

영천 향토음식에 대한 주민 인식과 관광상품화 의도에 관한 연구

장순옥 · 이연정[†]
경주대학교 외식조리학과

A Study of Residents' Recognition and Tourism Merchandising Intention of Native Local Foods in Yeongcheon Region

Sun-Ok Jang and Yeon-Jung Lee[†]

Department of Food service management and Culinary, Gyeongju University, Korea

Abstract

The aim of this study was to investigate the dietary attitude, popularization and merchandising intention of native local foods in the Yeongcheon area using a questionnaire. The questionnaire was answered by 322 citizens living in Yeongcheon. The findings are summarized as follows: 25.8% of the respondents stated that 'familiarity in taste' was the reason that they like local foods. 32.0% of the subjects said 'mass media' was the reason they knew about local foods. The most important aspect of local foods for tourism was 'taste' (44.7%). One of the main conditions for the popularization of local foods was 'holding various kinds of cultural events' (25.2%). The most recognized native local food in the Yeongcheon area was 'Ukhoe' (3.60 points), followed by 'Samsong-gun-mandu' (3.58 points), 'Dotorimuk-muchim', 'Hanu-sutbul-gui' and 'Chueotang'. On the other hand, the recognition score for 'Gompi-namul' (2.63 points), 'Pirami-jorim' (2.77 points), 'Sangeo-pipyeon', 'Munochae-sukhoe' was very low. The most effective local food in developing tourism in Yeongcheon was 'Ukhoe' (3.70 points), followed by 'Hanu-sutbul-gui' (3.69 points), 'Dombaegi-gui-jjim', 'Samsong-gun-mandu', 'Someri-suyuk'. The results of this study indicate that the tourism commercialization intention of Yeongcheon local foods was significantly dependent on demographic factors (gender, age, education, dwelling period). Males had a high tourism product intention for 'Ukhoe', while female was high intention for 'Sogogi-jeongol' and 'Kongnip-kimchi'. The tourism commercialization intention for most Yeongcheon local foods increased as the dwelling period increased.

Key words: local food, recognition, tourism merchandising, Yeongcheon

1. 서론

한 민족의 식생활이란 수천 년 동안 그 민족이 특정한 지역에 살아오면서 그 지역에서 생산되는 재료를 이용하여 그 민족의 현실에 맞도록 조리되기 때문에 그 민족의 특성을 반영하는 것이라고 할 수 있다. 이처럼 생존에 반드시 필요한 먹는 문제는 예전에는 생존 및 생활의 차원에서 논의되었으나 시대상의 변화에 따른 사회, 문화 및 경제의 발전 그리고 의식구조 및 사고의 변화에 따라 다양한 양상으로 변모하고 있다(Lee YJ 2006).

최근 지방자치제가 본격적인 궤도에 오르면서 각 지자

체들은 지방의 특성화된 관광 상품을 집중적으로 발굴, 개발하여 지역의 특화 산업으로 개발하면서 관광상품화 하는 동시에 지역에서 산출되는 각종 농, 수, 임산물을 활용하여 지역경제 활성화, 농·어·임 촌의 소득증대 및 지역 이미지개선을 위하여 노력하고 있다(Kim SC 2003). 이러한 일련의 사업들은 정부나 지자체등에 의하여 농업관광(Farm Tourism), 생태관광(Ecotourism), 체험관광(Experiential Tourism), 녹색관광(Green Tourism) 등으로 칭해지면서 각광을 받고 있으며 특히 지방의 특산물이나 주요작물을 관광상품으로 활용하여 식도락관광, 구르메관광 등의 명칭으로 시행되고 있다(Choi YJ와 Won CS 2007).

우리나라에서도 최근 식도락 여행을 목적으로 하는 관광객이 증가되고 있는데 이는 주 5일 근무제에 따른 여가시간의 증대, 문화적 욕구 및 활동의 증가, 건강 및 안전에 대한 인식의 변화 등으로 먹는 문제에 대한 의식이 어느 때 보다도 더 높아져 있기 때문으로 여겨진다

[†]Corresponding author: Yeon-Jung Lee, Department of Food service management and Culinary, Gyeongju University
Tel: 054-770-5372
Fax: 054-748-8568
E-mail: yeonjung@kju.ac.kr

(Lee YJ 2005, Ko BS와 Kang SW 2004).

외래 관광객이 특정한 지역이나 고장을 방문 시 행하는 여러 가지 여가활동 중에 지역의 향토음식의 체험은 여행의 즐거움을 배가시킬 수 있는 매력적인 활동으로 인식되는 바, 각 고장의 지역성을 대변할 수 있는 향토색이 가미된 요인 중 그 중에서도 음식은 가장 일상적으로 손쉽게 접할 수 있는 문화적 요인이며 관광객의 경험을 형성하는데 있어서 필수적인 요소이다(Lee YJ와 Choi SK 2004, Dittermer PD 2001, Hall CM 등 2003).

많은 관광자원 중에서 그 지역의 특색을 가장 잘 표명할 수 있는 것이 그 지방의 향토음식이다. 향토음식이야말로 무구한 시간의 흐름 속에서 자연스레 형성된 그 지방의 색깔이 가장 잘 들어나는 문화이며 특징을 지녔기에 관광객들에게는 다양한 볼거리나 만족을 줄 수 있는 좋은 관광자원이라고 사료된다. 더욱이 세계화, 국제화시대에 그 지역의 기후, 풍토에 뿌리를 두고 그 지역 토지에서 생산된 식품재료를 만든 가장 토속적인 음식이면서 지역민의 지혜와 기술로 만들어진 향토음식이야말로 가장 값진 관광자원이라 할 수 있겠다(Jin YH 등 2001, Kwon SJ와 Lee JH 2004, Min SH와 Park OJ 2004, Lee YJ와 Kim SC 2008).

그러므로 각 고장의 향토음식을 지역문화 차원에서 보존해 나가는 한편 이를 내 고장 산물에 대한 애착과 연결하여 지역의 발전으로 이어져 나가도록 하는 적극적인 노력이 필요하다.

프랑스·이탈리아 등의 나라들은 음식에 대한 국민의 관심과 노력이 강해 일찍이 찬란한 음식문화의 꽃을 피웠으며, 이들 나라의 음식이 전 세계로 전파되어 세계인의 사랑을 받고 있음은 물론 그 나라 안에서는 지방별 음식산업이 발달되어 지방별 향토음식이 그 지방의 관광자원으로 활용되어 주요 관광수입원이 되고 있다(Zho RG 2002, Jang HJ 2003a, Jang HJ 2003b, Lee YJ와 Kim SC 2008).

그러나 우리나라의 경우, 각 지방별 향토음식에 대한 체계적인 연구가 부족하고 관광과 연관 지어 향후의 음식개발 방향에 대한 구체적인 대안도 없는 실정이다. 게다가 최근의 산업화, 도시화에 의하여 편의성 및 간편성을 추구한 결과 문화적인 측면에서 소중한 향토음식이 사장되어 그 고유한 얼과 흔적이 점점 사라져가고 있는 실정이다. 그러므로 현재 지역의 향토음식에 대한 현황을 면밀히 파악하여 우리의 고유성, 전통성이 살아 숨 쉬는 향토음식의 관광상품화는 현시대를 살고 있는 우리에게 주어진 시대적 과업으로 판단된다(Choi QS와 Lee YH 2004).

더욱이 최근 웰빙 열풍과 더불어 약선요리에 대한 관심이 일면서 매년 한방축제를 개최하고 있는 영천시에서도 다양한 관광객들의 욕구 만족을 위한 관광상품을 찾

고자 고심하고 있지만 타시도에 비해 잘 알려진 관광향토음식이 없는 실정이라 향토음식 발굴 및 상품화 연구가 시급한 실정이다.

영천시는 경상북도의 중앙부에 위치한 농경 및 군사도시로 2007년 기준 총인구 10만 7천(107,701)여명으로 보현산과 팔공산이 둘러싸고 있으며 금호강유역의 곡창지대를 이루고 있고, 농가인구는 3만 여명에 달하고 영천시의 주요 작물로는 일조량이 많고 기온차가 심하여 과일의 생산이 많은데 특히 금호 및 하양 등과 더불어 사과가 전국적으로 유명하며 최근에 복숭아 및 포도 생산량에 있어서 전국 최고의 생산량을 자랑하고 있다(영천시 통계연보 2007; 영천시 농업기술센터 2007). 축제, 문화 및 체험으로는 영천한약축제, 보현산 별빛축제, 최무선장군추모제, 시안미술관, 포도수확체험 등이 있으며, 예부터 한약재 집산지이며, 매년 10월에 한방축제가 성황리에 열리고 있다. 주요작물로는 벼, 보리, 밀, 호밀, 조, 수수, 옥수수, 메밀, 콩, 팥, 녹두, 고구마, 감자, 등이 있으며, 과채류로는 수박, 참외, 오이, 배추, 시금치, 호박, 토마토, 딸기, 양배추, 상추, 미나리, 고추, 파, 근채류, 무, 당근, 마늘, 양파, 참깨, 사과, 포도, 감, 들깨, 땅콩, 배, 복숭아, 자두 등이 있다. 가축사육으로는 한우육, 젓소, 돼지, 닭, 산양, 개, 사슴, 토끼, 오리, 거위, 꿀벌 등이 있다(영천시통계연보 2007).

영천시의 식생활문화 배경을 살펴보면, 분지형태의 지형을 띠고 있어 농업, 과수가 중심이 되고 바다는 끼고 있지 않으나 산세가 좋고 물이 맑아서 과일, 한방약재 및 민물생선이 많이 잡히는 편이다. 또한 품질 좋은 한우가 집산되어 있고, 더욱이 보현산, 팔공산을 비롯한 크고 작은 산들 사이에 마을을 이루고 있어 질 좋은 산나물이 많아 생으로 혹은 말려서 이용한다. 또한 낙동강 지류인 금호강을 끼고 있어 민물고기, 다슬기를 이용한 음식을 즐기고 강수량이 적은 기후조건 때문에 예부터 수리시설이 발달하여 곳곳에 못이 1,041개에 이르는 까닭에 붕어, 말(깊은 물에서 나는 수생식물)등 못에서 나는 재료를 요리에 자주 이용하며, 밤낮의 기온차가 크고 일조량이 많아 포도, 사과, 배, 복숭아 등 각종 과일의 맛이 뛰어나다. 또한 음식에 장식을 하여 멋을 내거나 사치스럽지 않은 점, 맵고 짠 점은 경상도 음식의 특징을 띠고 있다(영천농업기술센터 2001).

영천지역의 대표적인 향토음식의 특징을 그 종류별로 자세히 살펴보면 다음과 같다.

첫째, 영천 한우요리는 강수량이 적은 분지의 특성을 가지고 있기 때문에 맛이 담백하고 특히 도남한우단지가 유명함에 주요메뉴로는 한우숯불구이, 육회, 소고기찌개, 소(머리)수육, 곰탕, 쇠고기전골 및 한방소불고기가 있다.

