

사찰 음식 선호도 결정 요인

홍금주 · 이윤신 · 남진식 · 안호기 · 이은준**
수원여자대학 식품과학부, *백석문화대학 외식산업학부
**청운대학교 호텔조리식당경영학과

A Study on the Preference Determinants of Buddhist Temple Food

Geum-ju Hong, Yoon-Shin Lee, Jin-Sik Nam, Ho-Ki An and Eun-Jun Lee**

Dept. of Food Science, Suwon Women's College, Suwon 445-890, Korea

**Dept. of Food Service Management, Baekseok College, Cheonan 330-705, Korea*

***Dept. of Hotel Foodservice Management, Chungwoon University, Chungwoon 350-803, Korea*

Abstract

The purpose of this study was to investigate the preference determinants of buddhist temple food(BTF) and led to its activation based on these results. 354 subjects were participated in the survey using questionnaires. 66.9% of subjects had over the normal interest. The taste of BTF was light(34.7%) and it would be helpful in their health(72.9%), subjects answered. Lightness and not strong taste was the main reason of preferring BTF(50.8%), but lack of nutrients was dislike reason of BTF generally. According to factor analysis, the factors of preference determinants deduced as the external form, social environment, health, essential quality and information of food. There were not significantly different between factors by sex and family form. External form, health and essential quality of food had the significant difference by generation and education level. The factors of external form and the essential quality of food showed the significant difference by job. According to the monthly income, the factor of social environment, health and information of food had the significant difference.

Key word: buddhist temple food(BTF), preference, determinant, factor.

서론

최근 우리나라에서는 세계화 인식이 고조됨에 따라 외국의 식문화가 대량으로 유입되고 있으며¹⁾, 여성의 사회 활동 증가와 핵가족 확산으로 가공 식품 및 간편식의 소비가 크게 증가하였다²⁾.

이러한 인스턴트 식품과 가공 식품의 범람, 패스트 푸드점의 이용 증가 등으로 빚어지는 급격한 식생활 환경의 변화로 인해 자라나는 아이들에게까지 만성 질환의 증가를 비롯해 면역 장애, 학습 장애, 학교 폭력 같은 사회 문제 등이 발생되고 있다. 또한, 과도한 육류 및 지방의 섭취로 심장병, 동맥경

화, 비만 등 이른바 성인병의 발병률이 현저히 높아지고 있으며, 일 년에 약 5만 명 이상이 암으로 사망하고 있는 실정이다^{3),10),11)}.

그러므로 식문화 및 식생활의 패턴이 변하고 음식과 건강에 대한 관심은 증가하고 있으며, 현식생활 문제점의 대안은 우리 민족의 전통 음식을 통해 이를 해결해 보고자 하는 노력이 활발히 전개되고 있다. 음식의 내용도 육식 위주에서 채식 위주로 크게 바뀌고 있으며, 특히 채식 중심의 사찰 음식은 많은 일반인들에게 관심의 대상이 되고 있다⁴⁾.

채식을 기본으로 하고 있는 사찰 음식은 육류와 오신채를 사용하지 않으면서도 식물성 식품의 다양한 배합, 조리, 가공

† Corresponding author: Geum-Ju Hong, Dept. of Food Science, Suwon Women's College, 605-16 Pupyung 6 dong, Pupyung-gu, Incheon 403-016, Korea.

Tel: +82-32-522-5633, Fax: +82-11-441-5633, E-mail: kjhong06@naver.com

이 이루어지며, 두류(豆類)를 통한 양질의 단백질 섭취, 각종 식물성 기름을 통한 불포화 지방산의 섭취, 다양한 채소류로부터 풍부한 비타민, 무기질, 섬유소, 약용성분을 섭취할 수 있는 식단으로 구성되어 있어 최근 들어 성인병 예방과 치료를 위한 건강식으로 많은 관심을 받고 있다. 외국인들 또한 건강식으로써 우리의 전통 사찰 음식에 대하여 많은 관심을 보이고 있다⁵⁾.

우리나라의 사찰 음식은 궁중 음식과 함께 전래의 특수음식으로 쌍벽을 이루어 왔으나, 궁중 음식이 무형문화재로 지정돼 국가의 보호를 받고 있는데 비해, 사찰 음식은 특수한 환경에서 구전으로 전해 온데다, 최근 사찰까지 파급된 인스턴트 음식의 확산과 행사 기간의 축소로 인해 점점 그 맥이 끊기고 있다²⁾.

