

향토음식의 기호도 및 속성에 대한 차이 연구
- 부산지역 대학생을 중심으로 -

박 경 태*, 백 종 온[¶]

*가야대학교 호텔조리영양학과, 경기대학교 외식조리관리학과

A Study on the Difference in Preference and
Property of Native Local Foods
- Focusing on University Students in Busan Area -

Kyong-Tae Park*, Jong-On Baek[¶]

*Dept. of Hotel Culinary Arts & Nutrition, Kaya University
Dept. of Food Service Management, Kyonggi University

Abstract

The purpose of this study was to analyze the difference in preference and property of native local foods among students living in Busan. It concentrated on the students who were majored in food service in five universities in Busan. From September 1st to 30th, 2007, 300 copies of questionnaire were distributed and 260 returned were included in the statistics. The statistics was conducted by frequency analysis, T-test(average deviation verification), technical analysis and one way ANOVA for an accurate result of the study. As a result, it was found that Gayamilmyeon(M=4.42) showed the most preference for 25 native local foods of Busan(sansungmakgeoli, dongraepajeon, steamed carp, catfish soup, corbicula soup, roasted eel, gijang raw hairtail, dongrae mugwort cake, sansung roasted goat, gijangkkomjangeo, steamed frogfish, duck dish, guponoodles, gayamilmyeon, sliced raw fish, molsim hot-pepper fish stew, hairtail stew, anchovy stew, miyeoksulchi, gompi salted dish, salted raw anchovy dish, roasted kkomjaneo, salted sliced persimmon dish, salted bean leave dish, kkasiri soup). On the other hand, it was found that Miyeoksulchi(M=2.66) showed the least preference among them. As a result of the analysis of the difference in demographic characteristics and property of native local foods, it was presented that there was no difference in the statistical analysis by sex but significant difference in taste, quantity, service, price, freshness, sanitation, packing condition and originality, etc by age, department, academic year, type of residence, family member, living period in Busan and monthly spending. It was considered to conduct a more in-depth study to promote native local foods and interest in the food of Busan in university students.

Key words : native local foods, preference, difference of property, tradition, hygiene, taste, service.

I. 서 론

지방화 시대를 맞이한 요즘, 각 지방단체들은 앞 다투어 그 지역의 특색 있는 관광 상품과

¶ : 교신저자, 019-439-0755, bjo1101105@yahoo.co.kr, 서울시 서대문구 충정로2가 71

향토음식 등을 관광 상품화하려는 노력들이 나타나고 있으며(최수근 등 2006), 이러한 변화 추세는 음식문화에도 그 영향을 미치고 있다. 음식문화의 형성은 그 민족이 처한 지리·기후·풍토 등의 자연환경과 정치·경제·사회적 여건에 따라 서로 다르게 형성된다(경기도박물관 자료집 2002). 특히 전통향토음식은 각 지역의 생활환경을 반영하면서 자연발생적으로 이루어진 가정요리가 발달된 것으로 소박한 맛을 지니고 있다고 할 수 있다. 따라서 향토음식은 그 지역의 전통문화를 잘 나타내주는 것으로 전승의 가치가 있다(이연정·최수근 2004). 또한, 향토음식은 지역을 알리고 지역 주민들의 귀속감을 향상시키며, 지역산물의 소비를 촉진시키는데 중요한 역할을 하여 지역 경제를 활성화하는데 크게 기여하므로 확대 발전시켜야 할 필요성이 있다(민성희 등 2005). 그러나 급속한 산업의 발전과 교통의 발달, 핵가족화, 주부의 사회진출의 증가로 가공식품 및 인스턴트식품, 외국조리법의 도입 등으로 전통조리법이나 고유한 미각도 변화되고 있으며, 식생활이 간편화 되어감에 따라 우리의 전통음식 특히 향토음식의 개념이 점차 약화되고 있는 실정이다(윤은숙·송태희 1995). 이러한 사회 변화와 함께 미래의 식문화를 이끌어 갈 대학생들의 향토음식에 대한 올바른 인식과 발전 방향을 위한 연구가 필요하다(김상보 2002). 특히 부산시는 타 지역에 비하여 음식문화 수준이 낙후되었다고 알려졌기 때문에 이를 향상시키기 위하여 1999년부터 연간 3가지씩 부산의 향토음식에 대한 집중 연구의 용역사업을 실시하고 있다. 이는 부산지역의 전래 음식문화를 재발굴하여 부산의 음식 문화 수준을 높이겠다는 것으로(신애숙 2000) 사료된다.

지금까지 부산의 향토음식에 관련한 선행 연구를 살펴보면 부산지역의 향토음식에 대한 현황 연구(신애숙 2000)와 부산과 경상남도 일부 지역 향토음식의 표준화 및 영양분석에 관한 연구(김상애 2002; 김상애·권순정 2004; 김소미·임지에 2007), 부산의 향토음식에 관한 음식: 해물탕,

제첩국(김경자·김경옥 2003)에 그치고 있으므로 향토음식에 대한 다양한 연구가 필요한 실정이다.

따라서 부산지역의 식문화를 이끌어가고 전통의 맥을 이을 수 있는 대학생들을 대상으로 향토음식의 기호도 및 속성을 파악하여 부산의 향토음식에 대한 관심도와 올바른 가치관을 갖게 하는 등 부산지역의 향토음식을 발전시키는데 기초 자료로 활용하고자 한다.

II. 이론적 배경

1. 향토음식의 개념

향토음식이란 전통음식보다는 협의의 개념으로서 고래(古來)로부터 전해져오는 고유한 역사적 배경과 문화적 특징을 가지며(박성수 2004), 그 고장의 지세와 기후 여건에 따라 생산되는 특산물을 가지고(심선아 2003) 그 지방의 조리법으로 조리하여 과거로부터 그 지방 사람들이 만들어 온 맛과 특성을 지닌 음식을 말한다(이상아 1997). 향토음식이라는 개념은 보는 사람에 따라 다양한 인식이나 이해가 있을 수 있으나(이덕원 2007), 그 개념의 설정이 어느 정도 확립되어야 한다는 점을 고려할 때 다음과 같은 것이 포함된다(이선호 등 2002).

첫째, 특정 지역에서만 생산되는 특산품을 사용하여(이효지 1998) 그것에 적합한 조리법에 의해 발전시킨 음식으로 일상생활에서 현재 섭취하는 모든 식품을 말한다(윤숙경 1994).

둘째, 해당 지역에서 많이 생산되지 않더라도 타 지역으로부터 많이 공급받을 수 있는 재료를 사용하여 적합한 조리법에 의하여 발효시킨 음식을 말한다(이덕원 2007).

