

경기·강원 거주민들의 한국 전통음식에 대한 가치도 조사

한귀정* · 임영숙 · 김행란
농업과학기술원 농촌자원개발연구소 농산물가공이용과

Resident survey evaluating the degree of value placed on traditional Korean foods in the
Kyunggi and Kangwon areas of Korea

Gwi-Jung Han*, Young-Suk Lim, Haeng-Ran Kim
Agriproduct Science Division, National Rural Resources Development Institute, NIAST, RDA.

Abstract

This study was conducted to evaluate the degree of value assigned to traditional Korean foods by residents from the Kyunggi(n=582) and Kangwon(n=189) areas of Korea.

We determined the degree of value for 13 items classified as traditional Korean foods by asking subjects to score the items based on a 5 point Likert scale.

Based on the total scores, resident in Kyunggi assigned Kimchi the high degree of value. Next was Tteok, then Eum-cheong, Jang, Hankwa, Muk, Bap, Jeon, Namul, and Guk, respectively. In the Kangwon area, the total scores showed that Kimchi also had the highest degree of value, followed by Tteok, Jang, Hankwa, Eum-cheong, Muk, Bap, Namul, Jeon and Myeon, respectively. The female residents in Kyunggi gave Kimchi a higher degree of value than the male residents'. Also, subjects with overall higher positive perception of traditional foods had a higher degree of value for Kimchi. Relative to age, there was a trend showing older subjects had a higher degree of value for Kimchi than younger subjects. In the case of the head of the family, residents of the Kangwon area showed a trend toward a high degree of value for Kimchi. The residents in Kyunggi, compared to the residents in Kangwon, evaluated the Jang food group as inexpensive foods(p<0.05). However, there was no significant difference between the residence areas for the total score of the items.

Overall, the resident's evaluation of the degree of value traditional Korean foods increased with increasing age.

Key words : Traditional Korean foods, degree of value

1. 서 론

우리의 전통음식은 일상생활에서 일반서민들이 소박하게 먹던 일상식에서 반가의 화려했던 음식, 향토음식에 이르기까지 다양한 조리법과 고유의 역사적 배경, 문화적 특성과 함께 발전되어왔다(이효지 2002, 김

재수 2002, 최성자 1996, Cho HY 1998, Lee HG 와 Choi YJ 1998, Kim JS 2005, Jang EJ 등 1996, 윤서석 1999, 황혜성 등 1997).

대략 1세기 이전부터 시작된 한국 전통음식은 농경 사회를 배경으로 우리 민족의 생활 여건에 맞게 전승되어 현존하는 음식으로서 한국인의 식생활에 유익하도록 합리적으로 보존, 발전해 왔던 음식들로 정의되고 있다(한 역 1995). 한국전통음식은 주식과 부식이 구분되어진 분리형 상차림음식이 특징적이며 곡류 이용 음식이 발달하였고 지형이 3면이 바다인 영향으로 어류와 채소류 등을 이용한 젓갈류 등이 발효 가공식품이 발달하였다. 또한, 예로부터 사냥을 잘 하여 농업

Corresponding author : Gwi-Jeong Han, Agriproduct Science Division,
National Rural Resources Development Institute NIAST, RDA, 88-2
Seodun-dong Suwon 441-853, Korea
Tel : 031-299-0570
Fax : 031-299-0553
E-mail : hangj@rda.go.kr

국으로서는 드물게 맥적 같은 고유한 고기 요리솜씨가 발달하였고, 계절의 변화에 대비하여 김치를 담고, 식품을 말리거나 소금 또는 장류에 저장해 두는 장아찌 등의 저장 발효식품의 가공이 매우 발달하였다(윤덕인 2005, 이효지 2002, 안명수 2000). 이외에도 음식의 조화된 맛을 중요시 여겨 조미·향신료의 사용이 다양하였으며 조리시 손이 많이 가는 상처림에서 식사예법을 중요시하고 일상생활에서도 아침을 중히 여기는 전통적인 식문화가 지금까지 계승되고 있다(이효지 2002, 염초애 등 1992, 황혜성 등 1997, 안명수 2000).

전통음식은 단순히 하루 세끼의 식사를 위한 일상식의 음식으로서만이 아닌 여러 형태의 소비자에게 각광받는 관광자원으로 빠르게 인식되고 있고 최근 글로벌 시대에 요구하는 식문화의 세계화 추세에 따라 외국 관광객에게 그 지역 고유의 식문화를 체험하는 관광활동과 이와 연계한 다양한 상품으로 발전하고 있다(Chang HJ 등 2004).

따라서 다양한 한국전통음식을 체계적으로 분류하고 분류에 따라 다양한 음식을 발굴하며 장점을 살려 자원화하는 것은 매우 필요한 일이라 할 수 있겠다.

다양한 한국음식의 체계적인 분류에 관해서는 이미 고문헌을 통해 이루어져 왔다. 음식디미방(1670년경)(김달웅 2003), 산림경제(1715년)(유중립 2003), 시의전서(1800년대말)(이효지 2004), 조선요리제법(1930년대)(방신영 1930), 임원십육지(1827년경)(서유구 2005)에서는 요리기법과 재료에 따른 혼합분류를 소개하여 방대한 한국음식을 분류하는 기초를 마련하였으며 현대에는 제조방법별 분류에 따라 발효음식(김치류, 젓갈, 식혜류, 장류, 식초류, 주류), 건조음식, 절임음식으로, 재료에 따라 농산물, 축산물, 수산물로, 지역에 따라 전통음식 470개 품목을 팔도로 나누어 분류하였다(염초애 등 1992, 황혜성 등 1990).

또한 한국음식을 조리법의 형태로 분류하여 주식류에는 밥, 죽, 국수와 만두 및 떡국류를 부식류에는 국·탕, 찌개·조치, 전골·볶음, 찜·선, 생채, 나물, 조림·초, 구이·적, 전, 마른찬, 편육·족·묵, 화·숙회, 장아찌, 김치, 젓갈·식혜를 후식류에는 차·화채, 떡·한과를 분류하기도 하였고(윤덕인 2005, 이효지 2002) 나물류를 숙채, 생채, 잡채, 기타로 구분하기도 하며(강인희 1987), 채소로 만든 찬물류를 생채, 냉채, 강회로 구분하여 설명하기도 하였으며(윤서석 2003), 장아찌, 생채, 숙채를

묶어서 설명하기도 하였다(황혜성 등 2003). 전통음식 분류와 관련한 연구에 의하면, 김치, 비빔밥, 불고기 등이 한국 전통음식을 대표하는 음식으로 영양학적, 식품학적 가치뿐만 아니라 식문화측면에서의 다양한 연구가 진행되어 왔고 국내는 물론 아시아를 비롯하여 세계시장에서 한국을 대표하는 음식으로 여겨지고 있다고 하였다(Kim CJ 등 2003).

최근 우리사회에서 나타나고 있는 웰빙흐름은(Park YS 등 2005, 보건복지부 2002) 대다수 사람들이 전통음식을 대표적인 건강음식으로 인식하고 있다는 것이다. 이러한 전통음식에 대한 인식은 국내 소비자들은 물론(Kim SM 2000, Jang EJ 등 1996, Moon SJ 등 1999, Lee KA 등 1993) 국내의 외국인들까지 한국전통음식을 건강한 음식으로 인식하고 있는 것으로 조사되었다(Chang MJ와 Cho MS 2000, Han KS와 Song BC 2003).

한편, 지역별 여러 연령층을 대상으로 한 전통음식의 기호 및 섭취실태를 통해(Kim SA와 Kwon SJ 2004, Choi SK 등 2006, Min KH 2006, Cho YS 등 1988, Choi MS 등 2002, Jung HS와 Shin MJ 2003, Jung BM 등 1997, Kang US와 Chyun JH 1998, Kim JH 1995, Kim ES 1996, Lee JS 1997, Lee JS 1998, Park YS 1998)서 보면 학생, 주부, 일반 소비자 등이 주식, 부식, 기호식을 포함하는 다양한 한국음식에 대해 기호를 가졌고 재미한인을 대상으로 한 외국인이 선호하는 한국음식 조사에서도(Sim YJ 등 2000) 역시 다양한 한국 음식을 좋아하는 것으로 나타났다. 또 외국운동선수들의 한국음식 기호조사(Kye SH와 Yoon SI 1988)에서는 한국 전통음식 분류별 선호도 차이를 보였는데 김치류에서는 맛과 질감의 기호성을, 죽류(전복죽, 야채죽, 닭죽)에서는 영양, 맛, 색을, 전·구이류(새우전, 광어전, 삼겹살구이, 김구이, 너비아니구이)에서는 조리방법, 맛, 질감을, 국·탕류(김치국, 맑은 장국, 꼬리곰국, 시금치국)에서는 맛을, 찜류(우설찜, 꼬리찜, 갈비찜)에서는 영양, 조리방법, 맛을 좋아한다고 하였다.

이러한 연구결과를 미뤄볼 때, 소비자 기호에 맞는 맞춤형 음식개발은 필수적이며 이러한 노력은 국내외 식품 마케팅에서 우리의 전통음식이 더욱 경쟁력 있는 소득자원으로 향상될 것으로 생각해 볼 수 있다. 그러므로 다양한 한국음식들 중 전통음식으로의 고부가가

치와 기호와 상품 가능성이 큰 음식을 발굴하는 것이 선행되어야 하며 이를 위해 우선으로 전통 음식 분류 체계인 주식류, 부식류, 기호식류에 대해 소비자가 어떻게 생각하고 평가하는지에 관한 연구가 이루어져야 할 것이다. 또한 전통음식 발전방안(Jang DJ 등 2005, Kim SA와 Kwon SJ 2004, Choi SK 등 2006, Min KH 2006, Kim JS 2005, 김재수 2002, 정우섭 1996, 이원동 2001, 한복려 2002, 김애정 2003)에서 논단하는 바와 같이 전통음식의 전통성보존과 함께 전통음식이 지역 경제와 농가 소득에 미치는 영향을 고려한 전통음식의 분류별 소비자의 가치관 평가가 시급히 이루어져야 할 것이다.

이에 본 연구에서는 다양한 한국전통음식의 고부가 가치 상품화, 브랜드화, 관광자원화, 지역별 전통음식의 표준화를 위한 기초 자료 마련을 위한 선행 연구로서, 한국 전통음식의 음식분류별 소비자들의 다양한 의견을 알고자 항목별 가치평가를 하였으며 이를 바탕으로 지역의 농가 소득향상과 지역의 관광자원화에 기여 될 수 있는 고부가 가치 상품개발을 돕고자 하였다.

본 연구에서는 식품 섭취의 선택이 개인이 지니는 사회적 경험과 습관에 의한 가치 구조에 의하여 결정 될 수 있다는 점을 근거로(Cosper BA와 Wakefield LM 1975, Moon SJ와 Kim JY 1992, Lee YM 1986) 전통음식의 기능적인 측면 외에 지역 별 거주민 및 관련 전문가 등 소비자의 가치 판단 면에서 음식분류에 따른 주식, 부식, 기호식에 대해 맛, 색, 질감, 영양, 식재료, 특산물성, 전통성, 대중성, 발전가능성, 조리의 간편성, 상품화 가치성, 가격성 등 13개 항목의 문항별 평가를 실시하였으며 연령별, 성별, 거주지별, 직업별에 따라 조사 분석을 하였다.