현재까지 보고된 사찰 음식에 관한 연구는 Kim⁶⁾의 사찰 음식 전문점 이용 실태에 대한 연구가 있다. Kim⁶⁾의 연구 결과에 의하면 사찰 음식 전문점을 이용하는 주요 고객층은 30~40대의 전문직 종사자이거나 직장인 남성들로 전체 고객의 60~65% 이상을 차지하고 있으며, 주로 사업상 손님 접대를 위해서(46%), 친구들과의 회식(42%) 등을 이유로 전문점을 이용하는 것으로 나타났다. 이 같은 결과는 사찰 음식이 일반적인 음식이라기보다는 특별식으로 인식되어 대중화되지는 못하고 있다는 것을 증명하고 있으며, 고객층이 일부 계층에 국한되고 있음을 알 수 있다고 보고하였다.

이 외에 Lim⁷⁾의 사찰 음식의 보급의 필요성에 대한 연구, Shin²⁾과 Chang⁸⁾의 전통 사찰 음식의 관광 상품화 방안에 관한 연구 등이 있지만, 아직 사찰 음식에 대한 연구가 미흡한 실정이다.

이에 본 연구는 선행 연구를 바탕으로 하여 사찰 음식의 인식 조사와 사찰 음식을 선호하는 결정 요인이 무엇인지 알아봄으로써 사찰 음식 이용 활성화를 위한 기초 자료를 확보하고자 한다.

연구 방법

1. 조사 대상 및 조사 기간

본 연구의 조사 대상자는 서울과 인천, 경기 지역에 소재한 성인 남·녀를 대상으로 하였으며, 표본추출은 편의표본 추출하여 사전 교육된 조사원이 설문 취지를 설명하고, 응답자가 직접 자기기입식 방법으로 설문 조사하였다.

2007년 6월 10일부터 2007년 6월 25일까지 수도권 지역(서울·인천·경기)의 성인 남·여를 대상으로 선정하여 설문을 배포하였다. 설문지는 총 400부를 배포하여 이 중 작성된 설문지는 총 354부가 회수(89%)되었으며, 분석에 사용하였다.

2. 자료 수집과 분석 방법

설문지를 세 부분으로 나누고, 첫째 항목은 인구 통계학적 요인으로 성별, 연령, 직업, 학력, 가족 형태, 월수입, 건강 상태, 건강에 대한 관심도, 종교에 의한 유의적인 차이를 알고자 9개의 사항을 명목적으로 구성하였다. 둘째 항목은 사찰 음식에 대한 인식 및 이용 실태에 관한 8개 항목, 셋째 항목은 사찰 음식에 대한 선호도에 관한 17개의 항목으로 구성하였다. 설문지 항목은 리커트(Likert) 5점 척도를 기준으로 응답하도록 하였다. 각 척도의 기준으로 1점은 '전혀 그렇지 않다', 2점은 '그렇지 않다', 3점은 '보통이다', 4점은 '그렇다', 5점은 '매우 그렇다'로 제시하였다.

3. 자료 처리 및 분석 방법

수집된 자료의 통계 처리는 데이터 코딩 과정을 거쳐, SPSS 13.0(Statistical Package for Society System) 패키지를 이용하였으며, 통계 분석 중 조사 대상자의 특성을 분석하기 위하여 빈도 분석(Frequency analysis), 신뢰도 분석(Reliability analysis), 요인 분석(Factor analysis), *t*-test와 ANOVA를 실시하였다. 평균치 차이 유무는 사후검증(Duncan's multiple range test)을 통하여 $\alpha=0.05$ 수준에서 유의성 검증을 실시하였다.

결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적 특성

조사 대상자의 일반적인 특징(Table 1)은 남자는 174명(49.2%)으로, 여자는 180명(50.8%)으로 나타났으며, 연령별로는 20~30대가 288명(81.4%)으로 나타났으며, 40대 이상이 66명(18.6%)으로 나타났다. 직업은 전문직이 129명(36.5%), 사무직이 123명(34.8%), 판매직은 27명(7.6%), 학생은 66명(18.6%), 기타 9명(2.5%)의 비율을 보였다. 교육 정도는 대졸은 192명(54.2%), 고졸 69명(19.5%)으로, 전문대 54명(15.3%)으로, 대학원졸은 39명(11.0%)의 순으로 나타났다. 가족 형태는 핵가족은 252명(71.2%)으로, 확대가족은 72명(20.3%)으로, 혼자 사는 사람은 30명(8.5%)으로 나타났다. 소득에 있어서는 100만원 미만이 78명(22.0%)으로, 100~200만원 미만이 69명(19.5%)으로, 200~300만원 미만이 180명(50.9%)으로, 300만원 이상이 27명(7.6%)의 비율로 보였다. 건강 상태는 매우 양호 45명(12.7%), 양호 186명(52.5%), 보통 111명(31.4%)으로, 나쁨은 12명(3.4%)을 나타냈으며, 건강에 대한 관심도는 매우 많다 48명(13.6%), 많다 177명(50.0%), 보통 105명(29.7%), 없다 24명(6.8%)로 나타난 것을 보아 응답자 대부분이 건강에 대해 관심을 가지고 있는 것으로 볼 수 있다. 종교 형태는 불교 57명(16.1%), 천주교 48명(13.6), 기독교 78명(22.0%), 기타 171명(48.3%)로 나타났다.