셋째, 보편적인 재료를 사용하더라도 조상들의 생활 형태, 기후, 풍토 등 지역적 특성이 반영된 특유의 조리법이나 타 지방과 차별적으로 발전한 가공기술을 이용하여 발전시킨 음식을 말한다.

넷째, 세시풍속 및 통과의례 시 조상들이 준비

하였던 음식 중 유명해진 음식도 향토음식의 범주에 들어갈 수 있다(진양호 등 2001).

다섯째, 옛날부터 그 지방 행사와 관련하여 만든 음식으로 오늘날까지 전해오는 음식이다(윤은숙 1995; 한국관광공사 1993).

이처럼 향토음식은 시대에 따라 많은 변화가 있었으며, 지역에 따라 다양한 특성을 보이기 때문에 차별화된 음식이라 할 수 있겠다. 따라서 우리나라 전 지역에 산재해 있는 향토음식을 조사·발굴하는 일은 대단히 중요하다(정낙원·차경희 2007).

III. 연구방법

1. 조사 설계

본 연구의 목적인 부산지역 향토음식의 기호도 및 속성에 대한 차이를 조사하기 위해 부산지역에 소재하고 있는 5개 대학의 식품, 외식조리와 관련된 전공대학생을 대상으로 선정하였다. 조사는 2007년 9월 1일부터 9월 30일에 걸쳐 총 300부의 설문지를 배포하였고, 회수된 설문지는 274부로 회수율은 91%였으며, 이 중 부적당한 설문지를 제외한 260부만을 통계 처리하였다.

2. 설문지 구성

본 연구에서 사용한 향토음식 설문지는 부산의 전통·향토음식의 현황 고찰과 부산광역시 향토음식 관련 책자, 부산광역시청의 홈페이지 자료 등을 참조하여 25가지 음식을 선정하였으며, 선행 연구(신애숙 2000; 이경진 2002; 하미옥 2006; 이승진 2005)를 통해 추출하여 본 연구의 목적에 맞게 재구성하였다.

설문지는 크게 향토음식의 속성과 기호도, 인구통계학적 특성으로 구성하였다. 각 부분별 문항을 살펴보면 향토음식에 관한 속성에서는 재료와 조리법, 맛, 영양가, 위생, 포장 정도, 가격, 양념, 냄새, 색깔, 서비스, 정통성, 건강성, 신선도, 양, 요리에 대한 설명 15문항과 향토음식의 기호

도에 관한 25문항은 리커트 5점 척도를 적용하였다. 인구통계학적 특성인 성별, 연령, 학과, 학년, 주거 형태, 가족 구성원, 거주 연한, 한 달 용돈 등의 총 8항은 명목척도를 사용하였다.

3. 분석방법

본 연구를 수행하는데 있어서 회수된 자료 중 무성의한 반응을 보인 응답자는 통계처리에서 제외시켰다. 연구결과를 도출하기 위해 통계처리는 SPSS for WIN 12.0 프로그램을 사용하여 분석하였다. 빈도분석, 평균차이 검증인 *T*-test와 기술통계 분석, 일원변량분석(One way ANOVA)을 실시하였다.

IV. 결과 및 고찰

1. 연구대상자의 인구통계학적 특성

〈Table 1〉는 연구대상자의 인구통계학적 특성에 대한 결과이다. 분석 결과, 성별은 남성이 111명(42.7%), 여성 149명(57.3%)이었고, 연령은 21~22세가 97명(37.3%)으로 가장 많았고, 학과는 외식사업관련학과가 153명(58.8%), 조리관련학과 78명(30.0%), 식품영양관련학과 29명(11.2%) 순으로 나타났다. 학년의 경우는 2학년이 108명(41.5%)으로 가장 높게 조사되었고, 주거 형태는 자가 187명(71.9%)으로 가장 높게 나타났다.

가족 구성원은 부모님과 형제자매가 153명(58.8%)으로 가장 많았으며, 부산시 거주 연한은 4년 이하가 79명(30.4%), 5~10년 21명(8.1%), 11~15년 18명(6.9%), 16~20년 43명(16.5%), 21~25년 82명(31.5%), 26년 이상 17명(6.5%)으로 나타났다.

한 달 용돈은 21~30만원이 120명(46.2%)으로 가장 많았으며, 11~20만원 59명(22.7%), 31~40만원 42명(16.2%), 40만원 이상 24명(9.2%), 10만원 미만 15명(5.8%) 순으로 나타났다.

2. 향토음식의 기호도

〈Table 1〉 General characteristic of the object

| | | N | % |
|------------------------|-----------------------------|-----|-------|
| Gender | Male | 111 | 42.7 |
| | Female | 149 | 57.3 |
| Age | 20 yrs | 49 | 18.8 |
| | 21~22 yrs | 97 | 37.3 |
| | 23~24 yrs | 57 | 21.9 |
| | 25~26 yrs | 36 | 13.8 |
| | 26 yrs more | 21 | 8.1 |
| Department | Cooking related | 78 | 30.0 |
| | Dining-out business related | 153 | 58.8 |
| | Food nutrition | 29 | 11.2 |
| Academic year | Freshman | 45 | 17.3 |
| | Sophomore | 108 | 41.5 |
| | Junior | 71 | 27.3 |
| | Senior | 36 | 13.8 |
| Type of residence | Home | 187 | 71.9 |
| | Self-catering | 39 | 15.0 |
| | Dormitory | 24 | 9.2 |
| | House of relatives | 10 | 3.8 |
| Family member | Grand parents and parents | 14 | 5.4 |
| | Parents | 60 | 23.1 |
| | Parents and siblings | 153 | 58.8 |
| | Others | 33 | 12.7 |
| Living period in Pusan | Below 4 years | 79 | 30.4 |
| | 5~10 years | 21 | 8.1 |
| | 11~15 years | 18 | 6.9 |
| | 16~20 years | 43 | 16.5 |
| | 21~25 years | 82 | 31.5 |
| | Over 26 years | 17 | 6.5 |
| Monthly spending | Below 100 thousand won | 15 | 5.8 |
| | 110~200 thousand won | 59 | 22.7 |
| | 210~300 thousand won | 120 | 46.2 |
| | 310~400 thousand won | 42 | 16.2 |
| | Over 400 thousand won | 24 | 9.2 |
| Total | | 260 | 100.0 |

〈Table 2〉는 향토음식에 대한 기호도에 대한 빈도분석을 실시한 결과이다. 기호도에 있어서는 '아주 싫어한다', '싫어한다', '보통이다', '좋아한다', '아주 좋아한다'의 리커드 5점 척도로 살펴

보았으며, 좋아한다고 응답한 학생이 많은 향토음식을 순서대로 살펴보면 먼저 가야밀면이 85.4%로 기호도가 가장 높은 음식인 것으로 나타났다. 이는 대학생들의 용돈과 관련하여 비싼 향토음식을 접할 기회보다는 가격이 저렴한 음식을 선택할 기회가 많기 때문이라 사료된다. 이어 아귀찜 82.7%, 생선회 75.8%, 동래과전 70.4%, 오리요리 68.8%, 민물 장어구이 62.7%, 갈치찌개 57.3%, 제첩국 55.4%, 곰장어 짬뽕구이 54.2%, 구포국수 53.8%, 기장곰장어 50.4% 순으로 나타났다.

