2001).

그러나 울산지역에는 1960년대 이래 우리나라의 대표적 대규모 중화학공업도시로 발전하면서 환경오염, 공해도시의 이미지가 깊이 새겨지면서 그에 반비례하여 전통문화는 그 그늘에 가려져 있다. 따라서 공해도시의 부정적 이미지를 벗고 산업수도의 긍정적·동적 이미지로 탈바꿈시키기 위해서는 현대중공업, 현대자동차 등의 공업시설을 관광자원으로 적극 활성화시키고 유서 깊은 유적들을 연계한 전통음식 문화 관광 상품의 개발이 무엇보다 필요한 시점이다.

그럼에도 불구하고 아직까지 울산지역 향토음식에 관한 전문적인 연구가 빈약하다.

지금까지 향토음식과 관련한 연구를 살펴보면 전북(Yang & Rho 2005, Min 2003), 대구(Ko & Kang 2004), 부산(Shin 2000), 경주(Lee & Choi 2004), 하동(Choi 등 2004), 제주도(Yang & Hwang 1990) 등의 지역별 향토음식에 대한 지역민들이나 관광객들의 인지도나 선호도에 대한 연구들이 있으며, 또한 전북(Min 2006, Yang & Rho 2005), 천안(Cha & Park 2003), 경북북부(Kwon & Lee 2004), 안동(Lee & Park 2002), 강원도 인제(Park 2000) 등을 중심으로 향토음식의 메뉴개발과 관광상품화 방안에 관한 연구 등이 행해졌으나 우리나라의 대표적 대규모 중화학공업도시로 급속히 성장하고 있는 울산광역시를 대상으로 한 연구는 거의 없다.

따라서 본 연구는 울산에 거주하는 시민들을 대상으로 울산 향토음식에 대한 식태도와 기호도를 조사하여 울산 향토음식의 계승, 발전 및 향토음식문화 재정립과 더불어 울산지역 음식문화 관광 활성화에 기여하고자 한다.

II. 연구내용 및 방법

1. 조사 대상 및 기간

본 연구는 울산 지역에 거주하는 시민을 대상으로 2005년 8월 23일부터 10월 5일까지 43일간에 걸쳐 설문면접 조사를 실시하였고, 예비조사에서 설문에 대한 이해력이 낮게 나타난 15세 이하의 시민은 포함하지 않았다. 본 조사에서는 16세 이상의 시민대상으로 총 550부의 설문지를 배포하였고, 회수된 설문지는 513부로 회수율은 93.3%였으며, 이중 불성실하거나 누락된 항목이 많은 설문지를 제외하고 분석에 사용된 설문지는 500부(90.0%)였다.

2. 조사내용 및 방법

조사내용은 문헌 조사 분석을 통해 관련 논문 및 문헌, 간행물 등을 참고(Son 2005, Choi 등 2004, Kwon &

<Table 1> General Characteristics of the Subjects

| Variable | Group | N(%) |
|---------------------------------|--------------------------|------------|
| Gender | Male | 189(37.8) |
| | Female | 311(62.2) |
| | Total | 500(100.0) |
| Age(yrs) | 10-19 | 103(20.6) |
| | 20-29 | 95(19.0) |
| | 30-39 | 70(14.0) |
| | 40-49 | 146(29.2) |
| | 50-59 | 47(9.4) |
| | ≥60 | 39(7.8) |
| | Total | 500(100.0) |
| Occupation | Specialty | 9(1.8) |
| | The First Industry | 3(0.6) |
| | Production | 29(5.8) |
| | Technical Work | 61(12.2) |
| | Office Work | 46(9.2) |
| | Sales · Service Industry | 27(5.4) |
| | Student | 176(35.2) |
| | None | 135(27.0) |
| | The Others | 14(2.8) |
| | Total | 500(100.0) |
| Monthly Income (Million Won) | ≤ 1 | 59(11.8) |
| | 1.01-1.5 | 34(6.8) |
| | 1.51-2.0 | 67(13.4) |
| | 2.01-2.50 | 80(16.0) |
| | 2.51-3.00 | 95(19.0) |
| | ≥3.01 | 165(33.0) |
| Total | 500(100.0) | |
| Duration of Dwelling(yrs) | ≤ 4 | 31(6.2) |
| | 5-10 | 69(13.8) |
| | 11-15 | 73(14.6) |
| | 16-20 | 190(38.0) |
| | 21-25 | 61(12.2) |
| | ≥ 26 | 76(15.2) |
| Total | 500(100.0) | |

Lee 2004, Lee & Choi 2004, Jin 등 2001, Kim 2000)하여 본 연구에 적용할 수 있는 부분을 발췌하여 크게 5부분으로 구성하였고 조사대상자의 일반적 사항 5항목, 식행동 7문항, 울산 향토음식에 대한 인식도 17문항, 기호도 31문항 등을 조사하였고, 인식도와 기호도, 관광상품화 의도 등은 리커트 5점 척도를 이용하였다.

3. 통계처리

수집된 자료의 데이터 통계처리는 SPSS/PC+12.0 package program을 이용하여 인구통계적 특성과 식행동 특성은 빈도분석, 울산 향토음식에 대한 인지도와 기호도는 T-test와 ANOVA를 이용하여 분석하였고 평균치간의 유의성은 Duncan's multiple range test로 조사하였으며 기호도가 관광상품화에 미치는 영향은 회귀분석을 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자들의 일반적 특성은 <Table 1>에서 보는 바와 같이, 성별로는 남자가 189명(37.8%), 여자가 311명(62.2%)으로 여자가 남자보다 많았고, 연령층으로는 40대가 가장 많은 146명(29.2%)이었고, 그 다음으로 10대가 103명(20.6%), 20대가 95명(19.0%) 순으로 나타났다. 직업유형별로는 학생이 176명(35.2%)으로 가장 많았고, 월평균소득별로는 301만원 이상이 165명(33.0%)으로 가장 많았으며, 거주연한별로는 16년-20년이 190명(38.0%)으로 가장 많은 것으로 나타났다.

2. 조사대상자의 식행동 특성

조사대상자의 일반 식행동 특성을 조사한 결과는 <Table 2>와 같다. 울산 향토음식의 섭취빈도를 조사한 결과, “연1회 이상” 204명(40.8%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로 “월1회 이상”이 123명(24.6%), “거의 안 먹는다”가 114명(22.8%), “1주 1회 이상”이 43명(8.6%), “1일 1회 이상”이 16명(3.2%)순으로 나타났다. 울산 향토음식의 조리방법을 묻는 질문에는 “조리도중 손이 많이 간다”라고 응답한 수가 178명(35.6%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로 “복잡하다”가 161명(32.2%), “조리시간이 길다”가 69명(13.8%), “과학적이다”가 38명(7.6%), “기타”가 28명(5.6%), “단순하다”가 26명(5.2%)순으로 나타났다. 가정에서의 조리빈도를 묻는 질문에는 “거의 만들지 않는다”라고 응답한 수가 216명(43.2%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로 “1년 1회 이상”이 160명(32.0%), “월1회 이상”이 79명(15.8%), “1주 1회 이상”이 33명(6.6%), “1일 1회 이상”이 12명(2.4%), 순으로 나타났다. 선택기준을 묻는 질문에는 “맛”이라고 응답한 수가 286명(57.2%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로 “영양”이 89명(17.8%), “건강”이 49명(9.8%), “위생성”이 35명(7.0%), “가격”이 27명(5.4%), “기타”가 6명(1.2%), “모양과 색”이 5명(1.0%), “양”이 3명(0.6%)순으로 나타났다. 섭취장소를 묻는 질문에는 “향토음식 전문점”이라고 응답한 수가 191명(38.2%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로 “일반식당”이 118명(23.6%), “우리 집”이 114명(22.8%), “친척집”이 54명(10.8%), “기타”가 23명(4.6%) 순으로 나타났다. 계승발전 당위성 이유를 묻는 질문에는 “식생활 계승”이라고 응답한 수가 205명(41.0%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로 “미풍양속 이므로”가 111명(22.2%), “영양학적으로 우수하므로”가 101명(20.2%), “맛이 익숙해져서”가 54명(10.8%), “계승·발전시킬 필요가 없다”가 29명(5.8%), 순으로 나타났다. 발전의 필요요건에 관한 질문에는 “맛(현대인의 기호에 맞게 변화)”이라고 응답한 수가 219명(43.8%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로 “조리법의 표준