II. 연구 방법 및 내용

1. 조사대상 및 시기

1) 예비조사대상 및 시기

식품영양학과 3~4학년 40명을 대상으로 기존의 연구를(Moon SJ와 Kim JY 1992, Kim KH와 Cho MS 2002) 참고하여 작성한 설문지를 2004년 5월 한 달 간 예비조사를 실시하여 수정 보완 후 본 조사에 이

용하였다.

2) 본 조사대상 및 시기

본 조사는 행정구역 단위인 시와 군의 농업기술센터 를 중심으로 한 경기·서울 29지역과 강원 18지역의 거주민과 이 지역 거주자로서 전통음식 및 관련 일에 종사하는 생활개선탐담담당공무원, 교수 및 연구원, 요리연구가를 대상으로 하였다.

조사 시기는 2004년 6월부터 12월까지 6개월간이었고 조사는 대상지역의 농업기술센터를 중심으로 관련 공무원의 협조를 얻어 지역주민 및 조사대상에게 설문을 배부하고 수거하는 방법으로 하였다. 조사대상자가 자기 기입방법으로 설문지에 응답하게 한 후 부족된 부분은 전화로 설명하고 보완하였다. 경기(600명)와 강원(300명)지역 조사대상자 900명에게 배포된 설문지 중 회수된 설문지에서 응답이 미비한 것을 제외하고 자료처리가 가능한 771명(경기: 582명, 강원: 189명)에 대한 결과를 조사 자료로 이용하였다.

2. 조사도구

본 연구의 조사도구는 조사대상자의 사회 인구학적 특성, 거주지별 한국 전통음식에 대한 항목별 평가, 거주지별, 성별, 직업군별, 연령별 한국 전통음식류에 대해 항목총점에 의한 가치도를 조사하였으며 항목별 인자분석을 하였다.

한국 전통음식류(윤덕인 2005, 이효지 2002, 강인희 1987, 윤서석 2003)는 밥·죽류, 면·만두류, 국·탕·찌개류, 찜·선류, 조림류, 구이류, 전류, 나물류, 회류, 부각·튀김류, 포·자반류, 목·두부류, 김치·장아찌류, 장류, 젓갈류, 떡류, 한과류, 음청류, 주류, 식초류 등 20가지로 나누어 항목별 조사를 하였다.

항목별 평가는 기존의 연구를(Moon SJ와 Kim JY 1992, Kim KH와 Cho MS 2002) 참고하였으며 범위는 맛, 색, 질감, 영양, 식재료, 특산물, 전통성, 대중성, 발전성, 지명성, 조리법, 가치성, 가격성 13개 항목 등에 대해 자기기입으로 구성하였다. 구체적 조사내용은 다음과 같다.

1) 일반적 특성

조사대상자의 연령, 성별, 교육수준, 소득수준, 직업, 종가집 여부, 가족형태 등을 조사하였다.

2) 거주지별, 성별, 직업군에 따른 한국 전통음식에 대한 항목별 평가 순위

경기지역과 강원지역 주민들 대상으로 거주지별로 한국 전통음식류 밥·죽류, 면·만두류, 국·탕·찌개류, 찜·선류, 조림류, 구이류, 전류, 나물류, 회류, 부각·튀김류, 포·자반류, 묵·두부류, 김치·장아찌류, 장류, 젓갈류, 떡류, 한과류, 음청류, 주류, 식초류 등 20가지에 대해 13개 항목으로 분류하여 조사하였고 결과를 토대로 순위별 가중치를 부여하여 총점을 내고 평균값으로 평점을 내는 가중평균 순위법으로 평가하여 항목별 평가 순위를 분석하였다. 또한 성별에 따라서도 한국 전통음식에 대해 항목별 평가순위사항을 분석하였으며 직업에 따라 일반직업을 가진 일반인과 전통 음식 관련일에 종사하는 전문가로 나누어 전통음식류에 대한 항목별 평가순위를 분석하였다.

3) 거주지별, 성별, 직업군별, 연령별 항목총점평가에 의한 전통음식류의 가치도

한국 전통음식류 20가지에 대한 가치도 조사는 각각의 13개 항목별 순위에 대해 가중치를 부여하여 총점을 내고 평균값으로 평점을 내는 가중평균 순위 법으로 평가하였다. 거주지별, 성별, 직업군별, 연령별로 항목총점 평가점수가 높은 음식을 가치도가 높은 음식으로 분석하였다. 각 항목별 평가범위는 likert scale 5범위를 이용하여 1~5점 점수화하였고 총점 65점으로 측정하였다.

4) 거주지별 항목별 인자분석

전통음식에 대한 거주지별 조사대상자들의 가치인식을 조사하기 위해 13개가지 문항을 연속형 변수로 인식하여 각 변수들의 선형결합으로 표시하는 인자를 만드는 인자분석(Factor analysis)을 실시하였고 항목 중 맛, 색, 질감, 영양, 식재료는 음식의 질적 요인으로 특산물성, 전통성, 대중성, 발전성, 지명성은 음식의 외적 요인(사회관념적 요인)으로, 조리법과 가격성은 음식의 준비·경제요인으로 분류하였다.

3. 자료분석

자료의 분석은 SPSS(ver 10.0)통계프로그램을 이용하였으며(허명희와 양경숙 2004) 조사대상자의 사회인구학적 분석은 절대빈도수와 퍼센트로 제시하였다.

거주지별, 성별, 직업군별 전통음식류에 대한 항목별 평가는 t-test를 하였고 연령별 항목총점평가에 따른 전통음식류의 가치도 조사는 ANOVA로 유의성을 검증하였다.

한국전통음식류 대한 거주지별 대상자들의 가치인식을 조사하기 위해 변인별 13가지 문항을 연속형 변수로 인식하여 각 변수들의 선형결합으로 표시하는 인자를 만드는 인자분석(Factor analysis)을 실시하였다. 인자추출방법으로는 공분산행렬의 주성분을 이용하는 주성분분석(principal component analysis)을 사용하였으며 각 음식별로 설명력이 강한 1이상인 요인만 추출하였고 인자 부하량은 각 변수와 요인간의 상관관계를 나타내는데 기준이 되는 0.6이상 되는 것만을 채택하였다. 인자를 단순화하고 해석의 용이를 위해 베리맥스(VARIMAX) 방법을 이용하여 인자를 직교 회전시켰다.

한국 전통음식에 대한 가치도에 영향을 주는 요인을 찾기 위해 항목별 총점을 한국전통음식의 가치도로 하고 이를 종속변수로 하여 이에 영향을 미칠 수 있을 것으로 사료되는 연령, 성별, 증가집 여부, 연령, 거주지, 음식의 질적인자, 음식의 외적(사회관념적) 인자, 음식의 준비·경제인자 등을 독립변수로 설정하여 공분산 분석(Analysis of covariance)을 시행하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 평균연령은 경기지역 38.34세(S.D.=11.69)이었고, 강원지역 39.81세(S.D.=9.91)였다.

거주지별 연령분포를 보면 경기지역 20세미만은 35명(6.0%), 20~29세가 130명(22.3%), 30~39세가 122명(21.0%), 40~49세가 195명(33.5%), 50~59세가 85명(14.6%)이었으며 60세 이상이 15명(2.6%)인 것으로 나타났다고 강원지역은 20세미만이 1명(0.5%), 20~29세가 20명(10.6%), 30~39세가 73명(38.6%), 40~49세가 70명(37.0%), 50~59세가 21명(11.1%)이었으며 60세 이상이 4명(2.6%)인 것으로 나타나 경기지역 20~29세 연령층이 강원지역 해당 연령층보다 많이 참여한 것으로 나타났다($p<0.01$). 성별 분포에서는 조사대상 남자가 경기지역은 133명(22.9%), 강원지역은 28명(14.8%)으로 경기지역 남자가 강원지역에 비해 조사에 많이 참여한 것으로 나타났다($p<0.01$).

대상자의 교육수준은 경기지역 고졸이 179명 (30.8%), 2년제 대학졸업이 202명(34.7%), 대학교 졸업이 112명(19.2%), 대학원 졸업이 48명(8.2%), 기타가 22명 (3.8%)이었고, 강원지역은 고졸이 76명(40.2%), 2년제 대학졸업이 25명(13.2%), 대학교 졸업이 52명(27.5%), 대학원 졸업이 13명(6.9%), 기타가 12명(6.3%)인 것으로 나타나 경기지역 대상자들은 2년제 대학 졸업에 가장 많은 분포를 보였고 강원지역 대상자들은 고졸에 가장 많은 분포를 보여 지역별 교육수준의 차이를 나타냈다($p<0.01$).

직업 분포는 경기지역은 주부가 165명(28.4%), 직장인이 220명(37.8%), 학생이 92명(15.8%), 교수가 38명 (6.5%), 연구원이 3명(0.5%), 생활직 공무원이 41명 (7.0%), 전통음식 전수자 및 교육생이 7명(1.2%), 조리사 및 관련업 종사자가 12명(2.1%)인 것으로 나타났고 강원지역은 주부가 60명(31.7%), 직장인이 61명(32.3%), 학생이 6명(3.2%), 교수가 5명(2.6%), 연구원이 1명(0.5%), 생활직 공무원이 27명(14.3%), 전통음식 전수자 및 교육생이 7명(3.7%), 조리사 및 관련업 종사자가 19명 (10.1%)인 것으로 나타났다. 전통음식과 관련한 직업의 전문성으로 구분하여 볼 때, 경기지역 일반인의 구성은 직장인, 주부, 학생 순으로 분포를 나타냈으며 전문가는 생활직 공무원, 교수, 조리종사자, 전통음식 전수자 및 교육생 순으로 구성을 이룬 반면 강원지역 일반인은 직장인과 주부로 주로 그 분포를 보였으며 전문가는 생활직 공무원, 조리종사자, 전통음식 전수자 및 교육생, 교수 순으로 구성을 나타내 차이를 보였다($p<0.01$).

월 가계소득분포는 경기지역 150만원 이하가 9명 (17.0%), 151~200만원이 83명(14.3%), 201~250만원 55명(9.5%), 251~300만원 66명(11.3%), 301~350만원 52명(8.9%) 351~400만원이 52명(8.9%), 401만원이상 103명(17.7%) 기타 30명(5.2%)인 것으로 나타났고 강원지역은 150만원 이하가 32명(16.9%), 151~200만원은 37명(19.6%), 201~250만원은 30명(15.9%), 251~300만원 20명(10.6%), 301~350만원 19명(10.1%) 351~400만원은 21명(11.1%), 401만원이상은 11명(5.8%), 기타 3명 (1.6%)의 분포를 나타냈다.

경기지역 월 가계소득 분포 순으로 볼 때 401만원이상, 150만원이하, 151~200만원, 251~300만원 소득 순으로 나타났으며, 강원지역은 151~200만원, 150만원이하, 201~250만원, 351~400만원 순으로 나타나 거주지

별 가계소득에 있어 차이를 보였다($p<0.01$).