또한, 싫어한다고 응답한 학생이 많은 향토음식을 순서대로 살펴보면 먼저 곰피젓갈무침과 생멸치회무침이 각 45.8%로 기호도가 가장 낮은 음식인 것으로 나타났다. 이어 잉어찜 39.6%, 미역설치 38.8%, 감장아찌 36.9%, 까시리국 35.8% 순으로 나타났다. 기호도가 낮은 향토음식들은 인지도가 매우 낮아 평소에 자주 접하기 어려운 음식이기 때문으로 사료된다. 따라서 향토음식의 문제점인 대중화와 홍보의 필요성을 다시 한번 인식시켜준다고 볼 수 있다.

3. 인구통계학적 특성에 따른 향토음식의 속성 차이

1) 성별에 따른 차이검증

〈Table 3〉은 성별에 따라 향토음식의 속성에 차이가 있는지를 알아보기 위하여 독립표본 *t*-test를 실시한 결과 성별에 따라 각 향토음식의 속성에 있어서는 다소 차이는 있으나 통계적으로 유의한 차이는 나타나지 않았다($p>0.05$).

2) 연령에 따른 차이검증

〈Table 4〉는 연령에 따라 향토음식의 속성에 차이가 있는지를 알아보기 위하여 일원변량분석(One way ANOVA)을 실시한 결과, 연령에 따라서는 26세 이하의 대학생들의 경우 향토음식의 속성에 있어서 서비스, 전통성에 대해 통계적으로 유의한 차이가 나타났다($p<0.05$).

〈Table 2〉 Preference for native local foods

| Name of foods | Dislike much | | Dislike | | Middle | | Like | | Like much | | M±SD |
|-----------------------------|--------------|------|---------|------|--------|------|------|------|-----------|------|------------|
| | N | % | N | % | N | % | N | % | N | % | |
| Sansungmakgeoli | 9 | 3.5 | 32 | 12.3 | 130 | 50.0 | 58 | 22.3 | 31 | 11.9 | 3.27±0.945 |
| Donraepajeon | 2 | 0.8 | 8 | 3.1 | 67 | 25.8 | 101 | 38.8 | 82 | 31.5 | 3.97±0.876 |
| Steamed carp | 27 | 10.4 | 76 | 29.2 | 123 | 47.3 | 22 | 8.5 | 12 | 4.6 | 2.68±0.936 |
| Catfish soup | 17 | 6.5 | 50 | 19.2 | 92 | 35.4 | 55 | 21.2 | 46 | 17.7 | 3.24±1.149 |
| Corbicula soup | 18 | 6.9 | 36 | 13.8 | 62 | 23.8 | 70 | 26.9 | 74 | 28.5 | 3.56±1.230 |
| Roasted eel | 11 | 4.2 | 24 | 9.2 | 62 | 23.8 | 62 | 23.8 | 101 | 38.8 | 3.84±1.164 |
| Gijang raw hairtail | 27 | 10.4 | 55 | 21.2 | 127 | 48.8 | 34 | 13.1 | 17 | 6.5 | 2.84±0.999 |
| Dongrae mugwort cake | 22 | 8.5 | 39 | 15.0 | 151 | 58.1 | 32 | 12.3 | 16 | 6.2 | 2.93±0.925 |
| Sansung roasted goat | 20 | 7.7 | 57 | 21.9 | 98 | 37.7 | 47 | 18.1 | 38 | 14.6 | 3.10±1.135 |
| Gijangkkomjangeo | 18 | 6.9 | 41 | 15.8 | 70 | 26.9 | 62 | 23.8 | 69 | 26.5 | 3.47±1.232 |
| Steamed frogfish | 5 | 1.9 | 7 | 2.7 | 33 | 12.7 | 81 | 31.2 | 134 | 51.5 | 4.28±0.922 |
| Duck | 4 | 1.5 | 12 | 4.6 | 65 | 25.0 | 74 | 28.5 | 105 | 40.4 | 4.02±0.990 |
| Guponoodles | 7 | 2.7 | 14 | 5.4 | 99 | 38.1 | 77 | 29.6 | 63 | 24.2 | 3.67±0.989 |
| Gayamilmyeon | 1 | 0.4 | 7 | 2.7 | 30 | 11.5 | 65 | 25.0 | 157 | 60.4 | 4.42±0.828 |
| Sliced raw fish | 11 | 4.2 | 12 | 4.6 | 40 | 15.4 | 47 | 18.1 | 150 | 57.7 | 4.20±1.122 |
| Molsim hot-pepper fish stew | 23 | 8.8 | 49 | 18.8 | 126 | 48.5 | 46 | 17.7 | 16 | 6.2 | 2.93±0.982 |
| Hairtail stew | 9 | 3.5 | 17 | 6.5 | 85 | 32.7 | 78 | 30.0 | 71 | 27.3 | 3.71±1.046 |
| Anchovy stew | 13 | 5.0 | 70 | 26.9 | 114 | 43.8 | 36 | 13.8 | 27 | 10.4 | 2.98±1.013 |
| Miyeoksulchi | 24 | 9.2 | 77 | 29.6 | 129 | 49.6 | 24 | 9.2 | 6 | 2.3 | 2.66±0.858 |
| Gompi salted | 39 | 15.0 | 80 | 30.8 | 93 | 35.8 | 23 | 8.8 | 25 | 9.6 | 2.67±1.131 |
| Salted raw anchovy | 39 | 15.0 | 80 | 30.8 | 84 | 32.3 | 35 | 13.5 | 22 | 8.5 | 2.70±1.137 |
| Roasted kkomjaneo | 18 | 6.9 | 31 | 11.9 | 70 | 26.9 | 55 | 21.2 | 86 | 33.1 | 3.62±1.248 |
| Persimmon Jangachi | 22 | 8.5 | 74 | 28.5 | 128 | 49.2 | 27 | 10.4 | 9 | 3.5 | 2.72±0.889 |
| Salted bean leave | 9 | 3.5 | 38 | 14.6 | 92 | 35.4 | 59 | 22.7 | 62 | 23.8 | 3.49±1.110 |
| Kkasiri soup | 25 | 9.6 | 68 | 26.2 | 107 | 41.2 | 37 | 14.2 | 23 | 8.8 | 2.87±1.062 |

