

경주·포항지역 거주민의 한국 전통음식에 대한 인식 및 지식에 관한 연구

하 동 현[¶] · 권 미 영¹⁾

동국대학교 호텔·컨벤션경영학과[¶] · 동국대학교 대학원 호텔관광경영학과¹⁾

Awareness and Knowledge on Korean Traditional Food among the Residents in Gyeongju & Pohang Area

Dong-Hyun Ha[¶], Mi-Young Kwon¹⁾

Dept. of Hotel · Convention Management, Dongguk University[¶]

Dept. of Foodservice Management, Graduate School of Dongguk University¹⁾

Abstract

The purpose of this study was to investigate awareness and knowledge on Korean traditional food among the residents in Gyeongju and Pohang area and develop and maintain it. 452 copies of a questionnaire were surveyed and analyzed statistically. The research findings were as follows. Firstly, males prefer a la Carte menu while females prefer *kimchi*, *bab*(boiled rice) · *juk*(rice-gruel), *guksu* (noodles) and *mandu*(dumplings). Secondly, the residents favor *kimchi*, *bulgogi* and *bibimbab* with assorted mixtures. Thirdly, comparing the positive perception of Korean traditional food between males and females, females were more aware of traditional food and informed than males. Lastly, correspondence analysis showed that thirties prefer *bab*, *tang*(soup) and *guksu* while forties *gu-i*(roast) & *jeon*(panfried food) with seasonings and fifties *kimchi* & *jang*(sauce and paste). Also, high school graduates prefer *eumcheong* & *han-gwa* while college graduates *bab*, *tang*, and *guksu*. The residents whose monthly incomes are under W1,000,000 favor *bab*, *tang* and *guksu*, and those who earn over W5,000,000 per month favor *kimchi* & *jang*. The higher educational levels and incomes were, the higher qualitative factors were evaluated. Based on those findings, Korean traditional food should be generalized and more kinds of its menu should be developed.

Key words : Korean traditional food, awareness, knowledge, correspondence analysis.

I. 서 론

음식산업은 전후방으로 농식품 등 식자재 산업과 연관되어 있을 뿐 아니라 관광산업, 문화 콘텐츠 산업 등과 같은 고부가 가치 산업들이 성장하는 데에 지대한 영향을 미치는 것으로 나타나고

있고(장승진 2006), 한국 전통음식의 개발은 더욱 중요한 과제로 부각되고 있다(고경일·설원식 2008).

현대 사회의 급속한 경제 성장과 산업화의 영향은 우리의 식생활을 변화시켰으며, 여성의 경제 활동 증가, 핵가족화, 외국 음식의 급속한 유입과 무분별한 도입으로 인해 우리의 입맛의 변

¶ : 하동현, 011-9055-2337, hhg@dongguk.ac.kr, 경북 경주시 석장동 707번지 동국대학교 호텔·컨벤션경영학과

화가 급속히 나타나고 있으며, 동시에 우리의 전통적인 맛을 잃어가고 있는 현실이다. 이러한 추세로 우리 고유의 전통음식에 대한 관심과 기호도는 낮아지고 우리 풍토와 체질에 맞는 전통음식의 자리는 줄어들 것이며, 전통음식 고유의 맛과 음식문화들은 서구식 식생활 및 급속한 도시화 등과 같은 여러 가지 환경 요인들의 영향으로 전통음식의 자취를 점점 잃어가게 될 것이다(이선희 2007). 이에 잊혀져 가는 우리 고유의 식생활 문화 즉 전통음식문화를 계승 발전시키는 점이 현 세대가 아니라 우리들의 아랫세대에 영향을 끼치기 때문에 우리의 전통음식과 같은 식생활 문화를 변화시키기 위한 다양한 노력이 필요하다.

한국 전통음식은 한국인들의 일상생활, 궁중의 식, 통과의례, 세시풍속 등을 통한 고유의 역사적 배경과 문화적 특징을 지니면서 전승되어온 음식으로서, 한국인의 식생활에 보존, 육성되어온 음식이다(정해옥·김재숙 2004). 이처럼 우리 민족의 생활여건에 가장 알맞게 이어져 내려온 한국 전통음식은 우리의 전통문화와 함께 발전되어 왕실, 반가의 화려한 음식, 일반 서민의 소박한 음식 등 지방의 독특한 향토음식 모두를 포함하고 있는 것이다(황혜성·한복려·한복진 1991). 이에 전통음식은 지방문화 발전의 척도가 될 수 있으며, 이러한 것은 지역의 경쟁력을 높이는 데 중요한 자원으로 인식될 수 있으며, 지역경쟁력은 국가 경쟁력으로 이어지며 선도적인 역할을 한다(고법석·강석우 2004). 전통음식의 재조명으로 인해 양적 성장을 지속적으로 유지하면서 질적 성장으로서의 발전이 모색되어야 할 시기라 할 수 있다. 또한, WHO에서 한국의 전통음식을 웰빙음식 및 장수음식으로 선정함에 따라 한국의 전통음식을 파악하는 것이 필요하다고 생각된다(권미영 2008).

최근 전통음식의 기호도 및 섭취 실태에 대해 주로 성인 및 고등학교 학생들을 대상으로 한 연구(심지영 2006; 조정옥 2005; 진양호·조정옥 2007)

는 다소 진행되고 있으나, 지역 거주민들의 전통음식에 대한 인식과 지식과 관련된 연구는 거의 전무한 실정이다. 이러한 점에서 본 연구는 경상북도 경주·포항지역 거주민들의 전통음식에 대한 인식과 지식 정도를 살펴보고, 한국 전통음식에 대해 올바르게 인식하도록 함으로써 전통음식의 계승, 발전에 밑거름을 위한 방안을 모색하는데 있다.

II. 이론적 배경

1. 전통음식에 대한 이론적 고찰

한국 전통음식이란 “옛날부터 우리 민족의 생활 여건에 가장 알맞게 창안되어 전통문화와 함께 발전해 내려온 한국인의 음식”을 말한다. 전통음식은 지역의 특산물을 이용하여 그 지역의 독특한 조리법에 의해 만들어진 다수의 주민이 한 세기 이상 선호하여 오고 있는 음식으로 정의되며, 소중한 민족의 유산이 되는 것이다. 전통음식은 왕실과 반가의 화려했던 음식, 일반 서민의 소박한 음식, 향토음식을 통틀어 일컬으며, 한국 전통음식에서 옛 전통이 그대로 전승된 것으로는 향토음식, 혼례음식, 절기음식, 제사음식 등이 있다. 이러한 전통음식은 농경사회를 배경으로 대가족 중심의 가족제도에서 생겨났으며, 사회와 문화와 경제적인 변화로 점차 그 자취가 감추어지고 있다(김경애 2004).

