한국식생활문화학회지 24(2): 155-163, 2009
KOREAN J. FOOD CULTURE 24(2): 155-163, 2009

외식조리식품관련 전공 대학생들의 전통음식 우수요인에 관한 인식조사

강재희[1]* · 김지응[2]
[1](사)한국전통음식연구소 · [2]신성대학 호텔조리제빵계열

A Survey of the Perception of the Superior Factors to of Korean Traditional Foods by College Students with Food Related Majors

Jae-Hee Kang[1]*, Ji-Eung Kim[2]
[1]*Institute of Traditional Korean Food*
[2]*Department of Hotel Culinary & Pastry, Shinsung College*

Abstract

This study was conducted to examine the superior factors and the perception of Korean traditional foods by college students studying in food related industries. The subject group consisted of 65.0% of the students majoring in food service & culinary arts, 12.9% of the students majoring in food & nutrition, and 7.3% of the students majoring in baking & pastry. The nutritional value was evaluated as the top superior factor of Korean traditional foods by the study subjects. In addition, 92.4% of reported that they had eaten Korean traditional foods in the past, 76.8% of whom responded that the reason for having Korean traditional foods was its time-honored tradition. 'Cooking for oneself' was considered to be the most popular way (78.2%) of obtaining Korean traditional foods, while the traditional market (58.6%) was the most popular place to purchase the foods. 'Not having enough time' (47.2%) was the primary reason for not having Korean traditional foods, although 72.9% of the subjects reported that they wanted to learn about Korean foods. 'Standardization of taste, nutritional value, and recipes' was found to be the most important factor (41.3%) required to increase the consumption of Korean traditional foods. Additionally, 56.1% of the subjects responded that they feel there is a need for modernization of the cuisine to meet the taste of the general public. However, 61.4% of the subjects responded that the succession of traditional dietary culture was the primary reason for developing traditional cuisine, which indicates that there is a bright future for Korean traditional foods.

Key Words: Korean Traditional Food, Superior Factors, Perception, Standardization of Recipes, Modernization

I. 서 론

전통음식이란 예로부터 전승되어온 우리고유의 맛과 향, 색깔을 가지는 식품으로 지리적, 사회적, 문화적 환경에 따라 형성되고 발전되어 왔다(강 1978; 염 등 1992). 우리의 전통음식은 농경 위주의 생활을 하여 절기에 따른 세시음식이 발달하였을 뿐만 아니라 매일 먹던 일상식에서 부터 화려했던 반가의 음식, 각 지역의 향토음식 등 다양하다(이 1998; 윤 1999).

우리의 전통음식은 19C 말엽에 서양으로부터 새로운 식품과 조리법, 식생활 습관 등이 전해지면서 많은 변화를 거치기 시작하였으며(Kye & Kim 1994), 경제발달과 산업화로 인한 생활패턴의 변화와 여성의 사회진출 증가 등의 이유로 외식이 증가하고, 편의성을 추구하며, 서구화된 음식을 선호하게 되었다(Cheong 2002; Kim 2006).

최근 전통음식은 영양학적으로 균형이 잡혀있고 성인병예방과 다이어트 등에 효과가 있다고 입증되었을 뿐만 아니라 2006년에는 미국 건강전문지에서 김치가 세계 5대 건강식품으로 선정되는 등 전통음식의 우수성이 입증됨에 따라 한국음식의 세계화 추세에 맞추어 그 중요성이 부각되고 있으며, 국내외 관광객을 위한 관광자원으로도 인식되고 있다(Chang 등 2004). 또한 식생활의 웰빙화에 따라 대다수 사람들이 전통음식을 단순히 일상식의 음식으로서만이 아닌 건강음식으로 인식하고 있으며(Moon 등 1998; Kim 2000), 이러한 인식은 국내 뿐만 아니라 외국인들까지 한국음식을 웰빙 음식으로 인식하고 있는 것으로 조사되었다(Chang & Cho 2000; Han & Song 2003).

이와 같이 전통음식은 맛과 영양 등의 우수성에도 불구하고 최근 젊은 층을 중심으로 편의성과 간편성을 추구하는 소비 트렌드로 인하여 신세대의 전통음식 선호도가 저하되고 있어 대중화에 어려움을 겪고 있는 것도 사실이다(Jin 등 2008). 따라서 우리나라 전통음식을 이용하여 상품화하고

*Corresponding author: Jae-Hee Kang, Institute of Traditional Korean Food, 164-2, Waryong-dong, Chongro-gu, Seoul, 110-360, Korea
Tel: 82-2-741-5477 Fax: 82-2-741-5415 E-mail: jaeheecook@hanmail.net

나아가 대중화세계화하는 것은 중요하므로(Han 등 2007a), 우리나라 음식문화의 미래를 선도할 대학생들이 전통음식에 대해 어떻게 생각하고 평가하는지에 대해 파악하는 것이 중요하다고 하겠다. 이에 본 연구에서는 많은 신세대를 대표하는 대학생들 중에서도 교육과정에서 한국음식을 배우고 있는 외식조리식품관련 전공학생들을 대상으로 전통음식 발전을 위한 인식과 전통음식의 우수요인 등을 조사분석하여 전통음식을 상품화하고 나아가 대중화와 세계화를 위한 기초자료로 제시하는데 그 목적이 있다.

II. 연구내용 및 방법

1. 조사대상 및 기간

서울경기지역에 소재하는 외식조리식품관련 전공 대학생을 대상으로 총 350부의 설문지를 배부한 후 부정확한 응답자를 제외한 총 303부(87%)를 통계자료로 이용하였고, 조사기간은 2008년 10월 15일부터 12월 15일까지 실시하였다.

