

서울·경기 지역 대학생들의 세시음식에 대한 인지도와 이용에 관한 연구

강재희[†]·윤숙자

(사)한국전통음식연구소

A Survey on the Perception and Preparation of Traditional Korean Festival Foods in Seoul and the Kyonggi Area

Jae-Hee Kang[†] and Sook-Ja Yoon

Institute of Traditional Korean Food, Seoul 110-360, Korea

Abstract

This study was conducted to analyze the perception and observance of traditional Korean holidays and preparation of traditional Korean holiday foods among university students in Seoul and the Gyeonggi area in order to further develop modernize and globalize the foods.

The analysis revealed that the traditional Korean holidays with the highest perception and observance was Seollal, followed by Chuseok, Jeongwoldaeboreum, Dongji, Dano and Sambok.

Traditional Korean festival foods such as Ddukgook, Mandoogook, Sikhye, Injeolmi, Yookgeijang, Kalgooksoo, Songpyon, Galbizzim, Soondubu and Samgyetang also scored high in perception and preparation. Schools were the most frequent route of introduction to Korean traditional festival foods at a rate of 41.6%. Special educational institutions and schools were also high at introduction rates of 38.3% and 19.5% respectively.

The results of this study show that traditional Korean festival foods need to be further developed, as the succession of traditional food culture was the highest among 61.4% and 41.3% of the respondents who answered that the 'standardization of flavor, nutrition and cookery' is the most necessary action to popularize seasonal specialty foods.

Key words : Traditional Korean festival foods, traditional Korean holidays, perception, utilization

서론

우리나라는 농경민족으로 자연과 조상을 숭배하는 등의 의미를 갖는 행사나 놀이를 하였으며, 농경의례를 위해 액을 면하는 풍속이 있어 제철에 나는 식재료로 음식을 만들어 예(禮)를 올리고, 이웃과 서로 나누어 먹음으로서 영양을 보충하고 상부상조하는 세시음식(歲時飲食)이 발달하였다(염초애 등 1992, 황혜성 등 2001).

세시음식(歲時飲食)이란 일 년 중 때때마다 만들어 먹는 음식으로 명절음식(名節飲食)과 시절음식(時節飲食)을 통틀어 일컫는다(강인희 등 1999). 명절음식은 다달이 있는 명절(절일(節日), 혹은 명일(名日)에 그 의미에 맞게 해먹는 음식을 말하며, 시절음식은 계절에 따라 나는 제철 식품으로 만든 음식을 말한다(강인희 2002, 이성우 1984).

최근 경제 발전과 산업화로 인하여 여성의 사회 진출이 증가되었고, 외식산업의 발달은 현대인의 식생활을 편의화·

간편화 하였고, 수입 개방화와 국제화는 식품 선택의 폭을 확대시키고 나아가 서구화된 식습관으로 변화시키고 있다(조후종 2001, Cheong HS 2002). 특히 젊은 세대를 대표하는 대학생들의 경우 세시음식을 접할 수 있는 기회 부족으로 인하여 세시음식의 인지도와 이용에 영향을 줄 것으로 생각된다.

세시음식에 대한 선행 연구로는 세시음식에 대한 태도(Kim SM 2001)와 학교 급식에서의 적용(Cheong HS 2002), 대학생과 영양사를 대상으로 한 인식 조사(Lyu ES 2003), 주부들의 인지도(Yoon & Choi 2005) 등 세시음식에 대한 중요성이 차츰 대두되고 있으며, 전통적으로 전해 내려오는 식문화의 계승·발전을 위해 양적으로 균형이 잡히고 우수성을 인정받은 세시음식에 대한 대학생들의 인식이 무엇보다도 중요하다.

본 연구에서는 선행 연구를 바탕으로 서울·경기 지역 대학생들의 세시일과 세시음식에 대한 인지도와 이용을 조사·분석하여 세시음식을 계승·발전시키고, 현대화·세계화를 위한 기초 자료를 제시하고자 한다.

[†] Corresponding author : Jae-Hee Kang, Tel : +82-2-741-5476, Fax : +82-2-741-5415, E-mail : jaeheecook@hanmail.net

연구 내용 및 방법

1. 조사 대상 및 기간

본 연구의 조사 대상은 서울·경기 지역 대학 내 조리·외식·식품 관련 계열 대학생을 대상으로 세시일과 세시음식에 대한 인지도와 이용을 조사하였으며, 조사 기간은 2007년 10월 15일부터 12월 15일까지 약 두달 간 응답자 기재식으로 실시하였다. 설문지는 총 350부를 배부하여 회수하였으며, 이중 응답이 부실한 설문지를 제외한 303부를 통계 처리에 이용하였다.

2. 조사 내용 및 설문지 개발

본 연구를 수행하기 위하여 세시음식 관련 문헌(강인희 2002, 윤서석 등 1997, 염초애 등 1992, 황혜성 등 1991, 조후종 2001, 이효지 2005)을 참고하여 세시음식 105종을 선정하였으며, 선행 연구(Kim SM 2001, Yoon & Choi 2005)를 바탕으로 세시음식의 전승과 발전을 위한 관련 문항을 개발하였다. 세시일과 세시음식의 인지도 및 이용에 차이가 있는지를 알아보기 위하여 '전혀 모른다/전혀 지키지 않는다' 1점, '모른다/거의 지키지 않는다' 2점, '보통이다' 3점, '조금 알고 있다/지키는 편이다' 4점, '잘 알고 있다/반드시 지킨다' 5점으로 적용하여 평가되도록 구성하였다. 개발된 설문지는 서울 지역 대학생 40명을 대상으로 예비 설문을 실시한 후 수정·보완하여 사용하였다.

3. 조사 자료의 통계 분석 방법

자료의 통계 분석은 SPSS(Statistical Analysis System) program을 이용하여 빈도와 백분율을 산출하였고, 조사 분석 시 주요한 독립변인을 중심으로 이원 교차표를 작성한 후 집단 간의 차이성 여부를 판정하기 위하여 chi-square 검증을 이용하였다(송문섭 등 1989).

결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적 사항

서울·경기 지역 대학 내 조리·외식·식품 관련 계열 대학생을 대상으로 세시일과 세시음식에 대한 인지도와 이용을 조사한 결과, 조사 대상자의 일반적인 특징은 Table 1과 같다.

분석 결과, 전공은 외식·조리 관련 전공이 65.0%로 가장 높았으며, 성별은 남자 42.2%, 여자 57.8%로 여학생이 더 많았다. 학년은 1학년 76.9%로 가장 높았으며, 주 성장 지역은 대도시 지역이 56.4%, 중·소도시 지역 34.3%로 주로 도시 지역에서 성장한 것으로 나타났다.

가족 형태에 있어서는 핵가족 형태(88.8%)가 높게 나타났으

Table 1. General characteristics of the subjects

	Variables	Frequency	%
Major	Hospitality field	197	65.0
	Food field	39	12.9
	Bakery field	22	7.3
	The others	45	14.9
Gender	Male	128	42.2
	Female	175	57.8
Grade	First grade	233	76.9
	Second-year class	22	7.3
	Third-year class	31	10.2
	Fourth class	17	5.6
Residential region	Big city	171	56.4
	Small·medium city	104	34.3
	Farm·Sea village	19	6.3
Type of family	Others	9	3.0
	Nuclear	269	88.8
	Extended	28	9.2
Residence	Others	6	2.0
	A private residence	240	79.2
	Cook my own meals	44	14.5
Job	Others	19	6.3
	Housewife	111	36.6
	Office worker	49	16.2
	Preprofessional	20	6.6
	The public educational personnel and staff	16	5.3
	Own business	79	26.1
	Others	28	9.2
Monthly income (10,000 won)	< 100	17	5.6
	100~200	54	17.8
	200~300	105	34.7
	300~400	69	22.8
Religion	400 <	58	19.1
	Christianity	91	30.0
	Buddhism	82	27.1
	Catholicism	29	9.6
	Others	8	2.6
Total	No Religion	93	30.7
	Total	303	100.0

며, 대부분이 자택(79.2%)에서 거주하는 것으로 조사되었다.

부모님(어머니) 직업은 가정주부(36.6%) 보다는 대부분이 사회생활을 하고 있는 것으로 나타났다. 월 수입은 200~300만원(34.7%)과 300~400만원(22.8%) 가정이 가장 높은 것으로 조사되었으며, 부모님(어머니) 종교는 무교(30.7%), 기독교(30.0%), 불교(27.1%) 순으로 비슷한 분포를 나타냈다.

주부들을 대상으로 한 Yoon & Choi(2005)의 연구에서 핵가족이 90.07%, 직장을 다니는 주부가 58.51%로 가정주부보다 높게 나타나 본 연구와 비슷한 경향을 보였다.

2. 세시일의 인지도 및 이용

1) 세시일의 인지도

세시일의 인지도에 대해 분석한 결과는 Table 2와 같다. 먼저 세시일의 인지도에 있어서는 설날(90.5%)의 인지도가 가장 높은 것으로 나타났고, 추석(83.9%), 정월대보름(82.2%), 동지(70.3%), 단오(65.7%), 삼복(62.4%), 칠석(45.8%), 설달그믐(41.9%), 초파일(39.0%), 한식(38.7%), 삼짚날(33.3%), 유두(20.5%), 백중(20.2%), 상달(18.5%), 중앙절(17.2%), 중화절(15.5%)순으로 나타났으며, 유두, 백중, 상달, 중앙절, 중화절에 대한 인지도는 상대적으로 가장 낮게 나타났다.