둘째, 영천 한방음식은 옛날부터 영천이 약령도시로 유명해 우리나라 한약재의 메카로 년 간 거래량이 7,000톤

으로 금전적 가치는 약 500억 원 정도로 국내유통의 30%를 영천에서 공급하고 있다. 아무리 구하기 어려운 한약재도 영천에서는 구할 수 있다고 소문날 정도로 품목이 다양하며 거래약종이 480여종에 이른다. 영천지역이 이렇게 약초의 보고인 것은 보현산과 채약산에서 희귀한 약초의 분포가 많으며 산과 들 구릉지와 강이 조화를 이루어 다양한 약초가 분포하며 또한 지리적으로 교통의 중심지에 위치하기 때문에 소백산과 태백산에서 생산되는 약재는 물론 인근 경주와 군위, 의성지방의 약초가 모이고 경북북부지역의 안동, 봉화, 영주의 국산약초도 영천시장으로 집산되고 있다(영천농업기술센터 2007). 영천시에서는 이러한 한방관련 인프라를 바탕으로 한방산업이 미래지향적이며 부가가치가 높은 산업임을 인식하고 시정을 결집하고 있는 바 2003년 제1회 한약축제를 시작으로 매년 10월에 영천시를 대표하는 축제로 자리매김해 오늘에 이르고 있다. 또한 한방진흥특구로 지정되어 한방음식 경연대회가 열린다. 최근 농림수산부의 우수향토음식 발굴 지원 사업 대상으로 확정돼 매년 10월 초에 개최되는 ‘영천한약축제’ 기간에 전국 한방음식 경연대회도 개최된다. 이러한 연유로 한약재를 이용한 요리가 일부 식당에서는 한약재와 식재료를 첨가하여 닭이나 오리를 이용한 백숙, 탕, 불고기, 순대요리 등을 판매하고 있다(영천시 맛집 2007).

셋째, 민물생선 요리로 고디 혹은 사고디가 유명한데 이것은 경상도 방언이고 충청도에서는 울갱이 혹은 물고동이라고도 하며 다슬기가 표준말이다. 영천의 고디는 주변의 오염이 되지 않은 크고 작은 강에서 채집되어 5일장을 중심으로 많이 판매되는데 주로 탕이나 무침 등으로 이용된다. 고디를 제외한 민물생선 요리는 1급수인 죽장천 및 자양댐 부근에서 성업 중인데 종류는 잉어, 붕어, 메기, 도리뱅뱅이, 미꾸라지 및 피라미 등이 있으며 메뉴는 찜, 탕, 회, 곰탕, 추어탕, 튀김 및 조림 등의 요리로 많이 이용되어 인근의 대구, 포항 및 경주의 고객으로 주로 많다.

넷째, 바다생선 요리로 돔배기가 유명한데, 돔배기는 경상북도 일원(영천, 경주, 하양, 경산, 안동, 포항 등)에서만 통과되려 시 차려지는 지방의 유일한 음식으로 어원에 있어서 돔배기의 사전적 의미는 ‘도막’의 방언(경남), ‘돔 발 상어’의 방언(경북)이며 실질적으로 돔배기란 바로 상어고기를 가리키는 말로서 토막고기를 뜻하는 경상지역의 사투리에서 유래되었다. 먼 옛날 교통이 발달하기 전 동해안에서 생선보기가 힘들었던 내륙지역으로 등짐꾼이 옮겨왔던 상어토막고기 돔배기는 부패를 막기 위해 왕소금에 절여 먹기 시작한 것이 오늘에 이르렀다. 돔배기는 제사음식에 반드시 올라야 하는 필수적인 요리로 산적으로 제사상에 올라오는데 주로 소금 간을 한 다음에 찢 찢이나 기름을 두르고 굽는 구이, 그리고 두부나

무를 놓고 끓인 맑은 탕의 형태로 활용된다. 이외에 상어피편, 마른 명태 찜, 그리고 문어채 등이 있다(영천시 맛집 2007).

다섯째, 장류로 시금장과 집장이 대표적인데, 시금장은 보리쌀 속겨와 보리쌀, 메주가루, 무청, 산초가루, 엿기름, 풋고추 등으로 만든 것으로 식량이 부족한 시절 보리속겨로 이용한 영천 향토성이 짙은 음식이다. 가을이나 겨울철에 많이 담가 먹으며, 일명 등겨장이라고도 하며 맛이 약간 시큼하기 때문에 시금장이라고 불려진다. 집장은 곱게 빻은 메줏가루를 보릿가루, 고춧가루와 함께 찹쌀 죽에 섞은 뒤 소금에 절인 야채를 박아 넣고 익힌 장으로서 일명 즈장(汁醬)이라고도 하며, 여름철에 주로 담그는데, 숙성 기간이 짧아 담근 지 며칠 지나면 먹을 수 있으며 새콤하고 고소한 맛이 나서 보리밥과 잘 어울린다.

여섯째, 그 외 삼송꾼만두, 곰탕국수, 보리뜨물장이 있고, 절임찬류인 콩잎김치 및 단풍콩잎김치, 곰치부침, 도토리묵무침, 말나물요리 그리고 떡 종류인 꿀밤누대가 있는데, 삼송꾼만두는 신선한 채소와 두부로 속을 넣어 손으로 직접 빚은 다음 질 좋은 기름에 튀겨내는 것이 맛의 비결이며, 크기가 일반만두의 2배 정도로 큰 것이 특징이다(영천농업기술센터 2001).

위에서 살펴본 바와 같이 영천에는 특색 있는 향토음식이 많이 있음에도 불구하고 이에 대한 연구가 많이 부족한 실정이다. 따라서 영천 거주 시민을 대상으로 영천향토음식에 대한 인식도와 관광상품화 의도를 분석하여 현시점에서의 보존과 개발에 대한 이해 및 재조명을 해 보고 외래 방문객이 즐겨 찾을 수 있는 해법 제시를 통해 영천의 낙후된 지역경제를 살릴 수 있는 길을 모색할 필요성이 있다고 사료된다.

지금까지 향토음식과 관련한 연구를 살펴보면 향토음식에 대한 지역민들이나 관광객들의 인식이나 이용실태 관련 연구(Shin AS 2000, Min KH 2003, Choi SK 등 2004, Ko BS와 Kang SW 2004, Lee YJ와 Choi SK 2004, Yang HS와 Rho JO 2005, Lee YJ 2006)가 다수를 이루고 있고, 최근에 와서 지역별 향토음식의 메뉴개발과 관광상품화 방안 관련 연구가 활발히 진행되어 강원도 인제(Park BR 2000), 안동(Lee SH와 Park YB 2002), 천안(Cha SB와 Park GT 2003), 경북북부(Kwon SJ와 Lee JH 2004), 경기(Son YJ 2005), 전북(Yang HS와 Rho JO 2005, Min KH 2006), 청주시(Ann YG 2006), 남해군(Kim JS와 Kim SA 2007), 경주(Lee YJ와 Kim SC 2008), 강원도(Park JW와 Lee DW 2008), 전북 완주(Min KH 2008) 등의 지역을 중심으로는 많은 연구가 이루어졌으나 웰빙 바람과 더불어 한방축제로 새롭게 각광을 받고 있는 영천지역의 향토음식의 개발에 관한 연구는 없는 실정이다.

따라서 본 연구에서는 영천 주민을 대상으로 영천 향토음식에 대한 인식도와 관광상품화 의도를 파악하여 잠재된 영천 향토음식 자원을 관광상품으로 발전시키고 이를 통해 지역 경제 활성화 및 영천의 식문화 이미지 향상에 이바지하고자 한다.

II. 연구방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구의 조사대상은 영천지역에 거주하는 16세 이상의 거주자로 한정하였고, 조사기간은 2008년 12월 15일부터 2009년 2월 15일에 걸쳐 2개월 간 실시하였고, 총 350부의 설문지를 배포하여 조사대상자가 직접 기입하게 하는 방법을 사용하였다. 회수된 설문지는 342부로 회수율은 97.7%였으며, 이중 불성실하거나 누락된 항목이 많은 설문지를 제외하고 분석에 사용된 설문지는 322부(92.0%)였다.

2. 조사내용 및 방법

본 연구의 조사내용은 관련 논문 및 문헌, 간행물 등을 참고(Lee YJ와 Choi SK 2004, Son YJ 2005, Lee YJ 등 2006, Lee YJ와 Kim SC 2008, Park JW와 Lee DW 2008, Min KH 2008)하여 본 연구에 적용할 수 있는 부분을 발췌하여 크게 3개의 부분으로 구성하였다. 첫째, 조사대상자의 일반적 사항으로는 성별, 연령, 학력, 거주연한 등 4항목을 조사하였다. 둘째, 영천시민들의 향토음식관련 식행동 특성을 알아보기 위하여 영천 향토음식에 대한 인식 정도, 좋아하는 이유, 알게 된 경로, 향토음식 이용 빈도수가 줄어드는 이유, 미래 전망, 다음 세대 전승에 대한 견해, 세계적 음식으로 발전하기 위한 가장 중요한 사항, 대중화를 위한 필수 사항, 관광상품화 방안을 위해 고려사항 등 10개 항목에 대하여 빈도분석을 실시하였다. 셋째, 선행연구(영천시 농업기술센터 2007)를 통해 조사된 대표적 영천 향토음식에 대한 인지도 및 관광상품화 의도를 측정하기 위해 육류요리 7종, 민물생선요리 7종, 바다생선요리 5종, 가금류요리 4종, 면류요리 2종, 장류요리 2종, 찬류 3종 등 30가지 영천향토음식 메뉴에 대해 5점 척도를 사용하였다.

3. 자료의 분석

수집된 자료의 통계처리는 SPSS/PC+15.0 package program을 이용하여 인구통계적 특성과 향토음식관련 식행동 특성은 빈도분석을, 인식 및 전망은 기술분석을, 일반특성에 따른 영천 향토음식에 대한 인지도와 관광상품화 의도의 평균차이는 T-test와 ANOVA를 통해 유의성을 살펴보고, 집단 간의 차이검증은 Duncan's multiple range

test를 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적 특성을 분석한 결과는 Table 1에서 보는 바와 같다. 성별로는 남자가 97명(30.1%), 여자가 225명(69.9%)으로 여자가 남자보다 많았고, 연령층으로는 40대가 가장 많은 105명(32.6%)이었고, 그 다음으로 16~29세가 100명(31.1%), 30~39세가 88명(27.3%), 50세 이상 29명(9%)으로 나타났다. 학력별로는 대학재학 및 졸업이 108명(33.3%)으로 가장 많았으며, 거주연한별로는 21년 이상이 103명(32.0%)으로 가장 많은 것으로 나타났다.

2. 조사대상자의 향토음식관련 식행동 특성 및 인식, 전망

1) 조사대상자의 향토음식관련 식행동 특성

조사대상자의 향토음식관련 식행동 특성을 조사한 결과는 Table 2와 같다. 향토음식을 알게 된 경로는 “메스컴”이라고 응답한 수가 103명(32.0%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로 “친지, 친족” 64명(19.9%), “친정어머니” 42명(13.0%), “할머니” 29명(9.0%), “인터넷” 27명(8.4%) 순으로 나타났다. 향토음식을 좋아하는 이유를 묻는 질문에서는 “우리에게 익숙한 맛이므로”가 83명(25.8%)으로 가장 많았으며, “우리 고유의 전통음식이므로” 66명(20.5%), “맛이 좋아서” 64명(19.9%), “건강식이기 때문에” 32명

Table 1. General characteristics of the subjects

Variable	Group	N	(%)
Gender	Male	97	(30.1)
	Female	225	(69.9)
Age(yr)	16~29	100	(31.1)
	30~39	88	(27.3)
	40~49	105	(32.6)
	≥50	29	(9.0)
		≤High school	98
Education	College	91	(28.3)
	University	108	(33.3)
	≥Graduate school	25	(7.8)
		≤4	44
Duration of dwelling(Yr)	5~10	45	(14.0)
	11~15	68	(21.1)
	16~20	62	(19.3)
	≥21	103	(32.0)
	Total	322	(100.0)

