The Korean Journal of Culinary Research
Vol. 13, No. 4, pp. 19~30 (2007)

부산 지역 향토 음식의 활성화 방안에 관한 연구
- 동래파전을 중심으로 -

조용범[¶], 정진우[*], 윤태환[**], 김소미[***], 박경태[****], 최현미[*****], 김경묘[******]
동의대학교 외식산업경영학과, [*]영산대학교 서양조리학과
[**]동의대학교 호텔컨벤션경영학과, [***]동부산대학 호텔외식조리과
[****]가야대학교 호텔조리영양학과, [*****]신라대학교 식품영양학과
[*****]경남정보대학 외식조리학과

Research on Development Plan of Native Local Food in Busan Area
- Focused on Dongrae-Pajeon, Pan-fried Green Onion Pancake -

Yong-Bum Cho[¶], Jin-Woo Jung[*], Tae-Hwan Yoon[**], So-Mi Kim[***]
Kyong-Tae Park[****], Hyun-Mi Choi[*****], Kyoung-Myo Kim[******]
Dept. of Food Service & Restaurant Management, Dong-eui University
[*]*Dept. of Western Cuisine & Culinary Arts, Youngsan University*
[**]*Dept. of Hotel & Convention Management, Dong-Eui University*
[***]*Department of Culinary Art, Dong-Pusan College*
[****]*Dept. of Hotel Culinary Arts & Nutrition, Kaya University*
[*****]*Dept. of Food Nutrition, Silla University*
[******]*Dept. of Hotel Culinary, Kyungnam College of Information & Technology*

Abstract

The purpose of this study was to gather useful information for establishing an efficient marketing direction by investigating the flavor, serving patterns, price and cooking method of Dong-rae Pajeon which is a native local food of Pusan area. A questionnaire was answered by 226 citizens who experienced Dong-Lae Phajeon.

The study data were analyzed by frequency analysis, *t*-test, ANOVA, and multiple regression analysis. The findings are summarized as follows: The flavor, presentation, types of oil, and price of Dong-rae Pajeon had influence on the satisfaction of respondents. To globalize Dong-rae Pajeon, 'developing its cooking method', 'decreasing its price', and 'developing its serving patterns' should be considered.

Key words : Dong-rae Pajeon, taste, cooking method, decoration, price, activation.

Ⅰ. 서 론

오늘날 국내·외에는 웰빙 문화에 따른 건강에 대한 관심이 고조되고 있다. 이에 맞춰 10대 장수 식품 중 하나로 김치가 포함됨으로써 한국 음식이 건강식이라는 의식이 대두되고 있다(윤은숙·

"이 논문 또는 저서는 2006년 정부(교육인적자원부)의 재원으로 한국학술진흥재단의 지원을 받아 수행된 연구임(KRF-소규모연구-C00036)"
¶ : 교신저자, 011-752-9659, ybcho22@deu.ac.kr, 부산시 부산진구 엄광로 995

송태희 1995). 이로 인해 우리나라 사람들도 옛 선조들이 섭취하던 음식 문화의 전통 음식, 향토 음식, 토속 음식 등의 이름으로 전통 식문화에 대한 관심이 높아지고 있다.

향토 음식의 관광 상품화는 지역 음식 문화 창달 및 지역의 특산물 개발과 발전, 외식업의 활성화 등 사회, 경제, 문화적 측면에 있어서 유익한 효과를 가져올 것으로 기대된다. 하지만 맛의 단조로움, 음식 발굴에 대한 정책상의 미흡, 음식점의 시설 및 서비스 미흡 등 당면하고 있는 여러 가지 문제점을 가지고 있어 여전히 풀어야 할 과제로 여겨지고 있다.

최근 지방자치제도 실시 후 지역 수익의 향상을 도모하는 각 지방단체들은 관광산업 활성화에 관심을 기울이게 되었으며, 그 관광산업 활성화의 일환으로 지역 전통 식문화를 관광 상품화 하고자 하고 있다. 또한, 한 지방에서 오랫동안 이어져 내려온 향토 음식은 역사적·문화적인 가치를 지닌 것은 내 고장 향토 음식을 지역 문화화 차원에서 보존해 나가는(이애자 2001) 한편, 이를 내 고장 산물에 대한 애착과 연결하여 지역의 발전으로 이어져 나가도록 하는 적극적인 노력이 필요하다(한억 1996). 향토 음식의 전승·발전은 그 지역 고유의 전통 음식 문화를 통하여 지역인의 정서와 참모습을 지속적으로 느끼게 해주는 동기를 부여한다(이효지 1998). 또한, 각 지방의 특산 식품을 널리 알리고 판매를 증대시키기 위해서는 신뢰할 수 있는 향토 식품을 대도시 지역과 백화점 등에서 저렴한 가격에 소비자들에게 직거래하는 향토 장터를 활발하게 개최함이 바람직하다(손일락 1996).

이에 따라 부산 지역 주민들의 지역 문화에 대한 긍정적 관심의 증가, 건강을 위한 전통 식습관에 대한 호의와 더불어 부산 지역 수익 증대를 위한 관광산업의 일환으로 부산 지역 전통 식문화에 대한 관심과 논의가 증가하고 있다. 또한, 향토 음식의 수요를 확대하고 아울러 향토 음식 산업의 여건 변화에 능동적으로 대처할 수 있게 되어 업체의 경쟁력 제고를 기할 수 있으며, 향토 음식 산업의 발전을 도모할 수 있다(최상수 2000). 특히 부산은 지리 조건상 국제 무역 도시로서 외국과 인적, 물적 교류가 많음에 따라 다양한 식품들을 음식 재료로 사용할 뿐만 아니라 다양한 조리법을 쉽게 접할 수 있음에 따라(차석빈·임주환·이애자 2000) 타 지역에 비하여 전통 음식이 발달되지 않았다는 인식을 없애기 위하여, 부산시는 1999년부터 오늘날까지 부산 지역에서 오래 전부터 전래되어 오는 향토 전통 음식에 대한 집중 연구 용역 사업을 실시하여 생선회와 동래파전, 흑염소불고기, 복어요리, 해물탕, 기장 곰장어가 선정되어 부산 지역의 전래 음식 문화를 재 발굴하여 음식 문화 수준을 높이고 있다(신애숙 2000).

