

서울 지역 식품관련전공 대학생들의 전통 음식 선호도가 메뉴 개발에 미치는 영향

진양호*, 조정옥¹, 문혜영

*경기대학교 관광학부, 경기대학교 외식조리관리학과

A Study on the Effect of Traditional Food Acceptability of College Students with Food Majors in Seoul on Menu Development

Yang-Ho Jin*, Jung-Ok Jo¹, Hye-Young Moon

**Dept. of Tourism, Kyonggi University*

Dept. of Food Service Management, Kyonggi University

Abstract

The purpose of this study was to suggest a moving-forward solution to the menu development of traditional foods from the analyses results, by surveying 180 college students with food majors in order to identify what effects the acceptability of traditional foods bring to menu development and their correlations. As the result showed, the acceptability of Korean traditional foods was lowering generally due to the popularity of light meals like fast food. Nevertheless, college students with majors of foodservice, cooking and foods than the students with other majors chose one-dish meals and the kinds of soup and pot stews as a favorite food more in terms of curiosity and taste, by which they were implied to have been positioned as popular foods as such. Accordingly, in order to raise the acceptability of traditional foods among other students more when the college students with food majors get related jobs in future, the development of related curricula mainly focused on simplification and standardization in menu combination is more weighted than anything else.

Key word : traditional food, acceptability, one-dish meal, menu development, light meal.

I. 서 론

최근 웰빙의 확산은 신세대의 메뉴 선호도에 도 영향을 미쳐 빠른 변화를 모색하고 있다. 즉, 소비자 관점에서의 메뉴 선호도를 보면 월간식당(고남희 2005)에서 조사한 외식 트렌드를 볼 때 건강음식점(50.8%)에 대한 선호도가 급증(2003년 대비 23.6%)하여 기존의 한식(고기집, 설렁탕 등)과 패밀리 레스토랑이 각각 39.3%와 22.1%로 오

랫동안 1위를 차지하여 왔으나, 선호도 1위 자리를 위협하는 상황에 이르렀다. 또한, 이를 보다 세분화시킨 한정식 및 향토음식점(11.9%)은 3위로 밀려, 한식의 범주도 세분화되어가는 것은 물론 점차 전통 음식으로서의 한식의 선호도가 떨어지고 있음을 알 수 있다(고남희 2005).

이 같은 이유는 최근 생활 양식 및 식생활에서의 급격한 산업 발달과 경제 성장으로 인한 개인의 소득 증대, 생활 수준의 향상, 익숙해진 외국

문화 특히, 핵가족화·여성의 사회 진출 확대에 따른 맞벌이 부부의 증가, 독신자의 증대 등 가족 제도의 변화 등으로 인하여 점차 젊은 층을 중심으로 편의성과 간편성을 추구하고 있기 때문이다. 특히 대다수의 전통 음식의 맛과 다양한 상차림으로 대변되는 기다림, 비용의 고가 등으로 인해 일반 음식점은 아직까지 많은 반면 전통 음식을 취급하는 외식업소는 줄어 들고 있어 인근에서 쉽게 찾을 수 없기 때문에 더욱 이용이 어려워지고 있는 실정이다(곽장권 2003).

최근 이러한 신 소비 트렌드로 인해 신세대의 전통 음식 기피 성향이 더욱 두드러져 이로 인한 전통 한식의 쇠퇴로 신세대의 전통 한식에 대한 선호도가 떨어지고 있어 대중화에 더욱 많은 어려움을 겪고 있다(신철호·한지연 2004).

이 같이 우리의 전통 음식은 조리 방법, 맛, 영양 측면에서 많은 장점을 가지고 있음에도 불구하고, 최근 신세대들의 전통 음식에 대한 낮은 선호도로 수요가 늘지 않아 갈수록 전통 음식의 일반화나 대중화에 어려움을 겪고 있다. 따라서 전통 음식을 현대화시켜 상품 가치를 높이기 위해서는 우선 많은 신세대들에게 전통 음식을 선호할 것을 주장하기에 앞서 외식, 조리, 식품 관련 전공자들만이라도 올바른 인식을 통해 우리 전통 음식의 이해와 신세대들에게 기피되어온 성향을 유지·발전시키기 위해서라도 먼저 이들을 대상으로 한 전통 음식에 대한 정확한 선호 실태 파악이 요구되고, 이들 기호에 맞는 선호 음식이 무엇인지 관련 전공자들의 기초 조사가 필요하다. 이에 본 연구에서는 전통 음식에 대한 외식 전공자들을 대상으로 전통 음식 발전에 미치는 영향 요인이 무엇인지를 규명하여 발전 방안을 제안하는데 그 목적이 있다.

II. 이론적 검토

1. 외식 성향과 음식 선택 기호 변화 추이 우리나라의 전체적인 외식 소비자의 기호도에 따

른 외식 성향에 대해 매년 정기적인 실태 조사를 해오고 있는 「월간식당」 조사 결과를 볼 때(고남희 2005) 한 해 45조원의 시장 규모로 성장한 국내 외식산업의 소비자 외식 성향의 특성을 종합해 보면 90년도에는 전 연령대에 걸쳐 한식 선호도가 과반수를 차지했으나, 2000년 이후에는 10대는 패스트푸드, 20~40대는 양식을 꼽았다. 이는 서구화된 메뉴가 인기를 끌면서 양식당, 패밀리 레스토랑, 패스트푸드점 등의 선호 비중(34.5%)이 한식당(42.3%)에 근접하는 양상을 보였으며, 특히 20대 젊은 신세대들의 간편적인 피자 등의 선호도가 가장 높게 나타났다.