Table 2. Characteristics of food behavior of the subjects

	Variable	N(%)
Known path	Mass media(TV, radio, magazine, newspaper etc.)	103(32.0)
	Internet	27(8.4)
	Academy, school	7(2.2)
	Connection literature, books	11(3.4)
	Grandmother	29(9.0)
	Mother	42(13.0)
	Husband's mother (Wife's mother)	16(5.0)
	Acquaintance, relative	64(19.9)
	The Others	23(7.1)
The reason you like	Don't like	24(7.5)
	Tasty	64(19.9)
	Nutritious	30(9.3)
	Unique & traditional	66(20.5)
	Because of wisdom of ancestors	22(6.8)
	Familiarity in taste	83(25.8)
	The others(Unique recipe et al)	33(10.2)
The reason using frequency decrease	Interest deficiency	45(14.0)
	Contact opportunity decrease	136(42.2)
	Unfit for preference	36(11.2)
	Ignorance cooking method	33(10.2)
	Long cooking time	63(19.6)
	The Others	9(2.8)
Emphasis on tourism product of local food	Recipe	44(13.7)
	Taste	144(44.7)
	Nutrition	44(13.7)
	Price	11(3.4)
	Sanitation	33(10.2)
	Convenience	26(8.1)
	Shape & color	11(3.4)
	The Others(Package et al)	9(2.8)
Top priority condition for popularization	Recover traditional taste	72(22.4)
	Simplifying recipe	77(23.9)
	Selling at low price	19(5.9)
	Collecting evidences of excellence in taste and nutrition	41(12.7)
	Holding various kinds of cultural events	81(25.2)
	Induce to be accustomed to tastes	32(9.9)
Considerations of developing tourism product	To enforce public relations	62(19.3)
	Improve the quality of local foods	38(11.8)
	Increase restaurants and lower the cost	84(26.1)
	Heighten the standards of local food sanitation	18(5.6)
	Loosen the standard of licensing of manufacturing	23(7.1)
	Simplify and standardize recipes	28(8.7)
	Develop recipes acceptable to the people of today	65(20.2)
The Others	4(1.2)	
Total		322(100.0)

(9.9%) 순으로 조사되었다. 이용 빈도수가 줄어드는 이유를 묻는 질문에는 “접할 기회의 감소”가 136명(42.2%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로 “조리시간 많이 걸림” 63명(19.6%), “관심부재” 45명(14.0%), “기호에 맞지 않음” 36명(11.2%), “조리방법 몰라서” 33명(10.2%) 등의 순으로 조사되었다. 세계적 음식으로 발전하기 위한 가장 중요한 사항을 묻는 질문에서는 “맛”이 144명(44.7%)으로 가장 많이 나타났으며, 다음으로 “조리방법” 44명(13.7%), “영양” 44명(13.7%), “위생” 33명(10.2%), “편의성” 26명(8.1%), “가격” 11명(3.4%) 등의 순으로 조사되었다. 대중화를 위한 가장 필수 사항을 묻는 질문에는 “다양한 음식관련 행사 개최”가 81명(25.2%)으로 가장 높게 나타났

으며, “조리법 단순화” 77명(23.9%), “옛 맛의 재현” 72명(22.4%), “과학적인 우수성 입증” 41명(12.7%), “유아기 때 부터 입맛유도” 32명(9.9%) 등의 순으로 나타났다. 관광상품화 방안 시 고려 할 사항에는 “전문점 활성화”가 84명(26.1%)으로 가장 많았으며, “현대적 감각의 음식 개발”

Table 3. Recognition, future view and succession opinion on local food by gender (Mean±SD)

Variable	Total
Recognition on native food	3.07±0.84
Future view	3.17±0.85
Succession to next generation	3.64±0.82

Table 4. Recognition on Yeongcheon local food by gender (Mean±SD)

Item	Menu	Gender		Total	Rank	T-value
		Male	Female			
Meat (7)	Charcoal grilled premium beef(<i>hanu-sutbul-gui</i>)	3.72±0.92	3.37±0.86	3.48±0.89 ¹⁾	4	3.22***
	Sliced raw beef(<i>ukhoe</i>)	3.91±0.90	3.46±0.93	3.60±0.94	1	4.03***
	Beef stew(<i>sogogi-jjigae</i>)	3.22±0.77	3.10±0.81	3.14±0.80	15	1.19
	Boiled ox (head) (<i>so(meri)-suyuk</i>)	3.51±0.98	3.36±0.89	3.40±0.92	7	1.31
	Boiled bone stew with rice(<i>gomtang</i>)	3.60±0.95	3.36±0.93	3.43±0.94	6	2.03*
	Beef hot pot(<i>sogogi-jeongol</i>)	3.11±0.96	3.03±0.86	3.05±0.88	18	0.81
	Bulgogi with herb(<i>hanbang-sobulgogi</i>)	3.00±1.02	2.93±0.91	2.95±0.94	23	0.62
Freshwater fish (7)	Small freshwater snail soup(<i>godiguk</i>)	3.35±1.15	3.40±1.07	3.39±1.09	8	-0.41
	Seasoned small freshwater snail(<i>godi-muchim</i>)	2.97±1.03	3.00±0.98	2.99±1.00	21	-0.22
	Steamed carp(<i>ingeo(bungeo)jjim</i>)	3.03±1.00	2.94±0.93	2.97±0.95	22	0.81
	spicy carp stew(<i>ingeo(bungeo)-maeuntang</i>)	3.00±0.79	3.00±0.88	3.00±0.85	20	0.04
	Spicy catfish stew(<i>megi(jjim)maeuntang</i>)	3.01±0.87	3.06±0.84	3.05±0.85	17	-0.50
	Loach soup(<i>chueotang</i>)	3.44±0.85	3.42±0.99	3.43±0.95	5	0.22
	Braised dace(<i>pirami-jorim</i>)	2.56±1.01	2.73±0.97	2.77±0.98	29	1.03
Saltwater fish (5)	Grilled(steamed) shark(<i>dombaegi-gui(jjim)</i>)	3.53±1.09	3.32±1.13	3.38±1.12	10	1.52
	Shark soup(<i>dombaegi-tang</i>)	3.05±1.05	2.99±1.02	3.01±1.03	19	0.52
	Shark(<i>sangeo-pipyeon</i>)	2.89±1.14	2.79±1.13	2.82±1.13	28	0.69
	Steamed dry walleye pollack(<i>mareun-myeongtae-jjim</i>)	2.96±1.03	2.88±0.98	2.91±0.99	24	0.61
	Parboiled octopus(<i>muneochae(sukhoe)</i>)	2.98±0.99	2.77±0.97	2.85±0.98	27	1.71
Poultry (4)	Stuffed duck with herb stew(<i>hanbang-ori-baeksuk</i>)	3.30±0.86	3.36±0.79	3.34±0.81	11	-0.57
	Duck with herb bulgogi(<i>hanbang-ori-bulgogi</i>)	3.27±0.82	3.36±0.83	3.33±0.83	12	-0.91
	Duck with herb stew(<i>hanbang-oritang</i>)	3.13±0.77	3.19±0.88	3.17±0.85	14	-0.51
	Whole chicken ginseng soup(<i>hanbang-dak-baeksuk</i>)	3.38±0.82	3.39±0.89	3.39±0.87	9	-0.09
Noodles (2)	Fried dumplings(<i>samsong)gun-mandu</i>)	3.74±1.01	3.52±1.01	3.58±1.02	2	1.84
	Boiled bone stew noodle(<i>gomtang-guksu</i>)	3.04±0.97	3.08±0.89	3.07±0.91	16	-0.39
Soy Sauce (2)	Soybean and barley bran flour paste(<i>siguumjang</i>)	2.80±1.06	2.90±1.10	2.87±1.09	25	-0.71
	Meju, barley and pepper flour paste(<i>jipjang</i>)	2.76±1.03	2.88±1.13	2.85±1.10	26	-0.91
Side dishes (3)	Soybean leaves kimchi(<i>kongnip-kimchi</i>)	3.05±1.06	3.28±1.03	3.21±1.04	13	-1.81
	Seasoned vegetables with Ecklonia tolonifera(<i>gompi-namul</i>)	2.48±0.93	2.70±0.93	2.63±0.93	30	-1.90
	Seasoned acorn starch jelly(<i>dotorimuk(muchim)</i>)	3.39±1.00	3.64±0.91	3.57±0.94	3	-2.15*

*p<0.05, ***p<0.001, ¹⁾5-point Likert Scale(1=disagree strongly, 5=agree strongly)

65명(20.2%), “홍보강화” 62명(19.3%), “품질개선” 38명(11.8%) 등의 순으로 조사되었다.

2) 조사대상자의 향토음식에 대한 인식, 전망 및 계승 의지

향토음식에 대한 조사대상자의 인식, 전망, 계승의지 정도를 조사한 결과는 Table 3에서 보는 바와 같이 인식 정도는 3.07점, 미래에 대한 전망은 3.17점, 다음 세대 계승의지는 3.64점으로 ‘보통정도’의 수준을 나타내었다.

3. 영천향토음식에 대한 인지도

조사대상자들의 영천 향토음식에 대한 인지도를 5점 Likert척도로 조사한 결과는 Table 4에서 보는 바와 같이 육회가 3.60점으로 가장 높은 인지도를 보였고, 그 다음은 삼송쫄만두(3.58점), 도토리묵무침(3.57점), 한우숯불구이(3.48점), 추어탕(3.43점), 곰탕(3.43점), 소(머리)수육(3.40점), 고디국(3.39점), 한방닭백숙(3.39점), 돛배기구이(점)(3.38점)등의 순으로 높은 인지도를 보였다. 반면에 곱피나물이 2.63점으로 가장 낮은 인지도를 보였고, 그 다음은 피라미조림(2.77점), 상어피편(2.82점), 문어채(숙회)(2.85점), 집장(2.85점), 시금장(2.87점) 등의 순으로 낮은 인지도를 나타냈다.

Table 5. Recognition on Yeongcheon local food by age (Mean±SD)

Item	Menu	Age			F-value
		16~29	30~39	≥40	
Meat (7)	Charcoal grilled premium beef(<i>hanu-sutbul-gui</i>)	3.53±0.88	3.48±0.91	3.42±0.89 ¹⁾	0.41
	Sliced raw beef(<i>ukhoe</i>)	3.69±0.90	3.64±0.96	3.50±0.96	1.29
	Beef stew(<i>sogogi-jjigae</i>)	3.23±0.86 ^a	3.22±0.71 ^a	3.01±0.79 ^b	3.05*
	Boiled ox (head) (<i>so(meri)-suyuk</i>)	3.29±0.95	3.41±0.93	3.49±0.88	1.30
	Boiled bone stew with rice(<i>gomtang</i>)	3.38±1.05	3.34±0.89	3.54±0.87	1.41
	Beef hot pot(<i>sogogi-jeongol</i>)	2.98±0.93	2.99±0.85	3.15±0.86	1.38
	Bulgogi with herb(<i>hanbang-sobulgogi</i>)	2.90±1.00	2.91±0.89	3.04±0.93	0.54
Freshwater fish (7)	Small freshwater snail soup(<i>godiguk</i>)	3.31±1.15	3.37±1.17	3.46±0.98	0.60
	Seasoned small freshwater snail(<i>godi-muchim</i>)	2.89±1.08	2.86±1.06	3.14±0.86	2.80
	Steamed carp(<i>ingeo(bungeo)jjim</i>)	2.86±1.02	2.97±0.99	2.97±0.95	1.08
	spicy carp stew(<i>ingeo(bungeo)-maeutang</i>)	2.77±0.91	2.92±0.78	3.22±0.81	8.75
	Spicy catfish stew(<i>megi(jjim)maeutang</i>)	2.96±0.92	2.95±0.76	3.17±0.85	2.50
	Loach soup(<i>chueotang</i>)	3.31±1.12	3.34±0.87	3.57±0.84	2.61
	Braised dace(<i>pirami-jorim</i>)	2.45±0.98 ^b	2.78±0.90 ^a	3.00±0.97 ^a	9.49***
Saltwater fish (5)	Grilled(steamed) shark(<i>dombaegi-gui(jjim)</i>)	3.37±1.14	3.21±1.14	3.50±1.08	1.73
	Shark soup(<i>dombaegi-tang</i>)	3.01±1.16	2.87±0.96	3.09±0.96	1.16
	Shark(<i>sangeo-pipyeon</i>)	2.77±1.19 ^{ab}	2.59±1.04 ^b	3.01±1.13 ^a	3.80*
	Steamed dry walleye pollack(<i>mareun-myeongtae-jjim</i>)	2.97±1.12	2.76±0.80	2.95±0.99	1.31
	Parboiled octopus(<i>muneochae(sukhoe)</i>)	2.88±1.08	2.65±0.82	2.95±0.99	2.73
Poultry (4)	Stuffed duck with herb stew(<i>hanbang-ori-baeksuk</i>)	3.40±0.93	3.28±0.77	3.33±0.74	0.49
	Duck with herb bulgogi(<i>hanbang-ori-bulgogi</i>)	3.37±0.97	3.28±0.73	3.34±0.78	0.25
	Duck with herb stew(<i>hanbang-oritang</i>)	3.21±1.05	3.19±0.69	3.12±0.77	0.32
Noodles (2)	Whole chicken ginseng soup(<i>hanbang-dak-baeksuk</i>)	3.34±0.99	3.31±0.90	3.48±0.72	1.26
	Fried dumplings (<i>samsong)gun-mandu</i>)	3.75±1.22	3.49±0.92	3.52±0.90	1.98
Soy Sauce (2)	Boiled bone stew noodle(<i>gomtang-guksu</i>)	3.07±1.04	2.94±0.82	3.16±0.87	1.46
	Soybean and barley bran flour paste(<i>sigeumjang</i>)	2.74±1.16 ^b	2.73±0.95 ^b	3.05±1.10 ^a	3.23*
Side dishes (3)	Meju, barley and pepper flour paste(<i>jipjang</i>)	2.69±1.15 ^b	2.75±0.96 ^b	3.03±1.12 ^a	3.27*
	Soybean leaves kimchi(<i>kongnip-kimchi</i>)	3.15±1.10	3.13±1.05	3.31±0.99	1.12
	Seasoned vegetables with Ecklonia tolonifera(<i>gompi-namul</i>)	2.55±1.09 ^b	2.45±0.87 ^b	2.81±0.81 ^a	4.62***
	Seasoned acorn starch jelly(<i>dotorimuk(muchim)</i>)	3.56±1.04	3.44±0.97	3.65±0.83	1.38