Yoon & Choi(2005)의 서울 지역에 거주하는 20~50대 주

부 각각을 대상으로 한 연구에서는 설날이 가장 인지도가 높았고, 정월대보름, 추석, 동지는 90% 이상이 알고 있다고 답해 높은 인지도를 보였으며, 유두, 백중, 상달, 중앙절, 중화절은 낮은 인지도를 나타냈다.

대학생들을 대상으로 한 Yoon US(1995)의 연구에서는 설날, 추석, 정월대보름 순으로 나타나 본 연구에서와 마찬가지로 설날이 가장 높은 인지도를 보였고, 추석, 정월대보름, 동지, 삼복 등은 순서의 차이는 있었으나 설날 다음으로 높은 인지도를 보였으며, 상달, 중화절, 삼짚날, 유두, 중앙절 등은 인지도가 낮게 나타나, 현대에 이르러서는 거의 지켜지지 않는 세시일로 나타났다.

그에 비해 부산 지역 영양사를 대상으로 한 Lyu ES(2003)의 연구에 따르면 동지가 가장 인지도가 높고 설날, 삼복, 정월대보름, 추석, 단오, 초파일 순으로 나타났으며, 중화절, 삼짚날 등은 인지도가 낮게 나타났다고 하여 본 연구와 차이를 보였다.

2) 세시일의 이용

세시일의 이용에 대해 분석한 결과는 Table 3과 같다. 세시일의 이용에 있어서는 설날(87.8%)을 가장 잘 지키고 있는 것으로 나타났고, 추석(80.6%), 정월대보름(60.7%), 삼복(49.8%), 동지(41.3%), 단오(30.4%), 설달그믐(20.8%), 칠석

Table 2. The perception of the traditional Korean festival/holidays

N(%)

Section	Never know	Unknown	Normal	Slightly know	Know
Seollal	2(0.7)	3(1.0)	24(7.9)	35(11.6)	239(78.9)
Daeboreum	1(0.3)	15(5.0)	38(12.5)	74(24.4)	175(57.8)
Junghwajeol	58(19.1)	129(42.6)	69(22.8)	30(9.9)	17(5.6)
Samjinnal	40(13.2)	88(29.0)	74(24.4)	57(18.8)	44(14.5)
Hansik	37(12.2)	78(25.7)	71(23.4)	65(21.5)	52(17.2)
Chopail	45(14.9)	68(22.4)	72(23.8)	66(21.8)	52(17.2)
Dano	11(3.6)	31(10.2)	62(20.5)	87(28.7)	112(37.0)
Yudu	69(22.8)	117(38.6)	55(18.2)	33(10.9)	29(9.6)
Sambok	19(6.3)	40(13.2)	55(18.2)	66(21.8)	123(40.6)
Chilseok	27(8.9)	56(18.5)	81(26.7)	61(20.1)	78(25.7)
Baekjung	90(29.7)	110(36.3)	42(13.9)	25(8.3)	36(11.9)
Chuseok	10(3.3)	17(5.6)	22(7.3)	32(10.6)	222(73.3)
Jungyangjeol	83(27.4)	107(35.3)	61(20.1)	20(6.6)	32(10.6)
Sangdal	81(26.7)	107(35.3)	59(19.5)	31(10.2)	25(8.3)
Dongji	12(4.0)	30(9.9)	48(15.8)	72(23.8)	141(46.5)
Seotdalgeumeum	40(13.2)	64(21.1)	72(23.8)	47(15.5)	80(26.4)

Table 3. The traditional festival and holidays prepared food and celebrated in Korea

N(%)

Section	Never use	Not use	Normal	Almost always	Always
Seollal	1(0.3)	6(2.0)	30(9.9)	64(21.1)	202(66.7)
Daeboreum	13(4.3)	41(13.5)	65(21.5)	108(35.6)	76(25.1)
Junghwajeol	126(41.6)	105(34.7)	53(17.5)	9(3.0)	10(3.3)
Samjinnal	104(34.3)	113(37.3)	58(19.1)	11(3.6)	17(5.6)
Hansik	105(34.7)	88(29.0)	65(21.5)	24(7.9)	21(6.9)
Chopail	102(33.7)	90(29.7)	60(19.8)	32(10.6)	19(6.3)
Dano	48(15.8)	82(27.1)	81(26.7)	52(17.2)	40(13.2)
Yudu	127(41.9)	106(35.0)	45(14.9)	10(3.3)	15(5.0)
Sambok	46(15.2)	41(13.5)	65(21.5)	78(25.7)	73(24.1)
Chilseok	94(31.0)	103(34.0)	54(17.8)	29(9.6)	23(7.6)
Baekjung	132(43.6)	105(34.7)	35(11.6)	7(2.3)	24(7.9)
Chuseok	13(4.3)	20(6.6)	26(8.6)	52(17.2)	192(63.4)
Jungyangjeol	130(42.9)	112(37.0)	34(11.2)	12(4.0)	15(5.0)
Sangdal	146(48.2)	98(32.3)	40(13.2)	8(2.6)	11(3.6)
Dongji	35(11.6)	55(18.2)	88(29.0)	62(20.5)	63(20.8)
Seotdalgeumeum	86(28.4)	91(30.0)	63(20.8)	28(9.2)	35(11.6)

(17.2%), 초파일(16.9%), 한식·초파일(14.8%) 순으로 나타났으며, 백중(10.2%), 삼짚날(9.2%), 중앙절(9.0%), 유두(8.3%), 중화절(6.6%), 상달(6.2%)을 지키는 학생들은 상대적으로 가장 낮게 나타났다.

Cheong HS(2002)의 연구에 따르면 가정에서는 추석과 설날(97.4%), 정월대보름(94.7%)을 가장 잘 지키는 것으로 조사되었고, 동지와 삼복은 60% 이상 지켜지고 있다고 하여 본 연구와 비슷한 결과를 보였다. 반면 영양사가 학교 급식에서 시행하는 세시일은 동지(46.6%)가 가장 높았으며, 정월대보름, 삼복, 추석, 설날 순으로 높다고 하여 차이를 보였는데, 이는 추석이나 설날에는 학교 급식이 이루어지지 않기 때문이라 생각된다.

3. 세시음식의 인지도 및 이용

1) 세시음식의 인지도

Table 4는 세시음식의 인지도를 알아보기 위하여 빈도분석을 실시한 결과이다. 분석 결과, 떡국(96.7%)과 만둣국(96.7%)의 경우 가장 인지도가 높게 나타났고, 식혜, 인절미, 육개장, 칼국수의 경우도 인지도가 90% 이상으로 높게 나타났다. 또한, 송편, 수정과, 갈비찜, 빈대떡, 개장국(보신탕), 떡볶이, 개장, 두부(순두부), 계삼탕(삼계탕), 너비아니, 닭찜, 편육,

냉면, 약식, 오이소박이, 비빔국수 등의 세시음식은 인지도가 80% 이상인 것으로 나타났고, 계찜, 오곡밥, 팔죽, 강정류, 화전, 전골의 경우는 인지도가 70% 이상으로 비교적 많이 인지하는 것으로 나타났다. 이어 콩조림, 쫄면, 전유어(전), 팔시루떡, 토란탕, 햇콩밥, 신선로, 부럼, 냉이나물, 배숙, 햇밤밥, 밀전병, 수란, 달래나물의 경우는 인지도가 50% 이상으로 나타났다.

이 외에 인지도가 50% 미만인 세시음식으로는 도미회, 도미찜, 미나리강회, 연포탕(두부탕), 지짐누름적, 호박지짐, 화양적, 죽순나물, 도루묵찜, 메밀만두, 붕어찜, 송이산적, 증편, 산갓김치, 밀국수, 녹두찰떡, 국화주, 제주(술), 정과, 묵은나물, 송이찜, 진달래화면, 복숭아화채, 호박고지시루떡, 화채(진달래), 국화전, 상치쌈, 청어구이, 해삼전, 울란, 달래장, 죽순찜, 단자, 국화화채, 무시루떡, 잡과병, 귀밝이술, 원소병, 조란, 민어국, 복쌈, 밤초, 편수, 수리취떡, 떡수단, 보리수단, 전락, 주악, 석이단자, 한식면, 어채, 임자수탕, 오신반(입춘), 수면, 청면, 창면, 느티떡, 제호탕, 준치국, 향애단, 상화병 순으로 나타났으며, 승검초산적, 웅어회, 서여증식(마찜), 연병(蓮餅), 사마주의 경우 인지도가 10% 미만으로 매우 낮게 나타났다.