이 같은 전통 음식점의 쇠퇴는 서구식 패밀리 레스토랑이나 피자 등이 대체한 것에서 그 원인을 찾을 수 있는데, 식품외식경제신문(2007)의 조사에 의하여 2006년 패밀리 레스토랑 업체는 그 어느 해보다 심화된 양극화 현상을 보였다. 아웃백스테이크하우스(OUTBACK steakhouse), 뽀빠이(VIPS), T.G.I.F. 등은 각각 18개점, 26개점, 12개점의 신규 매장을 출점하여 패밀리 레스토랑 전체 271개 매장 중 215개를 확보함으로써 빅3의 점유율을 높여 나가고, 빅3 업체들은 서울, 수도권 외의 매장 출점이 포화 상태에 봉착함에 따라 부산, 대구, 대전 등 지방으로 활발한 진출을 시도해 아웃백(OUTBACK steakhouse) 24개점, T.G.I.F. 16개점, 뽀빠이(VIPS) 8개점이 지방에 포진되어 패밀리 레스토랑의 전국구 시대를 본격 개막하면서 전국적인 전통 한식을 빠르게 흡수한데 기인한 것으로 보고하였다.

이와 같이 서구식 스타일의 외식이 빠르게 자리잡을 수 있었던 배경에 대해 조영대(2007)는 사회적 요인으로 가치관의 변화, 여성의 사회 진출 증가, 맞벌이 부부의 확산, 여가시간의 증가, 신세대 및 뉴 패밀리층 출현, 자기 중심·코쿠닝 현상, 주5일 근무제 확대 도입과 문화적 요인으로 문화적인 외식 향상, 식생활 패턴의 서구화, 대화와 여가의 장 인식, 서구 음식 문화 도입, 전통 음식 상품화, 고객의 욕구 변화, 외식 직업의 의

식 개선을 들었고, 경제적 요인으로 경제 성장, 수입의 자유화, 글로벌화, 국가 경쟁력 강화, 대기업 외식업 진출, 자가용 보급 확대, 가처분 소득 증가와 기술적 요인으로 프랜차이즈 시스템 확충, 주방 시스템 자동화, 효율적 업소 경영 방식 도입, 식당용 컴퓨터 기기 보급, 저장 및 포장 기술의 발전, 주변 환경 변화, 해외 브랜드 기술 제휴를 들었다.

이상의 외식 성향을 볼 때 외식업체들은 시장에서 경쟁우위를 차지하기 위해 변화하는 고객의 요구와 욕구사항을 정확히 파악하고 이를 충족시켜 줄 수 있는 새로운 메뉴와 서비스를 끊임없이 개발할 것을 요구받고 있음을 알 수 있다.

2. 전통 음식 개발 관련 선행 연구

전통적, 복고적, 신토불이 상품 증가와 같은 21세기 관광시장의 다변화에 따라 지역별 전통 음식을 연구 대상으로 하는 연구 또한 증가되어 왔다(박진영·이태희·김용근 2000; 박건태·김도완 2003; 광장권 2003; 김경애 2004). 그럼에도 불구하고 전통 음식에 대한 연구는 대부분이 지역별 향토음식에 대한 현황 제시 수준에 그치고 있다. 즉, 전통 음식 메뉴 개발에 관한 선행 연구 동향을 보면(이재경·김기숙 1997; 김기영 1998;

최귀덕 1998; 김천중·이주형 1998; 김상철 2000; 이에자·차석빈·임주환 2000; 유영혜 2002; 민계홍 2003), 전체적으로 비만 인구 증가에 따른 다이어트 바람과 함께 어린이부터 어른까지 ‘저칼로리와 저지방 그리고 저 염화음식’에 대한 연구가 주류를 이루고 있다.

박건태·김도완(2003)은 건강에 좋은 약선식의 전통 음식으로 무공해 자연식, 요리 등을 개발하였고, 그 중 ‘건강에 좋은 식품’과 ‘건강에 좋은 음식’이 건강식으로 주목받게 전통 기능성 음식 개발의 중요성을 강조하였다. 지역 축제와 향토음식에 관한 연구 중 김상철(2000)은 국내외의 음식관련 축제를 비교 분석하여 전통성이 살아 있는 음식 주제의 축제를 활성화하고 나아갈 방향 설정 전통 음식의 관광 상품화에 대해 연구하였다. 박진영·이태희·김용근(2000)은 해마다 각 지방자치단체들이 경쟁적으로 개최하고 있는 축제 대부분이 천편일률적인 종합축제 형태에 그치는 문제점을 인식하여 남도 음식 대축제를 방문한 방문객들을 대상으로 지역 축제의 중요도-성취도를 조사하여 1994년부터 개최된 남도음식대축제를 남도 고유의 향토 음식과 향토 문화를 국내외에 소개하는 중요한 선호 음식으로 조성하고자 하였다. 김천중·이주형(1998)은 한국 전통 음식