Table 1. General characteristics of respondents

Characteristics		Frequency (N=354)	Percentage (%)
Gender	Man	174	49.2
	Woman	180	50.8
Age(years)	20~29	144	40.7
	30~39	144	40.7
	Over 40	66	18.6
Job position	Professional	129	36.5
	Salesman	27	7.6
	Clerical worker	123	34.8
	Student	66	18.6
	Others	9	2.5
Education level	High school	69	19.5
	Junior college	54	15.3
	University	192	54.2
Family form	Graduate school	39	11.0
	Nuclear family	252	71.2
	Extended family	72	20.3
Monthly income (10,000 won)	Single	30	8.5
	<100	78	22.0
	100~200	69	19.5
	200~300	180	50.9
One's health status	≥300	27	7.6
	Very being good	45	12.7
	Being good	186	52.5
	Normality	111	31.4
Health concern	Bad	12	3.4
	Very many	48	13.6
	Many	177	50.0
	Normal	105	29.7
Religion	Do not	24	6.8
	Buddhism	57	16.1
	Catholicism	48	13.6
	Christianity	78	22.0
	No religion	171	48.3

2. 사찰 음식에 대한 인식 및 이용 실태

사찰 음식에 대한 소비자의 인식 및 이용 실태를 알아보기 위한 결과는 Table 2와 같다. 응답자의 사찰 음식에 대한 관심도는 '아주 많다'는 응답이 3명으로 0.8%를 차지하고, '많다'가 39명으로 11.0%를 차지하였으며, '보통이다'가 195명으로 55.1%를, '없다'가 93명으로 26.3%를, '매우 없다'가 24명으로 6.8%를 차지하였다.

사찰 음식의 맛에 대해서는 '담백하다'를 응답한 응답자가 123명으로 34.8%를 가장 많이 차지하였으며, '싱겁다'가 90명으로 25.4%, '입맛에 맞다'가 24명으로 6.8%, '재료 자체의 맛이 살아있다'가 60명으로 16.9%, 기타가 57명으로 16.1%를 차지하는 것으로 나타났다. 사찰 음식은 오신채(마늘, 파, 달래, 부추, 홍거)와 산짐승을 제외한 산나물과 해초류, 곡류가 주재료이며^{12,13)}, 특히 육식으로 인한 성인병에 큰 효과가 있다고 알려진 사찰 음식은 듣고, 보지도 못한 생소한 이름의 산나물이 주재료이고, 산나물은 자양 강장 효과(땀싸리, 쇠무릎, 대나물, 구기자나물, 미나리 등)를 비롯한 신장병, 방광염(다래나무, 미역취, 원추리), 위염, 위궤양(배초향, 짚신나물, 갯상추 등), 고혈압 등의 질병에 상당한 효과가 있는 것으로 알려져 있다²⁾.

사찰 음식을 이용하는 곳에 대한 응답은 '사찰'이 168명으로 47.4%를 차지하며, '전문 음식점'이 63명으로 17.8%, '가정'이 24명으로 6.8%, 기타가 99명으로 28.0%를 차지하는 것으로 나타나 아직까지 사찰 음식이 일반 음식 같이 주변에서 쉽게 접할 수 없는 것으로 조사되었다. Lim⁷⁾의 연구에서도 사찰에서 먹어본 경험이 있다는 의견이 가장 높았고, 그 다음 순서로 전문 음식점이라고 답변한 비율이 높아 본 연구 결과와 일치하였다.

사찰 음식이 건강 증진에 도움이 되느냐는 질문에서는 '매우 도움이 된다'가 45명으로 12.7%, '도움이 된다'가 213명으로 60.2%, '보통이다'가 72명으로 20.3%, '도움이 안 된다'가 12명으로 3.4%, '전혀 도움이 안 된다'가 12명으로 3.4%를 차지하는 것으로 나타났으며, 이는 다수의 응답자들이 사찰 음식이 건강 증진에 상당히 도움이 된다고 인식하고 있기 때문에 사찰 음식이 건강 증진에 도움이 될 수 있다고 생각된다. 사찰 음식을 좋아 하느냐는 질문에는 '좋아 한다'가 207명으로 58.5%, '싫어 한다'가 147명으로 41.5%로 나타났다.