Yoon & Choi(2005)와 Choi *et al*(2002)의 연구에서는 설날의 떡국의 인지도가 가장 높게 나타나 본 연구와 동일하게

Table 4. The perception of the traditional Korean festival foods

N(%)

	Never know	Unknown	Normal	A little know	Know
1. Tteokjuk	1(0.3)	3(1.0)	6(2.0)	10(3.3)	283(93.4)
2. Mandu(guk)	1(0.3)	3(1.0)	6(2.0)	20(6.6)	273(90.1)
3. Seju	48(15.8)	94(31.0)	55(18.2)	29(9.6)	77(25.4)
4. Gangjeong	5(1.7)	24(7.9)	50(16.5)	83(27.4)	141(46.5)
5. Yaksik	4(1.3)	14(4.6)	36(11.9)	73(24.1)	176(58.1)
6. Injeolmi	2(0.7)	3(1.0)	18(5.9)	48(15.8)	232(76.6)
7. Jeonyueo	15(5.0)	38(12.5)	50(16.5)	45(14.9)	155(51.2)
8. Pyeonyuk	4(1.3)	10(3.3)	38(12.5)	74(24.4)	177(58.4)
9. Bindaetteok	1(0.3)	7(2.3)	31(10.2)	54(17.8)	210(69.3)
10. Sikhye	1(0.3)	1(0.3)	19(6.3)	49(16.2)	233(76.9)
11. Sujeonggwa	3(1.0)	7(2.3)	27(8.9)	50(16.5)	216(71.3)
12. Osinban	105(34.7)	105(34.7)	42(13.9)	27(8.9)	24(7.9)
13. Seonggumchosanjeok	123(40.6)	117(38.6)	33(10.9)	20(6.6)	10(3.3)
14. Juksunnamul	36(11.9)	52(17.2)	94(31.0)	63(20.8)	58(19.1)
15. Juksunjjim	51(16.8)	93(30.7)	80(26.4)	35(11.6)	44(14.5)
16. Dallaejang	73(24.1)	92(30.4)	58(19.1)	37(12.2)	43(14.2)
17. Dallaenamul	26(8.6)	38(12.5)	83(27.4)	72(23.8)	84(27.7)
18. Naenginamul	15(5.0)	30(9.9)	84(27.7)	81(26.7)	93(30.7)
19. Gat-kimchi	49(16.2)	62(20.5)	75(24.8)	55(18.2)	62(20.5)
20. Gwibalgisul	112(37.0)	76(25.1)	42(13.9)	31(10.2)	42(13.9)
21. Ogokbap	5(1.7)	18(5.9)	46(15.2)	81(26.7)	153(50.5)
22. Muggunnamul	53(17.5)	67(22.1)	78(25.7)	41(13.5)	64(21.1)
23. Bokssam	89(29.4)	96(31.7)	55(18.2)	28(9.2)	35(11.6)
24. Bureom	24(7.9)	53(17.5)	50(16.5)	66(21.8)	110(36.3)
25. Wonsobyong	111(36.6)	77(25.4)	45(14.9)	24(7.9)	46(15.2)
26. Songpyeon	1(0.3)	12(4.0)	21(6.9)	34(11.2)	235(77.6)
27. Hwajeon	8(2.6)	25(8.3)	51(16.8)	63(20.8)	156(51.5)
28. Jindalaehwachae	56(18.5)	86(28.4)	60(19.8)	35(11.6)	66(21.8)
29. Changmyeon	82(27.1)	110(36.3)	60(19.8)	17(5.6)	34(11.2)
30. Hwachae	59(19.5)	75(24.8)	73(24.1)	34(11.2)	62(20.5)
31. Hyangaedan	135(44.6)	107(35.3)	26(8.6)	14(4.6)	21(6.9)
32. Ssuktteok	14(4.6)	14(4.6)	71(23.4)	63(20.8)	141(46.5)
33. Hansikmyeon	98(32.3)	109(36.0)	44(14.5)	19(6.3)	33(10.9)
34. Suran	43(14.2)	48(15.8)	49(16.2)	53(17.5)	110(36.3)
35. Bungeojjim	150(49.5)	101(33.3)	23(7.6)	12(4.0)	17(5.6)
36. Majjim	148(48.8)	100(33.0)	26(8.6)	13(4.3)	16(5.3)
37. Samaju	162(53.5)	101(33.3)	18(5.9)	13(4.3)	9(3.0)
38. Neuttitteok	120(39.6)	93(30.7)	41(13.5)	24(7.9)	25(8.3)
39. Minariganghoe	57(18.8)	41(13.5)	59(19.5)	36(11.9)	110(36.3)
40. Kongjorim	24(7.9)	24(7.9)	49(16.2)	64(21.1)	142(46.9)

Table 4. Continued

N(%)

	Never know	Unknown	Normal	A little know	Know
41. Nokdualpyeon	52(17.2)	68(22.4)	76(25.1)	48(15.8)	59(19.5)
42. Juak	119(39.3)	84(27.7)	46(15.2)	24(7.9)	30(9.9)
43. SeokiDanja	132(43.6)	84(27.7)	33(10.9)	25(8.3)	29(9.6)
44. Bibimguksu	8(2.6)	19(6.3)	33(10.9)	59(19.5)	184(60.7)
45. Haesamjeon	92(30.4)	79(26.1)	48(15.8)	39(12.9)	45(14.9)
46. Sinseollo	31(10.2)	36(11.9)	59(19.5)	79(26.1)	98(32.3)
47. Domijjim	33(10.9)	33(10.9)	90(29.7)	63(20.8)	84(27.7)
48. Domihoe	32(10.6)	39(12.9)	83(27.4)	65(21.5)	84(27.7)
49. Charyunbyeong	98(32.3)	92(30.4)	55(18.2)	26(8.6)	32(10.6)
50. Jehottang	126(41.6)	96(31.7)	39(12.9)	18(5.9)	24(7.9)
51. Junchiguk	131(43.2)	95(31.4)	37(12.2)	18(5.9)	22(7.3)
52. Boongeojjim	50(16.5)	47(15.5)	87(28.7)	55(18.2)	64(21.1)
53. Eochae	110(36.3)	87(28.7)	54(17.8)	23(7.6)	29(9.6)
54. Sudan	96(31.7)	88(29.0)	63(20.8)	31(10.2)	25(8.3)
55. Jeungpyeon	54(17.8)	63(20.8)	68(22.4)	61(20.1)	57(18.8)
56. Pyeonsu	91(30.0)	91(30.0)	59(19.5)	27(8.9)	35(11.6)
57. Sangchussam	89(29.4)	82(27.1)	39(12.9)	35(11.6)	58(19.1)
58. Sanghwabyung	131(43.2)	100(33.0)	37(12.2)	18(5.9)	17(5.6)
59. Yeonbyeong	144(47.5)	91(30.0)	40(13.2)	12(4.0)	16(5.3)
60. Gyesamtang	9(3.0)	8(2.6)	29(9.6)	32(10.6)	225(74.3)
61. Gaejangguk	6(2.0)	3(1.0)	30(9.9)	55(18.2)	209(69.0)
62. Yukgaejang	2(0.7)	5(1.7)	21(6.9)	40(13.2)	235(77.6)
63. Imjasutang	123(40.6)	69(22.8)	59(19.5)	24(7.9)	28(9.2)
64. Kalguksu	5(1.7)	5(1.7)	19(6.3)	49(16.2)	225(74.3)
65. Mineoguk	111(36.8)	71(23.5)	57(18.9)	32(10.6)	31(10.3)
66. Hobakjeon	54(17.8)	37(12.2)	78(25.7)	57(18.8)	77(25.4)
67. miljeonbyung	31(10.2)	32(10.6)	74(24.4)	60(19.8)	106(35.0)
68. milguksu	52(17.2)	51(16.8)	89(29.4)	44(14.5)	67(22.1)
69. Boksoongawhachae	63(20.8)	53(17.5)	87(28.7)	43(14.2)	57(18.8)
70. oisobagi	7(2.3)	13(4.3)	38(12.5)	71(23.4)	174(57.4)
71. Gejang	6(2.0)	7(2.3)	32(10.6)	75(24.8)	183(60.4)
72. Gejjim	14(4.6)	14(4.6)	40(13.2)	72(23.8)	163(53.8)
73. dubu(sundubu)	4(1.3)	8(2.6)	33(10.9)	46(15.2)	212(70.0)
74. Toranttang	38(12.5)	35(11.6)	46(15.2)	47(15.5)	137(45.2)
75. Hwayangjeok	77(25.4)	44(14.5)	48(15.8)	38(12.5)	96(31.7)
76. Nureumjeok	76(25.1)	54(17.8)	36(11.9)	36(11.9)	101(33.3)
77. Dakjjim	8(2.6)	11(3.6)	31(10.2)	58(19.1)	195(64.4)
78. Baesuk	48(15.8)	39(12.9)	44(14.5)	55(18.2)	117(38.6)
79. Yullan	119(39.3)	65(21.5)	35(11.6)	30(9.9)	54(17.8)
80. Joran	125(41.3)	74(24.4)	39(12.9)	27(8.9)	38(12.5)

Table 4. Continued

N(%)

	Never know	Unknown	Normal	A little know	Know
81. Bamcho	125(41.3)	71(23.4)	44(14.5)	22(7.3)	41(13.5)
82. Haetkongbap	29(9.6)	32(10.6)	61(20.1)	62(20.5)	119(39.3)
83. Haetbambap	37(12.2)	35(11.6)	61(20.1)	61(20.1)	109(36.0)
84. Songisanjeok	65(21.5)	60(19.8)	59(19.5)	49(16.2)	70(23.1)
85. Songijjim	72(23.8)	64(21.1)	64(21.1)	46(15.2)	57(18.8)
86. Gukhwajeon	61(20.1)	78(25.7)	69(22.8)	30(9.9)	65(21.5)
87. Gukhwaju	66(21.8)	72(23.8)	58(19.1)	43(14.2)	64(21.1)
88. Gukhwahwachae	96(31.7)	73(24.1)	57(18.8)	27(8.9)	50(16.5)
89. Doroomukjjim	76(25.1)	53(17.5)	53(17.5)	45(14.9)	76(25.1)
90. Jeongol	23(7.6)	18(5.9)	49(16.2)	70(23.1)	143(47.2)
91. Memilmandu	53(17.5)	59(19.5)	70(23.1)	39(12.9)	82(27.1)
92. Tteokbokki	6(2.0)	11(3.6)	25(8.3)	37(12.2)	224(73.9)
93. Galbijjim	4(1.3)	9(3.0)	24(7.9)	36(11.9)	230(75.9)
94. Neobiani	11(3.6)	13(4.3)	22(7.3)	44(14.5)	213(70.3)
95. Hobakgojitteok	76(25.1)	70(23.1)	59(19.5)	20(6.6)	78(25.7)
96. Danja	87(28.7)	83(27.4)	55(18.2)	23(7.6)	55(18.2)
97. musirutteok	98(32.3)	76(25.1)	52(17.2)	24(7.9)	53(17.5)
98. Patsirutteok	33(10.9)	32(10.6)	53(17.5)	53(17.5)	132(43.6)
99. Dubutang	42(13.9)	44(14.5)	77(25.4)	53(17.5)	87(28.7)
100. Patjuk	16(5.3)	13(4.3)	43(14.2)	69(22.8)	162(53.5)
101. Jeonyak	112(37.0)	89(29.4)	46(15.2)	23(7.6)	33(10.9)
102. Cheongeogui	92(30.4)	64(21.1)	59(19.5)	35(11.6)	53(17.5)
103. Naengmyeon	12(4.0)	9(3.0)	32(10.6)	46(15.2)	204(67.3)
104. Jabgwabyeong	97(32.0)	79(26.1)	52(17.2)	24(7.9)	51(16.8)
105. Sujeonggwa	82(27.1)	65(21.5)	50(16.5)	47(15.5)	59(19.5)