향토 음식의 매력은 지역의 전통성, 창조성, 역사성, 문화성 등이 결집되어 나타날 때 창출되는 것이다. 따라서 향토 음식의 독특성을 유지하기 위해서는 다른 지역에서 찾아볼 수 없는 독특한 지역 색이 담겨져 있을 때 향토 음식의 개성이 표출될 수 있다(신영건 1995). 그러나 이러한 음식들의 유래 및 특성에 대해서는 고찰되었으나, 이를 전 세계적인 음식으로 상품화하여야 한다. 그래서 본 연구에서는 부산의 향토 음식인 동래파전을 활성화 하는 방안에서 부산 시민을 대상으로 동래파전의 인지도와 관심도, 필요성과 현 문제점, 개발에 대한 인지도와 동래파전의 활성화 방안으로 동래파전의 세계화 가능성, 타인에게 추천, 재구매 등을 분석하여 동래파전의 맛, 담기, 가격이 만족도에 미치는 영향을 분석하여 활성 방안을 모색하고자 한다.

Ⅱ. 이론적 배경

향토 음식이란 지방에서 생산되는 특산 재료를 이용하여야 하며, 그 지방의 조리법을 이용하는 지역적인 음식을 말한다. 향토와 전통 그리고 토속이라는 단어는 서로 유사한 뜻을 갖는다. 하지만 전통은 토속과 향토를 아우르는 상위의 개

념이다. 향토 음식은 한민족의 식생활 문화는 그들이 살고 있는 지역의 자연 조건에 따라서 기본적인 틀이 이루어지고 그것이 역대의 사회 환경 조건의 영향을 받으며 변천과 발전을 거듭한다. 우리 인간과 음식은 바로 삶의 그 자체이며, 음식은 우리 인간과 불과분의 관계가 있다(한경선・송병춘 2001). 지방마다 음식의 맛이 다른 것은 그 지방의 기후와 밀접한 관계가 있다. 북부 지방은 여름이 짧고 겨울이 길어서 음식의 간이 남쪽에 비하여 싱거운 편이고 매운맛은 덜하다.

1. 부산 지역의 향토 음식

부산 경남 지역의 대표적 향토 음식은 동래파전, 재첩국, 미역국 등 신선한 해조류와 염소, 한우 불고기 등 육류를 활용한 음식이 고작이다(김상애 2002). 부산 경남 지역은 남해와 동해에 좋은 어장을 가지고 있어 해산물이 풍부하고 낙동강 주위의 기름진 농토로 농산물이 넉넉했다. 실제로 부산 경남 지역은 염소, 한우 등 육류와 동래파전, 미역국, 꼼장어구이, 재첩국, 백합, 바지락, 꼬막 등 신선한 해조류를 이용한 향토 음식이 대부분이다(권순정 1999).

2. 동래파전의 유래

조선시대 동래부사가 음력 3월 3일 전후로 임금님께 진상했다는 이야기로 미루어 볼 때 동래파전은 조선시대부터 조리하여 먹었으며, 파가 부드럽고 맛있는 때인 봄철 음식으로 추정할 따름이다.

옛날부터 동래는 대일 외교와 군사상의 요지로 조정 고관들의 왕래가 많았던 곳이다. 동래파전은 다양한 재료가 들어가고, 전을 부치는 기교가 섬세해 귀족성을 띤다.

부산의 생활・문화 중심지였던 동래 장터의 별미는 동래파전을 맛보는 재미로 이곳 장터를 찾았다고 한다. 부산의 음식 문화 속에서 동래파전은 그나마 지역성을 가장 잘 간직하고 있는 대표 음식으로 생각한다.

동래파전의 주재료 가운데 하나인 파는 기장 지역의 특산물(윤한삼・김헌태・류청호・김영표 2005)이며, 미나리는 기장 인접 지역인 언양에서 지금까지 생산되고 있으며, 해산물은 부산 지역의 대표적인 산물이다. 파를 넣고 부침개를 만든 파전이 다른 지역에도 없는 것은 아니지만, 동래파전은 독특한 재료 배합과 맛으로 그 명성을 현재까지 이어오고 있다.

3. 동래파전의 식재료

동래파전에는 파, 미나리, 대합, 홍합, 굴, 새우, 조갯살, 쇠고기, 달걀 등 주 식품 재료 외에도 찹쌀 및 멥쌀가루, 식물유, 맛 국물 재료인 멸치와 다시마, 양념 등 10종류 이상의 식자재가 들어 있다.

동래파전이 다른 지역의 파전과 다른 것은 반죽 재료로 쌀가루(찹쌀가루, 멥쌀가루)를 이용하기 때문에 질척한 듯하면서 쫄깃쫄깃한 맛을 가지고 있다. 또한, 번철에 올려 그냥 지져내는 일반 파전과 달리 동래파전은 달걀과 쌀가루를 사용하여 반드시 뚜껑을 덮고 익혀내는 등 조리 방법에서도 차이가 보인다.

동래파전은 보기만 해도 구미를 당기게 하며, 청색, 황색, 백색, 흑색, 적색의 오방색이 골고루 조화되어 우주 만물을 형성하는 원기와 오행에 근거한 만물의 조화가 담겨져 있다.