거주지별로 증가집 여부를 보면 경기지역은 증가집인 경우가 112명(19.2%)이었으며 강원지역은 43명 (22.8%)인 것으로 거주지별 증가집 여부의 차이는 없었다. 가족형태는 경기지역 독거가족의 형태가 29명 (5.0%), 핵가족이 406명(69.8%), 확대가족이 33명(5.7%),

Table 1. Characteristics of subjects

Variable	N(%)		
	Kyunggi	Kangwondo	
Age** (yr)	<20	35(6.0)	1(0.5)
	20-29	130(22.3)	20(10.6)
	30-39	122(21.0)	73(38.6)
	40-49	195(33.5)	70(37.0)
	50-59	85(14.6)	21(11.1)
	60≤	15(2.6)	4(2.1)
	Mean±S.D.	38.34±11.69	39.81±9.91
	Sex**	Male	133(22.9)
Female		449(77.1)	161(85.2)
Education**	High school	179(30.8)	76(40.2)
	College	202(34.7)	25(13.2)
	University	112(19.2)	52(27.5)
	Graduate school	48(8.2)	13(6.9)
	Others	22(3.8)	12(6.3)
	No answer	19(3.3)	11(5.8)
Occupation**	Housewives	165(28.4)	60(31.7)
	workers	220(37.8)	61(32.3)
	Students	92(15.8)	6(3.2)
	Professor	38(6.5)	5(2.6)
	Researcher	3(0.5)	1(0.5)
	Civil servants	41(7.0)	27(14.3)
	Successor	7(1.2)	7(3.7)
	Cook	12(2.1)	19(10.1)
**Monthly income (10,000 won)	Others	4(0.7)	3(1.6)
	≥150	9(17.0)	32(16.9)
	151-200	83(14.3)	37(19.6)
	201-250	55(9.5)	30(15.9)
	251-300	66(11.3)	20(10.6)
	301-350	52(8.9)	19(10.1)
	351-400	52(8.9)	21(11.1)
	401≤	103(17.7)	11(5.8)
The head of the family	Others	30(5.2)	3(1.6)
	No	439(75.4)	139(73.5)
	Yes	112(19.2)	43(22.8)
Family type	No answer	31(5.3)	7(3.7)
	Alone	29(5.0)	12(6.3)
	Nuclear	406(69.8)	116(61.4)
	Extended	33(5.7)	16(8.5)
	Others	92(15.8)	33(17.5)
No answer	22(3.8)	12(6.3)	

* $p<0.05$, ** $p<0.01$

기타 92명(15.8%)인 것으로 나타났으며 강원지역은 독거가족의 형태가 12명(6.3%), 핵가족이 116명(61.4%), 확대가족이 16명(8.5%), 기타 33명(17.5%)인 것으로 나타나 거주지에 상관없이 부모와 자녀 중심 가족 형태인 핵가족 유형이 가장 많았으며 독거가족형태와 확대가족형태의 비율이 비슷하였다. 또 기타 형태의 가족 구성비율이 경기지역 15.8%, 강원지역 17.5%나 되는 것으로 가족 구성 형태가 매우 다양화 되어가고 있음을 보였다(Table 1).

2. 거주지별, 성별, 직업군에 따른 한국 전통음식에 대한 항목별 평가

1) 거주지별 한국 전통 음식에 대한 항목별 평가

한국 전통음식류에 대한 가치도를 조사하기 위해 음

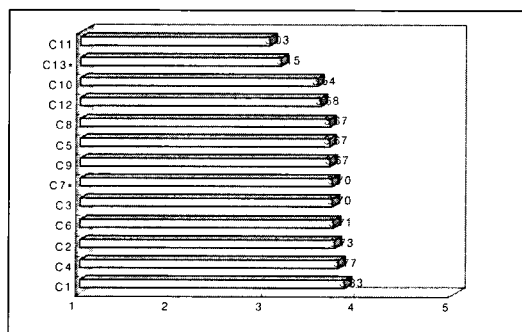


Fig. 1. The evaluation of items by resident in the Kyunggi area

C1: taste, C2: color, C3: texture, C4: nutrition, C5: material, C6: speciality, C7: tradition, C8: popularity, C9: developmental possibility, C10: fame, C11: convenience in cookery, C12: value of commodity, C13: cheapness of price

식분류별로 맛, 색, 질감, 영양, 식재료, 특산물, 전통성, 대중성, 발전성, 지명성, 조리법, 가치성, 가격성 등 13개 항목을 세부적으로 분류하여 각 항목별 평가범위를 likert scale 5범위를 이용하여 1~5점 점수화하여 총점 65점으로 측정하였다. 조사결과를 토대로 순위별 가중치를 부여하여 총점을 내고 평균값으로 평점을 내는 가중평균 순위법으로 평가한 결과 경기지역에서는 맛, 영양, 색, 특산물성, 질감, 전통성, 발전성, 식재료, 대중성, 가치성, 지명성, 가격성, 조리법 순으로 평가를 하였고(Fig. 1, Table 2), 강원지역에서는 맛, 질감, 영양, 색, 대중성, 특산물성, 식재료, 전통성, 발전성, 가치성, 지명성, 가격성, 조리법 순으로 평가하였다(Fig. 2, Table 2). 조사지역에 관계없이 전통음식에 대해 중요시 평가된 사항으로는 음식고유의 맛, 색, 질감인 것

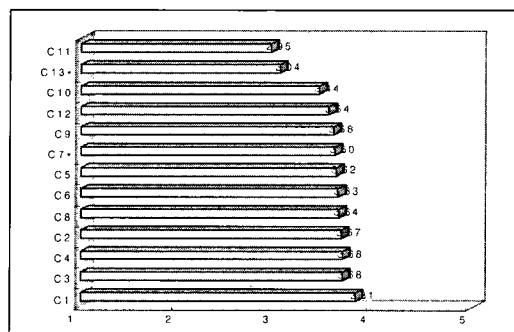


Fig. 2. The evaluation of items by resident in the Kangwon area

C1: taste, C2: color, C3: texture, C4: nutrition, C5: material, C6: speciality, C7: tradition, C8: popularity, C9: developmental possibility, C10: fame, C11: convenience in cookery, C12: value of commodity, C13: cheapness of price

Table 2. Ranking of total scores for items by residence area

Ranking	Kyunggi		Kangwon	
	Item	Mean±S.D.	Item	Mean±S.D.
1	Taste	3.83±0.60	Taste	3.81±0.53
2	Nutrition	3.77±0.57	texture	3.68±0.48
3	Color	3.73±0.56	Nutrition	3.68±0.48
4	Speciality	3.71±0.59	Color	3.67±0.51
5	Texture	3.70±0.56	Popularity	3.64±0.53
6	Tradition*	3.70±0.57	Speciality	3.63±0.51
7	Developmental possibility	3.67±0.55	Material	3.62±0.52
8	Material	3.67±0.61	Tradition*	3.60±0.53
9	Popularity	3.67±0.58	Developmental possibility	3.58±0.54
10	Value of commodity	3.58±0.57	Value of commodity	3.54±0.55
11	Fame	3.54±0.56	Fame	3.44±0.57
12	Cheapness of price*	3.15±0.53	Cheapness of price	3.04±0.53
13	Convenience in cookery	3.03±0.63	Convenience in cookery	2.95±0.62

으로 나타났으며 또 맛만큼이나 영양에 대해서도 중요한 요인으로 평가한 것으로 나타났다. 거주지별로는 경기지역 거주자들이 강원지역 거주자들에 비해 전통성, 가격성 항목을 높게 평가한 것으로 나타났다 ($p<0.05$)(Table 2). 전통음식에 대한 소비자 인식연구에서도(Jang DJ 등 2005) 영양가 및 특유의 식문화를 중요한 전통식품의 우수요인으로 분석하였다는 결과가 있었다.

2) 성별 한국 전통 음식에 대한 항목별 평가

전통음식에 대해 항목별 평가를 성별로 나누어 살펴본 바 조사대상 남자는 전통음식에 대해 맛, 영양, 색, 특산물, 질감, 식재료 순으로 중요하게 평가하였고 이어 전통성, 대중성, 발전성, 가치성, 지명성, 가격성, 조리법 순으로 평가하였다. 한편 조사대상 여자는 전통음식에 대해 맛, 영양, 색, 질감, 특산물, 전통성, 대중성, 식재료, 발전성, 가치성, 지명성, 가격성, 조리법 순으로 평가하였다. 성별 차이를 보인 항목으로는 가격이 있었으며 조사대상 남자의 가격 항목 평가점수가 여자의 평가점수보다 높았다($p<0.05$). 거주지별 살펴보면 경기지역 남자는 전통음식에 대해 맛, 영양, 특산물, 색, 질감, 식재료, 발전성, 전통성 순으로 중요하게 평가를 하는 반면 여자는 맛, 영양, 색, 전통성, 질감, 특산물, 발전성, 대중성 순으로 중요성을 나타냈다. 한편 강원지역 남자는 전통음식에 대해 맛, 색, 질감, 영양, 특산물성, 가치성, 전통성, 식재료 순으로 평가를 하였고 강원지역 여자는 전통음식에 대해 맛, 영양, 질

감, 색, 대중성, 특산물성, 식재료, 발전성 순으로 평가하였다. 거주지별 항목별 차이는 경기지역에서는 가격 항목에 대해 강원지역에서는 가격과 조리법 항목에 대해 조사대상 남자가 각각 조사대상 여자보다 항목 평가점수가 높은 것으로 나타났다(Table 3).

3) 직업군에 따른 한국 전통 음식에 대한 항목별 평가

직업의 전문성을 고려하여 다음과 같이 일반인과 전문가로 나누어 전통음식에 대해 항목별 평가를 하였다. 일반인의 구성은 직장인, 주부, 학생 등으로 하였으며 전문가는 생활직 공무원, 교수, 조리종사자, 전통음식 전수자 및 교육생 등으로 구성하였다.

일반인은 한국전통음식에 대해 맛, 영양, 색, 특산물성, 질감, 전통성, 대중성 순으로 중요하게 인식하는 것으로 나타났으며 전문가는 맛, 영양, 질감, 식재료, 전통성, 색, 특산물성 순으로 중요하게 생각하는 것으로 나타났다. 특히 일반인은 전문가보다 가격항목에 대해 점수를 높게 평가하여 한국 전통음식으로서 과학화 및 상품화 할 때 가격을 더 중요하게 인식하고 있음을 보였다($p<0.05$).