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001, ¹⁾ 5-point Likert Scale(1=disagree strongly, 5=agree strongly)

^{abc}Means in the row with different superscripts are significantly different at p<0.05 level by Duncan's multiple range test

1) 성별에 따른 영천향토음식 인지도

남녀 성별에 따른 영천 향토음식에 대한 인지도에 관한 차이분석을 실시한 결과는 Table 4에서 보는 바와 같이 $p<0.05 \sim p<0.001$ 의 유의수준에서 “한우숯불구이”, “육회”, “곰탕”, “도토리묵(무침)” 등의 항목에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 차이를 보이는 항목인 “한우숯불구이”(남자 3.72점, 여자 3.37점), “육회”(남자 3.91점, 여자 3.46점), “곰탕”(남자 3.60점, 여자 3.36점)은 남자가 여자보다 영천향토음식으로 더 잘 인지하고 있었으며, “도토리묵(무침)”(남자 3.39점, 여자 3.64점)에서는 여자가 남

자보다 더 잘 인지하고 있는 것으로 나타났다.

2) 연령에 따른 영천향토음식 인지도

연령에 따른 영천향토음식의 인지도를 분석한 결과는 Table 5에서 보는 바와 같이 “소고기 찌개”, “피라미조림”, “상어피편”, “시금장”, “집장”, “곰피나물” 등의 항목에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났으며, “소고기 찌개”만 30대 이하의 인지도가 높았을 뿐 “피라미조림”, “상어피편”, “시금장”, “집장”, “곰피나물” 등의 대부분 영천향토음식에 대해 40대 이상이 가장 높은 인지도를 보였

Table 6. Recognition on Yeongcheon local food by education (Mean±SD)

Item	Menu	Education				F-value
		≤High school	College	University	≥Graduate school	
Meat (7)	Charcoal grilled premium beef(<i>hanu-sutbul-gui</i>)	3.34±0.87 ^{ab}	3.49±0.87 ^{ab}	3.67±0.83 ^a	3.16±1.11 ^{b1)}	3.59***
	Sliced raw beef(<i>ukhoe</i>)	3.37±0.92 ^b	3.63±0.94 ^{ab}	3.81±0.88 ^a	3.44±1.08 ^b	4.27***
	Beef stew(<i>sogogi-jjigae</i>)	2.98±0.77 ^a	3.15±0.82 ^a	3.24±0.78 ^a	3.24±0.83 ^a	5.18*
	Boiled ox (head) (<i>so(meri)-suyuk</i>)	3.39±0.94	3.40±0.89	3.44±0.94	3.36±0.86	0.07
	Boiled bone stew with rice(<i>gomtang</i>)	3.39±0.98	3.49±0.95	3.49±0.87	3.16±1.03	1.05
	Beef hot pot(<i>sogogi-jeongol</i>)	3.12±0.86	3.09±0.93	3.03±0.87	2.76±0.83	1.20
	Bulgogi with herb(<i>hanbang-sobulgogi</i>)	2.97±0.94	2.93±0.99	2.94±0.97	3.00±0.71	0.05
Freshwater fish (7)	Small freshwater snail soup(<i>godiguk</i>)	3.64±0.99 ^a	3.42±1.19 ^a	3.24±1.04 ^{ab}	2.92±1.04 ^b	4.15**
	Seasoned small freshwater snail(<i>godi-muchim</i>)	3.16±0.96	3.04±1.07	2.84±0.95	2.81±0.94	2.52
	Steamed carp(<i>ingeo(bungeo)jjim</i>)	3.04±0.87	2.91±0.98	2.91±1.01	3.12±0.88	0.65
	spicy carp stew(<i>ingeo(bungeo)-maeuntang</i>)	3.08±0.81	3.12±0.87	2.88±0.82	2.72±1.02	2.57
	Spicy catfish stew(<i>megi(jjim)maeuntang</i>)	3.09±0.93	3.18±0.88	2.98±0.91	2.72±0.84	2.32
	Loach soup(<i>chueotang</i>)	3.43±0.91 ^a	3.59±0.99 ^a	3.40±0.92 ^a	2.92±0.95 ^b	3.43*
	Braised dace(<i>pirami-jorim</i>)	2.83±0.95	2.80±1.01	2.71±1.02	2.68±0.80	0.33
Saltwater fish (5)	Grilled(steamed) shark(<i>dombaegi-gui(jjim)</i>)	3.50±1.13 ^a	3.35±1.17 ^a	3.44±1.08 ^a	2.76±0.88 ^b	3.13*
	Shark soup(<i>dombaegi-tang</i>)	3.12±1.02	3.02±1.05	2.98±1.05	2.60±0.76	1.77
	Shark(<i>sangeo-pipyeon</i>)	2.93±1.18	2.80±1.18	2.76±1.10	2.72±0.89	0.47
	Steamed dry walleye pollack(<i>mareun-myeongtae-jjim</i>)	3.01±1.00	2.85±0.95	2.93±1.07	2.64±0.70	1.09
	Parboiled octopus(<i>muneochae(sukhoe)</i>)	2.88±0.93	2.86±1.02	2.89±1.04	2.52±0.65	1.03
Poultry (4)	Stuffed duck with herb stew(<i>hanbang-ori-baeksuk</i>)	3.41±0.85 ^{ab}	3.55±0.73 ^a	3.21±0.80 ^b	2.80±0.71 ^c	7.28***
	Duck with herb bulgogi(<i>hanbang-ori-bulgogi</i>)	3.46±0.94 ^a	3.49±0.77 ^a	3.22±0.85 ^a	2.76±0.66 ^b	6.70***
	Duck with herb stew(<i>hanbang-oritang</i>)	3.18±0.83 ^a	3.37±0.78 ^a	3.10±0.86 ^a	2.72±0.89 ^b	4.30**
	Whole chicken ginseng soup(<i>hanbang-dak-baeksuk</i>)	3.40±0.82 ^c	3.66±0.76 ^b	3.30±0.88 ^b	2.76±0.97 ^c	8.31***
Noodles (2)	Fried dumplings (<i>samsong)gun-mandu</i>)	3.50±1.04	3.49±0.94	3.64±1.03	3.28±1.14	1.42
	Boiled bone stew noodle(<i>gomtang-guksu</i>)	3.09±0.77	3.11±0.98	3.08±0.99	2.80±0.82	0.81
Soy Sauce (2)	Soybean and barley bran flour paste(<i>sigeumjang</i>)	3.03±1.13	2.87±1.08	2.75±1.08	2.76±1.01	1.24
	Meju, barley and pepper flour paste(<i>jipjang</i>)	3.09±1.12 ^a	2.81±1.15 ^{ab}	2.70±1.02 ^{ab}	2.64±1.04 ^b	2.60*
Side dishes (3)	Soybean leaves kimchi(<i>kongnip-kimchi</i>)	3.47±1.02 ^a	3.24±1.11 ^{ab}	3.04±0.97 ^{bc}	2.84±0.99 ^c	4.23**
	Seasoned vegetables with Ecklonia tolonifera(<i>gompi-namul</i>)	2.77±0.93	2.52±0.97	2.62±0.94	2.60±0.71	1.15
	Seasoned acorn starch jelly(<i>dotorimuk(muchim)</i>)	3.77±0.89 ^a	3.68±0.88 ^a	3.43±0.97 ^a	3.00±0.91 ^b	6.03***

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$, ¹⁾ 5-point Likert Scale(1=disagree strongly, 5=agree strongly)

^{abc} Means in the row with different superscripts are significantly different at $p<0.05$ level by Duncan's multiple range test

다. 대체적으로 40대 이상의 높은 연령일수록 영천향토 음식에 대한 인지도가 높은 것을 알 수 있었다.

3) 학력에 따른 영천 향토음식 인지도

학력에 따른 영천향토음식 인지도를 분석한 결과는 Table 6에서 보는 바와 같이 “한우숯불구이”, “육회”, “소고기찌개”, “고디국”, “추어탕”, “돔배기구이”, “한방오리백숙”, “한방오리불고기”, “한방오리탕”, “한방닭백숙”, “콩잎김치”, “도토리묵(무침)” 등의 항목이 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. “한우숯불구이”, “육회”, “소고기찌개” 등은 대학(대재포함)졸업이 가장 높은 인지도를 보

였으며, “추어탕”, “한방오리백숙”, “한방오리탕”, “한방닭백숙” 등의 항목에서는 전문대 졸업이 가장 높은 인지도를 나타낸 반면에, “고디국”, “돔배기구이(찜)”, “콩잎김치”, “도토리묵(무침)” 등의 항목에서는 고졸이하가 가장 높은 인지도를 보여 대조적이었다.