<Table 2> Characteristics of food behavior of the subjects

| Variable | N(%) | |
|---------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| Frequency of intake | Rarely | 114(22.8) |
| | 1~2 times a year | 204(40.8) |
| | 1~2 times a month | 123(24.6) |
| | 1~2 times a week | 43(8.6) |
| | 1~2 times a day | 16(3.2) |
| Recipe | Complicated | 161(32.2) |
| | Simple | 26(5.2) |
| | Scientific | 38(7.6) |
| | Take long time to cook | 69(13.8) |
| | Labor-intensive | 178(35.6) |
| | The others | 28(5.6) |
| Frequency of cooking at home | Rarely | 216(43.2) |
| | 1~2 times a year | 160(32.0) |
| | 1~2 times a month | 79(15.8) |
| | 1~2 times a week | 33(6.6) |
| | 1~2 times a day | 12(2.4) |
| Standards of selection | Taste | 286(57.2) |
| | Nutrition | 89(17.8) |
| | Price | 27(5.4) |
| | Sanitation | 35(7.0) |
| | Health | 49(9.8) |
| | Shape & Color | 5(1.0) |
| | Amount | 3(0.6) |
| | The others | 6(1.2) |
| Place of intake | Home | 114(22.8) |
| | Relative's | 54(10.8) |
| | Restaurant | 118(23.6) |
| | Korean traditional restaurant | 191(38.2) |
| | The others | 23(4.6) |
| The reason to succeed to native foods | No need to succeed to | 29(5.8)d |
| | Fit to public morals | 111(22.2) |
| | To succeed to food culture | 205(41.0) |
| | Accustomed to the taste | 54(10.8) |
| | Excellent in nutrition | 101(20.2) |
| Requirement of development | Standardization of the recipe | 151(30.2) |
| | Sanitation | 54(10.8) |
| | Taste | 219(43.8)Requirement of z |
| | Package condition | 11(2.2) |
| | Distribution of the recipe | 62(12.4) |
| | The others | 3(0.6) |
| Total | 500(100.0) | |

<Table 3> The recognition of native local foods in Ulsan area

| Variables | Mean ± SD |
|--|-------------|
| Healthful | 3.96 ± 0.77 |
| Should be handed down to next generation | 3.94 ± 0.88 |
| A lot of natural food ingredients | 3.88 ± 0.82 |
| Beneficial to human body | 3.87 ± 0.77 |
| Nutritious | 3.87 ± 0.79 |
| Developed according to modern food culture | 3.81 ± 0.90 |
| Good for preventing adult diseases | .77 ± 0.86 |
| Tasty | 3.74 ± 0.80 |
| Generally simple and familiar | 3.70 ± 0.88 |
| Being developed as native special foods | 3.67 ± 0.87 |
| Different from other regions | 3.50 ± 0.90 |
| Being strongly exotic | 3.36 ± 0.89 |
| Have scarcity value | 3.32 ± 0.88 |
| Good for losing weight | 3.31 ± 0.94 |
| Unique recipe | 3.24 ± 0.91 |
| Economic | 2.98 ± 0.96 |
| Simple and easy recipe | 2.57 ± 0.91 |

<Table 4> The Preference of native local foods in Ulsan area

| Variables | Mean ± SD |
|--------------------------------|---------------------------|
| Ulsan Pear | 3.97 ± 0.90 ¹⁾ |
| Eonyang, Bonggye Hanoobulgogi | 3.86 ± 0.89 |
| Raw Fish | 3.75 ± 1.04 |
| Haemuljeongol | 3.71 ± 0.87 |
| Gangodeungojjim | 3.48 ± 0.98 |
| Suknamsa SanchaeBibimbab | 3.42 ± 0.96 |
| Gangdong Natural Brown Seaweed | 3.38 ± 0.98 |
| Flatfish | 3.36 ± 1.01 |
| Swellfish | 3.33 ± 1.01 |
| Eonyang Dropwort | 3.33 ± 1.08 |
| Marsh Snail Soup | 3.29 ± 1.08 |
| Haemulsanjeok | 3.14 ± 0.91 |
| Noodle with Pumpkin leaves | 3.12 ± 0.93 |
| Myeolchijeot | 3.10 ± 1.08 |
| Kongnamuljangiorim | 3.04 ± 0.91 |
| Ulsan Baekkuljjim | 3.01 ± 0.93 |
| Dropwort Kimchi | 2.98 ± 0.92 |
| Miyeokjulgijangajji | 2.95 ± 1.03 |
| Kongipmul Kimchi | 2.94 ± 1.03 |
| Heuykongjangiorim | 2.85 ± 0.88 |
| BeongYoung Yeot | 2.84 ± 0.79 |
| Dombaegi(Shark Meat) | 2.81 ± 1.04 |
| Grilled Goat Meat | 2.81 ± 0.96 |
| Bangajangtteok | 2.77 ± 0.95 |
| Cheonggaknaengguk | 2.75 ± 0.92 |
| Kimchigam | 2.74 ± 0.94 |
| Jepyijangajji | 2.74 ± 0.96 |
| Meonggejeon | 2.72 ± 0.97 |
| Oksamju | 2.69 ± 0.91 |
| Whale Meat | 2.67 ± 1.07 |
| Myeoljang | 2.58 ± 0.93 |

1) 1=dislike extremely, 5=like extremely

화 및 단순화"가 151명(30.2%), "조리법보급"이 62명(12.4%), "위생적인 면"이 54명(10.8%), "포장상태"가 11명(2.2%), "기타"가 3명(0.6%)순으로 나타났다.

3. 울산 향토음식에 대한 인식

조사대상자의 울산 향토음식에 대한 인식을 조사한 결과는 <Table 3>에서 보는 바와 같이 "건강식품이다"가 3.96 점으로 가장 높은 점수를 보였으며, 그 다음으로는 "다음 세대에 계승되어야 한다"(3.94), "신선한 자연식품의 재료가 많다"(3.88), "인체에 유익하다"(3.87), "영양이 풍부

하다”(3.87) 순으로 높은 인식도를 나타낸 반면에, “조리법이 간단하고 쉽다”(2.57), “경제적이다”(2.98), “조리법이 독특하다”(3.24) 등의 항목은 상대적으로 낮은 인식 점수를 보였다.

4. 울산 향토음식에 대한 기호도

조사대상자들의 울산 향토음식에 대한 기호도를 5점 Likert 척도로 조사한 결과는 <Table 4>에서 보는 바와 같이 울산배가 3.97점으로 가장 높은 기호도를 보였고, 그 다음은 언양·봉계 한우불고기(3.86점), 활어회(3.75점), 해물전골(3.71점), 간고등어찜(3.48점), 석남사 산채비빔밥(3.42점), 강동 돌미역(3.38점), 가자미요리(3.36점), 언양 미나리(3.33점), 복요리(3.33점) 등의 순으로 높은 기호도를 보였다. 반면에 멸장(유지렁이)이 2.58점으로 가장 낮은 기호도를 보였고, 그 다음은 고래고기(2.67점), 옥삼주(2.69점), 멍게전(2.72점), 제피잎장아찌(2.74점), 감장

아찌(2.74점) 등의 순으로 낮은 기호도를 나타냈다.