2. 조사내용 및 설문지 개발

본 연구를 수행하기 위하여 한국전통음식의 정의(정 & 김 2004)와 전통음식 100종(한국전통음식연구소 2007)을 선정하여 설문지에 제시하였다.[1] 전통음식의 인식에 대한 문항은 Kim(2001)과 Yoon & Choi(2005)의 연구를 바탕으로 하여 개발하였으며, 전통음식 상품화를 위한 우수성 평가는 Moon & Kim(1992)의 연구와 Kim & Cho(2002)의 연구를 참고하여 맛, 색, 모양, 질감, 영양, 조리방법, 식품가치성, 위생저장성, 발전가치성, 가격경제성 등 10개 항목으로 문항을 구성하였다.

각 문항은 리커트 5점 척도로 평가하도록 구성하여 5점으로 갈수록 잘 알고 있는 것으로 하였으며, 개발된 설문지는 대학생 50명을 대상으로 예비 설문을 실시 한 후 수정보완하여 사용하였다.

3. 통계처리

자료 분석 방법으로 수집된 자료의 통계처리는 데이터 코딩(data coding)과 데이터 크리닝(data cleaning)과정을 거쳐, 자료의 통계분석은 SPSS(Statistical Package for Social Science) v. 12.0 통계 패키지 프로그램을 활용하여 분석하였다.

분석 내용으로는 조사대상자의 인구통계학적 특성을 알아보기 위하여 빈도분석을 실시하였으며, 전통음식의 우수성 평가와 인식에 대한 문항은 전공에 따라 차이가 있는지를 알아보기 위하여 독립표본 t-test 및 일원변량분석(One way ANOVA)을 실시하였다(허 & 양 2004).

III. 연구결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반 특성

다음 〈Table 1〉는 조사대상자의 일반적 특성에 대해 빈도분석을 실시한 결과이다. 분석결과 전공은 외식조리 관련 전공이 197명(65.0%), 식품관련전공 39명(12.9%), 제과제빵관련전공 22명(7.3%)순으로 나타났고, 기타에 해당하는 14.9%는 커피바리스타 전공학생들로 조사되었으며, 성별은 남자 128명(42.2%), 여자 175명(57.8%)으로 나타났다. 학년은 1학년 233명(76.9%), 2학년 22명(7.3%), 3학년 31명(10.2%), 4학년 17명(5.6%)으로 나타났고, 주 성장지역은 대도시 지역 171명(56.4%), 중소도시 지역 104명(34.3%), 농촌지역 19명(6.3%)순으로 나타났다.

가족형태에 있어서는 핵가족이 269명(88.8%)으로 높게 나타났고 확대가족은 28명(9.2%)으로 나타났으며, 주거상태는 자택이 240명(79.2%)으로 높게 나타났고, 자취는 44명(14.5%)으로 나타났다.

부모님(어머니) 직업은 가정주부가 111명(36.6%)으로 가장 높게 나타났고, 자영업 79명(26.1%), 직장인 49명(16.2%), 전문직 20명(6.6%), 교육/공무원 16명(5.3%)순으로 나타났으며, 월수입은 100만원 이하 17명(5.6%), 100-200만원 54명(17.8%), 200-300만원 105명(34.7%), 300-400만원 69명(22.8%), 400만원 이상 58명(19.1%)으로 나타났다.

부모님(어머니) 종교는 무교가 93명(30.7%)으로 가장 높게 나타났고, 기독교 91명(30.0%), 불교 82명(27.1%), 천주교 29명(9.6%)순으로 나타났다.

2. 전통음식의 우수성 평가

전공에 따른 전통음식의 우수성 평가에 차이가 있는지를 분석한 결과는 〈Table 2〉와 같다. 전통음식 조리방법에 있어 통계적으로 유의미한 차이가 나타났으며($p<0.01$), Duncan의 사후검정 결과 제과제빵관련전공자(3.64)의 경우 외식조리관련전공자(3.23)나 식품관련전공자(2.74)에 비해 전통음식의 조리방법에 대해 높게 평가한 것으로 볼 수 있다. 전통음식에 대한 우수요인으로는 전공에 상관없이 영양을 가장 높게 평가하였으며, 색, 맛, 질감, 모양 순으로 나타났다.

---

1) 한국전통음식이란 한국인들의 일상생활과 궁중의식, 통과의례, 세시풍속 등을 통한 고유의 역사적 배경과 문화적 특징을 지니면서 전승되어 현존하는 음식으로 한국인의 식생활에 유익하도록 보존 · 육성되어온 음식이다. 전통음식은 농림수산식품부와 문화체육관광부가 진행한 한국음식조리법표준화사업의 결과물(아름다운한국음식 100선, 2007)을 참고하였으며, 주식류는 밥류(6종), 죽류(7종), 면류(5종), 만두류(4종)로 총 22종이며, 부식류는 국류(9종), 찌개류(5종), 전골류(5종), 찜선류(5종), 숙채 · 생채류(9종), 조림볶음류(3종), 구이류(6종), 전적류(6종), 회 · 편육 · 마른찬류(4종), 장아찌 · 젓갈류(3종), 김치류(8종) 등 총 63종이며, 후식류는 떡류(5종), 한과류(5종), 음청류(5종)등 총 15종으로 선정하였다.