Ⅲ. 연구의 조사 대상과 설계

1. 조사 대상 및 기간

부산 지역의 동래파전에 대한 활성화 방안을 조사를 하기 위하여 1차적으로 예비 연구 조사를 위해 전문 관련 교수, 전문 식당 종사자와 선행 연구를 바탕으로 설문 문항을 작성하여 일반인들 중 동래파전을 먹어본 사람을 대상으로 조사를 실시하였다. 그리고 이에 대한 문제점을 보완하여 개발된 설문지로 부산 시민 성인을 대상으로 2007년 5월 1일부터 21일까지 21일간 설문조사를 실시하였다. 설문지는 250명을 표본으로 조사하였으며, 사전에 연구 취지와 설명을 통하여 훈련

된 조리 관련대학원에 재학 중인 원생들을 설문조사원으로 활용하여 부산 시내 시민을 대상으로 설문조사의 실시 목적을 설명하고 설문지를 배포하여 그 자리에서 직접 기입하도록 하였다. 총 250부 설문지 중에서 235부가 회수되었으며, 이 중 불성실하게 응답하였거나 부분적으로 무응답인 설문지 9부를 제외한 226부를 표본자료로 분석하였다.

2. 조사 내용

본 연구의 목적을 수행하기 위하여 설문지 구성으로는 표본조사 대상자의 인구통계학적 일반사항 7문항, 향토 음식의 인식은 손영진(2001)은 향토 음식의 관여도와 필요성 개발에 대한 연구를 하였다. 맛에 있어서는 정진우(2002), 정진우(2005)의 서양요리의 품질이 고객 가치, 고객 만족, 고객 충성도에 미치는 영향에 관한 실증적 연구에서 대한 선행 연구를 재구성하여 씹는 맛, 파의 맛, 일반 파전과 비교의 맛, 해물의 맛 4개 문항으로 구성하였다. 또한, 정진우(2005)의 약선 요리의 맛과 조리 방법이 고객 만족도에 미치는 영향에서 맛에 대한 담기에서 모양과 조화 등 참고하여 재구성하여 그릇과 음식의 모양, 음식의 색상 조화, 담는 양, 그릇의 크기, 주문 단위량, 천체의 조화, 곁들인 장식으로 7문항으로 구성하였다.

강종헌(1994)의 식음료 가격의 결정 방향에 관한 연구에서 가격에 대한 만족, 음식의 매력성, 영양적 요소 등의 선행 연구를 재구성하여 음식의 양에 대한 가격에, 영양에 가치, 음식 매력에 가격, 일반적인 요리와의 가격 4개 문항으로 구성하였다. 정진우(2002), 김재수(2005)의 선행 연구를 재구성하여 가격, 양, 색, 서비스, 맛, 가치성, 건강, 영양, 지역성에 대한 만족도로 9문항으로 구성하였다. 각 측정 변수들은 Likert 5점 척도를 이용하여 측정하였으며, 각 문항의 평가 기준은 '매우 그렇다'의 5점부터 '전혀 그렇지 않다'의 1점까지의 5개 범주로 구분하였다.

3. 통계처리

자료의 분석은 SPSS(v.12.0)을 이용하여 빈도, 평균, 표준편차를 구하였다. 독립된 집단인 성별, 연령, 학력, 직업, 이용 횟수 및 월 평균 소득 등에 따른 평균값을 비교하기 위해서 두 표본 *t*-검증 방법과 ANOVA를 이용하여 집단간의 차이를 분석하였다. 그리고 동래파전이 활성화 방안에 영향을 미치는지를 검증하기 위해서는 다중 회귀분석(multiple regression analysis)을 이용하였다.

Ⅲ. 결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반사항(표 2 참조)

2. 동래파전에 대한 인식 사항

부산의 향토 음식에 대한 인식도 조사에서 〈표 3〉과 같이 나타났다. 부산 지역 시절 음식에 관하여 알고 있는지에 대한 질문에는 모른다는 109명(48.2%), 보통이다 59명(26.1%), 전혀 모른다는 42명(18.5%), 알고 있다는 11명(4.8%), 잘

〈표 1〉 선행 연구 자료

구분	선행 연구자	문항 수
인구 동계적 사항	일반공통사항	7문항
향토 음식의 인지도	손영진(2001)	7문항
맛	정진우(2002), 정진우(2005)	4문항
담기	정진우(2002), 정진우(2005)	7문항
가격	강종헌(1994)	4문항
만족도	정진우(2002), 김재수(2005)	9문항

〈표 2〉 인구통계학적 일반 조사

구분	항목	인원(%)
성별	남	54(23.9)
	여	172(76.1)
연령	30세 이하	108(47.8)
	31~50세	102(45.1)
	51세 이상	16(7.1)
결혼	미혼	107(47.3)
	기혼	119(52.7)
교육	고졸 이하	74(32.7)
	전문대 및 대학 졸업	130(57.5)
	대학원 이상	22(9.7)
직업	일반사무직	110(48.7)
	주부	66(29.2)
	자영업	32(14.2)
	전문직	10(4.4)
	기타	8(3.5)
급여	100만원 미만	112(49.6)
	100~300만원 미만	70(31.0)
	300~500만원 미만	29(12.8)
	500만원 이상	9(4.0)
이용 연수	1~2회	86(38.1)
	3~5회	114(50.4)
	6회 이상	26(11.5)