1) 성별에 따른 기호도

성별에 따른 울산향토음식에 대한 기호도는 <Table 5>에서 보는 바와 같이 남자는 여자보다 ‘고래고기’ ($p<0.001$ 남자 2.99점, 여자 2.47점), ‘활어회’ ($p<0.05$, 남자 3.89, 여자 3.66점), ‘배내염소불고기’ ($p<0.001$, 남자 3.10점, 여자 2.64점), ‘옥삼주’ ($p<0.05$, 남자 2.81점, 여자 2.61점), 상어요리($p<0.001$, 남자 3.00점, 여자 2.69점) 등을 더 좋아하는 반면에 여자는 남자보다 상대적으로 ‘강동 돌미역’ ($p<0.01$, 남자 3.23점, 여자 3.48점)을 더 좋아하는 것으로 조사되었다.

2) 연령별에 따른 기호도

연령별에 따른 울산향토음식의 기호도 차이를 분석한 결과, <Table 6>에서 보는 바와 같이 “언양·봉계한우불고

<Table 5> The Preference of native local foods in Ulsan area by gender

| Variables | Gender | | T-value |
|--------------------------------|-------------------------|-----------|-----------------------|
| | Male | Female | |
| Whale Meat | 2.99±1.01 ²⁾ | 2.47±1.06 | 5.51*** ¹⁾ |
| Swellfish | 3.39±1.05 | 3.29±0.98 | 1.06 |
| Eonyang, Bonggye Hanoobulgogi | 3.90±0.88 | 3.83±0.90 | 0.85 |
| Raw Fish | 3.89±1.00 | 3.66±1.05 | 2.44* |
| Haemuljeongol | 3.63±0.89 | 3.76±0.85 | -1.58 |
| Ulsan Pear | 3.92±0.89 | 4.00±0.90 | -0.96 |
| Grilled Goat Meat | 3.10±0.89 | 2.64±0.96 | 5.36*** |
| BeongYoung Yeot | 2.81±0.73 | 2.86±0.83 | -0.76 |
| Myeoljang | 2.67±0.89 | 2.52±0.94 | 1.77 |
| Gangdong Natural Brown Seaweed | 3.23±0.95 | 3.48±1.00 | -2.80** |
| Suknamsa SanchaeBibimbab | 3.36±0.93 | 3.46±0.98 | -1.16 |
| Oksamju | 2.81±0.89 | 2.61±0.92 | 2.50** |
| Flatfish | 3.42±0.96 | 3.32±1.04 | 1.13 |
| Eonyang Dropwort | 3.32±1.07 | 3.34±1.09 | -0.18 |
| Cheonggaknaengjuk | 2.81±0.90 | 2.71±0.93 | 1.24 |
| Haemulsanjeok | 3.06±0.95 | 3.18±0.89 | -1.49 |
| Dropwort Kimchi | 2.91±0.93 | 3.02±0.91 | -1.33 |
| Heuyngkongjangjorim | 2.86±0.89 | 2.84±0.88 | 0.22 |
| Jepyijangajji | 2.81±0.91 | 2.70±0.98 | 1.29 |
| Noodle with Pumpkin leaves | 3.11±0.91 | 3.13±0.95 | -0.30 |
| Marsh Snail Soup | 3.40±1.07 | 3.23±1.08 | 1.70 |
| Gangodeungojjim | 3.45±1.03 | 3.50±0.95 | -0.50 |
| Kongnamuljangjorim | 2.95±0.93 | 3.10±0.89 | -1.83 |
| Meonggejeon | 2.78±0.93 | 2.68±0.99 | 1.08 |
| Dombaegi(Shark Meat) | 3.00±1.02 | 2.69±1.04 | 3.26*** |
| Miyeokjulgijangajji | 2.88±1.01 | 3.00±1.05 | -1.25 |
| Gimchigam | 2.75±0.92 | 2.74±0.95 | 0.04 |
| Kongipmul Kimchi | 2.92±0.96 | 2.95±1.06 | -0.30 |
| Myeolchijeot | 3.01±1.04 | 3.16±1.09 | -1.60 |
| Bangajangtteok | 2.74±0.95 | 2.79±0.95 | -0.54 |
| Ulsan Backkuljim | 3.02±0.93 | 3.00±0.93 | 0.29 |

1) * $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$

2) All values are mean±S.D.