나타났으며, Lyu ES(2003)은 정월대보름의 오곡밥이 가장 높게 나타나 본 연구와 차이를 보였다. 그밖에 순서에는 차이가 있으나, 선행 연구 모두 동지의 팔죽과 대보름의 오곡밥, 삼복의 삼계탕, 추석의 송편이 인지도가 높게 나타났으며, 식혜, 떡김, 묵은나물, 토란탕, 동치미 등은 비교적 인지도가 낮게 나타나 본 연구의 경향과 비슷한 결과를 보였다.

2) 세시음식의 이용

Table 5는 세시음식의 이용에 대해 알아보기 위하여 빈도 분석을 실시한 결과이다. 분석 결과 만둣(국), 두부(순두부), 떡볶이, 칼국수, 갈비찜, 떡국의 경우 50% 이상이 자주 먹고 있는 것으로 나타났으며, 계삼탕(삼계탕), 냉면, 식혜, 육개장, 계장, 오이소박이, 빈대떡, 비빔국수, 닭찜, 너비아니, 송편, 인절미, 계집, 전유어(전), 오곡밥, 전골, 콩조림, 약식, 편육, 수정과, 강정류, 햇콩밥, 팔죽, 팔시루떡, 부럼 순으로 일

반적으로 많이 먹고 있는 음식으로 조사되었다.

그에 비해 냉이나물, 토란탕, 쑥떡, 달래나물, 햇밤밥, 개장국(보신탕), 메밀만두, 호박지짐, 상치쌈, 연포탕(두부탕), 배숙, 호박고지시루떡, 묵은나물, 세주(술), 화양적, 도루묵찜, 화전, 밀국수, 산갓김치, 지진누름적, 달래장, 잡과병 등은 가끔 먹고 있는 음식으로 조사되었으며, 도미회, 밀전병, 복숭아화채, 도미찜, 청어구이, 정과, 국화주, 죽순나물, 미나리강회, 증편, 석이단자, 송이산적, 송이찜, 단자, 편수, 복쌈, 수란, 해삼전, 임자수탕, 국화전, 무시루떡, 원소병, 국화화채, 전약, 신선로, 밤초, 민어국, 화채(진달래), 수리취떡, 붕어찜, 떡수단, 보리수단, 상화병, 연병(蓮餅), 울란, 한식면, 사마주, 녹두찰떡, 느티떡, 조란, 죽순찜, 주약, 귀밝이술, 진달래화면, 제호탕, 창면, 향애단, 서여증식(마찜), 준치국, 어채, 오신반(입춘), 웅어회, 송검초산적의 경우 이용이 10% 미만으로 매우 낮게 나타나 거의 먹지 않거나 전혀 먹어 보지 못한 음식

Table 5. The traditional Korean foods on the festival

N(%)

	Never use	A little use	Normal	Almost use	Always
1. Tteokjuk	2(0.7)	63(20.8)	84(27.7)	77(25.4)	77(25.4)
2. Mandu(guk)	3(1.0)	41(13.5)	86(28.4)	92(30.4)	81(26.7)
3. Seju	151(49.8)	58(19.1)	57(18.8)	9(3.0)	28(9.2)
4. Gangjeong	25(8.3)	110(36.3)	96(31.7)	46(15.2)	26(8.6)
5. Yaksik	23(7.6)	109(36.0)	90(29.7)	46(15.2)	35(11.6)
6. Injeolmi	11(3.6)	74(24.4)	114(37.6)	61(20.1)	43(14.2)
7. Jeonyueo	56(18.5)	74(24.4)	77(25.4)	58(19.1)	38(12.5)
8. Pyeonyuk	33(10.9)	94(31.0)	98(32.3)	45(14.9)	33(10.9)
9. Bindaetteok	13(4.3)	69(22.8)	98(32.3)	67(22.1)	56(18.5)
10. Sikhye	15(5.0)	72(23.8)	77(25.4)	68(22.4)	71(23.4)
11. Sujeonggwa	41(13.5)	90(29.7)	96(31.7)	39(12.9)	37(12.2)
12. Osinban	239(78.9)	37(12.2)	22(7.3)	4(1.3)	1(0.3)
13. Seonggumchosanjeok	250(82.5)	28(9.2)	21(6.9)	1(0.3)	3(1.0)
14. Juksunnamul	141(46.5)	84(27.7)	52(17.2)	19(6.3)	7(2.3)
15. Juksunjjim	225(74.3)	39(12.9)	28(9.2)	6(2.0)	5(1.7)
16. Dallaejang	170(56.1)	58(19.1)	44(14.5)	17(5.6)	14(4.6)
17. Dallaenamul	98(32.3)	76(25.1)	76(25.1)	32(10.6)	21(6.9)
18. Naenginamul	65(21.5)	91(30.0)	88(29.0)	40(13.2)	19(6.3)
19. Gat-kimchi	127(41.9)	71(23.4)	70(23.1)	28(9.2)	7(2.3)
20. Gwibalgisul	226(74.6)	45(14.9)	23(7.6)	6(2.0)	3(1.0)
21. Ogokbap	33(10.9)	66(21.8)	108(35.6)	63(20.8)	33(10.9)
22. Muggunnamul	132(43.6)	61(20.1)	69(22.8)	24(7.9)	17(5.6)
23. Bokssam	195(64.4)	61(20.1)	27(8.9)	10(3.3)	10(3.3)
24. Bureom	102(33.7)	81(26.7)	59(19.5)	42(13.9)	19(6.3)
25. Wonsobyeong	207(68.3)	41(13.5)	38(12.5)	11(3.6)	6(2.0)
26. Songpyeon	24(7.9)	65(21.5)	109(36.0)	54(17.8)	51(16.8)
27. Hwajeon	108(35.6)	81(26.7)	78(25.7)	25(8.3)	11(3.6)
28. Jindalaehwachae	203(67.0)	41(13.5)	50(16.5)	6(2.0)	3(1.0)
29. Changmyeon	223(73.6)	44(14.5)	28(9.2)	5(1.7)	3(1.0)
30. Hwachae	198(65.3)	51(16.8)	40(13.2)	6(2.0)	8(2.6)
31. Hyangaedan	247(81.5)	27(8.9)	22(7.3)	7(2.3)	
32. Ssuktteok	77(25.4)	72(23.8)	100(33.0)	38(12.5)	16(5.3)
33. Hansikmyeon	219(72.3)	46(15.2)	25(8.3)	11(3.6)	2(0.7)
34. Suran	167(55.1)	72(23.8)	44(14.5)	10(3.3)	10(3.3)
35. Bungeojjim	252(83.2)	27(8.9)	19(6.3)	2(0.7)	3(1.0)
36. Majjim	257(84.8)	28(9.2)	11(3.6)	4(1.3)	3(1.0)
37. Samaju	256(84.5)	24(7.9)	10(3.3)	10(3.3)	3(1.0)
38. Neuttitteok	234(77.5)	32(10.6)	24(7.9)	7(2.3)	5(1.7)
39. Minariganghoe	174(57.4)	64(21.1)	39(12.9)	11(3.6)	15(5.0)
40. Kongjorim	75(24.8)	66(21.8)	80(26.4)	50(16.5)	32(10.6)

Table 5. Continued

N(%)