알고 있다는 5명(2.2%)으로 나타났다. 부산 지역의 시절 음식에 대한 관심 정도에 관한 질문에서는 보통이다가 116명(51.3%), 낮다는 65명(28.7%), 매우 낮다는 23명(10.1%), 높다는 17명(7.5%), 매우 높다는 5명(2.2%)로 나타났다. 부산 지역의 시절 음식의 필요성에 대한 질문에는 지역 홍보는 98명(43.3%), 전통 음식 문화 계승이 69명(30.5%), 관광 수익성 증대는 52명(23%), 기타는 7명(3%)으로 나타났다. 부산 지역의 시절 음식의 문제점에 대한 질문에는 대중성 부족은 125명(55.3%), 복잡한 조리 방법은 35명(15.4%), 특별한 풍미 부족은 32명(14.1%), 낮은 수익성은 29명(12.8%), 기타는 5명(2.2)으로 나타났다. “부산 시절 음식을 개발한다면, 어떤 점에 중점을 두어야 한다고 생각하십니까?”에 대한 질문에는 음식의 질과 맛은 78명(34.5%), 상품성은 72명(31.8%), 지역적 전통성은 62명(27.4%), 조리 방법12명(5.3%), 기타는 2명(0.8), “부산 시절 음식을 자주 접하십니까?”에 대한 질문에는 보통이다는 156명(69%), 이용한다는 50명(22.1%) 자주 이용한다는 20명(8.8%), “부산 시절 음식의 메뉴가 개선이나 개발이 된다면 사 드실 의향이 있으십니까?”에 대한 질문에는 있다는 193명(85.3%), 없다는 33명(14.6%)으로 나타났다.

2. 동래파전의 성별, 연령, 학력, 직업, 이용 연수, 소득에 따른 차이 분석에 대한 평가

성별에 따라 동래파전의 세계화 가능성, 타인에게 추전, 재 구매, 맛의 변화, 고유의 맛, 가격 변화, 소스, 장식에 대하여 5점 리크트(1: 전혀 그렇지 않다, 3: 보통이다, 5: 매우 그렇다)로 평가한 결과는 〈표 4〉와 같다. 동래파전의 세계화 가능성에서는 여성(2.65)보다 남성(3.10) 유의확률 0.003으로 더 좋게 평가되었다. 타인에게 추천에서는 남성(3.36)이 여성(3.07)보다 더 유의적(0.016)으로 나타났다. 재 구매에서도 남성이 여성보다 더 좋게 평가되었다. 전체적인 맛의 변화에서는 여성이 남성보다 더 좋게 평가되었으며, 맛의 고유에서는 유의하지 않게 나타났다. 가격 변화에 있어서는 여성이 남성보다 더 유의하게 평가되었으며, 소스나 장식에서는 유의하지 않는 것으로 나타났다. 따라서 동래파전의 전반적인 평가에 대하여 성별에 따라 선호하는 측면들이 다른 것으로 나타났다. 성별에 따른 차이 분석 결과, 가격 변화, 세계화 가능성, 재 구매, 타인에게 추천, 맛, 향, 소스, 장식의 순으로 나타났다. 성별에 따른 동래파전의 활성화 방안에서는 향과 소스는 유의하지 않는 것으로 나타났는데, 이것은 해물의 냄새를 보다 심중을 고려해야 될 것으로 판단된다. 그리고 소스는 퓨전 소스를 선택하여 보는 것도 좋은 방법이라고 생각된다.

연령에 따라 동래파전의 세계화 가능성, 타인에게 추천, 재 구매, 맛의 변화, 고유의 맛, 가격 변화, 소스, 장식에 대하여 5점 리커트 척도(1: 전혀 그렇지 않다, 3: 보통이다, 5: 매우 그렇다)로

〈표 3〉 부산의 향토 음식에 대한 인식 사항

부산 경남 지역 향토 음식에 대한 소비자 인식도 사항	구분	인원(N)	백분율(%)
부산 지역 향토 음식에 관하여 알고 계십니까?	전혀 모른다.	42	18.5
	모른다.	109	48.2
	보통이다.	59	26.1
	알고 있다.	11	4.8
	잘 알고 있다.	5	2.2
부산 지역의 향토 음식에 대한 관심정도는?	매우 낮다.	23	10.1
	낮다.	65	28.7
	보통이다.	116	51.3
	높다.	17	7.5
	매우 높다.	5	2.2
부산 지역의 향토 음식의 필요성은?	전통 음식 문화 계승	69	30.5
	관광 수익성 증대	52	23.0
	지역 홍보	98	43.3
	기타	7	3.0
부산 지역의 향토 음식의 문제점은?	복잡한 조리 방법	35	15.4
	대중성 부족	125	55.3
	특별한 풍미 부족	32	14.1
	낮은 수익성	29	12.8
	기타	5	2.2
부산 향토 음식을 개발한다면, 어떤 점에 중점을 두어야 한다고 생각하십니까?	조리 방법	12	5.3
	상품성	72	31.8
	음식의 질과 맛	78	34.5
	지역적 전통성	62	27.4
	기타	2	0.8
부산 향토 음식을 자주 접하십니까?	보통이다.	156	69.0
	이용한다.	50	22.1
	자주 이용한다.	20	8.8
부산 향토 음식의 메뉴가 개선이나 개발이 된다면 사 드실 의향이 있으십니까?	없다.	33	14.6
	있다.	193	85.3

평가한 결과는 〈표 5〉와 같다. 동래파전의 연령에서 세계화 가능성, 타인 추천, 재 구매, 파전의 향, 소스, 장식은 연령에서는 유의하지 않게 나타났다. 전체적인 맛에서는 연령은 51세 이상(4.13), 30세 이하(3.46), 31～50세(3.31) 순으로 유의하게 나타났다. 가격에서는 51세 이상(3.63), 30세 이하(3.12), 31～50세(3.02) 순으로 유의적으로 더 좋게 평가되었다. 결론적으로, 전체적인 맛과 가격 변화만이 유의하게 나타났다. 연령에 따른 동래파전의 차이 분석 결과에서 맛, 가격 변화, 장식, 재 구매 등의 순으로 나타났다. 연령에 따른 동래파전의 활성화 대책으로 고객의 차별화 메뉴를 실시하고, 소스나 장식 또한 연령에 맞게 구분하여 메뉴를 작성하여야 할 것으로 생각된다.