3) 학과에 따른 차이검증

〈Table 5〉는 학과에 따라 향토음식의 속성에 차이가 있는지를 알아보기 위하여 일원변량분석(One way ANOVA)을 실시한 결과, 향토음식의 속성에 대한 차이는 조리 관련 학과가 외식사업관련학과나 식품영양관련학과에 비해 상대적으로 높게 나타났으며, 포장 정도, 가격, 서비스에 대해 통계적으로 유의한 차이가 나타났다($p<0.05$). 대학생들이다보니 건강이나 영양가보다는 가격을 우선시 하는 경향을 보여주는 결과라 생각된다.

4) 학년에 따른 차이검증

〈Table 6〉은 학년에 따라 향토음식의 속성에 차이가 있는지를 알아보기 위하여 일원변량분석(One way ANOVA)을 실시한 결과, 속성의 차이는 위생과 서비스에 대해 통계적으로 유의한 차이가 나타났으며($p<0.05$), 비교적 저학년일수록 차이가 높게 나타나는 경향을 보였다. 이는 대학생들이 음식을 선택하는 속성이 배고픔을 해결하기 위해 음식의 양을 중요시하는 것이 아니라 서비스나 위생을 중요시한다는 것은 음식 선택 기준

〈Table 3〉 Property difference of local food by gender

| Property | Gender | | T | P |
|------------------------|------------|------------|-------|-------|
| | Male | Female | | |
| | M±SD | M±SD | | |
| Ingredient and recipe | 3.01±0.837 | 3.02±0.758 | 0.013 | 0.911 |
| Taste | 3.92±0.844 | 3.87±0.741 | 0.290 | 0.590 |
| Nutrition | 4.00±0.775 | 4.14±0.735 | 2.232 | 0.136 |
| Sanitation | 3.32±0.822 | 3.23±0.879 | 0.804 | 0.371 |
| Packing status | 2.96±0.797 | 2.99±0.900 | 0.044 | 0.834 |
| Price | 2.93±0.941 | 2.97±0.873 | 0.116 | 0.734 |
| Spices | 3.68±0.751 | 3.66±0.750 | 0.046 | 0.830 |
| Smell | 3.57±0.969 | 3.54±0.948 | 0.040 | 0.842 |
| Color | 3.67±0.966 | 3.68±0.901 | 0.024 | 0.878 |
| Service | 3.31±1.051 | 3.13±0.961 | 2.032 | 0.155 |
| Tradition | 4.01±0.986 | 3.93±0.959 | 0.463 | 0.497 |
| Health | 4.28±0.765 | 4.24±0.811 | 0.144 | 0.705 |
| Freshness | 3.79±0.973 | 3.83±0.903 | 0.113 | 0.737 |
| Quantity | 3.55±1.059 | 3.65±0.821 | 0.756 | 0.385 |
| Explanation about dish | 2.80±1.052 | 2.72±1.014 | 0.420 | 0.518 |

〈Table 4〉 Property difference of local food by age

| Property | Age | | | | | F | P |
|------------------------|------------|-------------|-------------|-------------|---------------|---------|-------|
| | 20 years | 21~22 years | 23~24 years | 25~26 years | 27 years more | | |
| | M±SD | M±SD | M±SD | M±SD | M±SD | | |
| Ingredient and recipe | 3.06±0.719 | 2.99±0.757 | 2.95±0.875 | 3.14±0.833 | 3.00±0.837 | 0.390 | 0.816 |
| Taste | 3.94±0.689 | 3.88±0.794 | 3.84±0.774 | 3.94±0.924 | 3.86±0.793 | 0.158 | 0.959 |
| Nutrition | 4.02±0.750 | 4.09±0.843 | 4.05±0.692 | 4.22±0.681 | 4.00±0.632 | 0.477 | 0.752 |
| Sanitation | 3.45±0.891 | 3.35±0.854 | 3.23±0.756 | 3.03±0.941 | 3.00±0.775 | 2.067 | 0.086 |
| Packing status | 3.16±0.773 | 3.00±0.924 | 3.04±0.823 | 2.64±0.798 | 2.86±0.793 | 2.210 | 0.068 |
| Price | 2.92±0.954 | 2.95±0.882 | 3.11±0.772 | 2.86±1.018 | 2.76±0.995 | 0.751 | 0.558 |
| Spices | 3.71±0.736 | 3.64±0.753 | 3.75±0.635 | 3.61±0.903 | 3.62±0.805 | 0.340 | 0.851 |
| Smell | 3.57±0.913 | 3.54±0.867 | 3.63±0.938 | 3.64±1.246 | 3.24±0.944 | 0.749 | 0.559 |
| Color | 3.76±0.879 | 3.73±0.872 | 3.65±0.876 | 3.78±1.174 | 3.14±0.854 | 2.065 | 0.086 |
| Service | 3.47±0.938 | 3.16±0.886 | 3.11±0.958 | 3.44±1.297 | 2.62±0.973 | 3.467** | 0.009 |
| Tradition | 4.02±1.031 | 4.07±0.960 | 3.84±0.862 | 4.14±1.018 | 3.33±0.856 | 3.184* | 0.014 |
| Health | 4.27±0.785 | 4.37±0.754 | 4.32±0.711 | 4.17±0.878 | 3.71±0.845 | 3.293 | 0.012 |
| Freshness | 3.94±0.899 | 3.89±0.911 | 3.86±0.875 | 3.56±1.054 | 3.52±0.981 | 1.616 | 0.171 |
| Quantity | 3.53±1.082 | 3.71±0.866 | 3.74±0.695 | 3.39±1.178 | 3.33±0.856 | 1.631 | 0.167 |
| Explanation about dish | 2.73±1.036 | 2.81±1.054 | 2.89±0.859 | 2.42±1.052 | 2.71±1.231 | 1.336 | 0.257 |