거주지별로 볼 때, 경기지역 일반인은 전통음식에 대해 맛, 영양, 색, 특산물성, 질감, 전통성, 대중성 순으로 중요하게 인식하였으며 전문가는 맛, 전통성, 질감, 영양, 색, 식재료, 발전성 순으로 중요시하였다. 한편 강원지역 일반인은 전통음식에 대해 맛, 색, 질감, 영양, 대중성, 특산물성, 전통성 순으로 중요하게 인식

Table 3. Difference of evaluation of items by gender and residence area (Mean±S.D)

Item	Kyunggi(n=582)		Kangwon(n=189)		Total(n=771)	
	Male(n=133)	Female(n=449)	Male(n=28)	Female(n=161)	Male(n=161)	Female(n=610)
Taste	3.89±0.67	3.82±0.58	c13.98±0.50	3.78±0.53	3.91±0.64	3.81±0.57
Color	3.76±0.64	3.72±0.54	3.75±0.57	3.65±0.50	3.76±0.62	3.70±0.53
Texture	3.70±0.65	3.71±0.53	3.72±0.51	3.67±0.48	3.70±0.63	3.70±0.52
Nutrition	3.79±0.60	3.76±0.56	3.70±0.52	3.67±0.47	3.78±0.59	3.74±0.54
Material	3.69±0.66	3.66±0.59	3.61±0.57	3.62±0.51	3.68±0.65	3.65±0.57
Speciality	3.76±0.64	3.70±0.57	3.63±0.56	3.63±0.51	3.74±0.62	3.68±0.56
Tradition	3.68±0.64	3.71±0.55	3.61±0.58	3.59±0.52	3.67±0.63	3.68±0.55
Popularity	3.67±0.65	3.67±0.56	3.61±0.63	3.64±0.51	3.66±0.65	3.66±0.55
Developmental possibility	3.69±0.60	3.67±0.54	3.52±0.64	3.59±0.51	3.66±0.61	3.65±0.54
Fame	3.52±0.63	3.54±0.54	3.43±0.65	3.44±0.55	3.51±0.63	3.52±0.54
Convenience in cookery	3.08±0.73	3.01±0.60	3.19±0.62*	2.89±0.61	3.10±0.72	2.98±0.60
Value of commodity	3.61±0.60	3.57±0.56	3.62±0.61	3.52±0.53	3.61±0.60	3.56±0.55
Cheapness of price	3.24±0.60*	3.12±0.50	3.25±0.70*	2.99±0.48	3.24±0.62*	3.09±0.50*

* $p<0.05$

하였으며 강원지역 전문가는 맛, 영양, 질감, 식재료, 대중성, 특산물성, 발전성 순으로 인식하여 거주지에 관계없이 일반인은 전통음식에 대해 음식의 본질적인 맛, 색, 질감, 영양을 비교적 중요하게 인식하고 있는 반면 전문가는 맛, 색, 질감, 영양 외에 전통성, 발전성, 특산물성, 대중성 등 음식의 외적인 면, 식문화적인 측면을 부가하여 중요하게 인식하는 것으로 나타났다(Table 4).

3. 거주지별, 성별, 직업군별, 연령별, 항목총점 평가에 의한 전통음식의 가치도

한국 전통음식류 밥·죽류, 면·만두류, 국·탕·찌개류, 찜·선류, 조림류, 구이류, 전류, 나물류, 회류, 부각·튀김류, 포·자반류, 목·두부류, 김치·장아찌류, 장류, 젓갈류, 떡류, 한과류, 음청류, 주류, 식초류 등 20 가지에 대한 가치도는 세부항목인 13개 항목별 순위에 대해 가중치를 부여하여 총점을 내고 평균값으로 평점을 내는 가중평균 순위 법으로 평가를 하는 것으로 하였다. 항목총점평가점수가 높은 음식을 가치도가 높은 음식으로 간주하였으며 거주지별, 성별, 직업군별, 연령별로 분석하였다.

1) 거주지별 항목총점평가에 의한 전통음식의 가치도

거주지에 상관없이 항목총점이 가장 높은 전통음식은 김치류였으며 경기지역 대상자들이(51.09±8.34) 강원지역 조사대상자들(49.21±7.26)보다 김치류에 대한

항목총점이 높았다(p<0.01). 경기지역 거주민들이 강원지역 거주민들보다 전류(p<0.01), 국류(p<0.05), 주류(p<0.01), 조림류(p<0.01), 포류(p<0.01), 식초류(p<0.05)에 대해 항목총점을 높게 평가하는 것으로 나타났다.

거주지별로 항목총점이 높게 평가된 전통음식을 살펴보면, 경기지역에서는 김치류, 떡류, 음청류, 장류, 한과류, 목류, 밥류, 전류, 나물류, 국류, 면류, 주류, 찜류, 젓갈류, 구이류, 조림류, 부각류, 포류, 회류, 식초류 순으로 항목총점이 높았으며 강원지역에서는 김치류, 떡류, 장류, 한과류, 음청류, 목류, 밥류, 나물류, 전류, 면류, 찜류, 국류, 젓갈류, 부각류, 주류, 구이류, 회류, 조림류, 포류, 식초류 순으로 항목총점이 높았다(Table 5).

2) 성별 항목총점평가에 의한 전통음식의 가치도

전통음식에 대해 항목총점으로 가치도를 평가한 결과 성별에 상관없이 김치류가 가장 항목총점이 높았으며 김치류는 이로서 전통음식 중 가장 가치 있는 음식으로 평가되었다. 전통음식에 대해 남자대상자들이 여자대상자들보다 김치류(p<0.05), 음청류(p<0.05), 주류(p<0.01), 회류(p<0.05)에 대해 항목총점을 높게 평가하였다. 특히 경기지역 남자들이 이 지역 여자 대상자들보다 국류(p<0.05), 주류(p<0.01), 회류(p<0.05) 음식에 대해 항목총점을 높게 평가하였는데 경기지역 남자대상자들이 여자대상자들보다 상대적으로 이 들 음식에 대해 전통음식으로서 가치를 더 부여한 것으로 보여진

Table 4. Evaluation of items between general group and professional group (Mean±S.D)

Item	Kyunggi (n=582)		Kangwon(n=189)		Total (n=771)	
	General group(n=481)	Professional group(n=101)	General group(n=130)	Professional group(n=59)	General group(n=611)	Professional group(n=160)
Taste	3.82±0.62	3.90±0.54	3.82±0.54	3.79±0.51	3.82±0.60	3.86±0.53
Color	3.73±0.57	3.74±0.53	3.71±0.51	3.58±0.52	3.72±0.55	3.68±0.53
Texture	3.69±0.57	3.76±0.50	3.70±0.47	3.65±0.50	3.69±0.55	3.72±0.50
Nutrition	3.77±0.57	3.75±0.54	3.69±0.49	3.66±0.46	3.76±0.56	3.72±0.51
Material	3.66±0.61	3.73±0.57	3.60±0.54	3.64±0.50	3.65±0.60	3.70±0.55
Speciality	3.72±0.59	3.70±0.56	3.64±0.54	3.62±0.46	3.70±0.59	3.67±0.52
Tradition	3.69±0.58	3.76±0.55	3.61±0.56	3.57±0.47	3.67±0.58	3.69±0.53
Popularity	3.67±0.58	3.67±0.59	3.64±0.56	3.62±0.48	3.66±0.58	3.65±0.55
Developmental possibility	3.67±0.56	3.71±0.51	3.58±0.58	3.59±0.44	3.65±0.57	3.67±0.49
Fame	3.53±0.57	3.56±0.54	3.44±0.59	3.44±0.51	3.51±0.58	3.52±0.53
Convenience in cookery	3.04±0.65	2.99±0.57	2.93±0.67	2.97±0.53	3.02±0.65	2.98±0.56
Value of commodity	3.56±0.58	3.66±0.51	3.54±0.59	3.53±0.45	3.56±0.58	3.62±0.50
Cheapness of price	3.17±0.53	3.06±0.52	3.11±0.58*	2.90±0.39*	3.16±0.54*	3.01±0.48

*p<0.05

Table 5. Ranking of the degree of value in the traditional Korean foods based on the total scores

Ranking	Kyunggi		Kangwon	
	Foods group	Mean±S.D.	Foods group	Mean±S.D.
1	**Kimchi	51.09±8.34	Kimchi	49.21±7.26
2	Tteok	49.72±8.49	Tteok	48.57±7.52
3	Eum-cheong	47.31±8.69	Jang	47.62±7.24
4	Jang	47.14±8.70	Hankwa	45.80±8.581
5	Hankwa	47.00±8.72	Eum-cheong	45.33±8.11
6	Muk	46.34±9.02	Muk	45.29±7.75
7	Bap	46.24±8.04	Bap	45.10±6.75
8	**Jeon	45.62±8.76	Namul	44.18±8.44
9	Namul	44.38±8.93	Jeon	42.84±7.36
10	*Guk	43.74±8.20	Myeon	42.29±7.61
11	Myeon	43.55±7.98	Chim	42.25±7.79
12	**Alcohol	43.27±9.62	Guk	42.02±6.36
13	Chim	43.21±8.46	Jok-kal	41.96±8.03
14	Jok-kal	43.04±9.29	Bugak	41.26±8.32
15	Kui	42.06±8.25	Alcohol	41.17±8.44
16	**Jorim	41.86±7.81	Kui	41.08±7.25
17	Bugak	41.68±8.65	Hoe	40.47±8.23
18	**Po	41.02±8.59	Jorim	40.04±6.50
19	Hoe	40.58±9.12	Po	38.55±8.16
20	*Sik-cho	39.65±9.26	Sik-cho	37.75±9.12

*p<0.05, **p<0.01

다. 강원지역 조사대상자들은 전통음식들에 대해 항목 총점평가에 차이를 두지 않는 것으로 나타났다.

조사대상 남자는 전통음식에 대해 항목총점으로 가치를 평가 할 때 김치류, 떡류, 음청류, 한과류, 장류 등의 순으로 가치 있는 음식으로 평가하였고 여자대상자는 김치류, 떡류, 장류, 한과류, 음청류 등의 순으로 가치 있는 음식을 평가하였다(Table 6).