〈표 4〉 성별에 따른 동래파전의 차이 분석

항목	여성	남성	평균	*F*값	유의확률
세계화 가능성	2.65	3.10	2.99	8.75	0.003**
타인에게 추천	3.07	3.36	3.29	5.83	0.016*
재 구매	2.78	3.10	3.03	7.05	0.008**
전체적인 맛	3.70	3.36	3.44	5.74	0.017*
파전의 향	3.11	3.25	3.22	1.03	0.310
가격 변화	3.52	2.98	3.11	18.05	0.000***
소스	3.26	3.13	3.16	.95	0.328
장식	3.63	3.57	3.58	.18	0.666

*p<.05, **p<.01, ***p<.001.

〈표 5〉 연령에 따른 동래파전의 차이 분석

항목	30세 이하	31~50세	51세 이상	평균	*F*값	유의확률
세계화 가능성	2.96	3.00	3.13	2.99	.19	0.826
타인에게 추천	3.28	3.31	3.25	3.29	.08	0.921
재 구매	2.98	3.06	3.13	3.03	.37	0.689
전체적인 맛	3.46	3.31	4.13	3.44	5.55	0.004**
파전의 향	3.27	3.16	3.25	3.22	.44	0.647
가격 변화	3.12	3.02	3.63	3.11	3.70	0.026*
소스	3.13	3.20	3.13	3.16	.16	0.844
장식	3.54	3.57	4.00	3.58	1.94	0.146

*p<.05, **p<.01 by ANOVA.

학력에 따라 동래파전의 세계화 가능성, 타인에게 추천, 재 구매, 맛의 변화, 고유의 맛, 가격 변화, 소스, 장식에 대하여 5점 리커트 척도(1: 전혀 그렇지 않다, 3: 보통이다, 5: 매우 그렇다)로 평가한 결과는 〈표 6〉과 같다. 동래파전의 세계화 가능성, 타인 추천, 고유의 맛, 소스, 장식 평가에서 학력에 세계화 가능성, 타인 추천, 맛의 변화, 소스, 장식은 유의하지 않는 것으로 나타났다. 재 구매는 고졸 이하는 전문대 및 대학 졸업, 대학원 이상보다 차이가 있는 것으로 나타났다. 파전의 향은 대학원 이상, 전문대 및 대학 졸업, 고졸 이하로 나타났다. 또한, 가격 변화에서는 대학원 이상, 전문대 및 대학 졸업, 고졸 이하는 순으로 나타났다. 학력에 따른 동래파전의 활성 방안으로는 고학력일수록 너무나 토속적으로 인식을 하는 것 같다. 이들의 기호에 맞게 전통성을 유지하면서 보다 넓은 의미에서 메뉴의 개선이 필요하다고 본다.

소득에 따라 동래파전의 세계화 가능성, 타인에게 추천, 재 구매, 맛의 변화, 고유의 맛, 가격 변화, 소스, 장식에 대하여 5점 리커트 척도(1: 전혀 그렇지 않다, 3: 보통이다, 5: 매우 그렇다)으로 평가한 결과는 〈표 7〉과 같다. 소득에 따라 타인의 추천, 재 구매, 맛, 향, 소스, 장식은 유의하지 않은 것으로 나타났다. 세계화 가능성에는 500만원 이상(3.89), 300~499만원(3.28), 100만원(2.95), 100~299만원(2.86)의 순으로 유의하게 나타났다. 가격 변화에서도 500만원 이상(3.67), 300~499만원(3.34), 100만원(3.12), 100~299만원(2.97) 순으로 유의하게 것으로 나타났다. 소득에 따른 동래

〈표 6〉 학력에 따른 동래파전 차이 분석

항목	고졸 이하	전문대 및 대학 졸업	대학원 이상	평균	*F*값	유의확률
세계화 가능성	2.97	2.97	3.18	2.99	.44	0.640
타인에게 추천	3.35	3.28	3.18	3.29	.47	0.626
재 구매	3.11	3.05	2.64	3.03	3.10	0.047*
전체적인 맛	3.35	3.48	3.55	3.44	.58	0.561
파전의 향	3.00	3.28	3.55	3.22	4.33	0.014*
가격 변화	2.86	3.22	3.27	3.11	4.92	0.008**
소스	3.00	3.20	3.45	3.16	2.75	0.066
장식	3.51	3.55	4.00	3.58	2.77	0.065

*p<.05, **p<.01 by ANOVA.

파전의 활성화 대책으로 소득이 많은 사람일수록 재 구매를 하지 않는 이유는 동래파전이 아직까지는 인식이 낮게 측정되고 있다. 이는 고급 요리로 변화를 주어야 하는 필요성이 요구된다.

직업에 따라 동래파전의 세계화 가능성, 타인에게 추천, 재 구매, 맛의 변화, 고유의 맛, 가격 변화, 소스, 장식에 대하여 5점 리커트 척도(1: 전혀 그렇지 않다, 3: 보통이다, 5: 매우 그렇다)으로 평가한 결과는 〈표 8〉과 같다. 동래파전의 세계화 가능성, 타인에게 추천, 재 구매, 맛의 변화, 고유의 맛, 가격 변화, 소스의 대부분 유의적이지 않게 나타났다. 장식은 기타(4.25), 전문직(4.20), 일반사무직(3.56), 자영업(3.50), 주부(3.48) 순으로 나타났으며 유의하게 나타났다. 즉, 장식은 전문직이나 기타가 일반사무직, 주부, 자영업보다 유의적으로 더 좋게 지각하고 있는 것으로 나타났다. 직업에 따른 동래파전의 활성화 방안으로는 특히 주부가 선호하는 메뉴가 개발되어야 할 것이다. 또한, 일반사무직이 선호하는 메뉴도 개발이 되어야 할 것이다.