<Table 6> The Preference of native local foods in Ulsan area by age

| Item | Age(yrs) | | | | | | F-value |
|--------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|
| | 10-19 | 20-29 | 30-39 | 40-49 | 50-59 | ≥60 | |
| Swellfish | 2.52±1.00 ^{c2)} | 3.21±0.97 ^{b3)} | 3.50±0.79 ^b | 3.47±0.85 ^b | 3.98±0.77 ^a | 4.13±0.83 ^a | 29.80 ^{***1)} |
| Eonyang, Bonggye Hanoobulgogi | 3.70±1.01 | 3.76±1.00 | 3.96±0.89 | 3.88±0.83 | 4.09±0.72 | 3.95±0.65 | 1.79 |
| Raw Fish | 3.19±1.13 ^d | 3.54±1.04 ^c | 3.90±1.00 ^b | 3.92±0.84 ^b | 4.06±0.99 ^b | 4.41±0.88 ^a | 13.19 ^{***} |
| Haemuljeongol | 3.45±1.04 ^c | 3.57±0.91 ^c | 3.94±0.81 ^{ab} | 3.68±0.71 ^{bc} | 3.89±0.73 ^b | 4.21±0.70 ^a | 6.83 ^{***} |
| Ulsan Pear | 4.03±0.95 ^{ab} | 3.56±1.01 ^c | 4.13±0.68 ^{ab} | 3.95±0.80 ^b | 4.19±0.83 ^{ab} | 4.33±0.90 ^a | 6.79 ^{***} |
| Grilled Goat Meat | 2.93±1.04 | 2.73±1.01 | 2.80±1.00 | 2.80±0.90 | 2.72±0.90 | 2.90±0.79 | 0.62 |
| BeongYoung Yeot | 2.83±0.86 ^b | 2.73±0.79 ^b | 2.71±0.80 ^b | 2.90±0.73 ^b | 2.77±0.76 ^b | 3.28±0.76 ^a | 3.53 ^{**} |
| Myeoljang | 2.32±0.83 ^c | 2.59±0.88 ^{bc} | 2.50±0.99 ^{bc} | 2.55±0.92 ^{bc} | 2.74±0.92 ^b | 3.26±0.88 ^a | 6.55 ^{***} |
| Gangdong Natural Brown Seaweed | 2.73±0.90 ^c | 2.89±0.94 ^c | 3.83±0.76 ^{ab} | 3.56±0.81 ^b | 4.00±0.75 ^a | 4.08±0.93 ^a | 33.68 ^{***} |
| SanchaeBibimbab | 3.35±1.07 ^b | 2.96±1.06 ^c | 3.80±0.77 ^a | 3.47±0.92 ^{ab} | 3.66±0.64 ^{ab} | 3.62±0.78 ^{ab} | 8.18 ^{***} |
| Oksamju | 2.49±0.86 ^b | 2.66±0.86 ^b | 2.76±0.97 ^{ab} | 2.75±0.85 ^{ab} | 2.57±1.12 ^b | 3.05±0.92 ^a | 2.67 [*] |
| Flatfish | 2.79±1.05 ^c | 2.86±0.97 ^c | 3.56±0.90 ^b | 3.51±0.75 ^b | 4.06±0.73 ^a | 4.31±0.83 ^a | 30.99 ^{***} |
| Eonyang Dropwort | 2.59±0.95 ^d | 2.80±1.07 ^d | 3.47±0.96 ^c | 3.67±0.84 ^{bc} | 3.94±0.87 ^b | 4.36±0.74 ^a | 37.43 ^{***} |
| Cheonggaknaengguk | 2.51±0.87 ^c | 2.51±0.82 ^c | 2.77±0.97 ^{bc} | 2.82±0.87 ^{bc} | 2.85±0.98 ^b | 2.56±0.72 ^a | 10.00 ^{***} |
| Haemulsanjeok | 2.91±1.02 ^c | 2.68±0.94 ^c | 3.40±0.82 ^{ab} | 3.23±0.82 ^b | 3.51±0.62 ^{ab} | 3.56±0.75 ^a | 11.76 ^{***} |
| Dropwort Kimchi | 2.60±0.84 ^c | 2.61±0.97 ^c | 3.04±0.79 ^b | 3.13±0.80 ^b | 3.19±0.71 ^b | 3.95±0.89 ^a | 19.72 ^{***} |
| Heuyngkongjangjorim | 2.52±0.83 ^c | 2.48±0.90 ^c | 2.89±0.86 ^b | 3.01±0.76 ^b | 3.11±0.81 ^b | 3.56±0.82 ^a | 14.86 ^{***} |
| Jepyijangajji | 2.49±0.84 ^c | 2.42±0.89 ^c | 2.69±0.94 ^{bc} | 2.98±0.98 ^{ab} | 2.91±1.00 ^{ab} | 3.23±0.84 ^a | 8.42 ^{***} |
| Noodle with Pumpkin leaves | 2.96±0.85 ^{cd} | 2.73±1.10 ^d | 3.40±0.84 ^{ab} | 3.18±0.88 ^{bc} | 3.32±0.78 ^{ab} | 3.56±0.79 ^a | 8.10 ^{***} |
| Marsh Snail Soup | 2.75±1.01 ^b | 2.84±1.15 ^b | 3.56±1.10 ^a | 3.69±0.93 ^a | 3.64±0.90 ^a | 3.44±0.75 ^a | 16.86 ^{***} |
| Gangodeungojjim | 3.29±1.08 ^{bc} | 3.06±1.14 ^c | 3.90±0.85 ^a | 3.56±0.84 ^{ab} | 3.62±0.74 ^{ab} | 3.74±0.82 ^a | 8.26 ^{***} |
| Kongnamuljangjorim | 2.77±0.87 ^c | 2.75±0.90 ^c | 3.13±0.92 ^b | 3.15±0.84 ^b | 3.28±0.83 ^b | 3.64±0.90 ^a | 9.18 ^{***} |
| Meonggejeon | 2.32±0.92 ^c | 2.56±0.94 ^{bc} | 2.74±0.99 ^b | 2.87±0.89 ^b | 2.89±0.98 ^b | 3.33±0.90 ^a | 8.88 ^{***} |
| Dombaegi(Shark Meat) | 2.48±0.99 ^c | 2.53±1.02 ^c | 2.63±1.01 ^c | 3.01±0.99 ^b | 3.15±1.04 ^b | 3.51±0.89 ^a | 10.53 ^{***} |
| Miyeokjulgiangajji | 2.56±1.05 ^c | 2.55±1.01 ^c | 3.20±1.03 ^b | 3.01±0.88 ^b | 3.34±0.89 ^b | 3.85±0.88 ^a | 16.04 ^{***} |
| Gimchigam | 2.50±0.88 ^{cd} | 2.48±1.01 ^d | 2.86±1.00 ^b | 2.86±0.85 ^b | 2.81±0.92 ^{bc} | 3.31±0.77 ^a | 6.66 ^{***} |
| Kongipmul Kimchi | 2.66±1.03 ^c | 2.49±0.97 ^c | 3.01±1.11 ^b | 3.12±0.86 ^b | 3.11±0.98 ^b | 3.74±0.94 ^a | 12.40 ^{***} |
| Myeolchijeot | 2.48±0.96 ^c | 2.59±1.03 ^c | 3.30±0.98 ^b | 3.34±0.85 ^b | 3.77±0.91 ^a | 3.97±1.14 ^a | 27.77 ^{***} |
| Bangajangtteok | 2.64±0.87 ^{cd} | 2.45±1.00 ^d | 2.73±0.93 ^{bcd} | 2.83±0.87 ^{bc} | 2.98±0.99 ^b | 3.49±0.89 ^a | 8.11 ^{***} |
| Ulsan Baekkuljim | 2.92±0.89 ^b | 2.53±0.99 ^c | 3.04±0.89 ^b | 3.08±0.73 ^b | 3.23±1.03 ^b | 3.79±0.80 ^a | 13.06 ^{***} |

1) *p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

2) All values are mean±S.D.

3) Means in the row with different superscripts are significantly different at p<0.05 level by Duncan's multiple range test

기”와 “배내엽소불고기”를 제외한 ‘고래고기요리’, ‘복요리’, ‘활어회’, ‘해물전골’, ‘울산배’, ‘병영엇’, ‘멸장(유지렁)’, ‘강동 돌미역’, ‘석남사 산채비빔밥’, ‘옥삼주’, ‘가자미요리’, ‘언양미나리’, ‘청각냉국’, ‘해물산적’, ‘미나리돌나물 물김치’, ‘흰콩장조림’, ‘제피 잎 장아찌’, ‘호박잎 칼국수’, ‘다슬기국(고디국)’, ‘간고등어찜’, ‘콩나물 장조림’, ‘명계전’, ‘상어요리 (두투, 돔배기)’, ‘미역줄기 장아찌’, ‘김치감(감장아찌)’, ‘콩잎 물김치’, ‘멸치액, 육젓’, ‘방아장떡’, ‘울산배 꿀찜’ 등의 대부분의 항목이 연령에 따라 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났고, 이들 모든 울산향토음식 항목에서 60세이상 연령 집단의 기호도가 가장 높았고, 대체적으로 연령층이 높은 60세이상, 50대의 집단이 10대나 20대의 낮은 연령층보다 상대적으로 높은 기호도를 보이는 것으로 나타났다.

3) 거주연한에 따른 기호도

거주연한에 따른 울산향토음식의 기호도 차이를 분석한 결과는 <Table 7>에서 보는 바와 같이 ‘고래고기요리’, ‘복요리’, ‘활어회’, ‘멸장(유지렁)’, ‘강동 돌미역’, ‘가자미요리’, ‘언양미나리’, ‘청각냉국’, ‘미나리돌나물 물김치’, ‘흰콩장조림’, ‘호박잎 칼국수’, ‘다슬기국(고디국)’, ‘간고등어찜’, ‘콩나물 장조림’, ‘명계전’, ‘상어요리 (두투, 돔배기)’, ‘미역줄기 장아찌’, ‘김치감(감장아찌)’, ‘콩잎 물김치’, ‘멸치액, 육젓’, ‘방아장떡’ 등의 항목이 거주연한에 따라 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났으며, “고래고기요리”, “다슬기국(고디국)” 항목에서만 21-25년이 가장 높은 기호도를 나타내고, 그 외 다른 대부분의 항목 모두 26년 이상 거주한 사람이 가장 높은 기호도를 보였고 대체적으로 거주연한이 21년이상으로 오래된 집단이 4년이하의 짧은 거주연한 집단보다 상대적으로 높은 기호도를 보이는 것으로 나타났다. 고연령 집단과 함께 대체적으로 거주연한이 길수록 울산 향토음식을 더 좋아하