	Never use	A little use	Normal	Almost use	Always
41. Nokduchalpyeon	174(57.4)	54(17.8)	62(20.5)	7(2.3)	6(2.0)
42. Juak	222(73.3)	42(13.9)	29(9.6)	6(2.0)	4(1.3)
43. SeokiDanja	225(74.3)	30(9.9)	24(7.9)	18(5.9)	6(2.0)
44. Bibinguksu	62(20.5)	47(15.5)	71(23.4)	77(25.4)	46(15.2)
45. Haesamjeon	208(68.6)	39(12.9)	36(11.9)	12(4.0)	8(2.6)
46. Sinseollo	184(60.7)	60(19.8)	43(14.2)	9(3.0)	7(2.3)
47. Domijjim	173(57.3)	51(16.9)	49(16.2)	21(7.0)	8(2.6)
48. Domihoe	161(53.1)	54(17.8)	58(19.1)	19(6.3)	11(3.6)
49. Charyunbyeong	240(79.2)	31(10.2)	18(5.9)	8(2.6)	6(2.0)
50. Jehottang	247(81.5)	27(8.9)	20(6.6)	6(2.0)	3(1.0)
51. Junchiguk	245(80.9)	25(8.3)	26(8.6)	1(0.3)	6(2.0)
52. Boongeojjim	209(69.0)	46(15.2)	34(11.2)	9(3.0)	5(1.7)
53. Eochoe	245(80.9)	27(8.9)	24(7.9)	6(2.0)	1(0.3)
54. Sudan	210(69.3)	51(16.8)	28(9.2)	10(3.3)	4(1.3)
55. Jeungpyeon	171(56.8)	54(17.9)	50(16.6)	16(5.3)	10(3.3)
56. Pyeonsu	222(73.3)	34(11.2)	26(8.6)	14(4.6)	7(2.3)
57. Sangchussam	188(62.0)	29(9.6)	41(13.5)	27(8.9)	18(5.9)
58. Sanghwabyung	242(79.9)	27(8.9)	20(6.6)	9(3.0)	5(1.7)
59. Yeonbyeong	248(81.8)	25(8.3)	16(5.3)	8(2.6)	6(2.0)
60. Gyesamtang	23(7.6)	40(13.2)	93(30.7)	80(26.4)	67(22.1)
61. Gaejangguk	140(46.2)	48(15.8)	63(20.8)	28(9.2)	24(7.9)
62. Yukgaejang	12(4.0)	54(17.8)	98(32.3)	81(26.7)	58(19.1)
63. Imjasutang	212(70.0)	32(10.6)	39(12.9)	11(3.6)	9(3.0)
64. Kalguksu	12(4.0)	43(14.2)	88(29.0)	92(30.4)	68(22.4)
65. Mineoguk	213(70.3)	38(12.5)	37(12.2)	10(3.3)	5(1.7)
66. Hobakjeon	124(40.9)	60(19.8)	68(22.4)	29(9.6)	22(7.3)
67. miljeonbyung	137(45.2)	73(24.1)	63(20.8)	19(6.3)	11(3.6)
68. milguksu	156(51.5)	50(16.5)	61(20.1)	19(6.3)	17(5.6)
69. Boksoongawhachae	175(57.8)	46(15.2)	52(17.2)	18(5.9)	12(4.0)
70. oisobagi	47(15.5)	34(11.2)	96(31.7)	79(26.1)	47(15.5)
71. Gejang	30(9.9)	42(13.9)	100(33.0)	80(26.4)	51(16.8)
72. Gejjim	53(17.5)	63(20.8)	88(29.0)	57(18.8)	42(13.9)
73. dubu(sundubu)	18(5.9)	39(12.9)	75(24.8)	85(28.1)	86(28.4)
74. Toranttang	105(34.7)	68(22.4)	75(24.8)	24(7.9)	31(10.2)
75. Hwayangjeok	165(54.5)	53(17.5)	48(15.8)	21(6.9)	16(5.3)
76. Nureumjeok	146(48.2)	71(23.4)	52(17.2)	17(5.6)	17(5.6)
77. Dakjjim	34(11.2)	51(16.8)	101(33.3)	73(24.1)	44(14.5)
78. Baesuk	142(46.9)	50(16.5)	68(22.4)	26(8.6)	17(5.6)
79. Yullan	210(69.3)	48(15.8)	31(10.2)	8(2.6)	6(2.0)
80. Joran	220(72.6)	41(13.5)	30(9.9)	6(2.0)	6(2.0)

Table 5. Continued

N(%)

	Never use	A little use	Normal	Almost use	Always
81. Bamcho	221(72.9)	39(12.9)	27(8.9)	8(2.6)	8(2.6)
82. Haetkongbap	90(29.7)	86(28.4)	58(19.1)	42(13.9)	27(8.9)
83. Haetbambap	92(30.4)	88(29.0)	70(23.1)	30(9.9)	23(7.6)
84. Songisanjeok	158(52.1)	61(20.1)	61(20.1)	7(2.3)	16(5.3)
85. Songijjim	170(56.1)	69(22.8)	41(13.5)	11(3.6)	12(4.0)
86. Gukhwajeon	203(67.0)	43(14.2)	37(12.2)	15(5.0)	5(1.7)
87. Gukhwaju	206(68.0)	35(11.6)	35(11.6)	16(5.3)	11(3.6)
88. Gukhwahwachae	211(69.6)	38(12.5)	37(12.2)	8(2.6)	9(3.0)
89. Doroomukjjim	166(54.8)	43(14.2)	57(18.8)	23(7.6)	14(4.6)
90. Jeongol	58(19.1)	60(19.8)	95(31.4)	48(15.8)	42(13.9)
91. Memilmandu	144(47.5)	59(19.5)	48(15.8)	28(9.2)	24(7.9)
92. Tteokbokki	28(9.2)	36(11.9)	77(25.4)	54(17.8)	108(35.6)
93. Galbijjim	19(6.3)	48(15.8)	80(26.4)	66(21.8)	90(29.7)
94. Neobiani	43(14.2)	57(18.8)	96(31.7)	50(16.5)	57(18.8)
95. Hobakgojitteok	150(49.5)	65(21.5)	46(15.2)	15(5.0)	27(8.9)
96. Danja	188(62.0)	46(15.2)	47(15.5)	5(1.7)	17(5.6)
97. musirutteok	190(62.7)	53(17.5)	40(13.2)	14(4.6)	6(2.0)
98. Patsirutteok	84(27.7)	73(24.1)	84(27.7)	44(14.5)	18(5.9)
99. Dubutang	109(36.0)	76(25.1)	73(24.1)	28(9.2)	17(5.6)
100. Patjuk	55(18.2)	89(29.4)	92(30.4)	37(12.2)	30(9.9)
101. Jeonyak	192(63.4)	52(17.2)	42(13.9)	11(3.6)	6(2.0)
102. Cheongcogui	182(60.1)	63(20.8)	30(9.9)	19(6.3)	9(3.0)
103. Naengmyeon	53(17.5)	37(12.2)	72(23.8)	67(22.1)	74(24.4)
104. Jabgwabyeong	165(54.5)	60(19.8)	47(15.5)	18(5.9)	13(4.3)
105. Sujeonggwa	177(58.4)	57(18.8)	41(13.5)	14(4.6)	14(4.6)

으로 조사되었다.

Cheong HS(2002)은 가정과 학교 급식 모두 떡국과 송편을 가장 많이 이용하는 것으로 나타났으며, 오크밥과 묵은나물, 삼계탕, 팔죽을 많이 먹는 것으로 나타났다. Yoon & Choi (2005)의 연구에서도 떡국과 오크밥, 팔죽, 송편, 삼계탕 순으로 나타나, 본 연구 결과와 일치하는 것으로 나타났다. 또한, 인지도가 높은 음식들이 이용 또한 높은 것으로 조사되었다.

4. 세시음식 교육필요성에 관한 의견

1) 세시음식을 알게 된 경로

Table 6은 세시음식을 알게 된 경로에 대해 분석한 결과이다. 분석 결과 전체적으로 볼 때 ‘학교(41.9%)’가 가장 높게 나타났고, 가정(34.3%), 대중매체(10.9%), 요리학원 (3.3%)순으로 나타나 많은 학생들이 학교나 가정을 통해 세시음식에 대

해 알게 되었으며, 가정보다는 학교에서의 교육으로 인해 더 많이 알게 된 것을 볼 수 있다.

조사 대상자의 인구 통계학적 특성에 따라서는 전공, 학년에 따라 통계적으로 유의미한 차이가 나타났다($p<.05$). 먼저 전공에 따라서는 외식·조리·식품 관련 전공자의 경우 가정에서 알게 된 경우가 많았으나, 식품 관련 전공이나 제과제빵관련 전공자의 경우 학교에서 알게 된 경우가 다소 많은 것으로 나타나 차이를 보였고, 학년에 따라서는 1·2학년의 경우 가정이나 학교에서 알게 된 경우가 많았으나, 3·4학년의 경우 60% 이상이 학교에서 알게 된 것으로 나타나 차이를 보였다.

Cheong HS(2003)의 연구에서 세시일에 대하여 영향을 받은 요인으로 주부는 64.2%가 친정어머니에게서 영향을 받았고, 학교교육으로는 6%만이 영향을 받았다고 응답한 반면, 영양사는 55.7%가 어머니에게서 영향을 받았고, 학교교육으

Table 6. Ways of learning about traditional festival foods

N(%)