3. 동래파전의 맛, 담기, 가격이 만족도에 미치는 영향

1) 동래파전의 전체적인 맛, 담기, 가격과 부침기름의 고객만족도에 미치는 영향

〈표 7〉 소득에 따른 동래파전 차이분석

항목	100만원 미만	100~299만원	300~499만원	500만원 이상	평균	*F*값	유의확률
세계화 가능성	2.95	2.86	3.28	3.89	3.00	3.81	0.011*
타인에게 추천	3.29	3.23	3.45	3.78	3.31	1.74	0.159
재 구매	3.02	3.03	3.10	3.33	3.05	.49	0.688
전체적인 맛	3.50	3.43	3.38	2.89	3.44	1.24	0.296
파전의 향	3.29	3.14	3.28	2.78	3.22	1.25	0.289
가격 변화	3.12	2.97	3.34	3.67	3.12	2.74	0.044*
소스	3.11	3.14	3.34	3.22	3.15	.59	0.618
장식	3.50	3.71	3.62	3.67	3.59	.86	0.462

*p<.05, **p<.01 by ANOVA.

〈표 8〉 직업에 따른 동래파전의 차이 분석

항목	일반사무직	주부	자영업	전문직	기타	평균	F값	유의확률
세계화 가능성	2.96	3.09	2.75	3.00	3.50	2.99	1.18	0.317
타인에게 추천	3.29	3.36	3.19	3.20	3.25	3.29	.33	0.858
재 구매	3.00	3.15	2.88	2.80	3.25	3.03	1.07	0.368
전체적인 맛	3.47	3.30	3.56	3.60	3.50	3.44	.61	0.655
파전의 향	3.30	3.09	3.13	3.60	3.00	3.22	1.28	0.276
가격 변화	3.15	3.06	2.94	3.00	3.75	3.11	1.70	0.151
소스	3.15	3.27	2.94	3.20	3.25	3.16	.85	0.493
장식	3.56	3.48	3.50	4.20	4.25	3.58	2.70	0.031*

*p<.05, **p<.01, ***p<.001 by ANOVA.

동래파전의 전체적인 맛, 담기, 가격, 부침기름 등이 활성화에 미치는 영향을 검정하기 위하여 회귀분석을 이용하여 분석한 결과 〈표 9〉와 같이 나타났다. 동래파전의 맛에서는 회귀식의 P값이 .046으로 동래파전의 맛은 회귀식이 통계적으로 역으로 유의한 것으로 나타났다. 즉, 일반파전과 다르게 역으로 맛이 유의한 것은 찹쌀이나 해물이 동시에 조리되어 생소한 맛을 낸 것으로 생각된다. 또한, 소스도 초고추장의 맛이 복합적으로 나타난 것으로 생각된다.

동래파전의 담기(장식)에 있어서 p값이 .003으로 동래파전의 장식은 부산 지역의 정서에 맞는 것으로 나타났다. 즉, 파전과 그릇이 조화가 이루어지는 것으로 나타났다.

동래파전의 부침기름에서 p값이 .000으로 동래파전에 영향을 미치는 것으로 나타났다. 즉, 동래파전에 사용하는 부침기름이 현대인의 입맛에 맞는 것으로 나타났다. 동래파전에서 사용되는 부침기름은 옛날에는 참기름을 사용하였으나 ,현재 사용되는 기름은 식용유를 많이 사용하지만 이것이 동래파전에서 거부 반응 없이 잘 맞는 것으로 사료된다.

가격에서는 p값이 .000으로 동래 파전의 활성화에 유의하게 영향을 미치는 것으로 조사되었다. 즉, 동래파전이 해물이나 여러 재료와 양이 가격과 합당한 것으로 나타났다.

Ⅳ. 요약 및 결론

본 연구는 동래파전의 맛, 담기, 조리기름과 가격이 고객 만족에 미치는 영향 분석을 통하여 고객들이 지각하는 동래파전의 문제점을 개선 활성화 방안을 제시하고자 부산 시민 중 동래파전을 먹어본 사람을 대상(226명)으로 조사한 실증분석한 결과는 다음과 같다.

1. 본 연구는 부산 시민을 중심으로 조사를 실

〈표 9〉 동래파전의 전체적인 맛, 담기, 가격과 부침기름이 고객만족도에 미치는 영향

Variables	Beta	SE	t	p	Cronbach' α
맛 요인	−.129	.064	−.201	.046*	.802
담기 요인	.177	.058	3.04	.003	.792
부침기름 요인	.420	.058	7.28	.000*	.804
가격 요인	.233	.063	3.91	.000*	.854
R^2=.609, Adjusted R^2=.596, F=45.832, $d.f.$=7, p=.000					

*p<.05.

시한 결과, 226명을 대상으로 하였으며, 조사대상자의 일반적 사항은 성별로는 남성이 23.9%, 여성이 76.1%로 여성이 많았다. 연령별로는 30세 이하가 47.8%, 31～50세 45.1%, 51세 이상은 7.1%였다. 결혼 여부는 기혼이 52.7%로 미혼 47.3%보다 훨씬 높게 나타났다. 교육별로는 전문대 및 대학 졸업 이상이 57.5%로 고졸 이하 32.7%보다 높게 나타났으며, 직업별로는 전문직 4.4%, 자영업 14.2%, 가정주부 29.2%, 일반사무직 48.7 %의 순이었다. 월수입으로는 1,200만원 미만이 49.6%, 100～300만원 미만이 31.0%, 300～500만원 미만이 12.8%, 500만원 이상이 4.0%로 나타났다. 1인당 평균 파전의 년 이용 횟수는 1～2회는 38.1%, 3～5회는 50.4%, 6회 이상은 11.5%로 조사되었다.