<Table 1> General Characteristics of Subjects

Variables		Frequency	%
Major	Foodservice & culinary arts	197	65
	Food & nutrition	39	12.9
	Baking & pastry	22	7.3
	Others	45	14.9
Gender	Male	128	42.2
	Female	175	57.8
Class	Freshmen	233	76.9
	Sophomore	22	7.3
	Junior	31	10.2
	Senior	17	5.6
Residential region	Big city	171	56.4
	Smallmedium city	104	34.3
	Farmcoastal village	19	6.3
	Others	9	3
Type of family	Nuclear	269	88.8
	Extended	28	9.2
	Others	6	2
Residence	Private residence	240	79.2
	Cook my own meals	44	14.5
	Others	19	6.3
Job	Housewife	111	36.6
	Office worker	49	16.2
	Professional worker	20	6.6
	Public educational personnel and staff	16	5.3
	Business owner	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
	400<	58	19.1
Religion	Christianity	91	30
	Buddhism	82	27.1
	Catholicism	29	9.6
	Others	8	2.6
	No Religion	93	30.7
Total		303	100

전통음식에 대한 인식연구에서는 '영양가 및 특유의 식문화'를 전통식품의 우수요인으로 분석하여 본 연구와 일치하는 것으로 나타났다(Jang 등 2005). 반면, 한국 전통음식에 대한 가치도 평가 연구에 따르면 전통음식의 가치도는 맛을 가장 중요하게 여기며 다음으로 영양과 색, 질감을 중요하게 여기는 것으로 조사되어 본 연구와 다른 결과를 나타냈다(Han 등 2007b).

또한 Sim & Kim(1998)은 전통음식이 세계적인 음식으로 보급되기 위해서는 맛과 냄새에 가장 역점을 두어야 하고, 조리방법, 저장성, 위생, 영양순으로 중요하다고 하였으며, Park(1997)은 조리방법, 영양, 저장성, 위생적인면, 맛의 순서로 중요하다고 나타나 본 연구와 다른 결과를 나타냈다.

3. 전통음식 인식

1) 전통음식을 먹어 본 경험여부

다음 〈Table 3〉는 전통음식을 먹어 본 경험여부에 대해 분석한 결과이다. 분석결과 전체적으로 볼 때 280명(92.4%)가 전통음식을 먹어 본 경험이 있는 것으로 나타났고, 23명(7.6%)은 경험이 없는 것으로 나타났다. 전통음식을 먹어 본 경험이 없다고 응답한 학생들은 제시한 전통음식 중 모르는 음식이 있어 먹어본 경험이 없다고 대답한 것으로 생각된다.

Choi 등(2002)은 전통음식에 대한 의식과 기호도 조사에서 어린이들은 먹어보지 않은 음식을 싫어하므로 전통음식을 먹을 수 있는 기회를 가정과 학교급식을 통해 자주 제공하여야 하며, 전통음식에 대한 의식 또한 가정교육과 학교

<Table 2> Evaluation of superior factors in Korean traditional foods according to the students in different majors

Variables	Major				F	p
	Foodservice & culinary arts	Food & nutrition	Baking & pastry	The other		
	M±SD	M±SD	M±SD	M±SD		
Taste	4.07±0.910	4.05±0.887	4.27±0.883	4.22±0.997	.651	.583
Color	4.11±0.850	4.28±0.793	4.45±0.858	4.29±0.843	1.649	.178
Appearance	3.94±0.913	4.15±0.875	4.45±0.739	4.07±0.986	2.521	.058
Texture	3.88±0.872	3.87±0.801	4.18±0.907	4.00±0.826	1.007	.390
Nutritional Value	4.25±0.861	4.28±0.686	4.55±0.671	4.56±0.755	2.283	.079
Cooking Method	3.23^{b}±0.967	2.74^{a}±1.069	3.64^{b}±1.002	3.24^{b}±1.190	4.057**	.008
Potential for Commericialization	3.34±0.948	3.21±0.923	3.73±1.077	3.27±1.053	1.504	.214
Sanitary Way of Preservation	3.28±0.973	3.00±1.000	3.23±0.973	3.13±0.919	1.035	.377
Potential for Development	3.62±0.916	3.62±0.877	3.77±1.152	3.89±0.982	1.137	.334
Cost Effectiveness	3.28±0.930	3.08±0.957	3.27±1.077	3.20±1.036	.518	.670
Total	3.70±0.579	3.63±.536	3.95±.670	3.79±.590	1.787	.150

**p<.01 Duncan: a<b

<Table 3> Whether or not having experience of having Korean traditional foods in the past N(%)

Variables		Have had	Never had	
Major	Foodservice & culinary arts	177(89.8)	20(10.2)	5.836 (.120)
	Food & nutrition	37(94.9)	2(5.1)	
	Baking & pastry	22(100.0)	0(.0)	
	Others	44(97.8)	1(2.2)	
Total		280(92.4)	23(7.6)	

교육을 통해서 계승, 발전되도록 하여야 한다고 하여(Kim 등 2005), 대학생들의 경우에도 전통음식을 접할 기회 제공과 가정과 학교교육이 중요한 것을 알 수 있다.

2) 전통음식을 먹는 이유

다음 〈Table 4〉는 전통음식을 먹어본 경험이 있는 280명을 대상으로 전통음식을 먹는 이유에 대해 분석한 결과이다. 분석결과 전체적으로 볼 때 '예부터 내려오는 전통이라서'가 215명(76.8%)으로 가장 높게 나타났고, '맛이 좋기 때문에', '영양이 좋기 때문에'가 각 24명(8.6%), '값이 저렴하기 때문에' 1명(0.4%)순으로 나타나 전공을 떠나서 대다수가 예부터 내려오는 전통일 뿐만 아니라 맛과 영양이 좋아서 전통음식을 먹는 것으로 나타났다.

이는 영양사를 대상으로 한 Cheong(2003)의 연구와 주부를 대상으로 한 Yoon & Choi(2005)의 연구, 대학생을 대상으로 한 Yoon(1995)과 Kim(2001)의 연구 등에서 모두 '우리의 전통문화이므로 먹는다'고 응답하여 본 연구와 일치하는 것으로 나타났다.