우리 민족은 농경을 생활의 근본으로 하여 살아왔기 때문에 쌀이나 보리 등 곡물로 만든 밥을 주식으로 하며, 죽이나 국수 같은 여러 가지 곡물 음식이 발달하였다. 곡물과 더불어 두류는 한국인의 식생활에서 빼놓을 수 없는 중요한 식품으로 다양한 가공품이 개발되어 전해 내려오고 있다. 장류와 김치 및 젓갈 등 저장 발효식품이 발달한 것도 한국음식의 특징이라 할 수 있으며, 상차림과 식사예법이 엄격하여 의례에 따라 준비하는 음식과 매달 특별한 날을 정해 놓고 계절에 맞는 별미 음식을 즐겨 먹어왔다. 이와 같이 한국

전통음식은 우리나라의 오랜 전통으로 전해 내려오는 고유 음식이라 할 수 있다.

전통음식은 그 지역의 특성을 나타내고 향토성이 비교적 뚜렷하게 형성되어 있으며, 이를 토대로 시간이 흐르면서 전통성이 형성되어 가는 구조를 지니고 있다(이경진 2002). 즉, 한국음식에서는 전통음식을 배제하고 생각할 수 없듯이 전통음식에서 향토음식을 빼 놓고 생각 할 수 없는 유기적인 관계로 파악되며 개념적으로는 유사하나 구분되는 구조를 가지고 있는 것이며, 전통음식의 전통성은 통시적(通時的)인 성격을 나타내면서 현재에 살고 있는 실체이며 과거의 현존이라 할 수 있다.

2. 전통음식에 관련된 선행 연구

전통음식의 인지도란 특정 지역의 음식에 대한 입소문과 언론에 많이 노출된 친숙한 음식을 상기하는 것으로(Aaker 2000) 국내 음식의 경우 안동찜닭과 식혜, 춘천 닭갈비, 충무김밥처럼 그 지역에 가면 여러 전통음식 중에서도 자신에게 친숙한 전통음식을 선택하며, 비교적 믿을 만하고 맛이나 품질도 괜찮을 것이라 가정한 것을 말한다. 그래서 잘 알려진 전통음식은 잘 알려지지 않은 전통음식보다 자주 선택되는 것이며, 이는 관광 수익이나 가게 수입과도 직결된다(정해옥·김재숙 2004). 따라서 높은 전통음식의 인지도를 구축하는 것은 지역 홍보 및 대중화에 있어서 필수적 조건이 되는데, 이와 관련된 선행 연구를 살펴보면 다음과 같다.

최근 외식산업이 활발하게 활성화되고 지방자치단체들의 관광 상품화의 일환으로 지역성과 전통성을 초점으로 전통음식에 관한 많은 연구들이 고조되어 왔다. 그러나 초기의 전통음식에 관한 연구는 전반적인 전통음식의 발전과 전통음식의 재인식 및 선호도에 관한 연구들이 많았다. 본 연구와 관련성이 있는 식당이나 음식에 대한 인지도를 연구한 선행 연구들은 다수 찾아볼 수 있다.

이애자(2000)는 천안지역 한식업소 경영자들을

대상으로 천안지역에 현존하는 전통음식에 대한 의견과 향후 전통음식 개발에 대한 관심도를 알아보았으며, 유영혜(2003)는 한국 전통음식 가운데 김치에 대한 인지도 및 기호도를 조사·분석하였고, 정효선(2002)은 한국 전통의 떡류와 한과류의 인지도 및 기호도를 대학생을 대상으로 조사하였으며, 전공과 학년 및 성별에 따라 유의적인 차이를 보이는 것으로 나타났다.

강명숙(2003)은 약선요리의 아는 정도, 먹어본 경험, 자주 먹는 정도, 음식의 맛, 음식의 활용, 일반 음식과의 차이 등에 대한 인지 정도를 분석하였으며, 민계홍(2003)은 전북지역에 거주하는 대학생들을 대상으로 그 지방의 향토음식에 대해 좋아하는 지역의 향토음식과 선택의 기준을 조사하고 향토음식에 대한 대학생들의 기호도와 인지도를 조사하였고, 이승진(2005)은 향토음식의 인지도와 기호도에 대해 서울, 경기지역 남녀를 대상으로 조사하였다.

또한, 외국인의 한국음식에 대한 선호도에 대해서는 다수의 선행 연구가 보고된 바 있다. 장문정과 조미숙(2000)은 미국인, 일본인, 캐나다인, 동남아시아인을 대상으로 한국음식에 대한 인지도를 분석하였으며, 이연정(2005)은 한국을 방문한 일본인 관광객을 대상으로 한국 전통음식에 대한 기호도 및 개선 방안 등을 분석하였다.

한경수 등(2005)는 한국음식의 관광기념품 개발 가능성 분석을 위해 방한 외국인을 대상으로 구매 요구도 분석을 실시하였으며, 권석임·윤숙자(2006)는 서울 거주 중국인들을 대상으로 한국 전통음식에 대한 인지도와 기호도를 조사하여 외국인들에게도 전통음식으로 선호도를 높이기 위한 시사성을 나타내 주었다.

따라서 전통음식에 대한 연구는 대부분이 지역별 전통음식에 대한 현황 조사에 그치고 있으며(최귀덕 1995; 김천중·이주형 1998; 김상철 2000), 전통음식 메뉴 개발에 관한 연구(이초혜 1992; 홍철희·김희아 1999) 등으로 나눌 수 있다(차석빈 등 2000). 최근에 들어 경주지역 방문객들의 전통

음식에 대한 평가(권미영 2008)를 중요도와 실행도 분석을 적용하여 전통음식에 대한 중요한 시사점을 제시한 연구가 나타나고 있다.

III. 조사설계

1. 조사 대상 및 자료수집

본 연구는 경상북도 경주·포항지역 거주민을 대상으로 하였으며, 조사기간은 2008년 7월 14일~8월 17일(약 5주) 동안에 지역 문화센터와 인근 요리학원, 지역의 전통음식점을 중심으로 실시하였다. 또한, 설문지는 경주와 포항지역 각각 250부씩 배포하여 총 500부를 배포하였으며, 경주지역이 236부, 포항지역이 232부를 회수하여 총 468부(회수율 93.6%)를 회수하였고, 응답이 불성실한 설문지 16부를 제외하고 경주지역이 227부, 포항지역이 225부로 총 452부(90.4%)를 통계 처리하여 분석에 이용하였다.

자료 수집 방법은 설문지법을 이용하여 설문항목에 대해 응답자가 직접 기입하는 자기기입식(self-administered) 방법을 사용하였으며, 설문조사는 사전에 교육을 받은 조사자들이 개별 면접 방식으로 설문조사를 실시하였다.