<Table 7> The Preference of native local foods in Ulsan area by duration of dwelling(Year)

| Item | Duration of Dwelling(yrs) | | | | | | F-value |
|--------------------------------|---------------------------|---------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------------|-----------------------|
| | ≤4 | 5-10 | 11-15 | 16-20 | 21-25 | ≥26 | |
| Whale Meat | 2.45±1.03 ^{b2)} | 2.65±1.30 ^{ab3)} | 2.55±0.93 ^b | 2.55±0.95 ^b | 2.97±1.21 ^a | 2.96±1.06 ^a | 3.08 ^{***1)} |
| Swellfish | 3.19±0.87 ^b | 3.23±1.07 ^b | 3.36±1.02 ^b | 3.07±1.06 ^b | 3.72±0.76 ^a | 3.78±0.81 ^a | 8.04 ^{***} |
| Eonyang, Bonggye Hanoobulgogi | 3.90±1.17 | 3.78±1.01 | 4.03±0.90 | 3.73±0.89 | 3.90±0.72 | 4.01±0.74 | 1.91 |
| Raw Fish | 3.52±1.12 ^b | 3.75±1.08 ^{ab} | 3.88±1.05 ^{ab} | 3.57±1.04 ^b | 3.87±0.99 ^{ab} | 4.05±0.92 ^a | 3.21 ^{**} |
| Haemuljeongol | 3.77±1.09 | 3.77±0.94 | 3.78±0.93 | 3.57±0.82 | 3.67±0.65 | 3.92±0.85 | 2.09 |
| Ulsan Pear | 3.90±0.98 | 4.00±0.99 | 3.88±0.93 | 4.02±0.83 | 3.85±0.96 | 4.04±0.86 | 0.61 |
| Grilled Goat Meat | 2.55±0.96 | 2.67±1.00 | 2.84±0.96 | 2.85±0.99 | 2.95±1.01 | 2.84±0.75 | 1.13 |
| BeongYoung Yeot | 2.77±0.76 | 2.84±0.92 | 2.86±0.77 | 2.78±0.77 | 2.90±0.85 | 2.97±0.73 | 0.78 |
| Myeoljang | 2.32±0.83 ^b | 2.57±0.96 ^{ab} | 2.60±0.92 ^{ab} | 2.47±0.90 ^b | 2.62±0.84 ^{ab} | 2.91±1.01 ^a | 3.04 ^{**} |
| Gangdong Natural Brown Seaweed | 3.13±0.99 ^b | 3.46±0.93 ^{ab} | 3.22±1.04 ^b | 3.19±1.02 ^b | 3.69±0.79 ^a | 3.80±0.82 ^a | 6.73 ^{***} |
| SanchaeBibimbab | 3.32±1.28 | 3.48±1.11 | 3.37±0.92 | 3.37±1.00 | 3.46±0.83 | 3.57±0.72 | 0.60 |
| Oksamju | 2.55±0.81 | 2.59±0.83 | 2.70±0.85 | 2.68±0.94 | 2.67±0.91 | 2.84±1.02 | 0.74 |
| Flatfish | 2.90±1.01 ^d | 3.36±1.07 ^{bc} | 3.29±1.09 ^c | 3.16±0.99 ^{cd} | 3.67±0.75 ^{ab} | 3.84±0.88 ^a | 7.93 ^{***} |
| Eonyang Dropwort | 3.00±1.13 ^b | 3.22±1.15 ^b | 3.11±1.07 ^b | 3.17±1.05 ^b | 3.67±0.93 ^a | 3.93±0.91 ^a | 8.82 ^{***} |
| Cheonggaknaengguk | 2.65±0.95 ^b | 2.67±1.01 ^b | 2.71±0.89 ^b | 2.60±0.87 ^b | 2.90±0.89 ^{ab} | 3.16±0.85 ^a | 4.77 ^{***} |
| Haemulsanjeok | 3.00±0.93 | 3.17±1.00 | 3.11±1.02 | 3.03±0.90 | 3.23±0.86 | 3.37±0.75 | 1.79 |
| Dropwort Kimchi | 2.84±0.86 ^{bc} | 2.90±0.94 ^{bc} | 2.74±0.99 ^c | 2.90±0.88 ^{bc} | 3.18±0.87 ^{ab} | 3.37±0.88 ^a | 5.00 ^{***} |
| Heuynkongjangjorim | 2.71±0.82 ^b | 2.75±1.02 ^b | 2.90±0.93 ^{ab} | 2.74±0.83 ^b | 2.98±0.85 ^{ab} | 3.09±0.82 ^a | 2.47 [*] |
| Jepyipjangajji | 2.65±0.99 | 2.64±0.95 | 2.64±0.95 | 2.71±0.96 | 2.92±0.99 | 2.92±0.91 | 1.38 |
| Noodle with Pumpkin leaves | 3.16±1.19 ^{ab} | 3.26±0.97 ^{ab} | 3.15±0.94 ^{ab} | 2.94±0.94 ^b | 3.25±0.81 ^{ab} | 3.32±0.80 ^a | 2.75 [*] |
| Marsh Snail Soup | 3.00±1.18 ^{bc} | 3.38±1.27 ^{ab} | 2.95±1.08 ^c | 3.27±1.07 ^{abc} | 3.66±0.91 ^a | 3.42±0.87 ^a | 3.77 ^{**} |
| Gangodeungojjim | 3.39±1.17 ^{ab} | 3.70±1.02 ^a | 3.26±1.09 ^b | 3.39±0.95 ^{ab} | 3.44±0.92 ^{ab} | 3.76±0.78 ^a | 3.09 ^{**} |
| Kongnamuljangjorim | 2.90±1.04 ^{bc} | 3.04±1.01 ^{abc} | 2.79±1.08 ^c | 2.99±0.83 ^{bc} | 3.16±0.76 ^{ab} | 3.36±0.78 ^a | 3.46 ^{**} |
| Meonggejeon | 2.52±0.72 ^{cd} | 2.81±1.13 ^{abc} | 2.44±0.97 ^d | 2.62±0.95 ^{bcd} | 2.97±0.97 ^{ab} | 3.03±0.82 ^a | 4.53 ^{***} |
| Dombaegi(Shark Meat) | 2.26±0.93 ^d | 2.61±1.10 ^{cd} | 2.56±0.96 ^{cd} | 2.82±1.05 ^{bc} | 3.10±0.93 ^{ab} | 3.20±0.99 ^a | 6.46 ^{***} |
| Miyeokjuljjangajji | 2.90±1.19 ^{bc} | 2.88±0.99 ^{bc} | 2.73±1.25 ^c | 2.78±0.97 ^{bc} | 3.15±0.70 ^b | 3.51±0.93 ^a | 7.13 ^{***} |
| Gimchigam | 2.74±0.82 ^{abc} | 2.90±0.96 ^{ab} | 2.48±1.07 ^c | 2.65±0.92 ^{bc} | 2.82±0.81 ^{abc} | 3.04±0.89 ^a | 3.64 ^{**} |
| Kongipmul Kimchi | 2.90±1.01 ^b | 2.75±1.03 ^b | 2.67±1.13 ^b | 2.86±0.98 ^b | 3.00±0.89 ^b | 3.51±0.93 ^a | 6.87 ^{***} |
| Myeolchijeot | 3.00±1.13 ^{bc} | 3.04±1.02 ^{bc} | 2.75±1.21 ^c | 2.99±1.00 ^{bc} | 3.31±0.89 ^{ab} | 3.64±1.10 ^a | 6.69 ^{***} |
| Bangajangteok | 2.52±0.89 ^c | 2.72±0.87 ^{bc} | 2.60±1.04 ^c | 2.68±0.94 ^{bc} | 2.98±0.89 ^{ab} | 3.13±0.93 ^a | 4.25 ^{***} |
| Ulsan Baekkuljjim | 3.00±0.97 | 3.01±1.02 | 2.90±0.97 | 2.91±0.88 | 3.10±0.75 | 3.26±0.99 | 1.89 |

1) *p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

2) All values are mean±S.D.