〈표 1〉 전통 음식 관련 선행 연구 현황

제목	저자 및 출처	내용
약선을 이용한 건강기능식 개발 연구	박건태, 김도완(2003), 한국조리학회지 9(4)	전통 약선식의 대중화 모색을 위한 건강기능식 접목 시도
지역 축제의 향토음식 관광 상품화에 관한 연구	김상철(2000), 서라벌대학 관광조리과	국내외의 음식관련 특성을 비교분석하여 전통성이 살아있는 음식 주제를 활성화하고 나아갈 방향 설정
지역 축제의 중요도-성취도 분석에 관한 연구 : 남도음식 대축제를 중심으로	박진영, 이태희, 김용근(2000), 한국공원휴양학회지 2(1)	남도음식축제 방문객의 축제에 대한 중요도-성취도 분석을 통해 남도음식축제의 개선점과 효율적 관리 도모
한국전통 음식의 문화관광 상품화 방안에 관한 연구	김천중, 이주형(1998), 호텔경영학연구	전통 음식에 대한 지역별 특성을 고려하여 문화관광상품으로 개발하여야 하며 장기적 이익을 창출
한국적 메뉴 개발 전략에 관한 연구	최귀덕(1998), 한국외식과 경영학회, 외식과 경영연구 제4집	한국 고유의 메뉴를 주제로 한 식당경영의 의의를 살펴보고 향후 발전 방향을 모색
전통 음식을 이용한 테마 메뉴 개발에 관한 연구	김기영(1998), 경기관광연구	전통 음식을 이용한 테마 메뉴 개발에 관한 연구를 성인병 예방을 위한 테마 메뉴 개발 중심으로 제안 모색

의 문화 관광 상품화 방안에 관한 연구를 통해 한국 전통 음식에 대한 지역별 특성을 고려하여 문화 관광 상품으로 개발하여야 하며, 장기적 이익을 창출하여야 한다고 하였다. 최귀덕(1998)은 한국 고유의 전통 한식 개발 메뉴를 집대성하고 경영 차원에서의 메뉴 개발 전략을 식품과학화와 함께 비전적인 접근을 시도하였다. 김기영(1998)의 전통식품을 활용한 테마 메뉴 개발의 연구는 성인병 예방을 위한 테마를 중심으로 하여 메뉴 개발 연구를 하였는데, 이상의 내용을 도식화시켜보면 <표 1>과 같다.

3. 고객 전통 요리 선호 관련 연구

고객의 전통 메뉴 선택에 관한 선행 연구는 여러 분야에서 이루어지고 있지만, 연구 대상을 누구로 하느냐에 따라 연구 정도가 상당한 편차를 보이고 있는데, 본 연구의 목적에 부합하는 전통 음식에 대한 고객 선호도와 관련한 연구의 내용을 살펴보면 다음과 같다.

강명숙(2003)은 약선요리의 선호도 연구에서 아는 정도, 먹어 본 경험, 자주 먹는 정도, 음식의 맛, 음식의 활용, 일반 음식과 차이 등에 대한 인지 정도를 분석하였다. 분석 결과에 의하면 성별에서는 여성보다는 남성이, 연령에서는 50~55세가, 약선요리에 관한 선호정도가 높았음을 지적하고 주메뉴만을 대상으로 하였다.

곽장권(2002)은 오리전문식당의 선택 속성과 이용 고객의 만족도 연구에서 오리 요리의 맛, 가격, 건강성, 이용 용이성, 메뉴의 다양성 등 5개 변수에 대한 선호도를 분석하였다. 분석 결과에 의하면 이들 5개 변수들에 대한 지각은 연령이 높을수록 높은 것으로 나타났으며, 이 또한 주·부식의 구분 없이 주메뉴만을 대상으로 하였다.

정효선(2002)은 한국 전통의 떡류와 한과류의 인지도 및 기호도를 대학생을 대상으로 조사, 연구하였다. 떡류와 한과류에 대한 인지도가 보통이거나 잘 알지 못하는 수준인 것으로 나타났으며, 이들에 대한 인지도가 전공과 학년 및 성에 따라

유의적인 차이가 있었다. 또한, 떡류의 인지도와 기호도 사이에 상관관계가 있었지만, 한과류의 인지도와 기호도 사이에 상관관계가 나타나지 않았다.

이재경·김기숙(1997)은 강원도 전통 음식에 관한 주부의 선호도를 조사, 연구하였다. 연구 결과 전통 음식에 대한 선호도가 높았으며, 전통 음식에 대한 선호도는 나이가 많을수록, 거주 기간이 길수록, 학력이 낮을수록 낮았으며, 또한 거주지, 가족 형태, 주거 형태 및 소득에 따라 선호도에 유의적인 차이를 보였다. 전통 음식을 알게 된 경위에 대해서는 할머니와 어머니에게 배워서 알게 된 경우가 가장 많은 것으로 나타났다.

이상의 연구동향을 볼 때 전통 음식 개발과 관련한 연구로는 토종 지역적 특성을 활용한 메뉴 개발과 오리 등을 약선식 메뉴로 개발에 치중할 것과 지역별 축제 등과 연계한 상품으로 연계시킬 것을 주문하고 있는 연구가 주류를 이루고, 전통 음식 중 인식도와 메뉴 선호도에서 일품 요리, 주식 메뉴, 부식 메뉴, 탕·국·찌개 메뉴 등 세분화된 조사를 통해 좋아하는 메뉴와 싫어하는 메뉴를 분류해 이들 기피 메뉴를 중점 보완하려는 노력이 요구되나, 아직 이에는 이르지 못한 것으로 나타났다.

그리고 간편식을 선호하는 대학생의 전통 음식 선호에 대한 기초 조사에서도 전국적인 일반 대학생에 국한되어 조사되어 왔고, 이들 대학생들의 선호 메뉴를 잘 이해하고 있는 미래 외식, 조리, 식품관련전공자들의 바른 인식 수준을 조사하여 향후 관련 분야 종사 시 이들 전통 음식 개발과 관련된 분야로 진출 할 때 바른 실상과 이해를 통해 전통 음식의 발전에 기여할 수 있을 것이다. 따라서 본 연구에서는 우리나라 전통 음식으로서의 주류를 이루는 일품 요리, 국·찌개류, 부식류, 주식류를 바탕으로 외식, 조리, 식품전공 관련 대학생을 대상으로 선호도와 발전적 대중화를 위한 고유 속성이 무엇인지 다음 장의 설계를 통하여 관련 사실을 밝히고자 하였다.