2. 조사 내용

측정도구는 경상북도 경주·포항지역 거주민을 대상으로 설문지를 사용하였고, 설문항목은 선행 연구(오영숙 2003; 강명선 2005; 윤정현 2007)에서 사용된 항목을 기초로 하여 본 조사에 적합한 부분을 선택하고 연구의 목적에 맞게 재구성하여 작성하였다.

3. 통계분석

본 연구의 조사결과에 대한 분석은 SPSS 14.0을 이용하여 통계처리하였고, 조사 대상자인 거주민의 인구통계적인 특성을 알아보기 위해 성별, 가족 구성, 연령, 교육 정도, 직업, 월평균 소득 등에 대한 빈도수와 비율(%)을 제시하였다.

경상북도 경주·포항지역 거주민들의 전통음식에 대한 인식을 조사하여 빈도분석을 실시한 후 각각 순위로 나타내었고, 거주민들의 전통음식에 대한 인식 조사를 인구통계적인 특성에 따라 교차분석을 실시하여 비교·분석하였으며, 전통음식에 대한 인식 조사에서 한국 전통음식의 종류를 요인분석을 실시하여 전통음식 종류별 요인과 연령, 교육 수준, 월평균 소득 간에 상호 관련성을 알아보기 위하여 대응일치분석을 실시하였다.

IV. 실증분석

1. 조사 대상자의 인구통계적인 특성

본 연구 조사 대상자들의 인구통계적인 사항을 살펴보면 <Table 1>과 같다.

먼저 성별 분포를 살펴볼 때, 포항이 남성 94명(41.89%), 여성 131명(58.2%)으로 나타났고, 경주가 남성 101명(44.5%), 여성 126명(55.5%)으로 나타났다. 월평균 소득은 포항의 경우 100~299만원이 95명(42.2%), 100만원 미만인 54명(24.0%), 300~499만원이 48명(21.3%)의 순으로 나타났으며, 경주의 경우 100~299만원이 103명(45.4%), 100만원 미만이 62명(27.3%), 300~499만원이 42명(18.5%)의 순으로 분석 결과가 나타났다. 직업별로는 포항의 경우 생산/기능직이 60명(26.7%), 사무직이 52명(23.1%), 판매서비스직이 44명(19.5%)의 순으로 나타났으며, 경주의 경우 주부가 44명(19.4%), 생산/기능직이 43명(19.0%), 사무직이 41명(18.1%)의 순으로 나타났다. 세대별 가족 구성을 살펴보면 포항의 경우 핵가족이 211명(93.8%), 확대가족이 14명(6.2%)으로 나타났고, 경주의 경우 핵가족이 199명(87.7%), 확대가족이 28명(12.3%)의 순으로 나타나 대부분의 가족 구성원이 핵가족을 이루며 살고 있는 것으로 나타났다. 연령은 포항의 경우 31~40세가 99명(44.0%), 41~50세가 50명(22.2%)의 순으로 나타났고, 경주의 경우 31~40세가 88명(38.7%), 41~50세가 58명(25.6%)

〈Table 1〉 Demographic profile of respondents

Variables		N	%	Variables		N	%		
Gender	Pohang	Male	94	41.8	Family type	Pohang	Extended	14	6.2
		Female	131	58.2			Nuclear	211	93.8
	Gyeongju	Male	101	44.5		Gyeongju	Extended	28	12.3
		Female	126	55.5			Nuclear	199	87.7
Income (10,000 Won)	Pohang	100≤	54	24.0	Age	Pohang	30≤	46	20.5
		100~299	95	42.2			31~40	99	44.0
		300~499	48	21.3			41~50	50	22.2
		≥500	28	12.5			≥51	30	13.3
	Gyeongju	100≤	62	27.3	Gyeongju	30≤	35	15.4	
		100~299	103	45.4		31~40	88	38.7	
		300~499	42	18.5		41~50	58	25.6	
		≥500	20	8.8		≥51	46	20.3	
Occupation	Pohang	Blue collar	60	26.7	Education	Pohang	High school≤	69	30.6
		Sales service	44	19.5			College	56	24.9
		Office job	52	23.1			University	74	32.9
		Professional	30	13.3			≥Graduate	26	11.6
		Housewife	28	12.5			Gyeongju	High school≤	76
	Etc	11	4.9	College	49	21.6			
	Gyeongju	Blue collar	43	19.0	University	85		37.4	
		Sales service	38	16.7	≥Graduate	17		7.5	
		Office job	41	18.1					
		Professional	38	16.7					
Housewife		44	19.4						
Etc	23	10.1							

의 순으로 30대의 연령이 가장 많은 것으로 나타났으며, 교육 정도는 포항의 경우 대졸이 74명(32.9%), 고등학교 졸업이 69명(30.6%)의 순으로 나타났고, 경주의 경우 대졸이 85명(37.4%), 고등학교 졸업이 76명(33.5%)의 순으로 나타나 두 지역 모두 대졸과 고졸 학력이 많은 것으로 나타났다.

2. 전통음식에 대한 인식 조사

거주민의 한국 전통음식 종류별 인식 정도를 알아보기 위해 전통음식을 17가지 종류로 분류하여 살펴본 결과를 순위별로 〈Table 2〉에 제시하였다.

1) 남성의 전통음식에 대한 인식 조사

남성들의 각 종류별 선호도를 살펴보면, 찌개/전골류, 구이류, 국의 순으로 나타났으나, 반면

튀김류의 선호도는 2.99점으로 가장 낮았으며, 떡, 한과류가 3.12점, 장아찌류가 3.23점, 나물/생채류가 3.38점으로 튀김, 떡, 한과, 장아찌, 나물류를 그다지 선호하지 않는 것으로 나타났다.

남성들이 가장 선호하는 찌개/전골류, 구이류, 국 등은 다른 반찬이 없이도 먹을 수 있는 일품요리이다. 최근 외식의 빈도가 높아짐에 따라 간편하고 손쉽게 먹을 수 있는 음식에 익숙해져 있는 남성들은 이러한 음식을 선호하는 것으로 나타났다. 따라서 남성들이 선호할 수 있는 맛과 형태로 다양한 전통음식 상품의 개발이 필요하다고 생각된다.