사찰 음식을 좋아 하는 이유는 '맛이 담백하고 자극적이지 않아서'의 응답이 180명으로 50.9%를 차지하며, '다이어트에 도움이 될 것 같아서'의 응답이 90명으로 25.4%, '건강 증진을 위해'가 75명으로 21.2%, '종교적인 이유로 인해서'가 3명으로 0.8%, '육류를 싫어 해서'가 6명으로 1.7%를 차지하였다. 사찰 음식의 장점을 조사한 Lim⁷⁾의 연구에서는 건강식이라는 의견이 40.7%로 나타나 본 연구와 차이를 보였으며, 맛에 대해서는 담백하다는 의견이 50%로 가장 높게 조사되었다.

사찰 음식을 싫어 하는 이유는 '맛이 없다'가 126명으로 35.6%를 차지하였으며, '영양이 결핍될 것 같아서'가 57명으로 16.1%, '육류를 좋아 해서'가 75명으로 21.2%, '다양하지 않은 메뉴'가 51명으로 14.4%, '경제적 부담'이 45명으로 12.7%를 차지하는 것으로 나타났다. 앞으로도 계속 사찰 음식을 이용

Table 2. The consumers' perception and purchasing behavior of BTF

	Characteristics	Frequency(N=354)	Percentage(%)
Interest of BTF	Very many	3	0.8
	Many	39	11.0
	Normality	195	55.1
	Do not	93	26.3
	Very do not	24	6.8
Taste of BTF	Lightness	123	34.8
	Not salty enough	90	25.4
	Suiting one's taste	24	6.8
	Taste of ingredients	60	16.9
	Others	57	16.1
Place of using BTF	Temple	168	47.4
	Restaurant	63	17.8
	Home	24	6.8
	Others	99	28.0
Benefit of health improvement	Very helpful	45	12.7
	Helpful	213	60.2
	Normal	72	20.3
	Not helpful	12	3.4
	Not helpful anymore	12	3.4
Preference of BTF	Yes	207	58.5
	No	147	41.5
Reason of BTF preference	Lightness and not strong taste	180	50.9
	Benefit of a diet	90	25.4
	Improvement of health	75	21.2
	Religion	3	0.8
	Dislike of meat	6	1.7
Reason of disliking BTF	No taste	126	35.6
	Lack of nutrients	57	16.1
	Liking meat	75	21.2
	Not various menu	51	14.4
	Expense	45	12.7
Plan of using BTF	Using frequently	24	6.8
	Using sometimes	174	49.1
	I do not know	114	32.2
	Not use	24	6.8
	Not use anymore	18	5.1

하겠느냐는 질문에는 '자주 이용하겠다'가 24명으로 6.8%를 차지하였으며, '가끔 이용하겠다'가 174명으로 49.1%, '모르겠다'가 114명으로 32.2%를 차지하였으며, '이용 않겠다'가 24명으로 6.8%, '전혀 이용 않겠다'가 18명으로 5.1%를 차지하였다.

3. 설문지의 신뢰성 및 타당성 검증

본 연구에서는 측정 척도의 신뢰성을 검증하기 위해 크론바 알파(cronbach's alpha) 계수를 활용하여 분석하였다.

크론바 알파는 신뢰성 분석의 개념 중 내적 일관성에 관한 것으로, 본 연구에서는 일반적으로 요구되고 있는 기준값을

0.6으로 설정하였다.

측정 척도의 타당성 검증을 위해서 여러 가지 분석 방법 중 가장 보편적으로 활용되는 요인 분석중 주성분 분석법(PCA: principal component analysis)을 실시하였고, 요인들간의 상호 독립성을 유지하여 회전하는 방법인 직각회전(varimax rotation)을 시행하였다. 요인추출은 기준고유값(아이겐 값: eigen-value) 1 이상을 사용하였다. 또한, 각 변수와 요인간에 상관관계 정도를 나타내어 주는 요인적재량(factor loading)은 0.4 이상의 것을 사용하였다⁹⁾.

사찰 음식의 선호도에 대한 요인 분석 결과는 Table 3과 같다. 요인들은 각각 15.04%, 14.28%, 10.63%, 15.32%, 11.69%를 설명하여 설명력을 의미하는 총 설명력은 66.96%로 나타났다. 각 요인의 적재량은 0.47에서 0.86까지 나타났다. 사찰 음식 선호도에 대해서 음식의 외형, 사회적 환경, 건강적 요인, 음식의 본질, 음식의 홍보 5개의 요인으로 도출되었다. 음식의 외형 요인의 Cronbach's Alpha는 0.64로 신뢰성을 갖고 있는 것으로 나타났고, 사회적 환경 요인은 0.76으로, 건강적 요인은 0.67로, 음식의 본질 요인은 0.65로, 음식의 홍보 요인은 0.64로 신뢰성을 갖고 있는 것으로 나타났다.