Ⅲ. 연구 방법

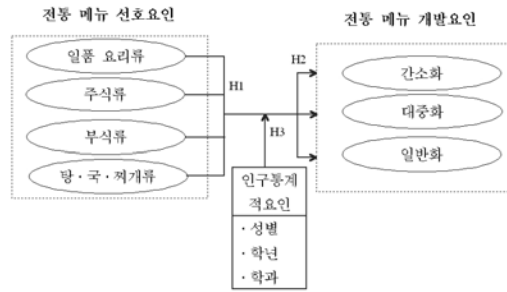
1. 연구 모형 및 가설 설정

본 연구의 목적에 부합하는 전통 음식에 대한 선호 연구에 있어 정효선(2002)과 유영혜(2002)은 한국 전통 음식에 대한 인지도 및 기호도 연구에서 연구 결과, 세대별로 전통 음식에 대한 선호에 유의적인 차이가 있었으며, 젊은 신세대일수록 선호도가 떨어짐을 지적하였다. 이는 소비자의 선호 음식의 기호와 선택에 따른 차이로 유추해 볼 수 있다. 따라서 본 연구 모형을 바탕으로 연구에서 보고자 하는 가설은 다음과 같으며, 가설 설정을 통해 영향을 검증하고자 한다.

- H1: 대학생의 전통 메뉴 선호도(일품류, 주식류, 부식류, 탕·국·찌개류)는 간소화에 유의미한 영향을 미칠 것이다.
- H2: 대학생의 전통 메뉴 선호도(일품류, 주식류, 부식류, 탕·국·찌개류)는 대중화에 유의미한 영향을 미칠 것이다.
- H3: 대학생의 전통 메뉴 선호도(일품류, 주식류, 부식류, 탕·국·찌개류)는 일반화에 유의미한 영향을 미칠 것이다.

2. 조사 대상의 선정 및 방법

조사 대상은 서울 소재 4년제 대학교 4곳의 남녀 대학생을 중심으로 전통 음식과 관련된 조리 관련학과, 외식산업관련학과, 식품영양관련학과 학생 200명을 대상으로 1학년부터 4학년까지로 하



〈그림 1〉 연구 모형.

여 자기기입식 설문방법으로 실시하였다. 조사기간은 2006년 6월 5일에서 6월 20일까지 실시하였다. 이들을 대상으로 한 이유는 기존 일반 신세대들의 전통 음식 선호 기피가 빠르게 확산되고 있음에 따라 이들과 같은 세대로서 향후 외식 관련 산업에 종사할 외식, 조리, 식품관련전공자들의 정확한 선호 수준을 파악하고 이들의 선호 정도에 따라 미래 우리 전통 음식의 발전에 기여할 수 있는 예비 종사자로서 이를 향후 교육에 반영할 수 있을 것이라 판단되었기 때문이다.

3. 설문지의 구성

설문지의 항목은 선행 연구에서 사용되었던 설문과 이론을 바탕으로 응답자의 일반적인 특성, 전통 음식에 대해 이해자·차석빈·임주환(2000)와 민계홍(2003)과 관련된 전통 한식 메뉴 인지도 조사 항목을 반영하여 채택하였고, 전통 음식이 앞으로 나아갈 방향 등은 Khan(1993)의 메뉴 개발척도를 바탕으로 구성하였다. 본 설문지는 〈표 2〉와 같이 크게 응답자의 일반적인 특성, 전통 음식에

〈표 2〉 설문지 구성

문항		번호	문항수	척도	
선호 요인	· 일품 요리 · 부식류	· 탕·국·찌개류 · 주식류	1~15	15	등간척도 (Likert 5점)
개발 요인	· 간소화 · 일반화	· 대중화	16~30	15	등간척도 (Likert 5점)
인구통계적 배경	· 출신지역 · 학과	· 학년	31~35	5	명목척도
계			35문항		

대한 관련된 여러 가지 질문, 선호도에 대한 질문, 전통 음식이 앞으로 나아갈 개발 방향 등에 대해 구성되었으며, 조사 대상자의 인구 및 사회학적인 배경에 관하여 5문항, 전통 음식에 대한 선호도에 관하여 15문항, 전통 음식의 개발 방향에 대하여 15문항 등 총 35문항으로 작성되었다.

4. 자료 수집

배부된 설문지 총 200부 중에서 불성실한 응답자 결측치를 제외하고 최종 유효한 설문지 180부를 자료 처리에 사용하였다. 자료 수집은 설문지를 배부하여 조사 대상자가 설문지에 나타난 문항에 자기기입방법으로 응답하게 하였으며, 현장에서 보충 설명 후 본 연구자가 직접 수집하였다.

5. 통계분석방법

분석방법으로 수집된 자료의 통계처리는 데이터 코딩 과정을 거쳐 SPSS 12.0 통계패키지 프로그램을 활용하여 분석하였다. 첫째, 조사 대상자의 인구통계학적 특성을 알아보기 위하여 빈도분석을 실시하였다. 둘째, 전통 메뉴에 대한 선호도와 전통 메뉴 개발에 대한 생각을 알아보기 위하여 기술통계분석을 실시하였다. 셋째, 전통 메뉴 선호도가 메뉴 개발에 미치는 영향을 검증하기 위해 회귀분석을 실시하였다.