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

<Table 5> Property difference of local food by major

| Property | Major | | | F | P |
|------------------------|-----------------|-----------------------------|----------------|---------|-------|
| | Cooking related | Dining-out business related | Food nutrition | | |
| | M±SD | M±SD | M±SD | | |
| Ingredient and recipe | 3.10±0.862 | 2.93±0.762 | 3.24±0.689 | 2.623 | 0.075 |
| Taste | 3.88±0.773 | 3.87±0.809 | 4.00±0.707 | 0.337 | 0.714 |
| Nutrition | 4.03±0.755 | 4.08±0.778 | 4.21±0.620 | 0.615 | 0.542 |
| Sanitation | 3.36±0.882 | 3.24±0.851 | 3.17±0.805 | 0.693 | 0.501 |
| Packing status | 3.17±0.918 | 2.86±0.806 | 3.10±0.860 | 3.835* | 0.023 |
| Price | 3.19±0.994 | 2.85±0.841 | 2.83±0.848 | 4.133* | 0.017 |
| Spices | 3.74±0.746 | 3.67±0.777 | 3.48±0.574 | 1.285 | 0.278 |
| Smell | 3.64±0.980 | 3.58±0.929 | 3.17±0.966 | 2.739 | 0.067 |
| Color | 3.78±0.921 | 3.67±0.938 | 3.41±0.867 | 1.678 | 0.189 |
| Service | 3.50±0.977 | 3.10±1.024 | 2.97±0.778 | 5.244** | 0.006 |
| Tradition | 4.17±0.859 | 3.88±1.038 | 3.83±0.805 | 2.562 | 0.079 |
| Health | 4.41±0.692 | 4.19±0.825 | 4.21±0.819 | 2.100 | 0.125 |
| Freshness | 4.00±0.926 | 3.77±0.907 | 3.55±1.021 | 2.902 | 0.057 |
| Quantity | 3.58±1.026 | 3.62±0.896 | 3.62±0.862 | 0.061 | 0.941 |
| Explanation about dish | 2.87±1.049 | 2.76±1.020 | 2.41±0.983 | 2.115 | 0.123 |

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

<Table 6> Property difference of local food by grade

| Property | Grade | | | | F | P |
|------------------------|------------|------------|------------|------------|--------|-------|
| | Freshman | Sophomore | Junior | Senior | | |
| | M±SD | M±SD | M±SD | M±SD | | |
| Ingredient and recipe | 3.11±0.804 | 3.00±0.723 | 2.99±0.853 | 3.00±0.862 | 0.269 | 0.848 |
| Taste | 3.91±0.733 | 3.93±0.758 | 3.89±0.820 | 3.75±0.874 | 0.464 | 0.707 |
| Nutrition | 4.18±0.747 | 4.00±0.797 | 4.13±0.735 | 4.11±0.667 | 0.766 | 0.514 |
| Sanitation | 3.58±0.917 | 3.30±0.777 | 3.11±0.903 | 3.11±0.820 | 3.281* | 0.022 |
| Packing status | 3.22±0.765 | 3.02±0.875 | 2.82±0.915 | 2.86±0.723 | 2.401 | 0.068 |
| Price | 2.96±1.065 | 2.93±0.839 | 3.00±0.926 | 2.92±0.841 | 0.114 | 0.952 |
| Spices | 3.80±0.757 | 3.68±0.721 | 3.73±0.792 | 3.39±0.688 | 2.345 | 0.073 |
| Smell | 3.60±0.915 | 3.53±0.837 | 3.62±1.074 | 3.44±1.107 | 0.329 | 0.804 |
| Color | 3.69±0.848 | 3.79±0.854 | 3.68±1.039 | 3.33±0.956 | 2.186 | 0.090 |
| Service | 3.56±0.867 | 3.19±0.942 | 2.97±1.095 | 3.25±1.052 | 3.225* | 0.023 |
| Tradition | 4.11±1.027 | 3.92±0.948 | 3.90±1.044 | 4.03±0.810 | 0.578 | 0.630 |
| Health | 4.38±0.684 | 4.32±0.771 | 4.21±0.791 | 4.00±0.926 | 1.980 | 0.117 |
| Freshness | 4.00±0.879 | 3.89±0.900 | 3.65±0.943 | 3.69±1.037 | 1.794 | 0.149 |
| Quantity | 3.33±1.168 | 3.76±0.784 | 3.59±0.994 | 3.53±0.810 | 2.396 | 0.069 |
| Explanation about dish | 2.71±0.991 | 2.86±1.000 | 2.72±1.124 | 2.56±0.969 | 0.890 | 0.447 |

* $p < 0.05$.

에서 가치관이 많이 변화하고 있음을 보여주는 결과라 사료된다.

5) 주거 형태에 따른 차이검증

〈Table 7〉은 주거 형태에 따라 향토음식의 속성에 차이가 있는지를 알아보기 위하여 일원변량분석(One way ANOVA)을 실시한 결과, 기숙사 생활을 하는 대학생들의 경우 자가나 자취 생활을 하는 대학생들에 비해 향토음식에 대한 속성의 차이가 높게 나타났으며, 맛, 포장 정도에 대해서 통계적으로 유의한 차이가 나타났다($p < 0.05$).

6) 가족 구성원에 따른 차이검증

〈Table 8〉은 가족 구성원에 따라 향토음식의 속성에 차이가 있는지를 알아보기 위하여 일원변량분석(One way ANOVA)을 실시한 결과, 속성의 차이는 맛과 양에 대해 통계적으로 유의한 차이가 나타났다($p < 0.05$). 맛에 대해서는 조부모와 부모님, 부모님과 형제자매가 함께 생활하는 경

우, 양에 대해서는 부모님이나 형제자매가 함께 생활하는 경우, 속성의 차이가 상대적으로 높게 나타나는 경향을 보였다. 이는 어릴 때부터 향토음식을 먹어왔기 때문에 전통적인 맛에 익숙해져 있기 때문이라 사료된다.

7) 부산시 거주 연한에 따른 차이검증

〈Table 9〉는 부산시 거주 연한에 따라 향토음식의 속성에 차이가 있는지를 알아보기 위하여 일원변량분석(One way ANOVA)을 실시한 결과, 속성의 차이는 전통성과 신선도에 대해 통계적으로 유의한 차이가 나타났으며($p < 0.05$), 26년 이상 거주자에 비해 25년 이하 거주자의 경우, 상대적으로 전통성이나 신선도에 대한 차이가 높게 나타나는 경향을 보였다.