또한 영양사를 대상으로 한 Kim 등(2005)과 신세대를 대상으로 한 Jin & Cho(2007)의 연구에서는 전통음식이 '입맛에 맞기 때문에' 전통음식을 좋아한다고 응답하였으며, Jang 등(1996)의 연구에서는 '맛이 다양'하므로 전통음식을 자랑스럽게 생각한다고 조사되어 전통음식은 옛날부터 먹어온 음식으로 우리민족의 입맛에 맞을 뿐만 아니라 맛이 다양하고 좋기 때문에 먹는 것을 알 수 있다.

3) 전통음식을 준비하는 방법

다음 〈Table 5〉는 전통음식을 먹어본 경험이 있는 280명을 대상으로 전통음식을 준비하는 방법에 대한 다중응답분석 결과이다. 분석결과 전체적으로 볼 때 '직접 만들어 먹는다'가 219명(78.2%)으로 가장 높게 나타났고, '주변사람이나 친지들에게 얻어 먹는다' 74명(26.4%), '구입해서 먹는다' 66명(23.6%)순으로 나타나 가정에서 직접 전통음식을 만들어 먹는 학생들이 많은 것으로 나타났다.

조사대상자의 전공에 따라서는 다소 차이는 있으나 대다

<Table 4> Reasons for having Korean traditional foods N(%)

Variables		Deliciousness in taste	Time-honored tradition	High nutritional value	Moderate price	The other	
Major	Foodservice & culinary arts	16(9.0)	129(72.9)	18(10.2)	1(.6)	13(7.3)	15.724 (.204)
	Food & nutrition	1(2.7)	31(83.8)	3(8.1)	0(.0)	2(5.4)	
	Baking & pastry	0(.0)	19(86.4)	3(13.6)	0(.0)	0(.0)	
	Others	7(15.9)	36(81.8)	0(.0)	0(.0)	1(2.3)	
Total		24(8.6)	215(76.8)	24(8.6)	1(.4)	16(5.7)	

<Table 5> Ways for getting Korean traditional foods N(%)

Variables		Making for oneself	Purchasing prepared foods	Getting from the friends or neighbors	The other
Major	Foodservice & culinary arts	147(83.1)	29(16.4)	41(23.2)	2(1.1)
	Food & nutrition	26(70.3)	11(29.7)	8(21.6)	0(.0)
	Baking & pastry	16(72.7)	9(40.9)	11(50.0)	0(.0)
	Others	30(68.2)	17(38.6)	14(31.8)	2(4.5)
Total		219(78.2)	66(23.6)	74(26.4)	4(1.4)

수가 가정에서 직접 전통음식을 만들어 먹는 것으로 볼 수 있다.

주부를 대상으로 한 Yoon & Choi(2005)의 연구에서 50% 이상이 직접 만들어 먹는 것으로 나타나 아직까지는 가정에서 만들어 먹고 있는 것을 알 수 있으며, Lee & Kim(2007)의 연구에서는 김치의 경우 40% 이상이 직접 만들어 먹고 있으며, 장류의 경우는 구입하거나 친인척에게서 조달해서 먹는다가 40%, 한과류의 경우 구입해서 먹는다가 50% 이상으로 높게 나타나 차이를 보였다.

초등학생을 대상으로 한 Kang & Lee(2008)의 연구에서는 한달에 1~2회 외식하는 학생이 38.7%, 일주일에 1~2회 하는 학생이 34.5%로 높게 나타났으며, 외식 음식으로는 한식이 59.2%, 선택기준은 '맛'이라고 응답하였다. 이와 같이 선행연구에서 알수 있듯이 이제는 음식을 구입하여 먹는 비율이 점점 증가하고 있는 것을 알 수 있으며, 이는 여성의 사회활동 증가와 핵가족의 확산으로 인한 것으로 편리성을 극대화한 가정식 대체상품(HMR, Home Meal Replacement)이 증가하고 있는 것으로 나타났다(Moon 등 1998).

4) 전통음식의 구입처

다음 〈Table 6〉는 전통음식의 구입처에 대해 분석한 결과이다. 분석결과 전체적으로 볼 때 '재래시장'이 164명(58.6%)으로 가장 높게 나타났고, '대형마트' 86명(30.7%), '백화점' 13명(4.6%), '슈퍼마켓' 3명(1.1%)순으로 나타났다.

전공에 따라서는 대체적으로 외식조리관련 전공학생들은 재래시장을 가장 많이 이용하는 것으로 나타났으나 이 외에 식품관련전공자의 경우 대형마트나 백화점을 이용하는 학생들도 많은 것으로 나타났다.

Lee & Kim(2007)의 연구에 따르면 대형 할인매장을 가장 많이 이용하는 것으로 나타났으며 재래시장, 백화점, 슈퍼마켓 순으로 나타나 본 연구와는 다르게 조사되었으며, 대형 할인매장을 주로 이용하는 이유는 구입하기 편리하기 때문이라는 의견이 가장 많았다.

5) 전통음식을 먹지 않는 이유

다음 〈Table 7〉는 전통음식을 먹지 않는 이유에 대해 분석한 결과이다. 분석결과 전체적으로 볼 때, '시간이 없어서'가 143명(47.2%)으로 가장 높게 나타났고, '조리방법을 몰라서' 73명(24.1%), '먹기 불편해서' 32명(10.6%), '맛이 없어서'와 '구입하기가 어려워서'가 각 19명(6.3%)순으로 나타났으며, '경제적인 이유가 없어서'는 17명(5.6%)으로 가장 낮게 나타났다.