2) 여성의 전통음식에 대한 선호도

여성들의 각 종류별 선호도를 살펴보면, 김치류, 밥·죽류, 국수·만두류의 순으로 나타났으나,

〈Table 2〉 Comparing perception of Korean tradition food

Male(n=195)		Traditional food	Female(n=257)	
Mean(S.D)	Rank	type	Mean(S.D)	Rank
3.63(1.02)	9	<i>Bab, Juk</i>	4.16(1.08)	2
4.01(1.12)	3	<i>Guk</i>	3.94(1.25)	6
3.80(1.16)	7	<i>Guksu, Mandu</i>	4.08(1.14)	3
4.14(0.97)	1	<i>Jjigae, Jeongol</i>	3.96(1.21)	5
3.89(1.23)	5	<i>Tang</i>	3.35(1.18)	14
3.38(1.24)	13	<i>Namul, Saengchae</i>	4.01(1.11)	4
4.04(1.10)	2	<i>Gu-i</i>	3.77(1.34)	9
3.60(1.18)	10	<i>Jorim, Bokkeum</i>	3.83(1.31)	8
3.37(1.19)	14	<i>Jeon</i>	3.50(1.27)	12
3.95(1.15)	4	<i>Hoe</i>	3.42(1.37)	13
3.57(1.21)	11	<i>Kimchi</i>	4.25(0.99)	1
3.23(1.51)	15	<i>Jang-aji</i>	2.87(1.36)	17
3.48(1.32)	12	<i>Jang</i>	3.88(1.29)	7
3.72(1.27)	8	<i>Jutgal</i>	3.05(1.42)	16
2.99(1.26)	17	<i>Fried food</i>	3.71(1.28)	10
3.12(1.38)	16	<i>Teok, Hangwa</i>	3.66(1.33)	11
3.87(1.28)	6	<i>Eumcheong</i>	3.29(1.34)	15

반면 장아찌류의 선호도는 2.87점으로 가장 낮았고, 젓갈류가 3.05점, 음청류가 3.29점으로 나타났다. 여성들은 김치, 밥·죽류, 국수·만두류의 순으로 나타났고, 장아찌, 젓갈류, 회, 탕류를 그다지 선호하지 않는 것으로 나타났다.

3. 한국 전통음식에 관한 지식

1) 가장 대표적으로 생각하는 한국 전통음식 경상북도 경주·포항지역 거주민들이 가장 대표적으로 생각하는 한국 전통음식과 조사 대상자들의 인구통계적 사항에 따라 교차분석을 실시한 결과, 단연 55.3%는 〈Table 3〉과 같이 ‘김치’라고 응답하였고, 불고기(20.3%), 비빔밥(11.1%)의 순으로 나타났으며, 전통음식 중 ‘김치’가 차지하는 비율이 매우 높은 것과 관련지어 보면, 김치의 영양학적 우수성 등의 김치에 관련한 매스컴 등의 홍보 영향을 받아 김치를 가장 자랑스러운 한국의 음식이라고 인식하고 있는 것으로 보인다.

〈Table 3〉 Popular Korean traditional food

		<i>Kimchi</i>	<i>Bulgogi</i>	<i>Bibimbab</i>	<i>Tteok</i>	<i>Namul</i>	<i>Eumcheong</i>	<i>Juk</i>
Gender	Male	103(22.8)	55(12.1)	21(4.7)	5(1.1)	2(0.5)	4(0.9)	5(1.1)
	Female	147(32.5)	37(8.2)	29(6.4)	13(2.9)	10(2.2)	10(2.2)	11(2.4)
	Total	250(55.3)	92(20.3)	50(11.1)	18(4.0)	12(2.7)	14(3.1)	16(3.5)
		$\chi^2=3.062 \quad df=6 \quad p=0.801$						
Age	30≤	38(8.4)	10(2.2)	1(0.2)	14(3.1)	1(0.2)	7(1.6)	10(2.2)
	31~40	111(24.6)	37(8.1)	28(6.2)	0(0.0)	4(0.9)	2(0.4)	5(1.1)
	41~50	61(13.5)	27(6.0)	12(2.7)	0(0.0)	6(1.4)	2(0.4)	0(0.0)
	≥51	40(8.8)	18(4.0)	9(2.0)	4(0.9)	1(0.2)	3(0.7)	1(0.2)
	Total	250(55.3)	92(20.3)	50(11.1)	18(4.0)	12(2.7)	14(3.1)	16(3.5)
		$\chi^2=46.360 \quad df=18 \quad p=0.000^{**}$						
Education	High school≤	60(13.3)	37(8.2)	11(2.4)	10(2.2)	2(0.5)	12(2.6)	13(2.9)
	College	64(14.1)	25(5.5)	12(2.7)	2(0.5)	2(0.5)	0(0.0)	0(0.0)
	University	104(23.0)	24(5.3)	16(3.6)	6(1.3)	4(0.9)	2(0.5)	3(0.6)
	≥Graduate	22(4.9)	6(1.3)	11(2.4)	0(0.0)	4(0.9)	0(0.0)	0(0.0)
	Total	250(55.3)	92(20.3)	50(11.1)	18(4.0)	12(2.7)	14(3.1)	16(3.5)
		$\chi^2=23.033 \quad df=12 \quad p=0.027^*$						

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

먼저 ‘성별’에는 통계학적으로 유의적인 차이는 없었으나 남성들과 여성들은 동일하게 김치, 불고기, 비빔밥 순으로 자랑스럽게 생각하는 것으로 조사되었다. ‘연령’과 ‘교육 수준’에서는 통계적으로 유의적인 차이를 보이고 있다($p < 0.001$, $p < 0.05$). 즉, 31세에서 50세까지의 연령대들은 30세 이하와 51세 이상의 연령대보다 가장 대표적인 한국 전통음식을 김치, 불고기, 비빔밥 순으로 생각하는 것으로 알 수 있다.

2) 한국 전통음식에 대한 관심 정도

경상북도 경주·포항지역 거주민들의 한국 전통음식에 대한 관심 정도를 인구통계적인 사항별로 교차분석을 실시한 결과 <Table 4>와 같이 ‘매우 관심있다’, ‘약간 관심있다’가 77.4%인 것으로 나타났으며, ‘거의 관심이 없다’, ‘전혀 관심이 없다’라고 대답한 경우는 9.3%로 정도에 지나지 않아 비교적 거주민들은 한국 전통음식에 많은 관심을 보이는 것으로 조사되었으나, 성별, 연령, 교육 수준 간에 유의적인 차이는 보이지 않는 것으

로 분석 결과가 나타났다.

3) 한국 전통음식에 대한 긍정적 인지도

조사 대상자의 전통음식에 대한 긍정적 인지를 12가지 문항으로 구성하여 조사하였으며, 그 결과는 <Table 5>와 같다. 총점 60점 중에 남성은 46.29점, 여성은 49.23점으로 나타나 여성과 남성 모두 전통음식에 대한 인지도는 높은 것으로 조사되었다. 그러나 남성에 비해 여성의 전통음식에 대한 인지도 점수가 유의적으로 높은 것으로 나타났다($p < 0.01$).