8) 한 달 용돈에 따른 차이검증

〈Table 10〉은 한 달 용돈에 따라 향토음식의 속성에 차이가 있는지를 알아보기 위하여 일원변

〈Table 7〉 Property difference of local food by habitation form

| Property | Habitation form | | | | F | P |
|------------------------|-----------------|---------------|------------|------------|--------|-------|
| | Home | Self-catering | Dormitory | Others | | |
| | M±SD | M±SD | M±SD | M±SD | | |
| Ingredient and recipe | 3.03±0.772 | 2.85±0.844 | 3.25±0.847 | 2.90±0.738 | 1.390 | 0.246 |
| Taste | 3.94±0.770 | 3.54±0.884 | 4.08±0.584 | 3.80±0.789 | 3.495* | 0.016 |
| Nutrition | 4.13±0.751 | 3.87±0.767 | 4.00±0.659 | 4.20±0.919 | 1.428 | 0.235 |
| Sanitation | 3.25±0.838 | 3.08±0.870 | 3.63±0.770 | 3.60±1.075 | 2.639 | 0.050 |
| Packing status | 3.03±0.845 | 2.64±0.811 | 3.21±0.932 | 2.80±0.789 | 3.007* | 0.031 |
| Price | 2.96±0.903 | 2.74±0.938 | 3.08±0.830 | 3.30±0.823 | 1.370 | 0.252 |
| Spices | 3.65±0.770 | 3.67±0.621 | 3.83±0.702 | 3.70±0.949 | 0.416 | 0.741 |
| Smell | 3.53±0.974 | 3.54±0.854 | 3.83±0.917 | 3.30±1.059 | 0.948 | 0.418 |
| Color | 3.69±0.933 | 3.51±0.885 | 3.96±0.859 | 3.40±1.075 | 1.460 | 0.226 |
| Service | 3.17±1.001 | 3.13±0.978 | 3.54±1.021 | 3.30±1.059 | 1.081 | 0.358 |
| Tradition | 3.98±0.950 | 3.79±1.080 | 4.04±1.042 | 4.10±0.738 | 0.523 | 0.667 |
| Health | 4.30±0.754 | 4.13±0.894 | 4.13±0.797 | 4.20±1.033 | 0.812 | 0.488 |
| Freshness | 3.85±0.921 | 3.54±0.996 | 3.96±0.908 | 3.90±0.876 | 1.457 | 0.227 |
| Quantity | 3.64±0.908 | 3.56±0.968 | 3.71±1.122 | 3.00±0.471 | 1.616 | 0.186 |
| Explanation about dish | 2.81±1.043 | 2.51±0.914 | 2.83±1.129 | 2.40±0.843 | 1.366 | 0.254 |

* $p < 0.05$.

<Table 8> Property difference of local food by family member

| Property | Family member | | | | F | P |
|------------------------|---------------------------|------------|----------------------|------------|--------|-------|
| | Grand parents and Parents | Parents | Parents and Siblings | Others | | |
| | M±SD | M±SD | M±SD | M±SD | | |
| Ingredient and recipe | 3.14±1.231 | 2.97±0.780 | 3.03±0.769 | 3.00±0.707 | 0.209 | 0.890 |
| Taste | 4.00±0.679 | 3.83±0.867 | 3.97±0.725 | 3.55±0.869 | 2.959* | 0.033 |
| Nutrition | 4.00±0.679 | 4.00±0.844 | 4.14±0.738 | 3.97±0.684 | 0.876 | 0.454 |
| Sanitation | 3.07±0.829 | 3.32±0.792 | 3.29±0.886 | 3.18±0.846 | 0.447 | 0.719 |
| Packing status | 2.86±0.864 | 3.08±0.889 | 3.01±0.885 | 2.70±0.585 | 1.650 | 0.178 |
| Price | 2.86±0.949 | 2.90±0.933 | 3.00±0.874 | 2.85±0.972 | 0.405 | 0.750 |
| Spices | 3.50±0.650 | 3.62±0.715 | 3.70±0.744 | 3.73±0.876 | 0.480 | 0.696 |
| Smell | 3.36±0.929 | 3.53±0.892 | 3.61±0.994 | 3.39±0.899 | 0.718 | 0.542 |
| Color | 3.36±1.082 | 3.62±0.922 | 3.79±0.908 | 3.39±0.899 | 2.473 | 0.062 |
| Service | 3.00±1.301 | 3.18±0.892 | 3.27±1.015 | 3.00±1.000 | 0.909 | 0.437 |
| Tradition | 3.86±0.949 | 4.00±1.042 | 4.01±0.918 | 3.70±1.075 | 1.049 | 0.372 |
| Health | 4.00±0.784 | 4.33±0.774 | 4.29±0.751 | 4.06±0.966 | 1.480 | 0.220 |
| Freshness | 3.43±0.852 | 3.80±0.971 | 3.90±0.916 | 3.61±0.933 | 1.820 | 0.144 |
| Quantity | 3.93±0.829 | 3.65±1.022 | 3.65±0.870 | 3.21±0.992 | 2.732* | 0.044 |
| Explanation about dish | 2.93±0.997 | 2.90±1.115 | 2.70±0.974 | 2.67±1.137 | 0.758 | 0.519 |

* $p < 0.5$.