3) 직업군별 항목총점평가에 의한 전통음식의 가치도

조사대상전체를 직업군별로 나누어 전통음식에 대해 항목총점을 분석한 결과 전문인과 일반인간에 항목총점의 점수차가 없어 이로서 전통음식의 가치도에 대해 일반인과 전문가간에 차이가 없는 것으로 나타났다. 반면 거주지별로는 전통음식의 가치도에 대해 일반인과 전문가간에 서로 다른 견해를 보였다. 경기지역에서는 일반인(40.99±9.25)이 전문가(38.65±8.29)보다 회류에 대해 항목총점을 높이 평가하였고(p<0.05), 강원 지역에서는 전문가(46.74±5.79)가 일반인(4.33±7.05)보다 밥류에 대해 항목총점을 높이 평가하였다(p<0.05). 한편 회류, 밥류를 제외한 대부분의 전통음식에 대한 가치도 평가에서는 경기 및 강원지역의 일반인과 전문가에 유의한 차이가 없었다. 경기지역 일반인이 전통

Table 6. The degree of value in the traditional Korean foods based on the total scores by gender and residence area (Mean±S.D)

Foods group	Kyunggi			Kangwon			Total		
	Male	Female	p	Male	Female	p	Male	Female	p
Bap	45.66± 9.35	46.43±7.56	NS	45.98±7.50	44.90±6.59	NS	45.72±0.76	46.06±0.34	NS
Myeon	43.62± 8.45	43.53±7.83	NS	41.68±7.66	42.41±7.62	NS	43.27±0.69	43.23±0.35	NS
Guk	45.02± 8.47	43.33±8.07	0.05	43.13±6.84	41.78±6.25	NS	44.67±0.67	42.94±0.34	0.05
Chim	43.66± 9.24	43.07±8.23	NS	40.31±9.10	42.62±7.49	NS	43.06±0.77	42.96±0.35	NS
Kimchi	50.62± 9.21	51.24±8.06	NS	49.07±6.55	49.24±7.42	NS	50.35±0.71	50.74±0.34	NS
Jang	46.17± 9.35	47.44±8.47	NS	48.27±7.29	47.50±7.26	NS	46.53±0.73	47.46±0.35	NS
Jok-kal	43.93± 9.70	42.78±9.17	NS	42.61±8.70	41.83±7.92	NS	43.69±0.79	42.54±0.38	NS
Tteok	48.57± 9.28	50.07±8.22	NS	48.56±7.32	48.58±7.58	NS	48.57±0.73	49.70±0.34	NS
Jorim	42.25± 8.06	41.74±7.74	NS	40.64±7.31	39.91±6.35	NS	41.96±0.65	41.29±0.32	NS
Kui	42.14± 9.16	42.03±7.96	NS	41.55±7.95	40.99±7.14	NS	42.04±0.73	41.78±0.33	NS
Namul	44.55± 9.63	44.33±8.71	NS	44.46±8.48	44.13±8.46	NS	44.54±0.76	44.28±0.37	NS
Hankwa	46.77± 9.67	47.08±8.41	NS	47.74±8.13	45.42±8.64	NS	46.94±0.76	46.67±0.36	NS
Eum-cheong	48.59± 9.05	46.92±8.56	NS	45.73±7.56	45.25±8.23	NS	48.10±0.72	46.50±0.37	0.05
Alcohol	45.28±10.56	42.66±9.24	0.01	43.66±9.23	40.63±8.20	NS	44.98±0.84	42.17±0.39	0.01
Sik-cho	38.31±10.06	40.05±8.98	NS	39.47±9.76	37.43±9.00	NS	38.51±0.82	39.40±0.38	NS
Hoe	42.25±10.09	40.04±8.74	0.05	40.41±8.27	40.48±8.26	NS	41.95±0.80	40.15±0.38	0.05
Bugak	41.01± 9.68	41.88±8.31	NS	40.83±8.57	41.34±8.30	NS	40.98±0.78	41.75±0.36	NS
Po	41.49± 9.18	40.87±8.40	NS	39.66±9.13	38.31±7.96	NS	41.16±0.73	40.24±0.36	NS
Muk	46.10± 9.73	46.41±8.81	NS	47.22±7.46	44.90±7.78	NS	46.31±0.75	46.04±0.36	NS
Jeon	45.54± .62	45.64±8.47	NS	42.57±7.63	42.89±7.33	NS	45.04±9.36	44.97±8.29	NS

*p<0.05, **p<0.01

음식에 대해 가치도를 높게 평가한 음식을 순위로 살펴보면, 김치류, 떡류, 음청류, 장류, 한과류, 묵류 등인 것으로 조사되었으며 이 지역 전문가들은 김치류, 떡류, 장류, 한과류, 밥류, 음청류 순으로 가치도를 높게 평가한 것으로 조사되었다, 강원지역 일반인은 김치류, 떡류, 장류, 음청류, 묵류, 한과류 순으로 강원지역 전문인은 김치류, 떡류, 밥류, 장류, 한과류 순으로 항목총점을 높게 주어 이들 음식에 대해 가치도 높은 음식으로 평가함을 보였다(Table 7).

4) 연령별 항목총점평가에 의한 전통음식의 가치도

연령 및 소비자의 특징에 따라 전통음식에 대한 인식과(Kim SA와 Kwon SJ 2004, Choi SK 등 2006, Min KH 2006, Jang DJ 등 2005) 기호 및 섭취빈도가 각각 다를 것을 보인 선행연구를 참고하여 본 조사대상자들을 20~29세, 30~39세, 40~49세, 50~59세, 60세 이상 등 5군의 연령대로 나누어 항목총점을 비교하였다.

60세 이상의 연령군은 다른 연령 군에 비해 대부분의 전통음식류에 대해 항목총점을 높게 평가한 경향을 나타냈으며 특히 면·만두류(p<0.05), 국류(p<0.05), 식초류(p<0.01), 부각류(p<0.01)에 대해 유의하게 항목총점을 높게 평가한 것으로 드러났다. 거주지별로 보면 경

기지역 60세 이상 연령군은 면·만두류에 대해 항목총점을 49.02±8.28점으로 20~29세 42.37±8.39점, 30~39세 44.30±7.21점, 40~49세 43.97±8.13점, 50~59세 43.20±7.39점보다 높게 주었으며(p<0.05) 국·탕 찌개류에 대해서도 항목총점을 50.05±8.11점으로 가장 높게 준 것으로 나타났다(p<0.05). 또 60세이상 연령군은 주류(48.79±7.44점)(p<0.05), 식초류(43.29±8.09점)(p<0.01), 부각류(46.65±8.19점)(p<0.01), 포류(44.70±9.42점)(p<0.05)에 대해서도 역시 항목총점을 높게 준 것으로 조사되었다. 반면 강원지역에서는 연령이 높아질수록 전통음식류에 대해 항목총점을 높게 주는 경향은 있었으나 통계적으로 유의하지는 않았다(Table 8).

4. 거주지별 한국 전통음식에 대한 가치도의 인자분석

한국 전통음식에 대한 가치도를 항목총점으로 산출하여 평가하였고 한국 전통음식에 대한 가치도에 관한 13가지 항목 중에서 높은 상관관계를 가져 비슷한 특성을 나타내는 변수들을 일차 결합으로 묶어서 변수를 축소하는 인자분석을 실시하였다. 예를 들어 ‘맛이 좋다’라는 항목과 ‘색이 좋다’, ‘질감이 좋다’, ‘영양적으로 우수하다’, ‘식재료로 좋다’라는 항목은 상관성분석

Table 7. The degree of value in the traditional Korean foods based on the total scores by the occupation group (Mean±S.D)

Foods group	Kyunggi			Kangwon			Total		
	General group	Professional group	p	General group	Professional group	p	General group	Professional group	p
Bap	46.05±8.17	47.10±7.40	NS	44.33±7.05	46.74±5.79	0.05	45.71±7.98	46.97±6.86	NS
Myeon	43.33±8.24	44.55±6.60	NS	41.73±7.89	43.42±6.94	NS	42.99±8.19	44.13±6.72	NS
Guk	44.01±8.44	42.48±6.81	NS	41.84±6.38	42.44±6.35	NS	43.56±8.10	42.47±6.63	NS
Chim	43.04±8.75	43.98±7.01	NS	42.23±7.97	42.29±7.46	NS	42.87±8.60	43.37±7.20	NS
Kimchi	51.06±8.54	51.25±7.35	NS	49.14±7.46	49.35±6.91	NS	50.68±8.36	50.55±7.23	NS
Jang	46.97±8.94	47.94±7.46	NS	48.23±7.16	46.39±7.32	NS	47.21±8.63	47.39±7.42	NS
Jok-kal	43.19±9.53	42.40±8.15	NS	41.90±8.25	42.07±7.63	NS	42.93±9.29	42.28±7.94	NS
Tteok	49.52±8.70	50.63±7.45	NS	48.83±7.75	48.08±7.09	NS	49.39±8.52	49.71±7.40	NS
Jorim	41.91±8.11	41.61±6.27	NS	40.34±6.90	39.42±5.63	NS	41.60±7.91	40.83±6.12	NS
Kui	41.90±8.36	42.79±7.70	NS	40.70±7.51	41.81±6.73	NS	41.67±8.21	42.43±7.35	NS
Namul	44.40±9.06	44.31±8.34	NS	44.32±8.63	43.91±8.12	NS	44.38±8.97	44.16±8.24	NS
Hankwa	46.85±8.79	47.70±8.38	NS	45.63±9.15	46.13±7.36	NS	46.61±8.87	47.15±8.05	NS
Eum-cheong	47.36±8.81	47.04±8.19	NS	45.80±8.46	44.38±7.34	NS	47.06±8.75	46.07±7.96	NS
Alcohol	43.08±9.83	44.18±8.55	NS	41.29±8.94	40.94±7.50	NS	42.74±9.69	42.98±8.30	NS
Sik-cho	39.45±9.27	40.62±9.18	NS	38.01±9.92	37.21±7.25	NS	39.16±9.41	39.38±8.66	NS
Hoe	40.99±9.25	38.65±8.29	0.05	40.21±8.16	40.95±8.43	NS	40.84±9.04	39.52±8.39	NS
Bugak	41.37±8.77	43.10±7.97	NS	41.73±8.64	40.29±7.60	NS	41.44±8.74	42.12±7.93	NS
Po	41.09±8.87	40.70±7.13	NS	39.32±8.40	37.01±7.51	NS	40.74±8.80	39.34±7.47	NS
Muk	46.42±9.16	45.95±8.36	NS	45.66±7.86	44.50±7.54	NS	46.27±8.91	45.43±8.08	NS
Jeon	45.41±8.94	46.58±7.81	NS	42.69±8.13	43.14±5.34	NS	44.88±8.85	45.40±7.23	NS

*p<0.05, **p<0.01

(correlation analysis)을 시행한 결과 음식류에 관계없이 상관관계가 높게 나타나 하나의 항목으로 묶일 수 있었다.

인자추출방법으로는 공분산행렬의 주성분을 이용하는 주성분분석(principal component analysis)을 사용하였으며 설명력이 강한 1이상인 인자만 추출하였고 음식 분류별로 고유치(eigen value)가 큰 순서로 3개의 인자가 추출되었다.

본 연구에서 한국 전통음식에 대한 가치를 유형화하여 인자를 추출한 주된 목적은 전통음식에 대한 가치를 평가하는데 있어 조사대상자들의 어떤 생각이 전통음식에 대한 가치도 평가에 영향을 주었는가를 알기 위한 분석이었다. ‘맛이 좋다’, ‘색이 좋다’, ‘질감이 좋다’, ‘영양이 풍부하다’, ‘식재료가 적합하다’의 항목을 음식의 질적인자라고 하였으며 ‘특산물로 적합하다’, ‘전통적이다’, ‘대중적이다’, ‘전통음식으로 발전성이 있다’, ‘전통음식으로 지명도가 높다’, ‘상품화 가치성이 있다’의 항목은 음식의 외적인자(사회관념적 인자)

라 하고, ‘조리법이 간단하다’, ‘가격이 저렴하다’는 음식의 준비·경제인자로 명명하였다.

전통음식류에 대한 가치도를 인자분석한 결과 Table 9에서와 같이 제1인자는 음식의 외적인자(사회관념적 인자) 37.938%, 제2 인자는 음식의 질적인자 35.064%, 제3인자는 음식의 준비·경제인자 17.904%의 분산의 양을 나타냈다. 거주지에 상관없이 전통음식에 대해 가치를 중요하게 생각하는 사항으로 제1인자는 음식의 외적인자(사회관념적 인자)를 제2인자는 음식의 질적인자를 제3인자는 음식의 준비·경제인자를 각각 갖는 것으로 나타났다(Table 9, Fig. 3).