Yoon & Choi(2005)의 연구에 따르면 전통음식을 먹지

<Table 6> Channels for purchasing Korean traditional foods N(%)

Variables		Large discount store	Traditional market	Department Store	Grocery store	The other	
Major	Foodservice & culinary arts	51(28.8)	110(62.1)	6(3.4)	1(.6)	9(5.1)	22.132* (.036)
	Food & nutrition	12(32.4)	17(45.9)	3(8.1)	0(.0)	5(13.5)	
	Baking & pastry	7(31.8)	15(68.2)	0(.0)	0(.0)	0(.0)	
	Others	16(36.4)	22(50.0)	4(9.1)	2(4.5)	0(.0)	
Total		86(30.7)	164(58.6)	13(4.6)	3(1.1)	14(5.0)	

*p<.05

<Table 7> Reasons for not having Korean traditional foods N(%)

Variables		Not having enough time	Cannot afford to buy	Not knowing how to cook	Inconvenient for eating	Not tasty	Hard to find	
Major	Foodservice & culinary arts	89(45.2)	8(4.1)	45(22.8)	27(13.7)	13(6.6)	15(7.6)	21.922 (.110)
	Food & nutrition	19(48.7)	5(12.8)	9(23.1)	2(5.1)	2(5.1)	2(5.1)	
	Baking & pastry	12(54.5)	0(.0)	10(45.5)	0(.0)	0(.0)	0(.0)	
	Others	23(51.1)	4(8.9)	9(20.0)	3(6.7)	4(8.9)	2(4.4)	
Total		143(47.2)	17(5.6)	73(24.1)	32(10.6)	19(6.3)	19(6.3)	

않는 이유로 '조리방법을 몰라서'가 가장 높게 나타났으며, 다음으로는 '시간이 없어서'라고 응답하여 본 연구와 비슷하게 나타났다. 반면 Cheong(2002)의 연구에서는 '맛이 익숙하지 않아서' 싫다고 응답한 비율이 63%로 높게 나타나 전통음식이 청소년의 입맛에 맞지 않아서 먹지 않는 것으로 나타났으며, Kang & Lee(2008)의 연구에서도 초등학생들이 우리 전통음식을 이용하는 횟수가 줄어드는 이유로 '입맛에 맞지 않아서'가 가장 높게 나타났다. 또한 전통음식을 접해 볼 기회가 적었던 것도 하나의 원인으로 '가정에서 잘 만들어 주지 않아서', '사먹을 곳이 없어서', '먹어본 경험이 없어서' 등의 순으로 나타나 아동들은 '입맛에 맞지 않아서' 보다는 '먹을 기회가 적어서' 전통음식을 이용하는 횟수가 줄어드는 것을 알 수 있다.

따라서 전통음식을 많이 먹게 하기 위해서는 가정에서의 전통음식 준비와 의식 정착이 필요하며, 배울 기회가 없어서 전통음식을 먹지 않는 것을 알 수 있으므로, 학교급식이나 가정에서 전통음식을 접할 기회를 제공하고, 청소년들의 서구화된 입맛에 맞는 전통음식의 개발이 필요하다고 하겠다.

6) 전통음식을 배울 의향

다음 〈Table 8〉는 기회가 된다면 전통음식을 배울 의향에 대해 분석한 결과이다. 분석결과 전체적으로 볼 때 221명(72.9%)이 전통음식을 배울 의향이 있는 것으로 나타났고, 58명(19.1%)은 모르겠다, 24명(7.9%)은 전통음식을 배울 의향이 없는 것으로 나타나 많은 학생들이 기회가 된다면 전통음식을 배우고 싶어하는 것으로 나타났다. 주부를 대상으로 한 Yoon & Choi(2005)의 연구에서도 70%이상이 전통음식을 배우고 싶다고 응답하여 전통음식 배울 기회를 제공하는 것이 필요한 것을 알 수 있다.

Kim 등(2005)의 연구에 따르면 학교급식 영양사들은 전통음식에 대한 연수의 필요성을 높게 인식하고 있는 것으로 나타났으며, Jin 등(2008)의 연구에서도 외식조리식품관련 전공 대학생들이 갈수록 외면 받고 있는 전통음식과목을 필수 이수 과목으로 제도화 시켜야 한다고 하였다. 또한 초등학생을 대상으로 한 전통음식문화교육 프로그램 연구(Cha 등 2007)에 따르면 전통음식 교육 실시 후 전통음식에 대한 인식도가 긍정적으로 변화하였고, 지식 점수, 식습관 점수, 전통음식에 대한 선호도 등이 교육실시 전에 비해 증가한 것으로 나타나 바람직한 식문화 계승과 발전, 올바른 식습관 정립, 우리 전통 식문화에 대한 인식 고취 등을 위해서는 전통식문화관련 교육이 절실히 요구된다고 하겠다.

7) 전통음식 이용증대를 위해 가장 필요한 것

다음 〈Table 9〉는 전통음식의 이용을 늘리기 위해 가장 필요한 것에 대해 분석한 결과이다. 분석결과 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. Jang 등(1996)과 Jin & Cho (2007)의 연구에서는 전통음식의 이용을 늘리기 위해 맛에 가장 역점을 두어야 한다고 응답하였으며, Lee 등(1993)의 연구에서는 표준화된 조리법이 개발되어 가정에서 쉽게 이용할 수 있도록 개선해야 한다고 하였다. 또한 Jin 등(2008)의 연구에서는 어려운 조리방법으로 인해 전통음식을 이용하는 횟수가 줄어든다고 하여 조리방법을 간소화하고 표준조리법의 개발과 보급이 필요하다고 하였다. Jin & Cho (2007)의 연구에서는 전통음식의 대중화에 있어서 맛과 영

<Table 8> Having intention for learning about Korean traditional foods N(%)

Variables		Yes	No	Do not know	
Major	Foodservice & culinary arts	147(74.6)	16(8.1)	34(17.3)	3.923 (.687)
	Food & nutrition	29(74.4)	1(2.6)	9(23.1)	
	Baking & pastry	16(72.7)	2(9.1)	4(18.2)	
	Others	29(64.4)	5(11.1)	11(24.4)	
Total		221(72.9)	24(7.9)	58(19.1)	