4. 인구 통계학적 특성에 따른 사찰 음식의 선택 요인 분석

사찰 음식 선호도 요인들에 대한 인구 통계학적 변수의 평균 차이검증을 위해 *t*-test와 분산분석(analysis of variance)을 실시하였다.

Table 3. Factor analysis of BTF

Factor	Variables	Factor loading	Communality	Eigen value	Propotion(%)	Crombach's α
External form	Freshness	0.73	0.55	2.56	15.04	0.64
	Hygiene	0.69	0.61			
	Texture	0.65	0.57			
	Appearance	0.47	0.30			
Social environment	Persuation by others	0.86	0.77	2.26	14.28	0.76
	Opinion of fellows	0.82	0.69			
	Past experience	0.70	0.57			
Factor of health	Knowledge	0.75	0.65	1.80	10.63	0.67
	Balance of nutriron	0.65	0.71			
	Food habit	0.63	0.63			
Essential quality	Price	0.76	0.66	1.75	15.32	0.65
	Quantity	0.57	0.64			
Informantion	Tradition	0.75	0.66	1.65	11.69	0.64
	Popularity	0.59	0.66			
	Seasonality	0.50	0.39			
	Various ingredients	0.47	0.43			

1) 성별에 따른 사찰 음식의 선택 요인 분석

성별에 따른 도출요인별 차이 검증을 위한 *t*-test 결과는 Table 4와 같다. 건강적 요인, 음식의 홍보, 음식의 외형, 사회적 환경, 음식의 본질 요인에서는 유의한 차이가 나타나지 않았다. Lim⁷⁾의 연구에서도 사찰 음식의 섭취 실태를 조사한 결과, 섭취 장소, 섭취 횟수, 함께 섭취하는 사람, 먹게 된 동기, 음식의 맛에 대한 성별 차이는 나타나지 않았다.

2) 연령에 따른 사찰 음식의 선택 요인 분석

연령에 따른 선택 요인의 차이에 있어서 결과는 Table 5와 같다. 음식의 외형, 건강적 요인, 음식의 본질 요인에서는 세대간에 유의한 차이를 보였으며, 20, 30대에 비하여 40대가 다른 요인에 비해 더 높은 점수를 보였다.

사찰 음식의 섭취 실태에 대한 연령별 차이를 조사한 연구에 의하면 사찰 음식은 연령에 상관없이 '가끔' 이용하는 비율이 가장 높았으며, 사찰 음식의 맛은 20대와 40대 이상에서

Table 4. Factor analysis of BTF choice according to sex

Factor	Gender		<i>t</i> -value	<i>p</i> -value
	Men	Women		
External form	2.34±1.05	2.19±0.71	1.32	0.19
Social environment	2.83±0.67	2.81±0.79	0.17	0.86
Factor of health	2.72±1.00	2.64±0.80	0.60	0.55
Essential quality	2.64±0.64	2.68±0.69	-0.53	0.60
Informantion	2.66±0.47	2.69±0.64	-0.38	0.70

Table 5. Factor analysis of BTF choice according to age

Factor	Age(years)			F-value	p-value
	20~29	30~39	Over 40		
External form	2.29±0.71 ^{b1)}	2.00±0.55 ^c	2.80±1.47 ^a	13.35	0.00*** ²⁾
Social environment	2.86±0.82 ^a	2.77±0.70 ^a	2.83±0.62 ^a	0.37	0.69
Factor of health	2.65±0.77 ^b	2.42±0.73 ^b	3.32±1.17 ^a	17.33	0.00***
Essential quality	2.65±0.79 ^{ab}	2.75±0.56 ^a	2.50±0.51 ^b	2.22	0.10*
Informantion	2.74±0.64 ^a	2.65±0.56 ^a	2.60±0.33 ^a	1.09	0.33

¹⁾ Means in the column with different superscripts are significantly different by Duncan's multiple range test at $p<0.05(a>b>c>d)$,

²⁾ * $p<0.1$, ** $p<0.05$, *** $p<0.001$.

는 ‘담백하다’는 의견이, 30대에서는 ‘입맛에 맞는 편이다’라는 의견이 가장 높아 연령별 차이를 나타낸다고 보고하였다⁷⁾.