IV. 실증분석 결과

1. 조사 대상자의 인구통계적 특성

〈표 3〉은 연구 대상자의 인구통계적 특성을 분석한 결과이다. 성별에서는 여자가 60.6%로 높게 나타났고, 연령에서는 21~22세가 40.6%로 가장 많았고, 23~24세가 26.7%, 20세 이하와 25~26세가 12.2% 순으로 나타났다. 학과에서는 조리관련학과가 37.8%, 식품영양관련학과가 34.4%, 외식산업관련학과가 27.8%로 나타났고, 학년은 1학년 6.6%, 2학년 45.6%, 3학년이 37.8%, 4학년 10.0%로 나타났다. 출생 지역별로는 서울이 43.3%로 가

〈표 3〉 조사 대상자의 인구 통계적 특성

		빈도	퍼센트
성별	남자	71	39.4
	여자	109	60.6
연령	20세 이하	22	12.2
	21~22세	73	40.6
	23~24세	48	26.7
	25~26세	22	12.2
	27세 이상	15	8.3
학과	조리관련학과	68	37.8
	외식산업관련학과	50	27.8
	식품영양관련학과	62	34.4
학년	1학년	12	6.6
	2학년	82	45.6
	3학년	68	37.8
	4학년	18	10.0
지역	서울	78	43.3
	경기도	33	18.3
	충청도	14	7.8
	전라도	15	8.3
	경상도	30	16.7
	제주도	10	5.6
합계		180	100.0

장 많았고, 경기도가 18.3%, 경상도가 16.7% 순으로 나타났다.

2. 기술통계적 분석

1) 전통 메뉴 선호도

〈표 4〉는 대학생들의 전통 메뉴 선호도를 분석한 결과이다. 분석 결과, 탕·국·찌개류($M=4.12$)가 가장 높게 나타났고, 일품 요리($M=4.07$), 주식류($M=3.92$) 순으로 나타났으며, 부식류($M=3.88$)에 대한 선호도는 상대적으로 가장 낮게 나타났다.

조사 대상자의 인구통계학적 특성에 따라 차이를 살펴보면 성별에 따라서는 찌개류 선호도에 대해 통계적으로 유의미한 차이가 나타났으며($p < 0.01$), 남자($M=4.29$)의 경우 여자($M=4.01$)에 비해

〈표 4〉 대학생들의 전통 메뉴 선호도 결과

구분		일품 요리	찌개류	반찬류	주식류
성별	남자	4.14±.500	4.29±.422	3.86±.384	3.94±.437
	여자	4.02±.530	4.01±.404	3.89±.518	3.91±.458
<i>t</i> -value(<i>p</i>)		2.567(.111)	19.340**(.000)	.150(.699)	.330(.566)
연령	20세 이하	4.10±.717	4.30±.425	3.72±.342	3.88±.358
	21~22세	4.02±.620	4.03±.447	3.83±.501	3.99±.465
	23~24세	4.14±.354	4.03±.382	3.93±.545	3.94±.473
	25~26세	4.14±.264	4.22±.398	3.96±.341	3.77±.461
	27세 이상	3.91±.366	4.41±.358	4.05±.267	3.79±.342
	<i>F</i> -value(<i>p</i>)		.843(.499)	4.672*(.011)	1.558(.188)
학과	조리관련학과	4.14±.459	4.03±.462	3.85±.426	3.92±.480
	외식산업관련학과	4.09±.466	4.27±.359	3.94±.475	3.96±.490
	식품영양관련학과	3.97±.611	4.10±.426	3.86±.508	3.89±.378
<i>F</i> -value(<i>p</i>)		1.904(.152)	4.812**(.009)	.695(.501)	.336(.715)
학년	1학년	4.03±.719	4.53±.360	3.80±.320	3.86±.318
	2학년	4.00±.587	4.15±.403	3.81±.469	3.91±.460
	3학년	4.24±.341	4.03±.454	3.98±.451	3.95±.498
	4학년	3.75±.421	4.02±.364	3.87±.569	3.90±.250
	<i>F</i> -value(<i>p</i>)		5.472**(.001)	5.316**(.002)	1.917(.128)
지역	서울	4.12±.571	4.11±.430	3.84±.446	3.79±.383
	경기도	3.95±.604	4.00±.328	3.73±.669	3.87±.508
	충청도	3.87±.656	4.16±.475	4.02±.280	4.18±.297
	전라도	4.15±.107	4.07±.630	4.09±.232	4.17±.370
	경상도	4.13±.254	4.23±.399	3.90±.397	3.97±.493
	제주도	3.95±.539	4.22±.429	4.12±.329	4.23±.485
	<i>F</i> -value(<i>p</i>)		1.173(.324)	1.026(.404)	2.223(.054)
합계		4.07±.521	4.12±.432	3.88±.468	3.92±.449

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

상대적으로 선호도가 높게 나타남을 알 수 있다.

또한, 연령이나 학과에 따라서는 찌개류 선호도에 대해 통계적으로 유의미한 차이가 나타났으며($p < 0.05$), 27세 이상($M=4.41$)의 경우 26세 이하에 비해, 외식산업관련학과($M=4.27$)의 경우 조리관련학과나 식품영양관련학과에 비해 상대적으로 선호도가 높게 나타남을 알 수 있다. 학년에 따라서는 일품 요리나 찌개류에 대한 선호도에 대해 통계적으로 유의미한 차이가 나타났으며($p < 0.01$), 일품 요리에 대해서는 3학년 이하의 경우 4학년에 비해 선호도가 높은 것으로 나타났

고, 찌개류에 대해서는 1학년의 경우 2학년 이상에 비해 상대적으로 높게 나타나 차이를 보였다.

마지막으로 지역에 따라서는 주식류에 대해 통계적으로 유의미한 차이가 나타났으며, 제주도($M=4.23$)의 경우 상대적으로 선호도가 높게 나타남을 알 수 있다.