<Table 9> Factors needed to increase in consumption of Korean traditional foods N(%)

Variables		Standardization in taste, nutrition, and recipes	Convenience in hygiene and preservation	Convenience in purchasing	Convenient form of eating (Prepared foods)	Providing through public food service	Moderate price	Promotion through mass media	Others	
Major	Foodservice & culinary arts	86(43.7)	12(6.1)	10(5.1)	29(14.7)	8(4.1)	1(.5)	49(24.9)	2(1.0)	21.781 (.412)
	Food & nutrition	15(38.5)	2(5.1)	2(5.1)	6(15.4)	0(.0)	0(.0)	13(33.3)	1(2.6)	
	Baking & pastry	8(36.4)	2(9.1)	2(9.1)	7(31.8)	1(4.5)	1(4.5)	1(4.5)	0(.0)	
	Others	16(35.6)	3(6.7)	3(6.7)	10(22.2)	1(2.2)	0(.0)	10(22.2)	2(4.4)	
Total		125(41.3)	19(6.3)	17(5.6)	52(17.2)	10(3.3)	2(.7)	73(24.1)	5(1.7)	

양에 대한 인지가 영향을 주는 것으로 조사되었으며, 전통음식을 대중화하기 위해서 가장 필요한 것은 다양한 상품을 개발하고 이에 대한 대중적인 소비가 가능하도록 적극 홍보하여 현대인의 기호를 충족시키는 것이 필요하다고 하였다.

Kim(2007)의 연구에 따르면 전통음식의 조리법을 개선하고 개발한다면 한국전통식품에 대한 전반적인 이용도가 높아지고 평가도 좋아질 것이라고 하여 본 연구결과와 같이 전통음식의 이용을 늘리기 위해서는 조리법의 표준화가 우선되어야 할 과제임을 알 수 있다. 그에 비해 Han & Lim(2007)의 연구와 Kim 등(1996)의 연구에서는 전통음식의 질적 향상과 소비증가를 위해서는 편의화된 상품화가 필요하다고 하여 현대인의 바쁜 일상구조상 편의화된 상품개발이 이루어져야 할 것으로 조사되었다. 또한 학교급식 영양사를 대상으로 한 Kim 등(2005)의 연구에 따르면 전통음식의 이용을 증대하기 위해서는 '학교급식에서의 적용'이 가장 효과적이라고 하였으며, 전통음식을 학교급식에 제공하기 어려운 점으로 '조리과정이 복잡하고 시간이 오래 걸리기 때문'이라고 가장 높게 응답하여 전통음식의 조리법 간편화와 표준화가 시급히 이루어져야 할 과제임을 알 수 있다.

8) 전통음식의 현대화 필요성

다음 〈Table 10〉는 전통음식의 현대화 필요성에 대해 분석한 결과이다. 분석결과 전체적으로 볼 때 '기호에 맞게 현대화하여 발전시켜야 한다'가 170명(56.1%)으로 가장 높게 나타났고, '원형그대로 계승 발전시켜야 한다' 114명(37.6%), '관심없다' 14명(4.6%), '발전시키지 않는다' 5명(1.7%)순으로 나타났다.

Yoon & Choi(2005)의 연구에 따르면 75% 이상이 전통음식의 현대화가 필요하다고 응답하였으며, Kim 등(1996)의 연구에서는 전통음식의 편의화를 묻는 질문에 66.4%가 바람직하다고 응답하여 전통음식의 현대화가 필요한 것으로 조사되었다.

9) 전통음식을 발전시켜야 하는 이유

다음 〈Table 11〉는 전통음식을 발전시켜야 하는 이유에 대해 분석한 결과이다. 분석결과 '전통적인 식생활문화 계승'이 186명(61.4%)으로 가장 높게 나타났고, '우리음식의 질적향상 및 소비증가' 49명(16.2%), '한국인의 기호에 맞기 때문에' 45명(14.9%), '무분별한 서양음식의 선호예방' 22명(7.3%)순으로 나타났다. 전공에 따라서는 다소 차이는 있으나 통계적으로 유의미한 정도의 차이는 나타나지 않았다.

재미 한인 주부들을 대상으로 한 연구(Sim & Kim 1998), 충청지역 주민을 대상으로 한 연구(Han & Lim 2007), 영양사를 대상으로 한 연구(Kim 등 2005)에 따르면 전통음식이 계승발전되어야 하는 이유로 '우리나라의 미풍양속이므로 식문화 계승을 위해' 필요하다고 조사되었다. 또한 Jin & Cho(2007)의 연구에서도 전통음식 자체의 우월성과 우리 고유의 음식이기 때문이라고 나타나 본 연구결과와 일치하는 것으로 조사되었으며, 경북지역 대학생들을 대상으로 한 전통음식 인식에 대한 연구(Kim 2001)에서는 전통음식을 계승발전 시켜야 하는 이유로 '식성에 맞으므로'가 가장 높게 나타나 본 연구결과와 차이를 보였다. 따라서 우리의 우수한 전통음식을 계승발전시키기 위해 입맛에 맞는 전통음식의 조리법을 표준화하고(Kim 2007), 상품화가 가능한 음식들을

<Table 10> Evaluation on necessity for modernizing Korean traditional foods N(%)

Variables		Not interested	Develop in original form	Do not develop	Modernize according to the taste of general public	
Major	Foodservice & culinary arts	11(5.6)	80(40.6)	3(1.5)	103(52.3)	8.795 (.456)
	Food & nutrition	1(2.6)	10(25.6)	1(2.6)	27(69.2)	
	Baking & pastry	1(4.5)	11(50.0)	0(.0)	10(45.5)	
	Others	1(2.2)	13(28.9)	1(2.2)	30(66.7)	
Total		14(4.6)	114(37.6)	5(1.7)	170(56.1)	