사찰 음식은 연령이 높은 사람들이 건강을 위해 선택하는 음식이라는 고정관념이 지배적이나, 최근 웰빙에 대한 관심이 젊은 세대에게도 높게 나타나고 있으므로 20대, 30대의 취향도 고려한 다양한 음식 개발이 이루어져야 할 것으로 생각된다. 그러나 음식의 홍보, 사회적 환경 요인에서는 연령별 유의한 차이가 보이지 않았다.

3) 직업에 따른 사찰 음식의 선택 요인 분석

직업에 따른 선택 요인의 차이에 있어서 결과는 Table 6과

같다. 음식의 외형, 음식의 본질 요인에서 유의한 차이를 보였으며, 결과를 보면 전문직에 종사하는 사람이 외형과 본질을 중요시 하고 있음을 알 수 있다. 그러나 사회적 환경, 건강적 요인, 음식의 홍보 요인에서는 유의한 차이가 보이지 않았다.

4) 학력에 따른 사찰 음식의 선택 요인 분석

학력에 따른 선택 요인의 차이에 있어서 결과는 Table 7과 같다. 음식의 외형, 건강적 요인, 음식의 본질 요인에서 유의한 차이를 보였으며, 외형과 건강에 관한 요인은 학력이 높을수록 높게 나타났으나, 음식의 본질은 오히려 학력이 낮은 응

Table 6. Factor analysis of BTF choice according to job

Factor	Job					F-value	p-value
	Professional	Salesman	Clerical worker	Student	Others		
External form	2.45±0.95 ^{a1)}	2.22±0.62 ^{ab}	2.06±0.90 ^b	2.27±0.73 ^{ab}	2.50±1.47 ^a	2.20	0.07* ²⁾
Social environment	2.81±0.79 ^a	2.74±0.62 ^a	2.93±0.77 ^a	2.70±0.58 ^a	2.56±0.62 ^a	1.07	0.36
Factor of health	2.70±0.90 ^a	2.96±0.66 ^a	2.60±0.99 ^a	2.66±0.70 ^a	2.94±1.45 ^a	0.75	0.56
Essential quality	2.83±0.68 ^a	2.78±0.49 ^{ab}	2.61±0.60 ^{ab}	2.43±0.72 ^{ab}	2.33±0.68 ^b	3.42	0.01**
Informantion	2.71±0.62 ^a	2.78±0.47 ^a	2.61±0.47 ^a	2.72±0.63 ^a	2.58±0.34 ^a	0.60	0.66

¹⁾ Means in the column with different superscripts are significantly different by Duncan's multiple range test at $p<0.05(a>b>c>d)$,

²⁾ * $p<0.1$, ** $p<0.05$, *** $p<0.001$.

Table 7. Factor analysis of BTF choice according to education

Factor	Education				F-value	p-value
	High school	Junior college	University	Graduate school		
External form	2.09±0.72 ^{b1)}	2.11±0.67 ^b	2.21±0.76 ^b	3.08±1.49 ^a	9.05	0.00*** ²⁾
Social environment	2.80±0.64 ^a	2.69±0.77 ^a	2.83±0.78 ^a	3.00±0.58 ^a	0.94	0.42
Factor of health	2.70±0.80 ^b	2.59±0.69 ^b	2.60±0.83 ^b	3.15±1.43 ^a	2.94	0.03**
Essential quality	2.61±0.58 ^a	2.53±0.60 ^a	2.80±0.70 ^{ab}	2.27±0.51 ^b	5.75	0.00***
Informantion	2.72±0.46 ^a	2.74±0.44 ^a	2.64±0.61 ^a	2.69±0.65 ^a	0.36	0.78

¹⁾ Means in the column with different superscripts are significantly different by Duncan's multiple range test at $p<0.05(a>b>c>d)$,

²⁾ * $p<0.1$, ** $p<0.05$, *** $p<0.001$.

답자가 높게 나타났다. 사회적 환경, 음식의 홍보 요인에서는 유의한 차이가 보이지 않았다.

5) 가족 형태에 따른 사찰 음식의 선택 요인 분석

가족 형태에 따른 선택 요인의 차이에 있어서 결과는 Table 8과 같다. 건강적 요인, 음식의 홍보, 음식의 외형, 사회적 환경, 음식의 본질 요인에서는 유의한 차이가 나타나지 않았다.

6) 소득에 따른 사찰 음식의 선택 요인 분석

소득에 따른 선택 요인의 차이에 있어서 결과는 Table 9와 같다. 사회적 환경, 건강적 요인, 음식의 홍보 요인에서 유의한 차이를 보였으며, 월수입이 높을수록 사회적 환경이나 건강적 요인, 음식의 홍보가 높게 나타났다. 월수입이 높을수록 건강에 대한 관심이 많았으며, 건강에 대한 관심도가 높을수록 사찰 음식에 대한 관심이 많은 것으로 생각된다. 음식의 외형, 음식의 본질 요인에서는 유의한 차이가 보이지 않았다.