5. 한국 전통음식의 가치도에 영향을 주는 변인분석

한국 전통음식에 대한 가치도를 항목총점으로 하여 종속변수로 하고 이에 영향을 미칠 수 있는 것으로 사료되는 독립변수로 연령, 성별, 종가집 여부, 연령, 거주지, 음식의 질적인자, 음식의 외적(사회관념적)인자,

Table 8. The degree of value in the traditional Korean foods based on the total scores by the age group (Mean±S.D)

Foods group	Kyunggi					Kangwon					Total				
	20-29yr	30-39yr	40-49yr	50-59yr	60≤	20-29yr	30-39yr	40-49yr	50-59yr	60≤	20-29yr	30-39yr	40-49yr	50-59yr	60≤
Bap	45.50±8.76	46.89±6.73	45.81±8.63	47.86±6.95	47.44±6.48	44.15±6.43	45.76±6.45	45.14±7.73	44.01±6.03	41.58±3.89	45.35±8.53	46.50±6.64	45.65±8.41	47.00±6.91	46.14±6.33
*Myeon	42.37 ^a ±8.39	44.30 ^a ±7.21	43.97 ^a ±8.13	43.20 ^a ±7.39	49.02 ^b ±8.28	39.79±7.68	42.07±7.18	42.65±8.19	44.15±7.59	47.09±4.44	42.07 ^a ±8.33	43.42 ^a ±7.26	43.63 ^a ±8.14	43.37 ^a ±7.39	48.51 ^b ±7.35
*Guk	44.29 ^a ±8.49	43.95 ^a ±7.70	42.46 ^a ±8.08	44.14 ^a ±8.19	50.25 ^b ±8.11	42.10±4.63	42.57±5.76	41.39±7.84	40.99±5.31	44.61±7.14	44.05 ^a ±8.18	43.45 ^a ±7.07	42.20 ^a ±8.02	43.51 ^a ±7.77	48.64 ^b ±8.02
Chim	42.32±8.52	43.16±8.15	43.16±8.71	44.23±7.63	50.73±8.95	39.62±6.80	42.85±7.51	42.31±8.18	42.22±8.85	45.97±8.50	42.00±8.36	43.04±7.90	42.96±8.58	43.87±7.84	49.71±8.76
Kimchi	50.88±9.11	52.19±6.93	50.01±8.95	52.14±6.97	51.37±8.89	50.59±6.07	49.10±7.02	49.00±7.67	47.24±8.46	53.95±7.37	50.85±8.81	51.04±7.10	49.76±8.65	51.38±7.39	51.97±8.41
*Jang	45.43±9.30	48.52±8.45	47.09±8.41	48.86±8.07	46.76±7.54	47.73±6.22	48.42±6.76	46.56±8.32	46.69±6.70	50.86±7.20	45.68±9.04	48.48±7.84	46.96±8.37	48.49±7.86	47.78±7.44
Jok-kal	43.03±10.36	43.28±9.41	42.20±8.55	43.97±8.54	47.09±7.64	42.60±6.85	42.68±9.12	40.53±7.78	42.57±5.53	43.32±5.21	42.98±10.01	43.05±9.28	41.80±8.38	43.72±8.08	46.15±7.15
Tteok	48.84±9.03	50.79±7.47	49.48±8.66	50.31±8.30	50.86±9.22	46.24±6.82	49.48±7.08	48.49±8.31	48.10±7.83	47.72±6.16	48.55±8.83	50.31±7.34	49.25±8.57	49.92±8.22	50.02±8.42
Jorim	41.25±7.71	42.10±7.88	41.35±7.94	43.68±7.39	43.49±8.54	38.86±5.41	39.04±6.75	41.28±7.02	41.50±5.03	41.16±5.21	40.99±7.52	40.93±7.60	41.34±7.73	43.24±7.00	42.90±7.75
Kui	41.76±8.80	43.03±7.94	41.30±8.31	42.72±7.16	43.73±8.78	39.37±4.99	42.75±7.00	39.87±7.53	38.84±8.48	44.29±6.39	41.52±8.51	42.93±7.58	40.97±8.15	41.98±7.53	43.88±7.99
Jeon	44.93±9.40	45.22±8.56	46.14±8.27	45.87±8.51	50.51±9.86	40.91±7.23	43.16±7.89	43.39±7.21	42.47±6.28	42.14±8.51	44.48±9.25	44.50±8.36	45.52±8.11	45.16±8.18	49.22±9.85
Namul	43.54±9.34	44.59±9.13	44.42±8.46	45.49±8.53	46.27±10.67	40.99±7.63	44.79±8.27	44.11±9.28	46.14±7.45	42.13±6.16	43.25±9.18	44.67±8.80	44.34±8.65	45.62±8.29	45.17±9.65
Hankwa	45.53±9.82	47.52±8.09	47.05±8.53	48.87±7.10	48.69±9.34	44.92±7.20	47.16±7.49	44.20±10.19	46.56±7.91	48.23±10.15	45.46±9.53	47.39±7.86	46.37±9.01	48.51±7.24	48.61±9.14
Eum-cheong	47.82±8.88	47.50±9.06	46.40±8.74	47.69±7.62	50.14±7.31	45.28±6.18	46.37±7.82	44.09±9.48	45.55±7.28	42.90±5.69	47.52±8.63	47.08±8.62	45.87±8.95	47.31±7.56	48.07±7.48
*Alcohol	42.06 ^a ±9.77	44.16 ^a ±9.59	42.76 ^a ±9.45	44.72 ^a ±9.65	48.79 ^b ±7.44	40.82±6.15	42.39±7.82	39.57±10.44	42.57±6.70	35.14±5.82	41.91±9.41	43.51±9.00	42.07±9.74	44.34±9.20	45.38±9.20
**Silk-cho	37.17 ^a ±9.18	38.98 ^a ±9.61	40.70 ^{ab} ±8.59	43.12 ^b ±9.19	43.29 ^b ±8.09	36.13±6.13	38.87±9.99	37.15±9.23	37.25±9.08	36.63±4.84	37.04 ^a ±8.87	38.94 ^{ab} ±9.73	39.86 ^{ab} ±8.85	42.0±9.40	41.72 ^b ±7.87
Hoe	40.44±9.76	39.60±9.67	41.14±7.97	40.27±9.33	46.41±8.27	38.20±5.50	40.42±8.15	40.17±9.39	42.53±7.23	47.37±8.08	40.19±9.39	39.91±9.11	40.92±8.29	40.72±8.95	46.68±7.91
**Bugak	40.25 ^a ±8.61	41.10 ^a ±9.09	42.06 ^a ±8.27	44.22 ^{ab} ±8.27	46.65 ^b ±8.19	38.12±5.48	41.15±8.43	42.20±8.87	42.42±9.09	43.47±7.47	40.01 ^a ±8.34	41.12 ^{ab} ±8.83	42.09 ^{ab} ±8.39	43.90 ^{bc} ±8.40	45.97 ^b ±7.88
*Po	39.31 ^a ±7.86	41.43 ^{ab} ±9.39	41.63 ^{ab} ±8.39	42.03 ^{ab} ±8.74	44.70 ^b ±9.42	36.44±5.67	39.51±8.92	37.66±8.69	39.65±6.12	39.57±4.47	39.00±7.70	40.73±9.24	40.70±8.61	41.56±8.31	43.33±8.55
Muk	44.97±10.07	47.66±8.48	46.70±8.54	46.23±8.76	47.25±6.48	43.64±5.23	46.52±7.62	44.45±9.29	44.48±5.10	47.86±6.07	44.82±9.64	47.24±8.17	46.17±8.75	45.90±8.20	47.41±6.18

*p<0.05, **p<0.01

a-c : The group of same letter is not significantly different

음식의 준비·경제인자 등을 설정하여 분석하였다(Table 10). 또 전통음식분류별 가치도에 영향을 주는 변인을 분석하였고 유의성을 보인 포류, 식초류, 주류, 전류, 구이류, 떡류, 장류, 국류의 가치평가에 영향을 미치는 변인 분석 결과를 제시하였다(Table 11).

1) 한국 전통음식류

본 연구에서 제시한 20가지 한국전통음식의 전체적인 가치평가에 영향을 주는 변인을 분석한 결과, 가치도에 영향을 주는 변인으로는 음식의 질적인자, 음식의 외적인자, 음식의 준비·경제인자가 있는 것으로 나

타났으며 유의적이지는 않으나 거주지의 영향도 있는 듯한 경향을 보였다(Table 10).

2) 포류, 식초류, 주류, 전류, 구이류, 떡류, 장류, 국류 한국 전통음식 중 포류의 가치도 평가에 영향을 주는 변인으로는 음식의 질적인자, 음식의 외적인자, 음식의 준비·경제인자가 있었으며 유의하지는 않으나 연령의 영향도 있는 경향을 보였다. 식초류의 가치도에 영향을 주는 변인으로는 음식의 질적인자, 음식의 외적인자, 음식의 준비·경제인자 외에도 연령, 종가집 여부가 작용하는 것으로 나타났으며 주류에서는 음식의

Table 9. Factor analysis for the degree of value in the traditional Korean foods by residence area

Item	Kyunggi			Kangwon			Total		
	1 Factor	2 Factor	3 Factor	1 Factor	2 Factor	3 Factor	1 Factor	2 Factor	3 Factor
	External factor	Qualitative factor	Preparatory & Economic factor	External factor	Qualitative factor	Preparatory & Economic factor	External factor	Qualitative factor	Preparatory & Economic factor
Taste	0.387	0.851	0.112	0.457	0.828	0.167	0.399	0.847	0.12
Color	0.347	0.87	0.223	0.371	0.881	0.193	0.352	0.872	0.215
Texture	0.381	0.851	0.261	0.393	0.851	0.254	0.382	0.852	0.258
Nutrition	0.431	0.78	0.257	0.477	0.775	0.207	0.44	0.778	0.249
Material	0.43	0.758	0.305	0.408	0.829	0.268	0.423	0.774	0.296
Speciality	0.814	0.444	0.212	0.844	0.441	0.217	0.82	0.441	0.215
Tradition	0.842	0.435	0.219	0.835	0.423	0.28	0.842	0.429	0.233
Popularity	0.807	0.467	0.233	0.766	0.496	0.287	0.799	0.472	0.243
Developmental possibility	0.843	0.402	0.28	0.825	0.467	0.268	0.84	0.414	0.278
Fame	0.81	0.337	0.369	0.787	0.418	0.363	0.805	0.352	0.368
Convenience in cookery	0.252	0.231	0.904	0.243	0.226	0.862	0.249	0.232	0.897
Cheapness of price	0.337	0.236	0.862	0.291	0.18	0.86	0.334	0.222	0.86
Value of commodity	0.772	0.368	0.365	0.727	0.446	0.389	0.763	0.385	0.368
Rotation Sums of Squared Loadings total	4.947	4.511	2.347	4.862	4.769	2.289	4.932	4.558	2.328
% of Variance	38.054	34.700	18.052	37.402	36.684	17.607	37.938	35.064	17.904
Cumulative %	38.054	72.754	90.806	37.402	78.086	91.693	37.938	73.003	90.907

Component Plot in Rotated Space

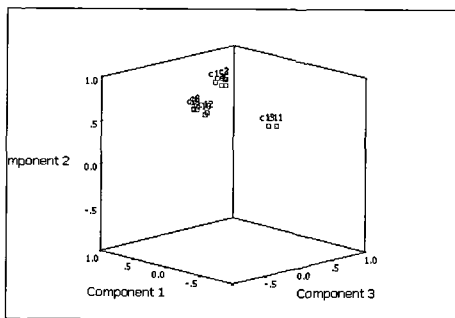


Fig. 3. Factor analysis for the degree of value in traditional Korean foods

Table 10. Analysis of covariance for the degree of value in traditional Korean foods

Variables	Type III SS	F	p-value
Age	8.37E-04	0.014	NS
Qualitative factor	701.494	11625.9	0.001
External factor	932.922	15461.38	0.001
Preparatory&Economic factor	284.006	4706.856	0.001
Sex	1.32E-02	0.219	NS
Head family	2.76E-02	0.228	NS
Residence area	0.208	3.445	0.064
Sex* Head family	9.84E-02	0.815	NS
Sex*Residence area	2.38E-04	0.004	NS
Head family*Residence area	0.128	1.06	NS
Sex*Head family*Residence area	5.11E-03	0.085	NS

*p<0.05, **p<0.01

질적인자, 음식의 외적인자, 음식의 준비·경제인자, 거주지의 영향을 받는 것으로 나타났다.