4) 거주연한에 따른 영천향토음식 인지도

거주연한에 따른 영천향토음식 인지도를 분석한 결과는 Table 7에서 보는 바와 같이 “육회”, “소고기찌개”, “소(머리)수육”, “곰탕”, “고디국”, “고디무침”, “잉어(붕어)찜”, “잉어(붕어)매운탕”, “메기(찜)매운탕”, “추어탕”, “피라미

Table 7. Recognition on Yeongcheon local food by dwelling period (Mean±SD)

Item	Menu	Duration of Dwelling(Yr)					F-value
		≤4	5~10	11~15	16~20	≥21	
Meat (7)	Charcoal grilled premium beef(<i>hanu-sutbul-gui</i>)	3.43±0.87	3.44±0.81	3.34±0.93	3.31±0.86	3.68±0.90 ¹⁾	2.24
	Sliced raw beef(<i>ukhoe</i>)	3.50±0.88 ^{ab}	3.42±0.84 ^b	3.54±1.01 ^{ab}	3.45±0.92 ^b	3.84±0.94 ^a	2.63*
	Beef stew(<i>sogogi-jjigae</i>)	3.14±0.80 ^a	2.82±0.83 ^b	3.22±0.75 ^a	3.08±0.77 ^{ab}	3.25±0.80 ^a	2.61*
	Boiled ox (head) (<i>so(meri)-suyuk</i>)	3.07±0.97 ^b	3.04±0.80 ^b	3.37±0.90 ^b	3.34±0.81 ^b	3.77±0.90 ^a	8.00***
	Boiled bone stew with rice(<i>gomtang</i>)	3.11±0.99 ^b	3.49±0.84 ^a	3.32±0.92 ^{ab}	3.34±1.02 ^{ab}	3.68±0.87 ^a	3.59**
	Beef hot pot(<i>sogogi-jeongol</i>)	2.82±0.87	2.93±0.81	3.09±0.93	3.10±0.86	3.16±0.89	1.40
	Bulgogi with herb(<i>hanbang-sobulgogi</i>)	2.73±0.95	3.18±0.94	3.09±0.77	2.81±0.97	2.94±1.01	2.02
Freshwater fish (7)	Small freshwater snail soup(<i>godiguk</i>)	2.86±1.07 ^b	2.96±1.15 ^b	3.25±1.07 ^b	3.77±0.97 ^a	3.66±0.99 ^a	9.02***
	Seasoned small freshwater snail(<i>godi-muchim</i>)	3.34±0.81 ^b	2.87±0.97 ^a	2.97±1.04 ^a	3.24±0.92 ^a	3.17±0.98 ^a	7.26***
	Steamed carp(<i>ingeo(bungeo)jjim</i>)	2.52±0.88 ^c	2.80±1.12 ^{bc}	3.09±0.93 ^{ab}	2.81±0.90 ^{bc}	3.24±0.86 ^c	5.97***
	spicy carp stew(<i>ingeo(bungeo)-maeuntang</i>)	2.73±0.82 ^c	3.13±0.81 ^{ab}	2.93±0.85 ^{abc}	2.94±0.81 ^{bc}	3.19±0.86 ^a	3.53**
	Spicy catfish stew(<i>megi(jjim)maeuntang</i>)	2.75±0.81 ^c	3.04±0.95 ^{abc}	2.87±0.75 ^{bc}	3.11±0.81 ^{ab}	3.25±0.86 ^a	3.82**
	Loach soup(<i>chueotang</i>)	3.14±1.03 ^{ab}	3.44±0.94 ^{ab}	3.25±0.94 ^{ab}	3.58±0.95 ^a	3.56±0.89 ^a	2.62*
	Braised dace(<i>pirami-jorim</i>)	2.27±0.82 ^c	2.64±0.96 ^b	2.73±0.80 ^b	2.61±1.03 ^{bc}	3.16±1.00 ^a	8.05***
Saltwater fish (5)	Grilled(steamed) shark(<i>dombaegi-gui(jjim)</i>)	2.84±1.01 ^c	3.29±1.20 ^b	3.09±1.05 ^{bc}	3.48±1.08 ^{ab}	3.79±1.05 ^a	7.95***
	Shark soup(<i>dombaegi-tang</i>)	2.48±0.88 ^b	3.09±1.10 ^a	2.87±0.94 ^a	3.05±1.03 ^a	3.26±1.02 ^a	5.19***
	Shark(<i>sangeo-piyeon</i>)	2.27±1.02 ^b	2.82±1.07 ^a	2.75±1.15 ^a	2.84±1.06 ^a	3.09±1.16 ^a	4.24***
	Steamed dry walleye pollack(<i>mareun-myeongtae-jjim</i>)	2.39±0.84 ^b	2.76±1.05 ^a	2.90±0.85 ^a	3.10±0.95 ^a	3.09±1.06 ^a	4.96***
	Parboiled octopus(<i>muneochaesukhoe</i>)	2.66±1.08	2.82±1.03	2.94±0.90	2.80±0.88	2.90±1.02	0.68
Poultry (4)	Stuffed duck with herb stew(<i>hanbang-ori-baeksuk</i>)	3.23±1.01	3.49±0.84	3.28±0.84	3.34±0.68	3.36±0.77	0.70
	Duck with herb bulgogi(<i>hanbang-ori-bulgogi</i>)	3.23±1.10	3.31±0.79	3.34±0.82	3.35±0.77	3.37±0.77	0.24
	Duck with herb stew(<i>hanbang-oritang</i>)	3.05±1.03	3.13±0.84	3.19±0.78	3.13±0.86	3.25±0.80	0.55
	Whole chicken ginseng soup(<i>hanbang-dak-baeksuk</i>)	3.14±1.05	3.44±0.89	3.34±0.87	3.41±0.74	3.49±0.83	1.39
Noodles (2)	Fried dumplings (<i>samsonggun-mandu</i>)	3.02±1.13 ^c	3.47±1.06 ^b	3.49±0.92 ^b	3.71±0.96 ^{ab}	3.86±0.94 ^a	6.23***
	Boiled bone stew noodle(<i>gomtang-guksu</i>)	2.48±0.88 ^b	3.20±1.04 ^a	3.07±0.78 ^a	3.16±0.85 ^a	3.21±0.90 ^b	6.02***
Soy Sauce (2)	Soybean and barley bran flour paste(<i>sigeumjang</i>)	2.16±0.96 ^c	2.64±1.05 ^b	2.84±0.89 ^{ab}	3.06±1.14 ^a	3.17±1.10 ^a	8.41***
	Meju, barley and pepper flour paste(<i>jipjang</i>)	2.32±1.00 ^c	2.60±1.10 ^{bc}	2.75±0.82 ^b	2.85±1.11 ^b	3.24±1.17 ^a	7.09***
Side dishes (3)	Soybean leaves kimchi(<i>kongnip-kimchi</i>)	2.68±1.07 ^b	3.09±1.02 ^a	3.25±0.85 ^a	3.27±1.06 ^a	3.42±1.07 ^a	4.37***
	Seasoned vegetables with Ecklonia tolonifera(<i>gompi-namul</i>)	2.20±0.88 ^b	2.49±0.92 ^{ab}	2.68±0.68 ^a	2.68±0.84 ^a	2.93±1.09 ^a	3.90***
	Seasoned acorn starch jelly(<i>dotorimuk(muchim)</i>)	3.16±1.10 ^b	3.58±0.87 ^a	3.44±0.94 ^{ab}	3.68±0.88 ^a	3.76±0.94 ^a	3.78**

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001, ¹⁾ 5-point Likert Scale(1=disagree strongly, 5=agree strongly)

^{abc} Means in the row with different superscripts are significantly different at p<0.05 level by Duncan's multiple range test

조림”, “돔배기구이(찜)”, “돔배기탕”, “상어피편”, “마른명태찜”, “삼송꾼만두”, “곰탕국수”, “시금장”, “집장”, “콩잎김치”, “곰피나물”, “도토리묵(무침)” 등의 항목이 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났으며, “소고기찌개”, “소(머리)수육”, “곰탕”, “잉어(붕어)찜”, “잉어(붕어)매운탕”, “메기(찜)매운탕”, “추어탕”, “피라미조림”, “돔배기구이(찜)”, “돔배기탕”, “상어피편”, “삼송꾼만두”, “곰탕국수”, “시금장”, “집장”, “콩잎김치”, “곰피나물”, “도토리묵(무침)” 등 대부분의 항목에서는 21년 이상 오래 거주한 사람이 가장 높은 인지도를 보였다. 대체적으로 거주연한이 길수록 향토음식에 대한 인지도가 높게 나타나는 것으로 보아 거주연한과 향토음식 인지도는 밀접한 상관관계가 있

음을 보여준다.

4. 영천향토음식에 대한 관광상품화 의도

영천향토음식에 대한 관광상품화 의도를 5점 Likert 척도로 조사한 결과는 Table 8에서 보는 바와 같이 “육회”가 3.70점으로 가장 높은 관광상품화 의도를 보이는 음식으로 나타났고, 그 다음은 “한우숯불구이”(3.69점), “돔배기구이(찜)”(3.50점), “삼송꾼만두”(3.47점), “소머리수육”(3.45점), “한방닭백숙”(3.44점), “한방오리불고기”(3.42점), “곰탕”(3.41점), “한방오리백숙”(3.36점), “고디국”(3.32점), “추어탕”(3.30점) 등의 순으로 높은 관광상품화 의도를 보였다. 반면에 “곰피나물”이 2.76점으로 가장 낮은 관광

Table 8. The intention score for tourism product of Yeongcheon local food menu by gender (Mean±SD)

Item	Menu	Gender		Total	Rank	T-value
		Male	Female			
Meat (7)	Charcoal grilled premium beef(<i>hanu-sutbul-gui</i>)	3.81±0.89	3.62±0.89	3.69±0.90 ¹⁾	2	1.73
	Sliced raw beef(<i>ukhoe</i>)	4.00±0.82	3.57±0.96	3.70±0.94	1	4.07***
	Beef stew(<i>sogogi-jjigae</i>)	3.19±0.79	3.22±0.80	3.21±0.80	16	-0.38
	Boiled ox (head) (<i>so(meri)-suyuk</i>)	3.47±0.93	3.44±0.87	3.45±0.89	5	0.32
	Boiled bone stew with rice(<i>gomtang</i>)	3.44±0.99	3.40±0.97	3.41±0.98	8	0.29
	Beef hot pot(<i>sogogi-jeongol</i>)	3.00±0.83	3.20±0.84	3.15±0.84	17	-2.06*
	Bulgogi with herb(<i>hanbang-sobulgogi</i>)	3.33±0.99	3.28±0.91	3.30±0.93	13	0.40
Freshwater fish (7)	Small freshwater snail soup(<i>godiguk</i>)	3.44±0.96	3.27±1.02	3.32±1.00	10	1.45
	Seasoned small freshwater snail(<i>godi-muchim</i>)	3.08±0.89	3.04±0.92	3.05±0.91	22	0.42
	Steamed carp(<i>ingeo(bungeo)jjim</i>)	3.14±0.91	2.97±0.94	3.02±0.93	24	1.52
	spicy carp stew(<i>ingeo(bungeo)-maeuntang</i>)	3.03±0.82	3.04±0.86	3.03±0.85	23	-0.05
	Spicy catfish stew(<i>megi(jjim)maeuntang</i>)	3.04±0.88	3.10±0.88	3.08±0.88	21	-0.57
	Loach soup(<i>chueotang</i>)	3.30±0.89	3.31±0.96	3.30±0.94	11	-0.11
	Braised dace(<i>pirami-jorim</i>)	2.82±0.99	2.85±0.96	2.84±0.97	29	-0.21
Saltwater fish (5)	Grilled(steamed) shark(<i>dombaegi-gui(jjim)</i>)	3.62±1.01	3.44±1.10	3.50±1.07	3	1.34
	Shark soup(<i>dombaegi-tang</i>)	3.34±0.95	3.19±1.05	3.24±1.02	15	1.20
	Shark(<i>sangeo-pipyeon</i>)	3.20±1.09	3.05±1.08	3.10±1.08	19	1.12
	Steamed dry walleye pollack(<i>mareun-myeongtae-jjim</i>)	2.92±0.91	2.87±0.84	2.88±0.86	28	0.49
	Parboiled octopus(<i>muneochaesukhoe</i>)	3.01±1.07	2.94±0.86	2.96±0.93	26	0.64
Poultry (4)	Stuffed duck with herb stew(<i>hanbang-ori-baeksuk</i>)	3.31±1.00	3.39±0.91	3.36±0.94	9	-0.68
	Duck with herb bulgogi(<i>hanbang-ori-bulgogi</i>)	3.31±0.99	3.47±0.87	3.42±0.92	7	-1.45
	Duck with herb stew(<i>hanbang-oritang</i>)	3.24±0.89	3.32±0.92	3.30±0.91	12	-0.79
	Whole chicken ginseng soup(<i>hanbang-dak-baeksuk</i>)	3.40±0.94	3.46±0.91	3.44±0.92	6	-0.50
Noodles (2)	Fried dumplings (<i>samsong)gun-mandu</i>)	3.59±1.03	3.42±0.97	3.47±0.99	4	1.42
	Boiled bone stew noodle(<i>gomtang-guksu</i>)	3.08±0.96	3.10±0.92	3.09±0.94	20	-0.10
Soy Sauce (2)	Soybean and barley bran flour paste(<i>sigeumjang</i>)	2.87±0.93	2.97±1.01	2.94±0.99	27	-0.69
	Meju, barley and pepper flour paste(<i>jipjang</i>)	2.90±0.96	3.01±0.98	2.98±0.97	25	-0.98
Side dishes (3)	Soybean leaves kimchi(<i>kongnip-kimchi</i>)	2.92±0.92	3.19±0.95	3.11±0.95	18	-2.38*
	Seasoned vegetables with Ecklonia tolonifera(<i>gompi-namul</i>)	2.73±0.80	2.77±0.85	2.76±0.83	30	-0.37
	Seasoned)acorn starch jelly(<i>dotorimuk(muchim)</i>)	3.21±1.10	3.28±0.97	3.23±0.99	14	-0.61

*p<0.05, ***p<0.001, ¹⁾ 5-point Likert Scale(1=disagree strongly, 5=agree strongly)

상품화 의도를 보였고, 그 다음은 “피라미조림”(2.84점), “마른명태찜”(2.88점), “시금장”(2.94점), “문어채(숙회)”(2.96점) 등의 순으로 낮은 관광상품화 의도를 나타냈다.