불교의 기본 정신을 바탕으로 가장 간단하고 소박한 재료로 만든 사찰 음식은 자연스러운 맛 그 자체만으로 독특한 맛의 경지를 이루었다. 사찰 음식은 조리법이 사찰마다 다르다는 것이다. 산 약초를 음식으로 먹으면서도 육신과 오신채 및 인공조미료를 전혀 넣지 않을 뿐만 아니라 음식 만드는

과정을 오로지 또 다른 수행의 한 방법으로 여기는 것이 사찰 음식의 특징이다^{7,14)}. 따라서 이러한 사찰 음식의 장점을 잘 살려 건강에 대한 관심도가 높은 일반인을 위한 메뉴 개발, 마케팅 전략, 전문 음식점의 확대 등이 이루어진다면 사찰 음식을 통한 관광 수입 등도 기대할 수 있을 것이라 사료된다.

요약 및 결론

최근 육식 위주의 식생활이 각종 성인병을 유발할 수 있고, 채식주의 식생활이나 발효 음식이 성인병이나 암을 예방할 수 있다. 소비자의 관심이 자연식, 건강식을 선호하는 추세이다. 따라서 본 연구에는 사찰 음식을 선호하는 요인으로 추출하였고, 그 요인들이 인구 통계학적 특성에 따라 어떻게 영향을 미치는지에 대하여 알아보았다. 연구 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 사찰 음식에 대한 소비자의 인식 및 이용 실태 조사 결과, 사찰 음식에 대한 관심도는 보통 이상이 66.9%로 많은 응답자가 응답을 하였으며, 사찰 음식의 맛에 대해서는 담백하다고 응답한 응답자가 34.7%로 가장 높았다. 사찰 음식이 건강 증진에 도움이 되는가라는 질문에서는 그렇다고 답한 대상이 72.9%로 나타나, 사찰 음식은 건강에 도움이 된다고 일반적으로 생각하는 것을 알 수

Table 8. Factor analysis of BTF choice according to family form

Factor	Age(years)			F-value	p-value
	Nuclear family	Extended family	Single		
External form	2.31±0.99 ^{a1)}	2.16±0.69 ^a	2.13±0.43 ^a	0.80	0.45
Social environment	2.87±0.75 ^a	2.74±0.58 ^a	2.57±0.62 ^a	1.95	0.14
Factor of health	2.65±0.93 ^a	2.65±0.73 ^a	2.40±0.53 ^a	1.19	0.31
Essential quality	2.70±0.67 ^a	2.63±0.61 ^a	2.45±0.74 ^a	1.33	0.27
Informantion	2.68±0.55 ^a	2.74±0.60 ^a	2.48±0.57 ^a	1.61	0.20

¹⁾ Means in the column with different superscripts are significantly different by Duncan's multiple range test at $p < 0.05$ (a>b>c>d).

Table 9. Factor analysis of BTF choice according to monthly income

Factor	Education				F-value	p-value
	<100	100~200	200~300	≥300		
External form	2.08±0.55 ^{a1)}	2.20±0.72 ^a	2.35±1.06 ^a	2.40±0.84 ^a	1.40	0.24
Social environment	2.49±0.61 ^b	2.97±0.96 ^a	2.86±0.65 ^a	3.11±0.67 ^a	2.25	0.00**** ²⁾
Factor of health	2.51±0.64 ^b	2.64±0.84 ^{ab}	2.71±1.01 ^{ab}	3.02±0.84 ^a	1.91	0.10*
Essential quality	2.56±0.63 ^a	2.57±0.67 ^a	2.75±0.64 ^a	2.61±0.80 ^a	1.51	0.21
Informantion	2.42±0.42 ^b	2.71±0.55 ^a	2.75±0.59 ^a	2.89±0.56 ^a	5.31	0.00***

¹⁾ Means in the column with different superscripts are significantly different by Duncan's multiple range test at $p < 0.05$ (a>b>c>d),

²⁾ * $p < 0.1$, ** $p < 0.05$, *** $p < 0.001$.

있다. 사찰 음식을 좋아 하는 이유는 ‘맛이 담백하고 자극적이지 않아서’가 50.8%를 차지하며, ‘다이어트에 도움이 될 것 같아서’의 응답이 25.4%, ‘건강 증진을 위해’가 21.2% 등으로 나타났으며, 사찰 음식을 싫어 하는 이유는 맛이 없거나 영양이 결핍될 것 같아서라고 답한 응답자가 전체의 51.7%로 조사되었다.