전류, 구이류, 떡류, 장류, 국류 모두 음식의 질적인자, 음식의 외적인자, 음식의 준비·경제인자의 변인이 이들 음식의 가치도에 영향을 주는 변인으로 작용함을 보였으며 특히, 구이류, 국류에서는 연령의 영향도 받는 것으로 나타났고, 떡류와 장류에서는 성별의 영향도 이들 음식의 가치도에 영향을 주는 변인으로 작용하는 것으로 나타났다(Table 11).

IV. 요약 및 결론

본 연구는 지역별 거주민을 대상으로 우리고유의 한국 전통음식을 20가지로 분류하여 13개 세부항목에 대해 개별 평가를 하였다. 또 항목총점에 의하여 한국전

통음식의 가치도를 평가하였으며 전통음식의 가치도에 대한 여러 요인을 조사하였다. 또 대상자의 일반적 특성을 파악하여 전통음식의 가치평가에 영향을 주는 변인들을 알아보려고 하였다.

1. 전통음식에 대해 중요시 평가된 사항으로는 음식고유의 맛, 색, 질감인 것으로 나타났으며 또 맛만큼이나 영양에 대해서도 중요한 요인으로 평가한 것으로 나타났다. 거주지별로는 경기지역 거주자들이 강원지역 거주자들에 비해 전통성, 가격성 항목을 높게 평가한 것으로 나타났다. 항목별 평가에서 조사대상 남자는 전통음식에 대해 맛, 영양, 색, 특산물, 질감, 식재료 순으로 중요하게 평가하였고 조사대상 여자는 전통음식에 대해 맛, 영양, 색, 질감, 특산물, 전통성, 대중성, 식재료, 발전성, 가치성, 지

Table 11. Analysis of covariance for the degree of value in the po, Sik-cho, Alcohol, Jeon, Kui, Tteok, Jang and Guk of Kyunggi traditional foods

Po				Kui			
Variables	Type III SS	F	p-value	Variables	Type III SS	F	p-value
Age	118.743	3.547	0.061	Age	270.342	8.045	0.005
F1	208.408	6.225	0.013	F1	836.223	24.885	0.001
F2	1220.557	36.454	0.001	F2	771.628	22.962	0.001
F3	641.587	19.162	0.001	F3	180.057	5.358	0.021
Sik-cho				Tteok			
Variables	Type III SS	F	p-value	Variables	Type III SS	F	p-value
Age	500.314	9.585	0.002	Age	33.13	0.989	NS
F1	952.805	18.253	0.001	F1	1467.047	43.784	0.001
F2	786.566	15.068	0.001	F2	267.271	7.977	0.005
F3	391.174	7.494	0.007	F3	122.799	3.665	0.056
Head family	370.112	3.545	0.03	Sex	130.226	3.887	0.05
Alcohol				Jang			
Variables	Type III SS	F	p-value	Variables	Type III SS	F	p-value
Age	62.748	1.32	NS	Age	1.191	0.036	NS
F1	868.501	18.271	0.001	F1	802.167	24.059	0.001
F2	801.546	16.863	0.001	F2	1310.535	39.307	0.001
F3	624.664	13.141	0.001	Sex	133.166	3.994	0.046
Residence area	294.49	6.195	0.013	Guk			
F4	292.481	3.077	0.047	Variables	Type III SS	F	p-value
Jeon				Age	178.813	4.869	0.028
Variables	Type III SS	F	p-value	F1	261.867	7.13	0.008
Age	0.792	0.028	NS	F2	1106.757	30.135	0.001
F1	586.101	20.905	0.001				
F2	1284.325	45.809	0.001				
F3	127.132	4.534	0.034				

*p<0.05, **p<0.01

F1: Qualitative factor, F2: External factor, F3: Preparatory&Economic factor, F4: The head of the family * Residence area,

F5: Sex * Residence area, F6: Sex * The head of the family*Residence area

명성, 가격성, 조리법 순으로 평가하는 것으로 나타났다. 특히 조사대상 남자는 전통음식의 가치평가에서 가격 항목을 중요하게 생각하는 것으로 여자의 가격항목 평가점수보다 높았다($p<0.05$). 직업의 전문성을 고려하여 일반인과 전문가로 나누어 항목별 평가를 해 본바 일반인은 한국전통음식에 대해 맛, 영양, 색, 특산물성, 질감, 전통성, 대중성 순으로 중요하게 인식하는 것으로 나타났고 전문가는 맛, 영양, 질감, 식재료, 전통성, 색, 특산물성 순으로 중요하게 생각하는 것으로 나타났다. 특히 일반인은 전문가보다 가격에 대해 평가 점수가 높았는데 이는 일반인이 전문가보다 한국 전통음식으로서 평가할 때 가격을 더 중요하게 인식하는 것으로 보여진다($p<0.05$). 또 거주지에 관계없이 일반인은 전통음식에 대해 음식의 본질적인 맛, 색, 질감, 영양을 비교적 중요하게 인식하고 있는 반면 전문가는 맛, 색, 질감, 영양 외에 전통성, 발전성, 특산물성, 대중성 등 음식의 외적인 면, 식문화적인 측면을 부가하여 중요하게 인식하는 것으로 나타났다.

- 전통음식의 가치도는 세부항목인 13개 항목별 순위에 대해 가중치를 부여하여 총점을 내고 평균값으로 평점을 내는 가중평균 순위 법으로 평가를 하는 것으로 하였다. 그 결과 거주지에 상관없이 항목총점이 가장 높은 전통음식은 김치류였으며 거주지별로 경기지역 거주민들이(51.09 ± 8.34) 강원지역 거주민들(49.21 ± 7.26)보다 김치류에 대한 항목총점이 높았다($p<0.01$). 한편 항목총점이 높은 즉 가치도가 높은 전통음식류를 살펴보면, 경기지역에서는 김치류, 떡류, 음청류, 장류, 한과류, 묵류, 밥류, 전류, 나물류, 국류, 면류, 주류, 찜류, 젓갈류, 구이류, 조림류, 부각류, 포류, 회류, 식초류 순으로 조사되었으며, 강원지역에서는 김치류, 떡류, 장류, 한과류, 음청류, 묵류, 밥류, 나물류, 전류, 면류, 찜류, 국류, 젓갈류, 부각류, 주류, 구이류, 회류, 조림류, 포류, 식초류 순으로 조사되었다.
- 전통음식의 가치도에 대해 일반인과 전문가간에 차이는 없는 것으로 나타났다. 반면 거주지별로는 전통음식의 가치도에 대해 일반인과 전문가간에 서로 다른 견해를 보였는데 경기지역에서는 일반인(40.99 ± 9.25)이 전문가(38.65 ± 8.29)보다 회류에 대해 항목총점을 높이 평가하였고($p<0.05$), 강원지역에서

는 전문가(46.74 ± 5.79)가 일반인(4.33 ± 7.05)보다 밥류에 대해 항목총점을 높이 평가하였다($p<0.05$). 한편 회류, 밥류를 제외한 대부분의 전통음식에 대한 가치도 평가에서는 경기 및 강원지역의 일반인과 전문가에 유의한 차이는 없었다.

- 연령별로 전통음식류의 가치도를 분석한 결과 60세 이상의 연령군은 다른 연령 군에 비해 대부분의 전통음식류에 대해 항목총점을 높게 평가한 경향을 나타냈으며 특히 면·만두류($p<0.05$), 국류($p<0.05$), 식초류($p<0.01$), 부각류($p<0.01$)에 대해 유의하게 항목총점을 높게 평가한 것으로 드러났다. 거주지별로 보면 경기지역 60세 이상 연령군은 면·만두류에 대해 항목총점을 높게 주었으며($p<0.05$) 국·탕 찌개류에 대해서도 가장 높게 준 것으로 나타났다($p<0.05$). 또 60세 이상 연령군은 주류($p<0.05$), 식초류($p<0.01$), 부각류($p<0.01$), 포류($p<0.05$)에 대해서도 역시 항목총점을 높게 준 것으로 조사되었다. 반면 강원지역에서는 연령이 높아질수록 전통음식류에 대해 항목총점을 높게 주는 경향은 있었으나 통계적으로 유의하지는 않았다.
- 전통음식류에 대한 가치도를 인자분석 한 결과 거주지에 상관없이 전통음식에 대해 가치를 중요하게 생각하는 사항으로 제1인자는 음식의 외적인자(사회관념적 인자)를 제2인자는 음식의 질적인자를 제3인자는 음식의 준비·경제인자를 각각 갖는 것으로 나타났다.
- 전통음식분류별 가치도에 영향을 주는 변인을 분석한 결과 음식의 질적인자, 음식의 외적인자, 음식의 준비·경제인자가 작용하는 것으로 나타났으며 이외에도 연령, 거주지, 종가집 여부, 성별의 영향도 전통 음식 종류에 따라 가치도에 영향을 주는 변인으로 작용하는 것으로 나타났다.