	Section	Mass communications	School	Home	Institutes	Others	$\chi^2(p)$
Major	Hospitality field	24(12.2)	70(35.5)	72(36.5)	8(4.1)	23(11.7)	44.343** (.000)
	Food field	6(15.4)	25(64.1)	3(7.7)	2(5.1)	3(7.7)	
	Bakery field	2(9.1)	3(13.6)	16(72.7)	0(0.0)	1(4.5)	
	The others	1(2.2)	29(64.4)	13(28.9)	0(0.0)	2(4.4)	
Gender	Male	14(10.9)	46(35.9)	45(35.2)	4(3.1)	19(14.8)	8.392 (.078)
	Female	19(10.9)	81(46.3)	59(33.7)	6(3.4)	10(5.7)	
Grade	First grade	25(10.7)	85(36.5)	89(38.2)	8(3.4)	26(11.2)	25.442* (.013)
	Second-year class	3(13.6)	8(36.4)	8(36.4)	1(4.5)	2(9.1)	
	Third-year class	5(16.1)	21(67.7)	4(12.9)	1(3.2)	0(0.0)	
	Fourth class	0(0.0)	13(76.5)	3(17.6)	0(0.0)	1(5.9)	
Residential region	Big city	23(13.5)	72(42.1)	53(31.0)	6(3.5)	17(9.9)	11.304 (.503)
	Small · medium city	7(6.7)	48(46.2)	37(35.6)	3(2.9)	9(8.7)	
	Farm · sea village	2(10.5)	3(15.8)	10(52.6)	1(5.3)	3(15.8)	
Type of family	Others	1(11.1)	4(44.4)	4(44.4)	0(0.0)	0(0.0)	4.269 (.832)
	Nuclear	27(10.0)	114(42.4)	91(33.8)	10(3.7)	27(10.0)	
	Extended	5(17.9)	10(35.7)	11(39.3)	0(0.0)	2(7.1)	
Residence	Others	1(16.7)	3(50.0)	2(33.3)	0(0.0)	0(0.0)	11.478 (.176)
	A private residence	25(10.4)	107(44.6)	79(32.9)	9(3.8)	20(8.3)	
	Cook my own meals	6(13.6)	15(34.1)	19(43.2)	0(0.0)	4(9.1)	
Job	Others	2(10.5)	5(26.3)	6(31.6)	1(5.3)	5(26.3)	21.649 (.360)
	Housewife	11(9.9)	50(45.0)	34(30.6)	4(3.6)	12(10.8)	
	Office worker	7(14.3)	17(34.7)	21(42.9)	1(2.0)	3(6.1)	
	Preprofessional	0(0.0)	9(45.0)	7(35.0)	2(10.0)	2(10.0)	
	The public educational personnel and staff	3(18.8)	5(31.3)	5(31.3)	0(0.0)	3(18.8)	
	Own business	8(10.1)	35(44.3)	30(38.0)	3(3.8)	3(3.8)	
Monthly income (10,000 won)	Others	4(14.3)	11(39.3)	7(25.0)	0(0.0)	6(21.4)	15.796 (.467)
	< 100	2(11.8)	10(58.8)	4(23.5)	0(0.0)	1(5.9)	
	100~200	6(11.1)	19(35.2)	22(40.7)	1(1.9)	6(11.1)	
	200~300	8(7.6)	43(41.0)	43(41.0)	4(3.8)	7(6.7)	
	300~400	6(8.7)	31(44.9)	20(29.0)	4(5.8)	8(11.6)	
Religion	400 <	11(19.0)	24(41.4)	15(25.9)	1(1.7)	7(12.1)	18.482 (.296)
	Christianity	10(11.0)	35(38.5)	28(30.8)	4(4.4)	14(15.4)	
	Buddhism	10(12.2)	33(40.2)	32(39.0)	1(1.2)	6(7.3)	
	Catholicism	2(6.9)	15(51.7)	8(27.6)	3(10.3)	1(3.4)	
	Others	1(12.5)	4(50.0)	1(12.5)	0(0.0)	2(25.0)	
No Religion	10(10.8)	40(43.0)	35(37.6)	2(2.2)	6(6.5)		
Total		33(10.9)	127(41.9)	104(34.3)	10(3.3)	29(9.6)	

* $p < .05$, ** $p < .01$.

로 22.7%를 나타내었다. 이는 본 연구에서 세시음식을 알게 된 경로에 대한 분석 결과와 비교하였을 때 가정보다는 학교에서의 교육으로 인해 더 많이 알게 된다는 결과와 차이가 있지만 환경적인 요인이 작용하였을 것이라 여겨진다. 따라서 Lyu ES(2003)의 세시음식에 대한 영양사의 인식에 관한 연구에서 72.2%의 영양사가 학교 급식에 세시음식의 적용이 필요하다고 응답한 만큼 세시일과 세시음식의 인지와 계승은 학교 교육과 가정 교육 모두 가장 중요한 것임을 알 수 있다.

2) 세시음식을 배우고 싶은 곳

Table 7은 세시음식을 배우고 싶은 곳에 대해 분석한 결과이다. 분석 결과 전체적으로 볼 때, '전문교육기관'이 116명(38.3%)으로 가장 높게 나타났고, '상관없다' 78명(25.7%), '학교' 59명(19.5%), '일가친척을 통해서' 37명(12.2%), '복지관, 문화센터 등' 13명(4.3%)순으로 나타났다.

조사 대상자의 인구통계학적 특성에 따라서는 전공, 학년에 따라 통계적으로 유의미한 차이가 나타났다($p < .01$). 먼저 전공에 따라서는 대체적으로 각 전공 학생 모두 전문 교육 기관을 가장 선호하는 것으로 나타났으나 이외에 외식·조리·식품 관련 전공자나 제과제빵 관련 전공자의 경우 장소는 상관없다는 의견이 높게 나타났고, 식품 관련 전공자의 경우 학교에서 배우고자 하는 학생들이 많은 것으로 나타나 다소 차이를 보였다. 또한, 학년에 따라서도 각 학년 학생 모두 전문 교육 기관을 가장 선호하는 것으로 나타났으나, 이 외에 1학년과 3학년의 경우 학교나 장소는 상관없다는 의견도 높게 나타나 다소 차이를 보였다.

Yoon US(1995)의 연구에서는 조사 대상 여대생의 62.2%가 세시음식에 관심이 있다고 하였고, 세시음식에 대한 교육의 필요성에 대해서는 96.7%가 교육이 필요하다고 응답하여 높게 나타났다. Lee *et al*(1991)의 연구에서 주부의 90%가 학교에서 전통음식에 대한 교육이 필요하다고 조사되었으며, 고등학생을 대상으로 한 Jung *et al*(2000)의 연구에서 학교 교과과정에서 한국 전통음식에 관해 가르치는 것에 대해서 57.5%의 학생이 현재보다 더 많이 가르쳐야 한다고 조사되어 학생들의 우리 전통 고유 음식에 대한 관심을 알 수 있었다.

5. 세시음식의 발전을 위한 의견

1) 세시음식을 발전시켜야 하는 이유

Table 8은 세시음식을 발전시켜야 하는 이유에 대해 분석한 결과이다. 분석 결과 '전통적인 식생활문화 계승(61.4%)'이 가장 높게 나타났고, '우리 음식의 질적 향상 및 소비 증가(16.2%)', '한국인의 기호에 맞기 때문에(14.9%)', '무분별한 서양음식의 선호 예방(7.3%)' 순으로 나타났다.

조사 대상자의 인구통계학적 특성에 따라서는 다소 차이는 있으나, 통계적으로 유의미한 정도의 차이는 나타나지 않았다($p > .05$).

Jin & Cho(2007)의 전통음식에 대한 신세대의 인지도가 대중화에 미치는 영향 연구에서는 전통음식을 발전시키기 위한 이유로는 전통음식 자체의 우월성과 우리 고유의 음식이기 때문이라고 나타나 본 연구와 비슷한 경향을 나타냈다.

2) 세시음식의 대중화를 위해 가장 필요한 것

Table 9는 세시음식의 대중화를 위해 가장 필요한 것에 대해 분석한 결과이다. 분석 결과 전체적으로 볼 때, '맛, 영양, 조리법의 표준화'가 125명(41.3%)으로 가장 높게 나타났고, '대중매체를 이용한 홍보' 73명(24.1%), '먹기 편한 형태(즉석식품)' 52명(17.2%), '위생, 저장의 편리성' 19명(6.3%), '구입 편리성' 17명(5.6%), '급식에서의 제공' 10명(3.3%)순으로 나타났다.

조사 대상자의 인구통계학적 특성에 따라서는 다소 차이는 있으나, 통계적으로 유의미한 정도의 차이는 나타나지 않았다($p > .05$).

Jin & Cho(2007)의 전통음식에 대한 신세대의 인지도가 대중화에 미치는 영향 연구에서는 전통음식의 대중화에 있어서 맛과 영양에 대한 인지가 영향을 주는 것으로 나타났으며, 전통음식을 대중화하기 위해서 가장 필요한 것은 다양한 상품을 개발하고 이에 대한 대중적인 소비가 가능하도록 적극 홍보하여 현대인의 기호를 충족시키는 것이 필요하다고 하였다.

요약 및 결론

본 연구는 서울·경기 지역 대학생들이 세시일과 세시음식에 대해 얼마나 인지하고 있는가와 이용을 알아보고 세시와 세시음식의 인지도와 이용도 향상을 모색하기 위한 기초 자료를 얻기 위하여 서울·경기 지역에 소재한 식품·조리·외식 관련 학과에 재학 중인 대학생 303명을 대상으로 조사한 것으로 결과를 요약하면 다음과 같다.

세시일의 인지도와 이용도는 설날이 가장 높으며, 추석, 정월대보름, 동지, 단오, 삼복이 80% 이상으로 높게 나타났고, 유두, 백중, 상달, 중앙절) 중화절에 대한 인지도와 이용도는 20% 이하로 낮게 나타나 현대에 이르러서는 거의 지키지 않거나 모르는 것으로 나타났다.