1) 성별에 따른 영천 향토음식 메뉴의 관광상품화 의도

성별에 따른 영천향토음식에 대한 관광상품화 의도에 관한 차이분석을 실시한 결과는 Table 8에서 보는 바와 같이 “육회”, “쇠고기전골”, “콩잎김치” 등의 항목에서 유의한 차이를 보였으며, “육회”(남자 4.00점, 여자 3.57점)는 남자가 여자보다 높은 관광상품화 의도를 나타낸 반면에 “쇠고기전골”(남자 3.00점, 여자 3.20점), “콩잎김치”

(남자 2.92점, 여자 3.19점) 등은 여자가 남자보다 더 많은 관광상품화 의도를 가지고 있는 것으로 나타났다.

2) 연령에 따른 영천 향토음식 메뉴의 관광상품화 의도

연령에 따른 영천향토음식에 대한 관광상품화 의도를 분석한 결과는 Table 9에서 보는 바와 같이 “피라미조림”, “상어피편”, “시금장”, “집장” 등의 항목에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났으며 “피라미조림”, “상어피편”, “시금장”, “집장” 등 대부분의 항목에서 40대 이상이 가장 높은 관광상품화 의도를 보여 대체적으로 40대 이상의 연령이 높은 주민이 관광상품화 의도가 높은 것을

Table 9. The intention score for tourism product of Yeongcheon local food menu by age (Mean±SD)

Item	Menu	Age			F-value
		16~29	30~39	≥40	
Meat (7)	Charcoal grilled premium beef(<i>hanu-sutbul-gui</i>)	3.70±0.94	3.65±0.80	3.69±0.93 ¹⁾	0.96
	Sliced raw beef(<i>ukhoe</i>)	3.72±0.90	3.81±0.97	3.61±0.95	1.08
	Beef stew(<i>sogogi-jjigae</i>)	3.32±0.83	3.25±0.78	3.10±0.78	2.26
	Boiled ox (head) (<i>so(meri)-suyuk</i>)	3.43±0.88	3.35±0.80	3.53±0.95	1.10
	Boiled bone stew with rice(<i>gomtang</i>)	3.46±0.96	3.36±0.90	3.42±1.04	0.23
	Beef hot pot(<i>sogogi-jeongol</i>)	3.24±0.82	3.09±0.83	3.11±0.87	0.92
	Bulgogi with herb(<i>hanbang-sobulgogi</i>)	3.32±0.94	3.31±0.85	3.28±0.98	0.07
Freshwater fish (7)	Small freshwater snail soup(<i>godiguk</i>)	3.23±0.94	3.18±1.01	3.48±1.03	2.92
	Seasoned small freshwater snail(<i>godi-muchim</i>)	3.03±0.89	2.95±0.98	3.13±0.87	0.99
	Steamed carp(<i>ingeo(bungeo)jjim</i>)	2.96±0.93	2.95±0.93	3.12±0.93	1.19
	spicy carp stew(<i>ingeo(bungeo)-maeuntang</i>)	2.90±0.90	3.01±0.70	3.15±0.88	2.54
	Spicy catfish stew(<i>megi(jjim)maeuntang</i>)	2.96±0.94	3.03±0.73	3.21±0.90	2.53
	Loach soup(<i>chueotang</i>)	3.22±1.04	3.19±0.88	3.45±0.89	2.59
	Braised dace(<i>pirami-jorim</i>)	2.69±0.97 ^b	2.78±0.89 ^{ab}	2.99±0.99 ^a	3.07*
Saltwater fish (5)	Grilled(steamed) shark(<i>dombaegi-gui(jjim)</i>)	3.66±1.09	3.33±1.07	3.49±1.05	2.26
	Shark soup(<i>dombaegi-tang</i>)	3.39±1.18	3.14±0.90	3.19±0.97	1.71
	Shark(<i>sangeo-pipyeon</i>)	2.96±1.13 ^b	2.98±0.96 ^{ab}	3.27±1.10 ^a	3.07*
	Steamed dry walleye pollack(<i>mareun-myeongtae-jjim</i>)	2.89±0.97	2.88±0.83	2.88±0.80	0.01
	Parboiled octopus(<i>muneochae(sukhoe)</i>)	2.95±1.10	2.99±0.85	2.95±0.84	0.06
Poultry (4)	Stuffed duck with herb stew(<i>hanbang-ori-baeksuk</i>)	3.39±1.08	3.33±0.83	3.37±0.91	0.09
	Duck with herb bulgogi(<i>hanbang-ori-bulgogi</i>)	3.45±0.98	3.32±0.86	3.47±0.92	0.79
	Duck with herb stew(<i>hanbang-oritang</i>)	3.36±1.03	3.25±0.83	3.28±0.87	0.37
Noodles (2)	Whole chicken ginseng soup(<i>hanbang-dak-baeksuk</i>)	3.40±0.97	3.36±0.82	3.52±0.94	0.93
	Fried dumplings (<i>samsong)gun-mandu</i>)	3.63±1.07	3.32±1.01	3.45±0.90	2.40
Soy Sauce (2)	Boiled bone stew noodle(<i>gomtang-guksu</i>)	3.10±1.05	3.06±0.86	3.10±0.90	0.77
	Soybean and barley bran flour paste(<i>sigeumjang</i>)	2.73±1.01 ^b	2.91±0.85 ^{ab}	3.12±1.02 ^a	4.81**
Side dishes (3)	Meju, barley and pepper flour paste(<i>jipjang</i>)	2.79±1.00 ^b	2.98±0.83 ^{ab}	3.12±1.03 ^a	3.32*
	Soybean leaves kimchi(<i>kongnip-kimchi</i>)	2.96±0.96	3.06±0.84	3.25±0.99	2.80
	Seasoned vegetables with Ecklonia tolonifera(<i>gompi-namul</i>)	2.76±0.90	2.67±0.75	2.81±0.82	0.79
	Seasoned acorn starch jelly(<i>dotorimuk(muchim)</i>)	3.32±1.01	3.20±0.96	3.24±1.00	0.33

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001, ¹⁾ 5-point Likert Scale(1=disagree strongly, 5=agree strongly)

^{abc} Means in the row with different superscripts are significantly different at p<0.05 level by Duncan's multiple range test

Table 10. The intention score for tourism product of Yeongcheon local food menu by education (Mean±SD)

Item	Menu	Education				F-value
		≤ High school	College	University	≥ Graduate school	
Meat (7)	Charcoal grilled premium beef(<i>hanu-sutbul-gui</i>)	3.54±0.90	3.73±0.90	3.79±0.89	3.64±0.91 ¹⁾	1.40
	Sliced raw beef(<i>ukhoe</i>)	3.52±0.90 ^b	3.75±1.00 ^a	3.87±0.90 ^a	3.52±0.96 ^b	2.81*
	Beef stew(<i>sogogi-jjigae</i>)	3.27±0.74	3.25±0.88	3.13±0.79	3.20±0.76	0.61
	Boiled ox (head) (<i>so(meri)-suyuk</i>)	3.40±0.82	3.60±0.93	3.39±0.93	3.36±0.81	1.29
	Boiled bone stew with rice(<i>gomtang</i>)	3.42±0.86	3.51±1.10	3.34±0.99	3.40±0.87	0.46
	Beef hot pot(<i>sogogi-jeongol</i>)	3.27±0.81	3.20±0.97	3.04±0.78	2.96±0.68	1.79
	Bulgogi with herb(<i>hanbang-sobulgogi</i>)	3.29±1.03	3.44±0.97	3.25±0.86	3.04±0.61	1.45
Freshwater fish (7)	Small freshwater snail soup(<i>godiguk</i>)	3.49±1.04	3.37±1.10	3.19±0.92	3.30±0.71	2.46
	Seasoned small freshwater snail(<i>godi-muchim</i>)	3.22±0.96	3.07±0.99	2.94±0.85	2.80±0.50	2.45
	Steamed carp(<i>ingeo(bungeo)jjim</i>)	3.11±1.03	2.97±0.96	2.99±0.87	3.04±0.61	0.45
	spicy carp stew(<i>ingeo(bungeo)-maeuntang</i>)	3.04±0.80	3.10±0.94	2.97±0.85	3.04±0.68	0.37
	Spicy catfish stew(<i>megi(jjim)maeuntang</i>)	3.13±0.79	3.23±0.93	2.97±0.93	2.84±0.62	2.21
	Loach soup(<i>chueotang</i>)	3.35±0.86 ^{ab}	3.53±0.99 ^a	3.13±0.94 ^b	3.12±0.93 ^b	3.40*
	Braised dace(<i>pirami-jorim</i>)	2.91±0.99	2.77±1.01	2.90±0.98	2.60±0.50	0.97
Saltwater fish (5)	Grilled(steamed) shark(<i>dombaegi-gui(jjim)</i>)	3.51±1.04	3.48±1.14	3.58±1.05	3.12±1.01	1.28
	Shark soup(<i>dombaegi-tang</i>)	3.39±0.97 ^a	3.14±1.04 ^b	3.30±1.09 ^a	2.72±0.68 ^b	3.28*
	Shark(<i>sangeo-piyeon</i>)	3.24±1.07	3.03±1.09	3.06±1.13	2.88±0.88	1.11
	Steamed dry walleye pollack(<i>mareun-myeongtae-jjim</i>)	3.01±0.84	2.80±0.86	2.92±0.92	2.52±0.51	2.56
	Parboiled octopus(<i>muneochaesukhoe</i>)	2.97±0.92	2.97±0.87	3.03±1.04	2.60±0.50	1.46
Poultry (4)	Stuffed duck with herb stew(<i>hanbang-ori-baeksuk</i>)	3.51±0.83 ^{ab}	3.60±0.95 ^a	3.18±1.01 ^b	2.72±0.46 ^c	8.68***
	Duck with herb bulgogi(<i>hanbang-ori-bulgogi</i>)	3.52±0.82 ^{ab}	3.65±0.96 ^a	3.22±0.98 ^{bc}	3.08±0.64 ^c	5.24***
	Duck with herb stew(<i>hanbang-oritang</i>)	3.42±0.86 ^{ab}	3.45±0.95 ^a	3.11±0.96 ^{ab}	3.08±0.57 ^b	3.48*
	Whole chicken ginseng soup(<i>hanbang-dak-baeksuk</i>)	3.54±0.88 ^{bc}	3.69±0.90 ^a	3.26±0.95 ^b	2.92±0.64 ^c	7.12***
Noodles (2)	Fried dumplings (<i>samsong)gun-mandu</i>)	3.44±0.93 ^{ab}	3.60±0.93 ^a	3.51±1.05 ^{ab}	2.92±1.04 ^b	3.30*
	Boiled bone stew noodle(<i>gomtang-guksu</i>)	3.12±0.76 ^{ab}	3.29±0.99 ^a	3.01±0.99 ^b	2.60±0.91 ^b	4.04**
Soy Sauce (2)	Soybean and barley bran flour paste(<i>sigeumjang</i>)	3.13±0.98 ^a	3.00±1.00 ^{ab}	2.80±1.01 ^{ab}	2.64±0.70 ^b	2.94*
	Meju, barley and pepper flour paste(<i>jipjang</i>)	3.20±0.96 ^a	2.98±0.99 ^{ab}	2.84±0.98 ^{ab}	2.68±0.80 ^b	3.30*
Side dishes (3)	Soybean leaves kimchi(<i>kongnip-kimchi</i>)	3.38±0.95 ^a	3.23±0.94 ^a	2.81±0.90 ^b	2.88±0.78 ^b	7.76***
	Seasoned vegetables with Ecklonia tolonifera(<i>gompi-namul</i>)	2.91±0.83	2.74±0.85	2.69±0.85	2.52±0.51	2.06
	Seasoned)acorn starch jelly(<i>dotorimuk(muchim)</i>)	3.42±0.93 ^a	3.40±1.02 ^a	3.03±1.00 ^a	3.12±0.93 ^a	3.63**