3) Means in the row with different superscripts are significantly different at p<0.05 level by Duncan's multiple range test

는 것으로 나타나 거주연한과 연령이 향토음식의 기호도와 밀접한 관련이 있음을 알 수 있다.

4) 월평균 소득별에 따른 기호도

조사대상자의 대내 월평균 소득별에 따른 울산향토음식의 기호도 차이를 분석한 결과는 <Table 8>에서 보는 바와 같이 '복요리', '언양·봉계한우불고기', '활어회', '울산배', '강동 돌미역', '석남사 산채비빔밥', '가자미요리', '언양미나리', '해물산적', '미나리돌나물 물김치', '흰콩장조림', '다슬기국(고디국)', '콩잎 물김치', '멸치액, 육젓' 등의 항목이 소득에 따라 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났으며, '복요리', '언양·봉계한우 불고기', '활어회', '흰콩장조림' 등은 300만원 이상의 고소득 계층에서는 가장 높은 기호도를 보였다. 또한 '울산배', '강동 돌미역', '석남사 산채비빔밥', '가자미요리', '언양미

나리', '해물산적', '미나리돌나물 물김치', '다슬기국(고디국)', '콩잎 물김치', '멸치액 육젓' 등은 100만원이하의 최저소득층이 200만원이상의 중산층 이상의 집단과 비교해 상대적으로 낮은 기호도를 보였다.

5. 울산지역 향토음식에 대한 기호도가 관광상품화 의도에 미치는 영향

울산지역의 향토음식에 대한 기호도가 관광상품화 의도에 영향을 미치는 지를 살펴보기 위해 회귀분석(multiple regression analysis)을 실시한 결과는 <Table 9>와 같다. 울산의 대표적인 향토음식과 관광상품화의 영향관계에서 종속변수인 관광상품화 의도에 대한 전체 설명력(R square)은 10.9%로 나타났다. 또한 회귀식에 대한 통계적 유의성을 검증하는 F 통계량 값은 1.836이고 이에 대한 유의도가 0.005이다. 따라서 이 회귀식은 통계적으로 유

<Table 8> The Preference of native local foods in Ulsan area by monthly income groups

| Item | Monthly Income(Million Won) | | | | | | F-value |
|--------------------------------|-----------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------|
| | <1 | 1.01-1.50 | 1.51-2.00 | 2.01-2.50 | 2.51-3.00 | ≥3.0 | |
| Whale Meat | 2.46±1.07 ²⁾ | 2.85±1.31 | 2.57±1.00 | 2.61±1.12 | 2.66±0.93 | 2.78±1.09 | 1.20 |
| Swellfish | 3.02±1.08 ^{b3)} | 3.06±1.07 ^b | 3.21±1.04 ^b | 3.19±0.87 ^b | 3.35±0.95 ^{ab} | 3.61±1.00 ^a | 4.79 ^{***1)} |
| Eonyang, Bonggye Hanoobulgogi | 3.51±0.99 ^c | 3.82±0.97 ^{ab} | 3.85±0.88 ^{ab} | 3.85±0.96 ^{ab} | 3.66±0.77 ^{bc} | 4.10±0.82 ^a | 5.45 ^{***} |
| Raw Fish | 3.24±1.14 ^c | 3.71±1.06 ^{ab} | 3.48±1.02 ^{bc} | 3.86±0.94 ^a | 3.73±1.01 ^{ab} | 4.00±0.99 ^a | 6.22 ^{***} |
| Haemuljeongol | 3.44±1.04 | 3.71±0.80 | 3.70±0.70 | 3.69±0.89 | 3.68±0.80 | 3.83±0.88 | 1.83 |
| Ulsan Pear | 3.58±0.97 ^b | 3.97±0.87 ^a | 3.88±0.90 ^a | 4.00±0.90 ^a | 3.98±0.84 ^a | 4.13±0.87 ^a | 3.54 ^{**} |
| Grilled Goat Meat | 2.90±0.94 | 2.59±0.99 | 2.88±1.07 | 2.84±0.85 | 2.82±0.89 | 2.79±1.00 | 0.57 |
| BeongYoung Yeot | 2.81±0.75 | 2.88±0.91 | 2.75±0.77 | 2.91±0.75 | 2.82±0.77 | 2.87±0.83 | 0.40 |
| Myeoljang | 2.66±0.84 | 2.47±0.99 | 2.57±0.99 | 2.55±0.84 | 2.63±0.92 | 2.56±0.97 | 0.28 |
| Gangdong Natural Brown Seaweed | 3.07±0.93 ^b | 3.15±1.08 ^b | 3.43±0.94 ^{ab} | 3.38±0.83 ^{ab} | 3.54±0.98 ^a | 3.44±1.04 ^{ab} | 2.24 [*] |
| SanchaeBibimbab | 3.15±0.94 ^b | 3.12±1.12 ^b | 3.63±0.94 ^a | 3.63±0.85 ^a | 3.42±0.94 ^{ab} | 3.41±0.99 ^{ab} | 2.98 [*] |
| Oksamju | 2.71±0.87 | 2.88±0.95 | 2.60±0.95 | 2.75±0.80 | 2.71±0.94 | 2.63±0.93 | 0.66 |
| Flatfish | 2.93±0.89 ^b | 3.35±0.95 ^a | 3.18±1.00 ^{ab} | 3.31±0.95 ^a | 3.47±1.02 ^a | 3.54±1.05 ^a | 3.98 ^{**} |
| Eonyang Dropwort | 2.88±1.02 ^b | 3.15±1.23 ^{ab} | 3.15±1.03 ^{ab} | 3.34±0.91 ^a | 3.47±1.06 ^a | 3.53±1.12 ^a | 4.18 ^{***} |
| Cheonggaknaengguk | 2.68±0.82 | 2.97±0.94 | 2.58±0.86 | 2.76±0.86 | 2.73±0.97 | 2.81±0.96 | 1.06 |
| Haemulsanjeok | 2.75±0.96 ^b | 3.00±0.89 ^{ab} | 3.18±0.78 ^a | 3.19±0.84 ^a | 3.20±0.86 ^a | 3.22±0.99 ^a | 2.84 [*] |
| Dropwort Kimchi | 2.59±0.87 ^b | 3.03±1.14 ^a | 2.94±0.95 ^a | 2.95±0.83 ^a | 3.12±0.85 ^a | 3.06±0.93 ^a | 2.88 [*] |
| Heuyngkongjangjorim | 2.61±0.83 ^b | 2.79±0.98 ^{ab} | 2.61±1.00 ^b | 2.89±0.83 ^{ab} | 2.86±0.82 ^{ab} | 3.01±0.86 ^a | 3.01 [*] |
| Jepyipjangajji | 2.64±0.91 | 2.71±0.87 | 2.61±0.98 | 2.70±1.00 | 2.87±0.97 | 2.79±0.95 | 0.85 |
| Noodle with Pumpkin leaves | 2.88±0.91 | 3.29±1.17 | 3.13±0.95 | 3.24±0.93 | 3.07±0.79 | 3.14±0.95 | 1.33 |
| Marsh Snail Soup | 2.90±1.00 ^b | 3.41±1.26 ^a | 3.28±1.07 ^a | 3.35±1.12 ^a | 3.19±1.09 ^{ab} | 3.44±1.02 ^a | 2.56 [*] |
| Gangodeungojjim | 3.32±1.03 | 3.53±0.93 | 3.58±0.96 | 3.51±1.03 | 3.31±0.92 | 3.56±0.99 | 1.33 |
| Kongnamuljangjorim | 3.00±0.95 | 3.03±1.03 | 3.10±0.94 | 2.90±0.84 | 3.19±0.80 | 3.02±0.94 | 1.01 |
| Meonggejeon | 2.75±0.98 | 2.53±1.13 | 2.67±1.02 | 2.80±0.92 | 2.65±1.00 | 2.76±0.91 | 0.57 |
| Dombaegi(Shark Meat) | 2.63±1.07 | 2.59±1.35 | 2.66±1.01 | 2.83±0.98 | 2.95±0.97 | 2.89±1.04 | 1.50 |
| Miyeokjulggjangajji | 2.68±0.92 | 2.97±1.11 | 3.00±1.06 | 2.81±0.96 | 3.11±0.91 | 3.01±1.13 | 1.68 |
| Gimchigam | 2.71±0.85 | 2.76±1.13 | 2.85±0.99 | 2.68±0.84 | 2.73±0.92 | 2.75±0.97 | 0.29 |
| Kongipmul Kimchi | 2.76±0.90 ^{ab} | 2.53±1.11 ^b | 3.06±1.00 ^a | 2.84±0.96 ^{ab} | 3.09±1.07 ^a | 2.99±1.04 ^a | 2.35 [*] |
| Myeolchijeot | 2.68±0.92 ^b | 3.21±1.15 ^a | 3.03±0.98 ^{ab} | 3.08±1.04 ^a | 3.25±1.07 ^a | 3.19±1.14 ^a | 2.62 [*] |
| Bangajangtteok | 2.56±0.82 | 2.91±1.19 | 2.82±0.90 | 2.74±0.82 | 2.87±0.96 | 2.75±1.00 | 1.03 |
| Ulsan Baekkuljjim | 2.75±0.71 | 3.21±1.15 | 3.10±0.86 | 2.99±0.91 | 3.14±0.87 | 2.95±1.00 | 1.91 |