세시일에 먹는 음식의 인지도는 떡국과 만둣국의 인지도가 높은 음식인 것으로 나타났고, 식혜, 인절미, 육개장, 칼국수는 90% 이상의 높은 인지도를 나타냈다. 이 외에 승검초산적, 응어회, 서여증식(마짚), 연병(蓮餅), 사마주의 경우 인지도가 10% 미만으로 매우 낮게 나타나 거의 모르고 있는

Table 7. Places in fair the students learn about the traditional festival foods

N(%)

	Section	Cooking educational institution	School	Home	Other institution	Don't know well	$\chi^2(p)$
Major	Hospitality field	79(40.1)	44(22.3)	17(8.6)	3(1.5)	54(27.4)	38.475** (.000)
	Food field	15(38.5)	9(23.1)	2(5.1)	6(15.4)	7(17.9)	
	Bakery field	7(31.8)	2(9.1)	5(22.7)	1(4.5)	7(31.8)	
	The others	15(33.3)	4(8.9)	13(28.9)	3(6.7)	10(22.2)	
Gender	Male	41(32.0)	33(25.8)	18(14.1)	3(2.3)	33(25.8)	9.374 (.052)
	Female	75(42.9)	26(14.9)	19(10.9)	10(5.7)	45(25.7)	
Grade	First grade	76(32.6)	54(23.2)	32(13.7)	8(3.4)	63(27.0)	40.788** (.000)
	Second-year class	16(72.7)	0(0.0)	1(4.5)	0(0.0)	5(22.7)	
	Third-year class	11(35.5)	5(16.1)	2(6.5)	5(16.1)	8(25.8)	
	Fourth class	13(76.5)	0(0.0)	2(11.8)	0(0.0)	2(11.8)	
Residential region	Big city	63(36.8)	32(18.7)	23(13.5)	10(5.8)	43(25.1)	6.826 (.869)
	Small·medium city	43(41.3)	19(18.3)	10(9.6)	2(1.9)	30(28.8)	
	Farm·sea village	7(36.8)	5(26.3)	3(15.8)	1(5.3)	3(15.8)	
	Others	3(33.3)	3(33.3)	1(11.1)	0(0.0)	2(22.2)	
Type of family	Nuclear	101(37.5)	50(18.6)	35(13.0)	12(4.5)	71(26.4)	5.807 (.669)
	Extended	13(46.4)	6(21.4)	2(7.1)	1(3.6)	6(21.4)	
	Others	2(33.3)	3(50.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(16.7)	
Residence	A private residence	92(38.3)	42(17.5)	29(12.1)	13(5.4)	64(26.7)	11.196 (.191)
	Cook my own meals	16(36.4)	10(22.7)	8(18.2)	0(0.0)	10(22.7)	
	Others	8(42.1)	7(36.8)	0(0.0)	0(0.0)	4(21.1)	
Job	Housewife	50(45.0)	18(16.2)	12(10.8)	5(4.5)	26(23.4)	14.270 (.817)
	Office worker	20(40.8)	10(20.4)	6(12.2)	2(4.1)	11(22.4)	
	Preprofessional	10(50.0)	4(20.0)	2(10.0)	0(0.0)	4(20.0)	
	The public educational personnel and staff	4(25.0)	5(31.3)	1(6.3)	2(12.5)	4(25.0)	
	Own business	24(30.4)	15(19.0)	13(16.5)	3(3.8)	24(30.4)	
	Others	8(28.6)	7(25.0)	3(10.7)	1(3.6)	9(32.1)	
Monthly income (10,000 won)	< 100	6(35.3)	4(23.5)	1(5.9)	1(5.9)	5(29.4)	18.473 (.297)
	100~200	18(33.3)	16(29.6)	7(13.0)	1(1.9)	12(22.2)	
	200~300	37(35.2)	22(21.0)	14(13.3)	2(1.9)	30(28.6)	
	300~400	34(49.3)	10(14.5)	6(8.7)	3(4.3)	16(23.2)	
	400 <	21(36.2)	7(12.1)	9(15.5)	6(10.3)	15(25.9)	
Religion	Christianity	38(41.8)	21(23.1)	10(11.0)	6(6.6)	16(17.6)	14.028 (.597)
	Buddhism	33(40.2)	18(22.0)	9(11.0)	3(3.7)	19(23.2)	
	Catholicism	10(34.5)	5(17.2)	3(10.3)	2(6.9)	9(31.0)	
	Others	3(37.5)	0(0.0)	1(12.5)	0(0.0)	4(50.0)	
	No Religion	32(34.4)	15(16.1)	14(15.1)	2(2.2)	30(32.3)	
Total		116(38.3)	59(19.5)	37(12.2)	13(4.3)	78(25.7)	

* $p < .05$, ** $p < .01$.

Table 8. Opinions for developing the festival foods to commercialization

N(%)

	Section	Succession of traditional life cultural succession	Owing to the taste of a Korean	Prevention of the western food which is insensitive	Qualitative improvement and increase in consumption of our food	Other	$\chi^2(p)$
Major	Hospitality field	117(59.4)	34(17.3)	16(8.1)	29(14.7)	1(0.5)	8.909 (.711)
	Food field	24(61.5)	6(15.4)	1(2.6)	8(20.5)	0(0.0)	
	Bakery field	14(63.6)	1(4.5)	1(4.5)	6(27.3)	0(0.0)	
	The others	31(68.9)	4(8.9)	4(8.9)	6(13.3)	0(0.0)	
Gender	Male	78(60.9)	25(19.5)	10(7.8)	15(11.7)	0(0.0)	6.817 (.146)
	Female	108(61.7)	20(11.4)	12(6.9)	34(19.4)	1(0.6)	
Grade	First grade	141(60.5)	41(17.6)	15(6.4)	35(15.0)	1(0.4)	10.644 (.560)
	Second-year class	13(59.1)	1(4.5)	4(18.2)	4(18.2)	0(0.0)	
	Third-year class	21(67.7)	2(6.5)	2(6.5)	6(19.4)	0(0.0)	
	Fourth class	11(64.7)	1(5.9)	1(5.9)	4(23.5)	0(0.0)	
Residential region	Big city	101(59.1)	24(14.0)	18(10.5)	27(15.8)	1(0.6)	9.341 (.674)
	Small · medium city	67(64.4)	17(16.3)	3(2.9)	17(16.3)	0(0.0)	
	Farm · sea village	13(68.4)	2(10.5)	0(0.0)	4(21.1)	0(0.0)	
	Others	5(55.6)	2(22.2)	1(11.1)	1(11.1)	0(0.0)	
Type of family	Nuclear	163(60.6)	43(16.0)	18(6.7)	44(16.4)	1(0.4)	4.765 (.782)
	Extended	20(71.4)	1(3.6)	3(10.7)	4(14.3)	0(0.0)	
	Others	3(50.0)	1(16.7)	1(16.7)	1(16.7)	0(0.0)	
Residence	A private residence	146(60.8)	34(14.2)	18(7.5)	41(17.1)	1(0.4)	3.770 (.877)
	Cook my own meals	30(68.2)	8(18.2)	2(4.5)	4(9.1)	0(0.0)	
	Others	10(52.6)	3(15.8)	2(10.5)	4(21.1)	0(0.0)	
Job	Housewife	65(58.6)	14(12.6)	7(6.3)	25(22.5)	0(0.0)	26.686 (.144)
	Office worker	38(77.6)	4(8.2)	2(4.1)	4(8.2)	1(2.0)	
	Preprofessional	13(65.0)	4(20.0)	1(5.0)	2(10.0)	0(0.0)	
	The public educational personnel and staff	10(62.5)	3(18.8)	1(6.3)	2(12.5)	0(0.0)	
	Own business	45(57.0)	13(16.5)	11(13.9)	10(12.7)	0(0.0)	
	Others	15(53.6)	7(25.0)	0(0.0)	6(21.4)	0(0.0)	
Monthly income (10,000 won)	< 100	10(58.8)	2(11.8)	1(5.9)	4(23.5)	0(0.0)	11.251 (.794)
	100~200	31(57.4)	11(20.4)	5(9.3)	6(11.1)	1(1.9)	
	200~300	70(66.7)	13(12.4)	6(5.7)	16(15.2)	0(0.0)	
	300~400	40(58.0)	9(13.0)	5(7.2)	15(21.7)	0(0.0)	
	400 <	35(60.3)	10(17.2)	5(8.6)	8(13.8)	0(0.0)	
Religion	Christianity	58(63.7)	15(16.5)	3(3.3)	15(16.5)	0(0.0)	11.958 (.747)
	Buddhism	45(54.9)	12(14.6)	8(9.8)	16(19.5)	1(1.2)	
	Catholicism	21(72.4)	3(10.3)	2(6.9)	3(10.3)	0(0.0)	
	Others	7(87.5)	1(12.5)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
	No religion	55(59.1)	14(15.1)	9(9.7)	15(16.1)	0(0.0)	
	Total	186(61.4)	45(14.9)	22(7.3)	49(16.2)	1(0.3)	

Table 9. Whether or not necessary for the popularize of traditional festival foods