2. 부산 향토 음식에 대한 부산 시민의 인식도 사항 부산 지역 향토 음식에 관하여 알고 있는지에 대한 질문에는 전혀 모른다는 42명(18.5%), 모른다는 109명(48.2%), 보통이다59명(26.1%), 알고 있다는 11명(4.8%), 잘 알고 있다는 5명(2.2%)로 나타났다. 부산 지역의 향토 음식에 대한 관심 정도에 관한 질문에서는 매우 낮다는 23명(10.1%), 낮다는 65명(28.7%), 보통이다 116명(51.3%), 높다는 17명(7.5%), 매우 높다는 5명(2.2%)로 나타났다. 부산 지역의 향토 음식의 필요성에 대한 질문에는 전통 음식 문화 계승이 69명(30.5%), 관광 수익성 증대는 52명(23%), 지역 홍보는 98명(43.3%), 기타는 7명(3%)로 나타났다.

부산 지역의 향토 음식의 문제점에 대한 질문에는 복잡한 조리 방법은 35명(15.4%), 대중성 부족은 125명(55.3%), 특별한 풍미 부족은 32명(14.1%), 낮은 수익성은 29명(12.8%), 기타는 5명(2.2)로 나타났다. “부산 향토 음식을 개발한다면, 어떤 점에 중점을 두어야 한다고 생각하십니까?”에 대한 질문에는 조리 방법 12명(5.3%), 상품성은 72명(31.8%), 음식의 질과 맛은 78명(34.5 %), 지역적 전통성은 62명(27.4%), 기타는 2명(0.8%), “부산 향토 음식을 자주 접하십니까?”에 대한 질문에는 보통이다는 156명(69%), 이용한다는 50명(22.1%), 자주 이용한다는 20명(8.8%), “부산 향토 음식의 메뉴가 개선이나 개발이 된다면 사 드실 의향이 있으십니까?”에 대한 질문에는 없다는 33명(14.6%), 있다는 193명(85.3%)으로 나타났다.

부산 향토 음식에 대한 부산 시민의 인식도 사항을 조사하였다. 부산 지역의 향토 음식에 대하여 알고 있는지 인식 질문에서는 전반적으로 모른다고 대답한 사람이 알고 있다는 사람보다 훨씬 많게 나타났다. 이는 지역 자치단체에서 많은 관심과 정책으로 지원이 있어야 한다고 생각한다. 부산 지역의 향토 음식에 대한 관심 정도에 관한 질문에서도 관심도가 낮은 것으로 나타났다. 이는 지역대학이나 연구단체에서 향토 음식에 대한 활동이 필요하다고 사료된다. 그리고 부산 지역의 향토 음식에 대한 관심 정도에 관한 질문에서는 지역 홍보를 위하여 필요성을 인식하고 있다. 이에 초점을 맞추어 향토 음식의 홍보의 초점을 두어야 한다. 향토 음식의 문제점에서는 대중성 부족을 지적하였다. 이는 부산시나 연구단체의 지원과 홍보 활동이 절실하게 필요하다고 할 수 있다.

3. 세계화 가능성, 타인에게 추천, 재 구매, 맛의 변화, 고유의 맛, 가격 변화, 소스, 장식에 대한 성별, 연령, 학력, 소득, 직업에 따른 분석에서는 세계화 가능성에서는 여성(2.65)보다 남성(3.10)이 유의확률이 0.003으로 더 좋게 평가되었다. 타인에게 추천에서는 남성(3.36)이 여성(3.07)보다 더 유의적(0.016)으로 나타났다. 재 구매에서도 남성이 여성보다 더 좋게 평가되었다. 맛의 변화에서는 여성이 남성보다 더 좋게 평가되었으며, 맛의 고유에서는 유의하지 않게 나타났다. 가격 변화에 있어서는 여성이 남성보다 더 유의하게 평가되었으며, 소스나 장식에서는 유의하지 않게 나타났다. 따라서 동래파전의 전반적인 평가에 대하여 성별에 따라 선호하는 측면들이 다른 것으로 나타났다. 연령은 31～50세(3.31), 30세 이하(3.46), 51세 이상(4.13) 순으로 유의하게

나타났으며, 31～50세(3.02), 30세 이하(3.12), 51세 이상(3.63) 순으로 더 좋게 평가되었다.

결론적으로, 맛의 변화와 가격 변화만이 유의하게 나타났으며, 동래파전은 31～50세, 30세 이하, 보다 51세 이상의 경우 맛의 변화와 가격 변화를 더 좋게 평가하였다. 학력에는 세계화 가능성, 타인추천, 맛의 변화, 소스, 장식은 유의하지 않게 나타났으며, 재구매는 고졸이하는 전문대 및 대학졸업, 대학원이상, 보다 차이가 있는 것으로 나타났으며, 고유의 맛은 고졸이하는 전문대 및 대학졸업, 대학원이상, 보다 더 유적으로 더 좋게 평가하였다. 소득에 따라 타인의 추천, 재구내, 맛, 향, 소스, 장식은 유의하지 않은 것으로 나타났다.

세계화 가능성에는 500만원 이상(3.89), 300～499만원(3.28), 100만원(2.95), 100～299만원(2.86)의 순으로 유의하게 나타났다. 가격 변화에서도 500만원 이상(3.67), 300～499만원(3.34), 100만원(3.12), 100～299만원(2.97) 순으로 유의하게 나타났다. 타인 추천, 재 구매, 맛의 변화, 고유의 맛, 소스, 장식은 유의하지 않게 나타났다. 이러한 결과에 대한 이유 등에 대한 고찰은 향후 연구가 필요한 것으로 판단된다. 직업에 따라 동래파전의 대부분 유의적이지 않게 나타났다. 장식은 일반사무직, 주부, 자영업, 전문직 기타에 대하여 유의적으로 더 좋게 지각하고 있는 것으로 나타났다.

동래파전의 세계화 가능성, 타인에게 추천, 재구매, 맛의 변화, 고유의 맛, 가격 변화, 소스, 장식에 대하여 성별, 연령, 학력, 소득, 직업에 따른 분석한 결과에서는 남녀에서는 세계화 가능성, 타인에게 추천, 재 구매, 맛과 가격이 가능한 것으로 분석되었다. 연령에서는 맛과 가격이 유의한 것으로 나타났다. 그리고 소스, 장식, 향 등은 나이에 따라 차별화가 필요하다고 사료된다. 학력에 있어서는 대부분이 유의하지 않게 나타났다. 이는 장식이나 소스, 맛, 향 등은 세부적인 차별화가 필요하다고 사료된다.