각 항목별로 살펴보면 ‘전통음식은 우리 체질에 맞는 우수한 식품이다’, ‘전통음식은 맛이 다양하고 뛰어나다’, ‘전통음식은 안전하다’, ‘전통음식은 조리법이 다양하다’, ‘전통음식은 건강에 도움이 된다’, ‘전통음식은 가격이 저렴하다’ 등의 항목에 있어 여성이 남성에 비해 긍정적 인지도 점수가 유의적으로 높아, 여성이 남성에 비해 전통음식의 조리법이나 건강에 대한 관심이 더욱 높은 것으로 나타났다.

<Table 4> Degree of interest in Korean traditional food

		Very interested	A little interested	Merely fair	Little interested	Not interested at all
Gender	Male	62(13.7)	102(22.6)	16(3.6)	10(2.2)	5(1.1)
	Female	66(14.6)	120(26.5)	44(9.7)	14(3.1)	13(2.9)
	Total	128(28.3)	222(49.1)	60(13.3)	24(5.3)	18(4.0)
		$\chi^2=3.454$ $df=4$ $p=0.485$				
Age	30≤	26(5.7)	33(7.3)	14(3.1)	4(0.8)	4(0.8)
	31~40	50(11.1)	109(24.1)	11(2.4)	10(2.2)	7(1.6)
	41~50	40(8.8)	46(10.2)	8(1.8)	8(1.8)	6(1.4)
	≥51	12(2.7)	34(7.5)	27(6.0)	2(0.5)	1(0.2)
	Total	128(28.3)	222(49.1)	60(13.3)	24(5.3)	18(4.0)
		$\chi^2=6.100$ $df=12$ $p=0.911$				
Education	High school≤	36(8.0)	76(16.8)	15(3.3)	8(1.8)	10(2.2)
	College	31(6.9)	54(11.9)	17(3.8)	2(0.5)	1(0.3)
	University	47(10.3)	78(17.3)	20(4.4)	10(2.2)	4(0.8)
	≥Graduate	14(3.1)	14(3.1)	8(1.8)	4(0.8)	3(0.7)
	Total	128(28.3)	222(49.1)	60(13.3)	24(5.3)	18(4.0)
		$\chi^2=12.571$ $df=8$ $p=0.127$				

<Table 5> Positive perception of Korean traditional food by gender

Item	Male(n=195)	Female(n=257)	t-value
Excellent food for our constitution	4.41(0.75)	4.74(0.58)	6.53**
Various flavor of food	4.14(0.89)	4.40(0.79)	4.64**
High nutrition of food	4.54(0.71)	4.55(0.77)	0.27
Colors of food	4.28(0.80)	4.32(0.80)	1.05
Pride in the world of food	4.40(0.91)	4.51(0.74)	1.75
Freshness of food	3.90(0.92)	4.04(0.93)	1.97*
Safety of food	3.90(0.96)	4.19(0.93)	4.11**
Various recipes of food	2.52(1.20)	2.74(1.24)	2.72**
Low price of food	2.91(1.07)	3.17(1.10)	3.83**
Health food	4.16(0.91)	4.31(0.86)	2.6**
Possible to eat traditional foods	3.33(1.09)	3.98(1.05)	8.93**
Activation of the traditional food	3.80(0.96)	4.28(0.88)	7.37**
Total (60)	46.29	49.23	6.3**

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

4. 한국 전통음식에 대한 관련성 분석

1) 한국 전통음식 종류에 대한 요인분석

요인분석을 실시하는데 있어 본 연구에서는 변수들의 상관관계를 이용하여 본래의 변수들이 갖고 있는 의미를 최대한 보존하면서 보다 적은 수

의 요인으로 요약하는 R-type 요인분석을 적용하였으며, 주성분분석을 통하여 직각회전의 Varimax 방법을 사용하였다. 요인추출과정에 있어서는 고유치 (Eigen value) 기준을 적용하여 1보다 큰 요인에 대해 요인화하였다. 또한 요인범주 내에서 속성들의 결합이 내적 일관성을 갖고 있는지를 알아보기 위

<Table 6> Results of the factor analysis

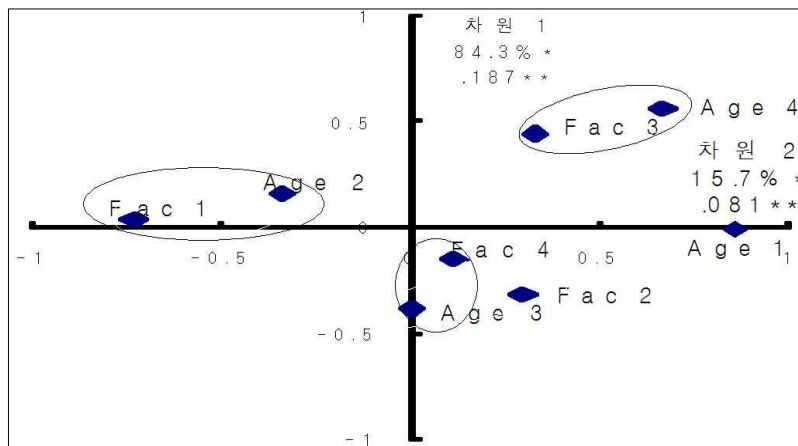
Factor	Variables	Factor loading	Eigen value	Pct of Var	Cum Pct	Alpha
Bab & Tang, Guksu	- Guksu, Mandu	0.738	6.02	35.4	35.4	0.771
	- Bab, Juk	0.725				
	- Jjigae, Jeongol	0.667				
	- Guk	0.625				
	- Tang	0.580				
Gu-i & Jeon	- Jeon	0.725	1.55	9.13	44.6	0.788
	- Gui	0.698				
	- Hoe	0.636				
	- Jutgal	0.603				
	- Jorim, Bukkum	0.566				
Kimchi & Jang	- Kimchi	0.759	1.32	7.77	52.3	0.721
	- Jang	0.581				
	- Jang-aji	0.566				
	- Namul	0.523				
Eumcheong & Han-gwa	- Eumcheong	0.782	1.03	6.08	58.4	0.648
	- Tteok, Hangwa	0.737				
	- Fried food	0.545				

하여 내적 일관성 검정을 실시하여 Cronbach α 값을 제시하였다. 요인분석의 결과는 <Table 6>과 같다.

요인분석 결과, 고유치가 1 이상인 4개의 요인이 추출되었으며, 각 요인이 설명하는 분산의 값이 클수록 그 요인이 전체 요인 구성에서 차지하는 비중이 크다는 것을 의미하며, Cronbach α 값이 60% 이상으로 높은 신뢰성을 보이고 있는 것으로 분석되었다(박봉규 등, 2004). 요인 1은 ‘밥 및 탕, 국수류’, 요인 2는 ‘구이 및 전류’, 요인 3은 ‘김치 및 장류’, 요인 4는 ‘음청류 및 한과’로 명명하였다.