Section	Taste, nutrition Cookery stan- dardization	Hygiene and Convenient characteristic of preservation	Convenient characteristic of Purchase	Instant foodstuffs	Provision of meal service	The price which is cheap	The public information which uses a mass media	Others	$\chi^2(p)$	N(%)
Major										
Hospitality field	86(43.7)	12(6.1)	10(5.1)	29(14.7)	8(4.1)	1(0.5)	49(24.9)	2(1.0)		
Food field	15(38.5)	2(5.1)	2(5.1)	6(15.4)	0(0.0)	0(0.0)	13(33.3)	1(2.6)	21.781	
Bakery field	8(36.4)	2(9.1)	2(9.1)	7(31.8)	1(4.5)	1(4.5)	1(4.5)	0(0.0)	(.412)	
The others	16(35.6)	3(6.7)	3(6.7)	10(22.2)	1(2.2)	0(0.0)	10(22.2)	2(4.4)		
Gender										
Male	48(37.5)	11(8.6)	9(7.0)	19(14.8)	7(5.5)	1(0.8)	29(22.7)	4(3.1)	10.474	
Female	77(44.0)	8(4.6)	8(4.6)	33(18.9)	3(1.7)	1(0.6)	44(25.1)	1(0.6)	(.163)	
Grade										
First grade	95(40.8)	17(7.3)	16(6.9)	37(15.9)	9(3.9)	1(0.4)	55(23.6)	3(1.3)		
Second-year class	11(50.0)	0(0.0)	0(0.0)	5(22.7)	0(0.0)	0(0.0)	6(27.3)	0(0.0)	22.263	
Third-year class	13(41.9)	1(3.2)	1(3.2)	6(19.4)	0(0.0)	0(0.0)	8(25.8)	2(6.5)	(.384)	
Fourth class	6(35.3)	1(5.9)	0(0.0)	4(23.5)	1(5.9)	1(5.9)	4(23.5)	0(0.0)		
Residential region										
Big city	71(41.5)	10(5.8)	11(6.4)	31(18.1)	5(2.9)	0(0.0)	38(22.2)	5(2.9)		
Small · medium city	41(39.4)	7(6.7)	6(5.8)	17(16.3)	5(4.8)	2(1.9)	26(25.0)	0(0.0)	16.397	
Farm · sea village	8(42.1)	1(5.3)	0(0.0)	2(10.5)	0(0.0)	0(0.0)	8(42.1)	0(0.0)	(.747)	
Others	5(55.6)	1(1.1)	0(0.0)	2(22.2)	0(0.0)	0(0.0)	1(11.1)	0(0.0)		
Type of family										
Nuclear	111(41.3)	17(6.3)	15(5.6)	46(17.1)	10(3.7)	1(0.4)	65(24.2)	4(1.5)	20.769	
Extended	10(35.7)	2(7.1)	1(3.6)	5(17.9)	0(0.0)	1(3.6)	8(28.6)	1(3.6)	(.704)	
Others	4(66.7)	0(0.0)	1(16.7)	1(16.7)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)		
Residence										
A private residence	102(42.5)	9(3.8)	13(5.4)	41(17.1)	9(3.8)	2(0.8)	61(25.4)	3(1.3)	22.620	
Cook my own meals	16(36.4)	7(15.9)	1(2.3)	7(15.9)	1(2.3)	0(0.0)	10(22.7)	2(4.5)	(.067)	
Others	7(36.8)	3(15.8)	3(15.8)	4(21.1)	0(0.0)	0(0.0)	2(10.5)	0(0.0)		
Job										
Housewife	49(44.1)	8(7.2)	5(4.5)	15(13.5)	2(1.8)	1(0.9)	29(26.1)	2(1.8)	44.302	
Office worker	19(38.8)	2(4.1)	3(6.1)	10(20.4)	3(6.1)	0(0.0)	12(24.5)	0(0.0)	(.135)	
Preprofessional	4(20.0)	1(5.0)	3(15.0)	3(15.0)	2(10.0)	0(0.0)	7(35.0)	0(0.0)		
The public educational personnel and staff	7(43.8)	2(12.5)	3(18.8)	1(6.3)	1(6.3)	1(6.3)	1(6.3)	0(0.0)		
Own business	33(41.8)	4(5.1)	2(2.5)	19(24.1)	0(0.0)	0(0.0)	18(22.8)	3(3.8)		
Others	13(46.4)	2(7.1)	1(3.6)	4(14.3)	2(7.1)	0(0.0)	6(21.4)	0(0.0)		
Monthly income (10,000 won)										
< 100	8(47.1)	1(5.9)	0(0.0)	2(11.8)	0(0.0)	0(0.0)	6(35.3)	0(0.0)	24.847	
100~200	20(37.0)	6(11.1)	3(5.6)	7(13.0)	3(5.6)	0(0.0)	15(27.8)	0(0.0)	(.636)	
200~300	41(39.0)	5(4.8)	5(4.8)	22(21.0)	3(2.9)	1(1.0)	24(22.9)	4(3.8)		
300~400	36(52.2)	3(4.3)	5(7.2)	12(17.4)	0(0.0)	0(0.0)	13(18.8)	0(0.0)		
400 <	20(34.5)	4(6.9)	4(6.9)	9(15.5)	4(6.9)	1(1.7)	15(25.9)	1(1.7)		
Religion										
Christianity	32(35.2)	9(9.9)	6(6.6)	20(22.0)	4(4.4)	1(1.1)	18(19.8)	1(1.1)	26.616	
Buddhism	39(47.6)	5(6.1)	0(0.0)	12(14.6)	2(2.4)	0(0.0)	24(29.3)	0(0.0)	(.539)	
Catholicism	13(44.8)	0(0.0)	2(6.9)	6(20.7)	2(6.9)	0(0.0)	5(17.2)	1(3.4)		
Others	4(50.0)	1(12.5)	0(0.0)	1(12.5)	0(0.0)	0(0.0)	2(25.0)	0(0.0)		
No Religion	37(39.8)	4(4.3)	9(9.7)	13(14.0)	2(2.2)	1(1.1)	24(25.8)	3(3.2)		
Total	125(41.3)	19(6.3)	17(5.6)	52(17.2)	10(3.3)	2(0.7)	73(24.1)	5(1.7)		

것으로 나타났다.

세시일에 먹는 음식의 이용은 만둣(국), 두부(순두부), 떡볶이, 칼국수, 갈비찜, 떡국의 경우 50% 이상이 자주 먹고 있는 것으로 조사되어 비교적 인지도가 높은 음식이 이용도도 높은 경향을 보였다.

세시음식의 인지도를 높이기 위한 교육 필요성에 관한 의견을 조사에서 세시음식을 알게 된 경로는 학교(41.9%)가 가장 높고, 가정(34.3%), 대중매체(10.9%)순으로 나타나 많은 학생들이 학교 교육이나 가정을 통해 세시음식을 알게 된 것을 볼 수 있으며, 특히 세시음식을 배우고 싶은 곳으로 전문 교육 기관(38.3%)이 가장 높게 나타나 세시음식을 전문 교육 기관에서 배우고 싶어 하는 것으로 나타났다.

세시음식의 발전을 위한 의견 조사에서 세시음식을 발전시켜야 하는 이유로 '전통적인 식생활 문화 계승(61.4%)'이 가장 높게 나타났으며, 세시음식을 대중화하기 위해서는 '맛, 영양, 조리법의 표준화(41.3%)'가 가장 필요하다고 조사되었다.

본 연구 결과를 근거로 세시음식을 계승·발전시키고 인지도와 이용도를 높이기 위해서는 전문 교육 기관과 학교에서의 교육이 가장 중요한 것을 알 수 있으며, 나아가 맛, 영양, 조리법의 표준화를 통해 먹기 간편하고 구입과 저장이 편리한 편의식품을 개발하여 대중화하는 것이 필요하다. 현재 시중에 다양한 세시음식이 편의식품으로 개발되어 판매되고 있으나, 아직 그 종류가 다양하지 않고, 대학생의 경우 직접 조리하는 것보다는 하루 식사 대부분을 학교에서 외식으로 해결하므로 학교 급식에서의 제공을 통해 자주 접할 수 있는 기회를 증가시켜 인지도를 높이고, 나아가 이용도를 증가시키는 계기를 마련하는 것이 중요하다고 사료된다.

감사의 글

본 연구는 서울시에서 시행한 서울시 산학연 협력사업(과제 10602)의 연구비 지원에 의하여 수행된 연구결과로 이에 감사를 드립니다.

문 헌

강인희 (2002) 한국의 맛. 대한교과서, 서울. pp 380-386.
 강인희, 조후종, 신현희, 김진원, 윤숙자, 이말순, 이지호, 박혜원, 허채옥, 이춘자, 김귀영, 김명순 (1999) 한국의 상차림. 효일문화사, 서울. p 67.
 송문섭, 이영조, 조신섭, 김병청 (1989) SAS를 이용한 통계자료 분석. 자유아카데미, 서울. pp 61-84.
 염초애, 장명숙, 윤숙자 (1992) 한국음식. 효일문화사, 서울.

p 42.
 윤서석, 이기열, 유태종, 안명수, 조후종, 이효지, 권태완 (1997) 한국음식대관-제1권. 한국문화재보호재단, 서울. pp 353-389.
 이성우 (1984) 한국식품사회사. 교문사, 서울. p 299.
 이효지 (2005) 한국음식의 맛과 멋. 신평출판사, 서울. pp 55-67.
 조후종 (2001) 우리음식이야기. 한림출판사, 서울. pp 34-60.
 황혜성, 한복려, 한복진 (1991) 한국의 전통음식. 교문사, p 96.
 Kim SM (2001) A study on the attitudes of the university students in the Kyung-book area on the traditional foods (II). *Korean J Soc Food & Cookery Sci* 17(2): 139-148.
 Cheong HS (2002) A study on the annual custom foods in Kyungnam area and on their application to the school food-service. *Korean J Dietary Culture* 17(3): 225-239.
 Choi MS, Jung EH, Hyun TS (2002) Perception and preference of Korean traditional foods by elementary school students in Chungbuk province. *Korean J Dietary Culture* 17(4): 399-410.
 Han GJ, Lim YS, Kim HR (2007) Resident survey evaluating the degree of value placed on traditional Korean foods in the Kyunggi and Kangwon areas of Korea. *Korean J Food Cookery Sci* 23(1): 124-139.
 Jin YH, Cho JO (2007) The effect of the next generation's recognition of traditional food on the popularization of food-service industry. *Korean J Culinary Research* 13(3): 1-11.
 Jung HJ, Moon SJ, Lee LH, Yu CH, Paik HY, Yang IS, Moon HK (2000) Evaluation of elementary school lunch menus based on maintenance of the traditional dietary pattern. *Korean J Nutrition* 33(2): 216-229.
 Lee YN, Sin MJ, Kim BN (1991) A study on the present state of traditional food. *Korean J Dietary Culture* 6(1), 71-81.
 Lyu ES (2003) Dietitians' perception and application of festival foods in the school foodservice in Busan area. *Korean J Food Culture* 18(2): 160-171.
 Yoon US (1995) A study on the knowledge on the Korean festival foods. *Korean J Soc Food Sci* 11(2): 140-144.
 Yoon SJ, Choi EH (2005) A survey on the perception of housewives in Seoul area toward Korean traditional holiday foods. *Korean J Food Culture* 12(3): 152-171.
 (2008년 6월 19일 접수, 2008년 7월 24일 채택)