1) *p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

2) All values are mean±S.D.

3) Means in the row with different superscripts are significantly different at p<0.05 level by Duncan's multiple range test

의성이 있는 것으로 볼 수 있다. 또한 다중공선성을 진단하는 VIF(분산팽창지수)값이 2.35이하로 양호하게 나타나서 독립변수들 간의 다중공선성에는 문제가 없다고 판단된다. 각 독립변수의 유의성을 판단하기 위한 t값의 유의도에 의해 관광상품화 의도에 영향을 미치는 변수로는 연양봉계한 우불고기, 울산배, 멸장, 강동돌미역, 옥삼주, 연양미나리 등으로 나타났으며, 이중 β계수 값이 .175로 크게 나타난 연양봉계한우불고기가 가장 영향력이 높은 음식이고, 그 다음이 연양미나리(.169), 강동돌미역(0.142), 멸장(.141), 울산배(.121), 옥삼주(.112) 순임을 알 수 있었다. 즉 연양봉계한우불고기, 연양미나리(.169), 강동돌미역(0.142), 멸장(.141), 울산배(.121), 옥삼주(.112) 등이 관광상품으로 큰 역할을 할 것으로 기대됨으로 울산광역시에서는 이들 음식의 관광상품화에 다각적인 노력이 필요한 것으로 여겨진다. 이들 음식의 관광상품화를 통해 울산의 지역 경제발

전과 식문화의 발달이 이루어지고 울산음식을 맛보기 위한 관광객의 유입은 울산의 이미지 향상에도 기여할 것으로 기대된다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 울산에 거주하는 시민들을 대상으로 울산 향토음식에 대한 인식과 기호도를 조사하여 울산 향토음식의 계승, 발전 및 향토음식문화 재정립과 더불어 울산지역 음식문화 관광 활성화에 기여하고자 한 것으로 그 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 울산시민의 향토음식관련 식행동 특성을 살펴본 결과, 울산 향토음식의 섭취빈도는 “연1회 이상”이 40.8%로 가장 많았으며, 조리방법에 대한 견해는 “조리도중 손이 많이 간다”가 35.6%로 가장 많았고, 가정에서의 조리빈도

<Table 9> Effect of preference of Ulsan local foods on tourism merchandising intend

| Variables | β | t | P | Multicollinearity | |
|--------------------------------|---------|--------|------|-------------------|-------|
| | | | | T | VIF |
| Constant | | 12.465 | .000 | | |
| Whale Meat | -.081 | -1.466 | .143 | .629 | 1.589 |
| Swellfish | .025 | .429 | .668 | .562 | 1.779 |
| Eonyang, Bonggye Hanoobulgogi | .175 | 2.802 | .005 | .490 | 2.041 |
| Raw Fish | .049 | .870 | .385 | .601 | 1.664 |
| Haemuljeongol | .060 | 1.036 | .301 | .579 | 1.728 |
| Ulsan Pear | .121 | 2.260 | .024 | .662 | 1.511 |
| Grilled Goat Meat | .002 | .041 | .968 | .686 | 1.458 |
| BeongYoung Yeot | .018 | .324 | .746 | .605 | 1.653 |
| Myeoljang | .141 | 2.389 | .017 | .551 | 1.814 |
| Gangdong Natural Brown Seaweed | .142 | 2.305 | .022 | .505 | 1.982 |
| Suknamsa SanchaeBibimbab | .067 | 1.208 | .228 | .613 | 1.631 |
| Oksamju | .112 | 2.008 | .045 | .619 | 1.615 |
| Flatfish | .115 | 1.784 | .075 | .464 | 2.155 |
| Eonyang Dropwort | .169 | 2.717 | .007 | .494 | 2.026 |
| Cheonggaknaengguk | -.043 | -.663 | .508 | .447 | 2.238 |
| Haemulsanjeok | -.057 | -.970 | .333 | .548 | 1.825 |
| Dropwort Kimchi | .065 | .977 | .329 | .436 | 2.294 |
| Heuynkongjangjorim | -.068 | -1.077 | .282 | .483 | 2.069 |
| Jepyipjangajji | -.093 | -1.743 | .082 | .678 | 1.475 |
| Noodle with Pumpkin leaves | .071 | 1.187 | .236 | .538 | 1.858 |
| Marsh Snail Soup | .055 | .964 | .336 | .589 | 1.699 |
| Gangodeungojjim | -.102 | -1.780 | .076 | .584 | 1.713 |
| Kongnamuljangjorim | -.021 | -.366 | .715 | .559 | 1.789 |
| Meonggejeon | -.035 | -.576 | .565 | .510 | 1.959 |
| Dombaegi(Shark Meat) | -.008 | -.132 | .895 | .546 | 1.833 |
| Miyeokjulgijangajji | .052 | .780 | .436 | .434 | 2.306 |
| Kimchigam | -.008 | -.119 | .905 | .426 | 2.349 |
| Kongipmul Kimchi | .008 | .127 | .899 | .499 | 2.005 |
| Myeolchijeot | -.043 | -.669 | .504 | .463 | 2.160 |
| Bangajangtteok | .090 | 1.366 | .173 | .444 | 2.252 |
| Ulsan Baekkuljjim | -.044 | -.719 | .473 | .518 | 1.930 |

$R^2=.109$ adjusted $R^2=.050$, $F=1.836$ $P=0.005$

는 “거의 만들지 않는다”가 43.2%로 가장 많았다. 음식의 선택기준은 “맛”이라고 응답한 수가 57.2%로 가장 많았고, 섭취장소는 “향토음식 전문점”이라고 응답한 수가 38.2%로 가장 많았으며, 계승발전 당위성 이유를 묻는 질문에는 “식생활 계승”이라고 응답한 수가 41.0%로 가장 많았고, 발전의 필요요건에 관한 질문에는 “현대인의 기호에 맞는 맛의 변화”라고 응답한 수가 43.8%로 가장 많았다.