국내의 소비자는 물론 국외의 소비자들까지 한국의 전통음식에 대해 호의적 기호 및 인식을 갖고 한국의 전통음식의 발전과 이용·활용에 대해 기대를 하고 있는 추세에(Kim SM 2000, Jang EJ 등 1996, Moon SJ 등 1999, Lee KA 등 1993, Jung HS와 Shin MJ 2002, Jung HS 등 2004, Sim YJ 등 2000, Han KS와 Song BC 2003) 본 연구결과는 한국전통음식의 가치도를 평가하여 대상자들이 어떤 점을 중요시하는지 또 가장

가치 있게 인식하고 있는 전통음식에는 어떤 것이 있는지에 대해서 알 수 있었고 그 결과 김치류를 가장 가치 있는 전통음식으로 인식하는 것으로 조사되었다. 김치의 기호와 섭취에 관한 연구에 의하면(Lee YN 등 1991, Koo NS 1997) 김치류 중 가장 기호성이 있는 것은 배추김치이며 섭취빈도도 가정의 87% 가량이 매 끼니마다 소비한다고 하였다. 김치는 이미 한국전통음식의 대표음식으로 국내·외적으로 김치의 영양과 생리적 특성의 우수성을 인정받았다(Kim YJ 1999, 정우섭 1996년). 이제는 김치가 우리의 식생활에서 필요한 음식으로서 뿐만 아니라 세계의 식품시장에서 맛과 영양으로서 인정을 받는 음식임을 너머 우리의 전통 고유 기술, 다양한 문화적 체험에 이르기까지 폭 넓은 범위에서 무한히 발전시켜야 할 대표적인 전통음식이 되어야 할 것이다.

본 연구결과에서와 같이 김치이외에도 한국의 전통음식으로 가치가 높은 음식에는 떡류, 음청류, 장류, 한과류가 있었다. 단지 이들 식품들에 대해 전통을 재현한 것에 만족하지 않고 전통음식의 과학화, 상업화, 세계화에 관한 다양한 소비자의 견해를 기초로 전통음식의 대중적 보급과 산업화를 위한 노력이 함께 이루어질 때 전통음식의 계승 및 발전이 균형적이며 현실성 있게 이루어질 수 있다고 사료된다.

일반인은 전통음식의 가치에 있어 가격과 음식의 본질적인 맛, 색, 식재료, 질감, 영양면에 가치를 두었으며 전문가들은 전통음식에 대해 음식의 사회관념적인 면 즉 음식의 발전가능성, 전통성, 대중성, 가치성 등 식문화측면을 부가하여 평가하였다. 전통음식의 가치도 평가에 있어 거주지, 성별, 연령 등 변인의 영향을 받는다는 결과를 고려해 볼 때 소비자의 가치관 및 기호변화를 주시하여 전통음식의 제품개발과 마케팅, 광고에 전략적 역점을 둔다면 한국전통음식의 발전 영역은 더욱더 넓어질 것임을 기대할 수 있을 것이다.

참고문헌

강인희. 1987. 한국의 맛. 대한교과서주식회사. 서울. pp3-32
 김달용. 2003. 음식디미방(1670년 경). 경북대학교 출판부. 대구. pp55-209
 김예정. 2003. 영양학적 평가를 통한 전통식품의 산업화-한과(과정류)를 중심으로. 식품산업과 영양 8(1): 57-63
 김재수. 2002. 한국농업의 미래 식품산업에서 희망을 찾는다.

농민신문사. 서울. pp 25-35
 방신영. 1930. 조선요리제법. 한성도서주식회사. 서울. pp1-10
 보건복지부. 2002. 2001년 국민영양조사 보고서·영양조사부문 I. pp3-20
 서유구. 2005. 임원십육지(1827년경). 민음사. 서울. pp225-238
 안명수. 2000. 한국음식의 조리과학성. 신광출판사. 서울. pp11-56
 염초애, 장명숙, 윤숙자. 1992. 한국음식. 효일문화사. 서울. pp21-375
 유중립. 2003. 증보 산림경제 지구문화사. 경기. pp14-383
 윤덕인. 2005. 외식 조리인을 위한 한국음식 이론 및 조리의 실제. 관동대학교 출판부. 서울. pp10-288
 윤서석. 1999. 우리나라 식생활 문화의 역사. 신광출판사. 서울. pp170-383
 윤서석. 2003. 한국음식. 수학사. 서울. pp12-154
 이원동. 2001. 한국젓갈의 현황과 현대화 과제. 식품산업과 영양 6(3): 23-27
 이효지. 2002. 한국의 음식문화. 신광출판사. 서울. pp67-77
 이효지. 2004. 시의전서. 신광출판사. 서울. pp11-248
 정우섭. 1996. 김치산업의 문제점과 발전방향. 식품산업과 영양 1(1): 15-21
 최성자. 1996. 한국전통음식의 맛과 멋. Korean J Dietary Culture 11(4): 561-568
 한복려. 2002. 떡의 상품화 방안. Korean J Food Cookery Sci 18(5): 582-585
 한 역. 1995. 한국음식의 문화적 인식과 수용. 식품기술 8(4): 3-34
 허명희, 양경숙. 2004. SPSS 다변량자료분석. (주) 데이터솔루션. 서울. pp19-68
 황혜성, 한복려, 한복진, 서해경. 1997. 한국음식대관. 예맥출판사. 한국문화보호재단 (6) pp316-317
 황혜성, 한복려, 한복진. 1990. 한국의 전통음식. 교문사. 서울. pp13-68, 184-501
 황혜성, 한복려, 한복진. 2003. 한국의 전통음식. 교문사. 서울. pp11-60, 120-402
 Chang MJ, Cho MS. 2000. Recognition and preference to Korean traditional foods foreign visitors in Korea. Korean J Dietary Culture 15(3): 215-223
 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 Dietary Culture 19(4): 392-398
 Cho HY. 1998. The historical background and characteristics of Korean food. Korean J Dietary Culture 13(1): 1-8
 Cho YS, Hong SO, Han JS. 1988. The study of the housewife's consciousness on the Korean traditional food in Taegu area. Korean J Dietary Culture 3(3): 281-292
 Choi SK, Ha MO, Byun GI. 2006. A comparison of the importance and satisfaction for the popularization and merchandising of local foods in the Ulsan area. Korean J Food Cookery Sci 22(3): 346-354
 Choi MS, Jung EH, Hyun TS. 2002. Perception and preference of

- Korean traditional foods by elementary school students in Chung-buk province. *Korean J Dietary Culture* 17(4): 399-410
- Cosper BA, Wakefield LM. 1975. Personal, attitudinal, and motivational factors-food choices of women. *Journal of American Dietetic Association* 66(2): 152-155
- Han KS, Song BC. 2003. A study on discover and perception of the native local foods in Wonju region. *Korean J Dietary Culture* 18(4): 365-378
- Jang DJ, Kim SN, Kim SH, Lee KK, Lee HJ. 2005. Survey of consumer perception for derivation of superior factors in various Korean traditional foods. *Korean J Food Cookery Sci* 21(6): 780-812
- Jang EJ, Lee YK, Lee HG. 1996. The study for consciousness, dietary life behaviors on Korean Traditional food. *Korean J Dietary Culture* 11(2): 179-206
- Jung HS, Shin MJ. 2003. A study on the recognition and preference of Korean traditional cookie among college students. *Korean J Food Cookery Sci* 19(3): 328-338
- Jung BM, Lim SS, Kim ES. 1997. A study on Korean traditional food for housewives living in the rural Area of Chunnam, Yosu. *Korean J Food Cookery Sci* 13(2): 99-105
- Jung HS, Shin MJ. 2002. A study on the recognition and preference of Korean traditional rice cake among college students. *Korean J Dietary Culture* 17(5): 594-604
- Jung HS, Seo KH, Shin MJ. 2004. A study on the consumption of Korean traditional rice cakes by college students. *Korean J Food Cookery Sci* 20(1): 26-33
- Kang US, Chyun JH. 1998. A comparison study on the perception and the preference of Korean traditional food in middle school students living in urban and rural area. *Korean J Dietary Culture* 13(2): 97-105
- Kim CJ, Kwon DY, Cho YJ, Chun HS, Hong SJ, Jang DJ, Kim MH. 2003. Technology road maps for R&D strategy of KFRI. Korea food Research Institute, Republic of Korea. pp 1-133
- Kim ES. 1996. A study of Korean traditional food, fermented food and Korean traditional holidays of housewives living in the rural area of Kangwondo. *Korean J Food Cookery Sci* 12(1): 82-91
- Kim JH. 1995. A study on Korean traditional foods preference and consumption of female high school students. *Korean J Food & Nutrition* 8(4): 293-300
- Kim JS. 2005. Universalizing Korean food. *Korean J Dietary Culture* 20(5): 499-507
- Kim KH, Cho MS. 2002. A study on determination factors for traditional food development in Jeju. *Korean J Culture Tourism* 4(1) : 115-136
- Kim SA, Kwon SJ. 2004. Recipe standardization and nutrient analysis of native local foods in Gyeongsangnamdo region. *Korean J Food Cookery Sci* 33(2): 405-411
- Kim SM. 2000. Attitude of the university students in the Kyung-book area on the traditional food(I)-The evaluation, the utilization and the life style-. *Korean J Food Cookery Sci* 16(1): 27-35
- Kim YJ. 1999. Physiological properties of Kimchi. *Food Industry and Nutrition* 4(3): 59-65
- Koo NS. 1997. Housewives' consumption aspects of Korean fermented foods in Taejon. *Journal of Korean Society Nutrition* 26(4): 714-725
- Kye SH, Yoon SI. 1988. Food preference of foreign athletes in Korean traditional foods. *Korean J Dietary Culture* 3(1): 79-87
- Lee HG, Choi YJ. 1998. Dietary survey in Kyunggido area. *Korean J Dietary Culture* 13(5): 393-403
- Lee JS. 1997. A study on the children's consumption pattern and preference of Korean rice cake. *Korean J Dietary Culture* 12(3): 323-329
- Lee JS. 1998. A study on high school student's consumption pattern and preference of Korean rice cake. *Korean J Dietary Culture* 13(2): 83-89
- Lee KA, Jang YA, Kim WK. 1993. A study on university student' knowledge and opinion of the Korean traditional foods -I. The knowledge and consumption of the Korean traditional foods-. *Korean J Home Economics* 31(4) : 187-195
- Lee YM. 1986. The study of eating behavior and value evaluation of food in Urban adolescents. *Yonsei University Doctor Theory*. pp 1-203
- Lee YN, Shin MJ, Kim BN. 1991. A study on the present state of traditional food. *Korean J Dietary Culture* 6(1): 71-81
- Min KH. 2006. Menu evaluation for native foods in Jeonju area. *Korean J Food Cookery Sci* 22(1): 96-104
- Moon SJ, Kim JY. 1992. A study of value evaluation for foods among college students. *Korean J Dietary Culture* 7(1) : 25-34
- Moon SJ, Yoon HJ, Kim JY, Lee YJ. 1999. A factor analysis on the value system of convenience foods by Korean college students. *Korean J Food Cookery Sci* 15(4): 327-337
- Park YS. 1998. Perception of traditional foods in Hansan-Do area. *Korean J Food Cookery Sci* 14(5): 516-534
- Park YS, Myung CO, Lee KW, Nam HW. 2005. A study on the Well-being related awareness and dietary life pattern in urban housewives *Korean J Dietary Culture* 20(5): 574-583
- Sim YJ, Jung BM, Kim ES. 2000. A survey for the international spread of Korean food from the Korean residents in the U.S.. *Korean J Food Cookery Sci* 16(3): 210-215

(2007년 1월 16일 접수, 2007년 2월 15일 채택)