2) 한국 전통음식 요인과 인구통계적인 특성 간의 대응일치분석

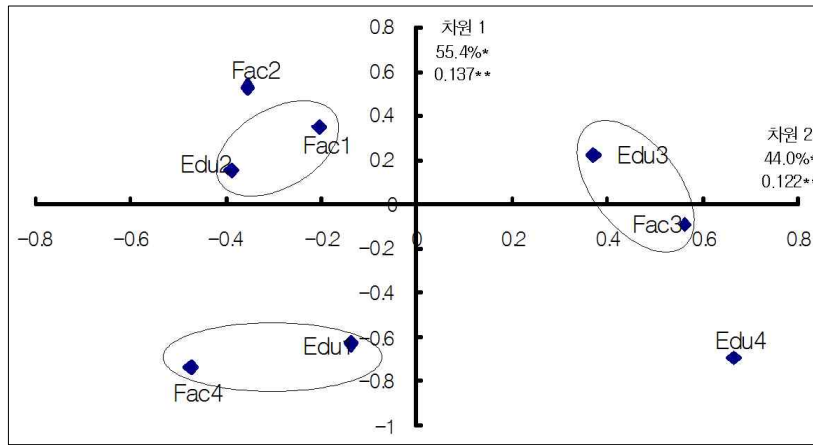
대응일치분석은 다차원척도분석(MDS: multi-dimensional scaling)의 한 방법으로 행과 열의 분할표로 나타낼 수 있는 질적 자료의 분석방법으로써, 행과 열의 유사성 분석을 통해 상관관계를 파악하는 것이다. <Fig. 1>에서는 한국 전통음식 요인과 연령과의 관계를 차원 1(84.3%)과 차원 2 (15.7%) 상에 도식적으로 표시하였으며, <Fig. 2>에서는 한국 전통음식 요인과 교육 수준과의 관계를 차원 1(55.4%)과 차원 2(44.0%) 상에 도식적으로 표시하였으며, <Fig. 3>에서는 한국 전통음식 요인과 월 평균 소득과의 관계를 차원 1(86.9%)과 차원 2(13.1%) 상에 도식적으로 표시하여 이에 따라 매우 유의적인 지각도상의 관계를 제시하고 있다.



* Accounted of model variance
** Singular value

Configuration points	Point definition	Coordinates of X (Dim1)	Coordinates of Y (Dim2)
Age 1	30 ≤	0.852	-0.005
Age 2	31 ~ 40	-0.341	0.158
Age 3	41 ~ 50	0.006	-0.385
Age 4	≥ 51	0.665	0.567
Fac 1	Bab & Tang, Guksu	-0.727	0.037
Fac 2	Gui & Jeon	0.293	-0.317
Fac 3	Kimchi & Jang	0.326	0.441
Fac 4	Eumcheong & Hangwa	0.111	-0.146

<Fig. 1> Two-dimensional correspondence analysis of age & Korean traditional food factor.



* Accounted of model variance
 ** Singular value

Configuration points	Point definition	Coordinates of X (Dim1)	Coordinates of Y (Dim2)
Edu 1	High school ≤	-0.138	-0.629
Edu 2	College	-0.385	0.154
Edu 3	University	0.372	0.223
Edu 4	≥ Graduate	0.666	-0.692
Fac 1	<i>Bab & Tang, Guksu</i>	-0.202	0.352
Fac 2	<i>Gui & Jeon</i>	-0.354	0.527
Fac 3	<i>Kimchi & Jang</i>	0.562	-0.090
Fac 4	<i>Eumcheong & Hangwa</i>	-0.471	-0.735

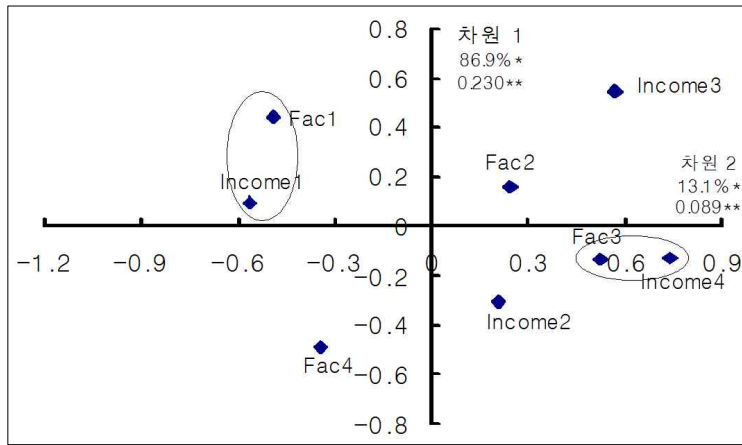
〈Fig. 2〉 Two-dimensional correspondence analysis of education & Korean traditional food factor.

한국 전통음식 요인(4)과 연령(4) 사이의 상호관계를 고객의 지각도(perceptual map) 상에서 분석하는 대응일치분석(correspondence analysis)을 실시하였다. 분석 결과, 31~40세의 경우는 밥 및 탕, 국수류를 가장 선호하고 있는 것으로 나타났고, 41~50세의 경우는 구이 및 전류를 가장 선호하는 것으로 나타났으며, 51세 이상의 경우는 김치 및 장류를 매우 좋아하는 것으로 나타났고, 30세 이하인 경우는 전통음식을 그다지 선호하지 않는 것으로 분석 결과가 나타났다.

한국 전통음식 요인(4)과 교육 수준(4) 사이의 상호관계를 고객의 지각도(perceptual map) 상에서 분석하는 대응일치분석(correspondence analysis)을 실시하였다. 분석 결과, 고졸의 경우는 음청

류 및 한과를 선호하고 있는 것으로 나타났고, 전문대졸의 경우는 밥 및 탕, 국수류를 가장 좋아하고 있으며, 4년제 대학졸의 경우는 김치 및 장류를 선호하는 것으로 나타났으나, 대학원졸 이상인 경우는 전통음식을 그다지 선호하지 않는 것으로 분석 결과가 나타났다.