2. 조사대상자의 울산·향토음식에 대한 인식은 “건강식품이다”(3.96점), “다음 세대에 계승되어야 한다”(3.94), “신선한 자연식품의 재료가 많다”(3.88) 등은 높은 인식도를 나타낸 반면에, “조리법이 간단하고 쉽다”(2.57), “경제적이다”(2.98), “조리법이 독특하다”(3.24) 등의 항목은 상대적으로 낮은 인식 점수를 보였다.

3. 향토음식에 대한 기호도를 5점 Likert 척도로 조사한 결과, 울산배가 3.97점으로 가장 높은 기호도를 보였고, 그 다음은 언양·봉계 한우불고기(3.86점), 활어회

(3.75점), 해물전골(3.71점), 간고등어찜(3.48점), 석남사 산채비빔밥(3.42점), 강동 돌미역(3.38점), 가자미요리(3.36점), 언양 미나리(3.33점), 북요리(3.33점) 등의 순으로 높은 기호도를 보였다. 반면에 멸장(유지령)이 2.58점으로 가장 낮은 기호도를 보였고, 그 다음은 고래고기(2.67점), 옥삼주(2.69점), 명계전(2.72점), 제피잎장아찌(2.74점), 감장아찌(2.74점) 등의 순으로 낮은 기호도를 나타냈다. 성별에 따라서는 남자는 여자보다 ‘고래고기’, ‘활어회’, ‘배내염소불고기’, ‘옥삼주’, ‘상어요리’ 등을 더 좋아하는 반면에 여자는 남자보다 상대적으로 ‘강동 돌미역’을 더 좋아하는 것으로 조사되었다. 연령과 거주연한에 따라서는 고연령 집단과 함께 대체적으로 거주연한이 길수록 울산 향토음식을 더 좋아하는 것으로 나타났다. 월 평균 소득별에 따라서는 ‘북요리’, ‘언양·봉계한우 불고기’, ‘활어회’, ‘횡콩장조림’ 등은 300만원 이상의 고소득 계층에서는 가장 높은 기호도를 보였다.

4. 울산지역의 대표적인 향토음식에 대한 기호도와 관광상품화 필요성과의 영향관계에서 언양봉계한우불고기가 가장 영향력이 높은 음식이고, 그 다음이 언양미나리(.169), 강동돌미역(0142), 멸장(.141), 울산배(.121), 옥삼주(.112) 순으로 관광상품화 필요성에 결정적인 영향을 미치는 것으로 나타나 이들 음식에 대한 관광상품화에 각각적인 노력이 필요할 것으로 보인다.

이상의 연구를 통해 언양봉계한우불고기, 언양미나리, 강동돌미역, 멸장, 울산배, 옥삼주 등의 울산향토음식에 대한 홍보강화와 더불어 관광상품화를 위해 행정 관청을 중심으로 학계, 시민들의 적극적인 노력과 관심이 무엇보다도 요구된다고 사료된다.

■ 참고문헌

- Cha SB, Park GT. 2003. The development of traditional local menus using medicinal cooked food in Chonan area. Korean J. Tourism & Leisure Research, 15(2): 9-22
- Chang HJ, Yang IS, Chung LN, Shin SY. 2004. The study on the present status of overseas and domestic tourism products focusing on traditional foods. Korean J. Food Culture, 19(4): 392-398
- Choi QS, Lee YH. 2004. A study on the strategies to modernize local dishes in Kyung-Buk for hotel menu -based on analysis of menus-. Korean J. Tourism Information Research, 16: 45-69
- Choi SK, Lee YJ, Park SS. 2004. A verification study on the strengthening of recognition of native cuisine - with respect to Hadong-Gun area, Kyungsangnam-Do. Korean J. Food Culture, 19(3): 285-294
- Hong SK, Kim SI, Lee TH. 2001. Green tourism choice behavior based on conjoint choice model. Korean J. Tourism Sciences, 25(1): 215-231
- Jang KJ. 2004. A study on alternatives to promoting green rural tourism in the JeonBuk province. Korean J. Tourism Information Research, 16: 193-226
- Jin YH, Kim SH, Kim JY. 2001. A study of traditional cuisine as tourism resource. J. Culture & Tourism, 3(2): 49-83
- Kim CS, Lim BK, Park MS, Yun HJ. 2004. CI plan of green tourism and experience in HARI villages. Korean J. Tourism Policy, 10(1): 57-74
- Kim KH, Cho MS. 2002. A study on determination factors for traditional food development in Jeju. Korean J. Tourism & Culture, 4(1): 115-138
- Kim SC. 2000. A study of traditional cuisine as commercial scale in regional festive events. Korean J. Culinary Research, 6(3): 193-223
- Ko BS, Kang SW. 2004. A study on the perception for regional food in Dae-gu area. Korean J. Culinary Research, 10(4): 15-30
- Kwon SJ, Lee JH. 2004. Development of Native Local Foods of the Northern Part of Gyongsang-Bukdo and Their Commercialization. Korean J. Tourism Research, 19: 49-60
- Lee SH, Park YB. 2002. Tour experience program development a utilizable cooking peculiar of an Andong locality. Korean J. Culinary Research, 8(3): 147-168
- Lee YJ, Choi SK. 2004. A study on the recognition and preference of university students for native foods in Gyeongju area. Korean J. Foodservice Management Society, 7(1): 157-174
- Lee YJ, Seo YJ, Joo HS, Choi SK. 2005. A study on the satisfaction for the menu quality of korean traditional food of Japanese tourists. Korean J. Food Culture, 20(2): 283-291
- Min KH. 2006. Menu evaluation for native foods in Jeonju area. Korean J. Soc. Food Cookery Sci., 22(1): 96-104
- Min KH. 2003. A Study on the recognition and preference for traditional foods of university student in Jeonla-Buk area. Korean J. Culinary Research, 9(2): 127-147. 2003
- Park BR. 2000. Development of tourist foods merchandising using traditional indigenous foods of Inje - Gun. Korean J. Tourism Research association, 12: 123-144
- Sa SO. 2005. Die globalisierung des lokalfestes: Oktoberfest in Munchen. Korean J. Kafka Research, 12: 91-110
- Shin AS. 2000. A Research of traditional & native local foods in Busan. Korean J. Culinary Research, 6(2): 67-78
- Son YJ. 2005. A study on the need of development for tourism merchandising of regional cuisine in Kyonggi province. Korean J. Tourism Research, 21: 211-226
- Ulsan City. 2001. Taste and flavor of Ulsan.
- Ulsan Agriculture Technic Center. 2001. Local food of Ulsan.
- Ulsan History Teacher Meeting. 2002. Ulsan City Magazine that we see with together. 2002: 35-37
- Yang HS, Rho JO. 2005. Recognition and preference of native local foods by university students in Chonbuk area. Korean J. Home Economics Assoc., 43(11): 49-58
- Yang IS, Chang HJ, Shin SY, Chung LN. 2004. Inbound tourism product development of korean traditional food culture. Korean J. Foodservice Management Society, 7(3): 87-116
- Yang IS, Hwang CS. 1990. A study on college students understanding and preference of native foods in Cheju-Do, Korea. Korean J. Food Culture, 5(3): 317-330