2) 전통 메뉴 개발

〈표 5〉는 대학생들의 전통 메뉴 개발을 분석한 결과이다. 분석 결과 일반화($M=3.34$)가 가장 높게 나타났고, 간소화($M=3.22$), 대중화($M=1.96$)

〈표 5〉 대학생들의 전통 메뉴 개발에 대한 생각 결과

구분		일반화	간소화	대중화
성별	남자	3.11±1.063	3.61± .492	1.77± .898
	여자	3.50± .555	2.97± .866	2.07± .802
<i>t</i> -value(<i>p</i>)		9.979**(.002)	31.346**(.000)	5.429*(.021)
연령	20세 이하	3.41± .503	2.59±1.182	2.41± .908
	21~22세	3.47± .579	3.19± .700	2.03± .816
	23~24세	3.33± .595	3.27± .765	1.98± .699
	25~26세	3.14±1.552	3.59± .503	1.45±1.011
	27세 이상	3.00±1.134	3.60± .507	1.60± .737
	<i>F</i> -value(<i>p</i>)		1.489(.208)	6.097**(.000)
학과	조리관련학과	3.41± .981	3.51± .658	1.97± .897
	외식산업관련학과	3.44± .501	3.20± .535	2.14± .881
	식품영양관련학과	3.19± .807	2.92± .997	1.79± .750
	<i>F</i> -value(<i>p</i>)		1.654(.194)	9.850**(.000)
학년	1학년	3.58± .515	2.17±1.467	2.25± .965
	2학년	3.41± .565	3.21± .623	1.99± .839
	3학년	3.43± .982	3.35± .768	1.97± .880
	4학년	2.56± .856	3.50± .514	1.56± .616
	<i>F</i> -value(<i>p</i>)		7.063**(.000)	9.429**(.000)
지역	서울	3.37± .486	3.27± .767	1.81± .757
	경기도	3.45± .666	3.09± .914	2.21± .820
	충청도	3.57± .852	2.86±1.292	1.86± .949
	전라도	3.40± .507	2.80± .414	2.40± .828
	경상도	3.03±1.520	3.57± .504	1.87±1.008
	제주도	3.30± .483	3.40± .516	2.00± .816
	<i>F</i> -value(<i>p</i>)		1.261(.283)	3.007*(.012)
합계		3.34± .814	3.22± .802	1.96± .851

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

순으로 나타나 대체적으로 선호도는 다소 높으나, 대중화 정도는 낮은 것으로 볼 수 있다.

조사 대상자의 인구통계학적 특성에 따른 차이를 살펴보면 성별에 따라서는 일반화, 간소화, 대중화에 대해 통계적으로 유의미한 차이가 나타났으며($p < 0.05$), 일반화나 대중화에 대해서는 여자가 상대적으로 높게 나타난 반면 간소화에 대해서는 남자가 상대적으로 높게 나타나 차이를 보였다. 또한, 연령에 따라서는 간소화, 대중화에 대해 통계적으로 유의미한 차이가 나타났으며, 비교적 연령이 많아질수록 간소화에 대해서는 긍

정적으로 생각하는 반면 대중화에 대해서는 연령이 적을수록 긍정적으로 생각하는 것으로 나타났다.

학과에 따라서는 간소화에 대해 통계적으로 유의미한 차이가 나타났으며, 조리관련학과($M=3.51$)의 경우 외식산업관련학과($M=3.20$)나 식품영양관련학과($M=2.92$)에 비해 상대적으로 높게 나타났고, 학년에 따라서는 일반화, 간소화에 대해 통계적으로 유의미한 차이가 나타났으며, 학년이 높아질수록 간소화에 대해 긍정적으로 생각하는 반면, 일반화에 대해서는 학년이 낮을수록 긍정적으

로 생각하는 것으로 나타났다. 마지막으로 지역에 따라서는 간소화에 대해 통계적으로 유의미한 차이가 나타났으며, 경상도($M=3.57$)나 제주도($M=3.40$)의 경우 상대적으로 간소화에 대해 긍정적으로 생각하는 것으로 나타났다.

3. 가설의 검증

1) 가설 1의 검증

대학생의 전통 메뉴 선호도(일품, 탕·국·찌개, 부식류, 주식류)는 간소화에 유의미한 영향을 미칠 것이다.

〈표 6〉은 대학생의 전통 메뉴 선호도(일품, 탕·국·찌개, 부식류, 주식류)가 간소화에 미치는 영향을 검증하기 위하여 다중회귀분석을 실시한 결과이다. 분석 결과, 회귀모형의 설명력은 14.1%이고, 회귀식은 통계적으로 유의한 것으로 분석되었다($F=2.921, p<0.05$). 독립변수별로는 일품 요리

리와 탕·국·찌개류가 간소화에 통계적으로 유의한 정(+)의 영향을 미치는 것으로 나타났다. 따라서 일품 요리와 탕·국·찌개류를 선호할수록 간소화하려는 경향이 있는 것으로 나타났다. 즉, 조리 방법에 따라서 전통 음식점의 간소화를 추구하며 이에 따라 간편하고 쉬운 조리 방법을 선호하는 것으로 볼 수 있다.

2) 가설 2의 검증

대학생의 전통 메뉴 선호도(일품, 탕·국·찌개, 부식류, 주식류)는 대중화에 유의미한 영향을 미칠 것이다.