<Table 11> Reasons for developing Korean traditional foods N(%)

Variables		For succession of traditional dietary culture	Because it fits in Koreans' taste	For prevention of reckless influx of western cuisine	Because of the quality improvement and increase in consumption	The other	
Major	Foodservice & culinary arts	117(59.4)	34(17.3)	16(8.1)	29(14.7)	1(.5)	8.909 (.711)
	Food & nutrition	24(61.5)	6(15.4)	1(2.6)	8(20.5)	0(.0)	
	Baking & pastry	14(63.6)	1(4.5)	1(4.5)	6(27.3)	0(.0)	
	Others	31(68.9)	4(8.9)	4(8.9)	6(13.3)	0(.0)	
Total		186(61.4)	45(14.9)	22(7.3)	49(16.2)	1(.3)	

개발할 뿐만 아니라 젊은 세대들에게 전통음식에 대한 올바른 교육의 기회가 제공되어야 할 것이다(Kim 2001).

IV. 요약 및 결론

본 연구는 대학생들의 전통음식 우수요인과 전통음식에 대한 인식을 알아보고 전통음식의 이용을 증대하고 나아가 대중화 세계화를 위한 기초 자료를 얻기 위하여 서울경기지역에 소재한 식품조리외식관련 학과에 재학 중인 대학생 303명을 대상으로 조사한 것으로 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 조사대상자는 외식조리 관련전공이 197명(65.0%), 식품관련전공 39명(12.9%), 제과제빵관련전공 22명(7.3%)으로 나타났고, 성별은 남자 128명(42.2%), 여자 175명(57.8%)으로 조사되었다.

2. 전공에 따른 전통음식의 우수성 평가에서는 전통음식의 조리방법에 있어 통계적으로 유의미한 차이가 나타났으며($p<0.01$), 제과제빵관련전공(3.64)의 경우 외식조리관련전공(3.23)나 식품관련전공자(2.74)에 비해 전통음식의 조리편리성에 대해 높게 평가한 것으로 볼 수 있다. 세시음식에 대한 우수요인으로는 전공에 상관없이 영양을 가장 높게 평가하였으며, 색, 맛, 질감, 모양 순으로 나타났다.

3. 전통음식의 인식에 대한 분석결과는 다음과 같다.

전통음식을 먹어 본 경험여부를 분석한 결과는 92.4%가 전통음식을 먹어 본 경험이 있는 것으로 나타났으며, 전통음식을 먹는 이유는 '예부터 내려오는 전통이라'가 76.8%로 가장 높게 나타나 전공을 떠나서 대다수가 예부터 내려오는 전통일 뿐만 아니라 맛과 영양이 좋아서 전통음식을 먹는 것으로 나타났다.

전통음식을 준비하는 방법으로는 '직접 만들어 먹는다'가 78.2%로 가장 높게 나타나 가정에서 직접 전통음식을 만들어 먹는 학생들이 많은 것으로 나타났으며, 전통음식을 구입하는 곳으로는 '재래시장'이 58.6%로 가장 많이 이용하며, 전공에 따라서는 대체적으로 외식조리관련 전공학생들은 재래시장을 가장 많이 이용하는 것으로 나타났다.

전통음식을 먹지 않는 이유로는 '시간이 없어서'가 47.2%로 가장 높게 나타났고, '조리방법을 몰라서'가 24.1%로 나타났다. 전통음식을 배울 의향에 대해 분석한 결과는 72.9%가 전통음식을 배울 의향이 있는 것으로 나타나 많은 학생들이 기회가 된다면 전통음식을 배우고 싶어하는 것으로 분석되었다.

전통음식의 이용을 늘리기 위해 가장 필요한 것은 '맛, 영양, 조리법의 표준화'가 41.3%로 가장 높게 나타났으며, 전통음식의 현대화 필요성에 대해서는 '기호에 맞게 현대화하여 발전시켜야 한다'가 56.1%로 가장 높게 나타났다.

전통음식을 발전시켜야 하는 이유에 대해서는 '전통적인 식생활문화 계승'이 61.4%로 가장 높게 나타났으며 '우리음식의 질적향상 및 소비증가'가 16.2%, '한국인의 기호에 맞기 때문에' 14.9% 순으로 나타났다.

본 연구는 유행에 민감하고 문화의 변화를 주도하는 신세대를 대표하는 대학생들을 대상으로 전통음식의 이용을 증대하기 위한 우수요인 평가와 전통음식 발전을 위한 견해를 알아보기 위한 연구였다. 연구결과에서 나타난 바와 같이 최신의 유행과 서구의 문화를 자주 접하는 대학생이지만 전통음식이 영양적이며, 맛이 좋은 음식으로 인식하고 있으며, 예부터 내려오는 우리 고유의 식문화이기 때문에 전통음식은 계속 계승발전되어야 한다고 응답하여 전통음식의 미래는 전망이 밝을 것으로 생각된다. 또한 많은 대학생들이 기회가 된다면 전통음식을 배우고 싶다고 응답하여 대학 교육과정에 필수과목으로 적용하는 것을 검토하여야 할 것으로 생각되며, 전통음식의 이용을 증대시키기 위하여 조리가 간편하며 구입과 먹기가 간편한 식품으로의 개발이 우선되어져야 할 것이다.