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001, ¹⁾ 5-point Likert Scale(1=disagree strongly, 5=agree strongly)

^{abc} Means in the row with different superscripts are significantly different at p<0.05 level by Duncan's multiple range test

알 수 있었다.

3) 학력에 따른 영천 향토음식 메뉴의 관광상품화 의도

학력에 따른 영천향토음식에 대한 관광상품화 의도를 분석한 결과는 Table 10에서 보는 바와 같이 “육회”, “추어탕”, “뚝배기탕”, “한방오리백숙”, “한방오리불고기”, “한방오리탕”, “한방닭백숙”, “삼송곶만두”, “곰탕국수”, “시금장”, “집장”, “콩잎김치”, “도토리묵(무침)” 등의 항목에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났고 “한방오리백숙”, “한방오리불고기”, “한방오리탕”, “한방닭백숙” 등의

한방음식은 전문대졸이 가장 높은 관광상품화 의도를 보인 반면에, “시금장”, “집장”, “콩잎김치”, “도토리묵” 등의 가정에서 전래되는 전통음식은 고졸이하의 저학력자가 높은 관광상품화 의도를 보여 대조를 이루었다.

4) 거주연한에 따른 영천 향토음식 메뉴의 관광상품화 의도

거주연한에 따른 영천향토음식의 관광상품화 의도 차이를 분석한 결과는 Table 11에서 보는 바와 같이 “한우숯불구이”, “소(머리)수육”, “곰탕”, “한방소불고기”, “고

Table 11. The intention score for tourism product of Yeongcheon local food menu by dwelling period (Mean±SD)

Item	Menu	Duration of Dwelling(Yr)					F-value
		≤4	5~10	11~15	16~20	≥21	
Meat (7)	Charcoal grilled premium beef(<i>hanu-sutbul-gui</i>)	3.60±0.92 ^{ab}	3.84±0.88 ^a	3.74±0.73 ^b	3.35±0.94 ^b	3.81±0.93 ^{a1)}	3.27**
	Sliced raw beef(<i>ukhoe</i>)	3.45±0.85	3.73±0.96	3.59±0.83	3.64±0.93	3.90±1.02	2.04
	Beef stew(<i>sogogi-jjigae</i>)	3.09±0.80	3.11±0.86	3.29±0.75	3.08±0.71	3.33±0.83	1.62
	Boiled ox (head) (<i>so(meri)-suyuk</i>)	3.23±0.74 ^b	3.31±0.87 ^b	3.47±0.92 ^{ab}	3.24±0.88 ^b	3.72±0.88 ^a	4.32***
	Boiled bone stew with rice(<i>gomtang</i>)	3.27±1.00 ^{ab}	3.40±1.07 ^{ab}	3.40±0.88 ^{ab}	3.18±1.00 ^b	3.65±0.94 ^a	2.79*
	Beef hot pot(<i>sogogi-jeongol</i>)	3.02±0.82	3.04±0.88	3.26±0.78	3.11±0.83	3.18±0.88	0.81
	Bulgogi with herb(<i>hanbang-sobulgogi</i>)	3.32±0.88 ^b	3.71±0.92 ^a	3.29±0.90 ^b	3.03±0.90 ^b	3.27±0.94 ^b	3.63**
Freshwater fish (7)	Small freshwater snail soup(<i>godiguk</i>)	3.02±0.93 ^c	3.04±1.00 ^c	3.15±0.93 ^{bc}	3.48±0.92 ^{ab}	3.58±1.06 ^a	4.69***
	Seasoned small freshwater snail(<i>godi-muchim</i>)	2.98±0.93	2.96±0.90	2.84±0.78	3.19±0.85	3.17±0.99	2.01
	Steamed carp(<i>ingeo(bungeo)jjim</i>)	2.75±0.87 ^b	2.96±0.93 ^{ab}	2.93±0.89 ^{ab}	2.98±0.95 ^{ab}	3.26±0.94 ^a	2.99*
	spicy carp stew(<i>ingeo(bungeo)-maeuntang</i>)	2.75±0.92	3.11±1.05	3.16±0.75	2.90±0.74	3.12±0.82	2.37*
	Spicy catfish stew(<i>megi(jjim)maeuntang</i>)	2.80±0.95	3.27±0.99	3.12±0.80	3.08±0.80	3.11±0.87	1.74
	Loach soup(<i>chueotang</i>)	2.89±1.04 ^b	3.29±0.87 ^a	3.35±0.82 ^a	3.27±0.96 ^a	3.49±0.95 ^a	3.27**
	Braised dace(<i>pirami-jorim</i>)	2.45±0.79 ^b	2.78±1.00 ^{ab}	2.87±0.90 ^a	2.77±1.01 ^{ab}	3.06±1.00 ^a	3.30**
Saltwater fish (5)	Grilled(steamed) shark(<i>dombaegi-gui(jjim)</i>)	3.11±0.99 ^c	3.38±1.05 ^{bc}	3.22±1.02 ^c	3.6±21.01 ^{ab}	3.821±0.9 ^a	5.49***
	Shark soup(<i>dombaegi-tang</i>)	2.89±0.97 ^c	3.09±1.12 ^{bc}	3.03±0.86 ^{bc}	3.39±1.01 ^{ab}	3.50±1.04 ^a	4.38***
	Shark(<i>sangeo-pipyeon</i>)	2.7±0.99	2.91±1.12	3.22±1.09	3.08±1.08	3.24±1.07	2.19**
	Steamed dry walleye pollack(<i>mareun-myeongtae-jjim</i>)	2.52±0.73 ^b	2.84±0.85 ^{ab}	2.99±0.82 ^a	2.83±0.77 ^{ab}	3.01±0.95 ^a	2.86
	Parboiled octopus(<i>muneochae(sukhoe)</i>)	2.057±0.87 ^b	3.16±0.85 ^a	3.01±0.84 ^a	2.81±0.76 ^{ab}	3.02±1.06 ^a	3.70**
Poultry (4)	Stuffed duck with herb stew(<i>hanbang-ori-baeksuk</i>)	3.41±1.06	3.60±1.01	3.43±0.85	3.18±0.88	3.31±0.94	1.51
	Duck with herb bulgogi(<i>hanbang-ori-bulgogi</i>)	3.43±1.00 ^{ab}	3.78±0.90 ^a	3.56±0.84 ^{ab}	3.24±0.88 ^b	3.28±0.93 ^b	3.33**
	Duck with herb stew(<i>hanbang-oritang</i>)	3.36±1.01	3.42±0.94	3.38±0.77	3.19±0.96	3.22±0.92	0.78
	Whole chicken ginseng soup(<i>hanbang-dak-baeksuk</i>)	3.32±1.03	3.62±0.91	3.49±0.89	3.37±0.94	3.42±0.94	0.77
Noodles (2)	Fried dumplings (<i>samsong)gun-mandu</i>)	3.20±1.02	3.40±0.89	3.32±0.91	3.60±1.05	3.63±1.01	2.19
	Boiled bone stew noodle(<i>gomtang-guksu</i>)	2.86±1.03	3.20±1.01	3.13±0.83	2.98±0.84	3.17±0.97	1.25
Soy Sauce (2)	Soybean and barley bran flour paste(<i>sigeumjang</i>)	2.41±0.79 ^c	2.73±1.03 ^{bc}	3.01±0.78 ^{ab}	2.97±0.99 ^{ab}	3.20±1.07 ^a	5.97***
	Meju, barley and pepper flour paste(<i>jipjang</i>)	2.61±0.95 ^b	2.84±0.98 ^b	2.96±0.74 ^{ab}	2.92±0.91 ^{ab}	3.24±1.10 ^a	3.84**
Side dishes (3)	Soybean leaves kimchi(<i>kongnip-kimchi</i>)	2.57±0.90 ^b	3.04±0.77 ^a	3.12±0.74 ^a	3.13±1.00 ^a	3.34±1.04 ^a	5.45***
	Seasoned vegetables with Ecklonia tolonifera(<i>gompi-namul</i>)	2.39±0.72 ^b	2.82±0.83 ^a	2.79±0.64 ^a	2.65±0.77 ^{ab}	2.93±0.96 ^a	3.86***
	Seasoned)acorn starch jelly(<i>dotorimuk(muchim)</i>)	3.46±1.10 ^{ab}	3.27±1.07 ^{ab}	3.38±0.83 ^{ab}	3.00±0.91 ^b	3.42±1.02 ^a	2.54*

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001, ¹⁾ 5-point Likert Scale(1=disagree strongly, 5=agree strongly)

^{abc} Means in the row with different superscripts are significantly different at p<0.05 level by Duncan's multiple range test

디국”, “잉어(붕어)찜”, “잉어(붕어)매운탕”, “추어탕”, “피라미조림”, “돔배기구이(찜)”, “돔배기탕”, “상어피편”, “문어채(숙회)”, “한방오리불고기”, “시금장”, “집장”, “콩잎김치”, “곰피나물”, “도토리묵(무침)” 등의 항목이 p<0.05~p<0.001의 유의수준에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. “한방소불고기”, “한방오리불고기” 등의 한방음식에 대해서는 5~10년의 거주자가 비교적 장기간을 거주한 21년 이상의 거주 주민에 비해 관광상품화 의도가 높은 반면에 “소(머리)수육”, “곰탕”, “고디국”, “잉어(붕어)찜”, “추어탕”, “피라미조림”, “돔배기구이(찜)”, “돔배기탕”, “상어피편”, “시금장”, “집장”, “콩잎김치”, “곰피나

물” 등의 대부분 영천향토음식에 대해서는 거주연한이 21년 이상을 넘은 주민들이 관광상품화 의도가 가장 높게 나타났다. 대체적으로 거주연한이 길수록 영천향토음식의 관광상품화 의도가 높게 나타나 오랜 고향에서의 생활이 자기네 고장음식에 대한 관심과 사랑이 더욱 높아져 관광상품화 의도가 높은 것을 알 수 있었다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 영천에 거주하는 시민들을 대상으로 영천향토음식에 대한 인지도와 관광상품화 의도를 조사 연구함

으로써 영천향토음식에 대한 이해와 관심을 가지는 계기를 마련하고 영천 향토음식문화의 재정립과 더불어 계승, 발전 나아가 영천지역 음식의 관광상품화를 통한 경제 활성화에 기여하고자 한 것으로 그 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 영천시민의 향토음식관련 식행동 특성을 살펴본 결과, 향토음식에 대한 인식 정도는 “보통이다”가 47.5%로 가장 많았고, 향토음식을 알게 된 경로는 “메스컴”이 32.0%로 가장 높아 가정에서의 전통음식 전승이 과거보다 상당히 줄어들었음을 알 수 있었다. 이용 빈도수가 줄어드는 이유를 묻는 항목에서는 “접할 기회의 감소”가 42.2%로 가장 많아 전통음식과 관련한 다양한 문화행사와 홍보가 절실히 필요하다는 것을 알 수 있었다. 다음 세대 전승 견해를 묻는 항목에서는 “긍정적”, “매우 긍정적”이 54.3%로 높은 반면에 “부정적”으로 보는 의견은 5.6%에 불과하였다. 세계적 음식으로의 중요사항에서는 “맛”과 “영양”이 가장 중요한 요소라는 응답이 가장 많았으며, 대중화를 위한 필수사항에서는 “다양한 음식관련 행사개최”와 “조리법 단순화”가, 관광상품화 방안 시 고려할 사항에서는 “전문점 활성화”와 “현대적 감각의 음식 개발”이 가장 많은 응답을 하였다.