한국 전통음식 요인(4)과 월평균 소득(4) 사이의 상호관계를 고객의 지각도(perceptual map) 상에서 분석하는 대응일치분석(correspondence analysis)을 실시하였다. 분석결과, 100만원 미만의 경우는 밥 및 탕, 국수류를 선호하는 것으로 나타났고, 500만원 이상의 경우는 김치 및 장류를 매우 선호하는 것으로 나타났으며, 100만원에서 499만원 사이의 소득 수준의 경우는 전통음식을 그다



* Accounted of model variance
 ** Singular value

Configuration points	Point definition	Coordinates of X (Dim1)	Coordinates of Y (Dim2)
Income 1	100≤	-0.566	0.092
Income 2	100~299	0.205	-0.307
Income 3	300~499	0.566	0.546
Income 4	≥500	0.736	-0.131
Fac 1	<i>Bab & Tang, Guksu</i>	-0.492	0.440
Fac 2	<i>Gui & Jeon</i>	0.242	0.162
Fac 3	<i>Kimchi & Jang</i>	0.521	-0.137
Fac 4	<i>Eumcheong & Hangwa</i>	-0.343	-0.487

<Fig. 3> Two-dimensional correspondence analysis of income & Korean traditional food factor.

지 선호하지 않는 것으로 분석 결과가 나타났다.

V. 결 론

본 연구는 지역 거주민들의 전통음식에 대한 인식 및 지식과 관련된 연구는 거의 전무한 실정에서 경상북도 경주·포항지역 거주민들의 전통음식에 대한 인식 및 지식 정도를 살펴보고, 한국 전통음식에 대해 올바르게 인식하도록 함으로써 전통음식의 계승, 발전에 밑거름을 위한 방안을 모색하는데 있다.

본 연구결과는 다음과 같다.

첫째, 한국 전통음식에 대한 선호도를 남성과 여성을 각각 조사한 결과, 남성들은 다른 반찬이

없이도 먹을 수 있는 일품요리를 선호하는 것으로 나타났고, 이는 최근 외식의 빈도가 높아짐에 따라 간편하고 손쉽게 먹을 수 있는 음식에 익숙해져 있는 남성들은 이러한 음식을 선호하는 것으로 나타났다. 또한, 여성들은 김치, 밥 및 죽류, 국수, 만두류의 순으로 나타났으며, 장아찌, 젓갈류, 회, 탕류를 그다지 선호하지 않는 것으로 나타났다. 향후 여성들이 선호하는 다양한 음식 개발을 통해 우리의 전통음식이 가지고 있는 우수성을 널리 알릴 필요가 있다고 생각되며, 선호하지 않는 음식들은 체험 활동이나 새로운 메뉴 개발을 통해 많은 사람들이 선호할 수 있도록 지속적인 노력이 필요하다고 판단된다.

둘째, 경상북도 경주/포항지역 거주민들이 가장

대표적으로 생각하는 한국 전통음식과 조사 대상자들의 인구통계적 사항에 따라 교차분석을 실시한 결과, 전통음식 중 ‘김치’가 차지하는 비율이 높은 것과 관련지어 보면, 김치의 영양학적 우수성 등의 김치에 관련한 매스컴 등의 홍보 영향을 받아 김치를 가장 자랑스러운 한국의 음식이라고 인식하고 있다는 것을 알 수 있었다.

셋째, 조사 대상자의 한국 전통음식에 대한 긍정적 인지도를 12가지 문항으로 구성하여 조사한 결과, 총점 60점 중에 남성은 46.3점, 여성은 49.2점으로 나타나 여성과 남성 모두 전통음식에 대한 인지도는 높은 것으로 조사되었다. 그러나 남성에 비해 여성의 전통음식에 대한 인지도 점수가 유의적으로 높은 것으로 나타났다.

마지막으로 한국 전통음식 요인(4)과 연령(4) 사이의 상호관계를 고객의 지각도(perceptual map) 상에서 분석하는 대응일치분석(correspondence analysis)을 실시한 결과, 31~40세의 경우는 밥 및 탕, 국수류를 가장 선호하고 있는 것으로 나타났고, 41~50세의 경우는 구이 및 전류를 가장 선호하는 것으로 나타났으며, 51세 이상의 경우는 김치 및 장류를 매우 좋아하는 것으로 나타났으며, 30세 이하인 경우는 전통음식을 그다지 선호하지 않는 것으로 분석 결과가 나타났다. 따라서 전통성을 지니면서 음식맛이 뛰어나다고 평가되는 음식을 개발하여 각 연령대의 기호에 맞는 다양한 음식 개발을 통해 상품화, 대중화 할 필요성이 있다고 생각된다.

또한, 한국 전통음식 요인(4)과 교육 수준(4) 사이에서는 고졸의 경우는 음청류 및 한과를 선호하고 있는 것으로 나타났고, 전문대졸의 경우는 밥 및 탕, 국수류를 가장 좋아하고 있으며, 4년제 대학졸의 경우는 김치 및 장류를 선호하는 것으로 나타났으나, 대학원졸 이상인 경우는 전통음식을 그다지 선호하지 않는 것으로 분석 결과가 나타났다. 본 연구에서는 전통음식 요인과 교육 수준 간의 대응일치분석을 실시하였으나, 학력에 있어서는 전통음식을 선호하는 것이 그다지 차이

가 없다는 것을 알 수 있다.

한국 전통음식 요인(4)과 월평균 소득(4) 사이에서는 100만원 미만의 경우는 밥 및 탕, 국수류를 선호하는 것으로 나타났고, 500만원 이상의 경우는 김치 및 장류를 매우 선호하는 것으로 나타났으며, 100만원에서 499만원 사이의 소득 수준의 경우는 전통음식을 그다지 선호하지 않는 것으로 분석 결과가 나타났다. 따라서 교육 수준이 높고, 소득 수준이 높을수록 한국 전통음식에 대한 관심이 높은 것은 웰빙과 관련된 건강식을 더욱 중요시하는 것을 알 수 있으며, 이러한 실증 분석 결과에 기초를 두어 한국 전통음식이 대중화되어 보다 친숙하고 보편적인 음식으로 빠르게 변해야 하며, 변화하는 입맛에 따라 다양한 전통음식과 관련된 다양한 상품 개발이 필요한 것으로 사료된다.

향후 연구 과제로는 시간적으로 여름(7~8월)이라는 한시적 기간으로 한정되어 있다는 한계와 공간적으로는 경주·포항지역이라는 지역적인 범위로 국한하여 조사하였지만, 전통음식과 관련되어 전국적으로 실시하는 종단면 조사가 이루어져야 할 것으로 사료된다.