■ 참고문헌

강인희. 1978. 한국식생활사. 삼영사. 서울. pp 360-374

염초애, 장명숙, 윤숙자. 1992. 한국음식. 효일문화사. 서울. pp 42-50

이효지. 1998. 한국의 음식문화, 신광출판사, 서울. pp 81-100

윤서석. 1999. 우리나라 식생활문화의 역사. 신광출판사. 서울. pp 170-383

정해옥, 김재숙. 2004. 한국조리학. 교학연구사. 서울. p 15

한국전통음식연구소, 2007. 아름다운 한국음식 100선. (주)한림출판사. 서울. pp 8-9

허명희, 양경숙. 2004. SPSS 다변량자료분석. (주)데이터솔루션. 서울. pp 19-68

Chang MJ, Cho MS. 2000. Recognition and preference to Korean traditional foods foreign visitors in Korea. Korean J. Dietary Culture, 15(3):215-223

Chang HJ, Yang IS, Chung L, Shin SY. 2004. The study on the present status of overseas and domestic tourism products focusing on traditional foods. Korean J. Food Culture, 19(4):392-398

Cha JA, Yang IS, Lee SJ, Chung LN. 2007. Effect-Evaluation of Korean Traditional Food Culture Education Program for the elementary schoolers. Korean J. Food Culture, 22(4):383-392

Cheong HS. 2002. A Study on the Annual Custom Foods in Kyungnam Area and on their Application to the School Foodservice. Korean J. Dietary Culture, 17(3):225-239

Cheong HS. 2003. 경남지역 학교 영양사의 세시일 및 세시음식의 시행에 관한 연구-가정에서와 학교급식에서의 비교-, 교육이론과 실전. 12(3):279-305

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 KS, Song BC. 2003. A study on discover and perception of the

native local foods in Wonju region. Korean J. Dietary Culture, 18(4):365-378

Han GJ, Lim YS, Kim HR. 2007a. A study on the selection of Kyunggi area traditional Korean foods suitable for standardization and commercialization, and factor analysis of the selections. Korean J. Food Cookery Sci., 23(4):511-529

Han GJ, Lim YS, Kim HR. 2007b. 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

Han GJ, Lim YS. 2007. Percepxions of residents in the Chungcheong area on commercialization of traditional Korean foods as convenience foods. Korean J. Food Cookery Sci., 23(2):205-220

Jang EJ, Lee YK, Lee HG. 1996. The study for consciousness, dietary life behaviors on Korean Traditional food. Korean J. Dietary Culture, 11(2):179-206

Jang DJ, Kim SN, Kim SH, Lee KK, Lee HJ. 2005. Survey of consumer perception for derivation of superior factors in various Korean traditional foods. Korean J. Food Cookery Sci., 21(6):780-812

Jin YH, Jo JO, Moon HY. 2008. A Study on the Effect of Traditional Food Acceptability of College Studnets with Food Majors in Seoul on Menu Development. The Korean Journal of Culinary Research, 14(4):176-187

Jin YH, Cho Jung Ok. 2007. The effect of the Next Generation's Recognition of Traditional Food on the Popularization of Foodservice Industry. The Korean Journal of Culinary Research, 13(3):1-11

Kang JH, Lee KA. 2008. The perception, preferences, and Intake of korean traditional foods of elementary school students-Focusing on kimchi, tteok and eumcheong varieties-. Korean J. Food Culture, 23(5):543-555

Kim JY. 2007. A Literature review commercialization of korean traditional foods. The Graduate School of Education. University of Ulsan. pp 43-46

Kim KA, Jung LH, Jeon ER, Jeong JA. 2005. Consciousness on the Korean Traditional food of school food service dietitians. 대한가정학회지, 43(2):127-142

Kim HY, Choi SH, Ju SE. 1996. A Survey of the Behaviors on Fast Restaurants. Korean J. Dietary Culture, 11(1):71-82

Kim KH, Cho MS. 2002. A study on determination factors for traditional food development in Jeju. Korean J. Culture Tourism, 4(1):115-136

Kim MJ. 2006. Characteristics of ordinary diets in present-problems and solutions-. Korean Home Economics Assoc, 44(8):151-160

Kim SM. 2000. Attitude of the university students in the Kyung-book area on the traditional food (I)-The evaluation, the utilization and the life style-. Korean J. Food Coodery Sci., 16(1):27-35

Kim SM. 2001. A study on the attitudes of the university students in the Kyung-book area on the traditional foods (II)-the recognition, the seasonal customs and the life style-. Korean J. Soc. Food & Cookery Sci., 17(2):139-148

Kye SH, Kim MH. 1994. Evalution on food policy classified by period on Korean. J. Korean Home Economics Association, 32(1):165-179

Lee KA, Jang YA, Kim WK. 1993. A study on university student's knowledge and opinion of the Korean traditional foods-I. The knowledge and consumption of the Korean traditional foods-. Korean J Home Economics, 31(4):187-195

Lee KI, Kim MJ. 2007. Consumer Evaluation of Traditional Foods. Korean Journal of Agricultural Management and Policy, 34(2):320-343

Moon SJ, Yoon HJ, Kim JY, Lee YJ. 1998. A factor analysis on the value system of convenience foods by Korean college students. Korean J. Food Cookery Sci., 15(4):327-337

Moon SJ, Kim JY. 1992. A study of value evaluation for foods among college students. Korean J. Dietary Culture, 7(1):25-34

Park YS. 1997. Perception of Traditional and Prohibitive Foods in Yanbian Area. Journal of the Korean Society of Food Culture, 12(2):103

Sim YJ, Kim JS. 1998. Study of the korean americans housewivesw' knowledge of korean festival foods. Korean J. Soc. food sci. 14(2): 148-158

Yoon SJ, Choi EH. 2005. A survey on the perception of housewives in seoul area toward korean traditional holiday foods. Korean J. Food Culture, 20(2):152-171

Yoon US. 1995. A Study on the knowledge on the korean festival foods. Korean J. Soc. Food Sci, 11(2):140-144

2009년 2월 26일 신규논문접수, 3월 19일 수정논문접수, 4월 10일 수정논문접수, 4월 10일 채택