<Table 9> Property difference of local food by term of resident in Busan city

| Property | Term of resident in Busan city | | | | | | F | P |
|------------------------|--------------------------------|------------|-------------|-------------|-------------|---------------|--------|-------|
| | Beoiw 4 years | 5~10 years | 11~15 years | 16~20 years | 21~25 years | Over 26 years | | |
| | M±SD | M±SD | M±SD | M±SD | M±SD | M±SD | | |
| Ingredient and recipe | 3.04±0.759 | 2.81±0.928 | 3.06±0.639 | 3.02±0.740 | 3.00±0.831 | 3.18±0.883 | 0.450 | 0.813 |
| Taste | 3.76±0.851 | 3.95±0.865 | 3.72±0.752 | 3.79±0.861 | 4.02±0.666 | 4.18±0.636 | 1.720 | 0.130 |
| Nutrition | 4.05±0.714 | 4.14±1.014 | 4.06±0.725 | 3.91±0.750 | 4.20±0.744 | 4.06±0.659 | 0.893 | 0.487 |
| Sanitation | 3.29±0.976 | 3.29±0.644 | 3.11±0.900 | 3.37±0.874 | 3.26±0.767 | 3.12±0.857 | 0.366 | 0.872 |
| Packing status | 2.90±0.955 | 3.29±0.644 | 3.06±0.725 | 3.16±0.843 | 2.89±0.817 | 2.82±0.883 | 1.402 | 0.224 |
| Price | 2.90±0.886 | 2.95±0.973 | 3.11±0.676 | 3.00±1.000 | 3.01±0.868 | 2.59±1.004 | 0.816 | 0.539 |
| Spices | 3.75±0.839 | 3.81±0.814 | 3.50±0.618 | 3.51±0.768 | 3.63±0.658 | 3.94±0.659 | 1.375 | 0.234 |
| Smell | 3.57±1.009 | 3.62±0.973 | 3.28±1.127 | 3.37±0.787 | 3.67±0.917 | 3.59±1.064 | 0.884 | 0.492 |
| Color | 3.66±0.946 | 3.71±0.956 | 3.61±0.979 | 3.60±0.877 | 3.80±0.909 | 3.35±0.996 | 0.807 | 0.545 |
| Service | 3.22±1.021 | 3.33±1.065 | 3.22±1.060 | 3.30±0.887 | 3.24±0.988 | 2.53±1.007 | 1.747 | 0.124 |
| Tradition | 3.90±1.045 | 4.24±0.831 | 4.11±0.832 | 3.81±1.052 | 4.12±0.852 | 3.35±0.996 | 2.554* | 0.028 |
| Health | 4.20±0.838 | 4.43±0.676 | 4.28±0.669 | 4.19±0.852 | 4.39±0.716 | 3.82±0.883 | 1.865 | 0.101 |
| Freshness | 3.72±0.960 | 3.95±0.865 | 3.44±0.784 | 3.86±0.966 | 4.02±0.875 | 3.35±0.996 | 2.578* | 0.027 |
| Quantity | 3.56±0.930 | 3.19±0.981 | 3.72±0.895 | 3.63±1.092 | 3.73±0.802 | 3.59±1.004 | 1.250 | 0.286 |
| Explanation about dish | 2.70±1.066 | 2.57±0.978 | 2.94±1.056 | 2.67±0.969 | 2.94±1.010 | 2.35±1.057 | 1.415 | 0.219 |

* $p < 0.05$.

〈Table 10〉 Property difference of local food by allowance per month

| Property | Allowance per month | | | | | F | P |
|------------------------|---------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------|-------|
| | Below 100 | 110~200 | 210~300 | 310~400 | Over 400 | | |
| | thousand won | thousand won | thousand won | thousand won | thousand won | | |
| | M±SD | M±SD | M±SD | M±SD | M±SD | | |
| Ingredient and recipe | 3.33±0.617 | 2.98±0.841 | 3.05±0.776 | 2.76±0.821 | 3.17±0.702 | 2.018 | 0.092 |
| Taste | 4.27±0.704 | 3.83±0.854 | 3.91±0.745 | 3.86±0.783 | 3.75±0.847 | 1.175 | 0.322 |
| Nutrition | 4.13±0.743 | 4.02±0.820 | 4.11±0.765 | 4.05±0.697 | 4.13±0.680 | 0.202 | 0.937 |
| Sanitation | 3.60±0.986 | 3.34±0.958 | 3.25±0.812 | 3.12±0.772 | 3.25±0.847 | 1.003 | 0.407 |
| Packing status | 3.20±0.775 | 2.95±0.990 | 2.99±0.815 | 2.86±0.843 | 3.04±0.806 | 0.515 | 0.725 |
| Price | 3.07±0.961 | 2.86±1.074 | 3.01±0.835 | 2.76±0.821 | 3.13±0.850 | 1.005 | 0.405 |
| Spices | 3.87±0.640 | 3.71±0.767 | 3.66±0.728 | 3.67±0.687 | 3.54±0.977 | 0.484 | 0.748 |
| Smell | 4.00±0.756 | 3.63±0.998 | 3.52±0.944 | 3.55±0.889 | 3.29±1.083 | 1.412 | 0.230 |
| Color | 4.00±0.845 | 3.73±0.868 | 3.72±0.916 | 3.52±1.065 | 3.37±0.875 | 1.515 | 0.198 |
| Service | 4.00±0.845 | 3.34±1.108 | 3.16±0.961 | 2.95±0.909 | 3.04±0.955 | 3.658** | 0.006 |
| Tradition | 4.33±0.724 | 3.83±1.036 | 4.08±0.866 | 3.90±1.122 | 3.54±1.021 | 2.511* | 0.042 |
| Health | 4.47±0.640 | 4.29±0.744 | 4.32±0.778 | 4.02±0.869 | 4.17±0.868 | 1.461 | 0.215 |
| Freshness | 4.13±0.743 | 3.97±0.946 | 3.83±0.958 | 3.50±0.834 | 3.75±0.944 | 2.090 | 0.083 |
| Quantity | 4.07±0.961 | 3.46±1.104 | 3.62±0.822 | 3.60±0.767 | 3.67±1.167 | 1.333 | 0.258 |
| Explanation about dish | 3.00±0.926 | 2.85±1.047 | 2.71±1.016 | 2.60±1.127 | 2.88±0.947 | 0.725 | 0.576 |

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

량분석(One way ANOVA)을 실시한 결과, 향토 음식의 속성 차이는 서비스와 전통성에 대해 통계적으로 유의한 차이가 나타났다($p < 0.05$). 한 달 용돈이 적을수록 속성의 차이가 높게 나타나는 경향을 보였다.

V. 결 론

본 연구는 부산지역 향토음식에 대한 기초자료를 얻기 위하여 부산지역에 거주하는 대학생들을 대상으로 향토음식에 대한 기호도 및 속성에 대한 차이를 분석하므로 향토음식에 대한 이해와 관심을 가지는 계기를 마련하고, 향후 부산지역의 향토음식을 발전시키는데 기초자료로 활용하고자 한다. 본 연구결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 각 음식에 대한 기호도는 아주 싫어한다 1점, 싫어한다 2점, 보통이다 3점, 좋아한다 4점, 아주 좋아한다 5점의 5단계로 하였다.

총 25가지 향토음식 중에서 가장 기호도가 높은 음식은 가야밀면($M=4.42$), 아귀찜($M=4.28$), 생선회($M=4.20$), 오리요리($M=4.02$) 순으로 '보통이다'의 기호도를 나타냈고, 미역설치($M=2.66$), 곰피젓갈무침($M=2.67$), 잉어찜($M=2.68$), 생멸치회무침($M=2.70$) 순으로는 '보통 이하'의 기호도를 보였다.