2. 사찰 음식의 선호도에 대한 요인 분석 결과, 음식의 외형, 사회적 환경, 건강적 요인, 음식의 본질, 음식의 홍보가 각각 15.04%, 14.28%, 10.63%, 15.32%, 11.69%를 설명하여 설명력을 의미하는 총 설명력은 66.96%로 나타났으며, 각 요인의 적재량은 0.47에서 0.86까지 나타났다. 사찰 음식 선호도에 대해서 음식의 외형, 사회적 환경, 건강적 요인, 음식의 본질, 음식의 홍보 5개의 요인으로 도출되었다.
3. 성별과 가족 형태에 따른 선택 요인의 차이에 있어서 건강적 요인, 음식의 홍보, 음식의 외형, 사회적 환경, 음식의 본질의 모든 요인에서 유의한 차이가 나타나지 않았다.
4. 연령에 따른 선택 요인의 차이에 있어서 음식의 외형($p < 0.001$), 건강적 요인($p < 0.01$), 음식의 본질 요인($p < 0.05$)에서는 세대간에 유의한 차이를 보여 40대 이상이 20대, 30대 보다 요인별 점수가 높게 나타났다.
5. 직업에 따른 선택 요인의 차이에 있어서 음식의 외형($p < 0.05$), 음식의 본질 요인($p < 0.01$)에서 유의한 차이를 보여, 전문직을 가진 사람일수록 음식의 외형이나 음식의 본질을 중요시 하는 것으로 나타났다.
6. 학력에 따른 선택 요인의 차이에 있어서 음식의 외형($p < 0.001$), 건강적 요인($p < 0.01$), 음식의 본질 요인($p < 0.001$)에서 유의한 차이를 보여 학력이 높을수록 음식의 외형이나 건강에 더욱 신경 쓰는 결과를 타나내었다.
7. 소득에 따른 선택 요인의 차이에 있어서 사회적 환경, 건강적 요인, 음식의 홍보 요인에서 유의한 차이를 보였으며, 음식의 외형, 음식의 본질 요인에서는 유의한 차이가 보이지 않았다.

본 연구의 분석 결과 연령이 높고, 전문직이며, 학력과 소득이 높은 응답자에서 사찰 음식을 선택하는 비율이 높게 나타나, 대중적인 음식으로 아직도 자리 매김하지 못하는 것으로 나타나고 있다.

따라서 성인병 예방식 및 건강식으로 인식되어지고 있는 사찰 음식의 대중화를 위해서는 맛에 대한 보완과 다양한 메뉴개발 및 적극적인 홍보로 일반인도 쉽게 접할 수 있고, 소

비자들이 선호할 수 있는 대중음식으로 발전시켜 나아가야 한다.

참고문헌

1. Han, KS. The feasibility analysis for franchising menu development of Korean royal cuisine. *J. of Foodservice Management society of Korea*. 5:141-162. 2002
2. Shin, DK and Jang, BJ. A study of commercialization of traditional temple food for tourism, *Kor. Tourism Industry Research Assoc.* 33:471-482. 2004
3. Doll, R and Peto, R. The causes of cancer: Quantitative estimates of avoidable risks of cancer in the United States today. Oxford University Press. 1981
4. Cho, MO. Research on the strategy to popularize the traditional Korean zen cuisine, Sookmyung Women's University, a master's degree. 2002
5. Yu, YS and Lee, YH. A study on the dietary life and nutritional status of the Buddhist priests. *The East Asian Society of Dietary Life*. 6:425-434, 1996
6. Kim, YS. A study on the food service commodity of Buddhist temple food. Report of Food Industry Management, Chung-Ang University, 1995
7. Lim, HO. Literature study and research for popularization of temple foods in Korea, Dongguk University, a master's degree. 2000
8. Chang, HJ. Marketing approach to tourism product development of Korean Traditional Food. Yonsei University. 2003
9. 원태연, 정성원. 통계조사분석, pp.393-398, 2004
10. Cho, EJ and Park, SH, A study on eating habits of the Buddhist Priesthood in Seoul and Kyongnam-2. Staple food and side dish-. *Kor. J. Dietary Culture*. 9:267-275, 1994
11. Park, JA and Kim, MK. Effect of Korean native plant diet on lipid metabolism, antioxidative capacity and cadmium detoxification in rats. *Kor. J. Nutr. Soc.* 32:353-368, 1999
12. 윤해관. 초발 삼자격문, 불교 출판 보연각. pp.43-45. 1928
13. 입능가경 제팔차 십육품 제십육, 도서출판 교림. pp.125-140. 1990
14. 김연식. 한국사찰 음식, 우리출판사. pp.15-20. 1997

(2007년 9월 12일 접수; 2007년 10월 30일 채택)