둘째, 영천향토음식에 대한 인지도를 5점 Likert 척도로 조사한 결과, “육회”가 3.60점으로 가장 높은 인지도를 보였고, 그 다음은 “삼송꾼만두”(3.58점), “도토리묵(무침)”(3.57점), “한우숯불구이”(3.48점), “추어탕”(3.43점) 등의 순으로 높은 인지도를 보인 반면에 “곰피나물”(2.63점), “피라미조림”(2.77점), “상어피편”(2.82점), “문어채(숙회)”(2.85점) 등은 낮은 인지도를 보였다. 성별에 따라서는 남자는 여자보다 “한우숯불구이”, “육회”, “곰탕” 등을 더 잘 알고 있는 반면에 여자는 남자보다 상대적으로 “도토리묵(무침)”을 더 잘 인지하고 있는 것으로 나타났다. 연령에 따라서는 “소고기 찌개”만 30대 이하의 인지도가 높았을 뿐 “피라미조림”, “상어피편”, “시금장”, “집장”, “곰피나물” 등의 대부분 영천 향토음식에 대해 40대 이상이 가장 높은 인지도를 보였다. 학력에 따라서는 “한우숯불구이”, “육회”, “소고기찌개” 등은 대학(대재포함)졸업이 가장 높은 나타낸 반면에, “고디국”, “돔배기구이(찜)”, “콩잎김치”, “도토리묵(무침)” 등의 항목에서는 고졸이하가 가장 높은 인지도를 보여 대조적이었다. 거주연한에 따라서는 “소고기찌개”, “소(머리)수육”, “곰탕”, “잉어(붕어)찜”, “잉어(붕어)매운탕”, “메기(찜)매운탕”, “추어탕”, “피라미조림”, “돔배기구이(찜)”, “돔배기탕”, “상어피편”, “삼송꾼만두”, “곰탕국수”, “시금장”, “집장”, “콩잎김치”, “곰피나물”, “도토리묵(무침)” 등 대부분의 항목에서는 21년 이상 오래 거주한 사람이 가장 높은 인지도를 보였다.

셋째, 향토음식의 관광상품화에 대한 의도를 조사한 결

과, “육회”(3.70점)에 대해 가장 높은 관광상품화 의도를 나타냈으며, 그 다음으로 “한우숯불구이”(3.69점), “돔배기구이(찜)”(3.50점), “삼송꾼만두”(3.47점), “소머리수육”(3.45점) 등의 순이었다. 성별에 따라서는 남자는 여자보다 “육회”에 대해 높은 관광상품화 의도를 나타낸 반면에 여자는 남자보다 “쇠고기전골”, “콩잎김치” 등에 대해 높은 관광상품화 의도를 나타내었다. 연령에 따라서는 “피라미조림”, “상어피편”, “시금장”, “집장” 등 대부분의 항목에서 40대 이상이 가장 높은 관광상품화 의도를 보여 대체적으로 40대 이상의 연령이 높은 주민이 관광상품화 의도가 높은 것을 알 수 있었다. 학력에 따라서는 “한방오리백숙”, “한방오리불고기”, “한방오리탕”, “한방닭백숙” 등의 한방음식은 전문대졸이 가장 높은 관광상품화 의도를 보인 반면에, “시금장”, “집장”, “콩잎김치”, “도토리묵” 등의 가정에서 전래되는 전통음식은 고졸이하의 저학력자가 높은 관광상품화 의도를 보여 대조를 이루었다. 거주연한에 따라서는 “한방소불고기”, “한방오리불고기” 등의 한방음식에 대해서는 5~10년의 거주자가 비교적 장기간을 거주한 21년 이상의 거주 주민에 비해 관광상품화 의도가 높은 반면에 “소(머리)수육”, “곰탕”, “고디국”, “잉어(붕어)찜”, “추어탕”, “피라미조림”, “돔배기구이(찜)”, “돔배기탕”, “상어피편”, “시금장”, “집장”, “콩잎김치”, “곰피나물” 등의 대부분 영천향토음식에 대해서는 거주연한이 21년 이상을 넘은 주민들이 관광상품화 의도가 가장 높게 나타나 거주연한이 길수록 오랜 고향에서의 생활동안 자기네 고장음식에 대한 관심과 사랑이 더욱 높아져 관광상품화 의도가 높아진 것을 짐작할 수 있었다.

이상의 연구결과를 종합해보면 영천 향토음식의 발전을 위해서는 향토음식전문점들의 활성화와 메스컴을 활용한 홍보 강화 및 다양한 음식관련 문화행사가 이루어져야겠고 영천시는 물론 관계기관에서 영천향토음식 개발에 좀 더 적극적인 관심과 더불어 행정적인 지원을 아끼지 말아야겠다고 사료된다. 특히 관심을 두고 개발되어야 할 메뉴는 “육회”, “한우숯불구이”, “돔배기구이”, “삼송꾼만두”, “소머리수육” 등으로 이들 메뉴의 관광상품화를 위해 시민들을 중심으로 행정관청, 학계 등의 적극적인 관심과 노력이 무엇보다도 요구된다고 사료된다. 또한 영천지역의 독특한 환경에 맞게 고유성, 전통성을 최대한 살려 다른 지방과의 차별화에서 더욱 더 경쟁력을 가지도록 하는 차별화 전략 구상도 필요하다고 사료된다.

참고문헌

- 영천시통계연보. 2007. 영천시청 2007년 보도자료
영천시농업기술센터. 2007. 2007년 보도자료

- 영천시농업기술센터. 2001. 2001년 보도자료
- 영천시 맛집. 2007. 영천시청, pp 6~17, pp 150-153
- Ann YG. 2006. A study on the selection of Cheongju city's local food. *J. Korean Soc. Food and Nutr.* 19(2):143-152
- Cha SB, Park GT. 2003. The development of traditional local menus using medicinal cooked food in Chonan area. *Korean J. Tourism & Leisure Research* 15(2):9-22
- Choi YJ, Won CS. 2007. Plan to introduce Korean food culture as a tourism product. *Korean J. Hotel Resort Casino Research* 6(1):157-166
- Choi QS, Lee YH. 2004. A study on the strategies to modernize local dishes in Kyung-Buk for hotel menu-based on analysis of menus- *Korean J. Tourism Information Research* 16(0):45-69.
- Choi SK, Lee YJ, Park SS. 2004. A verification study on the strengthening of recognition of native cuisine - with respect to Hadong-Gun area, Kyung-sangnam-Do. *Korean J. Food Culture* 19(3):285-294
- Ditmer P. *Dimensions(2001) of the hospitality industry: An introduction.* 3rd ed., NY: Wiley.
- Hall CM, Sharples L, Mitchell R, Macionis N, Camborne, B., (2003) *Food Tourism around the world.* London: Butterworth-Heinemann.
- Jang HJ. 2003a. A study on Italian local food and culture, *Korean J. Culinary Research* 9(4):203-220
- Jang HJ. 2003b. The culture of food -the making of Europe, *Korean J. Foodservice Management Society* 6(2):209-211
- Jin YH, Kim SH, Kim JY. 2001. A study of traditional cuisine as tourism resource. *Korean J. Culture & Tourism* 3(2): 49-83
- Kim JS, Kim SA. 2007. A study on excavation and transmission of native local foods in the Namhae region - recipes and nutrients of various fish soups - *Korean J. Culinary Research* 13(2):47-58
- Kim SC. 2000. A study of traditional cuisine as commercial scale in regional festive events. *Korean J. Culinary Research*, 6(3):193-223
- Kim SC. 2003. A study on the development and succession of Korean traditional cuisine related with food festival, *Korean J. Culture & Tourism* 5(1):95-127
- Ko BS, Kang SW. 2004. A study on the perception for regional food in Dae-gu area. *Korean J. Culinary Research* 10(4): 15-30
- Kwon SJ, Lee JH. 2004. Development of native local foods of the northern part of Gyongsang-Bukdo and their commercialization. *Korean J. Tourism Research*, 19(0):49-60
- Lee SH, Park YB. 2002. Tour experience program development a utilizable cooking peculiar of an Andong locality. *Korean J. Culinary Research* 8(3):147-168
- Lee YJ, Choi SK. 2004. A study on the recognition and preference of university students for native foods in Gyeongju area. *Korean J. Foodservice Management Society* 7(1):157-174
- Lee YJ. 2005. A study on the preference of Korean food and revisiting intention of Japanese tourists. *J East Asian Soc Dietary Life* 15(3):247-256
- Lee YJ. 2006. Analysis of current use of local food of adults in Gyeongju classified by age. *Korean J. Food Culture* 21(6): 577-588
- Lee YJ, Hwa MO, Choi SK. 2006. A study on the dietary attitude and preference of native local foods in Ulsan area. *Korean J. Food Culture* 21(5):446-455
- Lee YJ, Kim SC. 2008. A study of residents consciousness of local food menus excavation and development in Gyeongju areas. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 24(4):549-559
- Min KH. 2003. A study on the recognition and preference for traditional foods of university student in Jeonla-Buk area. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 9(2):127-147
- Min KH. 2006. Menu evaluation for native foods in Jeonju area. *Korean J. Soc Food Cookery Sci* 22(1):96-104
- Min KH. 2008. Awareness of local foods among the visitors of local foods restaurants and development of local menu. *Korean J. Culinary Research* 14(4):67-78
- Min SH, Park OJ. 2004. A survey on the Korean food preference, frequency and nutritional knowledge of college students in Kangwondo area. *Korean J. Food Culture* 19(1): 43-51
- Park BR. 2000. Development of tourist foods merchandising using traditional indigenous foods of Inje - Gun. *Korean J. Tourism Research Association* 12(0):123-144
- Park JW, Lee DW. 2008. Awareness of local food menus development in Gangwon-do. *Korean J. Tourism Research Association* 22(1):179-190
- Shin AS. 2000. A research of traditional & native local foods in Busan. *Korean J. Culinary Research* 6(2):67-78
- Son YJ. 2005. A study on the need of development for tourism merchandising of regional cuisine in Kyonggi province. *Korean J. Tourism Research*, 21(0):211-226
- Yang HS, Rho JO. 2005. Recognition and preference of native local foods by university students in Chonbuk area. *Korean J. Home Economics Assoc* 43(11):49-58
- Zho RG. 2002. On position of the doctrine of confucius and mencius in Chinese dietary, dietary culture history, *Korean J. Food Culture* 17(4):496-529

2009년 6월 3일 접수; 2009년 7월 24일 심사(수정); 2009년 7월 24일 채택