4. 동래파전의 전체적인 맛, 담기, 가격, 부침기름이 고객만족에 미치는 영향을 검정하기 위하여 회귀분석을 이용하여 분석한 결과, 동래파전의 맛에서는 회기식의 p값이 .046이므로 유의하다고 할 수 있다. 동래파전을 조리할 때 사용하는 부침기름과 가격 역시 영향을 미치는 것으로 나타났다. 동래파전의 그릇담기에 있어서 p값이 .028로 활성화에 영향을 미치는 것으로 나타났다. 담기에서는 p값이 .003으로 영향을 미치는 것으로 나타났다. 부침기름에서 p값이 .000으로 동래파전에 영향을 미치는 것으로 나타났다. 가격에서는 p값이 .000으로 동래파전의 활성화에 유의하게 영향을 미치는 것으로 조사되었다. 동래파전의 맛, 담기, 조리기름, 가격이 고객 만족에 영향을 미치는 것으로 나타났다. 따라서 부산 지역의 향토 음식인 동래파전이 지역 향토 음식으로 자리잡은 것으로 생각된다. 또한, 부산 시민이 만족하면 국민의 음식으로 더 나아가 세계적인 음식으로 자리 매김할 수 있을 것으로 생각된다. 동래파전은 앞으로 부산 시민뿐만 아니라 전 국민의 음식이며 세계인의 요리와 상품이 되기 위하여 끝임 없는 개발이 필요할 것이다.

본 논문의 한계점은 부산 시민뿐만 아니라 전 국민과 외국인을 포함한 조사가 실시되었어야 한다. 또한, 표준화 조리 레시피가 갖추어진 전통 동래파전 식당에서 조사가 이루어졌어야 하나, 식당의 어려운 사정으로 인하여 부산 전체 시민을 대상으로 설문을 실시하였다는 점이 본 논문의 한계점이라 판단된다. 따라서 향후 동래파전 관련 연구에서는 이러한 점들을 고려하면 보다 신뢰성이 높은 결과를 얻을 수 있을 것으로 사료된다.

참고문헌

1. 강종헌 (1994) : 식음료 가격의 결정 방향에 관한 연구. *한국관광산업학회* 563.
2. 권순정 (1999) : 경상남도 일부 지역의 향토 음식의 발굴 및 조리표준화. 신라대학교 대

학원 석사학위논문, 52.
3. 김재수 (2005) : 한국음식의 국제화 방안. *한국조리학회지* 20(5):499-507.
4. 김상애 (2002) : 부산 향토 음식 아귀찜의 표준조리방법 및 영양 성분에 관한 연구. *한국식품영양과학회지* 31(6):1142-1149.
5. 김상애 · 권순정 (2004) : 경상남도 일부 지역 향토 음식의 조리표준화 및 영양 분석. *한국식품영양과학회지* 33(2):405-411.
6. 김해진 · 조진호 · 진영걸 · 유종상 · 민병준 · 박병철 · 김인호 (2006) : 산란계에 갯벌 미생물 유래 단백질 분해효소제의 급여가 계란 품질. 영양소 소화율 및 혈청내 총 단백질 함량에 미치는 영향. *한국가금학회지* 33(4):303-308.
7. 고범석 · 강석우 (2004) : 대구지역 향토 음식의 인식도에 관한 연구. *한국조리학회지* 10(4): 15-30.
8. 손일락 (1996) : 우리나라 향토 음식의 관광상품화 방안에 관한 소고. *산업경영연구* 21(1): 56.
9. 신애숙 (2000) : 부산의 전통 향토 음식의 현황 고찰. *한국조리학회지* 6(2):67-78.
10. 신영건 (1995) : 한국전통적김치의 마케팅 전략에 관한 연구. 경기대학교 대학원, 74-76.
11. 윤은숙 · 송태희 (1995) : 우리나라 향토 음식의 인지도에 관한 연구. *한국조리과학회지* 11 (2):145-152.
12. 윤한삼 · 김헌태 · 류청호 · 김영표 (2005) : 양식어장 생산성 향상을 위한 적정 배치 방안. *수산해양교육연구* 17(3):361-372.
13. 이애자 (2001) : 향토 음식 메뉴개발에 관한 연구. 순천향대학교 산업정보대학원 석사학위논문, 69.
14. 이효지 (1998) : 한국의 음식문화. 신광출판사, 81.
15. 정진우 (2002) : 서양요리의 품질이 고객가치, 고객만족, 고객충성도에 미치는 영향에 관한 실증적 연구. 대전대학교 대학원 박사학위논문, 124.
16. 정진우 · 박봉규 (2005) : 약선 요리의 맛과 조리 방법이 고객 애호도에 미치는 영향. *동아시아식생활학회지* 15(3):357-365.
17. 조신호 · 임희수 · 정낙원 · 이진영 · 조경련 · 김은미 (2005) : 한국음식. 교문사, 20, 서울.
18. 차석빈 · 임주환 · 이애자 (2000) : 향토 음식 메뉴개발에 관한 연구. *외식경영연구* 3 (2): 211-229.
19. 최상수 (2000) : 문화관광이벤트가 지역사회에 미치는 영향에 관한 연구. 경기대학교 대학원 24-25.
20. 한경선 · 송병춘 (2001) : 원주의 향토 음식 발굴 및 인지도에 관한 연구. *한국식생활학회지* 18(4):365.
21. 한억 (1996) : 전통 한식의 현대적 의식과 재창조. 서울대학교 대학원 석사학위논문, 12.

2007년 7월 2일 접수
2007년 12월 16일 게재확정