〈표 7〉은 대학생의 전통 메뉴 선호도(일품, 탕·국·찌개, 부식류, 주식류)가 대중화에 미치는 영향을 검증하기 위하여 다중회귀분석을 실시한 결과이다. 분석 결과 회귀모형의 설명력은 15.6%이고, 회귀식은 통계적으로 유의한 것으로 분석되었다($F=3.648, p<0.01$). 독립변수별로는 일품 요리

〈표 6〉 전통 메뉴 선호도가 간소화에 미치는 영향

구분	비표준화 계수		표준화 계수	t	유의확률	F	R ²
	B	표준오차	베타				
(상수)	2.309	.732		3.153	.002		
일품 요리	.247	.126	.160	1.965*	.049		
탕·국·찌개류	.308	.152	.166	2.026*	.044	2.921*	.141
부식류	-.107	.138	-.063	-.780	.436		
주식류	-.240	.145	-.134	-1.659	.099		

a 종속변수: 간소화

* $p<0.05$.

〈표 7〉 전통 메뉴 선호도가 대중화에 미치는 영향

구분	비표준화 계수		표준화 계수	t	유의확률	F	R ²
	B	표준오차	베타				
(상수)	2.629	.771		3.409	.001		
일품 요리	.320	.132	.196	2.419*	.017		
탕·국·찌개류	-.455	.160	-.231	-2.846**	.005	3.648**	.156
부식류	-.255	.145	-.140	-1.758	.080		
주식류	.227	.152	.120	1.489	.138		

a 종속변수: 대중화

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

와 국·찌개류가 대중화에 통계적으로 유의한 정(+)의 영향을 미치는 것으로 나타났다. 즉, 대학생의 일품 요리와 국·찌개류의 기호도가 상승될수록 대중화 되어 가는 것을 의미하며, 이는 전통 메뉴 선호도가 대중화의 큰 비중을 차지하는 것으로 볼 수 있으며, 외식업에 있어서 신세대에 있어서 전통 메뉴 선호도에 따른 관심이 증가한 부분으로 해석할 수 있다.

3) 가설 3의 검증

대학생의 전통 메뉴 선호도(일품, 탕·국·찌개, 부식류, 주식류)와 일반화에 유의미한 영향을 미칠 것이다.

〈표 8〉은 대학생의 전통 메뉴 선호도(일품, 탕·국·찌개, 부식류, 주식류)가 일반화에 미치는 영향을 검증하기 위하여 다중회귀분석을 실시한 결과이다. 분석 결과, 회귀모형의 설명력은 15.7%이고, 회귀식은 통계적으로 유의한 것으로 분석되었다($F=3.694, p<0.01$). 독립변수별로는 주식류가 일반화에 통계적으로 유의한 정(+)의 영향을 미치는 것으로 나타났다. 즉, 대학생의 주식류의 선호도가 상승될수록 대중화 되어가는 것을 의미하며, 이는 전통 메뉴 선호도가 일반화의 큰 비중을 차지하는 것으로 볼 수 있다.

V. 결 론

본 연구는 전통 음식에 대한 외식전공 대학생

들을 대상으로 전통 음식 선호도가 메뉴 개발에 미치는 영향 요인이 무엇인지 이의 상호 인과관계 규명을 통해 전통 음식의 메뉴 개발에 발전적 대안을 제시하는데 목적을 갖고 실증 연구하였는데, 그 결과를 보면 다음과 같이 요약할 수 있다.

첫째, 일품 요리와 탕·국·찌개류의 전통 메뉴 선호도 증가는 간소화에 유의미한 영향을 주는 것으로 나타났다. 식생활이 서구화되면서 상대적으로 어려운 조리 방법으로 인해 전통 음식의 이용하는 횟수가 줄어든 것으로 볼 수 있으며, 이러한 전통 음식의 선호도가 높은 경우 전통 음식의 조리 방법에 대하여 간소화를 추구하는 경향이 있으며, 이러한 경향은 또 일반화 증가에 기여하는 것으로 판단된다. 그러므로 복잡하고 어려운 조리 방법을 누구나 쉽게 접할 수 있도록 하는 표준조리서의 개발과 보급이 마련되어야 할 것이다.

둘째, 일품 요리와 탕·국·찌개류에 대한 전통 메뉴 선호도 증가는 대중화의 유의미한 영향을 주는 것으로 나타났다. 전통 음식의 대중화에 있어 민족적인 정서가 큰 비중을 차지하기 때문에 우월성과 우리 고유의 음식이라는 민족적인 정서가 강한 영향을 주는 것으로 판단된다. 따라서 전통 음식을 발전시키기 위해 가장 필요한 것은 대중적인 소비가 가능하도록 적극적인 홍보와 다양한 상품의 개발을 통해 대학생의 기호를 충족시켜 전통 음식이 보다 많은 이들에게 보급될 수 있도록 하는 방안이 필요한 것으로 나타났다.

〈표 8〉 전통 메뉴 선호도가 일반화에 미치는 영향

구분	비표준화 계수		표준화 계수	t	유의확률	F	R ²
	B	표준오차	베타				
(상수)	1.215	.737		1.648	.101		
일품 요리	.030	.126	.019	.238	.812		
탕·국·찌개류	-.091	.153	-.048	-.593	.554	3.694**	.157
부식류	.193	.138	.111	1.395	.165		
주식류	.416	.146	.229	2.855**	.005		

a 종속변수: 선호도

** $p<0.01$.

셋째, 주식류에 대한 전통 메뉴 선호도 증가는 일반화에 유의미한 영향을 주는 것으로 나타났다. 빠르게 변화하는 생활 패턴에 따라 식생활도 빨라지며 다양하게 변화한다. 따라서 조리법 현대인에 맞게 빠르게 변해야 하며, 변화하는 입맛에 따라서 다양한 상품의 개발이 필요한 것으로 나타났다. 전통 음식의 복잡하고 어려운 조리 방법을 간소화 및 적합한 조리법을 개발하여 변화하는 입맛에 빠르게 대처하는 방법뿐만 아니라 전통 음식의 조리시간을 줄일 수 있는 다양한 제품의 개발이 이루어져야 할 것이다.