한글초록

본 연구는 경주·포항지역 거주민을 대상으로 한국 전통음식에 대한 인식 및 지식 정도를 살펴보고, 지역 거주민들에게 한국 전통음식에 대해 올바르게 인식하도록 함으로써 한국 전통음식을 계승, 발전시키기 위한 방안을 모색하는데 있다. 본 연구는 모집단의 표본추출방법으로 경주와 포항지역 거주민을 대상으로 설문 조사를 실시하였으며, 설문지는 총 500부를 배포하여 468부(회수율 93.6%)를 회수하였고, 응답이 불성실한 설문지 16부를 제외하고 경주지역이 227부, 포항지역이 225부로 총 452부(90.4%)를 통계 처리하여 분석에 이용하였다. 연구결과, 첫째, 남성들은 대체적으로 일품요리를 선호하였으며, 여성들은 김치, 밥, 죽, 국수

등의 음식을 선호하였다. 둘째, 경상북도 경주·포항지역 거주민들이 가장 대표적으로 생각하는 한국 전통음식은 단연 ‘김치’, 불고기, 비빔밥의 순으로 나타났으며, 셋째, 한국 전통음식에 대한 긍정적 인지도를 살펴본 결과, 남성에 비해 여성의 전통음식에 대한 인지도가 높은 것으로 나타났다. 마지막으로 대응일치분석을 통해서 한국 전통음식 요인과 연령/교육 수준/월평균 소득 간의 상호 관련성을 알아보았다. 이런 결과에 기초하여 한국 전통음식은 대중화되어 보다 친숙하고 보편적인 음식으로 빠르게 변해야 하며, 변화하는 입맛에 따라 다양한 전통음식과 관련된 다양한 상품 개발이 필요한 것으로 사료된다.

참고문헌

1. 강명선 (2005). 인천지역 초등학교의 한국 전통음식에 대한 인식 및 지식, 섭취 실태에 관한 연구. 인하대학교 교육대학원 석사학위논문, 61, 인천.
2. 강명숙 (2003). 노인건강을 위한 약선요리의 메뉴개발방안에 관한 연구. 경기대학교 대학원 석사학위논문, 1-2, 서울.
3. 고경일·설원식 (2008). 한국전통음식의 중국 시장 진출전략 방안. *식품유통연구* 25(2):125-152.
4. 고범석·강석우 (2004). 대구지역 향토음식의 인식도에 관한 연구 : 대구 동인동 짬갈비를 중심으로. *한국조리학회지* 10(4):15-30.
5. 권미영 (2008). 경주지역 방문객들의 전통음식에 대한 평가. *문화관광연구* 10(1):37-47.
6. 권석임·윤숙자 (2006). 서울 거주 중국인의 한국전통음식에 대한 인지도와 기호도 조사. *한국식생활문화학회지* 21(1):17-30.
7. 김경애 (2004). 한국의 전통음식. 전남대학교 출판부, 4-9, 전남.
8. 김상철 (2000). 지역축제의 향토음식 관광상품화에 관한 연구. *한국호텔경영학회 춘계학술연구대회 발표논문집*, 265-286.
9. 김천중·이주형 (1998). 한국전통음식의 문화 관광 상품화 방안에 관한 연구. *호텔경영학연구* 7(1):163-188.
10. 민계홍 (2003). 향토음식에 대한 전북지역 대학생들의 인지도 및 기호도에 관한 연구. *한국조리학회지* 9(2):34-52.
11. 박봉규·박중환·임채관 (2004). 관광조사통계분석론. 대명, 298, 서울.
12. 심지영 (2006). 고등학생의 한국 전통음식문화에 대한 인식 및 교육 요구도. 고려대학교 교육대학원 석사학위논문, 1-3, 서울.
13. 오영숙 (2003). 초등학교 급식되는 전통음식에 대한 학생의 인지도 및 기호도 조사 연구. 순천대학교 교육대학원 석사학위논문, 69-74, 전남.
14. 유영혜 (2003). 한국 전통음식중 김치에 대한 인지도 및 기호도 연구. 경기대학교 대학원 석사학위논문, 7-13, 서울.
15. 윤정현 (2007). 경기 일부지역 중학생과 학부모의 한국전통음식에 대한 인식. 중앙대학교 교육대학원 석사학위논문, 53-56, 서울.
16. 이경진 (2002). 안동지역 청소년들의 향토음식에 대한 인지도 기호도 조사. 숙명여자대학교 대학원 석사학위논문, 4-6, 서울.
17. 이선희 (2007). 학교급식 영양사의 한국전통음식에 대한 인식과 이용도 향상을 위한 조사 연구. 원광대학교 교육대학원 석사학위논문, 2, 전북.
18. 이승진 (2005). 향토음식의 인지도 및 기호도. 숙명여자대학교 대학원 석사학위논문, 1-2, 서울.
19. 이애자 (2000). 향토음식 메뉴개발에 관한 연구. *외식경영연구* 3(2):12.
20. 이연정 (2005). 한국 음식에 대한 일본관광객의 기호도 및 재방문 의사에 관한 연구. *동아시아식생활학회지* 15(3):247-256.
21. 이초혜 (1992). 한국요리에 있어서 고객분석

- 에 관한 연구. 경기대학교 대학원 석사학위논문, 1-2, 서울.
22. 장문정·조미숙 (2000). 외국인의 한국 음식에 대한 인지도와 기호도. *한국식생활문화학회지* 15(3):215-223.
23. 장승진 (2006). 우리 외식상품의 세계화를 위한 정책방향. *한국외식경영학회 2006년 춘계 학술발표대회 발표논문*, 1-8.
24. 정해옥·김재숙 (2004). 한국조리학. 교학연구사, 15, 서울.
25. 정효선 (2002). 한국 전통의 떡류와 한과류의 인지도 및 기호도에 관한 연구. 경희대학교 관광대학원 석사학위논문, 1-4, 서울.
26. 조정옥 (2005). 대학생의 전통음식에 대한 인지도 및 기호도에 관한 연구. 경기대학교 관광전문대학원 석사학위논문, 1-4, 서울.
27. 진양호·조정옥 (2007). 전통음식에 대한 신세대의 인지도가 대중화에 미치는 영향. *한국조리학회지* 13(3):1-11.
28. 차석빈·임주환·이애자 (2000). 향토음식 메뉴 개발에 관한 연구. *외식경영연구* 3(2):211-229.
29. 최귀덕 (1995). 한국적 메뉴개발전략에 관한 연구. *식음료경영연구* 4:131-147.
30. 한경수·이현경·서경미 (2005). 한국 음식 관련 관광기념품 구매 요구도 분석. *관광학연구* 29(2):91-110.
31. 홍철희·김희아 (1999). 외식산업체의 메뉴 개발시 고려사항에 관한 연구. *조리학연구* 5(2): 421-443.
32. 황혜성·한복려·한복진 (1991). 한국의 전통 음식. 교문사, 13-15, 서울.
33. Aaker D. A. 저, 마케팅 커뮤니케이션 연구회 옮김 (2000). 브랜드 자산의 전략적 관리. 남출판, 26, 서울.

2008년 11월 29일 접 수
 2009년 1월 4일 1차 논문수정
 2009년 2월 16일 2차 논문수정
 2009년 4월 30일 3차 논문수정
 2009년 5월 18일 게재확정