둘째, 인구통계학적인 특성과 향토음식 속성들의 차이 분석 결과, 성별에서는 통계적으로 차이가 없는 것으로 나타났으며, 연령에 따라서는 서비스와 전통성에 대해 비교적 연령이 적을수록 차이가 높게 나타났다. 학과에 따라서는 포장 정도, 가격, 서비스에 대해 통계적으로 차이가 나타났는데, 조리관련학도가 외식사업관련학도나 식품영양관련학도에 비해 상대적으로 높게 나타났다. 학년에서는 위생과 서비스에 대해 통계적으로 차이가 나타났으며, 비교적 저학년일수록 차이가 높게 나타나는 경향을 보였다.

주거 형태에서는 맛과 포장 정도에 대해 통계적으로 차이가 나타났는데, 기숙사 생활을 하는 대학생들의 경우 상대적으로 높게 나타났다.

가족 구성원에 따라서는 맛과 양에 대해 통계적으로 차이가 나타났으며, 맛에 대해서는 조부모와 부모님, 부모님과 형제자매가 함께 생활하는 경우가 높게 나타났다. 이는 오랫동안 부산지역에 거주했기 때문에 향토음식의 전통적인 맛을 계승했기 때문이라 생각된다. 양에 대해서는 부모님이나 부모님, 형제자매가 함께 생활하는 경우 상대적으로 높았다. 부산시 거주 연한과 한 달 용돈에 따라서는 전통성, 신선도에 대해 통계적으로 차이가 나타났으며, 25년 이하 거주자의 경우가 전통성이나 신선도에 대해 높은 차이를 보였다.

본 논문을 통해 부산지역 대학생들이 기호도가 가장 높은 음식은 가야밀면으로 조사되었고, 미역설치는 기호도가 가장 낮은 음식으로 조사되었는데, 이는 음식명이 낮은 향토음식을 접할 수 있는 기회가 많지 않았기 때문이라 생각된다. 따라서 부산지역의 향토음식을 홍보할 수 있는 다양한 행사들이 이루어져야 할 것으로 사료된다. 대학생들이 중요하게 생각하는 향토 음식의 속성으로는 맛, 양, 가격, 서비스, 신선도, 위생, 포장 정도, 정통성 등을 중요하게 생각한다는 사실을 본 연구를 통해 알 수 있었다.

부산시의 향토음식은 중요한 문화유산이므로 계승 발전시킬 필요가 있음에도 불구하고 연구가 미흡한 편이며, 부산시의 식생활 문화를 이끌어 나갈 대학생들을 대상으로 향토음식에 관한 연구를 진행하였다는 것에 연구의 의의를 들 수 있다.

본 연구의 한계점으로는 부산시 전체 대학생을 중심으로 연구를 진행하지 못했다는 것과 부산의 향토음식을 계승 발전시키기 위해서 대학생 층에서 벗어난 연구를 진행하지 못한 한계점을 갖는다.

향후 연구에서는 부산시의 향토음식에 대한 의식과 관심, 그리고 지역 향토음식을 활성화 시킬

수 있는 보다 폭 넓은 연구가 이루어져야 할 것으로 사료된다.

참고문헌

1. 김경자·김경옥 (2003) : 부산의 향토음식에 관한 음식 : 해물탕. *동아대학교 생활과학논문집*, 157-177.
2. 김상애·권순정 (2004) : 경상남도 일부지역 향토 음식의 조리표준화 및 영양분석. *한국식품영양과학회지* 33(2):405-411.
3. 김상애 (2002) : 부산향토음식 아귀찜의 표준 조리법 및 영양성분에 관한 연구. *식품영양과학회지* 31(6):1142-1149.
4. 김상보 (2002) : 생활 속의 향토음식문화. *신광출판사*, 413-422, 서울.
5. 김소미·임지애 (2007) : 기장 향토음식의 조리표준화: 미역설치, 몰설치, 기장우묵, 썬박지. *한국조리학회지* 13(4):220-231.
6. 경기도 박물관 자료집 (2002) : 한국의 음식문화. 115, 서울.
7. 민성희·엄정선·오인경 (2005) : 제천지역의 향토음식에 관한 인지도 및 기호도 조사. *동아시아식생활학회지* 15(5):504-515.
8. 박성수 (2003) : 향토음식 인지도 강화에 관한 실증적 연구. *경주대학교 대학원 석사학위논문*, 경주.
9. 신애숙 (2000) : 부산의 전통·향토음식의 현황 고찰. *한국조리학회지* 6(2):67-78.
10. 심선아 (2003) : 나주지역 주부들의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 조사. *순천향대학교 대학원 석사학위논문*.
11. 윤숙경 (1994) : 안동지역 향토음식에 관한 고찰. *한국식생활문화학회지* 9(1):61-69.
12. 윤은숙·송태희 (1995) : 우리나라 향토음식의 인지도에 관한 연구. *한국조리과학회지* 11(2): 153-157.
13. 이경진 (2002) : 안동지역 청소년들의 향토음

- 식에 대한 인지도 및 기호도 조사. 숙명여자대학교 대학원 석사학위논문, 서울.
14. 이덕원 (2007) : 향토음식 메뉴개발에 관한 연구. 세종대학교 대학원 석사학위논문.
 15. 이승진 (2005) : 향토음식의 인지도 및 기호도 연구. 숙명여자대학교 대학원 석사학위논문, 서울.
 16. 이상아 (1997) : 제주지역의 향토음식과 식생활 용구에 관한 연구. 세종대학교 대학원 석사학위논문.
 17. 이선호·박영배 (2002) : 안동지역의 향토음식을 활용한 관광체험 프로그램개발. *한국조리학회지* 8(3):147-148.
 18. 이연정·하미옥·최수근 (2006) : 울산지역 향토 음식에 대한 식 행동과 기호도에 관한 연구. *한국식생활문화학회지* 21(5):446-455.
 19. 이효지 (1998) : 한국의 음식문화. 신광출판사, 6, 서울.
 20. 진양호·김승희·김진영 (2001) : 향토음식의 관광상품화 방안. *문화관광연구학회지* 3(2):49-83.
 21. 정낙원·차경희 (2007) : 향토음식. 교문사, 17, 서울.
 22. 최수근·이연정 (2004) : 경주지역 향토음식에 대한 대학생들의 인식과 기호도 조사 연구. *외식경영연구지* 7(1):157-174.
 23. 하미옥 (2006) : 울산지역 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 조사 연구. 영남대학교 대학원 석사학위논문, 울산.
 23. 한국관광공사 (1993) : 향토음식 관광상품화 방안. 115.

2008년 3월 3일 접수
2008년 5월 19일 1차 논문수정
2008년 5월 27일 2차 논문수정
2008년 6월 10일 게재확정