이상의 결과를 볼 때 전통 메뉴 선호도에 있어 전반적으로 패스트푸드 등의 간편식의 영향으로 우리 고유의 전통 음식에 대한 선호도가 낮아지고 있다. 그럼에도 불구하고 호기심이나 맛에 있어 비록 일반 타 전공 대학생들에 비해 외식, 조리, 식품관련전공 학생들이 일품 요리와 국·찌개류를 모두 선호하는 기호음식으로 채택된 것은 그만큼 폭넓게 대중화된 메뉴로서 자리매김 되었음을 의미한다. 따라서 이들 전공 학생들의 미래 관련 업종 취업 시 전통 음식을 보다 더 발전시킬 다른 학생들의 선호도를 높이기 위해서는 메뉴 조합의 개발 과정의 간소화와 표준화를 중심으로 한 교육 과정에서의 개발이 그 무엇보다 중시됨을 알 수 있다. 즉, 바빠 살아가는 현대인들의 편리성과 간편성을 추구하는 경향은 식생활에서도 뚜렷이 나타나고 있는데, 발빠른 서비스, 간편한 음식 등은 이제 더 이상 패스트푸드 업종만이 제공하는 서비스가 아니며, 일반 대중음식점으로서의 전통 한식점들도 젊은 신세대의 요구사항에 얼마나 적극적으로 대응해 시간 비용을 줄여 고객 만족뿐만 아니라 생산성 향상을 달성할 수 있느냐가 자체비나 인건비 관리만큼 중요한 요소가 될 것으로 보인다. 따라서 갈수록 외면 받고 있는 전통 음식에 대해 외식, 조리, 식품관련 전공 학생들의 서양식 메뉴 개발에 치중한 교육에서 벗어나 현장 체험 중심의 전통 음식 관리, 개발에 대한 교육을 필수 이수 과목으로 제도화시킬 것

이 요구된다.

참고문헌

1. 강명숙 (2003) : 노인건강을 위한 한방요리의 메뉴 개발방안에 관한 연구. 경기대학교, 51-75, 서울.
2. 고남희 (2005) : 설문조사로 본 소비자 외식 성향. 월간식당 242:1-5.
3. 박장권 (2003) : 외식업체의 선택속성과 이용고객의 만족에 관한 연구 -요리 전문 식당을 중심으로. 대구대학교, 42-52, 대구.
4. 김경애 (2004) : 한국의 전통 음식. 전남대학교출판부, 4-9, 전남.
5. 김기영 (1998) : 전통 음식을 이용한 테마 메뉴 개발에 관한 연구 -성인병 예방메뉴를 중심으로. 경기관광연구 2:131-152.
6. 김상철 (2000) : 지역 축제의 향토음식 관광상품화에 관한 연구. 한국조리학회지 6(3):193-223.
7. 김천중·이주형 (1998) : 한국전통 음식의 문화관광상품화 방안에 관한 연구. 호텔경영학연구 7(1):163-189.
8. 민계홍 (2003) : 향토음식에 대한 전북지역 대학생들의 인지도 및 기호도에 관한 연구. 한국조리학회지 9(2):20-26.
9. 박건태·김도완 (2003) : 약선을 이용한 건강기능식 개발에 관한 연구. 한국조리학회지 9(4): 192-198.
10. 박진영·이태희·김용근 (2000) : 지역 축제의 중요도-성취도 분석에 관한 연구 -남도음식대 축제를 중심으로. 한국공원휴양학회지 2(1): 61-69.
11. 식품외식경제신문 (2007) : <2006년 결산 및 2007년 전망> 패밀리 레스토랑 업계, 483호.
12. 신철호·한지연 (2004) : 웰빙과 웰빙 산업. 한국여가문화학회 연차학술대회논문집 54-62.
13. 유영혜 (2002) : 한국 전통 음식 중 김치에 대

- 한 인지도 및 기호도 연구 - 세대별 차이 비교를 중심으로. 경기대학교, 46-74, 서울.
14. 이애자·차석빈·임주환 (2000) : 향토음식 메뉴 개발에 관한 연구 - 천안 지역을 중심으로. *외식경영연구* 3(2):211-230.
 15. 이재경·김기숙 (1997) : 강원도 향토음식에 관한 주부의 인지도 조사연구. *가정문화논총* 10:87-127.
 16. 정효선 (2002) : 한국 전통의 떡류와 한과류의 인지도 및 기호도에 관한 연구 -대학생을 중심으로. 경희대학교, 36-93, 서울.
 17. 조영대 (2007) : 패밀리 레스토랑 아웃백의 경영 전략 사례연구. *관광연구* 22(1):199-220.
 18. 최귀덕 (1998) : 한국적 메뉴 개발 전략 연구. *외식과 경영연구* 4집.
 19. Khan A. Mahmood (1993) : Menus and Menu Planning, in Mahmood A. Khan, Michael D. Olsen and Turgut Var, eds., *Vnr's Encyclopeia of Hospitality and Tourism*, Vnr, 88-90, New York.
-
- | | |
|--|-----------------------|
| | 2008년 10월 2일 접 수 |
| | 2008년 11월 25일 1차 논문수정 |
| | 2008년 12월 18일 2차 논문수정 |
| | 2008년 12월 19일 게재 확정 |